



Diário Oficial do **Município**

Câmara Municipal de Mucuri

quarta-feira, 3 de abril de 2013

Ano II - Edição nº 00098

Câmara Municipal de Mucuri publica



Rua Oscar Teixeira Sirqueira | 290 | Malvinas | Mucuri-Ba

Câmara Municipal de Mucuri

SUMÁRIO

- LEI MUNICIPAL Nº 623/2013, DE 14 DE MARÇO DE 2013 - DISPÕE SOBRE O SELO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA MUNICIPAL – (S.I.M.) NO ÂMBITO DO MUNICÍPIO DE MUCURI E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.

Câmara Municipal de Mucuri

Lei

LEI MUNICIPAL N.º 623/2013, DE 14 DE MARÇO DE 2013

DISPÕE SOBRE O SELO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA MUNICIPAL – (S.I.M.) NO ÂMBITO DO MUNICÍPIO DE MUCURI E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.

O Presidente da Câmara Municipal de Mucuri, Estado da Bahia, no uso das suas atribuições legais e prerrogativas regimentais, **FAZ SABER** que o Plenário da Câmara **APROVOU** e ele **PROMULGA** a seguinte **LEI**:

Artigo 1º - Por força da presente Lei, fica instituído no âmbito do território do município de Mucuri, Estado da Bahia, o **Selo de Inspeção Sanitária Municipal (SIM)**, para produtos artesanais comestíveis de origem animal e vegetal, mediante o atendimento das exigências, pelos estabelecimentos, assim definidos:

I - Produtos Artesanais - Qualquer produto comestível de origem animal ou vegetal, elaborado em pequena escala e que mantenha as características tradicionais, culturais e regionais.

II- Agroindústrias Artesanais Rurais – estabelecimentos instalados obrigatoriamente em propriedade rural, onde se utiliza mão-de-obra predominantemente familiar e que produzam algum tipo de produto artesanal de origem animal ou vegetal, desde que 60% (sessenta por cento) no mínimo da matéria-prima empregada nos produtos sejam oriundas da propriedade, exceto produtos a base de farinha de trigo e outros farináceos e chocolate.

III - Indústrias Familiares – São aquelas que produzem alimentos de forma artesanal, utilizando-se de estrutura física específica, anexa à residência, ou as próprias dependências comuns à família, podendo elaborar somente produtos artesanais de menor risco à saúde dos consumidores e em pequena escala, observados rigorosamente todos os parâmetros higiênico-sanitários, descritos nesta lei.

IV - Estabelecimentos – São estruturas físicas destinadas à recepção e depósito de matéria prima (produzida na propriedade ou adquiridas de outras), elaboração, acondicionamento, armazenamento e comercialização de produtos artesanais comestíveis de origem animal e vegetal, enquadrados nos seguintes parâmetros:

1

Câmara Municipal de Mucuri

(a) Estabelecimentos destinados ao abate de pequenos animais (aves e coelhos) e elaboração de produtos artesanais de origem animal com importância econômica, dentro dos seguintes limites mensais de produção:

- 1 - Abate de pequenos animais cujo volume seja igual a 16 (dezesseis) toneladas.
- 2 - Embutidos, defumados e salgados igual a 02 (duas) toneladas.
- 3 - Peixes, moluscos, anfíbios e crustáceos igual a 02 (duas) toneladas.
- 4 - Produtos apícolas igual a 1,5 (uma e meia) tonelada.
- 5 - Laticínios igual a 7.000 (sete mil) litros.
- 6 - Ovos igual a 2.000 dúzias.

