



**Estado do Espírito Santo**  
**CÂMARA MUNICIPAL DE VILA VELHA**

*"Deus seja Louvado"*

**PROJETO DE LEI**

*Dispõe sobre as normas sanitárias para elaboração e comercialização de produtos artesanais comestíveis de origem animal e vegetal no Município de Vila Velha e adota outras providências.*

**A CÂMARA MUNICIPAL DE VILA VELHA**, Estado do Espírito Santo, no uso legal de suas atribuições:

**Art. 1º** - Ficam estabelecidas as normas de segurança alimentar para produtos alimentícios artesanais de origem animal e vegetal no Município de Vila Velha.

**Art. 2º** - Entende-se por elaboração de produto alimentício artesanal de origem animal e vegetal, o processo utilizado na obtenção de produtos que mantenham suas características tradicionais, culturais ou regionais, produzidos em pequena escala, obedecendo a parâmetros de higiene e segurança alimentar.

**§1º - Para os fins desta lei consideram-se:**

I – características tradicionais – os processos de elaboração de produtos comestíveis de origem animal e vegetal que se transmitam de idade em idade ou de geração em geração;

II – características regionais – os processos de elaboração de produtos comestíveis de origem animal e vegetal, próprios ou relativos a uma região.

**§2º** - Os produtos poderão ser comercializados no Município de Vila Velha, deste que obrigatoriamente identificados como artesanais e com identificação produto/produto junto ao Serviço de Vigilância Sanitária – SEMSA/VISA.

**§3º - São considerados passíveis de beneficiamento e elaboração de produtos alimentícios artesanais, de origem animal e vegetal, as seguintes matérias- primas, seus derivados e subprodutos, nos termos desta Lei.**

I – Carnes;

II – Leite;

III \_ Ovos;

IV \_ Mel;

V \_ Peixes e produtos oriundos da aqüicultura;

VI \_ Frutas e hortaliças;

VII \_ Outros produtos de origem animal e vegetal comestíveis.

**§4º - Serão considerados artesãos de produtos alimentícios artesanais, pequenos produtores rurais e demais cidadãos que os produtos são fabricados por eles, seus familiares e/ou empregados com vínculo comprovado, a fim de servirem de complementação de renda familiar.**

**Art. 3º - É considerada pequena escala a produção artesanal que se enquadra dentro dos limites, por produtor:**

I – Carnes: Até 80 (oitenta), quilogramas diários de carne, como matéria prima para produtos cárneos;

II \_ Leite: Até 100 (cem), litros de leite diários, como matéria prima para produtos lácteos.

III \_ Peixe: Até 50 (cinquenta), quilogramas diários de peixe, moluscos e crustáceos, como matéria prima para produtos oriundos do pescado.

IV \_ Ovos: Até 50 dúzias diárias de ovos, como matéria prima para produtos oriundos de ovos.

V \_ Mel: Até 2000 (dois mil) quilogramas por ano para mel e produtos apícolas.

VI \_ Frutas e hortaliças: Até 50 (cinquenta), quilogramas de frutas ou até 50 (cinquenta), quilogramas de hortaliças.

VII \_ Outros produtos de origem animal ou vegetal comestível, a critério de análise prévia do SIM.

**Art. 4º** - Compete a Secretaria Municipal de Desenvolvimento Sustentável, a inspeção e fiscalização em seu local de processamento (recepção, transformação, estocagem e expedição), bem como a orientação fundamentada nas Boas Práticas de Fabricação e na capacitação dos manipuladores e empreendedores responsáveis.

**Art. 5º** - O estabelecimento que processará os produtos alimentícios artesanais deverá registrar no Serviço de Vigilância Sanitária- SEMSA/VISA, mediante formalização de pedido.

**Art. 6º** - O estabelecimento credenciado a processar artesanalmente produtos alimentícios, manterá livro oficial, onde serão registradas as informações, recomendações e visitas da Vigilância Sanitária Municipal, objetivando o controle da produção e a segurança alimentar.

**§ 1º Independente do exposto acima, o estabelecimento deverá manter sistema próprio de registro de controle, para acompanhamento qualitativo e quantitativo da produção, que permita confrontar o produto processado com a matéria prima que lhe deu origem.**

**Art. 7º** - Cada estabelecimento deverá ter um responsável operacional, que receberá capacitação específica em segurança alimentar.

