



GOVERNO DO MUNICIPIO DE CONSELHEIRO LAFAIETE
GABINETE DO PREFEITO

DECRETO Nº 459, DE 20 DE OUTUBRO DE 2016.

REGULAMENTA A LEI N.º 5.812, DE 22 DE JULHO DE 2016 QUE “INSTITUI O SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL SANITÁRIA E INDUSTRIAL DOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL E VEGETAL – “S.I.M.” NO MUNICÍPIO DE CONSELHEIRO LAFAIETE, E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.”

O Prefeito Municipal, no uso de suas atribuições legais conferidas pelos artigos 12, 90, inciso VI, 116, inciso I, alínea “i”, todos da Lei Orgânica do Município, promulgada em 29 de junho de 1990, e

Considerando a instituição do Sistema de Inspeção Municipal – SIM no âmbito da Secretaria Municipal de Desenvolvimento Econômico, através da Gerência Municipal de Agropecuária e Abastecimento para cumprimento obrigatório da inspeção prévia e fiscalização dos produtos de origem animal e vegetal produzidos no Município, determinada nos termos das Leis Federais nº 1.283/50 e 7.889/89 e o Decreto Federal nº 30.691, de março de 1952, e ainda em acordo com a Lei Estadual nº11.812/95.

CAPÍTULO I

DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 1º - O Serviço de Inspeção Industrial e Sanitária dos produtos de origem animal e vegetal, produzidos no âmbito do Município de Conselheiro Lafaiete, rege-se-á pela Lei nº 5.812, de 22 de julho de 2016 e, por este Decreto.

§1º Ficam sujeitos a registro no Serviço de Inspeção Municipal todos os estabelecimentos que abatem animais, produzam matéria-prima, manipulem, beneficiem, preparem, embalem, transformem, envasem, acondicionem, depositem e industrializem a carne e seus derivados, o leite e seus derivados, mel e seus derivados, pescado e seus derivados, ovos e seus derivados e outros produtos de origem animal, conforme a classificação constante deste Decreto.

§2º Ficam igualmente sujeitos a registro no Serviço de Inspeção Municipal/S.I.M os estabelecimentos que processam alimentos vegetais transformando-os e/ou manipulando-os, embalando-os e identificando-os.

Art. 2º- As ações de inspeções e fiscalizações terão caráter preponderantemente educativo e, secundariamente, punitivo na forma estabelecida por este regulamento.

Art. 3º- É proibido o funcionamento no Município de qualquer estabelecimento processador ou entreposto de produtos de origem animal e vegetal que não esteja previamente registrado, na forma deste regulamento municipal, conforme legislação pertinente.

Art. 4º -Para efeito deste regulamento considera-se:

- I- Produto de origem animal: aquele obtido total ou predominantemente a partir de matérias-primas comestíveis ou não, procedentes das diferentes espécies animais, podendo ser adicionado de



GOVERNO DO MUNICIPIO DE CONSELHEIRO LAFAIETE
GABINETE DO PREFEITO

- ingredientes de origem vegetal e mineral, aditivos e demais substâncias permitidas pela autoridade competente;
- II- Produtos de origem vegetal: aquele obtido total ou predominantemente a partir de matérias-primas comestíveis ou não, procedentes das diferentes espécies vegetais, podendo ser adicionados de aditivos e demais substâncias permitidas pelas autoridades competentes;
- III- Estabelecimento: a área que compreende o local destinado à recepção e depósito de matérias-primas e embalagens, à industrialização e ao armazenamento e à expedição de produtos alimentícios;
- IV- Inspeção e fiscalização: são os atos de examinar, sob o ponto de vista industrial e sanitário, a higiene dos manipuladores, a higiene do estabelecimento, das instalações e equipamentos; as condições higiênico-sanitárias e os padrões físico-químicos e microbiológicos no recebimento, obtenção e depósito de matéria-prima e ingredientes, assim como durante as fases de elaboração, acondicionamento, reacondicionamento, armazenagem e transporte de produtos alimentícios;
- V- Qualidade: conjunto de parâmetros mensuráveis (físicos, químicos, microbiológicos e sensoriais) que permite caracterizar as especificações de um produto de origem animal em relação a um padrão desejável ou definido em legislação específica, quanto aos seus fatores intrínsecos e extrínsecos, higiênico-sanitários e tecnológicos;
- VI- Registro: o conjunto de procedimentos técnicos e administrativos de avaliação das características industriais, tecnológicas e sanitárias de produção, dos produtos, dos processos produtivos e dos estabelecimentos para habilitar a produção, a distribuição e a comercialização de produtos alimentícios observando a legislação vigente;
- VII- Matéria-prima: toda substância de origem animal, em estado bruto, que para ser utilizada como alimento precise sofrer tratamento e/ou transformação de natureza física, química ou biológica;
- VIII- Ingrediente: é qualquer substância, incluídos os aditivos alimentares, empregada na fabricação ou preparação de um alimento e que permanece no produto final, ainda que de forma modificada;
- IX- Suspensão das atividades: medida administrativa na qual o órgão competente para tal, toma as providências cabíveis para a suspensão das atividades desenvolvidas, no todo ou em parte, durante o procedimento fiscalizatório de empresas regulares, por período certo e determinado;
- X- Interdição: medida administrativa, de caráter cautelar, que visa à paralisação de toda e qualquer atividade desenvolvida, podendo ser recolhidos as matérias-primas, produtos alimentícios, subprodutos, ingredientes, rótulos, embalagens, equipamentos e utensílios;
- XI- Apreensão: consiste na medida a ser tomada pela autoridade competente em apreender as matérias-primas, produtos alimentícios, subprodutos, ingredientes, rótulos, embalagens, equipamentos e utensílios que se encontrem em desacordo com a legislação pertinente, dando-lhes a destinação cabível, de acordo com este regulamento;
- XII- Inutilização: medida administrativa de inutilização dos produtos alimentícios, matérias-primas e ingredientes que não sejam aptos para o consumo;
- XIII- Rotulagem: é toda inscrição, legenda, imagem ou toda matéria descritiva ou gráfica, escrita, impressa, estampada, gravada, gravada em relevo ou litografada ou colada sobre a embalagem do alimento;
- XIV- Embalagem: é o recipiente, o pacote, o invólucro ou a embalagem destinada a garantir a conservação e facilitar no transporte e manuseio dos alimentos;
- XV- Vegetais minimamente processados: são aqueles que foram manipulados de forma mínima, passando por operações como descascamento, corte, sanitização, centrifugação e



GOVERNO DO MUNICIPIO DE CONSELHEIRO LAFAIETE
GABINETE DO PREFEITO

acondicionamento em embalagens apropriadas à manutenção do produto em seu estado fresco, estando pronto para o consumo.

- XVI- Boas Práticas de Fabricação – BPF: são as condições e procedimentos higiênico sanitários e operacionais sistematizados aplicados em todo o fluxo de produção, com o objetivo de garantir a qualidade, conformidade e inocuidade dos produtos de origem animal e vegetal, incluindo atividades e controles complementares;
- XVII- Memorial descritivo: é o documento que descreve detalhadamente, conforme o caso, as instalações, equipamentos, procedimentos, processos ou produtos relacionados ao estabelecimento de produtos de origem animal e vegetal;
- XVIII- Carne de açougue: entendem-se as massas musculares maturadas e demais tecidos que as acompanham, incluindo ou não a base óssea correspondente, procedentes de animais abatidos.
- Quando destinada à elaboração de conservas em geral, por "carne" (matéria prima) devem-se entender as massas musculares, despojadas de gorduras, aponevroses vasos, gânglios, tendões e ossos.
 - Consideram-se "miúdos" os órgãos e vísceras dos animais de açougue, usados na alimentação humana (miolos, línguas, coração, fígado, rins, rumem), além dos mocotós e rabada.
- XIX- Agroindústria de pequeno porte: estabelecimentos de propriedade ou gestão de agricultores familiares ou não, de forma individual ou coletiva, que produza, beneficie, prepare, transforme, manipule, fracione, receba, embale, reembale, acondicione, conserve, armazene, transporte ou exponha à venda produtos de origem animal e vegetal, para fins de comercialização, atenderem aos seguintes requisitos:
- Área útil construída não superior a 250m²;
 - Produza em pequena escala, nos valores determinados neste decreto.
- XX- Higienização: procedimento que consiste na execução de duas etapas distintas, limpeza e sanitização; onde a limpeza constitui na remoção de matéria orgânica e sujidades visíveis e sanitização constitui na remoção de agentes infecciosos por meios químicos, físicos ou biológicos.

CAPÍTULO II

DA ORGANIZAÇÃO, ESTRUTURA E FUNCIONAMENTO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – S.I.M.

Art. 5º- Compete exclusivamente a Secretaria Municipal de Desenvolvimento Econômico, através da Gerência de Agropecuária e Abastecimento, a realização das inspeções e a emissão do certificado de registro dos estabelecimentos do SIM, que será expedido após o atendimento das normas constantes na Lei nº 5.812/2016, e neste Decreto.

Art. 6º- A Gerência de Agropecuária e Abastecimento poderá participar de consórcio com outros municípios para facilitar o desenvolvimento de atividades e para a execução do Serviço de Inspeção sanitária em conjunto com outros municípios.

Art. 7º- Para a eficiente realização dos objetivos da Lei 5.812/2016 e do presente Regulamento, caso o município não dispuser de aparelhagem ou organização, fica autorizado a realizar convênios e termos de cooperação técnica com o Instituto Mineiro de Agropecuária, desde que haja acordo entre as partes.



GOVERNO DO MUNICIPIO DE CONSELHEIRO LAFAIETE
GABINETE DO PREFEITO

Art. 8º- A Inspeção Sanitária e Industrial de produtos de origem animal e/ou vegetal, será fiscalizada pela coordenação do SIM, que poderá ter apoio na estrutura da Secretaria Municipal de Saúde (SMS), junto à Vigilância Sanitária, para efetuar as análises de rotina, dos produtos inspecionados, realizadas periodicamente nos estabelecimentos, antes do produto ir para o comércio.

Art. 9º- 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.

