



DECRETO Nº 3.444, DE 04 DE JULHO DE 2017.

Regulamenta a Lei nº 1.564 de 03 de julho de 2017, que dispõe sobre a Inspeção Sanitária dos produtos de origem animal e dá outras providências.

CAPÍTULO I

DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 1º - O Serviço de Inspeção Municipal (SIM) de produtos de origem animal, vinculado à Secretaria Municipal de Agricultura, é de competência da Prefeitura Municipal de Maria da Fé sempre que se tratar de produtos destinados ao comércio municipal, nos termos da Lei Federal nº 7.889/1989, Lei Estadual nº 11.812/1995, Lei Estadual nº 19.476/95 e da Lei Municipal nº 1.564/2017.

Art. 2º - Caberá ao Serviço de Inspeção Municipal (SIM) a inspeção das condições higiênico-sanitária de produção, extração, pré-processamento, processamento, seleção, beneficiamento, elaboração e industrialização dos produtos de origem animal bem como seus subprodutos e derivados dentro do território municipal.

Art. 3º - O Serviço de Inspeção Municipal ficará a cargo do técnico de nível superior, Médico Veterinário, alocado na Secretaria Municipal de Agricultura com funções correlatas, em número adequado às necessidades de serviço, ou através da contratação de profissional habilitado, obedecendo à legislação vigente.

Art. 4º - A presente regulamentação tem por objetivo: incentivar a melhoria da qualidade dos produtos, estimular o aumento da produção, proteger a saúde do consumidor bem como a preservação ambiental, sem que implique em obstáculos para a instalação e legalização de indústrias de pequeno porte de processamento de produtos de origem animal.

Parágrafo único - A Inspeção tem como foco a atuação na qualidade sanitária dos produtos finais, promovendo processo educativo permanente e continuado para toda a cadeia produtiva do município, assegurando assim a participação da sociedade civil, agroindustrial, consumidores e comunidade técnica e científica nos sistemas de inspeção.

Art. 5º - Ficará sujeito à inspeção e fiscalização previstas neste Regulamento:

I –Estabelecimento industrial, especializado no abate de animais e no preparo ou industrialização de seus subprodutos, sob qualquer forma;



PREFEITURA MUNICIPAL DE MARIA DA FÉ - MG

CNPJ: 18.025.957/0001-58

www.mariadafe.mg.gov.br

II – A propriedade rural, o entreposto de leite e derivados e o estabelecimento industrial que recebam, produzam, manipulem, conservem, acondicionem ou armazenem produtos de origem animal e seus derivados;

III – O entreposto de ovos e a indústria de produtos dele derivados;

IV – O estabelecimento que produza ou receba mel, cera de abelha e seus derivados para beneficiamento ou industrialização.

§ 1º - Os animais considerados de açougue são os bovídeos, os equídeos, os muares, os suínos, os caprinos e ovídeos, as aves e os coelhos.

§ 2º - A inspeção e a fiscalização a que se refere o caput deste artigo abrangem, sob o ponto de vista industrial e sanitário, a inspeção ante e post mortem dos animais, a recepção, manipulação, beneficiamento, industrialização, fracionamento, conservação, embalagem, rotulagem, armazenamento, expedição e trânsito de quaisquer matérias-primas e produtos de origem animal e seus derivados.

Art. 6º - O Poder Executivo poderá baixar regulamentos complementares, que se fizerem necessários, sobre a inspeção e fiscalização dos estabelecimentos citados no art. 5º.

Art. 7º - A Inspeção Municipal será executada em duas vertentes: de forma permanente ou periódica.

§ 1º - A inspeção deve ser executada obrigatoriamente de forma permanente nos estabelecimentos durante o abate das diferentes espécies animais.

§ 2º - Nos demais estabelecimentos que constam neste Regulamento a inspeção será executada de forma periódica, com frequência de execução de inspeção estabelecidas em normas complementares.

Art. 8º - O Sistema de Inspeção Municipal terá as seguintes funções:

I - Executar e coordenar ações de inspeção e fiscalização sanitária e industrial dos estabelecimentos registrados ou correlatos de produtos e subprodutos de origem animal;

II - Averiguar a aplicação dos preceitos de bem-estar animal e executar as atividades específicas de inspeção ante e post mortem de animais destinados ao abate;

III - Elaborar as normas complementares para a execução das ações de inspeção, fiscalização, registro, relacionamento e habilitação dos estabelecimentos, bem como registro, classificação, tipificação, padronização e certificação sanitária dos produtos de origem animal;

IV – Elaborar programas e planos complementares às ações de inspeção e fiscalização.

Art. 9º - Compete à Secretaria Municipal de Agricultura:



I – Proibir a produção, industrialização e o comércio de produtos de origem animal clandestinos, podendo, para tal, solicitar forças policiais;

ii – Coordenar o treinamento técnico do pessoal envolvido nas atividades do SIM.

