

## **LEI MUNICIPAL Nº. 1.484/2019**

**Súmula:** “Autoriza o Poder Executivo Municipal a emitir o selo de origem artesanal aos produtos alimentícios produzidos artesanalmente em Terra Nova do Norte/MT, e dá outras providências. ”

***VALTER KUHN**, Prefeito Municipal de Terra Nova do Norte, Estado de Mato Grosso, no uso de suas atribuições que lhe são conferidas pela Constituição Federal e Lei Orgânica Municipal, faz saber que a Câmara Municipal aprovou, e ele no uso das atribuições que lhe são conferidas por lei, sanciona a seguinte Lei:*

### **CAPÍTULO I**

#### **DISPOSIÇÃO PRELIMINAR**

**Art. 1º** - Fica autorizado o Poder Executivo Municipal a emitir o Selo de Origem Artesanal, com objetivo de atestar a origem dos produtos alimentícios produzidos artesanalmente em Terra Nova do Norte – MT.

**Art. 2º** - O Selo de Origem Artesanal será concedido pela Secretaria Municipal de Desenvolvimento Econômico, mediante prévia inspeção pela equipe do SIM (Serviço de Inspeção Municipal), do local em que os produtos serão produzidos.

**Art. 3º** - O Selo de Origem Artesanal será concedido às seguintes atividades artesanais:

I – Unidade de classificação de ovos;

II – produção artesanal de embutidos e defumados;

III – Produção de queijos e requeijão artesanais;

IV – produção artesanal de compotas, geléias e doces;

V – açúcar mascavo, rapadura e melado;

VI – produção artesanal de biscoitos, bolachas, cucas, bolos e pães;

VII – processamento de mel e derivados;

VIII- polpas de frutas produzidas artesanalmente;

IX- Produção artesanal de pamonhas;

X- produção artesanal de bebidas alcoólicas;

XI- produção artesanal de mandioca in natura e derivados;

**§ 1º** – Não se enquadram nesse Selo de Origem Artesanal: picles e conservas, queijos industrializados, iogurtes e bebidas lácteas, abates de animais de qualquer espécie, devido ao risco sanitário que estas atividades e produtos podem apresentar a saúde do consumidor.

**§2º** – Outros produtos e atividades que não constam nessa Lei serão avaliados pela equipe concedente de acordo com o surgimento das demandas e se obtiverem parecer favorável poderão obter seu Selo de Origem artesanal.

**§3º** – Os produtos que tratam este artigo poderão ser comercializados no Município de Terra Nova do Norte, desde que cumpridos os requisitos desta lei e demais normas pertinentes a produção de alimentos.

## **CAPÍTULO II**

### **DA CONCESSÃO**

**Art. 4º** - Para concessão do Selo de Origem artesanal os produtores, proprietários e/ou responsáveis pelos estabelecimentos deverão apresentar para Secretaria Municipal de Desenvolvimento Econômico os seguintes documentos:

I - Requerimento de inclusão no Programa de Selo de Origem Artesanal do Município de Terra Nova do Norte;

II - Laudo favorável a inclusão do empreendimento no Programa Selo de Origem Artesanal expedido pela equipe do Serviço de Inspeção Municipal (SIM);

III – Laudo favorável do departamento de Meio Ambiente;

IV – Outros atestados, laudos ou exames a critérios do Serviço de Inspeção Municipal;

V – Inscrição Estadual do Produtor Rural.

**Paragrafo Único** – O Serviço de Inspeção Municipal (SIM) poderá estabelecer a seu critério, as análises rotineiras necessárias para cada produto produzido.

**Art. 5º** - O controle sanitário dos rebanhos que geram matéria-prima para produção artesanal de alimentos é obrigatório e deverá seguir orientações de médico veterinário e dos órgãos oficiais de defesa sanitária, a Prefeitura Municipal através da Secretaria Municipal de Desenvolvimento Econômico, prestara assistência técnica em parceria com Órgãos Públicos afins.

**Art. 6º** - As pessoas envolvidas na manipulação e produção de alimentos deverão fazer exames periódicos de saúde e usar uniformes próprios e limpos, inclusive gorros.

**Art. 7º** - Os produtos deverão ser transportados e armazenados em condições adequadas para preservação de sua qualidade.

