SISTEMA GERENCIADOR DE PUBLICAÇÕES LEGAIS
DIÁRIO OFICIAL
DOS MUNICÍPIOS DE ALAGOAS
AMA ASSOCIAÇÃO DOS MUNICÍPIOS ALAGOANOS

Alagoas , 23 de Novembro de 2016 • Diário Oficial dos Municípios do Estado de Alagoas • ANO IV | Nº 0413

**ESTADO DE ALAGOAS**
**PREFEITURA MUNICIPAL DE TEOTONIO VILELA**

**DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES E CONTRATOS**
**AVISO DE CANCELAMENTO DE ORDEM DE FONECIMENTO**

CANCELAMENTO DA ORDEM DE FORNECIMENTO Nº 17.08-002/2016

O Prefeito no uso de suas atribuições legais, que lhes são conferidas pela lei orgânica municipal, considerando o que consta nos autos do Processo Administrativos n 00211/2016, que apura irregularidades cometidas pela empresa BORDSETE COMERCIO EIRELI – EPP, inscrita no CNPJ 12.466.706/0001-22, fornecedora registrada na ARP 032/2016, resultante do Pregão Presencial nº 025/2016, visando a aquisição de materiais de limpeza e higiene pessoal, visando a garantia do melhor interesse público e prejuízo ao erário, cancela a ordem de fornecimento tal.

Publique-se
Registre-se
Intime-se

Teotônio Vilela/AL 15 de novembro de 2016.

***PEDRO HENRIQUE DE JESUS PEREIRA***
Prefeito

Publicado no quadro de aviso da Prefeitura Municipal de Teotônio Vilela, em 15 de novembro de 2016.

**Publicado por:**
Ricardo Lima Torres
**Código Identificador:**0F08B723

**DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES E CONTRATOS**
**AVISO DE RATIFICAÇÃO**

Consoante as informações procedentes da Procuradoria Geral do Município, RATIFICO os entendimentos firmados ao tempo em que AUTORIZO a celebração do contrato oriundo do processo de adesão nº 21.11-001/2016 com a empresa R R DA SILVA EIRELI ME, CNPJ/MF. sob o nº 05.841.177/0001-34, no valor de R$ 99.471,40 (noventa e nove mil, quatrocentos e setenta e um reais e quarenta centavos), sob os fundamentos na Lei Federal Nº. 8.666 de 21 de junho de 1993.

Teotônio Vilela-AL, 21 de novembro de 2016.

***PEDRO HENRIQUE DE JESUS PEREIRA***
Prefeito

**Publicado por:**
Ricardo Lima Torres
**Código Identificador:**BC00D4BB

**DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES E CONTRATOS**
**EXTRATO DE CONTRATO**

ADESÃO A ATA DE REGISTRO DE PREÇOS 021/2016-ORGÃO GERENCIADOR: MUNICIPIO DE JUNQUEIRO/AL
CONTRATO Nº 102/2016
CONTRATADA: **R R DA SILVA EIRELI ME**, CNPJ sob n.º 05.841.177/0001-34 – Objeto: Aquisição de Material de Expediente. Perfazendo o valor total do contrato na ordem de R$ 99.471,40 (noventa e nove mil, quatrocentos e setenta e um reais e quarenta centavos).
Validade até 31 de dezembro de 2016.
A íntegra do contrato poderá ser obtida na sede do Setor de Licitações de Teotônio Vilela.

Teotônio Vilela-AL, 21 de novembro de 2016.

***PEDRO HENRIQUE DE JESUS PEREIRA***
Prefeito

**Publicado por:**
Ricardo Lima Torres
**Código Identificador:**F71BA5BF

**GABINETE DO PREFEITO**
**LEI Nº 796/2013 - DISPÕE SOBRE A CONSTITUIÇÃO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL E OS PROCEDIMENTOS DE INSPEÇÃO SANITÁRIA EM ESTABELECIMENTOS QUE PRODUZAM PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL.**

LEI Nº 796/2013, DE 06 DE JUNHO DE 2013

Altera a Lei nº 201, de 04 de dezembro de 1997, que aprovou a legislação supletiva sobre promoção, proteção recuperação da Saúde e outras providencias, para aperfeiçoar as disposições gerais do Título III dos Capítulos I, II e III e Dispõe sobre a constituição do Serviço de Inspeção Municipal e os

**Expediente:**
**Associação dos Municípios Alagoanos -AMA**

**DIRETORIA EXECUTIVA**

**Presidente**: **Marcelo Beltrão Siqueira (Jequiá da Praia)**
**Vice-presidente**: Joselita Camila Bianor Farias (Porto de Pedras)

**Secretário Geral**: Jorge Silva Dantas (Pão de Açúcar)
**1º Secretário:**Fernando Soares Pereira (Junqueiro)
**2º Secretário:**Gustavo Dantas Feijó (Boca da Mata)
**1º Tesoureiro:**Celso Luiz Tenório Brandão (Canapi)
**2º Tesoureiro:**Marcos Paulo do Nascimento (Matriz De Camaragibe)

**CONSELHO FISCAL**
**Titular:**
Pauline de Fátima Pereira de Albuquerque – Campo Alegre
Bruno Rodrigo Valença de Araujo – São José da Laje
João Pereira da Silva – Santa Luzia do Norte

**Suplente:**
Ana Genilda Couto Costa – Joaquim Gomes
Antonio Ferreira de Barros – Maribondo
José Augusto Souza Santos – Igreja Nova

**COORDENADORIAS REGIONAIS**
**Sertão**: José Cicero Vieira (Inhapi)
**Região Norte**: Newberto Ronald Lima das Neves (Japaratinga)
**Agreste**: Maria da Conceição Teixeira Tavares (Traipu)
**Central**: Luiz Eustáquio Silveira Moreira Filho (Capela)
**Metropolitana**: Jarbas Maya de Omena Filho (Messias)

O Diário Oficial dos Municípios do Estado de Alagoas é uma solução voltada à modernização e transparência da gestão municipal.

procedimentos de inspeção sanitária em estabelecimentos que produzam produtos de origem animal e dá outras providências, no Município de Teotônio Vilela.

O Prefeito do Município de Teotônio Vilela AL, no uso de suas atribuições legais, conferidas pela Lei Orgânica Municipal e demais diplomas, faz saber que a Câmara Municipal aprova e eu sanciono a seguinte Lei:

**Art. 1º -** A Lei nº 201, de 04 de dezembro de 1997, que dispõe sobre as atribuições do Município de Teotônio Vilela, que aprovou a legislação supletiva sobre promoção, proteção recuperação da Saúde e da outras providencias, passa a vigorar com as seguintes alterações:

"**Art. 59** – O órgão competente da Divisão de Vigilância Sanitária da Secretaria Municipal de Saúde do Município de Teotônio Vilela exercerá o controle e a fiscalização sobre:

Drogas, medicamentos, insumos farmacêuticos, correlatos, produtos biológicos, dietéticos e nutrientes;

Cosméticos produtos de higiene, perfumes e outros;

Saneantes domissanitários, compreendendo: inseticidas, raticidas, raticidas e desinfetantes, e;

d) outros produtos ou substancias que interessem a saúde publica.

**§1º** - Os estabelecimentos subordinados às medidas sanitárias deste Código serão aqueles que têm uma implicação direta ou indireta com a Saúde Pública, a saber:

Estabelecimentos urbanos ou rurais que comercializem ou produzam gêneros alimentícios;

Estabelecimentos que comercializem ou armazenem produtos agropecuários;

Estabelecimentos que comercializem ou armazenem produtos farmacêuticos;

Estabelecimentos prestadores de serviços de hospedagem;

Estabelecimentos prestadores de serviços de saúde;

Estabelecimentos prestadores de serviços de estética pessoal, como salões de beleza, cabeleireiros, barbearias, casas de banhos e similares;

Estabelecimentos prestadores de serviços recreativos, desportivos e sociais de caráter coletivo;

Estabelecimentos prestadores de serviços de ensino;

Empresas agroindustriais que utilizam produtos tóxicos e insumos prejudiciais à saúde da comunidade, trabalhadores e ao meio ambiente;

**X**. Indústrias em geral que produzam produtos tóxicos ou que utilizem esses produtos como matéria prima na sua linha de produção.

**§2º** – "Ficam adotadas as definições constantes da Legislação Federal e Estadual próprias, no que se referem aos produtos e substancias acima citado."

"**Art. 60** – A autoridade sanitária competente da Divisão de Vigilância Sanitária da Secretaria Municipal de Saúde do Município de Teotônio Vilela caberá licenciar e fiscalizar a produção, manipulação, armazenamento, distribuição e a dispensação de drogas, produtos químicos farmacêuticas, sépticos, desinfetante, inseticidas, raticidas, produtos biológicos, produtos dietéticos, de higiene, de tocador e quaisquer outros que interessem a saúde publica."

"**Art. 61** – No desempenho da ação fiscalizadora, a autoridade sanitária competente exercerá o controle e a fiscalização dos estabelecimentos em que se produzem, manipulem, armazenem e dispensem a final e a qualquer título, os produtos e substâncias citados no artigo anterior, podendo colher amostras para analises, realizar apreensão daqueles que não satisfizerem as exigências regulamentares de segurança, eficácia, qualidade, ou forem utilizados inadequadamente ou dispensados ilegalmente, como também, poderá interditar e inutilizar aqueles comprovantes por risco ou causar danos à saúde da população."

"**Art. 62** – De igual modo fiscalizará os dizeres dos rótulos, bulas, prospectos de quaisquer drogas, produtos ou preparações farmacêuticas, de especialidades farmacêuticas, saneantes domissanitários, produtos para uso odontológico, toucador e outros congêneres, como os de propaganda, qualquer que seja o meio de divulgação."

"**Art. 63** – O controle e a fiscalização de que trata esta seção, quando couber, atingirão, inclusive, repartições publicas entidades autárquicas, paraestatais e associações ou instituições privadas de qualquer natureza."

