



ESTADO DE ALAGOAS
ASSEMBLÉIA LEGISLATIVA ESTADUAL
GABINETE DO DEPUTADO **GILVAN BARROS FILHO** – PSDB
Sorria, Jesus Te Ama

Assembleia Legislativa de Alagoas
PROTOCOLO GERAL 0003180
Data: 09/12/2015 Horário: 15:39
Legislativo - PLO 201/2015

PROJETO DE LEI Nº 201 /2015

Dispõe sobre a Licença Sanitária de
Pequenas Fábricas Rurais de Laticínios
e dá outras providências.

A ASSEMBLÉIA LEGISLATIVA DO ESTADO DE ALAGOAS decreta:

CAPITULO I

Art. 1 - As fábricas rurais de laticínios de pequeno porte deverão ser licenciadas pelos órgãos de controle sanitário competentes, nos termos desta Lei e de seu regulamento.

Art. 2 - Para os fins desta Lei, consideram-se:

I – pequena fabrica rural laticínios: aquela de propriedade ou sob gestão individual ou coletiva de produtor rural, pessoa física, localizada no meio rural, com área útil construída não superior a 500 m² (quinhentos metros quadrados), que receba, produza, beneficie, prepare, transforme, manipule, fracione, mature, embale, rotule, acondicione, conserve, armazene, transporte ou exponha à venda produtos oriundos do beneficiamento ou processamento do leite e seus derivados, para fins de comercialização; e

II – área útil construída: aquela destinada a manipulação, processamento e embalagem de matérias primas e produtos.

Art. 3 - Na aplicação desta Lei devem ser observados:

I – os princípios básicos de higiene e saúde necessários à garantia de inocuidade, identidade, qualidade e integridade dos produtos e saúde do consumidor;

II – As condições gerais de instalações, equipamentos e práticas operacionais que respeitem:

- a) as diferentes escalas de produção;
- b) as especificidades regionais de produtos;
- c) as formas tradicionais de fabricação;
- d) a realidade econômica dos produtores rurais; e
- e) a inocuidade e a segurança alimentar dos produtos.

Art. 4 - O regulamento desta Lei deve estabelecer:

I – requisitos e normas operacionais para a concessão da licença sanitária à pequena fábrica rural de laticínios;

II – critério simplificado para o exame das condições de funcionamento dos estabelecimentos, conforme exigências higiênico-sanitárias essenciais, para obtenção do título de registro e do cadastro e para a transferência de propriedade.

III – detalhamento das ações de inspeção, fiscalização, padronização, embalagem, cadastro, registro e relacionamento das pequenas fábricas rurais de laticínios, bem como normas para aprovação de seus produtos, incluindo a metodologia de controle de qualidade e sanidade, quando for o caso;

IV – normas complementares para a venda ou fornecimento, pelos estabelecimentos, de pequenas quantidades de produtos da produção primária, a retalho ou a granel; e

V – normas específicas relativas às condições gerais das instalações, dos equipamentos e das práticas operacionais dos estabelecimentos, observados os princípios básicos de higiene e saúde, com vistas a garantir a inocuidade e a qualidade dos produtos.

CAPÍTULO II

DA LICENÇA, DA INSPEÇÃO E DA FISCALIZAÇÃO SANITÁRIA

Seção I

Da Licença Sanitária

Art. 5 - A Licença Sanitária é ato privativo dos órgãos oficiais de controle sanitário, atestando que o estabelecimento, para fins de execução das ações previstas no inciso I do art. 2º desta Lei, atende aos princípios básicos de higiene e de saúde aplicáveis à espécie, visando a garantia de inocuidade e qualidade dos produtos comercializados e à saúde do consumidor.

§ 1º - A Licença Sanitária compreende o registro do estabelecimento e de seus produtos e o Alvará Sanitário, que é a autorização para comercialização dos produtos.

§ 2º - A Licença Sanitária fica condicionada à previa inspeção e à fiscalização sanitária do estabelecimento e dos produtos a que se refere esta Lei.

Art. 6 - A Licença Sanitária da pequena fábrica rural de laticínios deve ser feita por unidade, na forma em que dispuser o regulamento desta Lei.

