



Estado de Santa Catarina Prefeitura Municipal de Galvão

LEI Nº 552/2006

DISPÕE SOBRE ELABORAÇÃO, BENEFICIAMENTO E COMERCIALIZAÇÃO DE PRODUTOS COMESTÍVEIS DE ORIGEM ANIMAL E VEGETAL NO MUNICÍPIO DE GALVÃO E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.

LUÍS FERNANDO DIDONÉ, Prefeito do Município de Galvão, Estado de Santa Catarina, no uso de suas atribuições legais, faz saber a todos os habitantes do município que a Câmara Municipal de Vereadores aprovou e eu Sanciono a seguinte Lei:

CAPÍTULO I Das Disposições Gerais

Art. 1º Ficam estabelecidas normas sanitárias para classificação, elaboração e comercialização de produtos comestíveis de origem animal e vegetal no Município de Galvão.

Parágrafo único. Fica criado o Serviço de Inspeção Municipal – SIM/GALVÃO, específico para agroindústrias que produzam para o consumo humano em Galvão, a qual atuará de acordo com as normas estabelecidas nesta Lei.

Art. 2º Ficam sujeitos ao Registro no Serviço de Inspeção Municipal, todos os estabelecimentos que abatam animais, produzam matéria-prima, manipulam, beneficiam, preparam, embalam, transformam, envasam, acondicionam, depositam, industrializam, conservam a carne, pescado, leite, mel, ovo, cera de abelha, produtos elaborados de origem vegetal tais como frutas, verduras, hortaliças, cereais, microorganismos e outros produtos alimentícios de origem animal e vegetal, seus subprodutos, derivados e similares e que comercializam os produtos acima citados no Município de Galvão.

Art. 3º O Registro dos estabelecimentos a que se refere o artigo anterior é privativo do Serviço de Inspeção Municipal - SIM/GALVÃO, da Secretaria Municipal de Desenvolvimento Rural, Agricultura e Meio Ambiente de Galvão, e será expedido somente após cumpridas as exigências constantes nesta Lei e suas regulamentações.



Estado de Santa Catarina Prefeitura Municipal de Galvão

Art. 4º O Registro dos estabelecimentos no SIM/GALVÃO isenta os estabelecimentos especificados no Art. 2º desta Lei de qualquer outro registro estadual ou federal, para a comercialização exclusiva no Município.

Art. 5º O Serviço de Inspeção Municipal – SIM/GALVÃO, para as agroindústrias, terá como objetivo:

- a) agilizar e orientar os procedimentos para a instalação de agroindústrias;
- b) resguardar a saúde da população de zoonoses e demais doenças veiculadas em produtos in natura ou não, de origem animal ou vegetal;
- c) inspecionar e reinspecionar as agroindústrias, que produzam sob o ponto de vista industrial, higiênico e sanitário, o recebimento, o acondicionamento, o processamento, a embalagem, a rotulagem, o resfriamento ou o congelamento, a estocagem e a expedição e o transporte dos produtos e subprodutos destinados ou não à alimentação humana;
- d) expedir os competentes laudos de fiscalização e vistoria dos produtos oriundos das agroindústrias;
- e) aprovar o número de registro dos estabelecimentos e o uso de rótulos e carimbos nos produtos e subprodutos com origem nas agroindústrias de Galvão;
- f) registrar estatisticamente dados de abate, condenações, produção e outros fatores que se tornarem necessários.

Art. 6º O Serviço de Inspeção Municipal – SIM/GALVÃO, fica subordinado à Secretaria Municipal de Desenvolvimento Rural, Agricultura e Meio Ambiente de Galvão, sob a coordenação do Secretário Municipal.

Art. 7º O Serviço de Inspeção Municipal – SIM/GALVÃO, será composto por Profissionais de Nível Superior e Técnicos de Nível Médio com habilitação prevista curricularmente, tantos quantos se fizerem necessários, devendo ser profissional com formação em curso superior, o Inspetor-Chefe responsável pelos trabalhos de fiscalização, nomeados anualmente pelo Coordenador do SIM/GALVÃO, dentre os servidores públicos municipais com as habilitações competentes para o desempenho das atribuições.