Paragrafo único - A fiscalização dos estabelecimentos comerciais que exponham ao comércio, embalem ou reembalem produtos já registrados por órgãos federal e estadual da agricultura, pecuária e abastecimento não são de competência da Gerência Municipal de Agropecuária e Abastecimento, ficando a cargo da Secretaria Municipal de Saúde, no âmbito de sua competência, a orientação e fiscalização dos estabelecimentos comerciais varejistas sobre a forma de exposição destes produtos, bem como, o controle higiênico- sanitário do estabelecimento comercial, o prazo de exposição diretamente ao consumidor e o acondicionamento de embalagens e rótulos destes produtos.

Art. 10- Os servidores responsáveis pela execução do presente Regulamento devem possuir carteira de identidade pessoal e funcional fornecida pela Secretaria Municipal de Desenvolvimento Econômico, por intermédio da Gerência Municipal de Agropecuária e Abastecimento, da qual constará, além da denominação do órgão, nome, fotografia, cargo e data de expedição e validade.

Parágrafo único: Os servidores a que se refere o presente artigo, no exercício de suas funções, ficam obrigados a exibir a carteira funcional, quando convidados a se identificarem.

Art. 11- A fiscalização e a inspeção, de que trata ao presente Regulamento serão exercidas em caráter periódico ou permanente, segundo as necessidades do serviço.

Art. 12- Para o exercício efetivo das atividades do Sistema de Inspeção Municipal – SIM, deverá conter em sua estrutura organizacional uma equipe técnica, e que deverá:

- I- prestar auxílio técnico aos produtores rurais;
- II- realizar a inspeção prévia e fiscalização dos produtos de origem animal produzidos no Município de Conselheiro Lafaiete, atuando nas suas respectivas áreas de competências, podendo valer-se de auxiliares.
- III- compor as Comissões de julgamento das penalidades administrativas e de recursos impugnados sempre que convocados;
- IV- zelar pelo cumprimento das normas estabelecidas neste Decreto.

Art. 13- Para fazer parte da equipe técnica, o profissional deverá ter formação de nível superior nas áreas de Ciências e Tecnologia de Alimentos, Medicina Veterinária, Engenharia de Alimentos Engenharia de Bioprocessos ou outra formação correlacionada e de nível médio de Técnico em Agropecuária.

CAPÍTULO III

DA CLASSIFICAÇÃO DOS ESTABELECEMENTOS

Art. 14- Os estabelecimentos de carnes e derivados são classificados em:

- I- Matadouro frigorífico;
- II- Fábrica de produtos cárneos;



GOVERNO DO MUNICIPIO DE CONSELHEIRO LAFAIETE
GABINETE DO PREFEITO

III- Entrepósitos de carnes e derivados.

§1º Matadouro frigorífico: são aqueles estabelecimentos destinados ao abate de animais de açougue, dotados de equipamentos para refrigeração de produtos, com ou sem dependências industriais.

§2º Fábrica de produtos cárneos: estabelecimento que se destina a transformação/ industrialização da matéria prima das diversas espécies de açougues para elaboração de produtos cárneos destinados ao consumo humano ou animal, incluindo charqueados, embutidos, salames, fábrica de produtos gordurosos, fábricas de produtos não comestíveis e outras a juízo do S.I.M.

§3º Entrepósitos de carnes e derivados: estabelecimento destinado ao recebimento, desossa, corte, guarda, conservação, acondicionamento e distribuição das carnes frescas/ refrigeradas das diversas espécies de açougue.

§4º Classifica-se como agroindústria de pequeno porte os estabelecimentos classificados como matadouro frigorífico que apresente os seguintes limites de produção:

Aves	Até 1500 aves por semana
Suínos	50 suínos por semana
Bovinos	Duas (2) toneladas por semana
Outras Espécies de Açougue	Sob consulta ao responsável do S.I.M

§5º Classifica-se como agroindústria de pequeno porte os estabelecimentos classificados como fábrica de produtos cárneos que apresentem os seguintes limites de produção:

Lingüiça para Churrasco, Lingüiça Calabresa, Lingüiça de Pernil, Lingüiça Toscana, Lingüiça de Lombo, Lingüiça Mista, Lingüiça de Frango, Lingüiça defumada, Rocambole (boi/porco/frango), Bife Rolê (boi/porco/frango), Almôndega (boi/porco/frango), Torresmo, Pele a pururuca, Produtos defumados, Carne charque, Hamburger ou congêneres.	Até 300 Kg por semana independente de quantos produtos forem processados.
---	---

Art. 15- Os estabelecimentos de leites são classificados em:

- I- Propriedades rurais:
 - a) Fazendas leiteiras;
 - b) Granja leiteira;
 - c) micro-usina de leite;
 - d) Queijarias

§1º Fazendas leiteiras: estabelecimento produtor do leite cru refrigerado destinado a outro estabelecimento onde será beneficiado ou industrializado.



GOVERNO DO MUNICIPIO DE CONSELHEIRO LAFAIETE
GABINETE DO PREFEITO

§2º Granja leiteira: estabelecimento destinado à produção, refrigeração, pasteurização e envase de leite pasteurizado tipo “A” para o consumo ou industrialização, exclusivamente de produção própria.

§3º Micro-usina de leite: o estabelecimento localizado em propriedade rural, com equipamento adequado para o beneficiamento, a pasteurização e o envase de leite;

§4º Queijarias: estabelecimento situado em fazenda leiteira e destinado à fabricação de queijo tipo minas, cuja matéria prima seja de produção própria.

II- Estabelecimentos industriais:

- a) Posto de refrigeração;
- b) Usina de beneficiamento;
- c) Fábrica de laticínio;
- d) Entrepasto de laticínio.

§1º Postos de refrigeração: estabelecimento destinado a recepção e ao tratamento, pelo frio, de leite reservado ao consumo ou a industrialização;

§2º Usina de beneficiamento: estabelecimento que tem por finalidade principal receber, filtrar, beneficiar e acondicionar, higienicamente, o leite destinado ao consumo humano, podendo, ainda, englobar a atividade de industrialização;

§3º Fábrica de laticínio: estabelecimento destinado ao recebimento de leite e seus derivados para fabricação de produtos lácteos.

§4º Entrepasto de laticínio: estabelecimento destinado ao recebimento, maturação, classificação e acondicionamento de produtos lácteos, excluído o leite em natureza.

§5º Classifica-se como agroindústria de pequeno porte o estabelecimento de leite que apresente os seguintes limites de produção:

Produção de leite in natura, leite pasteurizado, queijo Minas frescal, queijo Minas padrão, queijo mussarela, iogurte, requeijão, manteiga, coalhada, doce de leite, ricota, queijo coalho e queijo parmesão ou congêneres.	Até 500 litros de leite por dia independente de quantos produtos forem processados.
---	---

Art. 16- Os estabelecimentos de pescados são classificados em:

- I- Propriedade Piscicultura;
- II- Entrepastos de pescados;
- III- Fábrica de pescado.

§1º propriedade piscicultura: são aqueles estabelecimentos produtores dotados de dependências e instalações adequadas ao abate, escamação, evisceração do pescado fresco ou resfriado;



GOVERNO DO MUNICIPIO DE CONSELHEIRO LAFAIETE
GABINETE DO PREFEITO

§2º Entrepósitos de pescados: estabelecimento dotado de dependências e instalações adequadas ao recebimento, manipulação, frigorificação, distribuição do pescado e seus derivados;

§3º Fábrica de produtos de pescado: estabelecimentos dotados de dependências, instalações e equipamentos adequados ao recebimento e industrialização de pescado por qualquer forma.

§4º Classifica-se como agroindústria de pequeno porte o estabelecimento de pescado que apresente os seguintes limites de produção:

Peixe congelado (inteiro, posta, filé), peixes processados.	Até 100 kg por semana independente de quantos produtos forem processados.
---	---

Art. 17- Os estabelecimentos de ovos são classificados em:

- I- Granja avícola
- II- Entrepósitos de ovos;
- III- Fábrica de conserva de ovos.

§1º Granja avícola: são aqueles estabelecimentos destinados à produção de ovos que fazem a comercialização direta ou indireta de seus produtos;

§2º Entrepósito de ovos: estabelecimento destinado ao recebimento, classificação, acondicionamento, identificação e distribuição de ovos em natureza, dispondo ou não de instalações para sua industrialização.

§3º Fábrica de produtos de ovos: estabelecimento destinado ao recebimento e à industrialização de ovos.

§4º Classifica-se como agroindústria de pequeno porte o estabelecimento de ovos que apresente os seguintes limites de produção:

Ovo em natureza, ovo em pó, ovo líquido pasteurizado e congêneres.	Até 65 dúzias por semana, independente de quantos produtos forem processados.
--	---

Art. 18- Os estabelecimentos de mel e cera de abelha são classificados em:

- I- Apiário
- II- Casa do Mel;
- III- Entrepósito de mel e cera de abelha.

§1º Apiário: conjunto de colmeias, materiais e equipamentos, destinados ao manejo das abelhas e à sua produção (mel, cera, própolis, pólen, geleia real, etc.);

§2º Casa do Mel: são aqueles estabelecimentos onde se recebe a produção dos apiários, destinadas aos procedimentos de extração, centrifugação, filtração, decantação, classificação, envase e estocagem,

§ 3º Entrepósito de mel e cera de abelha: o estabelecimento destinado ao recebimento, classificação e industrialização e distribuição do mel e da cera de abelhas.

§ 4º Classifica-se como agroindústria de pequeno porte o estabelecimento de mel que apresente os seguintes limites de produção:



GOVERNO DO MUNICIPIO DE CONSELHEIRO LAFAIETE
GABINETE DO PREFEITO

Mel e cera de abelha, bem como seus derivados.	Até 100 kg por mês independente de quantos produtos forem processados.
--	--

Art. 19- Os estabelecimentos de origem vegetal são classificados em:

§1º Propriedade rural artesanal: aquela que produz alimentos de origem vegetal e que não utiliza em sua produção equipamentos industriais;

§2º Fábrica de produtos de origem vegetal: são aqueles estabelecimentos dotados de dependências, instalações e equipamentos adequados ao beneficiamento de vegetais *in natura* para obtenção de minimamente processados;

§3º Entrepasto de vegetais: propriedade destinada a classificação, manipulação, acondicionamento e distribuição de vegetais minimamente processados, oriundos de matéria-prima com no mínimo 50% (cinquenta por cento) de produção própria;

§4º Considera-se agroindústria de pequeno porte de vegetais a pequena propriedade rural que explora a atividade de processamento de gêneros alimentícios de origem vegetal com mão-de-obra predominantemente familiar.

