



Prefeitura Municipal de Poços de Caldas

SECRETARIA MUNICIPAL DO GOVERNO

LEI Nº 5.512 /

"ESTABELECE NORMAS PARA CONTROLE E INSPEÇÃO
DE ALIMENTOS PRODUZIDOS NO MUNICÍPIO DE PO-
ÇOS DE CALDAS."

FAÇO SABER QUE A CÂMARA MUNICIPAL APROVOU E EU SANCIONO A SEGUINTE LEI:

CAPÍTULO I

DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

ART. 1º - A presente legislação tem por finalidade estabelecer normas para proporcionar a garantia da qualidade dos alimentos produzidos no âmbito do Município de Poços de Caldas.

PARÁGRAFO ÚNICO - As presentes normas vêm complementar os artigos já existentes na Lei Complementar nº 1, de 05 de julho de 1990, Código Municipal de Saúde Pública, que institui a fiscalização sobre a higiene e a manipulação dos alimentos.

ART. 2º - Constitui dever no âmbito do Sistema Único de Saúde, a fiscalização e a inspeção de alimentos, água e bebidas para o consumo humano, compreendendo todas as etapas e processos, da produção ao consumo, conforme art. 6º, Inciso VIII e parágrafo 1º, da Lei Federal nº 8080 (Lei Orgânica da Saúde), combinado com o disposto no art. 200 da Constituição Federal, na Lei Orgânica do Município e no Código Municipal de Saúde Pública.

ART. 3º - É de competência da Secretaria Municipal de Saúde, através da Divisão de Vigilância Sanitária, a normatização, orientação, execução de vistorias e inspeção dos alimentos produzidos neste Município.

PARÁGRAFO ÚNICO - Fica o Município autorizado a celebrar convênios com órgãos federais, estaduais e municipais, visando o melhor cumprimento desta lei, devendo estes serem referendados pela Câmara Municipal.

...



Prefeitura Municipal de Poços de Caldas

SECRETARIA MUNICIPAL DO GOVERNO

- 2 -

LEI Nº 5.512 - CONTINUAÇÃO /

CAPÍTULO II

ESTRUTURAÇÃO DO SERVIÇO DE VIGILÂNCIA DOS ALIMENTOS

ART. 4º - O serviço de vigilância sanitária de alimentos, deve ser organizado de forma a cadastrar produtos produzidos e distribuídos na cidade conforme estas normas.

§ 1º - Considera-se produto, todo alimento' in natura ou processado (sub-produtos), que possa ser comercializado para consumo humano.

§ 2º - Todos os produtos de origem vegetal' e animal devem ter cadastro e registro, acompanhados de vistorias da produção para serem comercializados.

§ 3º - Para execução destas atividades, a Divisão de Vigilância Sanitária deverá contar com os profissionais habilitados para tal: médicos veterinários, engenheiros agrônomos, técnico de laboratório, técnico de alimentos e inspetores sanitários.

CAPÍTULO III

DO CADASTRO E LICENCIAMENTO

ART. 5º - Para licenciamento ou autorização de produção de alimentos, o requerente deve realizar seu cadastramento junto à Secretaria Municipal de Saúde, no qual deverá apresentar documentação referente à abertura da firma (alvará de funcionamento), em consonância com demais setores da Prefeitura, tendo no seu processo o parecer das autoridades sanitárias.

PARÁGRAFO ÚNICO - Estão sujeitos às normas' contidas nesta lei:

- I - os ambulantes;
- II - produtores caseiros;
- III - micros e médias empresas de alimentos das zonas rural e urbana;

ART. 6º - O fabricante deve dar entrada num

...



Prefeitura Municipal de Poços de Caldas

SECRETARIA MUNICIPAL DO GOVERNO

- 3 -

LEI Nº 5.512 - CONTINUAÇÃO /

pedido específico protocolado para requerer o registro e licença para comercialização dos seus produtos, além do pedido de alvará sanitário referente à empresa.

ART. 7º - De acordo com o pedido, será realizada vistoria inicial para verificar as condições do local para funcionamento, sendo observados:

- I - Área de produção;
- II - Equipamentos necessários;
- III - Área física compatível;
- IV - Processo de produção a ser utilizado;
- V - Matéria-prima e/ou ingredientes;
- VI - Requisitos básicos para os funcionários.

CAPÍTULO IV

DA GARANTIA DA QUALIDADE

ART. 8º - A garantia da qualidade dos produtos alimentícios se dará através de:

- I - Licença ou autorização expedida pelo Município;
- II - Vistoria inicial para funcionamento;
- III - Orientação quanto aos padrões e normas dos alimentos;
- IV - Controle expresso pelo fabricante;
- V - Vigilância periódica da produção através de inspeções locais.

§ 1º - Todo produto deve ser analisado periodicamente pelo fabricante de forma a manter um controle sobre a produção.

§ 2º - O fabricante estabelecerá o sistema de controle da garantia de seus produtos, com técnico contratado por ele ou com o apoio dos técnicos de Vigilância Sanitária.

