



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE BOM JESUS DO OESTE
Rua La Salle, 400 CEP 89.873-000
Fone/Fax: (0 **49) 363 0200 / 363 0201 / 363 0041
CNPJ 01.594.009/0001-30

LEI MUNICIPAL N° 545, DE 06 DE NOVEMBRO DE 2006.

“Dispõe sobre as normas sanitárias para elaboração e comercialização de produtos comestíveis de origem animal e vegetal no Município de Bom Jesus do oeste”.

SERGIO LUIZ PERSCH, Prefeito Municipal de Bom Jesus do Oeste, Estado de Santa Catarina, no uso das atribuições legais em especial ao disposto na Lei Orgânica Municipal, FAZ SABER a todos que a Câmara Municipal de Vereadores votou, aprovou e eu sanciono e promulgo a seguinte Lei:

CAPITULO I

DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 1º - Ficam estabelecidas as normas sanitárias para elaboração e comercialização de produtos comestíveis de origem animal e vegetal no Município de Bom Jesus do Oeste.

Art. 2º - Fica criado o serviço de inspeção Municipal – SIM – específico para agroindústrias de pequeno porte, que produzam em pequena escala e ou regime artesanal, subordinado à Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente e Secretaria Municipal de Saúde e que atuará de acordo com as normas estabelecidas nesta Lei.



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE BOM JESUS DO OESTE
Rua La Salle, 400 CEP 89.873-000
Fone/Fax: (0 **49) 363 0200 / 363 0201 / 363 0041
CNPJ 01.594.009/0001-30

Parágrafo 1º - Compete ao SIM – Serviço de inspeção Municipal, a execução de ações pertinentes ao cumprimento das normas de implantação, registro, funcionamento, orientação, inspeção e Fiscalização dos estabelecimentos.

Parágrafo 2º - O SIM – Serviço de Inspeção Municipal será composto por profissionais com capacitação técnica.

Art. 3º - Entende-se por elaboração de produtos artesanais comestíveis de origem animal e vegetal, o processo utilizado na obtenção de produtos que mantenham características tradicionais, culturais ou regionais, produzidos em pequena escala, obedecidos aos parâmetros fixados na Lei estadual nº 10.610/97.

Parágrafo 1º - São considerados passíveis de beneficiamento e elaboração as seguintes matérias – primas, seus derivados e sub-produtos.

- a) produtos apícolas;
- b) ovos;
- c) frutas;
- d) cereais;
- e) leite;
- f) carnes;
- g) peixes, crustáceas e moluscos;
- h) microorganismos;
- i) outros produtos de origem animal e vegetal.

Parágrafo 2º - Os produtos de que trata este artigo, poderão ser comercializados no Município de Bom Jesus do Oeste, cumpridos os requisitos desta Lei.

Art. 4º - O serviço de inspeção Municipal – SIM, terá como objetivo:

- a) Agilizar e orientar os procedimentos para inspeção sanitária;



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE BOM JESUS DO OESTE
Rua La Salle, 400 CEP 89.873-000
Fone/Fax: (0 **49) 363 0200 / 363 0201 / 363 0041
CNPJ 01.594.009/0001-30

- b) Resguardar a saúde da população de doenças veiculadas em produtos ou não de origem animal ou vegetal;
- c) Inspeccionar e reinspeccionar as agroindústrias sob o ponto de vista industrial, higiênico e sanitário realizando a inspeção, o recebimento, acondicionamento, processamento, embalagem, rotulagem, resfriamento ou congelamento, estocagem e expedição dos produtos e subprodutos destinados ou não a alimentação humana;
- d) Expedir os competentes relatórios de inspeção e / ou vistoria dos produtos oriundos das agroindústrias;
- e) Aprovar o numero de registro do estabelecimento, bem como o uso de rótulos e carimbos nos produtos e subprodutos com origem nas agroindústrias;
- f) Registrar estatisticamente dados de abate, condenações, inutilização, produção e outros que se tornarem necessários;
- g) Solicitar laudos técnicos de qualidade a identidade de produto de origem animal e vegetal;

Art. 5º - O estabelecimento processador de alimentos de origem animal e vegetal deverá registrar no SIM – Serviço de Inspeção Municipal, mediante formalização de pedido instruído pelos documentos:

- a) requerimento dirigido ao SIM – Serviço de Inspeção Municipal, solicitando o laudo prévio de instalação, o registro e o serviço de inspeção e fiscalização;
- b) alvará sanitário, expedido pela Secretaria Municipal de Saúde;
- c) plantas ou croquis do estabelecimento aprovado pelo SIM e pelo departamento de engenharia da Prefeitura municipal;
- d) registro no cadastro geral de contribuintes ICMS ou inscrição de produtor rural na secretaria de Estado da fazenda;
- e) atestados ou exames a critérios do serviço de Inspeção Municipal;



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE BOM JESUS DO OESTE
Rua La Salle, 400 CEP 89.873-000
Fone/Fax: (0 **49) 363 0200 / 363 0201 / 363 0041
CNPJ 01.594.009/0001-30

- f) declaração de que suas atividades são assistidas por técnicos habilitados;
- g) comprovante da realização de curso profissionalizante na área afim.

Art. 6º - O estabelecimento processador de alimentos manterá livro oficial, onde serão registrados as informações, recomendações e visitas do serviço de inspeção municipal objetivando o controle sanitário e a melhoria na qualidade da produção.

Parágrafo Único – O serviço de Inspeção municipal – SIM poderá estabelecer a seu critério as análises rotineiras para cada produto processado sem ônus para os produtores, bem como coletar novas amostras e repetir as análises que julgar convenientes.

Art. 7º - O estabelecimento processador de alimentos, manterá em seu arquivo próprio sistema de controle que permite confrontar, em qualidade, o produto processado com o lote que lhe deu origem.

Art. 8º - Cada tipo de produto deverá ter fórmula e descrição do processador de industrialização registrado em separado junto ao serviço de Inspeção Municipal – SIM, e opcionalmente ao Ministério da Agricultura ou Saúde respeitada a Legislação vigente.

Art. 9º - O controle sanitário dos rebanhos que geram matéria- prima para a produção artesanal de alimentos é obrigatório e deverá seguir orientação dos órgãos oficiais de defesa sanitária animal.

Parágrafo único – O controle de que trata o “caput” deste artigo compreende também a inspeção “ante” e “pós” abate dos animais e demais matérias-primas.

Art. 10º - As pessoas envolvidas na manipulação e processamento de alimentos deverão portar carteira de saúde renovável a cada 06 meses e usar uniformes próprios para as atividades afins.



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE BOM JESUS DO OESTE
Rua La Salle, 400 CEP 89.873-000
Fone/Fax: (0 **49) 363 0200 / 363 0201 / 363 0041
CNPJ 01.594.009/0001-30

Art. 11º - A embalagem de produto deve conter informações preconizadas no código de defesa do consumidor, indicando no rótulo quando for o caso que é produto artesanal e com inscrição no serviço de Inspeção Municipal –SIM.

Parágrafo 1º - Quando comercializados a granel, os produtos serão expostos ao consumo acompanhados de folhetos ou cartazes, contendo informações previstas no “caput” deste artigo.

Parágrafo 2º - o serviço de inspeção Municipal – SIM determinará o tamanho padrão dos carimbos e das letras nele contidas.

Art. 12 – Os produtos deverão ser transportados e armazenados em condições adequadas para preservação de sua qualidade.

CAPITULO II

DAS INSTALAÇÕES

Art. 13 – As instalações do estabelecimento processador de alimentos obedecerão preceitos mínimos de construção recomendadas pelo Serviço de Inspeção Municipal – SIM, preservando os aspectos como:

- a) adequada aeração e luminosidade;
- b) adequada destinação de resíduos e rejeitos seguindo a legislação Municipal sobre saneamento ou as normas técnicas da ABNT;
- c) água potável encanada e sob pressão em quantidade compatível com a demanda do estabelecimento, cuja fonte, canalização e reservatório deverão ser protegidos para evitar qualquer tipo de contaminação;
- d) distancia mínima de fontes de contaminação e mau cheiro, rios, fontes de água e esgoto, observada a legislação ambiental;



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE BOM JESUS DO OESTE
Rua La Salle, 400 CEP 89.873-000
Fone/Fax: (0 **49) 363 0200 / 363 0201 / 363 0041
CNPJ 01.594.009/0001-30