CAPÍTULO IV

REGISTRO DE ESTABELECEMENTOS E DE PRODUTOS

Art. 20- Estão sujeitos ao registro todos os estabelecimentos mencionados no Capítulo 3, conforme sua classificação.

Art. 21- Para obter o registro no serviço de inspeção o estabelecimento deverá apresentar o pedido à Secretaria de Desenvolvimento Econômico, através da Gerência Municipal de Agropecuária e Abastecimento, instruído pelos seguintes documentos:

- I- Requerimento simples dirigido ao responsável pelo Sistema de Inspeção Municipal, bem como formulário de solicitação de inspeção prévia, modelo padrão;
- II- Planta baixa com cortes e fachadas da construção, com localização dos equipamentos e utensílios, ponto de água fria e água quente, em escala de 1:100;
- III- Laudo do exame físico-químico e bacteriológico da água de abastecimento, salvo naqueles casos em que for fornecida por rede pública de abastecimento de água e/ou a critério do SIM;
- IV- Memoriais descritivos da construção e econômico sanitário. Seguir modelos elaborados pelo S.I.M;
- V- Registro no Cadastro Geral do Contribuinte- CGC (fotocópia) e inscrição na Secretaria de Fazenda do Estado de Minas Gerais (fotocópia), quando for o caso;
- VI- Cópia do registro no Cadastro Nacional de Pessoa Física - CPF ou Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica – CNPJ, conforme for o caso;
- VII- Cartão do produtor rural (fotocópia), quando for o caso;



GOVERNO DO MUNICIPIO DE CONSELHEIRO LAFAIETE
GABINETE DO PREFEITO

- VIII- Atestado médico dos funcionários e/ou proprietários que manipulem matérias primas e/ou produtos;
- IX- Alvará de localização e funcionamento, ou documento equivalente, fornecido pela prefeitura municipal;
- X- Documento ambiental ou dispensa de documentação ambiental fornecida pelo órgão ambiental competente;

§1º Desde que se trate de agroindústria de pequeno porte, a juízo do S.I.M. serão aceitos, para estudo preliminar, simples "croquis" ou desenhos.

§2º Serão rejeitados projetos grosseiramente desenhados com rasuras e indicações imprecisas, quando apresentados para efeito de registro ou relacionamento.

§3º As plantas ou croquis devem ser entregues em modelo digital e impressa.

Art. 22- Apresentados os documentos exigidos no Art. 21, o Serviço de Inspeção Municipal procederá vistoria do estabelecimento para apresentação do competente laudo.

§1º Satisfeitas as exigências fixadas no presente Regulamento, o responsável pelo S.I.M autorizará a expedição do "Título de Registro ", constando no mesmo o número do registro, nome da firma, classificação do estabelecimento, localização, e outros detalhes necessários.

§2º O "Título de Registro" terá validade de dois anos, sendo que, após o seu vencimento será realizada nova vistoria. Verificando o atendimento as exigências será concedido um novo "Título de Registro" com validade de dois anos.

Art. 23- Para a construção de novos estabelecimentos os projetos devem ser aprovados pelo S.I.M, sendo que materiais empregados na obra, equipamentos a serem instalados devem atender a este Regulamento, bem como cumprir a todas as exigências legais.

Parágrafo único: Deverá ser encaminhado ao responsável pelo S.I.M, requerimento solicitando vistoria previa do terreno, conforme modelo padrão.

Art. 24- O estabelecimento que interromper seu funcionamento, sem prévia comunicação ao S.I.M, por tempo superior a 12 (doze) meses terá o registro cancelado.

Art. 25- Em caso de transferência, venda ou arrendamento deve ser realizado pela empresa sucessora ao S.I.M a transferência de responsabilidade do registro ou do relacionamento.

Art. 26- O S.I.M poderá cassar a licença daqueles estabelecimentos cuja a ampliação, remodelação e construção não atenderem a este Regulamento.

Art. 27- O registro de produto será requerido junto ao S.I.M. através de requerimento seguido dos seguintes documentos:

- I- Descrever a composição dos produtos separadamente, seguir modelo do S.I.M;
- II - *Layout* dos rótulos a serem registrados, em seus diferentes tamanhos, anexar ao modelo padrão do S.I.M;

Art. 28- Cada produto registrado terá um número próprio que constará no seu rotulo através do selo.



GOVERNO DO MUNICIPIO DE CONSELHEIRO LAFAIETE
GABINETE DO PREFEITO

CAPÍTULO V

DO FUNCIONAMENTO DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 29- Os estabelecimentos de produtos de origem animal, e os vegetais no que couber, devem satisfazer às seguintes condições básicas e comuns:

- I- edificação e as instalações devem ser projetadas de forma a possibilitar um fluxo ordenado e sem cruzamentos em todas as etapas do processo;
- II- dispor de área útil proporcional à demanda, com separação entre área de recebimento de matéria prima, manipulação e embalagem, armazenamento e conservação de produtos comestíveis por meios físicos ou por outros meios eficazes de forma a evitar a contaminação cruzada;
- III- dispor de luz natural, artificial e ventilação suficiente em todas as dependências.
 - a) Para a iluminação artificial deverá ser utilizada luz fria, com lâmpadas devidamente protegidas contra quebras, sendo vedada a utilização de qualquer tipo de fonte de luz colorida.
- IV- possuir janelas e basculantes providos de proteções contra pragas que sejam removíveis, de forma a facilitar a higienização. Não será permitido uso de madeira;
- V- dispor de instalações para higienização de botas e mãos no local de acesso as dependências de manipulação de comestíveis;
 - a) os lavatórios devem conter sabonete líquido inodoro anti-séptico e toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro para secagem das mãos. Deverá conter coletores de resíduos que devem ser dotados de tampa e acionados sem contato manual;
- VI- possuir pisos de materiais resistentes, lisos, de cor clara, que sejam impermeáveis, de modo a facilitar a higienização;
- VII- ralos devem ser sifonados e as grelhas devem possuir dispositivo que permitam seu fechamento;
- VIII- possuir paredes lisas, impermeabilizadas com material aprovado pelo S.I.M. de cor clara, de fácil lavagem e higienização, numa altura de pelo menos 2 (dois) metros.
- IX- possuir pé-direito de no mínimo 3 (três) metros, com exceção de matadouros e frigoríficos;
 - a) será admitida reduções desde que apresente condições de iluminação, ventilação e instalação de equipamentos satisfatórias, condizentes com a natureza do trabalho;
- X- possuir nas dependências onde se realiza o processamento de alimentos, forro de material adequado, que seja resistente a umidade e vapores, impermeáveis. Não será permitido uso de madeira;
 - a) para agroindústria de pequeno porte o forro poderá ser dispensado caso a cobertura proporcione vedação que impeça entrada de sujidades, pragas urbanas, e proporcionar a correta higienização.
- XI- serem situados em zonas isentas de odores indesejáveis, lixos, objetos em desuso, animais, insetos e de contaminantes ambientais como fumaça e poeira;



GOVERNO DO MUNICIPIO DE CONSELHEIRO LAFAIETE
GABINETE DO PREFEITO

- XII- recepção ou área suja deverá ser coberta, fechada ou não com paredes, a juízo do SIM, com vão livre para o recebimento da matéria-prima, além de possuir sistema hidráulico, em caso de vegetais, para setor de pré lavagem dos mesmos e higienização;
- XIII- dispor de mesas para manipulação e preparo de matérias primas e produtos comestíveis, construídas de materiais impermeáveis montadas em estrutura de ferro, que permitam a correta higienização. Não será permitido uso de madeira;
a) para agroindústria de pequeno porte será permitido mesas construídas em alvenaria revestidas por azulejos brancos ou mármore e também mesa de madeira revestida por placa metálica inoxidável ou outro material impermeável, após aprovação do S.I.M.
- XIV- dispor de tabuleiros, tanques, caixas e demais recipientes de material impermeável, de forma que não haja o acúmulo de restos de alimentos e permita a correta higienização. Não será permitido uso de madeira;
a) Os tanques, segundo sua finalidade, podem ser de alvenaria revestida com cerâmica e rejuntamento reforçado.
- XV- dispor de recipientes identificados pela cor vermelha para a colocação dos produtos não comestíveis;
- XVI- dispor de reservatório exclusivo ou redes de abastecimentos de água potável de forma que atenda suficientemente as necessidades da produção e as dependências sanitárias;
- XVII- dispor de água fria abundante e, quando necessário, de instalação de vapor e água quente, em todas as dependências de manipulação e preparo;
- XVIII- manter sistemas de cloração de água de abastecimento, sempre que necessário;
- XIX- dispor de rede de esgoto em todas as dependências, com dispositivo adequado, que evite refluxo de odores e a entrada de roedores e outros animais;
- XX- as portas devem possuir preferencialmente sistemas de vedação contra insetos e outras fontes de contaminação e ser de fácil abertura. Não será permitido uso de madeira;
- XXI- dispor de vestiário e sanitários adequadamente instalados, de dimensões e em número proporcional ao pessoal, com acesso indireto à dependência industrial, quando localizados em seu corpo;
- XXII- a sala de armazenamento do produto final deve ser adequada para cada tipo de alimento processado, levando-se em conta temperatura e umidade, localizada de forma a facilitar a expedição. Deverá ser contígua ao corpo da Agroindústria e devidamente separadas por paredes, possuindo óculo ou porta para receber os produtos da sala de produção;
- XXIII- dispor de área de depósitos adequados para armazenamento de ingredientes, embalagens, condimentos, materiais ou produtos de limpeza.
a) Para a agroindústria de pequeno porte será permitido uso de armários apropriados em áreas apropriadas;
b) não será permitido o armazenamento de produto de limpeza juntamente com alimentos e descartáveis;
- XXIV- possuir instalações de frio com câmaras ou freezers, que se fizerem necessárias, em número e área suficientes segundo a capacidade do estabelecimento;



GOVERNO DO MUNICIPIO DE CONSELHEIRO LAFAIETE
GABINETE DO PREFEITO

- XXV- em casos de geração de rejeitos e ausência de equipamentos para aproveitamento e preparo de subprodutos não comestíveis, deverá ser dado destino aos mesmos de forma que não cause danos ao meio ambiente.
- a) Em caso de agroindústria de pequeno porte será permitido a utilização de fossas sépticas feitas por bombonas, em alvenaria ou soluções alternativas avaliadas pelo S.I.M..

