



DECRETO Nº 7.949, DE 10 DE MAIO DE 2021.

REGULAMENTA A LEI MUNICIPAL Nº 3.663 DE SETEMBRO DE 2007, QUE DISPÕE SOBRE O SIM - SERVIÇO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA DOS PRODUTOS E ESTABELECIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL E VEGETAL NO MUNICÍPIO DE ITURAMA, E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.

O PREFEITO MUNICIPAL DE ITURAMA, Estado de Minas Gerais, no uso das atribuições que lhe confere o art. 69, III da Lei Orgânica do Município e considerando o disposto na Lei nº 3.663, de 21 de setembro de 2007.

DECRETA:

TÍTULO I
DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 1º O Serviço de Inspeção Municipal, instituído pela Lei nº 3.663/2007 seguirá as normas e procedimentos estabelecidos neste Regulamento.

Art. 2º O Serviço de Inspeção Municipal - SIM, subordinado à Secretaria Municipal de Agricultura e Pecuária, tem por finalidade a inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem agropecuária, comestíveis e não comestíveis sejam ou não adicionados de produtos vegetais, preparados, transformados, manipulados, fracionados, recebidos, acondicionados, depositados e em trânsito no Município de Iturama/MG, conforme normas estabelecidas na Lei nº 3.663/2007 e neste Regulamento.

Art. 3º A fiscalização prevista na Lei Municipal nº 3.663/2007 e neste Regulamento engloba:

I – Produtos apícolas;

II - Ovos;

III - Frutas;



Prefeitura de
ITURAMA/MG
TRABALHO QUE GERA RESULTADO
Adm: 2021/2024



IV - Cereais;

V - Leite;

VI - Carnes;

VII – Peixes, crustáceos e moluscos;

VIII – Microrganismos.

IX – Outros produtos de origem animal e vegetal.

Art. 4º Ficam sujeitos à inspeção e reinspeção previstas neste Regulamento todos os produtos de origem animal e vegetal, seus subprodutos e derivados.

§ 1º A inspeção a que se refere o presente artigo abrange, sob o ponto de vista industrial e sanitário, a inspeção "ante" e "post-mortem" dos animais, o recebimento, manipulação, transformação, elaboração, preparo, conservação, acondicionamento, embalagem, depósito, rotulagem, trânsito e consumo de quaisquer produtos e subprodutos, adicionados ou não de vegetais, destinados ou não à alimentação humana.

§ 2º A inspeção abrange os produtos vegetais que passem por processos de picagem, moagem, cocção e resfriamento.

§ 3º A inspeção abrange também os produtos afins tais como: coagulantes, condimentos, corantes, conservadores antioxidantes, fermentos e outros usados na indústria de alimentos.

Art. 5º A prévia inspeção sanitária e industrial dos produtos de origem animal no âmbito do município será exercida nos termos da Lei Federal nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950 e da Lei Federal nº 7.889, de 23 de novembro de 1.989:

I - nos estabelecimentos industriais especializados e nas propriedades rurais com instalações adequadas para a matança de animais e o seu preparo ou industrialização, sob qualquer forma, para o consumo;

II - nos entrepostos de recebimento e distribuição do pescado e nas fábricas que industrializarem;



Prefeitura de
ITURAMA/MG

TRABALHO QUE GERA RESULTADO

Adm: 2021/2024



III - nas usinas de beneficiamento do leite, nas fábricas de laticínios, nos postos de recebimento, refrigeração e desnatagem do leite ou de recebimento, refrigeração e manipulação dos seus derivados e nos respectivos entrepostos;

IV - nos entrepostos de ovos e nas fábricas de produtos derivados;

V - nos entrepostos que, de modo geral, recebam, manipulem, armazenem, conservem ou acondicionem produtos de origem animal e vegetal;

VI - nas propriedades rurais;

VII - nas casas atacadistas e nos estabelecimentos varejistas.

Parágrafo Único. É competente para a realização da inspeção prevista nas hipóteses I a VI do caput deste artigo, a Secretaria Municipal de Agricultura e Pecuária, através de médico veterinário e seus auxiliares, pertencentes ao SIM, enquanto que a fiscalização a que se refere o inciso VII do caput deste artigo fica a cargo da Secretaria Municipal de Saúde, observadas as normas da legislação vigente.

Art. 6º Entende-se por estabelecimento de produtos de origem animal e vegetal, para os fins da Lei Municipal nº 3.663/2007, qualquer instalação ou local nos quais são utilizados, bem como quaisquer locais onde são recebidos, manipulados, elaborados, transformados, preparados, conservados, armazenados, depositados, acondicionados, embalados e rotulados com finalidade industrial ou comercial, a carne das várias espécies animais e seus derivados, o leite e seus derivados, o ovo e seus derivados, o mel, a cera de abelha e seus derivados, produtos a base de farinhas de cereais; doces, geleias de frutas, especiarias, compotas, temperos, fermentados de jabuticaba, de uva e de outras frutas.

Art. 7º A prévia inspeção exercida pelo SIM terá como objetivos:

I - o controle das condições higiênicas, sanitárias e tecnológicas, de produção, manipulação, beneficiamento, armazenamento e transporte de produtos de origem animal e vegetal e seus derivados;

II - o controle de qualidade e as condições técnico-sanitárias dos estabelecimentos em que são produzidos, preparados, manipulados, beneficiados, acondicionados, armazenados, transportados, distribuídos e comercializados os produtos de origem animal e vegetal;

III - a fiscalização das condições de higiene das pessoas que trabalham

Prefeitura Municipal de Iturama – Av. Alexandrita, 1314 – Jardim Eldorado
Telefone (34) 3411.9500 – CEP 38.280-000 – CNPJ 18.457.242/0001-74

ITURAMA – MINAS GERAIS



Prefeitura de
ITURAMA/MG

TRABALHO QUE GERA RESULTADO

Adm: 2021/2024



nos estabelecimentos referidos no inciso anterior;

IV - a fiscalização e controle de todos os materiais utilizados na manipulação, acondicionamento e embalagem de produtos de origem animal e vegetal;

V - a disciplina dos padrões higiênicos, sanitários e tecnológicos dos produtos de origem animal;

VI - a fiscalização e o controle do uso dos aditivos empregados na industrialização dos produtos de origem animal e vegetal e seus derivados;

VII - a fiscalização de produtos e subprodutos existentes no mercado de consumo, para efeito de verificação e cumprimento das normas estabelecidas;

VIII - a realização dos exames tecnológicos, microbiológicos, histológicos, físico-químicos, enzimáticos e dos caracteres organolépticos de matéria prima e produtos, quando necessários.

Parágrafo Único. a fiscalização atuará de forma educativa, para propiciar a informação, a orientação e a melhoria da produção local.

Art. 8º A Inspeção Municipal será instalada em caráter permanente ou periódico.

§ 1º Terão Inspeção Municipal permanente:

I - todas as propriedades rurais onde produza, manipule, processe, armazene, transporte alimentos destinados à merenda escolar;

II - os estabelecimentos onde são preparados produtos gordurosos;

III - os estabelecimentos que recebam e beneficiem o leite e destinem, no todo ou em parte, ao consumo público;

IV - os estabelecimentos que recebam, armazenem e distribuam o pescado;

V - os estabelecimentos que recebam e distribuam ovos;

VI - os estabelecimentos que recebam carnes em natureza de estabelecimentos situados em outros Municípios.



§ 2º Para os fins deste Decreto, consideram-se também estabelecimentos abatedores e industrializadores de carnes aqueles que lidem com animais silvestres criados em cativeiro, desde que autorizada a criação pelo IBAMA.

Art. 9º O Poder Executivo poderá solicitar o apoio técnico e operacional dos órgãos de fiscalização estadual e federal, no que for necessário, para o fiel cumprimento da Lei Municipal nº 3.663/2007, podendo, ainda, no interesse da saúde pública, exercer fiscalização conjunta com esses órgãos e requerer, no que couber, a participação da Secretaria Municipal de Saúde e de associações profissionais ligadas à matéria.

Parágrafo Único. O SIM poderá solicitar o auxílio policial, quando necessário, para o desenvolvimento de suas funções.

Art. 10 Compete à Secretaria Municipal de Agricultura e Pecuária:

I - promover treinamento técnico do pessoal envolvido na fiscalização, inspeção, classificação e produção dos produtos e subprodutos de origem animal e vegetal;

II - manter mecanismos permanentes de divulgação e esclarecimentos junto às redes públicas e privadas, bem como junto à população, no sentido de garantir a plena orientação e esclarecimento do consumidor, no tocante aos males e/ou benefícios advindos deste serviço.

TÍTULO II CLASSIFICAÇÃO DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 11 Os estabelecimentos de produtos de origem agropecuária abrangem:

I - os de carne e derivados;

II - os de leite e derivados;

III - os de pescado e derivados;

IV - os de ovos e derivados;

V - os de produtos de abelhas e seus derivados;



VI - os de produtos a base de farinhas de cereais;

VII - os de doces e geleias de frutas;

VIII - os de especiarias, compotas, temperos, fermentados de jabuticaba, de uva e de outras frutas.

Parágrafo Único. A simples designação "estabelecimento" abrange todos os tipos e modalidades de estabelecimentos previstos na classificação do presente Regulamento.

Capítulo I

ESTABELECIMENTOS DE CARNES E DERIVADOS

Art. 12 Os estabelecimentos de carnes e derivados são classificados em:

I - matadouros - frigoríficos;

II - fábricas de conservas de produtos cárneos;

III - fábricas de produtos suínos;

IV - entrepostos de carnes e derivados;

V - fábricas de produtos não comestíveis;

VI - matadouros de aves e pequenos animais;

VII - entrepostos - frigoríficos;

VIII - fábrica de produtos gordurosos.