(b) Estabelecimentos de produtos vegetais, destinadas à elaboração de produtos artesanais, nos seguintes limites mensais de produção:

- 1 - Frutas e outros vegetais (com restrições ao palmito) igual a 02 (duas) toneladas (doces, polpas e conservas).
- 2 - Massas, doces e salgados igual a 02(duas) toneladas.
- 3 - Produtos de cana-de-açúcar igual a 02 (duas) toneladas (açúcar mascavo, rapadura, melado);
- 4 - Bebidas destiladas e fermentadas igual a 1.000 (mil) litros (vinhos, licores, cachaça artesanal, etc.);
- 5 - Microorganismos igual a 01 (uma) tonelada (cogumelos e afins).

V - Matéria Prima – Toda substância comestível bruta principal e essencial à fabricação de produtos comestíveis artesanais, produzida na propriedade ou adquirida de terceiros.

VI - Inspeção e fiscalização – O ato de examinar minuciosamente as condições higiênico-sanitárias das pessoas, do estabelecimento, das instalações e dos equipamentos; os padrões físicos, químicos e microbiológicos da matéria-prima e ingredientes assim como os procedimentos operacionais adotados nas fases de recepção, depósito, processamento, acondicionamento, acondicionamento, armazenamento, transporte e comercialização dos produtos artesanais comestíveis.

VII - Inspetores e Fiscais Sanitários – técnicos capacitados e credenciados pela Secretaria Municipal de Saúde, responsáveis pelo registro, inspeção e fiscalização do estabelecimento, das instalações e equipamentos, recebimento, obtenção e depósito

Câmara Municipal de Mucuri

de matéria-prima e ingredientes, elaboração, acondicionamento, recondicionamento, armazenagem, transporte e comercialização de produtos artesanais.

Parágrafo Único - Os parâmetros estabelecidos no inciso IV, alínea "a", itens "1" a "6" e alínea "b", itens "1" e "5", correspondem à produção individual. Para grupo, associação ou cooperativa o limite de produção corresponde ao somatório do volume por produtor, desde que não exceda o limite estabelecido nesta Lei.

Artigo 2º - Compete à Secretaria Municipal de Saúde, através da Vigilância Sanitária (VISA), e à Secretaria Municipal de Agricultura ou equivalente exercer ações pertinentes ao cumprimento desta Lei e regulamento na implantação do Selo de Inspeção Sanitária Municipal – SIM.

Artigo 3º - Consideram-se passíveis de beneficiamento e de elaboração de produtos agroindustriais e artesanais comestíveis, as seguintes matérias - primas:

- I- Carne suína ou bovina inspecionadas pelo SIF (Selo de Inspeção Federal) ou SIE (Selo de Inspeção Estadual);
- II- Carne de animais de pequeno porte: aves e coelhos, inspecionado pelo S.I.F. (Selo de Inspeção Federal), S.I.E. (Selo de Inspeção Estadual) ou VISA (Vigilância Sanitária Municipal).
- III- Leite;
- IV- Ovos;
- V- Produtos apícolas (comestíveis);
- VI- Peixes e crustáceos;
- VI- Microorganismos (cogumelos);
- VII- Frutos e vegetais (com restrições técnicas ao palmito);
- VIII- Cereais.

Artigo 4º - Todo estabelecimento produtor de alimentos deve ser registrado e cadastrado na Vigilância Sanitária de Mucuri e preencher os seguintes requisitos:

- I – Localizar-se na propriedade rural, em local afastado de fontes produtoras de poeira, insetos, mau-cheiro e outras contaminações;

Câmara Municipal de Mucuri

II – Ser construído em alvenaria com área compatível ao volume máximo de produção e permitir um fluxograma operacional que facilite os trabalhos em todas as fases de processamento, bem como sua higienização;

III – possuir ambiente interno a prova de insetos e animais, área suja, separadas da área limpa;

IV – Possuir paredes lisas, impermeáveis, de cores claras e de fácil limpeza;

V – possuir forro de material liso, de cor clara e que não seja de madeira, bom sistema de vedação, ventilação e luminosidade;

VI – possuir pisos antiderrapantes, impermeáveis e com inclinação que permita um perfeito escoamento das águas residuais e facilite limpeza e higienização;