"**Art. 64** – O órgão competente da Divisão de Vigilância Sanitária da Secretaria Municipal de Saúde do Município de Teotônio Vilela exercerá o controle e a fiscalização dos serviços de saúde e das condições de exercício de profissões que se dediquem a promoção, proteção e recuperação da saúde.

**"Parágrafo Único** – Ficam adotadas as definições constantes da Legislação Federal e Estadual próprias, no que se referem aos serviços e exercício de profissões acima citadas."

"**Art. 65** – A autoridade sanitária competente da Divisão de Vigilância Sanitária da Secretaria Municipal de Saúde do Município de Teotônio Vilela cabe licenciar e fiscalizar os serviços de saúde tais como:

a) hospitais;
b) clinicas medicas, odontológicas, fisioterápicas e congêneres;
c) consultórios médicos, odontológicos, fisioterápicos e reabilitação;
d) laboratórios de analises e de pesquisas clínicas;
e) hemocentro, bancos de sangue e agência transfusional;
f) banco de leite humano e olhos;
g) laboratório de oficinas de prótese odontológicas;
h) institutos e clínicas de beleza, estética e ginástica;
i) estabelecimentos de banheiros;
j) casa e clinicas de repouso;
l) casas de artigos cirúrgicos, ortopédicos, fisioterápicos e odontológicos;
m) casas que industrializem ou comercializem lentes oftálmicas e de contatos;
n) creches;
o) unidades médicas- sanitárias;
p) farmácias, drogarias, ervanárias e similares;
q) outros serviços onde se desenvolve atividades comerciais e industriais, com a participação de agentes que exerçam profissões ou ocupações técnicas e auxiliares relacionados com saúde.

**"Parágrafo único** – Para efeito desta Lei, são produtos de interesse sanitário todo aquele produto, substância ou equipamento que, por seu uso, manipulação, consumo ou aplicação, possa causar danos à saúde individual ou coletiva."

"**Art. 66** – Para o cumprimento do disposto neste código as autoridades sanitárias no desempenho da ação fiscalizadora, observarão:

**I** - capacidade legal do agente;

**II** - condições do ambiente;

**III** - condições de instalação, equipamentos e aparelhagem;

**IV** - meios de proteção, métodos e/ou processos de tratamentos."

"**Art. 67** – O controle e a fiscalização realizada pelo órgão competente da Divisão de Vigilância Sanitária da Secretaria Municipal de Saúde do Município de Teotônio Vilela abrangerão todos os serviços em que sejam exercidas as profissões ou ocupações referidas no art. 65, através de vistorias sistemáticas e obrigatórias pela autoridade sanitária devidamente credenciada."

"**Art. 68** – O controle e a fiscalização de que trata esta seção ficam igualmente sujeitos, os órgãos públicos, entidades autárquicas, paraestatais e associações ou instituição privadas de qualquer natureza, onde ocorra o exercício de profissões e ocupações técnicas e auxiliares relacionadas diretamente com a saúde."

"**Art. 69** – O órgão competente da Divisão de Vigilância Sanitária da Secretaria Municipal de Saúde do Município de Teotônio Villa exercerá o controle e fiscalização sobre o alimento, matéria prima alimentar, alimento enriquecido, alimento dietético, alimento de fantasia e artificial, alimento irradiado, aditivo internacional, aditivo incidental e produto alimentício.

**I** – Os produtos, substâncias, insumos ou outros, devem ser oriundos de fontes aprovadas ou autorizadas pela autoridade sanitária e apresentados em perfeitas condições de consumo e de uso.

**II** – Os alimentos perecíveis devem ser transportados, armazenados, depositados e expostos à venda sob condições de temperatura, umidade, ventilação e luminosidade que os protejam de deteriorações e contaminações.

**III** – Somente será permitido transportar, manipular ou expor à venda, alimentos que não apresentem sinais de alteração, contaminação ou fraude.

**IV** – Não é permitido dar para o consumo carne de bovinos, suínos, caprinos, ovinos, peixes, aves e outros, que não tenham sido processados em estabelecimentos sujeitos à fiscalização veterinária, Municipal, Estadual ou Federal.

**V** – As carnes provenientes de matadouros de outros municípios ou matadores particulares, ainda que sejam acompanhadas das respectivas guias sanitárias, poderão ser reinspecionadas pela Secretaria Municipal de Saúde e Bem Estar Social e ou Secretaria Municipal de Agricultura, Pecuária, Abastecimento e Meio Ambiente, antes de serem distribuídas nos açougues, supermercados ou similares.

**VI** – Outras carnes que, por sua natureza, não possam ser abatidas nos estabelecimentos especializados (fiscalizados) serão, obrigatoriamente, inspecionadas posteriormente, pelos técnicos da Secretaria Municipal de Saúde e Bem Estar Social e ou da Secretaria Municipal de Agricultura, Pecuária, Abastecimento e Meio Ambiente, através de seu órgão competente.

**VII** – A critério das autoridades municipais, poderá ser exigidos a reinspeção de produtos de origem animal e derivados.

**VIII** – As carnes, pescados e derivados, ainda que tenham a respectiva guia sanitária e também tenham sido inspecionadas, quando forem transportadas em veículos impróprios para tal, serão sumariamente apreendidas, com perdimento, e, se em bom estado, terão destino determinado pela Secretaria Municipal de Saúde e Bem Estar Social.

**IX** – Para os efeitos desta Lei, o registro, controle, normas especiais de embalagem e comercialização dos produtos alimentícios, obedecerão a legislação Federal, Estadual e ou Municipal, quando existentes.

**X** – O destino final de qualquer produto considerado impróprio para o consumo humano será obrigatoriamente fiscalizado pela autoridade sanitária.

**XI** – Os gêneros alimentícios devem, obrigatoriamente, ser mantidos por invólucros próprios e adequados no armazenamento, transporte, exposição e comércio.

**XII** - No acondicionamento não é permitido o contato direto com jornais, papéis tingidos, impressos ou sacos destinados ao acondicionamento de lixo, de acordo com a legislação vigente.

**XIII** – Os alimentos que, por força de sua comercialização, não puderem ser protegidos por invólucros, devem ser abrigados em local adequado, a fim de evitar contaminação, sendo manuseados com utensílio apropriado para evitar contato direto com as mãos.

**§1º** - Em todas as fases de processamento, desde as fontes de produção até ao consumidor, o alimento deve estar livre e protegido de contaminação física, química e biológica, proveniente do homem, dos animas e do meio ambiente.

**§2º** – Ficará a cargo da Secretaria Municipal de Saúde, através da vigilância sanitária a fiscalização rigorosa da qualidade dos alimentos oferecidos à população, em qualquer tipo de estabelecimento, e no comércio ambulante em geral, ressalvados os dispositivos da legislação Federal.

**"§3º** - A Prefeitura (Vigilância Sanitária) exercerá, em colaboração com as autoridades sanitárias do Estado, severa fiscalização sobre a produção, o comércio e o consumo de gêneros alimentícios em geral."

"**Art. 70** – A autoridade sanitária compete da Divisão de Vigilância Sanitária da Secretaria Municipal de Saúde do Município de Teotônio Vilela cabe licenciar, controlar e fiscalizar a extração, produção, fabricação, transformação, preparação, manipulação, acondicionamento, importação e exportação, armazenamento, transporte, comercialização e consumo de alimentos e/ou outros produtos citados no art. 69."

"**Art. 71** – No desempenho da ação fiscalizadora, a autoridade sanitária competente exercerá o controle e a fiscalização dos estabelecimentos em que se extraia, produza, fabrique, transforme, prepare, manipule, acondicione e/ou outros produtos citados no Art. 69, podendo colher amostras para fins de análise, bem como aplicar penalidade prevista em legislação pertinente.
**"Parágrafo Único** – De igual modo, no desempenho da ação fiscalizadora a autoridade sanitária exercerá o controle e a fiscalização sobre os manipuladores de alimentos e outros produtos, além dos equipamentos, utensílios e demais instalações de que trata este artigo."

"**Art. 72** – A autoridade sanitária competente exercerá ação fiscalizadora e de controle sobre rotulo e embalagem de alimentos e outros produtos referidos no artigo anterior, conforme normalização pertinente, bem como sobre propagandas difundidas por quaisquer meios.

**"Parágrafo Único** – Ficam adotadas as definições constantes na legislação Federal e Estadual pertinentes, no que se refere o rotulo, embalagem e propaganda."

"**Art. 73** – O controle e fiscalização de que trata esta seção, atingirão, inclusive, repartições públicas entidades autárquicas, paraestatais e associações privadas de qualquer natureza."

**Art. 2º** - Esta Lei fixa normas de inspeção e de fiscalização sanitária, no Município de Teotônio Vilela, para a industrialização, o beneficiamento e a comercialização de produtos de origem animal, cria o Serviço de Inspeção Municipal - SIM e dá outras providências.

**Parágrafo único** – Esta Lei está em conformidade à Lei Federal nº 9.712/1998, ao Decreto Federal nº 5.741/2006 e ao Decreto nº 7.216/2010, que constituiu e regulamentou o Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (Suasa).

**Art. 3º** - A Inspeção Municipal, depois de instalada, pode ser executada de forma permanente ou periódica.

**§ 1º** - A inspeção deve ser executada obrigatoriamente de forma permanente nos estabelecimentos durante o abate das diferentes espécies animais.

**I** - entende-se por espécies animais de abate, os animais domésticos de produção, silvestres e exóticos criados em cativeiros ou provenientes de áreas de reserva legal e de manejo sustentável.

**§ 2º** - Nos demais estabelecimentos previstos nesta Lei a inspeção será executada de forma periódica.

**I** - os estabelecimentos com inspeção periódica terão a freqüência de execução de inspeção estabelecida em normas complementares expedidos por autoridade competente da Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente, considerando o risco dos diferentes produtos e processos produtivos envolvidos, o resultado da avaliação dos controles dos processos de produção e do desempenho de cada estabelecimento, em função da implementação dos programas de autocontrole.