Art. 30- O estabelecimento de carne e derivados deve satisfazer, ainda, as seguintes condições:

- I- os animais e produtos desenvolvidos deverão ser acompanhados de documentos sanitários e fiscais pertinentes para identificação da procedência.
- II- dispor, no caso de matador e frigorífico de meio que possibilite a correta higienização de veículos de transporte de animais;
- III- dispor de suficiente pé-direito na sala de matança, de modo a permitir a instalação dos equipamentos, principalmente do trilhamento aéreo, numa altura adequada que permita a manipulação das carcaças e demais matérias primas de forma higiênica;
- IV- dispor de curral e de pocilga cobertos, convenientemente pavimentados e providos de bebedouros;
- V- dispor de esterilizadores de facas acoplados a lavatórios em número suficiente e em locais onde há utilização das mesmas, com abastecimento e renovação constante de água na temperatura mínima de 82°C (oitenta e dois graus centígrados);
- VI- dispor de área e meios que permita a correta higienização de equipamentos e utensílios utilizados no processamento.
- VII- dispor, de acordo com a classificação e a capacidade do estabelecimento, de dependência de matança e instalações para preparo de subprodutos não comestíveis;
- VIII- dispor, no estabelecimento de abate, de área para realizar o esvaziamento e a limpeza do estômago e intestinos, para a manipulação de cabeça, mocotó, couro e vísceras comestíveis;
- IX- de acordo com sua classificação e sua capacidade, o estabelecimento deve dispor de graxaria para o aproveitamento de matéria-prima gordurosa e subproduto não comestível; câmara fria; de sala de desossa e corte de carcaça; e de dependência tecnicamente necessária à fabricação de produtos derivados; de dependência para classificação e embalagem; de salga, ressalga e secagem de carne; de depósito diversos;
- a) será permitido em caso de agroindústria de pequeno porte o uso de freezers, em número que atenda a demanda da produção;
- b) na agroindústria de pequeno porte será permitida a fabricação de subprodutos e derivados de carne na mesma sala de corte e desossa, desde que em horários diferenciados e após correta higienização;
- X- dispor de equipamento adequado, como box de atordoamento de bovinos, guincho elétrico ou talha manual; tanque ou equipamento de escaldagem de suínos, trilhamento aéreo ;plataforma, mesa, carro, estrado, pia, caixa, esterilizador e outros, utilizados em qualquer estabelecimento de abate, recebimento e industrialização de matéria-prima e de preparo do produto, construídos em material de fácil higienização.
- a) para agroindústria de pequeno porte que não possuir maquinário próprio para bater ou



GOVERNO DO MUNICIPIO DE CONSELHEIRO LAFAIETE
GABINETE DO PREFEITO

misturar os ingredientes para processamento de derivados da carne será permitido o uso de luva de material sintético que cubra as mãos, os antebraços e parte do braço.

Art. 31- O estabelecimento de leite e derivados deve satisfazer, ainda, as seguintes condições:

- I- manter em dia cartão de vacinação dos animais leiteiros;
- II- o rebanho deve ser mantido em estado sanitário satisfatório, assim como o local da ordenha, o ordenhador, o material empregado, o acondicionamento, a conservação e o transporte do leite;
- III- os animais devem ter os pelos do úbere e dos flancos aparados, de modo a facilitar sua raspagem e, ou, escovagem antes da ordenha. A cauda deve ser contida enquanto durar a ordenha.
- IV- as tetas dos animais devem ser limpas com água potável e secos com papel toalha não reciclado.
- V- para todos os animais em lactação deverão ser descartados os três primeiros jatos de leite de cada teta para serem submetidos diariamente ao teste de caneca de fundo escuro, visando o diagnóstico precoce da mastite clínica. Assim como deve-se realizar o teste de CMT(Califórnia Mastite Teste) ou CCS (contagem células somáticas) pelo menos uma vez por mês.
 - a) Os animais que apresentarem reação positiva deverão ser afastados da linha de ordenha, para tratamento e ali permanecem até o fim do efeito residual dos agentes quimioterápicos.
- VI- possuir área coberta para carregamento e descarregamento do leite, matéria prima ou produtos.
 - a) Não deve ocorrer entrada de latões na área de processamento;
- VII- deverá dispor de área destinada a higienização dos latões de leite e vasilhames, quando for o caso, de carros tanques.
- VIII- os latões poderão ser de aço inoxidável, alumínio, ferro estanhado com até 2% (dois por cento) de chumbo ou outros materiais previamente aprovados pelo S.I.M;
- IX- estabelecimentos destinados à produção de queijo de qualquer espécie devem dispor de dependências para tratamento térmico do leite, sua manipulação e de equipamento para produção de frio;
- X- estabelecimentos que recebem matéria prima para elaboração de seus produtos e derivados, acabados ou semi-acabados, ou que seja destinado a receber esses produtos para complementação ou distribuição devem dispor de dependências para sua elaboração ou fabricação, como sala de salga e cura, com temperatura e umidade controladas, quando for o caso, bem como dispor de equipamentos para produção de frio;
- XI- estabelecimentos destinados ao beneficiamento de leite para consumo direto ou para envio a outro estabelecimento, ou ainda desde que instalado e equipado, fabrique produto para complementação e distribuição devem dispor de dependências para análise físico-química e microbiológica;
 - a) na ausência do laboratório no estabelecimento, as análises poderão ser terceirizadas, sendo que os resultados devem ser devidamente documentados e arquivados;
 - b) agroindústrias de pequeno porte poderão realizar somente testes bases como medição de temperatura, alizarol e densidade, estando isentas dos disposto do inciso XI.
- XII- em caso de leite produzido pela agroindústria rural que for entregue a domicilio, este deve ser embalado e mantido em temperatura inferior a 5°C (cinco graus Celsius).



GOVERNO DO MUNICIPIO DE CONSELHEIRO LAFAIETE
GABINETE DO PREFEITO

Art. 32- O estabelecimento de pescado e derivados deve satisfazer, ainda, as seguintes condições:

- I- possuir instalação para o fabrico e armazenamento de gelo;
 - a) para agroindústria de pequeno porte essa exigência pode ser dispensada, caso na região exista facilidade para a aquisição de gelo de comprovada qualidade sanitária;
- II- dispor de separação física entre a área de recebimento da matéria-prima e a destinada à manipulação e acondicionamento do produto final;
- III- dispor de instalação e equipamento para a colheita e transporte dos resíduos de pescados resultante do processo industrial, para o exterior da área de manipulação de comestíveis;
- IV- dispor de área para lavagem e higienização de caixas, recipientes, grelhas, bandejas e outros utensílios;
- V- não misturar resíduos com o pescado já eviscerado e limpo ou com filés;
- VI- dispor, no estabelecimento que elabore produto congelado, de instalação frigorífica independente, para seu congelamento e estocagem final;
- VII- dispor, no caso de elaboração de produto curado, de equipamentos adequados que garantam a sua ideal produção e estocagem.
- VIII- dispor de depósito de sal, quando for o caso;
- IX- dispor de câmaras frias em número e dimensões necessários;
 - a) as mesmas podem ser substituídas por freezers no caso de agroindústria de pequeno porte;

Parágrafo único: O pescado fresco, próprio para consumo, quanto às características organolépticas e físico-químicas, deve cumprir o que houver nos dispostos do artigo 442 e 443 do RIISPOA, aprovado pelo decreto federal 30.691/52, alterado pelo decreto 1255/62.

Art. 33- O estabelecimento de ovos e derivados deve satisfazer, ainda, as seguintes condições:

- I- dispor de sala ou área coberta para recepção dos ovos sujos;
- II- dispor área para lavagem e higienização dos ovos;
- III- as áreas destinadas para aves e armazenamento de ovos deverão estar livres de insetos e não ser acessíveis outros animais silvestres ou domésticos.
- IV- dispor de dependências para exames prévios de pesos, tamanho e ovoscopia, para avaliação da qualidade;
- V- dispor de área para classificação comercial e embalagem;
- VI- Uma vez classificados, os ovos são separados por peso em quatro tipos:

Tipo	Peso por unidade	Peso por dúzia	Qualificação
1	60 g	720 g	Extra
2	55 g	660 g	Grande
3	50 g	600 g	Médio
4	45 g	540 g	Pequeno

- a) ovos fora destes padrões são considerados impróprios para venda em natura, podendo ser destinados apenas para uso comercial da indústria.



GOVERNO DO MUNICIPIO DE CONSELHEIRO LAFAIETE
GABINETE DO PREFEITO

- VII- dispor, quando, for o caso, de dependência para industrialização;
- VIII- dispor, quando for o caso, de câmara fria.
 - a) em caso de agroindústria rural as câmaras podem ser substituídas por freezers, de acordo com a capacidade produtiva.

Art. 34- O estabelecimento de mel, cera de abelha e produtos apícolas devem satisfazer, ainda, as seguintes condições:

- I- dispor de dependência para a recepção;
- II- dispor de dependência para a manipulação, preparo, classificação e embalagem do produto.

CAPÍTULO VI

DA HIGIENE DOS ESTABELECIMENTOS E DOS COLABORADORES

Art. 35- Todas as dependências, equipamentos e utensílios dos estabelecimentos devem ser mantidos em boas condições de higiene, antes, durante e após a realização do trabalho industrial de rotina.

Art. 36- O piso e as paredes, assim como os utensílios e equipamentos utilizados na indústria, devem ser lavados diariamente e convenientemente desinfetados com produtos aprovados.

Art. 37- Os produtos saneantes utilizados devem estar regularizados pelo Ministério da Saúde e serem destinados para fins industriais. A diluição, o tempo de contato e modo de uso/aplicação dos produtos saneantes devem obedecer às instruções recomendadas pelo fabricante.