VII – dispor de água potável encanada e com pressão, que permita a perfeita remoção dos resíduos cuja fonte, assim como a tubulação e reservatório, sejam protegidos para evitar qualquer tipo de contaminação;

VIII – possuir pé-direito de no mínimo 2,60 metros, e que seja compatível com os equipamentos e que proporcione boa ventilação e climatização;

IX – possuir sistema de escoamento de águas servidas, e quando for o caso de sangue e resíduos, interligados a um eficiente sistema de tratamento sem prejuízo para o meio ambiente;

X – dispor de depósito para os insumos a serem utilizados na elaboração dos produtos artesanais, e quando for o caso, de câmara fria ou outro equipamento de refrigeração;

XI – dispor de vestiários e instalações sanitários compatíveis com o número de trabalhadores, quando a Vigilância Sanitária Municipal (VISA) julgar necessário;

XII – dispor de fonte de energia elétrica que garanta o bom funcionamento dos equipamentos e a conservação dos produtos artesanais.

Parágrafo Primeiro - Os itens I, VIII, IX e XI, não se aplicam às Indústrias Familiares, pois as mesmas utilizam as dependências da própria residência ou dependências anexas, para a elaboração dos produtos artesanais.

Parágrafo Segundo - Os estabelecimentos registrados receberão um número sequencial iniciado em A000001, que os identificarão junto ao Serviço de Inspeção Sanitária Municipal, os quais serão apostos Selo de Inspeção Municipal - S.I.M..

Artigo 5º - O registro e cadastro de que trata o artigo anterior, deve ser formalizado instruído dos seguintes documentos:

Câmara Municipal de Mucuri

I – Cópia de Certificado do Curso de Manipulação de Alimentos, ministrado por Instituto de Pesquisa, Assistência Técnica e Extensão Rural ou órgão similar ou pela Vigilância Sanitária Municipal;

II – Cópia do Alvará Sanitário de Produção;

III – Laudo Médico Veterinário dos exames de brucelose e tuberculose, para as Agroindústrias de derivados do leite;

IV – Fluxograma de Produção;

V – Cópia da carteira de identidade e cadastro de pessoa física;

VI - Parecer da Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente e/ou licença ambiental expedida pela Secretaria Estadual de Meio Ambiente – SEAMA, quando necessário;

VII - Planta baixa e memorial descritivo das instalações;

VIII - Laudo de exame microbiológico e físico-químico da água de abastecimento atestando sua potabilidade;

IX – Nota do Produtor Rural;

X – Laudo para o funcionamento do Profissional Técnico da Vigilância Sanitária.

Artigo 6º- Todas as instalações, móveis, equipamentos e utensílios dos estabelecimentos devem ser lavados rotineiramente e devidamente higienizados com produtos registrados no órgão competente.

Artigo 7º- Os estabelecimentos deverão adotar sistema de controle integrado de pragas.

Artigo 8º- É proibido o uso de recipientes de zinco, madeira, pintado, latão ferro estanhado ou com ligas superiores a 2% de chumbo, assim como qualquer utensílio danificado que possa comprometer a qualidade sanitária dos produtos artesanais.

Artigo 9º- É proibido nas instalações de processamento e elaboração de produtos artesanais, fazer refeições, fumar, depositar produtos, objetos e materiais estranhos à sua finalidade, assim como, o uso de perfume, esmalte em unhas e de quaisquer adornos.

Câmara Municipal de Mucuri

Artigo 10- Nas câmaras frias ou outros equipamentos de refrigeração deve ser observado rigorosamente as condições de funcionamento e higiene.

Artigo 11- Serão exigidos para todos os manipuladores de alimentos e proprietários das agroindústrias e indústrias familiares, exame de saúde e laudo médico e/ou odontológico quando a Vigilância Sanitária, julgar necessário.

Parágrafo Único – As inspeções médicas poderão ser solicitadas quantas vezes a Vigilância Sanitária julgar necessário.