**§ 3º** - A inspeção sanitária se dará:

**I** - nos estabelecimentos que recebem animais, matérias-primas, produtos, subprodutos e seus derivados, de origem animal para beneficiamento ou industrialização.
**II** - nas propriedades rurais fornecedoras de matérias-primas de origem animal, em caráter complementar e com a parceria da defesa sanitária animal, para identificar as causas de problemas sanitários apurados na matéria-prima e/ou nos produtos no estabelecimento industrial.

**§ 4º** – Caberá ao Serviço de Inspeção Municipal de Teotônio Vilela a responsabilidade das atividades de inspeção sanitária.

**Art. 4º** - Os princípios a serem seguidos no presente regulamento são:

**I** - Promover a preservação da saúde humana e do meio ambiente e, ao mesmo tempo, que não implique obstáculo para a instalação e legalização da agroindústria rural de pequeno porte;

**II** - Ter o foco de atuação na qualidade sanitária dos produtos finais;

**III** - Promover o processo educativo permanente e continuado para todos os atores da cadeia produtiva, estabelecendo a democratização do serviço e assegurando a máxima participação de governo, da sociedade civil, de agroindústrias, dos consumidores e das comunidades técnica e científica nos sistemas de inspeção.

**Art. 5º** - Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente do Município de Teotônio Vilela poderá estabelecer parceria e cooperação técnica com municípios, Estado de Alagoas e a União, poderá participar de consórcio de municípios para facilitar o desenvolvimento de atividades e para a execução do Serviço de Inspeção sanitária em conjunto com outros municípios, bem como poderá solicitar a adesão ao Suasa.

**Parágrafo Único** - Após a adesão do SIM ao Suasa os produtos inspecionados poderão ser comercializados em todo o território nacional, de acordo com a legislação vigente.

**Art. 6º** - A fiscalização sanitária refere-se ao controle sanitário dos produtos de origem animal após a etapa de elaboração, compreendido na armazenagem, no transporte, na distribuição e na comercialização até o consumo final e será de responsabilidade do Departamento de Vigilância Sanitária da Secretaria Municipal de Saúde e Higiene do Município, incluídos restaurantes, padarias, pizzarias, bares e similares, em conformidade ao estabelecido na Lei nº 8.080/1990.

**Parágrafo Único** - A inspeção e a fiscalização sanitária serão desenvolvidas em sintonia, evitando-se superposições, paralelismos e duplicidade de inspeção e fiscalização sanitária entre os órgãos responsáveis pelos serviços.

**Art. 7º** - O Serviço de Inspeção Municipal respeitará as especificidades dos diferentes tipos de produtos e das diferentes escalas de produção, incluindo a agroindústria rural de pequeno porte.

**Parágrafo Único** - Entende-se por estabelecimento agroindustrial rural de pequeno porte o estabelecimento de propriedade de agricultores familiares, de forma individual ou coletiva, localizada no meio rural, com área útil construída não superior a duzentos e cinqüenta metros quadrados (250m²), destinado exclusivamente ao processamento de produtos de origem animal, dispondo de instalações para abate e/ou industrialização de animais produtores de carnes, bem como onde são recebidos, manipulados, elaborados, transformados, preparados, conservados, armazenados, depositados, acondicionados, embalados e rotulados a carne e seus derivados, o pescado e seus derivados, o leite e seus derivados, o ovo e seus derivados, os produtos das abelhas e seus derivados, não ultrapassando as seguintes escalas de produção:

**a)** estabelecimento de abate e industrialização de pequenos animais (coelhos, rãs, aves e outros pequenos animais) – aqueles destinado ao abate e industrialização de produtos e subprodutos de pequenos animais de importância econômica, com produção máxima de 5 toneladas de carnes por mês.

**b)** estabelecimento de abate e industrialização de médios (suínos, ovinos, caprinos) e grandes animais (bovinos/ bubalinos/ equinos) – aqueles destinados ao abate e/ou industrialização de produtos e subprodutos de médios e grandes animais de importância econômica, com produção máxima de 08 toneladas de carnes por mês

**c)** Fábrica de produtos cárneos – aqueles destinados à agroindustrialização de produtos e subprodutos cárneos em embutidos, defumados e salgados, com produção máxima de 5 toneladas de carnes por mês.

**d)** estabelecimento de abate e industrialização de pescado – enquadram-se os estabelecimentos destinados ao abate e/ou industrialização de produtos e subprodutos de peixes, moluscos, anfíbios e crustáceos, com produção máxima de 4 toneladas de carnes por mês.

**e)** estabelecimento de ovos - destinado à recepção e acondicionamento de ovos, com produção máxima de 5.000 dúzias/mês.

**f)** Unidade de extração e beneficiamento do produtos das abelhas - destinado à recepção e industrialização de produtos das abelhas, com produção máxima de 30 toneladas por ano.

**g)** estabelecimentos industrial de leite e derivados: enquadram-se todos os tipos de estabelecimentos de industrialização de leite e derivados previstos no presente Regulamento destinado à recepção, pasteurização, industrialização, processamento e elaboração de queijo, iogurte e outros derivados de leite, com processamento máximo de 30.000 litros de leite por mês.

**Art. 8º** – Será constituído um Conselho de Inspeção Sanitária com a participação de representante do Departamento de Fomento Agrícola da Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente e Departamento de Vigilância Sanitária da Secretaria Municipal de Saúde e Higiene, dos agricultores e dos consumidores para aconselhar, sugerir, debater e definir assuntos ligados à execução dos serviços de inspeção e de fiscalização sanitária e sobre criação de regulamentos, normas, portarias e outros.

**Art. 9º** – Será criado um sistema único de informações sobre todo o trabalho e procedimentos de inspeção e de fiscalização sanitária, gerando registros auditáveis.

**Parágrafo Único** – Será de responsabilidade do Departamento de Fomento Agrícola da Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente e Departamento de Vigilância Sanitária da Secretaria Municipal de Saúde e Higiene a alimentação e manutenção do sistema único de informações sobre a inspeção e a fiscalização sanitária do respectivo município.

**Art. 10** – Para obter o registro no serviço de inspeção o estabelecimento deverá apresentar o pedido instruído pelos seguintes documentos:

**I** - requerimento simples dirigido ao responsável pelo serviço de inspeção municipal;

**II** - laudo de aprovação prévia do terreno, realizado de acordo com instruções baixada pela Secretaria de Agricultura e Meio Ambiente;

**III** - Licença Ambiental Prévia emitida pelo Órgão Ambiental competente ou estar de acordo com a Resolução do CONAMA nº 385/2006;

**Parágrafo único** – Os estabelecimentos que se enquadram na Resolução do CONAMA nº 385/2006 são dispensados de apresentar a Licença Ambiental Prévia, sendo que no momento de iniciar suas atividades devem apresentar somente a Licença Ambiental Única.

**IV** - Documento da autoridade municipal e órgão de saúde pública competente que não se opõem à instalação do estabelecimento.

**V** - apresentação da inscrição estadual, contrato social registrado na junta comercial e cópia do Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas – CNPJ, ou CPF do produtor para empreendimentos individuais, sendo que esses documentos serão dispensados quando apresentarem documentação que comprove legalização fiscal e tributária dos estabelecimentos, próprios ou de uma Figura Jurídica a qual estejam vinculados;

**VI** - planta baixa ou croquis das instalações, com layout dos equipamentos e memorial descritivo simples e sucinto da obra, com destaque para a fonte e a forma de abastecimento de água, sistema de escoamento e de tratamento do esgoto e resíduos industriais e proteção empregada contra insetos;

**VII** - memorial descritivo simplificado dos procedimentos e padrão de higiene a serem adotados;

**VIII** - boletim oficial de exame da água de abastecimento, caso não disponha de água tratada, cujas características devem se enquadrar nos padrões microbiológicos e químicos oficiais;

**§1º** - Tratando-se de agroindústria rural de pequeno porte as plantas poderão ser substituídas por croquis a serem elaborados por engenheiro responsável ou técnico dos Serviços de Extensão Rural do Estado ou do Município.

**§2º** Tratando-se de aprovação de estabelecimento já edificado, será realizada uma inspeção prévia das dependências industriais e sociais, bem como da água de abastecimento, redes de esgoto, tratamento de efluentes e situação em relação ao terreno.

**Art. 11** - O estabelecimento poderá trabalhar com mais de um tipo de atividade, devendo, para isso, prever os equipamentos de acordo com a necessidade para tal e, no caso de empregar a mesma linha de processamento, deverá ser concluída uma atividade para depois iniciar a outra.

Parágrafo Único - O Serviço de Inspeção Municipal pode permitir a utilização dos equipamentos e instalações destinados à fabricação de produtos de origem animal, para o preparo de produtos industrializados que, em sua composição principal, não haja produtos de origem animal, mas estes produtos não podem constar impressos ou gravados, os carimbos oficiais de inspeção previstos neste Regulamento, estando os mesmos sob responsabilidade do órgão competente.

**Art. 12** - A embalagem produtos de origem animal deverá obedecer às condições de higiene necessárias à boa conservação do produto, sem colocar em risco a saúde do consumidor, obedecendo às normas estipuladas em legislação pertinente.

**§1** - Quando a granel, os produtos serão expostos ao consumo acompanhados de folhetos ou cartazes de forma bem visível, contendo informações previstas no caput deste artigo.

**Art. 13** - Os produtos deverão ser transportados e armazenados em condições adequadas para a preservação de sua sanidade e inocuidade.

**Art. 14** – A matéria-prima, os animais, os produtos, os subprodutos e os insumos deverão seguir padrões de sanidade definidos em regulamento e portarias específicas.

**Art. 15** – Serão editadas normas específicas para venda direta de produtos em pequenas quantidades, conforme previsto no Decreto Federal nº 7.541/2006.

**Art. 16** - Os recursos financeiros necessários à implementação da presente Lei e do Serviço de Inspeção Municipal serão fornecidos pelas verbas alocadas na Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente, constantes no Orçamento do Município.

