



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SARANDI

ESTADO DO PARANÁ



PUBLICAÇÃO NO JORNAL DO POVO	
N.º	655 EM 10/07/93
<i>[Signature]</i>	
FUNCIONÁRIO	

LEI Nº 530/93

SÚMULA:- Dispõe sobre a Criação e Regulamentação do Cadastro Municipal de Alimentos Artesanais e sua Norma Técnica Especial, na forma que especifica:

A CÂMARA MUNICIPAL DE SARANDI, Estado do Paraná, aprovou e eu, MILTON APARECIDO MARTINI, prefeito Municipal, sanciono a seguinte Lei:

Art. 1º - Fica criado o Cadastro Municipal de Alimentos Artesanais, que funcionará sob a Supervisão Geral do Departamento de Saúde e Serviço Social.

Art. 2º - A Norma Técnica Especial - NTE, do Cadastro Municipal de Alimentos Artesanais, tem a finalidade de estabelecer normas gerais e específicas para o controle Sanitário de Alimentos produzidos artesanalmente e comercializados no Município de Sarandi.

Art. 3º - O objetivo geral da NTE é de regulamentar o Cadastro Municipal de Alimentos Artesanais de origem animal, vegetal e/ou mista, com vista a autorização para comércio somente no Município de Sarandi.

Art. 4º - São objetivos específicos da NTE:

- I - cadastrar o número, o tipo e o volume de alimentos artesanais produzidos no Município;
- II - cadastrar e controlar o processo de fabricação e formulação do produto;
- III - padronizar os dizeres da rotulagem;
- IV - propiciar condições para o registro, produção, venda e consumo dentro do Município de Sarandi;
- V - Melhorar a qualidade higiênico-sanitária dos produtos artesanais.



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SARANDI

ESTADO DO PARANÁ



Art. 5º - A normatização, operacionalização, execução, supervisão, análise de registro e controle, concessão do cadastro e manutenção de atividades serão realizadas pelo Serviço de Vigilância Sanitária de Alimentos e Zoonoses do Departamento de Saúde e Serviço Social do Município.

§ 1º - O cadastramento não gerará ônus para o produtor.

§ 2º - O presente regulamento abrangerá todos os produtores rurais e urbanos de alimentos caseiros do Município de Sarandi.

Art. 6º - O controle dos alimentos produzidos atenderá no que couber, o disposto na Legislação Municipal, Estadual e Federal vigentes e nas Normas Técnicas Especiais Gerais e Específicas do Serviço de Vigilância Sanitária de Alimentos do Departamento de Saúde e Serviço Social do Município.

Art. 7º - Para enquadrar-se nos termos do presente regulamento, o produtor deverá apresentar:

- I - Ficha de inspeção;
- II - Ficha de cadastramento de origem Animal, vegetal e/ou mista;
- III - Laudo de análise de registro;
- IV - Rótulo padronizado pelo Município.

Art. 8º - Caberá aos Órgãos Municipais os seguintes procedimentos:

I - Preencher a ficha de cadastro Municipal de alimentos caseiros no setor de Vigilância Sanitária de Alimentos e Zoonoses, com os dados dos produtos e sua produção;

II - Visitar o produtor para observar e orientar quanto às condições de higiene sanitária no processamento dos alimentos, no que diz respeito as condições de higiene dos manipuladores dos alimentos, dos equipamentos e do local;



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SARANDI

ESTADO DO PARANÁ



III - estabelecer os sistemas de controle de Zoonoses, como: tuberculose, brucelose, aftosa, cisticercose, etc, nas criações dos animais fornecedores da matéria prima utilizada na produção dos alimentos, assim como na ordenha, detectando e controlando os pontos críticos de contaminação, orientações estas de acordo com as normas Técnicas Especiais e Específicas.

Art. 9º - O produtor será enquadrado no esquema de visitas de rotinas, estabelecidas pelos serviços a serem realizadas bimestralmente para controle do esquema sanitário orientando na primeira visita.

c Parágrafo Único - A frequência das visitas poderá ser ampliada ou reduzida de acordo com o tipo de alimentação, dependendo de avaliação periódica e da eficácia do serviço, a critério dos técnicos responsáveis pelo programa.

Art. 1º - Caberá ao Departamento de Saúde e Serviço Social do Município, a colheita de amostras dos alimentos para fins de análise (de rotina e de registro), para verificar a conformidade do alimento a ser registrado com o respectivo padrão de identidade e qualidade.