§ 3º - Entende-se por sistema de controle de garantia, o conjunto de medidas aplicadas em todo o processo de produção dos alimentos, de forma a manter o padrão e a qualidade dos produtos.

...



Prefeitura Municipal de Poços de Caldas

SECRETARIA MUNICIPAL DO GOVERNO

- 4 -

LEI Nº 5.512 - CONTINUAÇÃO /

ART. 9º - Caberá ao Serviço de Vigilância Sanitária, cientificar o fabricante que ele é o responsável pela garantia da qualidade de seus produtos e, ainda, orientar e fornecer os padrões e as normas dos alimentos de acordo com a legislação pertinente em vigor.

§ 1º - O fabricante deve iniciar a produção em caráter experimental, sendo que durante este período receberá orientações dos pontos críticos de fabricação, até a conformação da produção, com o padrão estabelecido por esta lei e legislação federal pertinente.

§ 2º - Durante suas inspeções e vistorias, a autoridade sanitária realizará a análise de riscos dos pontos críticos de controle sobre o sistema de garantia que o fabricante está realizando, podendo coletar amostras dos produtos, caso exista riscos ou dúvida da qualidade.

ART. 10 - Para receber o número de registro da Secretaria Municipal de Saúde, o fabricante deverá preencher os seguintes quesitos, em ordem sequencial:

- I - apresentar memorial descritivo do alimento com sua composição;
- II - apresentar amostra do produto para análise laboratorial (análise de registro);
- III - apresentar modelo de embalagem e rótulo para aprovação.

PARÁGRAFO ÚNICO - Aprovados os modelos apresentados e a análise de registro estando dentro do padrão oficial, receberá, o fabricante, o número de registro e liberação do produto para comercialização.

ART. 11 - A vigilância sobre os produtos em fabricação será realizada no local da produção pelos técnicos habilitados, sendo as inspeções sanitárias para os produtos de origem animal, uma vez por semana, e, os de origem vegetal, uma vez ao mês.

PARÁGRAFO ÚNICO - A vigilância sobre os produtos acabados no varejo será realizada através das vistorias de rotina nos estabelecimentos onde se verificará a conformidade da embalagem, conservação e prazo de validade.

...



Prefeitura Municipal de Poços de Caldas

SECRETARIA MUNICIPAL DO GOVERNO

- 5 -

LEI Nº 5.512 - CONTINUAÇÃO /

CAPÍTULO V

DA EMBALAGEM E ROTULAGEM

ART. 12 - Cada produto deve ser acondicionado em recipiente próprio, conforme Anexo III, que descreve também a forma de transporte e distribuição, ou ainda consultada a norma técnica específica do alimento.

ART. 13 - A rotulagem do produto deve conter as seguintes informações:

- I - data de fabricação e validade;
- II - nome fantasia (se for o caso);
- III - número do lote (se for o caso);
- IV - peso líquido e/ou pelo bruto;
- V - endereço;
- VI - especificações da composição;
- VII - recomendações ao consumidor (se for o caso);
- VIII - inscrição estadual e C.G.C. ;
- IX - número do registro da licença (produtos de origem vegetal);
- X - símbolo da "visa" com o número de registro (produtos de origem animal);

§ 1º - Para os produtos de origem animal , do rótulo deve constar o símbolo do órgão fiscalizador com o número de registro autorizado, sendo este em formato triangular conforme modelo constante dos anexos desta lei.

§ 2º - As especificações pra rotulagem, devem ser seguidas pela Portaria \$1/91, de 03 de junho de 1991, complementar ao CM.SP (NT2).

CAPÍTULO VI

NORMAS DE INSPEÇÃO E VIGILÂNCIA DOS ALIMENTOS

ART. 14 - Durante as inspeções sanitárias ,

...



Prefeitura Municipal de Poços de Caldas

SECRETARIA MUNICIPAL DO GOVERNO

- 6 -

LEI Nº 5.512 - CONTINUAÇÃO /

os técnicos devem seguir as normas de procedimentos relativos aos alimentos, a saber:

- I - verificação da qualidade;
- II - conformação da qualidade;
- III - procedimento de atuação.

§ 1º - Os procedimentos quanto à verificação da qualidade, serão feitos sobre as matérias-primas, sobre os produtos acabados e sobre os seguintes pontos críticos, dentre outros:

- I - uso de soluções cloradas ou sanitizantes;
- II - uso do tratamento térmico;
- III - envazamento ou embalamento;
- IV - estocagem;
- V - higiene ambiental;
- VI - uso de aditivos e corantes;
- VII - manipulação de alimentos;
- VIII - tratamento para produtos in natura.

§ 2º - Os procedimentos para a conformação da qualidade, serão verificados através de análise laboratorial do alimento, devendo ser obedecida a legislação federal pertinente, assim como os artigos 65 a 68 do Decreto Municipal nº 4.355, de 23 de maio de 1991.