§ 1º Entende-se por "matadouro - frigorífico" o estabelecimento dotado de instalações completas e equipamento adequado para o abate, manipulação, elaboração, preparo e conservação das espécies de animais sob variadas formas, com aproveitamento completo, racional e perfeito de subprodutos não comestíveis, devendo possuir instalações de frio industrial.

§ 2º Entende-se por "fábrica de conservas de produtos cárneos" o estabelecimento que industrializa a carne de variadas espécies de animais, sendo dotado



Prefeitura de
ITURAMA/MG

TRABALHO QUE GERA RESULTADO

Adm: 2021/2024



de instalações de frio industrial e aparelhagem adequada para o seu funcionamento.

§ 3º Entende-se por "fábrica de produtos suínos" o estabelecimento que dispõe de sala de matança e demais dependências, industrializa animais da espécie suína e, em escala estritamente necessária aos seus trabalhos, animais de outras espécies, dispondo de instalações de frio industrial e aparelhagem adequada para o seu funcionamento.

§ 4º Entende-se por "entrepasto de carnes e derivados" o estabelecimento destinado ao recebimento, guarda, conservação, manipulação, acondicionamento e distribuição de carnes frigorificadas das diversas espécies de açougue e outros produtos animais, dispondo ou não de dependências anexas para a industrialização, atendidas as exigências necessárias, a juízo do SIM.

§ 5º Entende-se por "fábrica de produtos não comestíveis" o estabelecimento que manipula matérias-primas e resíduos de animais de várias procedências, para o preparo exclusivo de produtos não utilizados na alimentação humana.

§ 6º Entende-se por "matadouro de aves e pequenos animais" o estabelecimento dotado de instalações para o abate e industrialização de aves, coelhos e demais animais cuja exploração e consumo sejam permitidos, devendo dispor de frio industrial e de instalações para o aproveitamento de subprodutos não comestíveis, a juízo do SIM.

§ 7º Entende-se por "entrepasto - frigorífico" o estabelecimento destinado exclusivamente à estocagem de produtos de origem animal pelo emprego de frio industrial.

§ 8º Entende-se por "fábrica de produtos gordurosos" o estabelecimento destinado exclusivamente ao preparo de gorduras, excluída a manteiga, adicionadas ou não de matérias primas de origem vegetal.

Art. 13 As fábricas de conservas e as fábricas de produtos suínos, registradas no SIM, poderão fornecer carnes frigorificadas aos mercados de consumo.

Art. 14 A simples designação "produto", "subproduto", "mercadoria" ou "gênero" significa, para efeito deste Regulamento, que se trata de "produto ou matéria-prima de origem animal".

Art. 15 Por "produtos cárneos" entende-se as massas musculares

Prefeitura Municipal de Iturama – Av. Alexandrita, 1314 – Jardim Eldorado

Telefone (34) 3411.9500 – CEP 38.280-000 – CNPJ 18.457.242/0001-74

ITURAMA – MINAS GERAIS



Prefeitura de
ITURAMA/MG



TRABALHO QUE GERA RESULTADO
Adv: 2021/2024

maturadas e demais tecidos, que as acompanham, incluindo ou não a base óssea correspondente, procedentes de animais abatidos sob inspeção veterinária.

§ 1º Quando destinada à elaboração de conservas em geral, por "carne" (matéria-prima) deve se entender as massas musculares, despojadas de gorduras, aponeuroses, vasos, gânglios, tendões e ossos.

§ 2º Consideram-se "miúdos" os órgãos e as vísceras dos animais, usados na alimentação humana (miolos, línguas, coração, fígado, rins, rumem, retículo), além dos mocotós e rabada.

Art. 16 O animal abatido, formado das massas musculares e ossos, desprovido da cabeça, mocotós, cauda, couro, órgãos e vísceras torácicas e abdominais, tecnicamente preparados, constitui a "carça".

§ 1º Nos suínos a "carça" pode ou não incluir o couro, cabeça e pés.

§ 2º A "carça" dividida ao longo da coluna vertebral dá origem às "meias carças" que, subdivididas por um corte entre duas costelas, variável segundo hábitos regionais, constituem os "quartos" anteriores ou dianteiros e posteriores ou traseiros.

Capítulo II

ESTABELECIMENTOS DE LEITE E DERIVADOS

Art. 17 Os estabelecimentos de leite e derivados são assim classificados e definidos:

I - propriedades leiteiras;

II - posto de refrigeração;

III - estabelecimento industrial.

§ 1º Entende-se por "propriedades leiteiras" os estabelecimentos localizados em zona rural ou suburbana, destinados à produção de leite, que será beneficiado ou industrializado em estabelecimentos registrados no órgão oficial competente.

§ 2º Entende-se por "posto de refrigeração" o estabelecimento intermediário entre as propriedades leiteiras e os estabelecimentos industriais,

Prefeitura Municipal de Iturama – Av. Alexandrita, 1314 – Jardim Eldorado
Telefone (34) 3411 9500 – CEP 38.280-000 – CNPJ 18.457.242/0001-74

ITURAMA – MINAS GERAIS



Prefeitura de
ITURAMA/MG

TRABALHO QUE GERA RESULTADO

Adm: 2021/2024



destinados ao recebimento de leite para depósito, por curto tempo, refrigeração e transporte imediato aos estabelecimentos industriais registrados.

§ 3º Entende-se por "estabelecimento industrial" o estabelecimento destinado ao recebimento de leite para beneficiamento, manipulação, conservação, fabricação, maturação, embalagem, acondicionamento, rotulagem e expedição definidos como:

I - "usina de beneficiamento de leite", assim denominado o estabelecimento que tem por finalidade principal receber, filtrar, beneficiar e acondicionar higienicamente o leite destinado diretamente ao consumo público;

II - "fábrica de laticínios", assim denominado o estabelecimento destinado ao recebimento de leite, dotado de dependências e equipamentos que satisfaçam às normas técnicas para a industrialização de quaisquer produtos de laticínios;

III - "entrepasto de laticínios", assim denominado o estabelecimento destinado ao recebimento, maturação, classificação e acondicionamento de produtos lácteos, excluído o leite em natureza.

Capítulo III

ESTABELECIMENTOS DE PESCADO E DERIVADOS

Art. 18 Os estabelecimentos destinados ao pescado e seus derivados são classificados em:

I - entrepostos de pescados;

II - fábricas de conservas de pescado.

§ 1º Entende-se por "entrepasto de pescado" o estabelecimento dotado de dependências e instalações adequadas ao recebimento, manipulação, frigorificação, distribuição e comércio do pescado, dispendo de equipamento para aproveitamento integral de subprodutos não comestíveis.

§ 2º Entende-se por "fábrica de conservas de pescado" o estabelecimento dotado de dependências, instalações e equipamento adequados ao recebimento e industrialização do pescado por qualquer forma, com aproveitamento integral de subprodutos não comestíveis.

Prefeitura Municipal de Iturama – Av. Alexandrita, 1314 – Jardim Eldorado

Telefone (34) 3411.9500 – CEP 38.280-000 – CNPJ 18.457.242/0001-74

ITURAMA – MINAS GERAIS



Capítulo IV
ESTABELECIMENTOS DE OVOS E DERIVADOS

Art. 19 Os estabelecimentos de ovos e derivados são classificados em:

- I - granjas avícolas;
- II - entrepostos de ovos;
- III - fábricas de conservas de ovos.

§ 1º Entende-se por granjas avícolas, o estabelecimento destinado à produção, classificação, sanitização, acondicionamento, identificação e distribuição dos ovos em natureza, oriundos de produção própria.

§ 2º Entende-se por "entrepósito de ovos" o estabelecimento destinado ao recebimento, ovoscopia, classificação, sanitização, acondicionamento, identificação e distribuição de ovos em natureza, oriundos de várias granjas.

§ 3º Entende-se por "fábrica de conservas de ovos" o estabelecimento destinado ao recebimento e à industrialização de ovos.

Capítulo V
ESTABELECIMENTOS DE PRODUTOS E DERIVADOS DE
ABELHAS BEM COMO MEL, CERA E OUTROS.

Art. 20 Os estabelecimentos destinados ao mel e cera de abelhas são classificados em:

- I - casa do mel;
- II - entrepostos de mel, cera e outros produtos de abelhas.

§ 1º Entende-se por "casa do mel" o estabelecimento destinado ao beneficiamento, industrialização e classificação de mel e seus derivados.

§ 2º Entende-se por "entrepósito de mel, cera e outros produtos de abelhas" o estabelecimento destinado ao recebimento, classificação e industrialização do mel e seus derivados, oriundos de vários estabelecimentos.



Capítulo VI
ESTABELECIMENTOS DE PRODUTOS DE ORIGEM VEGETAL E
DERIVADOS.

Art. 21 Os estabelecimentos destinados ao processamento de produtos de origem vegetal:

I - Processadores;

II - Industria de alimentos de origem vegetal.

§ 1º Entende-se por "processadores" o estabelecimento destinado ao beneficiamento, fragmentação, acondicionamento e classificação de vegetais.

§ 2º Entende-se por "indústria de alimentos de origem vegetal" o estabelecimento destinado ao recebimento, manipulação, mistura e cocção de produtos vegetais e seus derivados, oriundos de vários estabelecimentos.

TÍTULO III
FUNCIONAMENTO DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 22 Não será autorizado o funcionamento de estabelecimento de produtos de origem animal e vegetal quando processado, para exploração do comércio municipal sem que esteja previamente registrado no órgão competente, para fiscalização da sua atividade.

§ 1º As instalações e os equipamentos de que tratam este artigo compreendem as dependências mínimas, maquinaria e utensílios diversos, em face da classificação e capacidade de produção de cada estabelecimento.

§ 2º Os estabelecimentos serão normatizados de forma diferenciada em face da classificação e capacidade produção e funcionamento.