Art. 10 - O SIM pode coletar amostras de produto de origem animal, sem ônus para si, para análise laboratorial a ser realizado em laboratório oficial ou credenciado.

Art. 11 - O estabelecimento que for registrado, na forma deste regulamento, é obrigado a apresentar ao SIM a relação de seus fornecedores de matéria-prima de origem animal, acompanhada dos respectivos atestados sanitários dos rebanhos, de acordo com as normas regulamentares vigentes.

CAPÍTULO II

DO REGISTRO DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 12 - Os estabelecimentos passíveis de registro são:

I – Carnes e derivados:

- Estabelecimentos para abate de bovinos, suínos, aves, coelhos, caprinos, ovinos e demais espécies devidamente aprovadas para o abate.

- Fábricas de Conservas, de Embutidos, Charqueadas, Fábrica de Produtos Gordurosos, Entrepasto de Carnes e Derivados e Fábrica de Produtos de Origem Animal Não Comestível.

II – Leite e derivados:

- Propriedades Rurais, compreendidas em Fazendas Leiteiras e Estábulos Leiteiros;

- Estabelecimentos Industriais, compreendidos em Granja Leiteira, Usina de Processamento e Beneficiamento de Leite, Fábrica de Laticínios, Queijaria, Entrepasto de Laticínio, Posto de Refrigeração, Posto de Coagulação, Estância leiteira, Fábrica de Doces derivados do Leite.

III – Ovos e derivados:

- Entrepasto de Ovos e Fábrica de Conservas de Ovos.

V – Mel e derivados:

- Unidade apícola e Entrepasto de Mel, Cera de Abelhas e Derivados, Estabelecimento de Extração e/ou Beneficiamento de produtos apícolas.



Parágrafo Único - A critério do SIM, a concessão do cadastro definitivo para os estabelecimentos descritos neste artigo pode ser precedida de concessão de cadastro provisório, por um prazo de um ano, no qual serão avaliadas as condições de funcionamento do estabelecimento.

Art. 13 - O Registro será requerido junto a Secretaria de Agricultura do município, instruindo-se o processo com os seguintes documentos:

I – Requerimento, dirigido ao técnico responsável pela Inspeção Municipal, solicitando o registro no SIM;

II – Comprovante de cadastro na Divisão de Fiscalização Fazendária Municipal;

III – Registro no Cadastro Geral de Contribuintes do ICMS ou Inscrição Estadual de Produtor Rural na Secretaria de Estado da Fazenda;

IV – Alvará de licença da Prefeitura Municipal;

V – Planta baixa ou croquis das instalações, com layout dos equipamentos e memorial descritivos simples e sucinto da obra, com destaque para a fonte e a forma de abastecimento de água, sistema de escoamento e de tratamento do esgoto e resíduos industriais e proteção empregada contra insetos;

Parágrafo Único - Tratando-se de agroindústria rural de pequeno porte as plantas poderão ser substituídas por croquis a serem elaborados por engenheiro responsável ou técnicos da EMATER ou equivalente.

VI – Memorial descritivo simplificado dos procedimentos e padrão de higiene a serem adotados (BPF);

VII – Carteira de saúde ou atestado de saúde dos empregados dos estabelecimentos;

VIII – Boletim oficial de exame da água de abastecimento, caso não disponha de água tratada, cujas características devem se enquadrar nos padrões microbiológicos e químicos oficiais, conforme Art. 16º deste Regulamento.

Art. 14 - Qualquer ampliação, remodelação ou construção nos estabelecimentos registrados, tanto de suas dependências quanto instalações, só poderão ser feitas após aprovação prévia dos projetos pelo SIM.

Art. 15 – A construção dos estabelecimentos deve obedecer a outras exigências que estejam previstas em legislação municipal, desde que não colidam com as exigências de ordem sanitária ou industrial previstas neste Regulamento ou atos complementares expedidos pela Secretaria Municipal de Agricultura.

Art. 16 – Nos estabelecimentos de produtos de origem animal, destinados à alimentação humana é obrigatória, para efeito de cadastro, a apresentação prévia de boletim oficial de



análise da água de consumo do estabelecimento, atendendo os padrões de potabilidade estabelecidos pelo órgão competente.

§1º – Nos casos em que o estabelecimento é servido por rede de abastecimento pública ou privado, as análises prévias da água de abastecimento não se fazem necessárias.

§2º – Onde não for constatada a potabilidade da água, e o caso permitir, mediante autorização do Serviço de Inspeção Municipal, se fará necessário a implementação de equipamento de cloração da água de abastecimento.

Art. 17 - A existência de varejo na mesma área da indústria acarretará no seu registro em órgão competente, independente do registro da indústria no Serviço de Inspeção Municipal, sendo que, as atividades e os acessos serão totalmente independentes, permitindo-se a comunicação interna do varejo com a indústria apenas por óculo.

Art. 18 - Satisfeitas as exigências fixadas no presente regulamento, o Serviço de Inspeção Municipal (SIM), autorizará a expedição do "CADASTRO" ou "CADASTRO PROVISÓRIO".