**Art. 17** - Os casos omissos ou de dúvidas que surgirem na execução da presente Lei, bem como a sua regulamentação, serão resolvidos através de resoluções e decretos baixados pela Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente, depois de debatido no Conselho de Inspeção Sanitária.

**Art. 18** – São considerados Regulamentos Técnicos sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Elaboração para Estabelecimentos Elaboradores e Industrializadores de Alimentos, para efeito desta Lei, que se define:

**§1º** - Estabelecimento de Alimentos Elaborados e Industrializados: é o espaço delimitado que compreende o local e a área que o circunda, onde se efetiva um conjunto de operações e processos que tem como finalidade a obtenção de um alimento elaborado, assim como o armazenamento e transporte de alimentos e/ou matéria prima.

**§ 2º** - Manipulação de Alimentos: são as operações que se efetuam sobre a matéria prima até o produto terminado, em qualquer etapa do seu processamento, armazenamento e transporte.

**§ 3º** - Elaboração de Alimentos: é o conjunto de todas as operações e processos praticados para a obtenção de um alimento terminado.

**§ 4º** - Fracionamento de Alimentos: são as operações pelas quais se fraciona um alimento sem modificar sua composição original.

**§ 5º** - Armazenamento: é o conjunto de tarefas e requisitos para a correta conservação de insumos e produtos terminados.

**§ 6º** - Boas Práticas de Elaboração: são os procedimentos necessários para a obtenção de alimentos inócuos e saudáveis e sãos.

**§ 7º** - Organismo Competente: é o organismo oficial ou oficialmente reconhecido ao qual o Governo outorga faculdades legais para exercer suas funções.

**§ 8º** - Adequado: entende-se como suficiente para alcançar o fim que se almeja.

**§ 9º** - Limpeza: é a eliminação de terra, restos de alimentos, pó ou outras matérias indesejáveis.

**§ 10º** - Contaminação: entende-se como a presença de substâncias ou agentes estranhos de origem biológica, química ou física, que se considere como nociva ou não para a saúde humana.

**§ 11º** - Desinfecção: é a redução, por intermédio de agentes químicos ou métodos físicos adequados, do número de microorganismos no prédio, instalações, maquinaria e utensílios, a um nível que impeça a contaminação do alimento que se elabora.

**Art. 19.** Dos Princípios Gerais Higiênicos - Sanitários das Matérias Primas para Alimentos Elaborados e Industrializados.

**Parágrafo único** - Estabelecer os princípios gerais para a recepção de matérias primas destinadas à produção de alimentos elaborados e industrializados, que assegurem qualidade suficiente para não oferecer riscos à saúde humana.

**Art. 20** - Área de Procedência das Matérias Primas:

**§ 1º** - Áreas inadequadas de produção, criação, extração, cultivo e colheita: não devem ser produzidos, cultivados, nem colhidos ou extraídos alimentos ou crias de animais destinados à alimentação humana em áreas onde as presenças de substâncias potencialmente nocivas possam provocar a contaminação desses alimentos ou seus derivados em níveis que representem risco para a saúde.

**§ 2º** - Proteção contra a contaminação com resíduos/sujidades: as matérias primas alimentícias devem ser protegidas contra a contaminação por sujidades ou resíduos de origem animal, de origem doméstica, industrial e agrícola, cuja presença possa alcançar níveis que representem risco para a saúde.

**§ 3º** - Proteção contra a contaminação pela água: não se devem cultivar, produzir, nem extrair alimentos ou crias de animais destinados à alimentação humana, em áreas onde a água utilizada nos diversos processos produtivos possa constituir, por intermédio dos alimentos risco para a saúde do consumidor.

**§ 4º** - Controle de pragas e enfermidades: as medidas de controle, que compreendem o tratamento com agentes químicos, biológicos ou físicos, devem ser aplicadas somente sob a supervisão direta do pessoal que conheça os perigos potenciais que representam para a saúde.

**I** - Tais medidas só devem ser aplicadas de conformidade com as recomendações do organismo oficial competente.

**§ 5º** - Colheita, produção, extração e rotina de trabalho.

**§ 6º** - Os métodos e procedimentos para colheita, produção, extração e rotina de trabalho devem ser higiênicos, sem constituir perigo para a saúde, nem provocar a contaminação dos produtos.

**§ 7º** - Equipamentos e recipientes: os equipamentos e recipientes utilizados nos diversos processos produtivos não deverão constituir risco para a saúde.
Os recipientes que são reutilizados devem ser feitos de material que permita à limpeza a desinfecção completas. Aqueles que foram usados com matérias tóxicas não devem ser utilizados posteriormente para alimentos ou ingredientes alimentares.

**§ 8º** - Remoção de matérias primas inadequadas: as matérias primas que são inadequadas para consumo humano devem ser separadas durante os processos produtivos, de maneira a evitar-se a contaminação dos alimentos.
Deverão ser eliminadas de modo a não contaminar os alimentos, matérias primas, água e meio ambiente.

**§ 9º** - Proteção contra a contaminação das matérias primas e danos à saúde pública: devem ser tomadas precauções adequadas para evitar a contaminações químicas, físicas ou microbiológicas ou por outras substâncias indesejáveis. Além disso, medidas devem ser tomadas com relação à prevenção de possíveis danos.

**§ 10** - Armazenamento no local de produção: as matérias primas devem ser armazenadas em condições que garantam a proteção contra a contaminação e reduzam ao mínimo os danos e deteriorações.

**§ 11** - Meios de transporte: os meios para transportar alimentos colhidos, transformados ou semi-processados dos locais de produção ou armazenamento devem ser adequados para a finalidade a que se destinam e construídos de materiais que permitam a limpeza, desinfecção e desinfestação fáceis e completas. Procedimentos de manipulação: os procedimentos de manipulação devem ser tais que impeçam a contaminação dos materiais.

**Art. 21** - Condições Higiênico-Sanitárias dos estabelecimentos elaboradores e Industrializadores de Alimentos.

**§ 1º** - Estabelecer os requisitos gerais (essenciais) e de boas práticas de elaboração a que deve atender todo estabelecimento que pretenda obter alimentos aptos para o consumo humano, sobre os requisitos gerais de estabelecimentos elaboradores e industrializadores de alimentos.

**§º 2º** - Localização: os estabelecimentos deverão estar situados, preferivelmente, em zonas isenta de odores indesejáveis, fumaça, poeira e outros contaminantes, e que não estejam expostas a inundações.

**§ 3º** - Vias de transito interno: as vias e áreas utilizadas pelo estabelecimento, que se encontram dentro do seu limite perimetral, deverão ter uma superfície compacta e/ou pavimentada, apta para o tráfego de veículos. Devem possuir escoamento adequado, assim como meios que permitam a sua limpeza.

**§ 4º** - Os prédios e instalações deverão ser de construção sólida e sanitariamente adequada. Todos os materiais usados na construção e na manutenção deverão ser de natureza tal que não transmitam nenhuma substância indesejável ao alimento.

**§ 5º** Para a aprovação dos projetos se deverá ter em conta a disponibilidade de espaços suficientes à realização, de modo satisfatório, de todas as operações.

**§ 6º** - O fluxograma deverá permitir uma limpeza fácil e adequada, e facilitar a devida inspeção da higiene do alimento.

**§ 7º** - Os prédios e instalações deverão ser de tal maneira que impeçam a entrada ou abrigo de insetos, roedores e/ou pragas e de contaminantes ambientais, tais como fumaça, poeira, vapor e outros.

**§ 8º** - Os prédios e instalações deverão ser de tal maneira que permitam separar, por dependência, divisória e outros meios eficazes, as operações susceptíveis de causar contaminação cruzada.

**§ 9º** - Os prédios e instalações deverão garantir que as operações possam realizar-se nas condições ideais de higiene, desde a chegada da matéria prima até a obtenção do produto final assegurando, ainda, condições apropriadas para o processo de elaboração e para o produto final.

**§ 10** - Nas áreas de manipulação de alimentos, os pisos deverão ser de materiais resistentes ao impacto, impermeáveis, laváveis e antiderrapantes não podendo apresentar rachaduras, e devem facilitar a limpeza e a desinfecção. Os líquidos deverão escorrer para os ralos (sifonados ou similares), impedindo a acumulação nos pisos.

**I** - As paredes deverão ser construídas e revestidas com materiais não absorventes e laváveis e apresentar cor clara. Até uma altura apropriada para as operações deverão ser lisas, sem fendas, e fáceis de limpar e desinfetar. Os ângulos entre as paredes, entre as paredes e os pisos, e entre as paredes e os tetos ou forros, deverão ser de fácil limpeza. Nos projetos deve-se indicar a altura da faixa que será impermeável.

**II** - Os tetos ou forros deverão estar construídos e/ou acabados de modo que se impeça a acumulação de sujidade e se reduza ao mínimo a condensação e a formação de mofo. Devem, ainda, ser fáceis de limpar.

**III** - As janelas e outras aberturas deverão ser construídas de forma a evitar o acumulo de sujidades; aquelas que se comuniquem com o exterior deverão estar providas de proteção contra insetos. As proteções deverão ser de fácil limpeza e boa conservação.

**IV** - As portas deverão ser de material não absorvente e de fácil limpeza. As escadas montam cargas e estruturas auxiliares, como plataformas, escadas de mão e rampas deverão estar localizadas e construídas de forma a não causarem contaminação.

**§ 11** - Nas áreas de manipulação dos alimentos todas as estruturas e acessórios elevados deverão estar instalados de maneira que se evite a contaminação direta ou indireta dos alimentos, da matéria prima e do material de embalagens por intermédio da condensação e bem como as dificuldades nas operações de limpeza.

**§ 12** - Os alojamentos, lavabos, vestuários, sanitários e banheiros do pessoal auxiliar do estabelecimento deverão estar completamente separados das áreas de manipulação de alimentos, sem acesso direto e nenhuma comunicação com estas.

**§ 13** - Os insumos, matérias primas e produtos finais deverão ser depositados sobre estrados de madeira ou similares, separados das paredes para permitir a correta higienização da área.