Art. 8º O Município poderá firmar convênio com a Secretaria do Estado de Desenvolvimento Rural e Agricultura, possibilitando assim a comercialização dos produtos de que trata a presente Lei, em todo o Estado de Santa Catarina.

Art. 9º. O estabelecimento processador de alimentos de origem animal e vegetal deverá registrar-se na Secretaria Municipal de Desenvolvimento Rural, Agricultura e Meio Ambiente, mediante formalização de pedido instruído com os seguintes documentos:



Administração
2005/2008

Estado de Santa Catarina Prefeitura Municipal de Galvão

- a) requerimento dirigido à autoridade de agricultura do Município, no caso o Secretário Municipal, solicitando o registro e inspeção no Serviço de Inspeção Municipal – SIM/GALVÃO;
- b) alvará sanitário, expedido pela Secretaria Municipal de Saúde;
- c) plantas do estabelecimento aprovado pelo SIM/GALVÃO e pelo Departamento de Engenharia da Prefeitura Municipal, contendo: posicionamento da construção em relação a vias públicas, localização da água de abastecimento, pontos de tratamento das águas residuais e outros resíduos sólidos ou líquidos, localização de cursos de água, quando for o caso, localização dentro da propriedade em que estiver contida e orientação quanto aos pontos cardeais;
- d) empresa: documentação contábil completa com apresentação de negativas federal, estadual, municipal, INSS e FGTS, no caso de produtor rural Inscrição na Secretaria de Estado da Fazenda;
- e) documentos pessoais;
- f) escritura pública do imóvel, com a matrícula do Cartório de Registro de Imóveis;
- g) atestado e exames que comprovem boa saúde das pessoas envolvidas;
- h) certificados de cursos feitos pelos trabalhadores nas respectivas áreas;
- i) outros atestados ou exames a critério do Serviço de Inspeção Municipal – SIM/GALVÃO.

Art. 10º Satisfeitas as exigências fixadas na presente Lei, o Coordenador do Serviço de Inspeção Municipal, expedirá o Certificado de Registro constando no mesmo, o número do registro, nome do proprietário ou empresa, endereço, classificação do estabelecimento e outros detalhes necessários.

Art. 11º O Certificado será renovado anualmente, quando o SIM/GALVÃO fará uma vistoria do estabelecimento e emitirá parecer.

Art. 12º Qualquer ampliação, reforma ou construção que interferir na área industrial dos estabelecimentos registrados só poderá ser feita após a aprovação prévia pelo Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 13º O estabelecimento processador de alimentos manterá livro oficial, onde serão registradas as informações, recomendações e visitas do Serviço de Inspeção Municipal.

§ 1º - O Serviço de Inspeção Municipal poderá estabelecer, a seu critério, as análises rotineiras necessárias para cada produto processado, bem como coletar novas amostras e repetir as análises que julgar conveniente;

§ 2º - A fiscalização e a inspeção de que trata a presente Lei, serão em caráter periódico ou permanente, segundo a necessidade do serviço;



Estado de Santa Catarina Prefeitura Municipal de Galvão

§ 3º - O município cobrará Taxa de Inscrição e de Inspeção dos estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal, nos termos da Legislação Tributária vigente e de regulamentação desta Lei, instituída e corrigida sempre que necessária por Decreto Municipal.