Parágrafo Único – Na hipótese de expedição de "CADASTRO PROVISÓRIO" o documento conterà a data limite de sua validade.

Art. 19 - Aos estabelecimentos registrados que estejam em desacordo com o presente regulamento, o S.I.M. fará as exigências cabíveis, concedendo-lhes prazos compatíveis para o cumprimento das mesmas.

Art. 20 – Qualquer estabelecimento que interrompa seu funcionamento por período superior a 12 (doze) meses, só poderá reiniciar os trabalhos mediante inspeção prévia de todas as dependências, instalações e equipamentos.

Parágrafo único – Será cancelado o registro ou relacionamento do estabelecimento que interromper seu funcionamento pelo prazo de 3 (três) anos.

Art. 21 - Quando ocorrer mudança de proprietário e/ou administrador em estabelecimentos registrados, os novos responsáveis deverão, de imediato, proceder às devidas transferências no âmbito do S.I.M.

CAPÍTULO III

DAS INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS

Art. 22 - Os estabelecimentos de produtos de origem animal e seus subprodutos devem atender as seguintes condições básicas e comuns, respeitando as peculiaridades de ordem tecnológicas cabíveis:

I – Dispor de terreno com área suficiente para construção das instalações industriais e demais dependências, quando necessárias;



II – Vias de acesso adequado para o trânsito de veículos, que permitam sua limpeza e o escoamento adequado das águas;

III – Possuir iluminação e ventilação naturais adequadas em todas as dependências, respeitadas as peculiaridades de ordem tecnológica cabíveis e localizar-se em ponto distante de fonte produtora de odores indesejáveis, de qualquer natureza;

IV – A iluminação artificial se dará por luz fria, com dispositivo de proteção contra estilhaços ou queda sobre os produtos, quando a iluminação artificial se der por lâmpadas LED não é necessário o dispositivo de proteção;

V – Possuir pisos convenientemente impermeabilizados com material adequado, devendo ser construídos de modo a facilitar a higienização, a coleta das águas residuais e sua drenagem para a rede de esgoto;

VI – As paredes e separações deverão ser revestidas ou impermeabilizadas com material adequado, lisas e de cor clara, de maneira a facilitar a limpeza e higienização;

VII - Possuir forro de material adequado em todas as dependências onde se realizem trabalhos de recebimento, manipulação e preparo de matérias-primas e produtos comestíveis e nas dependências onde não exista forro, a superfície interna do telhado deve ser construída de forma a evitar o acúmulo de sujeira, o desprendimento de partículas e proporcionar perfeita vedação à entrada de pragas, não sendo recomendável o uso de pintura no forro das dependências onde as carcaças estiverem sendo manipuladas e que ainda não receberem embalagem, exceto quando houver a garantia que a tinta empregada seja atóxica e que não exista a possibilidade de sua escamação;

VIII – No caso de coberturas de estrutura metálica deverá ser refratária ao calor solar e proporcionar perfeita vedação, é dispensada o uso de forro;

IX – O pé direito deve ter altura suficiente para disposição adequada dos equipamentos, permitindo boas condições de temperatura, ventilação e iluminação;

X - Dispor de rede de esgoto adequada em todas as dependências, projetada e construída de forma a facilitar a higienização e que apresente dispositivos e equipamentos adequados que evite refluxo de odores e a entrada de roedores e outros animais a fim de evitar o risco de contaminação industrial e ambiental;

XI – Os estabelecimentos que adotarem o uso de canaletas no piso com a finalidade de facilitar o escoamento das águas residuais, estas poderão ser cobertas com grades ou chapas metálicas perfuradas, não sendo permitido qualquer outro material, como pranchões de madeira;

XII – Em abatedouros a canaleta de sangria será construída em alvenaria, inteiramente impermeabilizada com reboco de cimento aliado ou outro material adequado, ou coletado em recipientes adequados para tal fim;



XIII - O sangue quando não for terceirizado, será cozido, visto que jamais poderá ser lançado "in natura" nos efluentes da indústria.

XIV - Dispor de equipamentos e utensílios adequados, de fácil higienização, resistentes à corrosão, não tóxicos e que não permitam o acúmulo de resíduos, sendo que a localização dos equipamentos deverá atender a um bom fluxo operacional evitando a contaminação cruzada.

XV - dispor de dependências, instalações e equipamentos para manipulação de produtos não comestíveis, quando for o caso, devidamente separados dos produtos comestíveis, devendo os utensílios utilizados para produtos não comestíveis ser de uso exclusivo para esta finalidade;

XVI - Dispor de rede de abastecimento de água, com instalações apropriadas para armazenamento e distribuição, suficiente para atender as necessidades do trabalho industrial e as dependências sanitárias e, quando for o caso, dispor de instalações para tratamento de água;

XVII - Dispor, conforme legislação específica, de vestiários e instalações sanitárias adequadamente instaladas, de dimensões e em número proporcional ao pessoal, com acesso indireto as dependências industriais;

XVIII - Dispor de água fria e, quando necessário de água quente com temperatura mínima de 85°C, em quantidade suficiente em todas as dependências de manipulação e preparo;

XIX - A instalação de caldeira, quando necessário, obedecerá as normas específicas quanto à sua localização e sua segurança.