§ 1º - A amostra colhida para fins do registro, serão enviadas ao laboratório credenciado, para fins de liberação para venda, cujo custo correrá por conta dos produtores.

§ 2º - A cada sessenta (60) dias serão colhidas amostras dos alimentos no comércio, para avaliação e controle correndo os encargos por conta do Município, podendo este prazo ser ampliado ou reduzido, de acordo com o tipo de alimento, a critério dos técnicos responsáveis pelo serviço, dependendo da avaliação periódica.

Art. 11 - Após o recebimento do laudo de análise, favorável as condições higienico-sanitárias, realizar-se-á o preenchimento dos rótulos padronizados pelo Departamento de Saúde e Serviço Social do Município, que constará:



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SARANDI

ESTADO DO PARANÁ



- I - Nome do produto;
- II - Número do cadastro do produtor;
- III - Nome do produtor;
- IV - Data de fabricação;
- V - Data de validade;
- VI - Local de produção;
- VII - Método de conservação;
- VIII - Ingredientes e aditivos utilizados;
- IX - Peso.

Parágrafo Único - O produtor confeccionará o número de rótulos correspondente ao volume de produção de cada produto, alternando apenas a data de fabricação e validade de cada lote, que poderá ser carimbada.

Art. 12 - A cada constatação de irregularidade durante a inspeção de rotina junto aos produtos ou pelos laudos de análises do produto colhido no comércio, implicará nas seguintes infrações e penalidades:

- I - grau leve, advertência e apreensão do produto;
- II - grau médio, advertência, apreensão do produto, interdição do local de produção por 90 (noventa) dias;
- III - grau grave, interdição definitiva do local de produção e cancelamento do cadastro.

Art. 13 - Revogadas as disposições em contrário esta Lei entrará em vigor na data de sua publicação.

PAÇO MUNICIPAL, 14 de junho de 1993

Milton Martini
MILTON APARECIDO MARTINI
Prefeito Municipal

SÚMULA:- Dispõe sobre a criação e Regulamentação do Cadastro Municipal de Alimentos Artesanais e sua Norma Técnica Especial, na forma que especifica.



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SARANDI
ESTADO DO PARANÁ



LEI Nº 530/93

SÚMULA:- Dispõe sobre a Criação e Regulamentação do Cadastro Municipal de Alimentos Artesanais e sua Norma Técnica Especial, na forma que especifica;

A CÂMARA MUNICIPAL DE SARANDI, Estado do Paraná,

Art. 1º - A cada sessenta (60) dias serão recolhidos amostras dos alimentos no comércio, para avaliação e controle correndo os encargos por conta do Município, podendo este prazo ser ampliado ou reduzido, de acordo com o tipo de alimento, e critério dos técnicos responsáveis pela coleta, dependendo da avaliação periódica.

Art. 11 - Após o recolhimento do laudo de análise, favorável as condições higiênico-sanitárias, realizar-se-á o preenchimento dos rótulos padronizados pelo Departamento de Saúde e Serviço Social do Município, que constará:

- I - Nome do produto;
- II - Número do cadastro do produtor;
- III - Nome do produtor;
- IV - Data de fabricação;
- V - Data de validade;
- VI - Local de produção;
- VII - Método de conservação;
- VIII - Ingredientes e aditivos utilizados;
- IX - Peso.

Parágrafo Único - O produtor confeccionará o número de rótulos correspondente ao volume de produção de cada produto, alterando apenas a data de fabricação e validade de cada lote, que poderá ser carimbado.

Art. 12 - A cada constatação de irregularidade durante a inspeção de rotina junto aos produtores ou pelos laudos de análise do produto colhido no comércio, implicará nas seguintes infrações e penalidades:

- I - grau leve, advertência e apreensão do produto;
- II - grau médio, advertência, apreensão do produto, interdição do local de produção por 90 (noventa) dias;
- III - grau grave, interdição definitiva do local de produção e cancelamento do cadastro.

Art. 13 - Revogadas as disposições em contrário esta Lei entrará em vigor na data de sua publicação.