Art. 38- Os estabelecimentos deverão ser mantidos livres de insetos, roedores e outros animais, sendo que o uso de venenos e inseticidas somente será permitido mediante conhecimento e autorização do S.I.M.
Paragrafo único: deve-se aplicar programas eficaz e contínuo de controle das pragas.

Art. 39- Todo pessoal que trabalha com produtos comestíveis, bem como visitantes e proprietários que entrem em contato, desde o recebimento até a embalagem, devem possuir hábitos e condições de higiene pessoal capazes de garantir a qualidade higiênica sanitária dos alimentos, em especial:

- I- manter uniformes sempre limpos e completos, estes devem ser de cor clara e compor de: calça, blusa, jaleco, protetor plástico tipo avental, botas de borracha, touca.
- II- os funcionários que exercem funções nas oficinas, setores de manutenção e outros, deverão utilizar uniformes com cores diferenciadas, ficando vedado o acesso ao interior do estabelecimento onde se processa a matança ou se manipulam produtos comestíveis;
- III- os uniformes devem ser incorporados somente no vestiário da empresa;
- IV- realizar a lavagem e higienização das mãos sempre que necessário;
- V- manter unhas aparadas e sem pintura;
- VI- realizar lavagem de botas sempre que necessário;
- VII- não é permitido comer, fumar, manipular dinheiro ou praticas semelhantes no local de processamento;
- VIII- não será permitido o uso de adornos como anéis, brincos, cordões, pulseiras pelo pessoal que trabalha na área de manipulação de alimentos;



GOVERNO DO MUNICIPIO DE CONSELHEIRO LAFAIETE
GABINETE DO PREFEITO

IX- deve ser evitado conversar, tossir, assoviar na área de manipulação de alimentos;

Art. 40- Os manipuladores devem ser capacitados continuamente para as atividades desempenhadas de acordo com as Boas Práticas de Fabricação – BPF, devendo seguir os procedimentos padrões de acordo com os manuais os quais a empresa deve possuir;

Art. 41- Será exigido exame médico, pelo menos uma vez por ano ou tantas vezes quantas forem necessárias, de todos os empregados dos estabelecimentos, inclusive de seus proprietários, se exercerem atividade industrial.

§ 1º A existência de dermatoses, doenças infecto-contagiosas ou repugnantes, em qualquer pessoa que exerça atividade industrial no estabelecimento, implicará no seu afastamento do local de trabalho.

§ 2º O Serviço de Inspeção Municipal deverá de ser comunicado da ocorrência do exposto no inciso anterior, que por sua vez cientificará as autoridades de saúde pública do fato.

Art. 42- Será permitido para agroindústria de pequeno porte o reaproveitamento de recipiente destinado ao acondicionamento de produto utilizado na alimentação humana, quando previamente higienizado e inspecionado.

Parágrafo único - Não é permitido o acondicionamento de matéria-prima e de produto destinado à alimentação humana em recipiente que tenha servido para produto não comestível.

CAPÍTULO VII

DAS OBRIGAÇÕES DOS RESPONSÁVEIS PELO ESTABELECIMENTO

Art. 43- São obrigações dos responsáveis pelos estabelecimentos:

- I- observar e fazer cumprir todas as exigências contidas neste regulamento;
- II- fornecer a seus empregados uniformes completos e adequados ao serviço, de acordo com as orientações técnicas do S.I.M;
- III- dar o destino adequado ao lixo proveniente do estabelecimento;
- IV- fornecer materiais necessários à inspeção quando solicitado;
- V- o responsável pelo estabelecimento compromete-se a comunicar ao S.I.M, os valores da capacidade produtiva sempre que houver variações significativas e que acarretem em mudanças na classificação do estabelecimento;
- VI- fornecer substâncias apropriadas para a desnaturação de produtos condenados;
- VII- manter pessoal habilitado na direção dos trabalhos técnicos do estabelecimento;
- VIII- os estabelecimentos deverão obrigatoriamente apresentar programa de auto controle: Boas Práticas de Fabricação – BPFs (GMPs) aprovado pela Portaria MAPA n.º 368/97, mantendo seu manual em dia e Procedimento Padrão de Higiene Operacional- PPHO ;
- IX- no caso de cancelamento de registro, encaminhar à sede da inspeção a documentação arquivada, os rótulos e embalagens dotados de selo oficial ;
- X- manter em dia o registro do recebimento de animais, matérias-primas e insumos, especificando procedência e qualidade, produtos fabricados, saída e destino dos mesmos;



GOVERNO DO MUNICIPIO DE CONSELHEIRO LAFAIETE
GABINETE DO PREFEITO

- XI- realizar imediatamente o recolhimento dos produtos elaborados e eventualmente expostos à venda quando for constatado desvio no controle de processo, que possa incorrer em risco à saúde ou aos interesses do consumidor.
- XII- fornecer material próprio, utensílios e substâncias adequadas para guarda, conservação e transporte de materiais e produtos normais e/ou peças fitopatológicas, a serem remetidos ao laboratório, bem como para os trabalhos de limpeza, desinfecção, esterilização de instrumentos, aparelhos ou instalações.
- XIII- remover da área suja ou recepção as impurezas, detritos e restos de vegetais, após o recebimento, pesagem, seleção e pré-lavagem, de modo a evitar a formação de focos de contaminação e/ ou fermentação;

CAPÍTULO VIII

DA REINSPENÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL E VEGETAL

Art. 44- O produto e a matéria-prima de origem animal e vegetal devem ser reinspecionados tantas vezes quantas forem necessárias, antes de serem expedidos para o consumo, assim como os estabelecimentos produtores.

§ 1º produto e matéria-prima que nesta reinspeção forem julgados impróprios para o consumo devem ser eliminados ou direcionados para reaproveitamento como subproduto, derivados não comestíveis, dentre outros, de acordo com avaliação do S.I.M.

§ 2º Quando permitirem o aproveitamento condicional ou beneficiamento, poderão ser autorizados (liberados) pelo SIM, desde que submetidos aos processos apropriados.

Art. 45- Na reinspeção de carne em natureza ou conservada pelo frio, deve ser condenada a que apresente qualquer alteração que faça suspeitar processo de putrefação, contaminação biológica, química ou indícios de zoonoses.

§ 1º Sempre que necessário a inspeção verificará o pH sobre o extrato aquoso da carne.

§ 2º Sem prejuízo da apreciação dos caracteres organolépticos e de outras provas, a inspeção adotará pH entre 6,0 e 6,4 (seis e seis quatro décimos) para considerar a carne ainda em condições de consumo.

Art. 46- O produto contaminado ou alterado, não passível de aproveitamento, será destruído pelo fogo ou outro agente físico ou químico, a critério S.I.M.

Art. 47- O S.I.M poderá determinar o retorno, ao estabelecimento de origem, para efeito de rebeneficiamento ou aproveitamento para fim não comestível, de produto apreendido em trânsito.

Paragrafo único: No caso de o responsável pela fabricação ou expedição do produto recusar a devolução, será o produto, após a inutilização pelo S.I.M, aproveitado para fim não comestível, em estabelecimento dotado de instalação apropriada.



GOVERNO DO MUNICIPIO DE CONSELHEIRO LAFAIETE
GABINETE DO PREFEITO

Art. 48- Nenhum produto de origem animal e/ou vegetal que já tenha sido processado, poderá dar entrada em estabelecimento sob inspeção municipal sem que seja claramente identificado como oriundo de outro estabelecimento com inspeção municipal, estadual ou federal.

Art. 49- No caso de coleta de amostra para exame de produto, que possa estar impróprio para o consumo, será lavrado auto de apreensão, ficando o proprietário ou responsável pelo estabelecimento como fiel depositário e o depositará em local apropriado, até o resultado do exame e sua destinação final pelo S.I.M.

Art. 50- No caso de apreensão por falta de indicação no rótulo do registro no órgão competente, o produto, após o respectivo exame, poderá ser destinado à instituição de caridade ou congênera, recebendo o proprietário o comprovante de entrega.

Art. 51- Nos entrepostos, armazéns ou casas comerciais onde se encontrem depositados produtos de origem animal e/ou vegetal procedentes de estabelecimentos sob Inspeção Municipal, bem como nos demais locais, a reinspeção deve especialmente visar:

- I- Sempre que possível conferir o certificado da sanidade que acompanha o produto;
- II- Identificar os rótulos com a composição e marcas oficiais dos produtos, bem como a data de fabricação, prazo de validade e informações sobre a conservação do produto;
- III- Verificar as condições de integridade dos envoltórios, recipientes e sua padronização;
- IV- Verificar os caracteres organolépticos sobre uma ou mais amostras, conforme o caso;
- V- Coletar amostras para o exame físico-químico e microbiológico.

CAPÍTULO IX

DA EMBALAGEM, ROTULAGEM E USO DO CARIMBO DE INSPEÇÃO

Seção I

Embalagem

Art. 52- Todo material utilizado para embalagem deve ser armazenado em condições higiênico-sanitárias, em áreas destinadas para este fim.

Art. 53- O material deve ser apropriado para o produto e as condições previstas de armazenamento e não deve transmitir ao produto substâncias indesejáveis que excedam os limites aceitáveis pelo órgão competente. O material de embalagem deve ser seguro e conferir uma proteção apropriada contra a contaminação.

Art. 54- A embalagem deve ser processada em condições que excluam possibilidades de contaminação do produto. Somente deve-se adquirir embalagens de fornecedores autorizados e que apresentem garantia de qualidade.

Art. 55- As embalagens ou recipientes devem ser inspecionados antes do uso, para verificar sua segurança e, em casos específicos, limpos e/ou desinfetados; quando lavados devem ser secos antes do uso. Na área de enchimento/embalagem, somente devem permanecer as embalagens ou recipientes necessários para uso imediato.



GOVERNO DO MUNICIPIO DE CONSELHEIRO LAFAIETE
GABINETE DO PREFEITO

Seção II
Rotulagem

Art. 56- Todos os produtos de origem animal e/ou vegetal encaminhados para comercialização deverão estar identificados por meio de rótulo.

§1º Os estabelecimentos só podem utilizar rótulos em produtos de origem animal ou vegetal quando devidamente aprovado e registrado pelo S.I.M.;

§2º Fica permitido para determinados produtos e para agroindústria de pequeno porte, a critério do S.I.M, o emprego de rótulo sob a forma de etiqueta ou uso exclusivo do carimbo da inspeção.