**§ 14** - Deverá ser evitado o uso de materiais que dificultem a limpeza e a desinfecção adequadas, por exemplo, a madeira, a menos que a tecnologia empregada torne imprescindível o seu uso, e não constitua uma fonte de contaminação

**§ 15** - Deverá dispor de um abundante abastecimento de água potável, com pressão adequada e temperatura conveniente, um apropriado sistema de distribuição e adequada proteção contra a contaminação.

**I** - Em caso de necessidade de armazenamento, dever-se-á dispor de instalações apropriadas e nas condições indicadas anteriormente. Neste caso é imprescindível um controle freqüente da potabilidade da referida água.

**§ 16** - O órgão governamental competente poderá admitir variações das especificações químicas e físico-químicas diferentes das estabelecidas quando a composição da água for uma característica regional e sempre que não se comprometa a inocuidade do produto e a saúde pública.

**§ 17** - O vapor e o gelo utilizados em contato direto com os alimentos ou com as superfícies que entrem em contato com estes não deverão conter qualquer substância que cause perigo à saúde ou possa contaminar o alimento.

**§ 18** - A água não potável utilizada na produção de vapor, refrigeração, combate a incêndios e outros propósitos correlatos não relacionados com alimentos deverá ser transportada por tubulações completamente separadas de preferência identificadas por cores, sem que haja nenhuma conexão transversal nem sifonada, refluxos ou qualquer outro recurso técnico que as comuniquem com as tubulações que conduzem a água potável.

**§ 19** - Evacuação de efluentes e águas residuais: os estabelecimentos deverão dispor de um sistema eficaz de evacuação de efluentes e águas residuais, o qual deverá ser mantido, a todo o momento em bom estado de funcionamento. Todos os condutos de evacuação (incluído o encanamento de despejo das águas) deverão ser suficientemente grandes para suportar cargas máximas e deverão ser construídos de maneira que se evite a contaminação do abastecimento de água potável.

**§ 20** - Vestiários, sanitários e banheiros: todos os estabelecimentos deverão dispor de vestuários, sanitários e banheiros adequados, convenientemente situados, garantindo a eliminação higiênica das águas residuais. Estes locais deverão estar bem iluminados ventilados e não poderão ter comunicação direta com as áreas onde os alimentos são manipulados. Junto aos sanitários e localizadas de tal maneira que o pessoal tenha que passar junto a elas quando retornar em área de manipulação devem existir pias com água fria ou fria e quente, providas de elementos adequados à lavagem das mãos e meios higiênicos conveniente para secá-las. Não se permitirá o uso de toalhas de pano. No caso do uso de toalhas de papel deverá haver, em número suficiente, porta-toalhas e recipientes coletores.

**I** - Deverão ser colocados avisos nos quais se indique que o pessoal deve lavar as mãos depois de usar as mencionadas dependências.

**§ 21** - Instalações para a lavagem das mãos em dependências de fabricação: deverão ser previstas instalações adequadas e convenientemente localizadas para a lavagem e secagem das mãos sempre que assim o exija a natureza das operações. Nos casos em que se manipulem substâncias contaminantes, ou quando o tipo de tarefa requeira uma desinfecção adicional à lavagem, deverão existir também instalações para a desinfecção das mãos. Deverá dispor-se de água fria ou fria e quente, assim como de elementos adequados para a limpeza das mãos. Deverá haver um meio higiênico apropriado para secagem das mãos. Não será permitido o uso de toalhas de tecido. No caso do uso de toalhas de papel, deverá haver, em número suficiente, porta-toalhas e recipientes coletores. As instalações deverão estar providas de tubulações devidamente sifonadas que levem as águas residuais aos condutos de escoamento.

**§ 22** - Instalações de limpeza e desinfecção: quando for o caso, deverão existir instalações adequadas para a limpeza e desinfecção dos utensílios e equipamentos de trabalho. Estas instalações deverão ser construídas com materiais resistentes a corrosão, que possam ser limpos com facilidade e deverão, ainda, estar providas de meios adequados para o fornecimento de água fria ou fria e quente em quantidade suficiente.

**§ 23** - Iluminação e instalações elétricas: as dependências industriais deverão dispor de iluminação natural e/ou artificial que possibilitem a realização das tarefas e não comprometem a higiene dos alimentos. As fontes de luz artificial que estejam suspensas ou aplicadas e que se encontrem sobre a área de manipulação de alimentos, em qualquer das fases e produção, devem ser de tipo inócuo e estar protegidas contra rompimentos. A iluminação não deve alterar as cores. As instalações elétricas deverão ser embutidas ou aparentes e, neste caso, esta perfeitamente recoberta por canos isolantes e apoiadas nas paredes e tetos, não se permitindo cabos pendurados sobre as áreas de manipulação de alimentos. O órgão competente poderá autorizar outra forma e a modificação das instalações aqui descritas, quando assim se justifique.

**§ 24** - Ventilação: torna-se necessário que exista uma ventilação suficiente para evitar o calor excessivo, a condensação de vapor, a acumulação de pó, para eliminar o ar contaminado. A corrente de ar nunca deve fluir de uma zona suja para uma zona limpa. As aberturas que permitem a ventilação (janelas, portas etc.) deverão ser dotadas de dispositivos que protejam contra a entrada de agentes contaminantes.

**§ 25** - Armazenamento de resíduo e materiais não comestíveis: deverão existir meios para o armazenamento dos resíduos e materiais não comestíveis, antes da sua eliminação pelo estabelecimento, de forma que se impeça a presença de pragas nos resíduos de matérias não comestíveis e se evite a contaminação das matérias primas, do alimento, da água potável, do equipamento, dos prédios e vias internas de acesso.

**§ 26** - Devolução de Produtos: no caso de devolução de produtos, estes deverão ser colocados em setores separados e destinados à finalidade, até que se estabeleça seu destino.

**§ 27** - Materiais: Todos os equipamentos e utensílios nas áreas de manipulação de alimentos, que possam entrar em contato com estes, devem ser de materiais que não transmitam substâncias tóxicas, odores nem sabores, e sejam não absorventes e resistentes à corrosão e capazes de resistir a repetidas operações de limpeza e desinfecção. As superfícies deverão ser lisas e estar isentas de imperfeições (fendas, amassaduras etc.) que possam comprometer a higiene dos alimentos ou sejam fontes de contaminação. Deve ser evitado o uso de madeira e outros materiais que não se possa limpar e desinfetar adequadamente, a menos que tenha certeza de que seu emprego não será uma fonte de contaminação. Deverá ser evitado o uso de diferentes materiais com a finalidade de evitar corrosão por contato.

**§ 28** - Todos os equipamentos e utensílios deverão estar desenhados e construídos de modo que assegurem a higiene e permita uma fácil e completa limpeza e desinfecção e, quando possível, deverão ser visíveis, para facilitar a inspeção. Os equipamentos fixos deverão ser instalados de modo que permitam fácil acesso e uma limpeza

profunda, além do que deverão ser usados, exclusivamente, para as finalidades sugeridas pelo formato que apresentam.

**§ 29** - Os recipientes para matérias não comestíveis e resíduos deverão estar construídos de metal ou qualquer outro material não absorvente e resistente, que facilite a limpeza e eliminação do conteúdo, e suas estruturas e vedações terão de garantir que não ocorram perdas nem emanações. Os equipamentos e utensílios empregados para matérias não comestíveis ou resíduos deverão ser marcados com a indicação do seu uso e não poderão ser usados para produtos comestíveis.

**I** - Todos os locais refrigerados deverão estar providos de um termômetro de máxima e mínima ou de dispositivos de registro da temperatura, para assegurar a uniformidade da temperatura na conservação das matérias primas dos produtos e durante os processos industriais.

**II** - Sobre as Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Elaboradores e Industrializadores.

**Art. 22** - Estabelecimento: Requisitos de Higiene (Saneamento dos estabelecimentos)

**§ 1º** - Conservação: os prédios, equipamentos e utensílios, assim como todas as demais instalações do estabelecimento, incluídos os condutos de escoamento das águas deverão ser mantidos em bom estado de conservação e funcionamento. Na medida do possível, as salas deverão estar isentas de vapor, poeira, fumaça e acúmulos de água.

**§ 2º** - Todos os produtos de limpeza e desinfecção deverão ter seu uso aprovado previamente pelo controle da empresa, identificados e guardados em local adequado, fora das áreas de manipulação de alimentos. Ademais, deverão ter uso autorizado pelos órgãos competentes.

**§ 3º** - Para impedir a contaminação dos alimentos, toda área de manipulação de alimentos, os equipamentos e utensílios, deverão ser limpos com a freqüência necessária e desinfetados sempre que as circunstancias assim o exijam. Deve-se dispor de recipientes adequados, em numero e capacidade, necessários para depósitos de dejetos e/ou materiais não comestíveis.

**§ 4º** - Devem ser tomadas precauções adequadas, para impedir a contaminação dos alimentos, quando as dependências os equipamentos e utensílios forem limpos ou desinfetados com água e detergentes, ou com desinfetantes ou soluções destes.

**I** - Os detergentes e desinfetantes devem ser convenientes para o fim pretendido, devendo ser aprovados pelo organismo oficial competente. os resíduos destes agentes que permaneçam em superfícies susceptíveis de entrar em contato com alimentos, devem ser eliminados mediante lavagem minuciosa, com água potável, antes que as áreas e os equipamentos voltem a ser utilizados para a manipulação de alimentos.

**II** - Deverão ser tomadas precauções adequadas, em termos de limpeza e desinfecção, quando se realizarem operações de manutenção geral e/ou específica em qualquer local do estabelecimento, equipamentos, utensílios ou qualquer elemento que possa contaminar o alimento.

**§ 5º** - Imediatamente após o término da jornada de trabalho, ou quantas vezes seja necessário, deverão ser rigorosamente limpos o chão, incluídos os condutos de escoamento de água, as estruturas de apoio e as paredes das áreas de manipulação de alimentos.