Artigo 12- O uso do uniforme limpo e completo (gorro, rede capilar, luvas, avental e calçado próprio) é obrigatório para todos os manipuladores, devendo também ser observadas todas as práticas de higiene das pessoas e das dependências, com comprovação caso necessite.

Artigo 13- A fiscalização e inspeção sanitária obedecerão às normas estabelecidas nesta Lei, na Lei Federal n.º 11.346, de 15 de setembro de 2006; na Lei Federal n.º 6.437, de 20 de agosto de 1977; no Regulamento da Prévia Inspeção e Fiscalização Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (Decreto Nº 3999-N DE 24/07/96) da Secretaria da Agricultura, no Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (Decreto 30691 DE 29/03/52) do Ministério da Agricultura, Resolução – RDC Nº 216 de 15 de Setembro de 2004 (Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação) e serão exercidas pelos técnicos credenciados de Mucuri.

Artigo 14- A Vigilância Sanitária Municipal (VISA) será exercida exclusivamente por profissionais habilitados, segundo o ramo de atividade específico a que se destina cada estabelecimento inspecionado, ou seja:

I - Na prévia inspeção e fiscalização de produtos de origem animal – Médico Veterinário;

II - Nas demais atividades complementares, de acordo com atuação específica de cada profissional:

- a) Médico Veterinário;
- b) Nutricionista, Economista doméstico ou Tecnólogo em Alimentos;
- c) Técnico Agrícola;
- d) Demais profissionais técnicos devidamente capacitados.

Câmara Municipal de Mucuri

Artigo 15- A inspeção e fiscalização de que trata a presente Lei abrange, sob o ponto de vista de produção e sanitário, a inspeção *ante "mortem e post mortem"* dos animais; o recebimento, a manipulação, o beneficiamento, a transformação, a elaboração, o preparo, a conservação, o acondicionamento, a embalagem, o depósito, a rotulagem, a armazenagem e o transito de quaisquer produtos e subprodutos, destinados a alimentação humana.

Artigo 16- A Vigilância Sanitária poderá baixar *Normas Técnicas (NT)* e *Instruções Adicionais (IA)* para o exercício da inspeção e fiscalização, do processamento, elaboração e comercialização dos produtos artesanais comestíveis de origem animal e vegetal.

Artigo 17- O processamento dos produtos artesanais deverá obedecer rigorosamente todos os padrões higiênico-sanitários, físico-químicos e microbiológicos estabelecidos pela legislação Federal, Estadual e Municipal vigente.

Artigo 18- Cada tipo de produto deverá ter aprovação e registro de sua fórmula e de seu rótulo junto à Vigilância Sanitária, que além das exigências previstas pela legislação específica de rotulagem exigirá que os rótulos dos produtos artesanais contenham obrigatoriamente as seguintes indicações:

- I - Nome do produto em caracteres destacados e uniformes;
- II - Nome e identificação do estabelecimento responsável;
- III – Selo de Inspeção Sanitária Municipal (SIM);
- IV - Natureza do estabelecimento conforme a classificação oficial prevista nesta Lei;
- V - Localização do estabelecimento;
- VI - Espaço previsto para colocar a data de fabricação disposto em sentido horizontal ou vertical;
- VII - Peso ou conteúdo líquido e peso da embalagem;
- VIII - Informação Nutricional e lista de ingredientes da composição em ordem decrescente da respectiva proporção;
- IX - Prazo de validade do produto;
- X - Número de registro do produto no SIM, conforme relação de códigos do ANEXO I;

Câmara Municipal de Mucuri

XI – Lote;

XII - Instruções para preparo e conservação do produto;

XIII - Indicação de que o produto é artesanal.

Artigo 19- O Selo de Inspeção Municipal, citado no item III do artigo 18, representa a marca oficial usada unicamente nos estabelecimentos sujeitos à fiscalização da VISA, conforme definidos no art. 1º, itens II e III e constitui a garantia que o produto foi elaborado dentro das normas e padrões higiênico-sanitários.