XX - Possuir instalação de frio em número e área suficientes, segundo a capacidade e a finalidade do estabelecimento;

XXI - Os equipamentos e utensílios, tais como mesas, calhas, carrinhos, caixas, bandejas e outros continentes que recebam produtos comestíveis, serão de superfície lisa, de fácil higienização e sem cantos angulares, de chapa de material inoxidável, permitindo-se o emprego de material plástico apropriado às finalidades, ou ainda outro material que venha a ser aprovado pelo Serviço de Inspeção e, de um modo geral, devem manter-se lisas as superfícies dos equipamentos que estejam ou possam vir a estar em contato com as carnes, incluindo soldaduras e juntas.

Art. 23 - Os estabelecimentos deverão ainda atender aos seguintes requisitos em relação às instalações:

I - As dependências auxiliares, quando necessárias, poderão ser construídas em anexo ao prédio da indústria, porém com acesso externo e independente das demais áreas da indústria.



II – Em relação ao inciso XVIII do art. 22 deste regulamento, os estabelecimentos agroindustriais rural de pequeno porte, sendo que poderão utilizar sanitários já existentes na propriedade, desde que não fique a uma distância superior a 40 m (quarenta metros), com acesso indireto a área de processamento;

III – Estabelecimentos agroindustriais rural de pequeno porte com até 8 trabalhadores, são dispensados de dispor de refeitório, podendo ser utilizado a casa da propriedade e acima disso, o refeitório será instalado convenientemente, de acordo com a legislação específica;

IV – O sistema de lavagem de uniformes e outros utensílios devem atender aos princípios das boas práticas de higiene, seja em lavanderia própria, terceirizada ou outra forma de lavagem.

Art. 24 – O estabelecimento poderá trabalhar com mais de um tipo de atividade e produto e de diferentes cadeias produtivas, devendo, para isso, prever os equipamentos de acordo com a necessidade para tal e, no caso de empregar a mesma linha de processamento, deverá ser concluída uma atividade ou tipo de produção para depois iniciar a outra.

Parágrafo único – O Serviço de Inspeção Municipal pode permitir a utilização dos equipamentos e instalações destinados à fabricação de produtos de origem animal, para o preparo de produtos industrializados que em sua composição principal, não haja produtos de origem animal, mas estes produtos não seguirão as normas previstas neste Regulamento, devendo os mesmos seguir a legislação pertinente.

CAPÍTULO IV

DOS ESTABELECIMENTOS DE CARNES E DERIVADOS

Art. 25 - São classificados como estabelecimentos de carnes os Abatedouros de bovinos; Abatedouros de suínos; Abatedouros de aves e coelhos; Abatedouros de caprinos e ovinos; Fábrica de Conservas; Entrepósitos de carnes e derivados e açougues; Charqueadas.

§1º - Entende-se por “Matadouro” o estabelecimento industrial, cujos produtos serão destinados ao comércio do Município de Maria da Fé, apresentando instalações completas e equipamentos adequados para o abate de animais de açougue, elaboração, preparo e conservação das carcaças, devendo possuir instalações de frio adequadas.

§2º - Entende-se por “fábrica de conservas” o estabelecimento que industrializa a carne das várias espécies de açougue, sem sala de matança anexa, e que em qualquer dos casos seja dotada de instalações de frio adequadas, sendo facultativo a aparelhagem para o preparo de subprodutos não comestíveis.

§3º - Entende-se por “entrepósito de carnes e derivados e açougue” o estabelecimento destinado ao recebimento, guarda, manipulação, conservação, acondicionamento, e distribuição de carnes resfriadas ou congeladas das diversas espécies de açougue e outros



produtos de origem animal. Aceitando-se nesse caso a fabricação de embutidos frescos e ou defumados, desde que atenda os padrões mínimos exigidos para instalações, equipamentos e condições higiênico-sanitárias a critério do SIM.

§4º - Entende-se por "charqueada" o estabelecimento que produza charque, dispondo obrigatoriamente de instalações próprias para o aproveitamento integral e perfeito de todas as matérias-primas.

Art. 26 - Considera-se "carne de açougue" as massas musculares maturados e demais tecidos que as acompanham, incluindo ou não a vasa óssea correspondente e que procede dos animais abatidos sobre inspeção veterinária.

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

§2º - Considera-se "miúdos" os órgãos e vísceras dos animais de açougue, usados na alimentação humana, além dos pés, mãos e cauda.

Art. 27 - Constitui-se a "carcaça" o animal abatido, formado de massas musculares e ossos, desprovido de cabeça, mocotós, cauda, couro, órgãos e vísceras torácicas e abdominais, tecnicamente preparado.