Art. 23 Os estabelecimentos de produtos de origem animal e vegetal devem satisfazer às seguintes condições básicas e comuns:

I - dispor de área suficiente para a construção do edifício ou edifícios principais e demais dependências;



Prefeitura de
ITURAMA/MG

TRABALHO QUE GERA RESULTADO

Adm: 2021/2024



II - dispor de luz natural e artificial abundantes, bem como de ventilação suficiente em todas as dependências, respeitadas as peculiaridades de ordem tecnológica cabíveis;

III - possuir pisos lisos, resistentes e impermeáveis, e paredes lisas, de cor clara e de fácil higienização;

IV - possuir forro de material adequado em todas as dependências onde se realizem trabalhos de recebimento, manipulação e preparo de matérias-primas e produtos comestíveis;

V - dispor de dependências e instalações mínimas para a industrialização, conservação, embalagem e depósito de produtos comestíveis, separadas por meio de paredes totais das destinadas ao preparo de produtos não comestíveis;

VI - dispor de mesas de aço inoxidável, ou de material impermeável de superfície lisa, de fácil higienização e sem cantos angulares, para os trabalhos de manipulação e preparo de matérias-primas e produtos comestíveis;

VII - dispor de caixas, bandejas, gamelas, tabuleiros e quaisquer outros recipientes de aço inoxidável ou de material impermeável de superfície lisa, de fácil higienização e sem cantos angulares; os tanques, segundo sua finalidade, podem ser de alvenaria, convenientemente revestidos de material impermeável e de fácil higienização;

VIII - dispor de rede de abastecimento de água para atender suficientemente às necessidades do trabalho industrial e às dependências sanitárias e, quando for o caso, de instalações para tratamento de água;

IX - dispor de água fria abundante e, quando necessário, de água quente e/ou vapor, em todas as dependências de manipulação e preparo, não só de produtos como de subprodutos não comestíveis;

X - 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, ligados a tubos coletores, e estes ao sistema geral de escoamento, dotado de canalização e de instalações para retenção de gorduras, resíduos e corpos flutuantes, bem como de dispositivo para depuração artificial, e sistema adequado de tratamento de resíduos e efluentes compatível com a solução escolhida para destinação final, aprovado pelo órgão competente;



Prefeitura de
ITURAMA/MG



TRABALHO QUE GERA RESULTADO
Adm. 2021/2024

XI - dispor, conforme legislação específica, de vestiários e instalações sanitárias adequados, de dimensões e em número proporcional ao pessoal, com acesso externo e independente as dependências industriais;

XII - possuir pátios e ruas livres de poeira e barro;

XIII - dispor, quando necessário, de sede para a inspeção, que a juízo do SIM, compreenderá salas de trabalho, laboratórios, arquivos, vestiários, banheiros e instalações sanitárias;

XIV - possuir janelas e portas de fácil abertura, de modo a ficarem livres os corredores e passagens, providas de telas móveis à prova de insetos, quando for o caso;

XV - possuir instalações de frio com câmaras e antecâmaras que se fizerem necessárias em número e área suficiente segundo a capacidade do estabelecimento;

XVI - dispor de equipamento necessário e adequado aos trabalhos, obedecidos os princípios da técnica industrial, inclusive para aproveitamento e preparo de subprodutos não comestíveis;

XVII - dispor de demais dependências e equipamentos, conforme as necessidades e classificação dos estabelecimentos.

Art. 24 Os estabelecimentos de carnes e derivados devem satisfazer também às seguintes condições:

I - ser construído de forma que permita uma adequada movimentação de veículos de transporte para carga e descarga;

II - dispor de suficiente "pé direito" nas salas de matança, de modo a permitir a instalação dos equipamentos, principalmente da trilhagem aérea ou outro sistema adequado, aprovado pelo SIM, numa altura adequada à manipulação das carcaças higienicamente, com dispositivos que evitem o contato das carcaças com o piso ou entre si, e delas com as demais matérias-primas;

III - dispor de currais, bretes, chuveiros e demais instalações para recebimento, estacionamento e circulação de animais, convenientemente pavimentados ou impermeabilizados, com declive para a rede de esgoto, providos de bebedouros;



Prefeitura de
ITURAMA/MG

TRABALHO QUE GERA RESULTADO

Adm: 2021/2024



IV - dispor de locais apropriados para separação e isolamento de animais doentes;

V - dispor, no caso de matadouro-frigorífico, de instalações e aparelhagem para desinfecção dos veículos utilizados no transporte de animais, quando se julgar necessário em função do fluxo de abate;

VI - localizar os currais de recebimento de animais, cocheiras, pocilgas, apriscos e outras dependências, que por sua natureza produzam mau cheiro, o mais distante possível dos locais onde são recebidos, manipulados ou preparados produtos utilizados na alimentação humana;

VII - dispor, de acordo com a classificação do estabelecimento e sua capacidade, de dependências mínimas de acordo com as normas técnicas;

VIII - dispor de aparelhagem industrial completa e adequada, tais como: máquinas, aparelhos, caminhões, vagonetes, carros, caixas, mesas, truques, tabuleiros e outros utilizados em quaisquer das fases do recebimento e industrialização da matéria-prima e do preparo de produtos, em número e qualidade que satisfaçam à finalidade da indústria;

IX - possuir instalações adequadas para o preparo e/ou destino de subprodutos não comestíveis;

X - possuir, de acordo com a natureza do estabelecimento, depósitos para chifres, cascos, ossos, adubos, crinas, alimentos para animais e outros produtos e subprodutos não comestíveis, localizados em pontos afastados dos edifícios onde são manipulados ou preparados produtos destinados à alimentação humana;

XI - possuir digestores em número e capacidade suficientes de acordo com as possibilidades diárias de matança;

XII - dispor, conforme o caso, de instalações e aparelhagem adequadas para o aproveitamento de glândulas de secreção interna e preparo de extratos glandulares;

XIII - dispor, quando necessário, de caldeiras com capacidade suficiente para as necessidades do estabelecimento;

XIV - dispor de sistema de água quente canalizada com capacidade suficiente para atender às necessidades do estabelecimento;

Prefeitura Municipal de Iturama – Av. Alexandrita, 1314 – Jardim Eldorado

Telefone (34) 3411 9500 – CEP 38.280-000 – CNPJ 18.457.242/0001-74

ITURAMA – MINAS GERAIS



XV - dispor de dependências de industrialização de acordo com a capacidade de produção do estabelecimento.

Parágrafo Único. Em casos especiais, o SIM pode permitir a utilização de maquinário destinado ao fabrico de produtos de origem animal, no preparo de conservas vegetais.

Art. 25 Os estabelecimentos de leite e derivados devem satisfazer às seguintes condições comuns:

I - estar localizado em pontos defendidos de fontes produtoras do mau cheiro que possam causar contaminação;

II - construir as dependências de maneira a se observar, se for o caso, desníveis na seqüência dos trabalhos de recebimento, manipulação, fabricação e maturação dos produtos;

III - as dependências de industrialização dos produtos devem estar separadas por paredes inteiras das áreas destinadas à higienização dos vasilhames e/ou preparo de produtos não comestíveis;

IV - ser construído de forma que permita uma adequada movimentação de veículos de transporte para carga e descarga;

V - as seções industriais deverão possuir "pé direito" com altura adequada de modo a permitir a instalação dos equipamentos sem comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos produtos;

VI - ter as dependências orientadas de tal modo que os raios solares não prejudiquem os trabalhos de fabricação ou maturação dos produtos;

VII - dispor de aparelhagem industrial completa para a realização de trabalhos de beneficiamento e industrialização, utilizando maquinaria preferentemente conjugada;

Art. 26 Os estabelecimentos de pescado e derivados devem satisfazer também às seguintes condições:

I - nos estabelecimentos que recebam, manipulam e comercializam pescado resfriado e congelado e/ou se dediquem à industrialização para consumo



Prefeitura de
ITURAMA/MG
TRABALHO QUE GERA RESULTADO
Adm: 2021/2024



humano, sob qualquer forma:

a) dispor de dependências, instalações e equipamentos para recepção, seleção, inspeção, industrialização, armazenagem e expedição do pescado, compatíveis com suas finalidades;

b) possuir instalações para o fabrico e armazenagem de gelo, podendo essa exigência, apenas no que tange à fabricação, ser dispensada em regiões onde exista facilidade para aquisição de gelo de comprovada qualidade sanitária;

c) dispor de separação física adequada entre as áreas de recebimento da matéria-prima e aquelas destinadas à manipulação;

d) dispor de equipamento adequado à hipercloração da água de lavagem do pescado ou outro produto aprovado pelo SIM e da limpeza e higienização das instalações, equipamentos e utensílios;

e) dispor de instalações e equipamentos adequados à colheita e ao transporte dos resíduos de pescado, resultante do processamento industrial, para o exterior das áreas de manipulação de comestíveis;

f) dispor de instalações e equipamentos adequados para o aproveitamento dos resíduos de pescado de acordo com as normas técnicas;

g) dispor, quando necessário, de câmara de espera para o armazenamento do pescado fresco, que não possa ser manipulado ou comercializado de imediato;

h) dispor de equipamento adequado à lavagem e à higienização de caixas, recipientes, grelhas, bandejas, e outros utensílios usados para o acondicionamento, depósito e transporte de pescado e seus produtos;

i) dispor, nos estabelecimentos que elaboram produtos congelados, de instalações frigoríficas independentes para congelamento e estocagem do produto final;

j) dispor, no caso de elaboração de produtos curados de pescado, de câmaras frias em número e dimensões necessários à sua estocagem e de depósito de sal.