- e) a localização poderá ser no meio rural, suburbanas ou urbanas, a critério do Serviço de Inspeção Municipal – SIM e dependendo do produto, desde que não transgrida as normas urbanísticas do plano direto e do Código de posturas Municipal, e, não causem problemas de produção;
- f) ser instalada, de preferência, no centro do terreno, com área que possibilite a circulação interna de veículo para facilitar a chegada de matérias – primas e a saída de produtos acabados;
- g) possuir piso de material impermeável resistente e anti- derrapante, ligeiramente inclinado para facilitar o escoamento das águas residuais, bem como a permitir uma fácil lavagem e desinfecção;
- h) ter paredes lisas, impermeabilizadas, de cor clara, de fácil higienização e desinfecção, preferencialmente com cantos e ângulos arredondados e com os parapeitos das janelas chanfrados;
- i) possuir forro de material impermeável, resistente a umidade e a vapores, construído de modo a evitar o acúmulo de sujeira, de fácil lavagem e desinfecção;
- j) dispor de equipamentos e mesas com tampas de materiais resistentes e impermeáveis, de preferência de aço inoxidável, para a manipulação de produtos comestíveis, e que permita uma perfeita lavagem e desinfecção;
- k) dispor de telas em todas as janelas e outras aberturas, de modo a impedir a entrada de insetos e dispositivos contra roedores;
- l) todas as dependências, equipamentos e utensílios dos estabelecimentos devem ser mantidos em condições de higiene antes da realização dos trabalhos industriais e depois deles;
- m) os pisos e paredes, assim como o equipamento ou utensílio usados nas agroindústrias, devem ser lavados sempre que utilizados e convenientemente desinfetados, neste caso pelo emprego de substâncias aprovadas pelo Ministério da saúde;
- n) é obrigatório a instalação e utilização de pedilúvio.



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE BOM JESUS DO OESTE
Rua La Salle, 400 CEP 89.873-000
Fone/Fax: (0 **49) 363 0200 / 363 0201 / 363 0041
CNPJ 01.594.009/0001-30

CAPITULO III

CARACTERISTICAS ESPECIFICAS DOS ESTABELECIMENTOS DE PEQUENOS ANIMAIS.

Art. 14º - Entende-se como estabelecimentos de pequenos animais aquele voltado ao abate e industrialização artesanal, de construção simples, área física pequena e que abate até o Maximo individual de 3.500 Kg por mês, mas que apresente obrigatoriamente um fluxograma operacional racionalizado, de um modo a facilitar os trabalhos de produção, inspeção e higienização.

Parágrafo Único – A produção do grupo, associação ou cooperativa é o correspondente ao somatório do volume por produtor, desde que não exceda 5 (cinco) vezes o limite individual.

Art. 15º - O estabelecimento de pequenos animais deverá contar obrigatoriamente com áreas separadas entre área suja,limpa, miúdos, depósitos, estocagem, banheiro / vestuário, tendo como padrão mínimo de exigência o estabelecimento na legislação estadual e federal.

Art. 16º - No que se refere a inspeção Ante e Post Mortem, observa-se ao RISPOA.

CAPITULO IV

CARACTERISTICAS DOS ESTABELECIMENTOS DE MÉDIOS E GRANDES ANIMAIS.

Art. 17º - Entende-se como estabelecimento de médios e grandes animais, aquele voltado a industrialização artesanal de construção simples, área física pequena e que abate até o Maximo de 5000 kg por mês, mas que apresenta obrigatoriamente um fluxograma operacional racionalizado, de modo a facilitar os trabalhos de produção, inspeção e higienização.



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE BOM JESUS DO OESTE
Rua La Salle, 400 CEP 89.873-000
Fone/Fax: (0 **49) 363 0200 / 363 0201 / 363 0041
CNPJ 01.594.009/0001-30

Parágrafo Único – A produção máxima do grupo, associação ou cooperativa é o correspondente ao somatório do volume por produtor, desde que não exceda 5 (cinco) vezes o limite individual.

Art. 18º - O estabelecimento de médios e grandes animais deverá contar obrigatoriamente com áreas separadas entre área suja, limpa, miúdos, depósitos, estocagem, banheiro / vestuário, tendo como padrão mínimo o estabelecimento na Legislação estadual e federal.

Art. 19º - No que se refere a inspeção Ante e Post Mortem, observa-se-á o RISPOA.

CAPITULO V

CARACTERISTICAS ESPECIFICAS DE ABATEDOUROS DE BOVINOS.