Art. 57- Para fins de identificação na rotulagem da classificação dos estabelecimentos de produtos de origem animal ou vegetal, fica determinada a seguinte nomenclatura:

- I. A - matadouros frigoríficos de aves;
- II. C - matadouros frigoríficos de coelhos;
- III. E - estabelecimentos industriais de produtos cárneos;
- IV. L - estabelecimentos de leite ou derivados;
- V. M – estabelecimentos de mel, cera de abelha e derivados.
- VI. O – estabelecimentos de ovos e derivados.
- VII. P – estabelecimentos de pescados, derivados e afins.
- VII V- estabelecimentos de produtos de origem vegetal.

Art. 58- O rótulo dos produtos de origem animal ou vegetal deverão conter as seguintes informações:

- I- denominação de venda do alimento;
- II- nome da firma ou empresa responsável;
- III- marca comercial do produto, se existir;
- IV- endereço completo e telefone do estabelecimento;
- V- natureza do estabelecimento, conforme classificação prevista neste regulamento;
- VI- selo do Serviço de Inspeção Municipal em acordo com os artigo 71 deste regulamento;
- VII- composição e forma de conservação do produto;
- VIII- peso líquido;
- IX- validade;
- X- informação nutricional, conforme legislação vigente;
- XI- número do lote ou data de fabricação.

Art. 59- É proibida qualquer denominação, declaração, palavra, desenho ou inscrição que transmita falsa impressão, forneça indicação errônea de origem e de qualidade dos produtos.

Art. 60- Os rótulos ou carimbos da inspeção municipal devem sempre referir-se ao estabelecimento produtor.

Art. 61- No caso de cassação de registro, ou ainda de fechamento do estabelecimento, fica o produtor responsável obrigado a inutilizar a rotulagem existente em estoque, sob as vistas da inspeção municipal, a quem serão entregues todos os carimbos e matrizes que tenha em seu poder.

Art. 62- Os rótulos somente devem ser usados para os produtos a que tenham sido destinados e nenhuma modificação em seus dizeres, cores ou desenhos podem ser feita sem prévia aprovação do S.I.M.



GOVERNO DO MUNICIPIO DE CONSELHEIRO LAFAIETE
GABINETE DO PREFEITO

Art. 63- Nenhum rótulo, etiqueta ou selo pode ser aplicado escondendo ou encobrendo, total ou parcialmente, dizeres de rotulagem ou o carimbo da inspeção municipal.

Art. 64- Os produtos destinados a alimentação animal deverão conter em seu rótulo a inscrição “ALIMENTAÇÃO ANIMAL”.

Art. 65- Os produtos que não forem destinados a alimentação humana ou animal deverão conter em seu rótulo a inscrição “NÃO COMESTÍVEL”.

Art. 66- Quando se tratarem de produtos que por sua dimensão não comportem no rótulo todos os dizeres determinados pela legislação vigente, as informações poderão estar inscritas em embalagens coletivas devidamente higienizadas e adequadas ao produto, como caixas, latas, etc.

Seção III

Do carimbo de Inspeção e seu Uso

Art. 67- Os carimbos do Serviço de Inspeção Municipal representam a marca oficial usada exclusivamente nos estabelecimentos cadastrados na Secretaria Municipal de Desenvolvimento Econômico, através da Gerência Municipal de Agropecuária e Abastecimento, é a garantia de que o produto provém de estabelecimentos inspecionados pela autoridade competente.

Art. 68- Os carimbos de inspeção serão autorizados pela Coordenação do SIM, atendidas as exigências da Lei nº 5.812/2016, e deste Decreto.

Art. 69- Os selos e carimbos do Serviço de Inspeção do Município de Conselheiro Lafaiete devem obedecer exatamente à descrição e o modelo anexo, respeitando as dimensões, formas, dizeres, tipo e corpo de letra. Devem ser colocados em destaque na testeira das caixas e outros continentes, nos rótulos ou produtos, numa cor única, preferentemente preta, quando impressos, gravada ou litografados.

Art. 70- O número do registro do estabelecimento, número do cadastro do produto, as iniciais S.I.M., que traduzem “SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL”, e a palavra “INSPECIONADO” tendo na parte superior as palavras “CONSELHEIRO LAFAIETE”, representam os elementos básicos que identificam a autenticidade do “Carimbo Oficial da Inspeção Municipal”.

Art. 71- O carimbo oficial da Inspeção Municipal é representado pelo modelo a seguir discriminado, com o seu uso:

I- Modelo:

- a- Forma: circular;
- a- Dizeres: “CONSELHEIRO LAFAIETE-MG” colocada horizontalmente e acompanhada da curva superior circular, a palavra “INSPECIONADO” logo a baixo, sua sigla S.I.M, seguida do número do registro do estabelecimento e o número do produto cadastrado. Sendo que, na parte externa superior segue os dizeres “SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO”, e na parte externa inferior “GERÊNCIA DE AGROPECUÁRIA E ABASTECIMENTO”;



GOVERNO DO MUNICIPIO DE CONSELHEIRO LAFAIETE
GABINETE DO PREFEITO

- b- Dimensões e uso: o diâmetro varia de dois a trinta centímetros. Modelo cujas dimensões são escolhidas considerando-se a proporcionalidade com o tamanho da embalagem, compõe o rótulo registrado de produtos comestíveis, de origem animal ou vegetal, manipulados e ou industrializados, inclusive caixas, podendo ser aplicado, conforme o caso, sob a forma de selo adesivo;
- c- Para uso em cortes de carnes frescas ou frigorificadas de qualquer espécie de açougue, o diâmetro mínimo deverá ser de 4 centímetros.

II- Modelo selo:



CAPÍTULO X

INFRAÇÕES SANITÁRIAS E PENALIDADES

Art. 72- Sem prejuízo da responsabilidade penal cabível, a infração à legislação referente aos produtos de origem animal e vegetal sujeitará, isolada ou cumulativamente, o infrator as seguintes sanções:

I – advertência escrita e orientação técnica quando o infrator for primário e não tiver agido com dolo ou má fé, conforme formulário a ser estabelecido no Decreto de regulamentação;

II – multa de até 25 UFM's (vinte e cinco Unidades Fiscais do Município) nos casos não compreendidos no inciso I do caput deste artigo;

III – apreensão ou condenação das matérias-primas, produtos, subprodutos e derivados de origem animal e vegetal, quando não apresentarem condições higiênico-sanitária adequadas ao fim a que se destinam ou forem adulterados;

IV – suspensão de atividades, quando cause risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária ou no caso de embarço a ação fiscalizadora;

V – interdição total ou parcial do estabelecimento, quando a infração consistir na adulteração ou falsificação habitual do produto ou se verificar, mediante inspeção técnica realizada pela autoridade competente, a inexistência de condições higiênico-sanitárias previstas em normas técnicas;

VI – em caso de reincidência o estabelecimento está sujeito à cassação do registro no S.I.M.

§1 - As multas previstas neste artigo serão agravadas até o grau máximo, nos casos de artifício, ardil, simulação, desacato, embarço ou resistência à ação fiscal, levando-se em conta, além das circunstâncias atenuantes, a situação econômico-financeira do infrator e os meios ao seu alcance para cumprir a lei.



GOVERNO DO MUNICIPIO DE CONSELHEIRO LAFAIETE
GABINETE DO PREFEITO

§2 - Os produtos apreendidos nos termos do inciso III do caput deste artigo e perdidos em favor do Município, que, apesar das adulterações que resultaram em sua apreensão, apresentarem condições apropriadas ao consumo humano, serão destinados prioritariamente aos programas de segurança alimentar e combate à fome e aqueles sem condições para o consumo humano deverão ser descartados de maneira correta, observando a legislação de saúde e ambiental.

§3 - A suspensão de que trata o inciso IV deste artigo, cessará quando sanado o risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária, ou no caso de franquia da atividade à ação da fiscalização.

§4 - A interdição de que trata o inciso V deste artigo, poderá ser suspensa após atendimento das exigências que motivaram a ação.

§5 - Se a interdição não for suspensa nos termos do §4º deste artigo decorridos 12 (doze) meses, será cancelado o registro no SIM.

Art. 73- Para efeito de apreensão ou condenação, além dos casos específicos previstos na Lei 5.812 e neste Decreto de regulamentação, consideram-se impróprios para o consumo, no todo ou em parte, os produtos de origem animal e vegetal:

- I- que se apresentem danificados por umidade ou fermentação, rançosos, mofados ou bolorentos, de caracteres físicos ou organolépticos anormais, contendo quaisquer sujidades ou que demonstrem pouco cuidado na manipulação, elaboração, preparo, conservação ou acondicionamento;
- II- que forem adulterados, fraudados ou falsificados;
- III- que contiverem substâncias tóxicas ou nocivas à saúde;
- IV- forem transportados fora das condições exigidas;
- V- estiverem com a validade vencida;
- VI- que forem prejudiciais ou imprestáveis à alimentação por qualquer motivo;
- VII- que contrarie o disposto em normas sanitárias vigentes.