Art. 28 - O abate de diferentes espécies em um mesmo estabelecimento pode ser realizado desde que haja instalações e equipamentos adequados para tais finalidades.

Parágrafo Único: O abate de diferentes espécies, só pode ser realizado desde que seja evidenciada a completa segregação entre as diferentes espécies e seus subprodutos durante todas as etapas do processo, respeitados as peculiaridades de cada espécie, inclusive quanto a higienização das instalações e equipamentos.

Art. 29 - A entrada de animais em qualquer dependência do estabelecimento deve ser feita com prévio conhecimento do Serviço de Inspeção.

§1º - Por ocasião da chegada de animais, a Inspeção deve verificar os documentos de procedência e julgar as condições físicas e sanitárias de cada lote, registrando em documento específico.

§2º - Qualquer caso suspeito implica no exame clínico dos animais envolvidos, procedendo-se, quando necessário, ao isolamento de todo o lote e aplicando-se ações de sanidade animal que cada caso exigir.

Art. 30 - Nenhum animal ou lote pode ser abatido sem autorização da Inspeção.

Art. 31 - É proibida a matança de emergência na ausência de funcionário da Inspeção.



Art. 32 - Os estabelecimentos de carnes e derivados devem satisfazer as seguintes condições, a critério do Serviço de Inspeção Municipal SIM:

I – Abatedouros devem possuir Responsável Técnico (RT), responsável por implantar e executar programas de autocontrole e participar de todo o processo de abate, elaborando programas e planos complementares às ações de inspeção, conforme planilhas constantes nas normas complementares disponíveis na Secretaria Municipal de Agricultura;

II – Ser localizados em área de expansão urbana ou rural, dispondo de suficiente pé direito nas salas de matança, de modo a permitir a instalação dos equipamentos, principalmente de trilhagem aérea, numa altura adequada para a manipulação das carcaças higienicamente afim de que estas não entrem em contato com o solo, e demais matérias-primas;

III – Dispor de currais e/ou pocilgas convenientemente pavimentadas e providas de bebedouros;

IV – Dispor, no caso de estabelecimento de abate, de meios que possibilitem a lavagem e a desinfecção dos veículos utilizados nos transportes dos animais;

V – Dispor, de acordo com a classificação do estabelecimento, de dependências de matança suficientemente amplas para permitir o normal desenvolvimento das respectivas operações, com dispositivos que evite o contato das carcaças com o piso ou entre si;

VI – Dispor, nos estabelecimentos de abate, dependências para o esvaziamento e limpeza dos estômagos e intestinos, a manipulação de cabeças e línguas e das demais vísceras comestíveis;

VII – Dispor de todos os equipamentos necessários para o funcionamento adequado da agroindústria, tais como: plataformas, mesas, carros, caixas, estrados, pias, esterilizadores, e outros utilizados em quaisquer das fábricas de recebimento e industrialização de matéria-prima e do preparo de produtos, em número suficiente e construídos com material que permita fácil e perfeita higienização;

VIII – Ter no estabelecimento dependências específicas para a higienização de carretilhas e/ou balancins, carros, gaiolas, bandejas, e outros componentes de acordo com a finalidade do estabelecimento;

IX – Dispor de equipamento gerador de vapor ou similar com capacidade suficiente para todas as necessidades do estabelecimento, bem como instalações de vapor de água em todas as dependências de industrialização e manipulação para a correta higienização de todas as dependências e equipamentos passíveis do uso de água quente.

Art. 33 - Os estabelecimentos destinados ao abate de aves e coelhos devem seguir as seguintes condições específicas:



I – Dispor de plataforma coberta para a recepção dos animais, protegida da incidência direta dos raios solares bem como de chuvas;

II – Dispor de mecanismos que permita realizar as operações de sangria, esfolia, evisceração e preparo de carcaça (toailete) de aves ou coelhos, suspensos pelos pés e/ou cabeças;

III – Dispor de dependência exclusiva para a operação de sangria;

IV – Dispor de dependência exclusiva para as operações de escaldagem e depenagem, ou de esfolia, no caso de coelhos;

V – Dispor de dependência adequada para as operações de evisceração, toailete, pré-resfriamento, gotejamento, classificação e embalagem;

VI – Dispor, quando necessário, de dependência para a realização de cortes de carcaças.

CAPÍTULO V

DOS ESTABELECIMENTOS DE LEITE E DERIVADOS

Art. 34 - São classificados como estabelecimento de leite e derivados as Fábricas de Laticínios, Usinas de Beneficiamento de Leite e Entrepósito de Leite.

§1º – Entende-se por “Fábrica de Laticínios” os estabelecimentos destinados ao recebimento de leite, para pasteurização, manipulação, conservação, fabricação de derivados lácteos, maturação, embalagem e expedição destes produtos acabados.

§2º - Entende-se por “Usinas de Beneficiamento de Leite” os estabelecimentos localizados nas propriedades rurais equipadas com instalações adequadas para o processamento do leite destinado ao abastecimento no território municipal de Maria da Fé.