II - Os estabelecimentos destinados à fabricação de subprodutos não comestíveis de pescado devem satisfazer às seguintes condições:

a) dispor de separação física adequada entre as áreas de pré e pós-

Prefeitura Municipal de Iturama – Av. Alexandrita, 1314 – Jardim Eldorado
Telefone (34) 3411 9500 – CEP 38.280-000 – CNPJ 18.457.242/0001-74

ITURAMA – MINAS GERAIS



Prefeitura de
ITURAMA/MG

TRABALHO QUE GERA RESULTADO

Adm: 2021/2024



secagem, para aqueles que elaborem farinhas de pescados;

b) dispor, conforme o caso, de instalações e equipamentos para a desodorização de gases resultantes de suas atividades industriais.

Art. 27 Os estabelecimentos de ovos e derivados devem satisfazer também às seguintes condições:

I - dispor de sala ou área coberta para armazenagem dos ovos;

II - nos estabelecimentos produtores acima de 1000 dúzias/mês devem dispor de dependências para ovoscopia e verificação do estado de conservação dos ovos;

III - dispor de câmaras frigoríficas quando o produto não for comercializado imediatamente, a critério do SIM;

IV - dispor de dependências para industrialização, quando for o caso.

Art. 28 As fábricas de conservas de ovos terão dependências apropriadas para recebimento e manipulação, elaboração, preparo e embalagem dos produtos.

Art. 29 Os estabelecimentos destinados ao mel, cera de produtos de abelhas devem:

I - dispor de dependência de recebimento;

II - dispor de dependências de manipulação, preparo, classificação e embalagem do produto.

Art. 30 Os cantos entre paredes e pisos serão arredondados com o mesmo material de impermeabilização.

Parágrafo Único. É proibido o emprego de utensílios em geral (gamelas, bandejas, mesas, carros-tanques e outros) com angulosidades, frestas ou porosidades.

Art. 31 O SIM, quando julgar necessário, pode exigir dispositivos especiais para regulagem da temperatura e ventilação nas salas de trabalho industrial, depósitos ou câmaras.

Art. 32 Os fumeiros serão de material incombustível, com portas de ferro e providos de lanternas.

Prefeitura Municipal de Iturama – Av. Alexandrita, 1314 – Jardim Eldorado

Telefone (34) 3411 9500 – CEP 38.280-000 – CNPJ 18.457.242/0001-74

ITURAMA – MINAS GERAIS



Art. 33 Os estabelecimentos de processamento e elaboração de produtos de origem vegetal e derivados devem satisfazer às seguintes condições comuns:

I - estar localizado em pontos defendidos de fontes produtoras do mau cheiro que possam causar contaminação;

II - construir as dependências de maneira a se observar, se for o caso, desníveis na sequência dos trabalhos de recebimento, manipulação, fabricação e maturação dos produtos;

III - as dependências de industrialização dos produtos devem estar separadas por paredes inteiras das áreas destinadas à higienização dos vasilhames e/ou preparo de produtos não comestíveis;

IV - ser construído de forma que permita uma adequada movimentação de veículos de transporte para carga e descarga;

V - as seções industriais deverão possuir "pé direito" com altura adequada de modo a permitir a instalação dos equipamentos sem comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos produtos;

VI - ter as dependências orientadas de tal modo que os raios solares não prejudiquem os trabalhos de fabricação ou maturação dos produtos;

VII - dispor de aparelhagem industrial completa para a realização de trabalhos de beneficiamento e industrialização, utilizando maquinaria preferentemente conjugada;

VIII - dispor de dependência ou local apropriado e convenientemente aparelhado, a juízo do SIM, para a lavagem e esterilização de vasilhames;

Art. 34 Nos entrepostos que recebem tripas, bem como nos estabelecimentos industriais, as seções destinadas à salga, maceração ou fermentação desse produto, só podem ser instaladas em lugares separados das dependências onde forem manipuladas matérias-primas ou fabricados produtos utilizados na alimentação humana.

Art. 35 Nenhum estabelecimento de produtos de origem animal e vegetal pode ultrapassar a capacidade de suas instalações e equipamentos.



Prefeitura de
ITURAMA/MG

TRABALHO QUE GERA RESULTADO

Adm: 2021/2024



Art. 36 A construção dos estabelecimentos deve obedecer a outras exigências que estejam previstas em Códigos Municipais, além das previstas neste Regulamento.

Art. 37 Quaisquer outros detalhes serão previstos em cada caso, por ocasião do exame dos projetos de construção, ampliação ou reforma de estabelecimentos ou em instruções expedidas pelo SIM.

Art. 38 Qualquer estabelecimento que interrompa seu funcionamento somente poderá reiniciar seus trabalhos mediante inspeção prévia de todas as dependências, instalações e equipamentos.

TÍTULO IV

HIGIENE DOS ESTABELECEMENTOS E DAS PESSOAS

Art. 39 Todas as dependências e equipamentos dos estabelecimentos devem ser mantidos em condições de higiene, antes, durante e após a realização dos trabalhos industriais; as águas servidas e residuais terão destino conveniente, devendo o SIM determinar o tratamento de acordo com as normas fixadas pelos órgãos oficiais competentes.

Art. 40 Os estabelecimentos devem ser mantidos livres de moscas, mosquitos, baratas, ratos, camundongos, quaisquer outros insetos ou animais, agindo-se cautelosamente quanto ao emprego de venenos, cujo uso só é permitido nas dependências não destinadas à manipulação ou depósito de produtos comestíveis e mediante conhecimento do SIM.

Parágrafo Único. É proibida a presença de cães, gatos e de outros animais estranhos à atividade no recinto dos estabelecimentos.

Art. 41 É proibido fazer refeições nos locais onde se realizem trabalhos industriais, bem como depositar produtos, objetos e material estranho à finalidade da dependência ou ainda guardar roupas de qualquer natureza.

Art. 42 Todas as vezes que for necessário, o serviço de Inspeção deve determinar a substituição, raspagem, pintura e reforma em pisos, paredes, tetos e equipamentos.

Art. 43 Os pisos e paredes de currais, bretes, mangueiras e outras instalações próprias para guarda, pouso e contenção de animais vivos ou depósito de resíduos industriais, devem ser lavados e desinfetados, tantas vezes quantas necessárias,

Prefeitura Municipal de Iturama – Av. Alexandrita, 1314 – Jardim Eldorado

Telefone (34) 3411 9500 – CEP 38.260-000 – CNPJ 18.457.242/0001-74

ITURAMA – MINAS GERAIS



Prefeitura de
ITURAMA/MG
TRABALHO QUE GERA RESULTADO
Adm: 2021/2024



com água de cal ou outro desinfetante apropriado autorizado pelo SIM.

Art. 44 As caixas de sedimentação de substâncias residuais devem ser frequentemente inspecionadas e convenientemente limpas.

Art. 45 Durante a fabricação, no embarque ou nos transportes, os produtos devem ser conservados ao abrigo de contaminações de qualquer natureza.

Art. 46 É proibido empregar na coleta, embalagem, transporte ou conservação de matérias-primas e produtos usados na alimentação humana, vasilhame de cobre, latão, zinco, barro, ferro estanhado, com liga que contenha mais de 2% (dois por cento) de chumbo ou apresente estanhagem defeituosa ou de qualquer utensílio que, pela sua forma e composição, possa prejudicar as matérias-primas ou produtos.

Parágrafo Único. Poderá ser permitido, a critério do SIM, o emprego de continentes de madeira no acondicionamento de matérias-primas que se destinam à embalagem em entrepostos exigindo-se, conforme o caso, envoltório intermediário, adequado e impermeável.

Art. 47 Os continentes já usados, quando destinados ao acondicionamento de produtos utilizados na alimentação humana, devem ser previamente inspecionados, condenando-se os que, após terem sido limpos e desinfetados por meio de vapor e substância permitida, não forem julgados em condições de aproveitamento.

Parágrafo Único. Em caso algum é permitido o acondicionamento de matérias-primas e produtos destinados à alimentação humana em carros, recipientes ou continentes que tenham servido a produtos não comestíveis.

Art. 48 É proibido manter em estoque, nos depósitos de produtos, nas salas de recebimento, de manipulação, de fabricação e nas câmaras frias ou de cura, material estranho aos trabalhos da dependência.

Art. 49 Serão diariamente limpos e convenientemente sanitizados os instrumentos de trabalho ou toda vez que o serviço de inspeção achar necessário.

Art. 50 Os estabelecimentos devem ter estoque de desinfetantes aprovados, para uso nos trabalhos de higienização de dependências e equipamentos.

Art. 51 As câmaras frias devem corresponder às mais rigorosas condições de higiene, iluminação e ventilação, devendo ser limpas e desinfetadas toda



vez que a inspeção julgar necessário.

Art. 52 Nos estabelecimentos de leite e derivados é obrigatória a rigorosa lavagem e higienização do vasilhame antes de seu retorno aos postos de origem.

Art. 53 Nas salas de matança e em outras dependências, a juízo do SIM, é obrigatória a existência de água quente e vapor para higienização de facas, ganchos e outros utensílios.

Art. 54 Todo o pessoal que trabalha com produtos comestíveis, desde o recebimento até a embalagem, deverá usar uniformes próprios aprovados pelo SIM.

TÍTULO V REGISTRO DE ESTABELECIMENTOS

Art. 55 Nenhum estabelecimento que faça comércio municipal de produtos de origem animal e vegetal processado, fracionado e/ou que sofra cocção poderá funcionar, no Município de Iturama/MG, sem estar previamente registrado no SIM, na forma da Lei Municipal nº 3.663/2007 e deste Regulamento.

Art. 56 Os estabelecimentos situados no Município de Iturama que recebam matérias-primas ou produtos de estabelecimentos localizados em outros Municípios e que o manipularem para posterior colocação, ficam igualmente sujeitos à Inspeção Municipal prevista na Lei Municipal nº 3.663/2007 e neste Regulamento, devendo ser registrados no SIM.