Art. 14º As infrações às normas vigentes previstas nesta Lei, no seu respectivo regulamento ou na legislação pertinente, sem prejuízo das punições de natureza civil e penal cabíveis, ensejarão:

a) advertência, quando o infrator for primário ou não tiver agido com dolo ou má fé;

b) multa no caso de reincidência;

c) apreensão ou inutilização das matérias-primas, produtos, subprodutos e derivados, independente das penalidades das alíneas "a" e "b" deste artigo;

d) interdição total ou parcial do estabelecimento, quando a infração consistir na falsificação ou adulteração de produtos ou se verificar a inexistência e condições higiênicas-sanitárias adequadas, até que sejam sanadas completamente as exigências do Serviço de Inspeção Municipal;

e) descredenciamento do estabelecimento de seu registro no Serviço de Inspeção Municipal.

Parágrafo único Os valores respectivos das multas previstas no artigo, na letra "b" serão instituídas e definidos por Decreto.

Art. 15º O estabelecimento processador de alimentos manterá, em arquivo próprio, sistema de controle que permite confrontar, em qualidade, o produto processado com o lote que lhe deu origem.

Art. 16º Cada tipo de produto deverá ter registro de fórmula em separado junto ao Serviço de Inspeção Municipal - SIM/GALVÃO, e opcionalmente ao Ministério da Agricultura, respeitada a legislação vigente.

Art. 17º O controle sanitário dos rebanhos que geram a matéria prima para a produção de alimentos é obrigatório e deverá seguir orientação dos órgãos oficiais de defesa sanitária animal do Estado de Santa Catarina.

Art. 18º As pessoas envolvidas na manipulação e processamento de alimentos deverão portar carteira de saúde e usar uniformes próprios e limpos, não usar adornos, não apresentar sintomas de infecção de qualquer natureza e em hipótese nenhuma fumar em qualquer dependência ou instalações da unidade inspecionada.

§ 1º - Nas unidades de processamento conforme a origem dos produtos será emitido um laudo, pelo Serviço de Inspeção Municipal, especificando as exigências quanto às necessidades dos tipos e especificações dos uniformes.



Estado de Santa Catarina Prefeitura Municipal de Galvão

§ 2º - Sempre que comprovada a existência de dermatose, salmonelose, doença infecto-contagiosa ou repugnante nos funcionários e proprietários de estabelecimento, estes serão imediatamente afastados do trabalho, cabendo ao SIM/GALVÃO comunicar o fato à autoridade de saúde pública;

§ 3º - Será exigida inspeção médica tantas vezes quantas forem necessárias para qualquer funcionário ou proprietário de estabelecimento.

Art. 19º Os produtos deverão ser transportados e armazenados em condições adequadas para preservação de sua qualidade.

Art. 20º Os rótulos e embalagens dos produtos deverão ter aprovação e serem registrados no SIM/GALVÃO, deliberados em normativa expedida pela Secretaria Municipal da Agricultura e Abastecimento.

Art. 21º Os diferentes selos ou carimbos do Serviço de Inspeção Municipal a serem usados pelos estabelecimentos fiscalizados, obedecerão modelos estabelecidos pela coordenação do SIM/GALVÃO.

CAPÍTULO II Das Instalações

Art. 22º As instalações do estabelecimento processador de alimentos obedecerão a preceitos mínimos de construção recomendados pelo Serviço de Inspeção Municipal, observando-se aspectos como:

- a)** adequada aeração e luminosidade;
- b)** adequada destinação de resíduos e rejeitos;
- 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 espécie de contaminação.
- d)** distância mínima de fontes de contaminação e mau cheiro, rios, fontes de água e esgoto;
- e)** localização das agroindústrias, no meio rural, suburbano ou urbana desde que não transgrida as normas urbanísticas do Código de Postura Municipal e as normas contra a poluição ambiental;
- f)** instalação, de preferência, em centro de terreno, e com área que possibilite a circulação interna de veículos para facilitar a chegada de matéria-prima e a saída de produtos acabados;
- g)** piso de material impermeável, ligeiramente inclinado para facilitar o escoamento das águas residuais, bem como permitir uma fácil lavagem e desinfecção;



