



MUNICÍPIO DE PARANAÍTA

ESTADO DE MATO GROSSO

CNPJ 03.239.043/0001-12



DECRETO MUNICIPAL Nº 391/2024

SÚMULA: “REGULAMENTA A LEI MUNICIPAL Nº 1373/2024, QUE DISPÕE SOBRE A ESTRUTURAÇÃO PARA A EMISSÃO DO SELO DE ORIGEM ARTESANAL, AOS PRODUTOS ALIMENTÍCIOS PRODUZIDOS NO MUNICÍPIO DE PARANAÍTA/MT, E DA OUTRAS PROVIDÊNCIAS”.

OSMAR ANTONIO MOREIRA,
PREFEITO MUNICIPAL DE PARANAÍTA DO ESTADO DE MATO GROSSO, usando da atribuição que lhe confere o art. 53 da Lei Orgânica Municipal.

DECRETA:

Art. 1º - O presente Regulamento estabelece as normas que regulam, em todo o território do Município de Paranaíta à inspeção e à fiscalização industrial e sanitária para os produtos alimentícios de origem artesanal, com o objetivo de preservar a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos produtos e a saúde e os interesses do consumidor.

Art. 2º - O Selo de Origem Artesanal será concedido às seguintes atividades produzidas de forma artesanal:

- I. Produção artesanal de embutidos e defumados;
- II. Produção artesanal de queijos e requeijões;
- III. Produtos derivados do leite;
- IV. Produção artesanal de doces, geleias e compotas;
- V. Processamento artesanal de mel;
- VI. Produção artesanal de açúcar mascavo, melado e rapadura;
- VII. Produção artesanal de biscoito, bolachas, bolos,ucas, massas, chocolates e balas;
- VIII. Produção artesanal de cereais, amidos, farinhas e farelos;
- IX. Processamento artesanal de castanhas, amêndoas e grãos;
- X. Polpas de frutas produzidas artesanalmente;
- XI. Produção artesanal de pamonhas e derivados de milho;
- XII. Processamento artesanal de mandioca in natura e seus derivados;
- XIII. Vegetais minimamente processados.

§ 1º - Não se enquadra no Selo de Origem Artesanal: **Picles e Conservas, Queijos**



MUNICÍPIO DE PARANAÍTA

ESTADO DE MATO GROSSO

CNPJ 03.239.043/0001-12



Industrializados, logurtes e Bebidas Lácteas, Unidades de Processamento de Ovos e Abates de Animais de qualquer espécie, devido ao risco sanitário que estas atividades e produtos podem apresentar a saúde pública.

§ 2º - Outras demandas de produtos não listados na presente lei, serão avaliados individualmente pela equipe técnica do SIM, da Secretaria Municipal de Agricultura, Pecuária e Aquicultura e Vigilância Sanitária.

Art. 3º - É estabelecida a obrigatoriedade prévia da fiscalização, sob o ponto de vista sanitário, de todos os produtos alimentícios de origem artesanal, preparados, transformados, manipulados, recebidos, acondicionados, depositados e em trânsito no município de Paranaíta - MT.

Art. 4º - A inspeção sanitária municipal, depois de instalada, pode ser executada de forma permanente ou periódica, essa forma de inspeção será estabelecida através das normas complementares expedidos por autoridade competente da Secretaria de Aquicultura no município de Paranaíta, considerando o risco dos diferentes produtos e processos produtivos envolvidos, em função da implementação dos programas de autocontrole.

Parágrafo Único - A inspeção sanitária se dará:

I - Nos estabelecimentos que recebem matérias-primas, produtos, subprodutos alimentícios para o beneficiamento.

II - Nas propriedades rurais fornecedoras de matérias-primas, nos casos de produtos 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.

Art. 5º - Os princípios a serem seguidos no presente regulamento são:

I - Promover a preservação da saúde humana e do meio ambiente, que não implique em obstáculos para instalação e legalização da agroindústria rural de pequeno porte;

II - Ter 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, da agroindústria, do consumidor e das comunidades técnica e científica.

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. 6º - Será criado um sistema único de informações sobre todo o trabalho e procedimentos de inspeção e de fiscalização sanitária, gerando registros



MUNICÍPIO DE PARANAÍTA

ESTADO DE MATO GROSSO

CNPJ 03.239.043/0001-12



auditáveis.