Art. 35 - Os estabelecimentos de leite devem satisfazer, ainda, as seguintes exigências:

I – Quando se tratar de seção industrial, possuir altura e dimensões compatíveis com o volume e o produto processado;

II – Possuir dependências ou local próprio para a higienização do vasilhame e carro tanque, quando for o caso, os quais devem ser higienizados antes do retorno ao ponto de origem;

III – Dispor de cobertura adequada no local de carregamento e descarregamento de leite e seus derivados;

IV – Ter dependências para o recebimento de matéria-prima ou produto;



V – Dispor de área de processamento em dimensões adequadas para o tratamento do leite e parcial manipulação do produto, bem como para equipamentos de produção de frio para controle adequado de temperatura, quando destinado à coagulação do leite e a sua parcial manipulação, até a obtenção de massa cozida, semi-cozida ou filada, de requeijão ou de caseína;

VI – Dispor de dependência adequada para resfriamento, seleção, pré – beneficiamento e remessa de leite em carro tanque isotérmico quando destinado ao beneficiamento complementar ou a industrialização em outro estabelecimento;

VII - Dispor de equipamento gerador de vapor ou similar com capacidade suficiente para todas as necessidades do estabelecimento, bem como instalações de vapor de água em todas as dependências de industrialização e manipulação.

Art. 36 – É obrigatória a obtenção de leite em condições higiênicas, abrangendo o manejo do gado leiteiro e os procedimentos de ordenha, conservação e transporte.

Art. 37 – É proibido o envio a qualquer estabelecimento industrial do leite de fêmeas que, independente da espécie:

I – pertençam a propriedade que esteja sob interdição;

II – não se apresentem clinicamente sãs e em bom estado de nutrição;

III – estejam no último mês de gestação ou na fase colostrar;

IV – apresentem diagnóstico clínico ou resultado de provas diagnósticas que indiquem a presença de doenças infectocontagiosas que possam ser transmitidas ao ser humano pelo leite;

V – estejam sendo submetidas a tratamento com produtos de uso veterinário durante o período de carência recomendado pelo fabricante;

VI – receberam alimentos ou produtos de uso veterinário que possam prejudicar a qualidade do leite.

Art. 38 – A análise do leite para sua seleção e recepção no estabelecimento industrial deve abranger as seguintes especificações e outras determinadas em normas complementares:

I – características sensoriais (cor, odor e aspecto);

II – temperatura;

III – teste do álcool/alizarol;

IV – acidez titulável.



Art. 39 - O técnico da Inspeção poderá coletar amostras do leite da agroindústria para análises laboratoriais externas sempre que necessário.

Art. 40 - Todo o leite para consumo direto e seus derivados devem sofrer processo de pasteurização (lenta ou rápida), exceto o doce de leite que fica dispensado devido ao seu processamento já eliminar bactérias patogênicas.

Art. 41 - Para o envase dos produtos derivados é necessário equipamentos para lacrar a embalagem que assegure a inocuidade do produto.

CAPÍTULO VI

DOS ESTABELECIMENTOS DE MEL E CERA DE ABELHAS

Art. 42 - São classificados como estabelecimentos de mel e cera de abelhas:

I. Apiário

II. Entrepasto de mel e cera de abelhas.

§1º - Entende-se por "apiário" o estabelecimento destinado à produção, podendo dispor de instalações e equipamentos destinados ao processamento e classificação do mel e seus derivados.

§2º Entende-se por "entrepasto de mel e cera de abelhas" o estabelecimento destinado ao recebimento, classificação e industrialização do mel e da cera de abelhas.

Art. 43 - Os estabelecimentos de mel e cera de abelha e seus derivados deverão satisfazer as seguintes exigências:

I – Possuir dependências de recebimento totalmente isoladas do meio exterior, dotadas de equipamentos e utensílios em quantidade e capacidade adequadas para o recebimento e estocagem higiênica do mel e dos produtos apícolas, além do local apropriado para depósitos de caixas, quadros, etc;

II – Dispor de dependência para manipulação, preparo, classificação e embalagem do produto;

III – Para a produção do mel serão necessárias as etapas de extração, filtração, decantação e envase;

IV – O processamento da própolis, da geléia real e do pólen deverá ser realizado em local separado da sala de processamento de mel, ou no mesmo ambiente quando não estiver sendo processado o mel (dias alternados);



V – Para o processamento do pólen, a sala deverá ter sistema de desumidificação do ambiente e equipamento adequado para secagem do produto;

VI – O setor de processamento de cera deverá ser totalmente isolado do setor de processamento de outros produtos apícolas;

VII – Os equipamentos e utensílios compõem-se basicamente de: facas, desoperculadores, tanques ou mesas para desoperculação, centrífuga, baldes, filtros, tanques de decantação, tanques de depósitos, mesas e etc.