PAÇO MUNICIPAL, 14 de junho de 1993



MILTON APARECIDO MARTINI
Prefeito Municipal

Aprovada em Segunda e Última Discussão, nesta Casa de Leis, em 14/06/93, enviada na mesma data ao Poder Executivo Municipal e publicada no "JORNAL DO POVO", Órgão Oficial do Município, em 10 de Julho de 1993. Edição nº 655 - SÁBADO

Casa de Leis, do
Município de
Serafina, em 10

Art. 44 - São objetivos específicos da NTC:
I - cadastrar o número, o tipo e o volume
de alimentos artesanais produzidos no Município;
II - cadastrar e controlar o processo de fabricação e formulação do produto;
III - padronizar os dizeres da rotulagem;
IV - proporcionar condições para o registro,
produção, venda e consumo dentro do Município de Serafina;
V - Melhorar a qualidade higiênico-sanitária dos produtos artesanais.

Art. 45 - A normatização, operacionalização, execução, supervisão, análise de registro e controle, concessão de cadastro e manutenção de atividades serão realizadas pelo Serviço de Vigilância Sanitária de Alimentos e Zoonoses do Departamento de Saúde e Serviço Social do Município.

§ 1º - O cadastramento não gerará ônus para o produtor.

§ 2º - O presente regulamento abrangerá todos os produtores rurais e urbanos de alimentos caseiros do Município de Serafina.

Art. 46 - O controle dos alimentos produzidos atenderá no que couber, o disposto na Legislação Municipal, Estadual e Federal vigentes e nas Normas Técnicas Especiais Gerais e Específicas do Serviço de Vigilância Sanitária de Alimentos do Departamento de Saúde e Serviço Social do Município.

Art. 47 - Para enquadrar-se nos termos do presente regulamento, o produtor deverá apresentar:

- I - ficha de inspeção;
- II - ficha de cadastramento de origem Animal, vegetal e/ou mista;
- III - Laudo de análise de registro;
- IV - Rótulo padronizado pelo Município.

Art. 48 - Caberá aos órgãos Municipais os seguintes procedimentos:

- I - Preencher a ficha de cadastro Municipal de alimentos caseiros no setor de Vigilância Sanitária de Alimentos e Zoonoses, com os dados dos produtos e sua produção;
- II - Visitar o produtor para observar e orientar quanto às condições de higiene sanitária no processamento dos alimentos, no que diz respeito às condições de higiene das manipulações dos alimentos, das equipamentos e da localidade;

III - estabelecer os sistemas de controle de Zoonoses, como tuberculose, brucelose, aftosa, clisterose, etc., nas criações dos animais fornecedores de matéria prima utilizada na produção dos alimentos, assim como na ordenha, destacando e controlando os pontos críticos de contaminação, orientando estes de acordo com as normas técnicas especiais e específicas.

Art. 49 - O produtor será enquadrado no esquema de visitas de rotina, estabelecidas pelos serviços e áreas responsáveis das biestruturas para controle do esquema sanitário orientando na primeira visita.

§ 1º - Parágrafo Único - A frequência das visitas poderá ser ampliada ou reduzida de acordo com o tipo de alimentação, dependendo de avaliação periódica e de eficácia do serviço, e critério dos técnicos responsáveis pelo programa.

Art. 50 - Caberá ao Departamento de Saúde e Serviço Social do Município, a coleta de amostras dos alimentos para fins de análise (de rotina e de registro), para verificar a conformidade do alimento e ser registrado com o respectivo padrão de identidade e qualidade.

§ 1º - A amostra colhida para fins de registro, serão enviadas ao laboratório credenciado, para fins de liberação para venda, cujo custo correrá por conta dos produtores.

§ 2º - A cada sessenta (60) dias serão colhidas amostras dos alimentos no comércio, para avaliação e controle correndo os encargos por conta do Município, podendo este prazo ser ampliado ou reduzido, de acordo com o tipo de alimento, e critério dos técnicos responsáveis pelo serviço, dependendo de avaliação periódica.

Art. 51 - Após o recebimento do laudo de análise, favorável às condições higiênico-sanitárias, realizar-se-á o preenchimento dos rótulos padronizados pelo Departamento de Saúde e Serviço Social do Município, que constará:

- I - Nome do produto;
- II - Número do cadastro do produtor;
- III - Nome do produtor;
- IV - Data de fabricação;
- V - Data de validade;
- VI - Local de produção;
- VII - Método de conservação;
- VIII - Ingredientes e aditivos utilizados;
- IX - Peso.