Parágrafo único – Será de responsabilidade da Secretaria Municipal de Agricultura, Pecuária e Aquicultura a alimentação e manutenção do sistema único de informações sobre a inspeção e a fiscalização sanitária do Selo de Origem Artesanal do município de Paranaíta.

Art. 7º - Para obter o registro no serviço de inspeção o estabelecimento deverá apresentar o pedido instruído pelos seguintes documentos:

I - Inscrição Estadual de Produtor Rural, Documentos Pessoais e comprovante de endereço do local de inspeção;

II - Requerimento de inclusão no Programa Selo de Origem Artesanal, dirigido ao responsável pelo serviço de inspeção municipal;

III - Laudo de aprovação, expedido pela equipe técnica da Secretaria de Agricultura, Pecuária e Aquicultura de Paranaíta, juntamente com equipe da Vigilância Sanitária;

IV - Outros atestados, laudos e exames que fiquem a critério do Serviço de Inspeção Municipal.

Parágrafo único: O Serviço de Inspeção Municipal poderá estabelecer a seu critério, as análises rotineiras necessárias para cada produto processado, bem como solicitar comprovação de vacinação de Brucella de bezerras, exames de brucelose e tuberculose.

Art. 8º - O controle sanitário dos rebanhos que geram a matéria-prima para a produção artesanal de alimentos é obrigatória e seguirá os padrões dos programas sanitários estaduais e nacionais, sendo orientados e fiscalizados pelo Médico Veterinário responsável da Secretaria Municipal da Agricultura, Pecuária e Aquicultura e órgãos oficiais de Defesa Sanitária.

Art. 9º- Todas as pessoas envolvidas na manipulação e produção de alimentos deverão usar vestimentas apropriadas, inclusive gorros como recomendados pelos Manuais de Boas Práticas (BPF) e pelo Manual de Procedimentos Operacional Padrão (POPs) específico para cada produto.

Art. 10º - A venda, entrega e controle de lotes e data validade dos produtos nos estabelecimentos de revenda fica sobre responsabilidade do produtor que fabricou;

Art. 11º - Os Produtos deverão ser transportados e armazenados em condições adequadas para assegurar sua qualidade sanitária;

Art. 12º – Todos os produtos deverão estar devidamente embalados e identificados por meio de rótulo. Os rótulos passarão por avaliação prévia, sendo analisados, aprovados e registrados pela equipe de inspeção.



MUNICÍPIO DE PARANAÍTA

ESTADO DE MATO GROSSO

CNPJ 03.239.043/0001-12



Art. 13º- A embalagem dos produtos alimentícios 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.

§1º – Quando a granel, os produtos serão expostos ao consumo acompanhados de folhetos ou cartazes de forma visível.

§2º – Em caso de encerramento de atividades os rótulos, embalagens e carimbos serão recolhidos pela equipe de inspeção.

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

Art. 15º- Os produtores responsáveis pelo estabelecimento deverão:

I - Participar dos cursos e treinamentos promovidos periodicamente pela Prefeitura, que terão o foco na qualidade dos produtos;

II – Aceitar a visita da equipe da Secretaria de Agricultura, Pecuária e Aquicultura, armazenar e seguir as orientações dos relatórios gerados;

III – Participar de feiras, exposições e demais eventos de divulgação do Selo de Origem Artesanal;

IV- Zelar pela marca Selo de Origem Artesanal dos Produtos de Paranaíta e pela qualidade dos produtos representados pelo Programa, adotando todas as técnicas recomendadas para a produção das matérias-primas e para a industrialização dos produtos com qualidade, bem como utilizar rótulos apropriados contendo obrigatoriamente a data de fabricação, a validade e os ingredientes que compõem o produto e o Selo.

Art. 16º - Ocorrera suspensão do uso do selo em casos de descumprimento no que rege a presente lei, em momentos que causar risco a saúde pública, caso se comprove omissão ou negligência no que se refere aos aspectos higiênicos-sanitários, a adição indevida de produtos químicos ou biológicos ou ao uso impróprio de práticas de beneficiamento, embalagem, conservação, transporte e comercialização.

Art. 17º - Este decreto entrará em vigor na data de sua publicação e/ou afixação, revogando-se as disposições em contrário.

Gabinete do Prefeito de Paranaíta - MT, em 30 de outubro de 2024.

OSMAR ANTONIO MOREIRA
Prefeito de Paranaíta/MT