**§ 6º** - Os vestiários, sanitários e banheiros deverão estar permanentemente limpos.

**§ 7º** - As vias de acesso e os pátios que fazem parte da área industrial deverão estar permanentemente limpos.

**§ 8º** - Programa de higiene e desinfecção: Cada estabelecimento deverá assegurar sua limpeza e desinfecção. Não deverão ser utilizados nos procedimentos de higiene substâncias odorizantes e/ou desodorizantes, em qualquer de suas formas, nas áreas de manipulação dos alimentos, com objetivo de evitar a contaminação pelos mesmos e dissimulação dos odores.

**I** - O pessoal deve ter pleno conhecimento da importância da contaminação e dos riscos que causam, devendo estar bem capacitado em técnicas de limpeza.

**§ 9º** - Subprodutos: os subprodutos deverão ser armazenados de maneira adequada e aqueles subprodutos resultantes da elaboração que sejam veículos de contaminação deverão ser retirados das áreas de trabalho quantas vezes sejam necessárias.

**§ 10** - Manipulação, Armazenamento e Eliminação de Resíduos: o material de resíduo deverá ser manipulado de forma que se evite a contaminação dos alimentos e/ou da água potável.
Deve-se ter especial cuidado em impedir o acesso das pragas e resíduos. Os resíduos deverão ser retirados das áreas de manipulação de alimentos e de outras áreas de trabalho, todas as vezes que seja necessário e, pelo menos uma vez por dia.

**I** - Imediatamente depois da retirada dos resíduos dos recipientes utilizados para o armazenamento, todos os equipamentos que tenham com eles entrado em contato deverão ser limpos e desinfetados;

**II** - A área de armazenamento de resíduos deverá, ainda assim, ser limpa e desinfetada.

**§ 11** - Proibição de animais domésticos: deverá ser impedida a entrada de animais em todos os locais onde se encontrem matérias primas, material de envase, alimentos terminados ou em qualquer das etapas de industrialização.

**§ 12** - Deverá ser aplicado um programa eficaz e contínuo de combate às pragas. Os estabelecimentos e as áreas circundantes deverão ser inspecionados periodicamente, de forma a diminuir ao mínimo os riscos de contaminação.

**§ 13** - Em caso de alguma praga invadir os estabelecimentos deverão ser adotados medidas de erradicação. As medidas de combate, que compreendem o tratamento com agentes químicos e/ou biológicos autorizados, e físicos, só poderão ser aplicadas sob supervisão direta de pessoas que conheçam profundamente os riscos que estes agentes podem trazer para a saúde, especialmente se estes riscos originarem-se dos resíduos retidos no produto.

**§ 14** - Somente deverão ser empregados praguicidas se não for possível aplicar-se com eficácia outras medidas de precaução.
Antes de aplicação de praguicidas se deverá ter o cuidado de proteger todos os alimentos, equipamentos e utensílios contra a contaminação. Após a aplicação dos praguicidas autorizados deverão ser limpos minuciosamente, o equipamento e os utensílios contaminados, a fim de que, antes de serem novamente utilizados sejam eliminados todos os resíduos.

**§ 15** - Os praguicidas, solventes ou outras substâncias tóxicas que possam representar risco para a saúde deverão ser etiquetados adequadamente com rótulo no qual se informe sobre a toxidade e emprego. Estes produtos deverão ser armazenados em salas separadas ou armários, com chave, especialmente destinado a finalidade, e só poderão ser distribuídos e manipulados por pessoal autorizado e devidamente treinado, ou por outras pessoas desde que sob supervisão de pessoal competente. Deverá ser evitada a contaminação de alimentos.

**§ 16** - Salvo quando for necessário para a higiene ou a elaboração, não se deverá utilizar ou armazenar na área de manipulação de alimentos, nenhuma substância que possa contaminá-lo.

**§ 17** - Roupa e Objetos Pessoais: não deverão ser depositados roupas nem objetos pessoais nas áreas de manipulação de alimentos.

**Art. 23** - Higiene pessoal e requisitos sanitários:

**I** - Ensinamento de higiene: a direção do estabelecimento deverá tomar medidas para que todas as pessoas que manipule alimentos recebam instrução adequada e contínua em matéria de manipulação higiênica dos alimentos e higiene pessoal, a fim de que saibam adotar as precauções necessárias para evitar a contaminação dos alimentos. Tal instrução deverá contemplar as partes pertinentes do presente Regulamento.

**II** - Condições de saúde: as pessoas que se saiba ou se suspeite que padeçam de alguma enfermidade ou mal que provavelmente possa transmitir-se por intermédio dos alimentos ou seja portadores, não poderão estar em nenhuma área de manipulação ou operação de alimentos se existir a possibilidade de contaminação dos mesmos. Qualquer pessoa que esteja afetada deve comunicar imediatamente a Direção do estabelecimento que está enferma.

**III** - As pessoas que mantêm contato com os alimentos durante seu trabalho devem submeter-se aos exames médicos por intermédio dos órgãos competentes de saúde antes do seu ingresso e, depois, periodicamente. Também deverá ser efetuado exame médico nos trabalhadores em outras ocasiões, quando existam razões clínicas ou epidemiológicas.

**IV** - Doenças contagiosas: a Direção tomará as medidas necessárias para que não se permita a nenhuma pessoa que se saiba, ou se suspeite que padeça ou é agente de uma doença susceptível de transmitir-se aos alimentos, ou seja, portadora de feridas infectadas, infecções cutâneas, chagas ou diarréia, trabalhar, sob nenhum pretexto, em qualquer área de manipulação de alimentos ou onde haja possibilidade de que esta pessoa possa contaminar direto ou indiretamente os alimentos com microorganismos patogênicos até que o médico lhe dê alta. Qualquer pessoa que se encontre nestas condições deve comunicar imediatamente à Direção do estabelecimento seu estado físico.

**V** - Ferimentos: nenhuma pessoa portadora de ferimentos poderá continuar manipulando alimentos, ou superfícies em contato com alimentos, até que se determine sua reincorporação por determinação profissional.

**VI** - Lavagem das mãos: toda pessoa que trabalhe em área de manipulação de alimentos, deverá lavar as mãos de maneira freqüente e cuidadosa, com agentes de limpeza autorizados e em água fria ou fria e quente potável. As mãos deverão ser lavadas antes do inicio do trabalho, imediatamente depois de lavar os sanitários, após manipulação de material contaminado, e sempre que seja necessário. Deverá lavar-se e desinfetar-se as mãos imediatamente depois de haver manipulado qualquer material contaminante que possa transmitir enfermidades. Deverão ser colocados avisos que indiquem a obrigação de lavar-se as mãos. Deverá ser realizado controle adequado para garantir o cumprimento destas exigências.

**VII** - Higiene Pessoal: toda pessoa que esteja de serviço em uma área de manipulação de alimentos deverá manter-se em apurada higiene pessoal, em todas as etapas dos trabalhos. Deverá manter-se uniformizado, protegido, calçado adequadamente e com os cabelos cobertos. Todos os elementos do uniforme deverão ser laváveis, a menos que sejam descartáveis, e manter-se limpos, de acordo com a natureza dos trabalhos desenhados. Durante a manipulação das matérias primas e dos alimentos, devem ser retirados todo e qualquer objeto de adorno como anéis, pulseiras e similares.

**VIII** - Conduta Pessoal: nas áreas onde sejam manipulados alimentos deverá ser proibido todo ato que possa originar uma contaminação dos alimentos, como comer, fumar, cuspir ou outras práticas anti-higiênicas.

**IX** - Luvas: se para manipular certos alimentos, forem usadas luvas estas deverão ser mantidas em perfeitas condições de limpeza e higiene. O uso das luvas não dispensa o operário da obrigação de lavar as mãos cuidadosamente.

**X** - Visitantes: consideram-se como visitantes todas as pessoas não pertencentes às áreas ou setores onde se manipulem alimentos. Serão tomadas precauções para impedir que os visitantes contaminem os alimentos nas áreas onde estes são manipulados. As precauções podem incluir o uso de roupas protetoras. Os visitantes devem cumprir as disposições recomendadas no § 17 do art. 22, e § 3º, § 4º e § 7º do art. 23, do presente Regulamento.

**XI** - Supervisão: as responsabilidades do cumprimento, por parte de todo o pessoal, com respeito aos requisitos assinalados nos § 1º ao § 9º é de responsabilidade, especifica dos supervisores competentes.

**Art. 24** - Requisitos de Higiene na Elaboração:

**§ 1º** - O estabelecimento não deve aceitar nenhuma matéria prima ou ingrediente que contenha parasitas microorganismos ou substâncias tóxicas, decompostas ou estranhas, que não possam ser reduzidas a níveis aceitáveis, pelos procedimentos normais de classificação e/ou preparação ou elaboração.

**§ 2º** - As matérias primas ou ingredientes deverão ser inspecionados e classificados antes de seguirem para a linha de fabricação/elaboração, e, se necessário, deverão passar por controles laboratoriais. Na elaboração só deverão utilizar-se matérias primas ou ingredientes limpos e em boas condições.

**§ 3º** - As matérias primas ou ingredientes armazenados nas dependências do estabelecimento deverão ser mantidos em condições que evitem a sua deterioração, proteja os contra a contaminação e reduza as perdas ao mínimo. Deverá se assegurar a adequada rotatividade dos estoques de matérias primas e ingredientes.

**§ 4º** - Deverão ser tomadas medidas eficazes para evitar a contaminação do material alimentício por contato direto ou indireto com o material contaminado, que se encontre nas fases iniciais do processamento.

**§ 5º** - As pessoas que manipulem matérias primas ou produtos semi-elaboradas e que apresentem o risco de contaminar o produto acabado, não devem entrar em contato com nenhum produto acabado enquanto não tenham trocado a roupa de proteção usada durante o aludido procedimento e que esteve em contato ou foi manchada com as matérias primas ou produtos semi-elaboradas. Além destes procedimentos que inclui em conseqüência, o uso de outra roupa limpa, essas pessoas devem cumprir o determinado nos § 5º e § 6º.