Estado de Santa Catarina Prefeitura Municipal de Galvão

- h)** paredes lisas, impermeabilizadas com material claro de fácil lavagem e desinfecção, preferencialmente com cantos e ângulos arredondados e com parapeitos das janelas chanfrados;
- i)** possuir forro que não seja de madeira e sistema de vedação contra insetos e outras fontes de contaminação;
- j)** equipamentos e mesas com tampos de materiais resistentes e impermeáveis, de preferência aço inoxidável, para manipulação dos produtos comestíveis e que permitam perfeita lavagem e desinfecção;
- k)** telas em todas as janelas e outras aberturas, de modo a impedir a entrada de insetos e roedores;
- l)** dependências, equipamentos e utensílios dos estabelecimentos mantidos em condições de higiene antes da realização dos trabalhos industriais e depois deles;
- m)** lavagem e desinfecção dos pisos, paredes, equipamentos e utensílios usados nas agroindústrias com substâncias previamente aprovadas pelo SIM/GALVÃO;
- n)** dispor de dependências e instalações mínimas e adequadas para recebimento, industrialização, embalagem, conservação, depósito e expedição dos produtos;
- o)** não será permitida a entrada de pessoas estranhas ao processo de industrialização sem serem tomadas as prévias medidas de higiene e uso de uniforme específico e adequado;
- p)** dispor de sistema de refrigeração ou congelamento quando os produtos assim o exigirem para sua conservação;
- q)** os abatedouros deverão possuir pé direito que permita a adequada instalação dos equipamentos necessários, destacando-se, quando for o caso, o suporte aéreo, que deverá possibilitar a manipulação das carcaças e produtos elaborados sem que tenham contato com o piso;
- r)** possuir sistema de provimento de água quente, vapor ou produto adequado para higienizar o estabelecimento, instalações, equipamentos, utensílios e recipientes;
- s)** dispor de sistema de escoamento de água servida, sangue, resíduos, efluentes e rejeitos da elaboração de produtos e subprodutos de origem animal e vegetal interligado a um eficiente sistema de infiltração, de acordo com o órgão de defesa do meio ambiente do Estado;
- t)** possuir depósito para os insumos a serem utilizados na elaboração dos produtos e subprodutos de origem animal e vegetal;
- u)** dispor de instalação sanitária e vestiário proporcional ao número de pessoas que trabalham no estabelecimento;
- v)** dispor de fonte de energia compatível com a necessidade do estabelecimento.



Administração
2005/2008

Estado de Santa Catarina Prefeitura Municipal de Galvão

Art. 23º A embalagem do produto, quando necessário, deve conter as informações preconizadas no Código de Defesa do Consumidor, indicando, quando for o caso, que é produto artesanal e com inscrição no Serviço de Inspeção Municipal.

§ 1º Quando comercializados a granel, os produtos serão expostos ao consumo acompanhados de folhetos ou cartazes, contendo as informações previstas no "caput" deste artigo.

§ 2º Quando se tratar de convênio com a Secretaria Municipal de Desenvolvimento Rural, Agricultura e Meio Ambiente, através do Sistema de Inspeção Municipal SIM/GALVÃO, a embalagem deverá vir acrescida das informações previstas neste artigo.

CAPÍTULO III Da Higiene das Instalações e Equipamentos

Art. 24º Todas as instalações e equipamentos devem ser mantidos em condições de higiene antes da elaboração dos produtos e subprodutos de origem animal e vegetal, durante e após.

Art. 25º Os pisos e paredes, assim como os equipamentos e utensílios usados na elaboração de produtos e subprodutos de origem animal e vegetal, devem ser lavados diariamente e convenientemente higienizados com produtos aprovados pelo SIM/GALVÃO.

Art. 26º O estabelecimento deve ser mantido livre de moscas, mosquitos, ratos, camundongos e quaisquer outros insetos ou animais, agindo-se cautelosamente quanto ao emprego de venenos, cujo uso só será autorizado pelo SIM/GALVÃO nas instalações não destinadas ao recebimento, obtenção e depósito de matéria-prima e ingredientes, elaboração, acondicionamento, reacondicionamento e armazenagem de produtos e subprodutos de origem animal e vegetal.