CAPÍTULO VII

DOS ESTABELECIMENTOS DE OVOS E DERIVADOS

Art. 44 - São classificados como estabelecimentos de ovos e derivados:

I. Entrepasto de Ovos;

II. Fábrica de Conserva de Ovos.

§1º - Entende-se por “Entrepasto de Ovos” o estabelecimento destinado ao recebimento, classificação, acondicionamento, identificação e distribuição de ovos em natureza, dispendo ou não de instalações para sua industrialização.

§2º - Entende-se por “Fábrica de Conserva de Ovos” o estabelecimento destinado ao recebimento e à industrialização de ovos.

Art. 45 - Os estabelecimentos de ovos e derivados devem satisfazer as seguintes condições:

I – Dispor de sala ou área coberta para recepção dos ovos;

II – Dispor de área para ovoscopia, exame de fluorescência da casca e verificação do estado de conservação dos ovos;

III – Dispor de área para classificação comercial;

IV – Dispor, quando necessário, de câmaras frigoríficas.

CAPÍTULO VIII

DA HIGIENE DOS ESTABELECIMENTOS E DAS PESSOAS

Art. 46 - Todas as dependências, equipamentos, utensílios, reservatórios de águas e silos reservatórios, devem ser mantidos em condições de higiene, antes, durante e após a realização



dos trabalhos de rotina e industriais, dando-se o destino adequado as águas servidas e residuais de acordo com a legislação ambiental pertinente.

Art. 47 – Os pisos e paredes, assim como os equipamentos e utensílios utilizados na indústria, devem ser lavados e convenientemente desinfetados sempre após o término dos serviços diários, e com uso de substâncias previamente aprovadas pelo SIM.

Art. 48 – Os estabelecimentos devem ser mantidos limpos, livres de insetos, roedores e quaisquer outros animais prejudiciais, agindo-se cautelosamente quanto ao emprego de venenos, cujo uso só é permitido nas dependências não destinadas a manipulação ou depósito de produtos comestíveis e mediante a autorização da Inspeção Municipal.

Parágrafo Único – É proibida a permanência de cães, gatos e outros animais no recinto dos estabelecimentos e locais de coleta de matéria-prima.

Art. 49 - Todo pessoal que trabalhe com produtos comestíveis, desde o recebimento até a embalagem, deverá usar uniformes próprios, de cor clara e limpos, inclusive tocas.

Art. 50 - O pessoal que manipula produtos condenados ou trabalhe em necropsias fica obrigado a desinfetar as mãos, instrumentos e vestuários com antissépticos apropriados.

Art. 51 - É proibido fazer refeições nos locais onde se realizam os trabalhos industriais, bem como depositar produtos, objetos e material estranho a finalidade da dependência ou ainda guardar roupas de qualquer natureza.

Art. 52 - Os funcionários envolvidos de forma direta ou indireta em todas as etapas de produção ficam obrigados a cumprir práticas de higiene pessoal e operacional que preservem a inocuidade dos produtos.

Art. 53 - É vedada a circulação dos manipuladores entre área suja ou limpa, evitando a contaminação cruzada.

Art. 54 - O uso do uniforme deve ser exclusivo no recinto de trabalho, não devendo ser usado fora do estabelecimento. Os manipuladores uniformizados, durante os intervalos de trabalho e nas horas de descanso, devem manter a higiene do vestuário.

Art. 55 - Fica proibido o uso de pulseiras, relógios, outros adornos, esmaltes e perfumes.

Art. 56 - É proibido o ingresso de qualquer pessoa na área industrial sem que esteja devidamente uniformizada.

Art. 57 - Deverão ser atendidas as Boas Práticas de Fabricação de Alimentos – BPF, conforme legislação vigente.

Art. 58 - Não é permitido o acondicionamento de matérias-primas e produtos destinados a alimentação humana em carros, recipientes ou continentes que tenham sido usados para produtos não comestíveis.



Art.59 - Nos estabelecimentos de leite e derivados é obrigatória rigorosa lavagem e sanitização dos vasilhames antes de seu retorno às propriedades de origem.

Art. 60 - O SIM poderá exigir em qualquer ocasião, desde que julgue necessário, quaisquer medidas higiênicas nos estabelecimentos, áreas de interesse, suas dependências e anexos.

CAPÍTULO IX

DAS OBRIGAÇÕES DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 61 - É de obrigação dos estabelecimentos sob Inspeção Municipal:

I – Cumprir todas as exigências contidas no presente Regulamento;

II – Fornecer dados estatísticos de interesse do Serviço de Inspeção;

III - Manter em dia o registro do recebimento de animais, matérias-primas e insumos, especificando procedência e qualidade, produtos fabricados, saída e destino dos mesmos, que deverá estar disponível para consulta do Serviço de Inspeção, a qualquer momento;

IV – Avisar, com antecedência de 24 horas, da chegada de animais a serem abatidos e fornecer todos os dados que sejam solicitados pela Inspeção Municipal;

V – Manter equipe regularmente treinada e habilitada para execução das atividades do estabelecimento;

VI – Garantir o livre acesso de servidores à todas as instalações do estabelecimento para a realização dos trabalhos de inspeção, fiscalização, supervisão, auditoria, coleta de amostras, verificação de documentos ou outros procedimentos de inspeção previstos no presente Regulamento;

VII – 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.