Capítulo I REGISTRO E RELACIONAMENTO

Art. 57 Estão sujeitos a registro os seguintes estabelecimentos:

I - matadouros-frigoríficos, fábricas de conservas de produtos cárneos, fábricas de produtos suínos, entrepostos de carnes e derivados, fábricas de produtos não comestíveis, matadouros de aves e pequenos animais, entrepostos frigoríficos e fábricas de produtos gordurosos;

II - postos de refrigeração de leite, usinas de beneficiamento de leite, fábricas de laticínios e entrepostos de laticínios;

III - entrepostos de pescado e fábricas de conservas de pescado;



Prefeitura de
ITURAMA/MG
TRABALHO QUE GERA RESULTADO
Adm: 2021/2024



IV - fábricas de conservas de ovos e entreposto de ovos;

V - casa de mel e entreposto de mel, cera e os de produtos de abelhas e seus derivados;

VI - fabrica de produtos a base de farinhas de cereais;

VII - fabrica de doces e geleias de frutas;

VIII - fabrica de especiarias, compotas, temperos, fermentados de jabuticaba, de uva e de outras frutas.

Art. 58 O registro será requerido ao responsável pelo SIM, através de preenchimento de formulários próprios, contendo:

I - Requerimento;

II - Dados do proprietário do estabelecimento;

III - Dados do estabelecimento;

IV - Declaração de responsabilidade técnica, quando for o caso;

V - Dados do responsável técnico, quando for o caso;

VI - Memorial econômico-sanitário do estabelecimento;

VII - Plano de Gerenciamento de Resíduos Sólidos, que quando solicitado, será elaborado conforme exigência da Secretaria Municipal de Meio Ambiente;

VIII - Cadastramento do produto;

IX - Declaração.

Art. 59 Juntamente com o formulário, deverão ser apresentados documentos para instrução de pasta do estabelecimento e pasta do processo de inscrição.

§ 1º Na pasta do processo de inscrição do estabelecimento deverão ser arquivados:



I - Cópias de documentos pessoais do proprietário ou contrato social da empresa e última alteração contratual e do responsável técnico quando for o caso;

II - Croqui com detalhamento descritivo do estabelecimento;

III - Informações sobre a qualidade da água utilizada;

IV - Metodologia de limpeza do estabelecimento;

V - Nome e descrição dos equipamentos.

§ 2º Na pasta do processo de inscrição do produto deverão ser arquivados:

I - Memorial do produto e fluxograma da produção, com as seguintes especificações:

- a) nome do produto;
- b) matérias primas;
- c) modo de preparo;
- d) tempo de validade;
- e) tipo de embalagem;
- f) teor nutricional;
- g) modelo de rótulo;
- h) mão de obra empregada.

Art. 60 Qualquer ampliação, remodelação ou construção nos estabelecimentos registrados ou relacionados, tanto de suas dependências como instalações, devem ser previamente autorizados pelo setor, devendo ser acompanhados pelo SIM e vistoriados após concluída as alterações.

Parágrafo Único. É de inteira responsabilidade dos proprietários as construções dos estabelecimentos sujeitos à Inspeção Municipal, cujos projetos não tenham sido previamente aprovados pelo SIM.

Art. 61 Apresentados ao SIM os documentos exigidos neste Regulamento, os mesmos serão protocolados, iniciando-se então o Processo de Registro do estabelecimento.

§ 1º Recebida a documentação necessária, o estabelecimento será
Prefeitura Municipal de Iturama – Av. Alexandrita, 1314 – Jardim Eldorado
Telefone (34) 3411 9500 – CEP 38.280-000 – CNPJ 18.457.242/0001-74
ITURAMA – MINAS GERAIS



Prefeitura de
ITURAMA/MG

TRABALHO QUE GERA RESULTADO

Adm: 2021/2024



vistoriado por um técnico do SIM, no prazo de 10 (dez) dias úteis, que emitirá um parecer técnico enviando-o para o Secretário Municipal de Agricultura e Pecuária para análise e, se for o caso, à aprovação, recebendo o mesmo seu número bem como o Título de Registro.

§ 2º Autorizado o registro, os documentos apresentados serão arquivados na Secretaria Municipal de Agricultura e Pecuária.

§ 3º Caso haja a necessidade de adequações, estas deverão constar expressamente indicadas no parecer, de forma acessível ao produtor, para que seja possível a adoção das providências necessárias para promover a regularização e posterior obtenção da concessão do registro.

Art. 62 Satisfeitas as exigências fixadas no presente Regulamento, o Secretário Municipal de Agricultura e Pecuária autorizará a expedição do "Título de Registro", constando do mesmo o número do registro, razão social, classificação do estabelecimento, localização (estado, cidade, vila ou povoado), nome fantasia e outros detalhes necessários.

§ 1º A validade do Título de Registro fica condicionada ao cumprimento das exigências legais e atendimento dos requisitos técnicos e higiênico-sanitários, tanto das instalações quanto do desenvolvimento das atividades de produção de alimento, podendo ser cassado a qualquer momento pelo órgão competente, caso verificado irregularidades.

Art. 63 O SIM, tendo em vista o plano aprovado, determinará a inspeção periódica das obras em andamento nos estabelecimentos em construção ou remodelação.

Art. 64 Através de atos normativos expedidos pela Secretaria Municipal de Agricultura e Pecuária serão baixadas as normas próprias ao processamento de registro dos estabelecimentos, bem como as de transferência de propriedade.

Art. 65 Estão sujeitas a relacionamento as "granjas avícolas" e outros estabelecimentos determinados pelo SIM, que fixará, conforme o caso, as exigências a serem atendidas.

Parágrafo Único. O relacionamento é requerido ao Secretário Municipal de Agricultura e Pecuária e o processo respectivo deve obedecer ao mesmo critério estabelecido para registro dos estabelecimentos, no que lhe for aplicável.



Capítulo II
TRANSFERÊNCIA DE REGISTRO

Art. 66 Quando ocorrer mudança de proprietário, administrador ou possuidor em estabelecimentos registrados ou relacionados, os novos responsáveis deverão, de imediato, proceder às devidas transferências no âmbito do SIM.

§ 1º No caso do comprador ou arrendatário se negar a promover a transferência, deve ser feita, pelo vendedor ou locador, imediata comunicação escrita ao SIM, esclarecendo os motivos da recusa.

§ 2º As firmas responsáveis por estabelecimentos registrados ou relacionados, durante as fases do processamento da transação comercial, devem notificar aos interessados na compra ou arrendamento a situação em que se encontram, em face das exigências deste Regulamento.

§ 3º Enquanto a transferência não se efetuar, continua responsável pelas irregularidades que se verificarem no estabelecimento, a firma em nome da qual esteja ele registrado ou relacionado.

§ 4º No caso do vendedor ou locador ter feito a comunicação a que se refere o parágrafo 1º, e o comprador ou locatário não apresentar, dentro do prazo de no máximo 30 (trinta) dias, os documentos necessários à transferência respectiva, será cassado o registro ou relacionamento do estabelecimento, o qual se restabelecerá depois de cumprida a exigência legal.

§ 5º Adquirido o estabelecimento, por compra ou arrendamento dos imóveis respectivos e realizada a transferência do registro, a nova firma está obrigada a cumprir todas as exigências formuladas ao anterior responsável, sem prejuízo de outras que venham a ser determinadas.

Art. 67 O processo de transferência deve obedecer, no que lhe for aplicável, ao mesmo critério estabelecido para o registro ou relacionamento.

TÍTULO VI
OBRIGAÇÕES DOS PROPRIETÁRIOS DE ESTABELECIMENTOS

Art. 68 Ficam os proprietários de estabelecimentos ou seus representantes legais obrigados a:

I - observar e fazer observar todas as exigências contidas na Lei



Prefeitura de
ITURAMA/MG

TRABALHO QUE GERA RESULTADO
Adm: 2021/2024



Municipal nº 3.663/2007 e neste Regulamento;

II - fornecer pessoal necessário e habilitado, bem como material adequado julgado indispensável aos trabalhos de inspeção, inclusive acondicionamento e autenticidade de amostras para exames de laboratório;

III - dar aviso antecipado de 12 (doze) horas, no mínimo, sobre a realização de quaisquer trabalhos nos estabelecimentos sob Inspeção Municipal, mencionando sua natureza e hora de início e de provável conclusão;

IV - fornecer armários, mesas, arquivos, mapas, livros e outro material destinado à Inspeção Municipal, para seu uso exclusivo;

V - fornecer material próprio, utensílios e substâncias adequadas para os trabalhos de coleta e transporte de amostras para laboratório, bem como para limpeza, desinfecção e esterilização de instrumentos, aparelhos ou instalações;

VI - manter locais apropriados, a juízo da Inspeção Municipal, para recebimento e guarda de matérias-primas procedentes de outros estabelecimentos sob Inspeção Municipal, ou de retorno de centros de consumo, para serem reinspecionados, bem como para seqüestro de carcaças ou partes de carcaça, matérias-primas e produtos suspeitos;

VII - fornecer substâncias apropriadas para desnaturação de produtos condenados, quando não haja instalações para sua transformação imediata;

VIII - fornecer instalações, aparelhos e reativos necessários, a juízo da Inspeção Municipal, para análise de matérias-primas ou produtos no laboratório do estabelecimento;

IX - manter pessoal habilitado na direção dos trabalhos técnicos do estabelecimento;

X - recolher todas as taxas de inspeção sanitária e/ou abate e outras que existam ou vierem a ser instituídas, de acordo com a legislação vigente;

XI - dar aviso com antecedência sobre a chegada ou recebimento de pescados.

§ 1º O material fornecido pelas empresas constitui patrimônio das mesmas, ficando, porém, à disposição e sob responsabilidade do SIM.