Art. 27º Nas instalações de recebimento, obtenção e depósito de matéria-prima e ingredientes, elaboração, acondicionamento, reacondicionamento e armazenagem de produtos e subprodutos de origem animal e vegetal é proibido residir, fazer refeições, fumar, depositar produtos, objetos e materiais estranhos à sua finalidade ou ainda guardar roupas de qualquer natureza.



Estado de Santa Catarina Prefeitura Municipal de Galvão

Art. 28º É proibido empregar recipientes de cobre, latão, zinco, barro, ferro estanhado, com liga que contenha mais de 2% (dois por cento) de chumbo ou que apresente estanhagem defeituosa, ou qualquer utensílio que, pela forma e composição, possa prejudicar a matéria-prima, os ingredientes ou os produtos elaborados, no recebimento, obtenção e depósito de matéria-prima e ingredientes, elaboração, acondicionamento, reacondicionamento e armazenagem de produtos e subprodutos de origem animal e vegetal.

Art. 29º É proibido o acondicionamento de matéria-prima, ingredientes, produtos e subprodutos de origem animal e vegetal, elaborados em carros e recipientes que tenham servido para produtos não-comestíveis.

Art. 30º Os recipientes já usados, quando destinados ao acondicionamento de produtos e subprodutos de origem animal e vegetal, devem ser previamente inspecionados, condenando-se os que, após terem sido lavados e higienizados, forem julgados sem condições de aproveitamento.

Art. 31º As câmaras frias devem corresponder às mais rigorosas condições de funcionamento, higiene, iluminação e ventilação, devendo ser lavadas e higienizadas sempre que necessário ou pelo menos uma vez por ano.

Art. 32º Os instrumentos de trabalho deverão ser diariamente lavados e higienizados.

Art. 33º O estabelecimento deve ter suficiente estoque de desinfetantes aprovados pelo SIM/GALVÃO para uso na higienização das instalações, equipamentos, recipientes e utensílios.

Art. 34º Os currais, bretes, mangueiras e outras instalações próprias para guarda, pouso e contenção de animais vivos ou para o depósito de resíduos de produtos animais e vegetais devem ser lavados e higienizados, sempre que necessário, com desinfetantes aprovados pelo SIM/GALVÃO.

Art. 35º No estabelecimento de laticínios é obrigatória a limpeza e higienização dos recipientes utilizados na coleta, antes de seu retorno aos pontos de origem.

CAPÍTULO IV Do Controle da Qualidade dos Produtos

Art. 36º Os produtos e subprodutos de origem animal e vegetal, deverão obedecer aos padrões higiênico-sanitários, físico-químicos e microbiológicos estabelecidos pela legislação federal, estadual e municipal vigentes.



Estado de Santa Catarina Prefeitura Municipal de Galvão

Art. 37º O estabelecimento somente deverá utilizar rótulos devidamente aprovados e registrados no SIM/GALVÃO.

Art. 38º O estabelecimento deverá manter um sistema de controle que permita confrontar, em quantidade, o volume dos produtos elaborados com a matéria-prima e ingredientes que lhe deram origem.

Art. 39º O estabelecimento responderá legal e juridicamente pelas conseqüências à saúde pública, caso se comprove omissão ou negligência no que se refere à observância dos padrões higiênico-sanitários, físico-químicos e microbiológicos, à adição indevida de produtos químicos e biológicos, ao uso impróprio de práticas de recebimento, obtenção e depósito de matéria-prima e ingredientes, elaboração, acondicionamento, reacondicionamento, armazenagem, transporte e comercialização de produtos e subprodutos de origem animal e vegetal.

Art. 40º O Serviço de Inspeção Municipal SIM/GALVÃO, poderá estabelecer, a seu critério, as análises rotineiras necessárias para cada produto processado sem ônus para os produtores, bem como coletar novas amostras e repetir as análises que julgar convenientes.

