

4. CUIDADOS COM AS MERCADORIAS:

Não é permitido depositar, expor ou vender mercadorias fora do limite de cada banca.

As embalagens e superfícies em contato direto com alimentos deverão ser de material apropriado e aprovado pela Vigilância Sanitária Municipal.

Não é permitido a colocação de gêneros alimentícios diretamente no chão.

5. FUNCIONÁRIOS E PREPOSTOS:

Deverão encaminhar-se à SMAPA para fazer o cadastramento até o dia 09 de junho de 2017.

Deverão apresentar documentos de identificação sempre que solicitado pelos órgãos fiscalizadores ou da administração pública municipal.

É PROIBIDA a cessão, locação, transferência ou sublocação a terceiros da permissão.

6. PROIBIDA A VENDA DAS SEGUINTE MERCADORIAS:

- Produtos não autorizados ou em desacordo com a modalidade de comércio especificados em sua licença.
- Produtos de origem animal e seus derivados (carnes, embutidos, leite, queijos, mel, entre outros) sem a certificação dos órgãos fiscalizadores vinculados ao MAPA – SIF, SISP ou SIM.
- Bebidas alcóolicas.
- Produtos com fins terapêuticos sem registro nos órgãos competentes do Ministério da Saúde.
- Plantas da Lista de Flora Ameaçadas de Extinção.
- Que não estejam em adequada condição de consumo ou fora do prazo de validade.
- Produtos orgânicos de agricultores sem a devida certificação.
- Animais vivos, de qualquer espécie.

7. LIMPEZA DO ESPAÇO:

Cada usuário deverá manter seu espaço constantemente limpo, removendo todo o resíduo gerado pela atividade comercial, acondicionando em sacos de lixo resistentes ou em containers, devendo ser colocados ao final, em local determinado pela SMAPA para aguardar a coleta da limpeza pública.



Coordenação: Márcia Regina Rangel Araujo

Chefe de Divisão de Produção, Conservação e Qualidade de Alimentos/SMAPA

Departamento de Fomento ao Abastecimento

Secretaria Municipal de Agricultura, Pesca e Abastecimento de Ubatuba

Pça. Treze de Maio, 200 – Centro | Tel.: 12. 3833.3500 | smapa.ubatuba@gmail.com





PROJETO FEIRA LEGAL

A Secretaria Municipal de Agricultura, Pesca e Abastecimento – SMAPA, criou o “Projeto Feira Legal” com o objetivo de organizar melhor a Feira e auxiliar os feirantes a se adequarem as regras de funcionamento, legislação sanitária, às questões relacionadas ao Alvará expedido e demais legislações que venham a reger a comercialização específica de cada produto.

Acreditamos que com isso todos ganham, o feirante, que será auxiliado para se adequar, e o cliente, que terá a satisfação em ter uma feira mais organizada e limpa, com mais facilidade para transitar e localizar os produtos, que terão garantida sua segurança e qualidade.

A fase do projeto de orientação, acontecerá no período de 20 de maio à 10 de junho de 2017, onde, aos sábados, uma equipe da SMAPA estará na Pça. BIP, identificando e auxiliando junto aos feirantes, a necessidade de adequações. De segunda a sexta-feira, esse trabalho será desenvolvido com os feirantes do Mercado Municipal de Peixe, e, às quartas-feiras, com os feirantes do Espaço Saudável. Durante este período a Secretaria também organizará a feira da Pça. BIP por setores.

A manutenção das boas condições de funcionamento das feiras livres no município, serão feitas após a fase de orientação, através da atuação das fiscalizações da Vigilância Sanitária Municipal e do Departamento de Fiscalização do Tributos Mobiliários. A Secretaria também continuará presente junto aos feirantes, orientando e auxiliando.

REFERÊNCIAS LEGAIS:

- DECRETO MUNICIPAL 4606/06: regra o funcionamento das Feiras Livres no Município.
- DECRETO MUNICIPAL 5417/11: regra a comercialização de produtos de agricultores orgânicos certificados no ESPAÇO SAUDÁVEL.
- PORTARIA CVS – 5/2013: regulamento técnico sobre as boas práticas para estabelecimentos comerciais de alimentos e para serviços de alimentação.
- RESOLUÇÃO-CFMV 1069/2014: regra a exposição, venda e doação de animais.
- Portaria MMA 443/2014: Lista Nacional Oficial de Espécies da Flora Ameaçadas de Extinção.
- Resolução SMA 48/2004: Lista Oficial das Espécies da Flora do Estado de São Paulo Ameaçadas de Extinção.

REGRAS PRINCIPAIS

1. HORÁRIO DE MONTAGEM E FUNCIONAMENTO:

Arrumação de bancas: a partir das 0 horas do dia da feira

Funcionamento da feira: das 6 horas às 14 horas

Tolerância para a saída e limpeza: até às 15 horas

2. ALIMENTOS PROCESSADOS E PARA CONSUMO LOCAL:

O feirante deverá encaminhar-se à Vigilância Sanitária Municipal para agendar visita à base de operação até o dia 09 de junho de 2017, no caso de: Pães, doces, salgados caseiros. Pastel, espetinho, pamonha, tapioca. Legumes e folhagens lavados, picados e embalados.

No caso do caldo de cana, deverá ser informado os fornecedores de cana-de-açúcar à Vigilância Sanitária Municipal, através de formulário próprio, disponibilizado pela SMAPA.

Alimentos destinados ao consumo local poderão ser submetidos apenas ao preparo final, isto é, montagem e tratamento térmico (fritar, assar e grelhar).

Feirantes e funcionários que processam ou sirvam alimentos deverão fazer o Treinamento para Manipuladores de Alimentos oferecido pela Vigilância Sanitária Municipal (ainda sem previsão de data).

3. ARRUMAÇÃO DA BANCA:

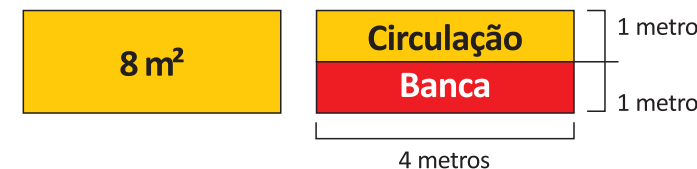
A banca será montada dentro da área estabelecida na permissão, da seguinte forma:

Exemplo:

Largura da banca = 1 metro

Largura de circulação de vendedores = 1 metro

Comprimento da banca = Área (m²)



O Alvará deverá ser afixado em local visível na banca.

Deverão ser afixadas plaquetas com preço e unidade de venda de produtos.

As balanças deverão ser aferidas pelos órgãos competentes e colocadas em local visível pelo consumidor.