Art. 20º - Entende-se como abatedouro de bovinos o estabelecimento voltado á industrialização artesanal, de construção simples, área física pequena e que abate até no Maximo 5000 kg por mês, mas que apresente obrigatoriamente um fluxograma operacional racionalizado de modo a facilitar os trabalhos de produção, inspeção e higienização.

Art. 21º - O abatedouro de bovinos deverá contar obrigatoriamente com áreas separadas entre área suja, miúdos, depósitos, estocagem, banheiro / vestuário, tendo como padrão mínimo o estabelecimento na Legislação estadual e federal.

Parágrafo Único – O abatedouro de bovinos deverá obrigatoriamente possuir um pé – direito de no mínimo 7 (sete) metros na área de sangria e de 4 metros na área de processamento.



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE BOM JESUS DO OESTE
Rua La Salle, 400 CEP 89.873-000
Fone/Fax: (0 **49) 363 0200 / 363 0201 / 363 0041
CNPJ 01.594.009/0001-30

Art. 22º - No que se refere a Inspeção Ante e Post Mordem, observar-se-á o RISPOA.

Art. 23º - A critério do SIM, nos abatedouros de bovinos poderão ser abatidos suínos, caprinos e ovinos.

CAPITULO VI

CARACTERISTICAS DOS ESTABELECIMENTOS DE EMBUTIDOS, DEFUMADOS E SALGADOS.

Art. 24º - Entende-se como Unidade de Embutidos, defumados e salgados, o estabelecimento voltado a industrialização artesanal de construção simples, área física pequena e que industrializa até 3000 KG por mês, mas que apresente obrigatoriamente um Fluxograma operacional racionalizado, de modo a facilitar os trabalhos de produção, inspeção e higienização.

Parágrafo Único – A produção máxima do grupo, associação ou cooperativa é o correspondente ao somatório do volume por produtor, desde que não exceda 5 (cinco) vezes o limite individual.

Art. 25º - A unidade de Embutidos, defumados e salgados deverá contar obrigatoriamente câmaras separadas entre área de processamento depósito, lavagem de utensílios, defumador, se houver estocagem, banheiro / vestuário, tendo como padrão mínimo o estabelecimento na Legislação estadual e Federal.

CAPITULO VII

CARACTERISTICAS ESPECÍFICAS DOS ESTABELECIMENTOS DE PRODUTOS VEGETAIS.



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE BOM JESUS DO OESTE
Rua La Salle, 400 CEP 89.873-000
Fone/Fax: (0 **49) 363 0200 / 363 0201 / 363 0041
CNPJ 01.594.009/0001-30

Art. 26º - Entende-se como estabelecimentos de produtos vegetais aquele destinado á elaboração de produtos artesanais de frutas e outros vegetais, como doces, frutas pré- preparadas , polpa e conservas doces e salgadas, voltado á industrialização artesanal de construção simples, área física pequena, que apresente obrigatoriamente um fluxograma operacional racionalizado, de modo a facilitar os trabalhos de produção, inspeção e higienização.

Parágrafo Único – este modelo de unidade poderá processar produtos de origem animal e vegetal, em conformidade com o “caput” do artigo 32. No entanto, quando estiver processando produtos de origem animal não poderá processar produtos de origem vegetal e vice-versa.

Art. 27º - O estabelecimento de produtos vegetais deverá contar obrigatoriamente com áreas separadas entre recepção e classificação, sala de processamento, deposito, expedição, banheiro / vestuário, tendo como padrão mínimo o estabelecido na Legislação estadual e federal.

CAPITULO VIII

CARACTERISTICAS ESPECIFICAS DOS ESTABELECEMENTOS DE MASSAS, DOCES E SALGADOS.

Art. 28º - Entende-se como estabelecimento de produção de massas, doces e salgados, aquele voltado á industrialização artesanal de construção simples, área física pequena com produção máxima individual de até 60000 Kg por ano, mas que apresente obrigatoriamente um fluxograma operacional racionalizado, de modo a facilitar os trabalhos de produção, inspeção e higienização.



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE BOM JESUS DO OESTE
Rua La Salle, 400 CEP 89.873-000
Fone/Fax: (0 **49) 363 0200 / 363 0201 / 363 0041
CNPJ 01.594.009/0001-30

Parágrafo Único – A produção máxima do grupo, associação ou cooperativa é o correspondente ao somatório do volume por produtor, desde que não exceda 5 (cinco) vezes o limite individual.