**§ 6º** - Existindo a probabilidade de contaminação, as pessoas devem lavar bem as mãos entre uma e outra manipulação de produtos, nas diversas fases de elaboração.

**§ 7º** - Todo o equipamento que entrou em contato com matérias primas ou com material contaminado deverá ser rigorosamente limpo e desinfetado antes de ser utilizado para produtos não contaminados.

**§ 8º** - Como princípio geral, na manipulação dos alimentos só deverá ser utilizado água potável.

**§ 9º** - Desde que autorizado pelo órgão competente, poderá utilizar-se água não potável para a produção de vapor e outros fins análogos, não relacionados com os alimentos.

**§ 10** - A água recirculada pode ser novamente utilizada desde que tratada e mantida em condições tais que seu uso não apresente risco para a saúde. O processo de tratamento deverá manter-se sob constante vigilância. Excepcionalmente, água recirculada que não recebeu novo tratamento poderá ser utilizada naquelas condições em que seu emprego não represente risco à saúde nem contamine a matéria prima ou produto acabado.

**I** - Para a água recirculada deverá haver um sistema separado de distribuição que possa ser facilmente identificado.

**II** - Os tratamentos de água recirculadas e sua utilização em qualquer processo de elaboração de alimentos deverão ser aprovados pelo órgão competente.

**III** - As situações particulares indicadas nos § 9 e § 10 do art. 24, deverão estar em concordância com o disposto no Art. 20, § 19, do presente Regulamento.

**§ 11** - A elaboração deverá ser realizada por pessoal capacitado e supervisionada por pessoal tecnicamente competente.

**§ 12** - Todas as operações do processo de produção, incluída a embalagem, deverão realizar-se sem demoras inúteis e em condições que excluam toda a possibilidade de contaminação, deterioração ou proliferação de microorganismos patogênicos e causadores de putrefação.

**§ 13** - Os recipientes deverão ser tratados com o devido cuidado, para evitar toda possibilidade de contaminação do produto elaborado.

**§ 14** - Os métodos de conservação e os controles necessários deverão ser tais que protejam contra a contaminação ameaça de risco à saúde pública e contra a deterioração dentro dos limites da prática comercial corretas.

**§ 15** - Todo o material empregado na embalagem deverá ser armazenado em locais destinados à finalidade, e em condições de sanidade e limpeza. O material deve ser apropriado para o produto que vai ser embalado para as condições previstas de armazenamento, não devendo transmitir ao produto substâncias indesejáveis que ultrapassem os limites aceitáveis pelo órgão competente. O material de embalagem deverá ser satisfatório e conferir proteção apropriada contra a contaminação.

**§ 16** - As embalagens ou recipientes não deverão ter sido utilizados para nenhum fim que possa causar a contaminação do produto.

**I** - Sempre que seja possível, as embalagens ou recipientes deverão ser inspecionados imediatamente antes do uso, com o objetivo de que se assegure o seu bom estado e, se necessário, limpos e/ou desinfetados; quando lavados, deverão ser bem enxutos antes do envase. Na área de embalagem ou envase só deverão, permanecer as embalagens ou recipientes necessários.

**§ 17** - O envase deverá realizar-se de modo que se evite a contaminação do produto.

**§ 18** - Direção e Supervisão: O tipo de controle e da supervisão necessários dependerá do volume e característica da atividade, e dos tipos de alimentos. Os diretores deverão ter conhecimentos suficientes sobre os princípios e práticas de
higiene dos alimentos, para que possam julgar os possíveis riscos e assegurar uma vigilância e supervisão eficazes.
**§ 19** - Documentação e Registro: Em função do risco inerente ao alimento, deverão ser mantidos registros apropriados da elaboração, produção e distribuição, conservando-os por um período superior ao da duração mínima do alimento.

**Art. 25** - Armazenamento e Transporte de Matérias Primas e Produtos acabados:

**§ 1º** - As matérias primas e os produtos acabados deverão ser armazenados e transportados em condições tais que impeçam a contaminação e/ou a proliferação de microorganismos e protejam contra a alteração do produto e danos aos recipientes ou embalagens.

**I** - Durante o armazenamento deverá ser exercida uma inspeção periódica dos produtos acabados, com o objetivo de que só sejam liberados alimentos aptos para o consumo humano e se cumpram as especificações aplicáveis aos produtos acabados, quando estas existam.

**§ 2º** - Os veículos de transporte pertencentes à empresa alimentícia ou por esta contratados deverão estar autorizados pelo órgão competente.

**I** - Os veículos de transporte deverão realizar as operações de carga e descarga fora dos locais de elaboração dos alimentos, devendo ser evitada a contaminação destes e do ar pelos gases de combustão.

**II** - Os veículos destinados ao transporte de alimentos refrigerados ou congelados devem dispor de meios que permitam verificar a umidade, quando necessário, e a temperatura, que deve ser que deve ser mantida dentro dos níveis adequados.

**Art. 26** - Controle de Alimentos: é conveniente que o estabelecimento instrumente os controles de laboratório com metodologia analítica reconhecida, que se considere necessária, para assegurar alimentos aptos para o consumo.

**Art. 27** – Ficam revogadas as disposições em contrário a esta Lei.

**Art. 28** - Esta lei entra em vigor na data de sua publicação.

***PEDRO HENRIQUE DE JESUS PEREIRA***
Prefeito

A presente Lei foi Publicada e Registrada na Secretaria Municipal de Administração, 06 de Junho de 2013.

***FLÁVIO FRANCISCO FRANOLI OLIVEIRA***
Secretário de Administração, Gestão e Planejamento

**Publicado por:**
Suely Cristiane da Silva
**Código Identificador:**8CA0F1DD

---

**GABINETE DO PREFEITO**
**LEI Nº 934/2015 - DISPÕE SOBRE A CRIAÇÃO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL - SIM ESTABELECIMENTOS QUE PRODUZAM PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS, NO MUNICÍPIO DE TEOTÔNIO VILELA**

LEI Nº 934/2015, DE 29 DE OUTUBRO DE 2015.

Dispõe sobre a criação do Serviço de Inspeção Municipal - SIM estabelecimentos que produzam produtos de origem animal e dá outras providências, no Município de Teotônio Vilela.

O Prefeito do Município de Teotônio Vilela AL, no uso de suas atribuições legais, conferidas pela Lei Orgânica Municipal e demais diplomas, faz saber que a Câmara Municipal aprova e ele sanciona a seguinte Lei:

**Art. 1º** - Fica instituído o Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M, subordinado à Secretaria Municipal de Agricultura, que tem por finalidade a inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal, comestíveis e não comestíveis, bem como a industrialização, o beneficiamento e a comercialização de bebidas e alimentos de consumo humano de origem animal e vegetal.

**Parágrafo Primeiro** - Esta Lei está em conformidade à Lei Federal nº 9.712/1998, ao Decreto Federal nº 5.741/2006 e ao Decreto nº 7.216/2010, que constituiu e regulamentou o Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA).

**Parágrafo Segundo** – A coordenação das atividades de inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal deverá ser efetuada por profissionais habilitados em medicina veterinária, e o acompanhamento das mesmas por inspetor.

**Art. 2º** - A Secretaria Municipal de Saúde, através da Vigilância Sanitária, continuará fiscalizando e inspecionando todos os alimentos na área de comercialização, em consonância com a legislação sanitária em vigor.

**Art. 3º** - A inspeção sanitária das bebidas e alimentos de consumo humano de origem animal e vegetal refere-se ao processo sistemático de acompanhamento, avaliação e controle sanitário, compreendido de matéria-prima, até a elaboração do produto final e será de responsabilidade da Secretaria de Agricultura de Teotônio Vilela.

Parágrafo Primeiro - Não será necessária a presença permanente do inspetor nos estabelecimentos, sendo que a inspeção se dará através de visitas rotineiras ou eventuais dos inspetores.

**Parágrafo Segundo** - A inspeção sanitária se dará:

I - nos estabelecimentos que recebem, animais, matérias-primas, produtos, subprodutos e seus derivados, de origem animal para beneficiamento ou industrialização com objetivo de obtenção de bebidas e alimentos para consumo humano, excluídos restaurantes, pizzarias, padarias, bares e similares;

II - nas propriedades rurais fornecedoras de matérias-primas de origem animal e vegetal, em caráter complementar e com a parceria da defesa sanitária animal e vegetal, para identificar as causas de problemas sanitários apurados na matéria-prima e/ou nos produtos no estabelecimento industrial.

**Art. 4º** - A Secretaria de Agricultura do Município de Teotônio Vilela, estabelecerá parceria e cooperação técnica com municípios, o Estado de Alagoas e a União, além de participar de consórcio de municípios para facilitar o desenvolvimento de atividades relativas à inspeção sanitária, em consonância ao SUASA.

**Parágrafo Primeiro** – Após a adesão do SIM ao SUASA, os produtos inspecionados poderão ser comercializados em todo território nacional.

**Art. 5º** - Todas as ações de inspeção e da fiscalização serão executadas visando um processo de educação sanitária.

**Art. 6º** - A inspeção e a fiscalização sanitária serão desenvolvidas em sintonia, evitando-se superposições, paralelismos e duplicidade de inspeção e fiscalização sanitária.

**Art.7º** - Será constituído um Conselho de Inspeção Sanitária constituído de representante da Secretaria municipal de Agricultura e da Saúde do Município de Teotônio Vilela, dos agricultores e dos consumidores para aconselhar, sugerir, debater e definir assuntos ligados a execução dos serviços de inspeção e de fiscalização sanitária e sobre criação de regulamentos, normas, portarias e outros.

**Art.8º** - Será criado um sistema único de informação sobre todo o trabalho e procedimentos de inspeção e de fiscalização sanitária.

**Parágrafo Único** – Será de responsabilidade da Secretaria Municipal de Agricultura, a alimentação e manutenção do sistema único de informação sobre a inspeção e a fiscalização sanitária do respectivo município.