**Art. 8º** - Os produtores responsáveis pelos estabelecimentos devem zelar pela marca Selo de Origem dos Produtos Artesanais de Terra Nova do Norte e pela qualidade dos produtos representados pelo Programa, adotando todas as técnicas recomendadas para produção das matérias-primas e para industrialização dos produtos com qualidade, bem como utilizar rótulos apropriados contendo obrigatoriamente a data de fabricação, a validade e os ingredientes que compõem o produto.

**Parágrafo Único** - serão oferecidas capacitações periódicas aos produtores participantes do Selo de Origem de Produtos Artesanais.

### **CAPÍTULO III**

#### **DA MANUTENÇÃO DO SELO DE ORIGEM ARTESANAL**

**Art. 9º** - Os produtores deverão armazenar os laudos resultantes das vistorias da Secretaria Municipal de Desenvolvimento Econômico, do setor de Meio ambiente e Vigilância Sanitária Municipal e seguir suas recomendações de acordo com o Manual de Procedimentos Operacionais Padrão (livro POP).

**Art. 10** - O empreendimento será suspenso do Programa sempre que não cumprir com os dispositivos previstos nesta Lei, com consequente suspensão do Selo de Origem Artesanal.

**Art. 11** - O proprietário e o responsável pelo estabelecimento de produtos comestíveis de origem animal ou vegetal beneficiado por este Selo, responderá pelas consequências sobre a saúde pública, caso se comprove omissão ou negligência no que se refere aos aspectos higiênico-sanitários, à adição indevida de produtos químicos e biológicos, ao uso impróprio de práticas de beneficiamento, embalagem, conservação, transporte e comercialização.

### **CAPÍTULO IV**

#### **DA COMERCIALIZAÇÃO**

**Art. 12** - A venda, entrega e controle de validade dos produtos no estabelecimento de revenda fica a cargo do produtor/ proprietário.

**Art. 13** - Os produtos devem ser produzidos, manuseados, transportados e comercializados sob condições que assegure a integridade e qualidade sanitária, conforme determina a Lei Municipal nº 551/2000 (Código Sanitário Municipal) e o Serviço de Inspeção Municipal.

### **CAPÍTULO V**

#### **DAS DISPOSIÇÕES FINAIS**

**Art. 14** - Esta lei entra em vigor na data de sua publicação, revogando as disposições em contrário.

Gabinete do Prefeito Municipal de Terra Nova do Norte/MT, 13/08/2019.

**VALTER KUHN**  
Prefeito Municipal

## ANEXO I

### FORMULÁRIO DE INSCRIÇÃO NO SELO DE ORIGEM DE TERRA NOVA DO NORTE – MT

1- NOME: \_\_\_\_\_

2 – ENDEREÇO: \_\_\_\_\_

3 - PONTO DE REFERÊNCIA: \_\_\_\_\_

4- RG: \_\_\_\_\_ 5- CPF: \_\_\_\_\_

6- TELEFONE: \_\_\_\_\_

7- INSCRIÇÃO DE PRODUTOR: \_\_\_\_\_

8 – ATIVIDADE PRETENDIDA: \_\_\_\_\_

9 – LOCAL ONDE VAI EXERCER A ATIVIDADE: \_\_\_\_\_

10- MINI INDUSTRIA SE LOCALIZA: ( ) anexa à residência ( ) separada da residência

11- ORIGEM DA ÁGUA USADA NA PRODUÇÃO:

\_\_\_\_\_

12 – ÁGUA RECEBE ALGUM TIPO DE TRATAMENTO?

\_\_\_\_\_

13 – ORIGEM DA MATÉRIA-PRIMA?

\_\_\_\_\_

14 – DESTINO DOS EFLUENTES?

\_\_\_\_\_

15- EQUIPAMENTOS QUE POSSUI:

\_\_\_\_\_

16 – OBSERVAÇÕES:

\_\_\_\_\_

17 – Anexar Pop(procedimento operacional padrão) Sanitário e Ambiental.