Art. 29º - O estabelecimento de produção de massas, doces e salgados deverá contar obrigatoriamente com áreas separadas entre depósitos de matéria-prima, sala de processamento, expedição, banheiro / vestuário.

Parágrafo Único – nas unidades de utilização de forno a lenha, o mesmo deverá ser instalado em dependências separadas e ventiladas.

CAPITULO IX

CARACTERISTICAS ESPECIFICAS DOS ESTABELECIMENTOS DE PEIXES, MOLUSCOS, ANFIBIOS E CRUSTÁCIOS.

Art. 30º- Entende-se como estabelecimento destinado a elaboração de produtos artesanais de peixes, moluscos, anfíbios e crustáceos, aquele voltado á industrialização artesanal de construção simples, área física pequena e que produza até no Maximo 3.500 Kg por mês, mas que apresente obrigatoriamente um fluxograma operacional racionalizado, de modo a facilitar os trabalhos de produção, inspeção e higienização.

Parágrafo Único – A produção máxima do grupo, associação ou cooperativa é o correspondente ao Somatório do volume por produtor, desde que não exceda 5 (cinco) vezes o limite individual.

Art. 31º - Os estabelecimentos de produtos artesanais de peixes, moluscos, anfíbios e crustáceos, deverá contar obrigatoriamente com áreas separadas entre área suja, limpa, defumador, deposito, estocagem, banheiro / vestuário, tendo como padrão mínimo de exigência para o processamento de peixes moluscos, anfíbios e crustáceos.



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE BOM JESUS DO OESTE
Rua La Salle, 400 CEP 89.873-000
Fone/Fax: (0 **49) 363 0200 / 363 0201 / 363 0041
CNPJ 01.594.009/0001-30

CAPITULO X

CARACTERISTICAS DOS ESTABELECIMENTOS DE RECEPÇÃO E ACONDICIONAMENTO DE OVOS.

Art. 32º - Entende-se como estabelecimento de Recepção e acondicionamento de ovos aquele de construção simples, podendo ser de maneira que acondicione até 4.500 dúzias por mês, mas que apresente obrigatoriamente um fluxograma operacional racionalizado, de modo a facilitar os trabalhos de produção, inspeção e higienização.

Parágrafo Primeiro – A produção máxima do grupo, associação ou cooperativa é o correspondente ao somatório do volume por produtor, desde que não exceda 5 (cinco) vezes o limite individual.

Parágrafo Segundo – Em caso de construção em madeira, não se aplicam para as unidades de recepção e acondicionamento de ovos a letra “h” do artigo 13 desta Lei.

Parágrafo Terceiro – No que se refere a letra “i” do artigo 13 desta Lei, o forro das unidades de recepção e acondicionamento de ovos podem ser de material resistente e proporcionar uma perfeita vedação.

Art. 33º - O estabelecimento de recepção e acondicionamento de ovos deverá contar obrigatoriamente com áreas separadas entre recepção, sala de acondicionamento, armazenagem, expedição.

CAPITULO XI

CARACTERISTICAS ESPECIFICAS DOS ESTABELECIMENTOS DE PRODUTOS APÍCOLAS.



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE BOM JESUS DO OESTE
Rua La Salle, 400 CEP 89.873-000
Fone/Fax: (0 **49) 363 0200 / 363 0201 / 363 0041
CNPJ 01.594.009/0001-30

Art. 34º - Entende-se como estabelecimentos de Recepção e elaboração de produtos artesanais Apícolas, aquele de construção simples podendo ser de madeira e que processe até 18.000 Kg por ano, mas apresente obrigatoriamente um fluxograma operacional racionalizado, de modo a facilitar os trabalhos de produção, inspeção e higienização.

Parágrafo Primeiro – A produção máxima do grupo, associação ou cooperativa é o correspondente ao somatório do volume por produtor, desde que não exceda 5 (cinco) vezes o limite individual.

Parágrafo Segundo – Em caso de construção em madeira, não se aplicam as unidades de recepção e processamento de produtos apícolas a letra “h” do artigo 13 desta Lei.

Parágrafo Terceiro – No que se refere a letra “i” do artigo 13 desta Lei, o forro das unidades de recepção e processamento de produtos apícolas devem ser de material resistente e proporcionar uma perfeita vedação.