**Art. 8º** - para a obtenção do Certificado de Registro de Produto Artesanal, o responsável operacional deverá ser aprovado em curso de capacitação em Boas Práticas de Fabricação, com ênfase nos Procedimentos Padrões de Higiene Operacional. O local de trabalho deverá ser vistoriado pela Secretaria de Desenvolvimento Sustentável.

**Art. 9º** - As instalações para estabelecimentos processadores de alimentos de origem animal e vegetal serão diferenciais e obedecerão a preceitos mínimos de construção e/ou adaptação, equipamentos, higiene, escala de produção e número de pessoas envolvidas diretamente na atividade, sendo que os parâmetros referenciais serão estabelecidos em regulamento pela Vigilância Sanitária da Secretaria Municipal de Saúde.

**Art. 10º** - Os animais destinados a elaboração de produtos cárneos, deverão ser adquiridos em estabelecimentos sob inspeção higiênico- sanitário oficial, não podendo ser realizados abates.

**Art. 11º** - Os infratores desta Lei, de seus regulamentos e demais normas delas decorrentes, ficam sujeitos as seguintes penalidades, sem prejuízo de outras sanções cabíveis:

I - Advertência;

II – Multa de 200 a 1000 VPRTM;

III – Apreensão ou condenação de matérias primas produtos, subprodutos e derivados adulterados ou que representem risco à saúde pública;

IV - Suspensão das atividades, nas hipóteses de risco ou ameaça de natureza higiênico- sanitários, ou de embaraço a ação fiscalizadora;

V – Interdição total ou parcial do estabelecimento, na hipótese de adulteração ou falsificação do produto ou da inexistência de condições de segurança alimentar;

VI – Cancelamento do registro quando o motivo da interdição previsto no inciso V deste artigo não for sanado em tempo hábil.

**§ 1º** A sua suspensão de atividades de que trata o inciso IV deste artigo, cessará quando sanado o risco ou ameaça de natureza higiênico sanitária, ou no caso de facilitação do exercício da ação fiscalizadora.

**§ 2º** A desinterdição do estabelecimento de que trata o inciso V, poderá ser concedida após o atendimento das exigências que motivaram a sansão.

**Art. 12º** - O empreendedor responsável pelo estabelecimento processador de produto alimentício artesanal, responderá legal e judicialmente pelas conseqüências sobre a saúde pública, caso se comprove omissão ou negligência no que se refere a aspectos higiênicos sanitários, à adição indevida de produtos químicos e biológicos, ao uso impróprio de técnicas de beneficiamento, embalagem, conservação, transporte e comercialização, conforme comprovação da responsabilidade do mesmo.

**Art. 13º** - O poder executivo regulamentará esta Lei no prazo de 120 (cento e vinte) dias da data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

Vila Velha - ES, 01 de agosto de 2017.

**ANADELSON PEREIRA**  
VEREADOR - PSDC

## **JUSTIFICATIVA**

Apresentamos este projeto, visando normatizar práticas de inspeção sanitária que regem o processamento de produtos alimentares produzidos de forma artesanal, de forma a ajustá-los ao tamanho destes empreendimentos. A proposta prevê a adoção de critérios que beneficiem a elaboração de produtos alimentícios artesanais, adequando este seguimento, sem que haja, prejuízo das condições de higiene e da qualidade dos produtos.

Nosso objetivo é minimizar os entraves para o surgimento e o fortalecimento das agroindústrias artesanais, pois é sabido que estes seguimentos encontram dificuldades e em muitos casos, não possuem condições de se legalizarem, fazendo com que, grande parte atua sem registro, comercializando alimentos sem inspeção sanitária, sem garantia de qualidade e, sem pagarem os impostos devidos, por falta de uma lei regulamentadoras. A aprovação desta proposta favorecerá o surgimento e o fortalecimento de empreendedores do setor de produção familiar.

Aprovado, este projeto proporcionará: Maior agregação de valor ao produto artesanalmente produzido; Oferta de maior diversidade e qualidade de alimentos aos consumidores; Diminuição da comercialização de alimentos sem inspeção; Maior recolhimento de impostos sobre atividades anteriormente não cadastradas.

Assim sendo peço a todos os meus pares a aprovação do mencionado projeto.

Vila Velha - ES, 01 de agosto de 2017.

**ANADELSON PEREIRA**  
VEREADOR - PSDC