Parágrafo Único - O produtor confeccionará o número de rótulos correspondente ao volume de produção de cada produto, alterando apenas a data de fabricação e validade de cada lote, que poderá ser carimbado.

Art. 52 - A cada constatação de irregularidade durante a inspeção de rotina junto aos produtores ou pelas laudas de análise do produto colhido no comércio, implicará nas seguintes infrações e penalidades:

- I - grau leve, advertência e apreensão do produto;
- II - grau médio, advertência, apreensão do produto, interdição de local de produção por 90 (noventa) dias;
- III - grau grave, interdição definitiva do local de produção e cancelamento do cadastro.

Art. 53 - Revogado se disposições em contrário esta Lei entrará em vigor na data de sua publicação.

PAÇO MUNICIPAL, 14 de junho de 1993



Milton Aparecido Martini
Prefeito Municipal

Discussão, nesta
no Poder Executivo
Oficial do Município
SABADO

LEI Nº 350/73

SÍNULAI - O Estado sobre a criação e regulamentação do Cadastro Municipal de Alimentos Artigos 1º a 10 e suas normas técnicas especiais, no item 1º que especifica:

A CÂMARA MUNICIPAL DE SANEAMENTO, formada pelo presidente, pelo prefeito municipal, pelo vereador e seguintes Leis

Art. 1º - Fica criado o Cadastro Municipal de Alimentos Artigos, que funcionará sob a supervisão geral do Departamento de Saúde e Serviço Social.

Art. 2º - A Norma Técnica Especial - NTE, do Cadastro Municipal de Alimentos Artigos, tem a finalidade de estabelecer normas gerais e específicas para o controle sanitário de alimentos produzidos artesanalmente e comercializados no Município de São Paulo.

Art. 3º - O objetivo geral da NTE é regular o Cadastro Municipal de Alimentos Artigos de origem animal, vegetal e/ou mista, com vista a autorização para comércio no Município de São Paulo.

Art. 4º - São objetivos específicos da NTE:

- I - cadastrar o número, o tipo e o volume de alimentos artesanais produzidos no Município;
- II - cadastrar e controlar o processo de fabricação e formulação do produto;
- III - proporcionar os dados de rotulagem;
- IV - fornecer condições para o registro, produção, venda e consumo dentro do Município de São Paulo;
- V - manter a qualidade higiênico-sanitária dos produtos artesanais.

Art. 5º - A normalização, operacionalização, execução, supervisão, análise de registro e controle, concessão de inscrição e manutenção de atividades serão realizadas pelo Serviço de Vigilância Sanitária de Alimentos e Zoonoses do Departamento de Saúde e Serviço Social do Município.

§ 1º - O cadastramento não gerará ônus para o produtor.

§ 2º - O presente regulamento abrangirá todos os produtores rurais e urbanos de alimentos artesanais do Município de São Paulo.

Art. 6º - O controle dos alimentos produzidos artesanalmente no que concerne, o disposto na Legislação Municipal, Estadual e Federal, vigentes e nas Normas Técnicas Especiais Gerais e Específicas do Serviço de Vigilância Sanitária de Alimentos do Departamento de Saúde e Serviço Social do Município.

Art. 7º - Para enquadrar-se nas letras do presente regulamento, o produtor deverá apresentar:

- I - Ficha de Inscrição;
- II - Ficha de cadastramento de origem animal, vegetal e/ou mista;
- III - Livro de análise de registro;
- IV - Livro padronizado pelo Município.

Art. 8º - Cederá aos órgãos municipais os seguintes procedimentos:

- I - Preencher a Ficha de cadastro Municipal de Alimentos Artesanais no setor de Vigilância Sanitária de Alimentos e Zoonoses, com os dados dos produtos e sua produção;
- II - Visitar o produtor para observar e analisar as condições de higiene sanitária no processamento dos alimentos, no que diz respeito às condições de higiene das embalagens dos alimentos, das equipamentos e do local;

III - estabelecer os alvarás de controle de Zoonoses, como tuberculose, brucelose, aftosa, cisticercose, etc., nas criações dos animais fornecedores de matéria prima utilizada na produção dos alimentos, assim como no comércio, distribuição e consumo de produtos e/ou matérias, apresentando estes de acordo com as normas técnicas Especiais e Específicas.