Art. 35º - O estabelecimento de recepção e elaboração de produtos apícolas, deverá contar obrigatoriamente com áreas separadas entre recepção, processamento, armazenagem e expedição.

CAPITULO XII

CARACTERISTICAS ESPECIFICAS DOS ESTABELECIMENTOS DE PRODUTOS DA CANA DE AÇÚCAR.

Art. 36º - Entende-se como estabelecimento de elaboração artesanal de Rapadura, melado, açúcar mascavo e afins, aquele voltado a industrialização artesanal, de construção simples área física pequena e que produza até 30.000 Kg por ano, mas que apresente



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE BOM JESUS DO OESTE
Rua La Salle, 400 CEP 89.873-000
Fone/Fax: (0 **49) 363 0200 / 363 0201 / 363 0041
CNPJ 01.594.009/0001-30

obrigatoriamente um fluxograma operacional racionalizado, de modo a facilitar os trabalhos de produção, inspeção e higienização.

Parágrafo Único – A produção máxima do grupo, associação ou cooperativa é o correspondente ao somatório do volume por produtor, desde que não exceda 5 (cinco) vezes o limite individual.

Art. 37º - O estabelecimento de produtos da cana-de-açúcar deverá contar obrigatoriamente com áreas separadas entre moagem, sala de processamento, depósito / embalagem, banheiro / vestiário.

CAPITULO XIII

CARACTERISTICAS DOS ESTABELECIMENTOS DE PRODUÇÃO DE DERIVADOS DO LEITE IN NATURA.

Art. 38º - Entende-se como estabelecimento de recepção de Leite e elaboração de seus derivados, aquele voltado a industrialização artesanal, de construção simples, área física pequena que produza até 25.000 litros mês, mas que apresente obrigatoriamente um fluxograma operacional racionalizado, de modo a facilitar os trabalhos de produção, inspeção e higienização.

Parágrafo Único – A produção máxima do grupo, associação ou cooperativa é o correspondente ao somatório do volume do produtor, desde que não exceda 5 (cinco) vezes o limite individual.

Art. 39º - O estabelecimento de produção de derivados do leite deverá contar obrigatoriamente com áreas separadas entre recepção, sala de processamento, sala de cura, expedição, banheiro/vestiário.



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE BOM JESUS DO OESTE
Rua La Salle, 400 CEP 89.873-000
Fone/Fax: (0 **49) 363 0200 / 363 0201 / 363 0041
CNPJ 01.594.009/0001-30

Parágrafo Único – O leite para produção de queijo e seus derivados bem como para venda in natura deverá sofrer processo de pasteurização lenta ou industrial.

CAPITULO XIV

CARACTERISTICAS DOS ESTABELECIMENTOS DE MICRO-ORGANISMOS

Art. 40º - Entende-se como estabelecimento de micro-organismos aquele destinado à elaboração de produtos artesanais oriundos de cogumelos e afins, com produção máxima individual de 12 (doze) toneladas por ano, ou em grupo, associação ou cooperativa a produção correspondente ao somatório do volume por produtor, desde que não exceda 5 (cinco) vezes o limite individual.

DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 41º - O estabelecimento processador de produtos comestíveis de origem animal e vegetal de origem artesanal, responsável legal e juridicamente pelas consequências sobre saúde pública, caso se comprove omissão ou negligência no que se refere aos aspectos higiênicos – sanitários, à adição de produtos químicos e biológicos, a uso impróprio de práticas de beneficiamento, embalagem, conservação, transporte e comercialização.

Art. 42º - A caracterização de qualquer tipo ou descumprimento desta Lei, sujeitará o infrator às sanções previstas na legislação vigente.

Parágrafo Único – O prazo para adequação às exigências da presente Lei, será de 120 (cento e vinte) dias a contar da data de promulgação, podendo ser prorrogado por mais 60 (sessenta) dias, a critério da autoridade competente.

Art. 43º - Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE BOM JESUS DO OESTE
Rua La Salle, 400 CEP 89.873-000
Fone/Fax: (0 **49) 363 0200 / 363 0201 / 363 0041
CNPJ 01.594.009/0001-30

Art. 44º - Revogam-se as disposições em contrário.

Bom Jesus do Oeste, Estado de Santa Catarina aos 06 de novembro de 2006.

SÉRGIO LUIZ PERSCH
Prefeito Municipal

Registrado e publicado em data supra

Ivonir Jose Santolin
Sec. De Adm e Fazenda