Artigo 20- Após a aprovação dos rótulos de cada produto artesanal, eles serão registrados na VISA, mediante um código composto pelo número de registro do estabelecimento, citado no § 2º do art. 3º, seguido pelo código do produto como identificado no ANEXO I, separados por uma barra.

Artigo 21- A confecção dos rótulos pelos estabelecimentos só poderá ser realizada com autorização da VISA, em formulário próprio e endereçada à gráfica indicada pelo requerente, onde se fará constar a tiragem da impressão de cada modelo.

Parágrafo Único - Após a confecção dos rótulos, o estabelecimento deverá encaminhar à VISA, uma via ou cópia da Nota Fiscal da gráfica, acompanhada de 3 (três) exemplares de cada rótulo impresso.

Artigo 22- O Selo de Inspeção Municipal deve obedecer exatamente as características e modelos descritos no ANEXO II desta Lei.

Artigo 23- São atribuições exclusivas da Vigilância Sanitária Municipal (VISA):

I - Definir os produtos passíveis de serem elaborados artesanalmente, conforme o risco à saúde do consumidor, à natureza e origem da matéria prima, ingredientes e volume de produção de cada produto;

II - Inspecionar e fiscalizar o estabelecimento, as instalações, os equipamentos, a matéria prima, os ingredientes e os produtos elaborados artesanalmente;

III - Analisar fórmulas, rótulos e embalagens a serem utilizadas na elaboração e embalagem dos produtos;

IV - Analisar e aprovar as plantas e os fluxogramas de produção dos estabelecimentos, assim como as instalações das indústrias familiares;

Câmara Municipal de Mucuri

V - Verificar as carteiras de saúde, os laudos de exame de água e outros atestados ou exames que se julgar necessário para a garantia sanitária dos produtos elaborados;

VI - Aprovar o registro das agroindústrias artesanais rurais assim como expedir e renovar anualmente os alvarás sanitários;

VII - Analisar e aprovar os memoriais descritivos ou Procedimentos Operacionais Padronizados (POP's) e o Manual de Boas Práticas de Fabricação na elaboração dos produtos comestíveis artesanais, nos estabelecimentos que se julgar necessário;

Artigo 24- As infrações às normas previstas nesta Lei serão punidas de acordo com as legislações federal, estadual e municipal vigentes.

Artigo 25- As agroindústrias artesanais rurais, assim como as indústrias familiares responderão legal e juridicamente pelos danos à saúde pública, caso se comprove a omissão ou negligência inerentes à observância dos padrões higiênico-sanitários, físico-químicos e microbiológicos dos produtos artesanais.

Artigo 26- Toda alteração, ampliação reforma ou construção no estabelecimento registrado, só poderá ser feita com a prévia aprovação e autorização da Vigilância Sanitária.

Artigo 27- Os ingredientes, os aditivos, embalagens e as matérias primas utilizadas nos produtos comestíveis artesanais deverão ter registro junto aos órgãos competentes (Ministério da Saúde, Ministério da Agricultura, SIF, SIE ou VISA).

Artigo 28- As agroindústrias artesanais rurais se obrigam a manter um controle de produção cujos mapas estatísticos deverão ser encaminhados mensalmente à Vigilância Sanitária.

Artigo 29- Os animais destinados ao abate (aves e coelhos) e os destinados ao fornecimento de matéria prima deverão ter controle sanitário junto ao Órgão Estadual de Defesa Animal (IDAF) ou da Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente, Secretaria Municipal de Saúde (VISA).

Artigo 30- Para a inspeção sanitária cuja presença do Médico Veterinário e/ou Auxiliar de Inspeção é obrigatória será cobrada uma "**Taxa Especial de Inspeção**", cujo valor será o equivalente a R\$ 30,00 (trinta reais).