Parágrafo Único. A licença deve ser requerida pelo produtor rural, ou condomínio de produtores rurais, responsável pela unidade junto ao órgão oficial competente e deve preceder ao início das atividades do estabelecimento.

Art. 7 - O prazo de validade da licença deve ser definido pelo órgão de controle ou de defesa sanitária competente.

Parágrafo Único. A Licença Sanitária pode, a qualquer tempo, ser suspensa ou cassada por decisão fundamentada do órgão de controle.

Art. 8 - As pequenas fábricas rurais de laticínios devem ser classificadas como estabelecimentos de produtos de origem animal, adicionados ou não de produtos de origem vegetal.

§ 1º - Para fins de licença, os estabelecimentos indicados no caput são considerados:

I – unidade individual, quando pertencente a um único produtor rural pessoa física; e

II – unidade coletiva, quando pertencente ou sob a gestão de condomínio de produtores rurais.

§ 2º - A unidade coletiva será utilizada, exclusivamente, pelos condôminos a que pertencer ou a que a administrar.

Art. 9 - São órgãos de controle competentes para a expedição da Licença Sanitária:

I – a Agência de Defesa e Fiscalização Agropecuária de Alagoas – ADEAL;

II – as secretarias ou departamentos de agricultura dos municípios, por meio de órgãos com atribuições de inspeção sanitária; e

III – as vigilâncias sanitárias das secretarias de saúde dos municípios com atribuição para liberar a Licença Sanitária de funcionamento do estabelecimento.

Sessão II

Dos Produtos a Serem Fabricados

Art. 10 – As pequena fábricas rurais de laticínios estão autorizadas a produzir, beneficiar, preparar, transforma, manipular, fracionar, receber, embalar, acondicionar, conservar, armazenar, transportar ou expor à venda, os seguintes produtos:

I – Leite cru resfriado proveniente exclusivamente de produção própria dos condôminos ou produtores rurais individuais;

II – leite pasteurizado;

III – queijos, requeijões e ricotas, processados ou não, adicionados ou não de produtos de origem animal ou vegetal;

IV – creme de leite cru ou pasteurizado e manteigas, fresca ou de garrafa;

V – doce de leite adicionado ou não de produtos de origem animal ou vegetal;

VI – gelados comestíveis, iogurtes, bebidas lácteas e sobremesas lácteas;

VII – salgados congelados ou resfriados produzidos a partir do leite e seus derivados e adicionados ou não de produtos de origem animal ou vegetal;

VIII – conservas de produtos derivados do leite;

IX – doces produzidos a partir de derivados do leite.

Parágrafo Único. Fica proibida a recepção, estoque, exposição, venda. Manipulação, produção, processamento e embalagem de derivados lácteos em que seja empregado o processo de ultrapasteurização a alta temperatura (UHT), assim como leite em pó, leite em pó modificado e soro de leite em pó.

Art. 11 – Sem prejuízo do disposto no art. 9º, os estabelecimentos indicados no art. 10 devem ser inspecionados e fiscalizados:

I – pelos órgãos ou pelos departamentos de defesa e inspeção sanitária das secretarias de agricultura dos municípios, quando se tratar de produção destinada ao comércio intramunicipal;

II – pelo órgão ou pelo departamento de defesa e inspeção sanitária da Secretaria de Estado de Agricultura, Pesca e Aquicultura quando se tratar de produção destinada a comércio intermunicipal;

III – pelas vigilâncias sanitárias das secretarias municipais de saúde, quando se tratar de comércio intramunicipal; e

IV – pela Vigilância Sanitária da Secretaria Estadual de Saúde, quando se tratar de comércio intermunicipal.

Art. 12 – Ficam os órgãos oficiais de inspeção sanitária autorizados a expedir normas complementares para especificar os registros auditáveis necessários à fiscalização da produção dos estabelecimentos de que trata esta seção, a serem realizados pelo proprietário ou por profissional habilitado.