## **ANEXO III**

### **PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO**

#### **POP 01 - DE HIGIENIZAÇÃO DO RESERVATÓRIO DE ÁGUA**

1. Manter o reservatório de água constantemente limpo, sempre tampado e isento de rachaduras;
2. Utilizar como dosador uma garrafa “pet” com pastilha de cloro imersa dentro do reservatório de água na parte superior, nunca no fundo;

#### **POP 02 - DE HIGIENE PESSOAL DOS FUNCIONÁRIOS**

1. Treinar e conscientizar todos os funcionários, que tem contato com o processamento do produto artesanal, sobre as boas práticas de fabricação;
2. Não podem manipular alimentos os funcionários que apresentem feridas, lesões ou cortes nas mãos e braços, ou gastroenterites aguda e crônica (diarréias), assim como os acometidos de infecções pulmonares (gripes e resfriados);
3. As pessoas que apresentarem qualquer uma das enfermidades acima são afastadas para outras atividades que não seja a manipulação do produto artesanal;
4. Usar roupa ou uniforme limpo, boné ou rede prendendo todo o cabelo, bota e avental;
5. Tirar correntes, pulseiras e relógios;
6. Conservar as unhas curtas, limpas e sem esmaltes;
7. Lavar bem as mãos com escova, sabão e água antes de manipular o produto artesanal;
8. Não falar, assoviar, tossir, assuar o nariz, cuspir ou fumar sobre os alimentos;
9. Não pentear-se, coçar-se, por o dedo no nariz, boca ou ouvido ou passar as mãos no cabelo;
10. Não comer, beber, usar palito, mascar chiclete ou chupar bala enquanto manipula o produto artesanal;
11. Não enxugar o suor com as mãos ou qualquer peça do vestuário;

#### **POP 03 – DE HIGIENIZAÇÃO DO AMBIENTE DE TRABALHO**

1. Manter o local de manipulação do produto artesanal - piso, paredes, teto, luminárias, bancadas, utensílios - limpos, higienizados (sem sujeiras) e sanitizados (desinfetados);
2. Efetuar a remoção dos resíduos secos (sujeira) em lixeiras com tampa e pedal.
3. Molhar o local a ser limpo com água clorada, para evitar o pó na sala de manipulação, para não contaminar o ambiente;
4. Lembrar que a matéria orgânica (resíduos de sujeira) presente na superfície que vai ser desinfetada, para manipular o produto, se combina rapidamente com o cloro ou qualquer outro desinfetante e neutraliza (anula) sua capacidade de destruir os microorganismos;
5. Aplicar detergente e esfregar com vassoura, escova ou esponja, de acordo com o local que está sendo limpo;
6. Efetuar o enxágüe para retirar por completo o detergente;
7. Em um balde, adicionar uma colher de sopa de água sanitária a 2,5% de cloro (Q-Boa), para cada litro de água. Exemplo: em um balde de 10 litros de água colocar 10 colheres de sopa de Q-Boa;
8. Efetuar a aplicação da solução de cloro acima no local que está sendo limpo, deixando agir por 10 minutos;
9. Efetuar posterior enxágüe com água limpa do reservatório;
10. Higienizar todos os utensílios que serão usados tais como facas, tábuas de corte e etc com água clorada;
11. Impedir o acesso ou a circulação de animais no ambiente de manipulação do produto
12. Tela em porta e janelas (tela mosquiteiro).
13. O local de manipulação dos produtos devem ser separados da cozinha do dia a dia.

#### **POP 04 – CONTROLE INTEGRADO DE VETORES E PRAGAS**

1. Implantar procedimentos de boas práticas de modo a prevenir ou minimizar a presença de insetos (vetores) e roedores no local de manipulação do produto artesanal;
2. Usar iscas e ratoeiras para o caso de roedores e de dedetização e lança chamas para o caso dos insetos;

### **POP 05 – MANIPULAÇÃO, ARMAZENAMENTO E REMOÇÃO DO LIXO**

- 1 - O lixo gerado durante o processamento do produto deve ser manipulado e removido de maneira que se evite a contaminação das áreas de processamento e dos produtos.
- 2 - Após a retirada dos resíduos da lixeira, esta deve ser limpa e desinfetada.
- 3 - Nunca deixe acumular o lixo, remova-o sempre que necessário.

### **POP 06 – CONSERVAÇÃO, EMBALAGEM E TRANSPORTE DOS PRODUTOS ARTESANAIS**

- 01 – os produtos devem usar matérias-primas inspecionadas e dentro dos prazos de validade.
- 02 – os produtos artesanais depois de prontos devem ser embalados em embalagens de primeiro uso adequadas a cada produto e em seguida receberão o Selo com as informações de data de fabricação e validade.
- 03 – Os produtos artesanais devem ser conservados em temperaturas adequadas para manterem suas qualidades
- 04 – os produtos artesanais devem ser transportados de forma adequada em locais refrigerados (se for o caso) e sempre de forma higiênica, de forma a não sofrerem contaminação.