§ 2º Cancelado o registro ou interditado o estabelecimento, o material pertencente ao Município, inclusive o de natureza científica, o arquivo e os carimbos oficiais de Inspeção Municipal, serão recolhidos pela Secretaria Municipal De Agricultura e Pecuária.

Art. 69 Todos os estabelecimentos devem registrar diariamente, em livros próprios e mapas, cujos modelos devem ser fornecidos pela SIM, as entradas e saídas de matérias-primas e produtos de laticínios, especificando quantidade, qualidade e destino.

§ 1º Tratando-se de matéria-prima ou de produtos de laticínios procedentes de outros estabelecimentos sob Inspeção Municipal ou Estadual, deve ainda a firma anotar, nos livros e mapas indicados, a data de entrada, o número de guia de embarque ou certificado sanitário, a qualidade, quantidade e o número de registro do estabelecimento remetente.

§ 2º Os estabelecimentos de leite e derivados ficam obrigados a fornecer, a juízo do SIM, uma relação atualizada de fornecedores de matéria-prima, com os respectivos endereços, quantidade média dos fornecimentos e nome da propriedade rural.

TÍTULO V II

CONSERVADORES, CORANTES, CONDIMENTOS E OUTROS

Art. 70 Conservadores, corantes, condimentos e outros são substâncias utilizadas na indústria de produtos alimentícios, com a finalidade de conservação, apresentação e auxílio no processamento, mantendo o valor nutricional nos produtos finais. Os mesmos deverão ter o seu uso regulado por legislação vigente.

TÍTULO VIII

EMBALAGEM E ROTULAGEM

Capítulo I

DA EMBALAGEM

Art. 71 Entende-se por "embalagem" o invólucro ou recipiente destinado a proteger, acomodar e preservar materiais destinados à expedição, embarque, transporte e armazenagem, classificando-se em primária e secundária.

§ 1º Entende-se por "embalagem primária" o invólucro que está em
Prefeitura Municipal de Iturama – Av. Alexandrita, 1314 – Jardim Eldorado
Telefone (34) 3411 9500 – CEP 38.280-000 – CNPJ 18.457.242/0001-74
ITURAMA – MINAS GERAIS



Prefeitura de
ITURAMA/MG

TRABALHO QUE GERA RESULTADO

Adm: 2021/2024



contato com o produto, devendo este ser de material devidamente aprovado pelo SIM.

§ 2º Entende-se por "embalagem secundária" o invólucro ou recipiente utilizado para acondicionar produtos que tenham sido embalados primariamente.

Art. 72 Os produtos destinados à alimentação humana só podem ser acondicionados ou embalados em recipientes ou continentes aprovados pelo órgão de fiscalização competente.

Art. 73 Quando houver interesse comercial, industrial ou sanitário, de acordo com a natureza do produto, pode ser exigida embalagem ou acondicionamento estandardizado em formato, dimensão e peso.

Art. 74 Recipientes anteriormente usados só podem ser aproveitados para o envasamento de produtos e matérias-primas utilizadas na alimentação humana, quando absolutamente íntegros, perfeitos e rigorosamente higienizados.

Parágrafo Único. Em hipótese alguma podem ser utilizados se, anteriormente, tiverem sido empregados no acondicionamento de produtos e matérias primas de uso não comestível.

Capítulo II
DA ROTULAGEM

SEÇÃO I
DA ROTULAGEM EM GERAL

Art. 75 Todos os produtos alimentícios entregues ao comércio, devem estar identificados por meio de rótulos registrados, contendo as informações preconizadas pelo Código de Defesa do Consumidor, aplicados sob as matérias-primas, produtos, vasilhames ou continentes, quer quando diretamente destinados ao consumo público, quer quando se destinem a outros estabelecimentos para beneficiamento.

Art. 76 O produto cujos padrões ainda não estejam definidos na legislação vigente somente será registrado após estudos específicos, consultas e publicações de normas técnicas.

Art. 77 Entende-se por "rótulo" toda matéria descritiva ou gráfica que identifique o produto e o estabelecimento produtor, impressa, litografada, pintada ou gravada a fogo, por pressão ou decalque, aplicados sobre a embalagem plástica, o recipiente, o vasilhame, o envoltório, o cartucho ou qualquer outro tipo de embalagem

Prefeitura Municipal de Iturama – Av. Alexandrita, 1314 – Jardim Eldorado
Telefone (34) 3411 9500 – CEP 38.280-000 – CNPJ 18.457.242/0001-74

ITURAMA – MINAS GERAIS



Prefeitura de
ITURAMA/MG
TRABALHO QUE GERA RESULTADO
Adm: 2021/2024



do alimento ou sobre o que acompanha o continente.

§ 1º Fica a critério do SIM permitir, para certos produtos, o emprego de rótulo sob a forma de etiqueta ou uso exclusivo do carimbo de inspeção.

§ 2º Os embutidos não enlatados, para a venda a granel, serão identificados por meio de uma etiqueta apenas a cada amarrado.

§ 3º A juízo do SIM, no caso de produtos que, por sua dimensão, não comportem no rótulo todos os dizeres fixados neste Regulamento, deverão estes constar da embalagem coletiva.

§ 4º Os produtos de origem vegetal fracionados devem conservar a rotulagem sempre que possível ou manter a identificação do estabelecimento de origem.

Art. 78 Os estabelecimentos somente podem usar rótulos em matérias-primas de origem animal ou vegetal quando devidamente aprovados e registrados pelo SIM.

Art. 79 Devem constar no rótulo, a juízo do SIM, as seguintes indicações:

I - nome verdadeiro do produto em caracteres destacados, uniformes em corpo e cor, sem intercalação de desenhos ou dizeres;

II - nome do produtor;

III - nome da firma que tenha completado operações de acondicionamento, quando for o caso;

IV - carimbo oficial da Inspeção Municipal;

V - natureza do estabelecimento, de acordo com a classificação oficial prevista neste Regulamento;

VI - localização do estabelecimento, especificando o município e o estado, facultando-se declaração de rua e número;

VII - marca comercial do produto;

VIII - data de produção e respectivo prazo de validade;



Prefeitura de
ITURAMA/MG
TRABALHO QUE GERA RESULTADO
Adm. 2021/2024



IX - indicação da quantidade, de acordo com as normas do INMETRO, quando for o caso;

X - forma de composição ou outros dizeres, quando previsto neste Regulamento;

XI - a especificação "Indústria Brasileira";

XII - a indicação de aditivos utilizados, conforme o Código de Defesa do Consumidor;

XIII - a expressão "Colorido Artificialmente", quando for o caso;

XIV - a expressão "Aromatizado Artificialmente", quando for o caso;

XV - impressa, a seguinte expressão: "Registro na Secretaria Municipal de Agricultura e Pecuária do Município de Iturama/MG, SIM sob o n.º", seguida do respectivo número de registro;

XVI - a indicação da forma e temperatura de conservação;

XVII - o peso da embalagem e a expressão "Deve ser pesado na presença do consumidor", no caso de o peso líquido não estar definido;

XVIII - os números da firma no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ), e na Inscrição Estadual (IE) ou Cadastro de pessoa física (CPF);

XIX - e outras expressões determinadas por lei ou regulamento.

Art. 80 O desenho do rótulo deverá ser simples e bem definido, desprovido de detalhes desnecessários que prejudiquem a clareza das informações ou induzam à interpretação incorreta da real origem do produto.

§ 1º O fundo do rótulo não deverá interferir na legibilidade dos dizeres nele contidos.

§ 2º Os dizeres impressos e os detalhes desenhados não deverão estar dispostos de forma a prejudicar a visibilidade ou dificultar sua leitura.

§ 3º É facultado o emprego de cores nos rótulos, respeitadas as
Prefeitura Municipal de Iturama – Av. Alexandrita, 1314 – Jardim Eldorado
Telefone (34) 3411 9500 – CEP 38.280-000 – CNPJ 18.457.242/0001-74
ITURAMA – MINAS GERAIS



Prefeitura de
ITURAMA/MG
TRABALHO QUE GERA RESULTADO
Adm: 2021/2024



disposições legais vigentes.

Art. 81 A superfície do rótulo, onde são dispostos os dizeres exigidos e outros como figuras ou desenhos informativos, compreende o painel principal que é a parte do rótulo que se apresenta visível ao comprador, em condições habituais de exposição à venda, observando-se as peculiaridades de cada embalagem ou continente.

Art. 82 As declarações obrigatórias expressas nos rótulos dos alimentos não deverão ficar encobertas por qualquer dispositivo escrito, impresso ou gravado. Caso o continente seja coberto por envoltório, este deverá trazer aquelas informações obrigatórias ou o rótulo do continente deverá ser facilmente legível através do invólucro.

Art. 83 Em todos os rótulos que identifiquem produtos cárneos, obrigatoriamente constará a declaração completa das matérias-primas e ingredientes, em ordem decrescente de suas participações na formulação do produto cujo rótulo está sendo objeto de aprovação ou registro.

Art. 84 A data de fabricação e a respectiva validade, conforme a natureza do continente ou envoltório será impressa, gravada e declarada por meio de carimbo ou outro processo, a juízo do SIM, detalhando dia, mês e ano, podendo este ser representado pelos dois últimos algarismos.

Art. 85 Nos rótulos podem figurar referência a prêmios obtidos em eventos oficiais, desde que, devidamente confirmada sua concessão, bem como prêmios de estímulo e menções honrosas conferidas pelo SIM ou outro órgão competente.

Art. 86 É proibida qualquer denominação, declaração, palavra, desenho ou inscrição que transmita falsa impressão, forneça indicação errônea de origem e de qualidade dos produtos, podendo essa proibição estender-se, a juízo do SIM, às denominações impróprias.

§ 1º As marcas que infringirem o presente artigo, embora registradas, não poderão, a juízo do SIM, ser usadas.