§ 1 - nos casos de apreensão poderá ser autorizado o aproveitamento condicional para alimentação humana ou animal, o critério da inspeção municipal, desde que seja possível o rebeneficiamento do produto ou matéria-prima;

§ 2 - não sendo possível o encaminhamento constante do parágrafo anterior, o produto ou matéria-prima será condenado;

§ 3 - aqueles produtos ou matérias-primas que forem condenados ou apreendidos poderão ser encaminhados, a juízo da inspeção municipal, para estabelecimentos que possuam condições de rebeneficiá-los ou destruí-los;

Art. 74- Além dos casos especificados na Lei 5.812 e neste Decreto de regulamentação são consideradas adulterações, fraudes ou falsificações, como regra geral:

I – adulterações:

- a) quando os produtos tenham sido elaborados em condições que contrariem as especificações e determinações fixadas;
- b) quando no preparo dos produtos haja sido empregada matéria prima alterada ou impura;
- c) quando tenham sido empregadas substâncias de qualidade, tipo e espécies diferentes da composição normal do produto sem prévia autorização da Inspeção Municipal;



GOVERNO DO MUNICIPIO DE CONSELHEIRO LAFAIETE
GABINETE DO PREFEITO

- d) quando os produtos tenham sido coloridos ou aromatizados sem prévia autorização e não conste declaração nos rótulos;
- e) intenção dolosa em mascarar a data de fabricação;

II – fraude:

- a) alteração ou modificação total ou parcial de um ou mais elementos normais do produto, de acordo com os padrões estabelecidos ou fórmulas aprovadas pela Inspeção Municipal;
- b) quando as operações de manipulação e elaboração forem executadas com a intenção deliberada de estabelecer falsa impressão aos produtos fabricados;
- c) supressão de um ou mais elementos e substituição por outros visando aumento de volume ou peso, em detrimento de sua composição normal ou do valor nutritivo intrínseco;
- d) conservação com substâncias proibidas;
- e) especificação total ou parcial na rotulagem de um determinado produto que não contenha no produto;

III – falsificações:

- a) quando os produtos forem elaborados, preparados e expostos ao consumo em forma, caracteres e rotulagem que constituam processos especiais, privilégios ou exclusivamente de outrem sem que seus legítimos proprietários tenham dado autorização;
- b) quando forem usadas denominações diferentes das previstas nesta Lei ou fórmulas aprovadas.

Art. 75- Para a aplicação da pena de multa serão observadas as seguintes condições para a graduação:

I – multa leve de 1 UFM (uma Unidade Fiscal do Município) a 5 (cinco) Unidades Fiscais do Município para:

- a) realizar atividades de elaboração/industrialização, fracionamento, armazenamento e transporte de produtos de origem animal e vegetal sem inspeção oficial;
- b) industrializar, comercializar, armazenar ou transportar matérias-primas e produtos alimentícios sem observar as condições higiênico-sanitárias adequadas;
- c) uso inadequado de embalagens ou recipiente;
- d) não utilização dos carimbos oficiais;
- e) ausência da data de fabricação;
- f) saída de produtos sem prévia autorização do responsável pelo Serviço de Inspeção;
- g) elaborar e comercializar produtos em desacordo com os padrões higiênico sanitários, físico-químicos, microbiológicos e tecnológicos estabelecidos por legislações federal, estadual ou municipal vigentes;
- h) não tratamento adequado de águas residuais;
- i) apresentar instalações, equipamentos e instrumentos de trabalho em condições inadequadas de higiene antes, durante ou após a elaboração dos produtos alimentícios;
- j) esteja utilizando equipamentos, utensílios e instalações para outros fins que não aqueles previamente estabelecidos;
- k) realizar atividades de industrialização em estabelecimentos em mau estado de conservação, com defeitos, rachaduras, trincas, buracos, umidade, bolor, descascamentos e outros;
- l) permitir a presença de pessoas e funcionários, nas dependências do estabelecimento, em desacordo com as condições que serão previstas em regulamento, como, desuniformizadas e em condições de higiene pessoal insatisfatória;
- m) não apresentar documentação sanitária necessária dos animais para o abate;



GOVERNO DO MUNICIPIO DE CONSELHEIRO LAFAIETE
GABINETE DO PREFEITO

- n) não apresentar a documentação necessária de exames médicos de funcionários;
- o) aplicar rótulo, etiqueta ou selo escondendo ou encobrindo, total ou parcialmente, dizeres da rotulagem e a identificação do registro no S.I.M.;
- p) possuir manipuladores trabalhando nos estabelecimentos sem a devida capacitação;
- q) não apresentar programas de autocontrole, como Boas Práticas de Manipulação;
- r) não cumprimento dos prazos para saneamento das irregularidades mencionadas no auto de infração;

II – multa média de 6 UFM's (seis Unidades Fiscais do Município) a 10 UFM's (dez Unidades Fiscais do Município) para:

- a) não possuir sistema de controle de entrada e saída de produtos ou não mantê-lo atualizado;
- b) utilizar água não potável no estabelecimento;
- c) utilizar equipamentos de conservação dos alimentos (refrigeradores, congeladores, câmaras frigoríficas e outros) em condições inadequadas de funcionamento, higiene, iluminação e circulação de ar;
- d) mistura de matérias primas em proporções diferentes das proporções aprovadas;
- e) comércio de produtos sem inspeção;
- f) não assegurar a adequada rotatividade dos estoques de matérias-primas, ingredientes e produtos alimentícios, em acordo com o Manual de Boas Práticas de Manipulação;
- g) não apresentar responsável técnico ou proprietário que assuma a responsabilidade ou não apresente curso de capacitação fornecido até mesmo pelo S.I.M.;
- h) industrializar, armazenar, guardar ou comercializar matérias-primas, ingredientes ou produtos alimentícios com data de validade vencida;
- j) transportar matérias-primas, ingredientes ou produtos alimentícios com data de validade vencida, salvo aqueles acompanhados de documento que comprove a devolução;
- k) apresentar nos estabelecimentos odores indesejáveis, lixos, objetos em desuso, animais, insetos e contaminantes ambientais como fumaça e poeira;
- l) deixar de realizar o controle adequado e periódico das pragas e vetores;
- m) manter funcionários exercendo as atividades de manipulação sob suspeita de enfermidade passível de contaminação dos alimentos, ou ausente a liberação médica;
- n) utilizar produtos de higienização não aprovados pelo órgão de saúde competente;
- o) não apresentar análises e registros de análises de controle de qualidade;
- p) manter em funcionamento equipamentos e utensílios fora de condições de uso, que apresentem defeitos ou fora de condições higiênico-sanitária adequada;

III – multa grave de 11 UFM's (onze Unidades Fiscais do Município) a 15 UFM's (quinze Unidades Fiscais do Município) para:

- a) uso indevido do carimbo do Serviço de Inspeção Municipal;
- b) ocorrer atos que busquem burlar, impedir, dificultar, burlar a ação de inspeção;
- c) utilização de selo oficial do S.I.M em produtos oriundos de estabelecimentos não registrados;
- d) utilização de selo oficial do S.I.M de determinado produto já registrado, em produto ainda não registrado, sendo ambos oriundos do mesmo estabelecimento;
- e) apresentar, guardar, estocar, armazenar ou ter em depósito, substâncias que possam corromper, alterar, adulterar, falsificar, avariar ou contaminar a matéria-prima, os ingredientes ou os produtos alimentícios;

IV – multa gravíssima de 16 UFM's (dezesesseis Unidades Fiscais do Município) a 25 UFM's (vinte e cinco Unidades Fiscais do Município) para:



GOVERNO DO MUNICIPIO DE CONSELHEIRO LAFAIETE
GABINETE DO PREFEITO

- a) sonegar ou prestar informações inexatas sobre dados referentes à quantidade, qualidade e procedência de matérias-primas e produtos alimentícios, que direta e indiretamente interesse à fiscalização do S.I.M.;
- b) aproveitamento de matérias primas condenadas ou de animais sem inspeção para alimentação humana;
- c) suborno, tentativa de suborno ou uso de violência física contra funcionários da Gerência Municipal de Agropecuária e Abastecimento, no exercício de suas atividades;
- d) industrializar ou comercializar matérias-primas ou produtos alimentícios falsificados ou adulterados;
- e) modificar embalagens ou rótulos que tenham sido previamente aprovados pelo S.I.M..

§1o – A aplicação de multa não isenta o infrator do cumprimento das exigências que as tenham motivado, marcando-se quando for o caso, novo prazo para o cumprimento, findo o qual poderá, de acordo com a gravidade da falta e a juízo do Serviço de Inspeção Municipal, ser novamente multado no dobro da multa anterior, ter suspensão a atividade ou cassado o registro do estabelecimento no S.I.M.

§2o – Poderão ser enquadrados pelos fiscais como infração e penalidade, atos ou procedimentos que não constem do rol deste artigo ou na Lei 5.812 de 2016, mas que contrariem as disposições desta Lei ou da legislação pertinente.

§3o – Para cálculos de multas baseadas em UFM's (Unidade Fiscal do Município) deve ser considerado o valor vigente no primeiro dia do mês em que se lavrar o auto de infração.

Art. 76- Para imposição da pena e a sua graduação, a autoridade sanitária levará em conta:

- I- as circunstâncias atenuantes e agravantes;
- II- a gravidade do fato, tendo em vista as suas consequências para a saúde pública;
- III- os antecedentes do autuado quanto ao descumprimento da legislação sanitária;
- IV- a capacidade econômica do autuado;
- V- a reincidência.

§1o - Em caso de reincidência de determinada infração e/ou claro manifesto de dolo ou má fé, a multa, sempre, será aplicada no dobro do valor do grau máximo ao da sua classificação.

§2o - As multas previstas nesta lei serão agravadas em grau máximo, nos casos de artifício, ardid, simulação, desacato, embaraço ou resistência à ação fiscal.

Art. 77- Quando as infrações forem constatadas nos mercados consumidores, em produtos procedentes de estabelecimentos sujeitos a Inspeção Municipal, nos termos desta Lei, as multas a que se referem os artigos 75 e 76 deste regulamento poderão ser aplicadas por servidores da Gerência Municipal de Agropecuária e Abastecimento, aos proprietários e responsáveis por casas atacadistas ou comerciais que os tiverem adquirido, armazenado ou expostos à venda, tanto no atacado como no varejo.

Art. 78- Não poderá ser aplicada multa sem que previamente seja lavrado o auto de infração, detalhando a falta cometida, o artigo infringindo, a natureza do estabelecimento, sua localização e razão social, conforme modelo a ser estabelecido nesta regulamentação- anexo 1.

§ 1º O auto de infração deve ser assinado pelo servidor que constatar a infração, pelo proprietário do estabelecimento ou representante da firma, e por duas testemunhas, quando houver.



GOVERNO DO MUNICIPIO DE CONSELHEIRO LAFAIETE
GABINETE DO PREFEITO

§ 2º Sempre que os infratores e seus representantes se recusarem a assinar os autos, assim como as testemunhas, quando as houver, será feita declaração a respeito, no próprio auto, dando-se como ciente o infrator.