Seção III

Dos Serviços de Inspeção e de Fiscalização

Art. 13 – Incumbem os órgãos de controle e de defesa sanitária na execução dos serviços de inspeção e de fiscalização dos estabelecimentos de que trata esta Lei:

I – analisar e aprovar as plantas de construção e reforma do estabelecimento requerente, sendo-lhes facultado editar normas complementares que estabeleçam as especificações mínimas exigíveis e critério simplificado para análise e aprovação das condições gerais das instalações dos equipamentos e das práticas operacionais;

II – relacionar e/ou cadastrar os fornecedores e registrar os estabelecimentos e os produtos passíveis de serem produzidos, segundo a natureza e a origem da matéria-prima e dos ingredientes, das instalações, dos equipamentos e do processo de fabricação e comercialização;

III – aprovar e expedir, no âmbito de sua competência legal, o certificado de registro e/ou alvará sanitário do estabelecimento;

IV – capacitar e treinar os inspetores e fiscais do seu corpo técnico;

V – inspecionar, reinspecionar e fiscalizar o estabelecimento, as instalações e os equipamentos, a matéria-prima, os ingredientes e os produtos elaborados; e

VI – executar a ação de fiscalização no âmbito e nos limites de suas competências legais.

Parágrafo Único. Os órgãos oficiais de controle e de defesa sanitária devem exercer suas atividades de inspeção e de fiscalização de maneira coordenada e integrada, na forma em que dispuser o regulamento.

Art. 14 – O valor e a forma de recolhimento das taxas decorrentes de registro e vistoria do estabelecimento, registro ou alteração do rótulo do produto, alteração da razão social e inspeção e reinspeção sanitárias dos produtos devem observar o disposto na legislação aplicável.

CAPÍTULO III

DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 15. O produtor rural proprietário ou dirigente do estabelecimento habilitado nos termos desta Lei é o responsável pela qualidade dos alimentos que produz, obrigando-se a:

I – capacitar-se para a execução das atividades;

II – promover ações corretivas sempre que forem detectadas falhas no processo produtivo ou no produto;

III – fornecer aos órgãos de controle ou de defesa sanitária, sempre que solicitado, dados e informações sobre os serviços, as matérias-primas, as substâncias utilizadas, os processos produtivos, as práticas de fabricação e os registros de controle de qualidade, bem como sobre os produtos e subprodutos fabricados; e

IV – assegurar livre acesso dos agentes fiscais aos estabelecimentos habilitados e colaborar com o trabalho dos órgãos oficiais.

Art. 16 – A infração às normas estabelecidas nesta Lei e em seu regulamento acarretam, isolada ou cumulativamente, as sanções administrativas previstas na legislação aplicável à espécie, sem prejuízo das responsabilidades civil e penal cabíveis.

Art. 17 – Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

SALA DAS SESSÕES DA ASSEMBLÉIA LEGISLATIVA ESTADUAL, EM MACEIÓ/AL.,
EM 1º DE DEZEMBRO DE 2015.



GILVAN BARROS FILHO

DEPUTADO



ESTADO DE ALAGOAS
ASSEMBLÉIA LEGISLATIVA ESTADUAL
GABINETE DO DEPUTADO GILVAN BARROS FILHO – PSDB
Sorria, Jesus Te Ama

JUSTIFICATIVA

O presente Projeto de Lei que institui a Licença Sanitária para as fábricas rurais de laticínios de pequeno porte no Estado de Alagoas, por meio dos órgãos de controle sanitários competentes e dá outras providências, faz-se prioritário para que os princípios básicos de higiene e saúde necessários à garantia da qualidade e integridade dos produtos e saúde do consumidor sejam preservados.

Esta proposição vem a viabilizar, de forma bem mais segura e prática, a liberação da Licença Sanitária para essas fábricas que hoje sofrem com as ações do Estado, até mesmo com a interdição das mesmas, em razão de uma deficiência na legislação pela ausência de uma Lei que venha a definir o seu pleno funcionamento dentro das exigências legais. Isto posto, irá possibilitar maior celeridade e eficiência na administração e gestão voltadas a essas instituições, quando contamos com a valiosa atenção dos nossos dignos pares para aprovação desta proposição.

**SALA DAS SESSÕES DA ASSEMBLÉIA LEGISLATIVA
ESTADUAL, EM MACEIÓ/AL., EM 01 DE DEZEMBRO DE 2015.**



GILVAN BARROS FILHO

DEPUTADO