CAPÍTULO V Das Características Específicas dos Abatedouros de Aves

Art. 41º Entende-se como Abatedouro de Aves o estabelecimento voltado à industrialização, que tenha fluxograma operacional racionalizado, de modo a facilitar os trabalhos de produção, inspeção e higienização.

Art. 42º O abatedouro de aves deverá contar com repartições separadas para a área suja, limpa e depósito ou estocagem.

Art. 43º No abatedouro de aves poderão ser abatidos coelhos e outros animais de pequeno e médio porte, em tempos separados e após completa higienização, a critério do SIM/GALVÃO.

CAPÍTULO VI Das Características Específicas dos Abatedouros de Suínos

Art. 44º Entende-se como Abatedouro de Suínos o estabelecimento voltado à industrialização, de construção simples, área física adequada e tenha fluxograma operacional relacionado, de modo a facilitar os trabalhos de produção, inspeção e higienização.



Estado de Santa Catarina Prefeitura Municipal de Galvão

Art. 45º O abatedouro de suínos deverá contar com repartições separadas para área suja, limpa e depósito ou estocagem.

Art. 46º No abatedouro de suínos poderão ser abatidos ovinos, caprinos e outros animais, de pequeno e médio porte, produzido embutidos, a critério do SIM/GALVÃO.

CAPÍTULO VII Das Características Específicas das Unidades de Produção de Embutidos

Art. 47º Entende-se como Unidade de Produção de Embutidos o estabelecimento voltado à industrialização de embutidos e similares, com área física adequada, que apresente fluxograma operacional racionalizado, de modo a facilitar os trabalhos de produção, inspeção e higienização.

Art. 48º A Unidade de Embutidos deverá possuir repartições separada para áreas de processamento, depósito, defumador, se houver.

CAPÍTULO VIII Das Características Específicas dos Abatedouros de Bovinos

Art. 49º Entende-se como Abatedouros de Bovinos o estabelecimento voltado à industrialização de bovinos, de construção simples, área física adequada, e tenha fluxograma operacional racionalizado, de modo a facilitar os trabalhos de produção, inspeção e higienização.

Art. 50º O abatedouro de Bovinos deverá contar com repartições separadas para a área suja, limpa, depósito ou estocagem.

Art. 51º No abatedouro de Bovinos poderão ser abatidos Suínos, caprinos, ovinos, e outros animais, em tempos separados e após completa higienização, a critério do SIM/GALVÃO.

CAPÍTULO IX Das Características Específicas das Unidades de Produção de Doces, Chimias, Geléias, Verduras Pré-Preparadas, Polpas e Conservas Doces e Salgadas

Art. 52º Entende-se como Unidades de Produção de Doces, Chimias, Geléias, Verduras Pré-Preparadas, Polpas e Conservas Doces e Salgadas o



Estado de Santa Catarina Prefeitura Municipal de Galvão

estabelecimento voltado à industrialização de produtos, de construção adequada, e tenha fluxograma operacional relacionado, 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, desde que não concomitantemente e após completa higienização do ambiente.

Art. 53º A unidade de produção de doces, inclusive de leite, chimias, geléias, verduras pré-preparadas, polpas e conservas doces e salgadas, deverá possuir compartimento e depósito para expedição adequados.

CAPÍTULO X Das Características Específicas das Unidades de Produção de Massas Doces e Salgadas

Art. 54º Entende-se como Unidades de Produção de Massas Doces e Salgadas o estabelecimento voltado à industrialização e tenha fluxograma operacional racionalizado, de modo a facilitar os trabalhos de produção, inspeção e higienização.

Art. 55º A Unidade de produção de massas doces e salgadas deverá possuir repartições separadas para depósito de matéria-prima, processamento e expedição.

CAPÍTULO XI Das Características Específicas das Agroindústrias de Peixes e Anfíbios.