**Art. 9º** - Para obter o registro no serviço de inspeção o estabelecimento deverá apresentar o pedido instruído pelos seguintes documentos:

I - Requerimento simples dirigido ao responsável pelo SIM, indicado a adoção de boas práticas de fabricação – BPF;

II - CNPJ, DAP ou inscrição do produtor rural na Secretaria da Fazenda Estadual;

III - Planta baixa ou croquis das instalações com layout dos equipamentos e memorial descritivo simples e sucinto da obra, com destaque para a fonte e a forma de abastecimento de água, sistema de escoamento e de tratamento de esgoto e resíduos industriais e proteção empregada contra insetos e roedores;

IV - Memorial descritivo simplificado dos procedimentos e padrão de higiene a serem adotados;

V - Rotulagem para cada produto;

VI - Boletim oficial de exame de água de abastecimento, caso não disponha de água trata, cujas características devem se enquadrar nos padrões microbiológicos e químicos oficiais;

VII - Licença Ambiental Prévia emitida pelo Órgão Ambiental competente ou estar de acordo com a Resolução do CONAMA nº 385/2006;

**Parágrafo Primeiro** – É vedada a limitação de acesso ao registro sanitário e a comercialização das bebidas e alimentos de consumo humano de origem animal e vegetal, em função do caráter estrutural, incluindo escalas das construções, instalações, máquinas e equipamentos, desde que assegurados a higiene, sanidade e inocuidade das bebidas e alimentos para consumo humano.

**Parágrafo Segundo** - Os estabelecimentos que se enquadram na Resolução do CONAMA nº 385/2006 são dispensados de apresentar a Licença Ambiental Prévia, sendo que no momento de iniciar suas atividades devem apresentar somente a Licença Ambiental Única.

**Art. 10** - O estabelecimento pode trabalhar com mais de um tipo de atividade, devendo, para isso, prever os equipamentos de acordo com a necessidade para tal e, no caso de empregar a mesma linha de processamento, deverá ser concluída uma atividade para depois iniciar outra.

**Art. 11** – A embalagem das bebidas e alimentos de consumo humano de origem animal e vegetal deverá obedecer às condições de higiene necessária à boa conservação do produto, sem colocar em risco a saúde do consumidor, obedecendo às normas estipuladas em legislação pertinente.

**Parágrafo Único** – Quando a granel, os produtos serão expostos ao consumo acompanhados de folhetos ou cartazes de firma bem visível, contendo informação prevista no caput deste artigo.

**Art. 12** – Os produtos deverão ser transportados e armazenados em condições adequadas para a preservação de sua sanidade e inocuidade.

**Art.13** – A matéria-prima, os animais, os produtos, os subprodutos e os insumos, deverão seguir critérios de sanidade definidos nesta Lei e/ou em regulamento e portarias específicas.

**Art. 14** - Os recursos financeiros necessários à implementação da presente Lei e do Serviço de Inspeção Municipal serão fornecidos pelas verbas alocadas na Secretaria Municipal de Agricultura, constantes no Orçamento do Município.

**Art. 15** - Os casos omissos ou de dúvidas que surgirem na execução da presente Lei, bem como a sua regulamentação, serão resolvidos através de resoluções e decretos baixados pela Secretaria Municipal de Agricultura, após debatido no Conselho de Inspeção Sanitária

**Art. 16** - Ficam revogadas as disposições em contrário a esta Lei.

**Art. 17** - O Poder Executivo regulamentará esta lei no prazo de noventa dias a contar da data de sua publicação.

**Art. 18** - Esta lei entra em vigor na data de sua publicação.

Teotônio Vilela – AL, 29 de Outubro de 2015.

***PEDRO HENRIQUE DE JESUS PEREIRA***
Prefeito

A presente Lei foi Publicada e Registrada na Secretaria Municipal de Administração, 29 de Outubro de 2015.

***FLÁVIO FRANCISCO FRANOLI OLIVEIRA***
Secretário de Administração, Gestão e Planejamento.

**Publicado por:**
Suely Cristiane da Silva
**Código Identificador:**0BDE6467

## GABINETE DO PREFEITO
## DECRETO Nº 010/2015 - REGULAMENTA O PROCESSO DE REGISTRO E LEGALIZAÇÃO DE EMPRESAS NO ÂMBITO

**DA REDESIM – REDE NACIONAL DE SIMPLIFICAÇÃO PARA REGISTRO E LEGALIZAÇÃO DE EMPRESAS E NEGÓCIOS, NO MUNICÍPIO DE TEOTÔNIO VILELA E ADOTA OUTRAS PROVIDÊNCIAS.**

Decreto n° 010/2015 Teotônio Vilela, 02 de Julho de 2015.

Regulamenta o Processo de Registro e Legalização de Empresas no âmbito da REDESIM – Rede Nacional de Simplificação para Registro e Legalização de Empresas e Negócios, no Município de Teotônio Vilela e adota outras providências.

O PREFEITO DO MUNICÍPIO DE TEOTÔNIO VILELA – ESTADO DE ALAGOAS, no uso de atribuição que lhe confere a Lei Orgânica Municipal e demais diplomas, e

**CONSIDERANDO** a necessidade de fomentar o empreendedorismo no Município de Teotônio Vilela - AL, por intermédio da simplificação dos procedimentos relativos ao registro e legalização de empresas com o objetivo de contribuir para a melhoria do desenvolvimento da economia local;

**CONSIDERANDO** o capítulo III da Lei Complementar 123 de 14 de dezembro de 2006 no que tange ao processo de desburocratização nos processos de abertura, alteração e baixa de Microempresas e Empresas de Pequeno Porte;

**CONSIDERANDO** a Lei Federal nº 11.598 de 03 de dezembro de 2007, que trata da simplificação e desburocratização dos procedimentos relativos ao registro e legalização de empresas e negócios;

**CONSIDERANDO** os capítulos II e III da Lei Municipal nº 361 de 22 de junho de 2010 que regulamenta em âmbito municipal os benefícios para o Microempreendedor Individual, Microempresa e Empresa de Pequeno Porte;

**CONSIDERANDO** a Resolução nº 22, de 22 de junho de 2010 do Comitê de Gestão da Rede Nacional de Simplificação para o Registro e Legalização de Empresas e Negócios - CGSIM que dispõe sobre as Consultas Prévias, regulamenta a classificação de risco da atividade para a concessão do Alvará de Funcionamento Provisório ou Definitivo no âmbito da REDESIM;

**DECRETA**:

Art. 1º. O presente Decreto tem por objetivo regulamentar o funcionamento, fiscalização e regularização dos Microempreendedores Individuais, Microempresas e Empresas de Pequeno Porte instaladas no Município de Teotônio Vilela - AL, no âmbito da REDESIM – Portal Facilita Alagoas.

CAPÍTULO I
Da Fiscalização

Art. 2º. Fica estabelecida que a fiscalização municipal nos aspectos de posturas, uso e ocupação do solo, sanitário e ambiental, DEVERÁ ter natureza orientadora, adotando o critério da dupla visita aos microempreendedores individuais, microempresas e empresas de pequeno porte, sendo realizado da seguinte forma:

Na primeira visita o órgão responsável pelo licenciamento deverá somente orientar, dando prazo de 30 (trinta) dias para realizar as adequações necessárias indicadas no momento da fiscalização.
Após o decurso do prazo de 30 (trinta) dias, deverá ser realizada a segunda visita, momento em que se constatado o não regularização da infração, será lavrado auto de infração em desfavor do empreendimento.

CAPÍTULO II
Do Funcionamento

Art. 3º As Consultas Prévias realizadas para fins de abertura ou alteração de empresas, deverão ser analisadas pelos técnicos municipais cadastrados no Portal Facilita Alagoas e capacitados pela Junta Comercial de Alagoas que analisarão a viabilidade de localização, ou seja, se a atividade pretendida poderá ser desempenhada no endereço informado e terão o prazo de 24horas para análise, deferimento ou indeferimento da Consulta Prévia realizada.

Art. 4º Após o deferimento da consulta prévia deverá ser emitido de forma automática e através do Portal Facilita Alagoas (Integrador Estadual da REDESIM), o Alvará de Funcionamento Provisório que permite o início da operação do estabelecimento para empresas cujas atividades sejam consideradas de baixo risco.
Art. 5º. Deverá ser emitido Alvará de Localização e Funcionamento para o Microempreendedor Individual, Microempresa e Empresa de Pequeno Porte, que autoriza o funcionamento e operação do estabelecimento, inclusive nas seguintes hipóteses:

Microempreendedor Individual, Microempresa e Empresa de Pequeno Porte que exerça sua atividade econômica em endereço residencial;

Instaladas em área ou edificação desprovidas de regulação fundiária e imobiliária, inclusive habite-se.

CAPÍTULO III
Da Abertura, Alteração e Baixa da Empresa

Art. 6º. O prazo de abertura de empresas, no que tange à responsabilidade do Município será de 24 horas, mediante trâmite eletrônico realizado através do Portal Facilita Alagoas (Integrador Estadual da REDESIM).

Art. 7º. Os processos de abertura, alterações e baixas de empresas no âmbito do governo municipal ocorrerão independentemente da regularidade de obrigações tributárias, principais ou acessórias, do empresário, da sociedade, dos sócios, dos administradores ou de empresas de que participem, sem prejuízo das responsabilidades do empresário, dos titulares, dos sócios ou dos administradores por tais obrigações, apuradas antes ou após o ato de extinção.

CAPÍTULO IV
Dos Incentivos Fiscais

Art. 8º. O Microempreendedor Individual e a Microempresa que desenvolver sua atividade econômica em endereço residencial e assim o registrar no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica - CNPJ, será cobrado o IPTU com a alíquota do valor residencial.

CAPÍTULO V
Das Disposições Finais

Art. 9º. Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

Art. 10º. Revogam-se as disposições em contrário.

Gabinete do Prefeito, no Município de Teotônio Vilela- AL, 02 de Julho de 2015.

***PEDRO HENRIQUE DE JESUS PEREIRA***
Prefeito

**Publicado por:**
Suely Cristiane da Silva
**Código Identificador:**7069732C