§ 2º Antes do registro de qualquer marca a ser usada na rotulagem de produtos de origem animal e vegetal, deve ser solicitado parecer da SIM, a fim de ser atendido o disposto no presente artigo.

Art. 87 Um mesmo rótulo pode ser usado para produtos idênticos, fabricados em vários estabelecimentos da mesma firma, desde que sejam da mesma



qualidade, denominação e marca.

Parágrafo Único. Tais rótulos devem declarar, obrigatoriamente, a classificação e localização de todos os estabelecimentos da firma, seguida dos números de registro, fazendo-se a identificação da origem pelo carimbo da Inspeção Municipal, gravado ou impresso sobre o continente ou rótulo.

Art. 88 Os rótulos serão impressos, litografados, gravados ou pintados, respeitando, obrigatoriamente, a ortografia oficial e o sistema legal de unidades e medidas.

Art. 89 No caso de cassação de registro ou ainda de fechamento do estabelecimento, fica a firma responsável obrigada a inutilizar a rotulagem existente em estoque, sob as vistas da Inspeção Municipal, à qual deverá entregar todos os carimbos e matrizes que tenha em seu poder.

Art. 90 No caso de certos produtos normalmente expostos ao consumo sem qualquer proteção, além de seu envoltório próprio ou casca, a rotulagem será feita por meio de rótulo impresso em papel ou chapa litografada, que possa se manter presa ao produto.

SEÇÃO II DA ROTULAGEM EM PARTICULAR

Art. 91 Os rótulos dos continentes de produtos não destinados à alimentação humana devem conter, além do selo próprio da Inspeção Municipal, a declaração "não comestível".

Art. 92 Os rótulos destinados a continentes de produtos próprios à alimentação dos animais conterão, além do carimbo da Inspeção Municipal próprio, a declaração "alimentação para animais".

Art. 93 Na rotulagem de carnes e derivados deve-se observar, ainda, o seguinte:

I - a presença de substâncias que acentuam o sabor obriga que conste no rótulo a declaração: "contém substâncias que estimulam o sabor";

II - as conservas que contenham carne e produtos vegetais terão nos rótulos a indicação das respectivas percentagens.



Prefeitura de
ITURAMA/MG

TRABALHO QUE GERA RESULTADO

Adm: 2021/2024



Art. 94 Na rotulagem do leite em natureza será observado também o seguinte:

I - indicar na embalagem o tipo de leite, dia da semana da saída ao consumo e o nome do estabelecimento de origem, com a respectiva localidade;

II - indicar, em caracteres bem visíveis e uniformes, a designação da espécie animal, quando não for bovina, tais como: "leite de cabra", "leite de ovelha" e outros;

III - respeitar nos fechos, cápsulas ou tampas, as cores fixadas para os diversos tipos de leite.

Art. 95 Na rotulagem de queijos deve ser observado o seguinte:

I - tratando-se de queijo fundido, pode ser indicado o tipo de queijo empregado; havendo mistura de diferentes tipos, pode ser feita a simples declaração de "queijo pasteurizado" ou "queijo fundido", conforme o caso;

II - no queijo prato, quando em formato diferente do padrão, as denominações de "Cobocó", "Lanche", "Esférico", ou "Bola" entre parênteses, logo abaixo das palavras "Queijo Prato".

Parágrafo Único. A saída de queijos sem rótulos dos estabelecimentos, para serem rotulados em outro estabelecimento registrado, só pode ser permitida em casos especiais, mediante prévia autorização do SIM.

Art. 96 Na rotulagem do mel e seus derivados será observado o seguinte:

I - "mel centrifugado", todo o produto que tenha sido submetido a essa operação;

II - "mel amargo", quando procedente de flora que lhe transmite esse sabor;

III - "mel de indústria", quando for aquecido a temperatura superior a 60°C (sessenta graus centígrados);

IV - "mel de abelhas indígenas", quando for dessa procedência constando juntamente com a designação o nome comum e o nome científico da espécie indígena;



Prefeitura de
ITURAMA/MG

TRABALHO QUE GERA RESULTADO

Adm: 2021/2024



V - a classificação, segundo a tonalidade.

Parágrafo Único. É permitido figurar no rótulo o nome do apicultor quando se tratar de mel procedente exclusivamente do apiário por ele elaborado, mesmo que se trate de produto vendido por entreposto. Poderá também constar no rótulo qual a florada predominante da qual o mel foi produzido, sendo denominada então uni floral (proveniente de uma espécie floral) ou multifloral (proveniente de duas ou mais espécies florais).

Art. 97 Os coalhos devem indicar na rotulagem seu poder coagulante, a quantidade de ácido bórico, quando tiver sido juntado, e a data de validade.

Capítulo III

CARIMBO DE INSPEÇÃO E SEU USO

Art. 98 Os diferentes modelos de carimbo da Inspeção Municipal, a serem usados nos estabelecimentos fiscalizados pelo SIM, obedecerão os padrões da Legislação Estadual.

TÍTULO IX

EXAMES DE LABORATÓRIO

Art. 99 Os produtos de origem animal prontos para consumo, bem como toda e qualquer substância utilizada na sua elaboração, estão sujeitos a exames tecnológicos, químicos e microbiológicos.

Art. 100 As técnicas de exame e a orientação analítica serão as estabelecidas pelo SIM.

Parágrafo Único. Essas técnicas serão sempre atualizadas, aceitando o SIM sugestões fundamentadas de laboratórios oficiais ou particulares para modificá-las.

Art. 101 O exame físico-químico compreende:

I - os caracteres organolépticos;

II - princípios básicos ou composição centesimal;

III - índices físicos e químicos;

IV - corantes, conservadores ou outros aditivos;

Prefeitura Municipal de Iturama -- Av. Alexandrita, 1314 -- Jardim Eldorado

Telefone (34) 3411 9500 -- CEP 38.280-000 -- CNPJ 18.457.242/0001-74

ITURAMA -- MINAS GERAIS



V - provas especiais de caracterização e verificação de qualidade;

VI - análise físico-químico da água que abastece os estabelecimentos sob Inspeção Municipal.

Parágrafo Único. Os caracteres organolépticos, a composição centesimal e os índices físico-químicos serão enquadrados nos padrões normais, aprovados ou que venham a ser aprovados pelo SIM.

Art. 102 A orientação analítica obedecerá à seguinte seriação:

I - caracteres organolépticos;

II - pesquisas de corantes e conservantes;

III - determinação de fraudes, falsificações e alterações;

IV - verificação dos mínimos e máximos constantes na legislação e aprovados pelo SIM, utilizando-se do conjunto de provas e dos elementos que constam das técnicas analíticas vigentes.

Parágrafo Único. A variação anormal de qualquer índice (iodo, refração, saponificação e outros) será convenientemente pesquisada, para apuração das causas.

Art. 103 O exame microbiológico deve verificar:

I - presença de microorganismos, quando se tratar de conservas submetidas à esterilização;

II - presença de produtos do metabolismo bacteriano, quando necessário;

III - contagem total de microorganismos sobre produtos de origem animal;

IV - pesquisa e/ou contagem da flora determinada;

V - pesquisa e/ou contagem de flora patogênica;

VI - exame bacteriológico da água que abastece os estabelecimentos sob Inspeção Estadual;



VII - exame bacteriológico de matérias-primas e produtos afins, empregados na elaboração de produtos de origem animal.

Art. 104 Quando necessário, os laboratórios podem recorrer a outras técnicas de exame, além das adotadas oficialmente pelo SIM, mediante prévia aprovação específica, mencionando-as, obrigatoriamente, nos respectivos laudos.

TÍTULO X APURAÇÃO DE INFRAÇÕES

Capítulo I PENALIDADES

Art. 105 As infrações e penalidades ao presente Regulamento, são aquelas previstas na Lei Federal nº 7889/89.

Art. 106 Sem prejuízo da responsabilidade penal cabível, a infração à legislação referente aos produtos de origem animal e vegetal acarretará, isolada ou cumulativamente, as seguintes sanções:

I - advertência escrita, quando o infrator for primário e não tiver agido com dolo ou má-fé;

II - multa, até seu limite máximo, nos casos não compreendidos no inciso anterior, conforme preceitua o Artigo 15º e respectivos parágrafos da Lei 3.633/2007;

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

IV - suspensão de atividade que cause risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária ou no caso de embarço à 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 adequadas.

§ 1º As multas previstas neste artigo serão agravadas até o grau máximo, nos casos de artifício, ardil, simulação, desacato, embarço ou resistência à ação fiscal,



Prefeitura de
ITURAMA/MG

TRABALHO QUE GERA RESULTADO

Adm: 2021/2624



levando-se em conta, além das circunstâncias atenuantes ou agravantes, a situação econômico-financeira do infrator e os meios ao seu alcance para cumprir a Lei.

§ 2º A interdição de que trata o inciso V poderá ser levantada, após o atendimento das exigências que motivaram a sanção.

§ 3º Se a interdição não for levantada nos termos do parágrafo anterior, decorridos doze meses, será cancelado o registro, conforme determina o art. 7º da Lei Federal 1283/50.

§ 4 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, conforme determina a Lei Federal 12.341/2010.

§ 5º As multas aplicadas pela Secretaria Municipal de Agricultura e Pecuária serão destinadas a um Fundo Municipal coordenado por esta Secretaria, preferencialmente o Fundo Municipal de Desenvolvimento Rural, na sua ausência os valores obtidos serão transferidos para as receitas municipais, e na execução orçamentária serão destinados às atividades da Secretaria Municipal de Agricultura e Pecuária.

Art. 106-A Para efeitos de gradação da pena, considera-se:

I - Atenuantes:

- a) A ação do infrator não ter sido fundamental para a consecução do evento;
- b) O infrator, por espontânea vontade, procurar minorar ou reparar as conseqüências do ato lesivo que lhe for imputado;
- c) Se a falta cometida for de pequena monta;
- d) A falta cometida não contribuir para dano à saúde humana.