§ 3º Se o infrator ou seu representante não estiver presente, será feita declaração a respeito do ocorrido no próprio auto, remetendo-se uma das vias, em caráter de notificação, ao proprietário ou responsável pelo estabelecimento, contra recibo, ou por correspondência registrada, com aviso de recebimento.

§ 4º A autoridade que lavrar o auto de infração deve extraí-lo em 03 (três) vias, a primeira será entregue ao infrator, a segunda remetida a Gerência Municipal de Agropecuária e Abastecimento e a terceira constituirá o próprio talão de infração.

§ 5º O infrator poderá apresentar defesa até 15 (quinze) dias úteis após a lavratura do auto de infração, observado no que couber a Lei Municipal nº 5.502, de 02 de maio de 2013.

§ 6º O julgamento do processo caberá ao Secretário Municipal Desenvolvimento Econômico juntamente com a Gerência Municipal de Agropecuária e Abastecimento.

Art. 79- As despesas decorrentes da apreensão, interdição e inutilização de produto e subproduto de origem animal e/ou vegetal, incluídas as de manutenção e as de sacrifício de animal, serão custeadas pelo respectivo proprietário.

CAPÍTULO XI

DO TRÂNSITO DE PRODUTOS E SUBPRODUTOS E MATERIAS PRIMAS DE ORIGEM ANIMAL E/OU VEGETAL

Art. 80- O produto e a matéria-prima de origem animal e/ou vegetal, satisfeitos as exigências deste regulamento, terão livre curso sanitário para comercialização no município.

Art. 81- O S.I.M deve fiscalizar o embarque, trânsito e desembarque de matéria-prima e de produto de origem animal e/ou vegetal, bem como a condição higiênica do meio de transporte utilizado.

Art. 82- Todos os produtos de origem animal e vegetal em trânsito no Município de Conselheiro Lafaiete, deverão estar devidamente embalados, acondicionados e rotulados em conformidade com este Decreto, ficando sujeitos a reinspeção pelos técnicos do S.I.M nos postos fiscais fixos ou volantes, bem como nos estabelecimentos de destino.

Art. 83- O produto de origem animal procedentes de estabelecimentos com inspeção permanente que estiverem em trânsito, só terá livre curso quando estiver devidamente identificado e acompanhado de certificado sanitário, expedido em modelo próprio e firmado por servidor do S.I.M.

Art. 84- Os produtos de origem animal e vegetal procedentes de estabelecimentos com inspeção periódica que estiverem em trânsito, deverão se fazer acompanhar da “GUIA DE TRÂNSITO” com o visto do responsável técnico pela empresa.



GOVERNO DO MUNICIPIO DE CONSELHEIRO LAFAIETE
GABINETE DO PREFEITO

Art. 85- Qualquer autoridade municipal que exerça função de natureza fiscal poderá exigir a apresentação do certificado sanitário para produto de origem animal e vegetal oriundo de outro município, destinado ao comércio municipal, salvo nos casos previstos neste regulamento.

Art. 86- Verificada a ausência de certificado sanitário o produto será apreendido e posto à disposição do S.I.M, para que lhe dê o destino conveniente, devendo ser lavrado auto de infração contra o respectivo estabelecimento ou transportador.

Art. 87- Os meios de transporte do alimento preparado devem ser refrigerados, quando necessário, higienizados, sendo adotadas medidas a fim de garantir a ausência de vetores e pragas urbanas. Os veículos devem ser dotados de cobertura para proteção da carga, não devendo transportar outras cargas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento preparado.

§ 1º Para agroindústria rural de pequeno porte será permitido outro tipo de transporte desde que atenda as características específicas de conservação de cada produto e que seja tecnicamente justificada, estando à autorização a juízo do S.I.M.

§ 2º É vedado o uso de caixas de isopor para transporte de alimentos preparados, podendo estas serem substituídas por caixas térmicas plásticas ou outro material impermeável, que permita correta higienização.

Art. 88- Quando tratar-se do trânsito de produtos de origem vegetal procedentes de outros Estados da Federação, será observada a legislação federal aplicável a matéria.

CAPÍTULO XII

DA RESPONSABILIDADE TÉCNICA

Art. 89- O S.I.M exigirá responsável técnico para controle de qualidade no estabelecimento, devendo o profissional graduado e a empresa satisfazerem as exigências previstas na legislação específica de registro no respectivo Conselho de fiscalização do exercício da profissão.

§ 1º O responsável técnico será co-responsável pela qualidade higiênico-sanitária do produto e pela manutenção das instalações e equipamentos em condições adequadas à atividade do estabelecimento.

§ 2º O exercício da responsabilidade técnica do profissional ou empresa de assistência técnica requer credenciamento prévio e aprovação do S.I.M.

§ 3º Em caso de agroindústria de pequeno porte, sob avaliação do coordenador do S.I.M, poderá ser dispensado a contratação de responsável, ficando o seu proprietário ou preposto obrigado a notificar a autarquia da ocorrência de qualquer irregularidade.

§ 4º O responsável técnico pelas atividades de manipulação dos alimentos em caso de agroindústria de pequeno porte deve ser comprovadamente submetido a curso de capacitação, abordando, no mínimo, os seguintes temas:

- I- Contaminantes alimentares;



GOVERNO DO MUNICIPIO DE CONSELHEIRO LAFAIETE
GABINETE DO PREFEITO

- II- Doenças transmitidas por alimentos;
- III- Manipulação higiênica dos alimentos;
- IV- Boas Práticas de Fabricação.

CAPÍTULO XIII

DOS EXAMES DE LABORATÓRIO

Art. 90- Os produtos de matérias-primas de origem animal ou vegetal para consumo, bem como toda e qualquer substância que entre em sua elaboração, estão sujeitos a exames laboratoriais ou de acordo com normas específicas a serem estabelecidas pelo SIM.

§1º Para as amostras coletadas nas propriedades rurais, nas indústrias, veículos transportadores ou nos entrepostos, serão adotados os padrões de identidade e qualidade definidos pelo Decreto Federal nº 30.691, de 29 de março de 1952, alterado pelo Decreto Federal nº 1.255, de 25 de junho de 1962 e pelos padrões do Ministério da Saúde.

§2º O SIM, a seu critério, poderá exigir exames laboratoriais periódicos a serem realizados em laboratórios particulares ou oficiais, com ônus para o estabelecimento que deu origem à amostra.

CAPÍTULO XIV

DO CONSELHO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA

Art. 91- A alteração e atualização deste regulamento deverá ser realizada com a participação do Conselho de Inspeção Sanitária, instituído pela Lei 5.812 de 22 julho de 2016.

Art. 92- O Executivo Municipal, através de representante legal, convocará os membros do Conselho de Inspeção Sanitária e instituirá o decreto que regulamentará o funcionamento do mesmo.

CAPÍTULO XV

DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 93- Será concedido prazo de 90 (noventa) dias, na forma do regulamento, para os estabelecimentos se adaptarem às exigências da Lei 5.812 de 22 de julho de 2016 e deste Regulamento, podendo ser disponibilizado título de registro ou de cadastro provisórios, durante este período.

§1º O prazo de que trata este artigo poderá ser prorrogado por uma vez e por igual período, mediante requerimento fundamentado, apresentado junto ao Serviço de Inspeção Municipal.

§2º O requerimento de que trata o §1º deste artigo deverá ser apresentado dentro do prazo de vigência do prazo inicial e despachado pelo Serviço de Inspeção Municipal no prazo máximo de 10 (dez) dias.

§3º Findo o prazo a que se refere este artigo, os estabelecimentos que não tiverem sido registrados terão suspensa a Inspeção Municipal, que só será restabelecida depois de legalizada a situação.

§ 5º Durante o funcionamento do estabelecimento com Inspeção Municipal provisória, seus proprietários ou arrendatários ficam sujeitos às disposições do presente Regulamento.

Art. 94- Toda produção bem como industrialização de qualquer produto de origem animal ou vegetal realizado em estabelecimento ou local não registrado no SIF, IMA, SISBI ou SIM–Conselheiro Lafaiete, será



GOVERNO DO MUNICIPIO DE CONSELHEIRO LAFAIETE
GABINETE DO PREFEITO

considerado clandestino, sujeitando-se os seus responsáveis à apreensão e condenação, tanto quando estiverem em transito ou no comércio, ficando ainda submetidos às demais penas pela lei.

Art. 95- Os casos omissos deverão ser submetidos ao Conselho de Inspeção Municipal.

Art. 96- Este Decreto entrará em vigor na data da sua publicação.

Conselheiro Lafaiete-MG, 20 de outubro de 2016.

Ivar de Almeida Cerqueira Neto
Prefeito Municipal

Luiz Antônio Teixeira Andrade
Procurador Geral



GOVERNO DO MUNICIPIO DE CONSELHEIRO LAFAIETE
GABINETE DO PREFEITO

ANEXO I

AUTO DE INFRAÇÃO N° _____ / _____

Ao(s) _____ dia(s) do mês de _____ do ano de _____, no Município de Conselheiro Lafaiete -MG, eu _____ pertencente ao quadro de servidores do Serviço de Inspeção Municipal, no exercício da fiscalização de que trata a lei n° 5.812, de 22 de julho de 2016, regulamentada pelo decreto n° _____, verifiquei que o(a) _____ S.I.M. n° _____ CNPJ/CPF n° _____, situado(a) _____, n° _____, Bairro _____, Município de Conselheiro Lafaiete-MG, infringiu o disposto nos artigos _____ da Lei n° _____ e do decreto n° _____.

Pela constatação da(s) seguinte(s) irregularidade(s):

_____, sendo aplica a multa de _____.

Fica o(a) infrator(a) ciente de que poderá apresentar defesa escrita, na Gerência Municipal de Agropecuária e Abastecimento, acompanhado(a) das provas que entender necessárias no prazo de 15 (quinze) dias, como dispõe a Lei n° 5.812, sob pena de o processo tramitar à revelia do autuado(a).

Pelo que, lavrei o presente em 3 (três) vias, por mim assinado, pelo(a) autuado(a) e pela(s) testemunha(s) abaixo, a tudo presente(s).

Observações:

Assinatura e Identificação

Ciente, recebi a 1ª via em, _____ de _____ de _____.

Autuado: _____

Nome, assinatura, CI

Testemunhas: _____

Nome, assinatura, CI

Nome, assinatura, CI