Câmara Municipal de Mucuri

Parágrafo Primeiro- O valor definido neste artigo será atualizado anualmente de acordo com o Índice de Preço ao Consumidor Amplo Especial (IPCA-E), apurado pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), acumulado no exercício imediatamente anterior.

Parágrafo Segundo- No caso de extinção do IPCA-E ou que ele de alguma forma não possa ser mais aplicado, o Poder Executivo Municipal poderá adotar outro índice do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE) que reflita a perda do Poder Aquisitivo da Moeda e venha substituir o IPCA-E.

Artigo 31- O rol de produtos derivados descritos no Anexo I desta Lei, obedecida a sequência de códigos de classificação, poderão ser acrescentados ou suprimidos a critério da Vigilância Sanitária Municipal.

Artigo 32- A Secretaria Municipal de Saúde, disponibilizará os selos para a Vigilância Sanitária, arcando com as despesas de confecção.

Parágrafo Único.- O selo será repassado às agroindústrias artesanais rurais e indústrias familiares a preço de custo.

Artigo 33- Os casos omissos serão resolvidos pela Secretaria Municipal de Saúde, Vigilância Sanitária e demais órgãos e/ou autoridades indicadas por Regulamento próprio.

Artigo 34- O Poder Executivo Municipal bem como os órgãos responsáveis pela observância e fiscalização aos preceitos contidos nesta Lei regulamentarão esta no prazo máximo de 180(cento e oitenta)dias, sem prejuízo da edição dos atos já previstos na presente Lei.

Artigo 35- Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação, revogadas todas as disposições em contrário.

Gabinete da Presidência, Mucuri, Bahia, em 14 de Março de 2013.

JOSÉ MENDES FONTOURA
Presidente da Câmara

10

Câmara Municipal de Mucuri

ANEXO I

RELAÇÃO E CÓDIGOS PARA REGISTRO DE PRODUTOS ARTESANAIS

<u>Descrição do produto</u>	<u>Código</u>
A- Pequenos Animais (aves e coelhos)	
Aves Abatidas	A-01
Cortes de aves	A-02
Miúdos de aves	A-03
Coelho abatido	A-04
B- Embutidos, Defumados e Salgados	
Embutidos	B-01
Defumados	B-02
Salgados	B-03
C- Peixes, moluscos, anfíbios e crustáceos	
Peixes (aquicultura)	C-01
Moluscos	C-02
Anfíbios	C-03
Crustáceos	C-04
D- Produtos apícolas	
Mel e derivados	D-01
E- Laticínios	
Leite "in natura"	E-01
Queijo frescal	E-02
Queijo maturado	E-03
Ricota	E-04
Requeijão	E-05
Puína, coalhada, nata e "ximia"	E-06
logurte e fermentados	E-07
Creme de leite	E-08
Manteiga	E-09
Doce de leite	E-10
Provolone	E-11
Mussarela	E-12
Bebidas lácteas	E-13

Câmara Municipal de Mucuri

F- Ovos

Ovos frescos	F-01
Ovos em conserva	F-02

G- Massas

Pães e afins	G-01
Bolos	G-02
Biscoitos	G-03
Macarrão e afins	G-04
Pizzas	G-05
Tortas salgadas e afins	G-06

H- Derivado de frutas, legumes e hortaliças

Compotas	H-01
Geléias	H-02
Polpas (todos os tipos)	H-03
Frutas desidratadas	H-04
Oleaginosas (amendoim, macadâmia, castanhas, entre outras)	H-05
Sucos	H-06
Conservas	H-07
Doces cristalizados	H-08
Doces pastosos	H-09
Doces em barras	H-10
Suspiro	H-11
Tortas doces e afins	H-12

I- Derivados de cana-de-açúcar

Açúcar mascavo	I-01
Melado	I-02
Rapadura	I-03
Bala	I-04

J- Bebidas destiladas e fermentadas

Vinho	J-01
Licor	J-02
Cachaça Artesanal	J-03
Vinho de Jabuticaba	J-04

K- Microrganismos (cogumelo e afins)