II - Agravantes:

- a) Ser o infrator reincidente;
- b) Ter o infrator cometido a infração visando a obtenção de qualquer tipo de vantagem;
- c) Ter o infrator conhecimento do ato lesivo e deixar de tomar as providências necessárias a fim de evitá-lo;

Prefeitura Municipal de Iturama – Av. Alexandrita, 1314 – Jardim Eldorado

Telefone (34) 3413 9500 – CEP 38.280-000 – CNPJ 18.457.242/0001-74

ITURAMA – MINAS GERAIS



Prefeitura de
ITURAMA/MG

TRABALHO QUE GERA RESULTADO

Adm: 2021/2024



- d) Coagir outrem para execução material da infração;
- e) Ter a infração consequência danosa à saúde humana;
- f) Ter o infrator agido com dolo, fraude ou má-fé.

Parágrafo único. Havendo concurso de circunstâncias atenuantes e agravantes, a aplicação da pena será considerada em razão das que sejam preponderantes.

Art. 106-B Para efeito de apreensão ou condenação, além dos casos específicos previstos neste Decreto, consideram-se impróprios para o consumo, no todo ou em parte, os produtos de origem animal que:

I - Se apresentem danificados por umidade ou fermentação, rançoso, 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 - Forem adulterados, fraudados ou falsificados.

III - Contiverem substâncias tóxicas ou nocivas à saúde.

IV - Forem prejudiciais ou imprestáveis à alimentação por qualquer motivo.

V - Não estiverem de acordo com o previsto no presente regulamento.

VI - Contrariarem o disposto em normas sanitárias vigentes.

Art. 106-C A suspeita ou verificação de moléstia infectocontagiosa, infecciosa e parasitária indicadas por provas biológicas, nos animais das propriedades rurais, implica na interdição da propriedade conforme dispuser legislação aplicável a este tipo de ocorrência.

Art. 107 O Secretário Municipal de Agricultura e Pecuária, os médicos veterinários e seus auxiliares, pertencentes ao serviço de Inspeção Municipal, no exercício de sua função fiscalizadora, têm competência, no âmbito de suas atribuições, para fazer cumprir as leis e regulamentos, impondo penalidades referentes à preservação e repressão de tudo quanto possa comprometer a saúde pública.

§ 1º O responsável pelo Serviço de Inspeção Municipal, o médico veterinário é competente para a aplicação de todas as penalidades, no âmbito de suas

Prefeitura Municipal de Iturama – Av. Alexandrita, 1314 – Jardim Eldorado

Telefone (34) 3411.9500 – CEP 38.280-000 – CNPJ 18.457.242/0001-74

ITURAMA – MINAS GERAIS



atribuições estabelecidas em lei.

§ 2º Os auxiliares do Serviço de Inspeção Municipal têm competência para aplicação de penalidade de advertência.

§ 3º A Secretaria Municipal de Saúde é responsável direta pela fiscalização das casas atacadistas e estabelecimentos varejistas que exponham ao comércio produtos de origem animal e vegetal, destinados à alimentação humana e animal.

Capítulo II AUTO DE INFRAÇÃO

Art. 108 As penalidades de que tratam o Capítulo I deste Título serão precedidas da lavratura de auto de infração, detalhando-se a falta cometida, o artigo infringido, a natureza do estabelecimento com a respectiva localização e a pessoa física ou jurídica responsável pela infração, assegurando-se o contraditório e ampla defesa.

Parágrafo Único. Fica excetuado do disposto no caput deste artigo a aplicação de penalidade de advertência, que será escrita sob a forma de simples notificação ao interessado.

Art. 109 O auto de infração não deve conter rasuras, entrelinhas ou emendas e descreverá ainda, de forma clara e precisa, as circunstâncias pertinentes, devendo constar:

- I - nome e endereço do autuado;
- II - dia, local e hora da lavratura;
- III - razão social completa, quando pessoa jurídica;
- IV - identificação do responsável pela lavratura;
- V - descrição circunstanciada da ocorrência e a citação do dispositivo legal infringido;
- VI - assinatura do infrator, de seu representante legal ou preposto, de 2 (duas) testemunhas, quando houver, devidamente qualificadas, e do servidor responsável pela autuação.



Prefeitura de
ITURAMA/MG

TRABALHO QUE GERA RESULTADO

Adm: 2021/2024



Parágrafo Único. Sempre que o infrator ou as testemunhas se neguem a assinar o auto, será feita declaração a respeito no próprio auto, remetendo-se uma das vias do auto de infração ao proprietário da firma responsável pelo estabelecimento, por correspondência registrada e mediante aviso de recebimento, sendo que na hipótese de ficar inviabilizada a localização do infrator, este será intimado através do órgão oficial do Município onde ocorrem as publicações.

Art. 110 A autoridade que lavrar o auto de infração deve extraí-lo em 3 (três) vias: a primeira será entregue ao infrator, a segunda remetida ao Responsável por autuações no âmbito do SIM e a terceira constituirá o próprio talão de infrações.

Art. 111 Os servidores do SIM, ou de outros órgãos a ele vinculados com delegação de competência, quando em serviço de fiscalização ou de inspeção industrial e sanitária, têm livre entrada, em qualquer dia ou hora, em qualquer estabelecimento que manipule, armazene ou transacione por qualquer forma com produtos de origem animal e vegetal.

Capítulo III
RECURSOS

Art. 112 Os recursos só terão efeito suspensivo nos casos de imposição de multa.

Art. 113 O infrator, a partir da ciência da autuação, terá o prazo de 10 (dez) dias para apresentar defesa escrita, dirigida ao Secretário de Agricultura e Pecuária, podendo, no transcorrer desse prazo, ter vista dos autos nas dependências da respectiva Secretaria.

Parágrafo Único. O Secretário de Agricultura e Pecuária, depois da oitiva da autoridade autuante, decidirá no prazo de 10 (dez) dias.

Art. 114 Julgado improcedente o recurso, será aplicada a penalidade cabível, notificando-se o infrator, via postal, com aviso de recebimento, instruída a notificação com cópia da decisão.

Parágrafo Único. O autuado será também notificado da decisão de procedência de seu recurso, hipótese em que o Secretário de Agricultura e Pecuária determinará o arquivamento do auto de infração e o cancelamento da penalidade imposta.

Art. 115 Das decisões proferidas pelo Secretário de Agricultura e Pecuária
Prefeitura Municipal de Iturama – Av. Alexandrita, 1314 – Jardim Eldorado
Telefone (34) 3411 9500 – CEP 38.280-000 – CNPJ 18.457.242/0001-74
ITURAMA – MINAS GERAIS



Prefeitura de
ITURAMA/MG



TRABALHO QUE GERA RESULTADO

Adm: 2021/2024

Pecuária caberá recurso, por escrito, ao Chefe do Poder Executivo, no prazo de 10 (dez) dias, contados do recebimento da notificação da decisão proferida.

Parágrafo único. Transcorrido o prazo de recurso, nas hipóteses de aplicação das penalidades de suspensão ou interdição deverá ser publicado nos órgãos oficiais de imprensa do Município portaria contendo a penalidade aplicada, informações mínimas sobre o estabelecimento, nome, CPF, carteira de identidade do responsável, quando for pessoa física, nº do DAP, quando for produtor rural e o número do documento técnico que originou o ato.

Art. 116 Em sendo mantida a multa e decorrido o prazo para o seu recolhimento sem o respectivo pagamento, a Secretaria de Agricultura e Pecuária remeterá o processo à Secretaria de Fazenda, para inscrição do débito na dívida ativa.

TÍTULO XI
DISPOSIÇÕES GERAIS E TRANSITÓRIAS

Art. 117 É proibido conceder inspeção municipal, mesmo a título precário ou sob qualquer pretexto, a estabelecimento que não tenha sido registrado no Serviço de Inspeção Municipal.

Parágrafo Único. Será garantida a compra municipal dos produtos da agricultura familiar destinados a merenda escolar, mediante aprovação da responsável técnica, da Secretaria Municipal de Educação.

Art. 118 Os estabelecimentos que na data da publicação deste Decreto e atos complementares estiverem funcionando sem qualquer tipo de fiscalização legal terão prazo de 180 (cento e oitenta) dias para apresentarem a documentação necessária ao seu registro, sendo que após este prazo terão sua matéria prima, produtos e subprodutos apreendidos, bem como interditas suas instalações.

Parágrafo Único. Os estabelecimentos aos quais eventualmente tenham sido concedidos registros a título precário, antes da publicação do presente Decreto, terão seus registros cancelados, por determinação do Secretário Municipal de Agricultura e Pecuária, até que seja feita nova inspeção, observando-se o princípio do contraditório e ampla defesa.

Art. 119 O modelo oficial de certificado sanitário que acompanhará sempre os produtos deverá obedecer ao estipulado pelo "SIM", que instituirá os modelos de termos e autos necessários à execução do disposto neste Decreto.



Prefeitura de
ITURAMA/MG

TRABALHO QUE GERA RESULTADO

Adm: 2321/2024



Parágrafo Único. Os demais documentos a serem usados pelo "SIM" em qualquer nível, também deverão seguir o mesmo procedimento.

Art. 120 As normais de legislação Federal e Estadual aplicáveis serão usadas nos casos não revistos neste Regulamento e na Lei Municipal nº 3.663/2007, de forma subsidiária.

Art. 121 Este Decreto entrará em vigor na data de sua publicação.

Iturama, 10 de Maio de 2021.

CLAUDIO TOMAZ DE FREITAS
Prefeito do Município de Iturama/MG.

Certifico e dou fé que este decreto foi publicado no mural em 10 /05/2021.

Secretário Municipal de Governo.