§ 3º - Os procedimentos de atuação da autoridade sanitária são:

- I - **Orientação:** quando houver irregularidades ocorridas por descuido ou desatenção que não incorram em graves prejuízos ao produto ou à saúde pública, devendo ser a orientação dada por escrito com prazo para regularização;
- II - **Notificação Preliminar:** quando houver irregularidade ou má fé ocorrida em prejuízo à Saúde Pública, devendo ser lavrado o documento legal de advertência, com prazo para regularização;
- III - **Apreensão de produtos:** quando o produto apresentar adulterações

...



Prefeitura Municipal de Poços de Caldas

SECRETARIA MUNICIPAL DO GOVERNO

- 7 -

LEI Nº 5.512 - CONTINUAÇÃO /

- evidentes pela análise sensorial e organoléptica e não poder ser dado direito ao consumo humano;
- IV - **Análise de rotina:** realizada para verificar a qualidade do produto, sem que se suspeite de alguma alteração;
- V - **Análise Fiscal:** realizada quando se suspeita da qualidade do produto, ou de adulteração e fraude;
- VI - **Auto de Infração e Multa:** quando infringir artigos desta lei ou quando os produtos não estiverem de acordo com a legislação federal pertinente;
- VII - **Reaproveitamento:** quando o produto apresentar adulterações e não possa ser dado diretamente ao consumo humano, será indicado seu reaproveitamento ou beneficiamento industrial para preparo de sub-produtos;
- VIII - **Condenação de produtos:** quando após análise fiscal, o produto for considerado impróprio para consumo;
- IX - **Perda do número de registro:** quando por duas vezes consecutivas, o produto apresentar fraude ou adulteração comprovada por análise laboratorial.

ART. 15 - Quando por vontade do fabricante, houver interesse em realizar comércio interestadual de seus produtos, este deverá solicitar vistoria para registro do alimento no Ministério da Saúde - Brasília, devendo protocolar requerimento específico do pedido, ficando, portanto, o requerente, sujeito às normas federais.

PARÁGRAFO ÚNICO - Devem ser respeitadas as legislações federais do Ministério da Agricultura, quando se tratar de produtos sujeitos à fiscalização desse órgão no âmbito nacional e internacional.

ART. 16 - Os produtos de fabricação em outros Municípios do Estado, ficam sujeitos à vigilância nos estabelecimentos de varejo e, quando existirem irregularidades, serão comunicados os órgãos competentes por seu controle.

§ 1º - As normas contidas no caput deste artigo, aplicar-se-ão, igualmente, aos produtos provenientes de outros Estados

...



Prefeitura Municipal de Poços de Caldas

SECRETARIA MUNICIPAL DO GOVERNO

- 8 -

LEI Nº 5.512 - CONTINUAÇÃO /

da Federação.

§ 2º - São abrangidos por estas normas, no que couber, os produtos caseiros e artesanais, de acordo com o disposto no art. 78, do Decreto Municipal nº 4.355, de 23 de maio de 1991.

CAPÍTULO VII

DAS INFRAÇÕES E DAS PENALIDADES

ART. 17 - De acordo com o art. 14, que descreve os procedimentos de atuação da autoridade sanitária, fica estabelecido que:

- I - Infração é todo ato contrário ou omissão às normas contidas nesta lei;
- II - Infrator é quem cometer e participar do acometimento de infrações contidas nesta lei ou em legislação pertinente.

§ 1º - As penalidades aplicáveis serão de acordo com o estabelecido pelo Código Municipal de Saúde Pública, através dos artigos 103 a 108 do Decreto Municipal nº 4.355, de 23 de maio de 1991.

§ 2º - Após aplicação da penalidade, e transcorrido o prazo de 15 (quinze) dias para oferecimento de defesa, aplicar-se-á o disposto nos arts. 109 e 110, do decreto a que se refere o parágrafo anterior, que interpõe o processamento da multa e os recursos cabíveis.

§ 3º - O prazo para interpor recursos e requerer perícia de contra prova dos alimentos, será de 72 (setenta e duas) horas para produtos perecíveis e, de 10 (dez) dias, para os demais produtos.

CAPÍTULO VIII

DISPOSIÇÕES FINAIS

ART. 18 - Os produtos ou alimentos que porventura vierem a ser comercializados e não constarem destas normas, serão estudados pela Secretaria Municipal de Saúde, através de seus técnicos, para

...



Prefeitura Municipal de Poços de Caldas

SECRETARIA MUNICIPAL DO GOVERNO

- 9 -

LEI Nº 5.512 - CONTINUAÇÃO /

determinação de seus parâmetros quanto aos riscos à saúde, baixados por decreto ou por portaria técnica do Secretário Municipal de Saúde.

ART. 19 - Os modelos de laudos, requerimentos, nomenclaturas e códigos e padrões técnicos de alimentos, ficam fazendo parte desta lei, em forma de anexos.

ART. 20 - Revogadas as disposições em contrário, esta lei entrará em vigor na data de sua publicação.

PREFEITURA MUNICIPAL DE POÇOS DE CALDAS, 10 DE JANEIRO DE 1994.


LUIZ ANTONIO BATISTA
Prefeito Municipal

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

Publicada no "JORNAL DA CIDADE", edição nº 8981, de 14 / 01 / 94.