"In natura"	K-01
Conservas	K-02
Seco	K-03

Câmara Municipal de Mucuri

L- Temperos e afins

Vinagre	L-01
Temperos caseiros	L-02

M- Grãos e derivados

Café	M-01
Fubá	M-02
Canjica	M-03
Milho de pipoca	M-04
Farinha de Mandioca	M-05
Polvilho	M-06

N- Gelado comestíveis

Sorvete	N-01
Picolé	N-02

OBS: Produtos derivados, não constantes nesta lista, serão acrescentados, obedecendo à mesma sequência de códigos de classificação.

Câmara Municipal de Mucuri

ANEXO II

SELO OFICIAL DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA MUNICIPAL

a) MODELOS:



Modelo 01



Modelo 02



Modelo 03

b) FORMA : Elíptica no sentido horizontal.

c) COR: Preta

d) DIMENSÕES :

- a. Modelo 01 – 5,0 (cinco) cm de comprimento por 3 (três) cm de altura.
- b. Modelo 02 - 4,0 (quatro) cm de comprimento por 2,5 (dois virgula cinco) cm
- c. Modelo 03 - 3,0 (três) cm de comprimento por 1,8 (um virgula oito) cm de altura.

e) USO:

Modelo 01- Para embalagens de aves e coelhos abatidos (inteiros);

Modelo 02 - Para embalagens de produtos com peso superior a 1 kg.

Modelo 03 - Para embalagem de produtos com peso inferior a 1 kg.

f) DIZERES: Acompanhando a margem externa superior as palavras **SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE**, na margem interna superior as palavras **Mucuri - BA**, no centro e em negrito as palavras **SERVIÇO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA MUNICIPAL**, abaixo desta as

Câmara Municipal de Mucuri

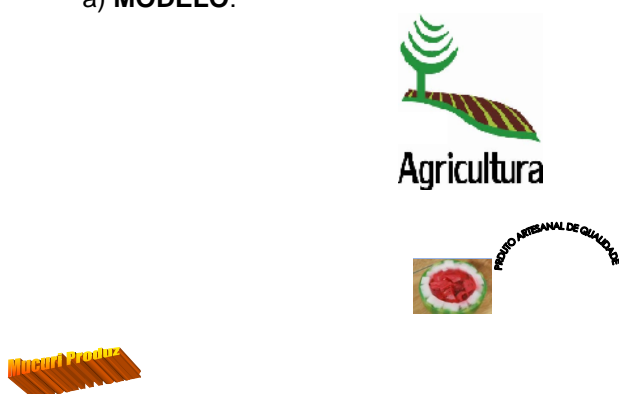
iniciais **S.I.M** e o número de registro do estabelecimento (em negrito e destacados) e na margem inferior externa as palavras **SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA E MEIO AMBIENTE**.

g) Este selo deve estar impresso no rotulo do produto.

ANEXO III

Selo – *PRODUTO ARTESANAL DE QUALIDADE – MUCURI PRODUZ*

a) **MODELO:**



b) **FORMA, DIMENSÕES E CORES:** retângulo de 3,697 cm de altura por 3,0 (três) cm de largura, nas cores verde, marrom e preto apresentando em seu interior e ao fundo uma paisagem do município com ilustrações de produtos artesanais sobrepostos a esta.

c) **NUMERAÇÃO:** o selo deverá ser numerado de 1 (um) a infinito, ficando a cargo da VISA à distribuição mediante controle numérico para cada estabelecimento.

d) **DIZERES:** abaixo a caracterização do município – “Industria Familiar, Agroindústria Artesanal Rural e Mucuri Produz”.

Gabinete da Presidência, Mucuri(Bahia), em 14 de Março de 2013.

JOSÉ MENDES FONTOURA

Presidente da Câmara

15