Art. 56º Entende-se como Agroindústria de processamento de peixes e anfíbios o estabelecimento de construção adequada, e tenha fluxograma operacional racionalizado, de modo a facilitar os trabalhos de produção, inspeção e higienização.

Art. 57º A Agroindústria de processamento de peixes e anfíbios deverá ter compartimentos separados para área suja, limpa, defumada, depósitos e estocagem.



Administração
2005/2008

Estado de Santa Catarina Prefeitura Municipal de Galvão

CAPÍTULO XII Das Características Específicas das Unidades de Recepção e Acondicionamento de Ovos

Art. 58º Entende-se como Unidade de Recepção e Acondicionamento de Ovos o estabelecimento de construção adequada, que tenha fluxograma operacional racionalizado, de modo a facilitar os trabalhos de produção, inspeção e higienização.

§ 1º. Em caso de construção em madeira, não se aplicam para as unidades de recepção e acondicionamento de ovos as letras "g" e "h" do artigo 22 desta Lei.

§ 2º. No que se refere à letra "i" do artigo 22 desta Lei, o forro das unidades de recepção e acondicionamento de ovos deve ser de material resistente e proporcionar perfeita vedação.

Art. 59º A unidade de recepção e acondicionamento de ovos deverá possuir compartimentos separados para recepção, acondicionamento, armazenagem e expedição.

CAPÍTULO XIII Das Características Específicas das Unidades de Recepção e Processamento de Produtos Agrícolas

Art. 60º Entende-se como Unidade de Recepção e Processamento de Produtos Agrícolas o estabelecimento de construção adequada, podendo ser de madeira, que tenha fluxograma operacional racionalizado, de modo a facilitar os trabalhos de produção, inspeção e higienização.

§ 1º. Em caso de construção em madeira, não se aplicam para as unidades de recepção e acondicionamento de ovos as letras "g" e "h" do artigo 22 desta Lei.

§ 2º. No que se refere à letra "i" do artigo 22 desta Lei, o forro das unidades de recepção e processamento de produtos agrícolas deve ser de material resistente e proporcionar perfeita vedação.

Art. 61º A unidade de recepção e processamento de produtos agrícolas deverá possuir compartimentos separados para recepção, processamento, armazenagem e expedição.

CAPÍTULO XIV Das Características Específicas das Unidades de Produção de Rapadura, Melado e Açúcar Mascavo



Administração
2005/2008

Estado de Santa Catarina Prefeitura Municipal de Galvão

Art. 62º Entende-se como Unidades de Produção de Rapadura, Melado e Açúcar Mascavo o estabelecimento voltado à industrialização de construção simples, que tenha fluxograma operacional racionalizado, de modo a facilitar os trabalhos de produção, inspeção e higienização.

Art. 63º A unidade de produção de rapadura, melado e açúcar mascavo deverá possuir compartimentos separados para moagem, processamento, depósito e embalagem.

CAPÍTULO XV Das Características Específicas das Unidades de Produção de Queijo e Doce de Leite

Art. 64º Entende-se como Unidades de Produção de Queijo e Doce de Leite o estabelecimento voltado à industrialização de construção simples que tenha fluxograma operacional racionalizado, de modo a facilitar os trabalhos de produção, inspeção e higienização.

Art. 65º A unidade de produção de queijo e doce de leite deverá possuir compartimentos separados para recepção, processamento, cura e expedição.

CAPÍTULO XVI Das Disposições Finais

Art. 66º Toda a adulteração de produtos comestíveis de origem animal ou vegetal processados nos estabelecimentos inspecionados e o descumprimento das disposições desta Lei constituem infração punível nos termos da Legislação Civil e Penal em vigor.

Art. 67º Revogam-se as disposições em contrário, revogadas as disposições em contrário.

Gabinete do Prefeito Municipal, 27 de setembro de 2006.

Luis Fernando Didone
Prefeito Municipal

Registrado e Publicado em Data Supra
Roberyal Dalla Cort