Art. 62 – No caso de cancelamento de registro ou relacionamento de estabelecimento, fica o mesmo obrigado a inutilizar a rotulagem existente em estoque, sob supervisão do Serviço de Inspeção.

Art. 63 – Os estabelecimentos devem apresentar toda documentação, quando solicitada, para Serviço de Inspeção, seja ela de natureza contábil, analítica ou registros de controle de recebimento, estoque, produção, comercialização ou quaisquer outros necessários as atividades de fiscalização.



Art. 64 - Os estabelecimentos deverão manter um livro de "Ocorrências" e "Intercorrências", onde serão registrados todos os fatos adversos acontecidos no local e que será supervisionado e vistoriado pelo fiscal de Inspeção Municipal.

CAPÍTULO X

DA REINSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

Art. 65 - Antes de serem expedidos para consumo, os produtos e matérias-primas de origem animal deve ser reinspecionados quantas vezes forem necessárias.

§ 1º - Os produtos e matérias primas julgados impróprios para o consumo devem ser destinados ao aproveitamento, à juízo do SIM, como subprodutos industriais, derivados não comestíveis e alimentação animal, depois de retiradas as marcas oficiais e submetidas à desnaturação se for o caso.

Art. 66 - Não poderá entrar no estabelecimento sob Inspeção Municipal nenhum produto de origem animal que não esteja cadastrado no Serviço de Inspeção Oficial.

Parágrafo Único – É vedado o retorno ao estabelecimento de origem os produtos, que na reinspeção, sejam considerados impróprios para consumo, devendo-se prover sua transformação ou inutilização.

Art. 67 - Qualquer carne em natureza ou conservada a frio, que na reinspeção, apresente qualquer alteração que faça suspeitar de processo de putrefação, contaminação biológica, química ou indícios de zoonoses devem ser condenadas.

Art. 68 - Depois de confirmada a condenação da matéria-prima, do produto ou partida, a Inspeção Municipal determinará sua destinação.

Art. 69 - A inspeção pode fiscalizar desde o embarque, trânsito e até o desembarque de matérias-primas e produtos de origem animal, bem como as condições higiênicas e instalações dos carros, vagões e de todos os meios de transportes utilizados.

Art. 70 - É permitido o reaproveitamento dos produtos de origem animal e matérias-primas pelos estabelecimentos de origem, desde que na reinspeção não fora comprovada condenação destes.

Art. 71 - A mercadoria contaminada ou alterada, não passível de aproveitamento como estabelece este Regulamento, será destruída pelo fogo, ou outro agente físico ou químico.

CAPÍTULO XI

DO TRÂNSITO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL



Art. 72 – Todo produto de origem animal destinado à alimentação humana deverá impreterivelmente, para transitar em qualquer parte do território do município de Maria da Fé, portar no rótulo, no produto e na nota fiscal, o carimbos de Inspeção registrados devidamente no SIM, ou estar análogo com o regulamento de Inspeção Estadual ou Federal.

Art. 73 - O transporte dos produtos de origem animal deve ser feito em veículos apropriados, tanto no que se refere ao tipo de produto bem como à sua perfeita conservação visual e organoléptica.

§ 1º - Os produtos referidos no “caput” deste artigo, destinados ao consumo humano, não poderão ser transportados com produtos ou mercadorias de outra natureza.

§ 2º - Para o transporte, tais produtos devem ser acondicionados higienicamente em recipientes adequados, independente de sua embalagem, individual ou coletiva.

§ 3º - O veículo de transporte de alimentos deverá ser licenciado anualmente pela Secretaria Municipal de Agricultura.

CAPÍTULO XII

DA EMBALAGEM, ROTULAGEM E CARIMBAGEM

Art. 74 - Os produtos de origem animal destinados à alimentação humana só podem ser acondicionados ou embalados em recipientes ou continentes aprovados pelo órgão de fiscalização competente, sendo que a embalagem deverá obedecer às condições de higiene necessárias à boa conservação do produto, sem colocar em risco a saúde do consumidor.

Art. 75 - Todos os produtos de origem animal entregues ao comércio devem estar identificados por meio de rótulos registrados, 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 – Tanto as solicitações para aprovação prévia do registro, quanto as alterações e cancelamento de produtos (rótulos e respectivos memoriais descritivos de fabricação e manipulação) deverão ser encaminhadas ao SIM, acompanhadas de formulário de petição de registro de produtos e rótulos (3 vias) devidamente preenchidos e croqui de rótulo, onde conste todos os dizeres, inscrições e desenhos do modelo definitivo.

Art. 77 - A solicitação disposta no artigo anterior poderá ser para:

I – Aprovação prévia: exame e verificação de croquis dos rótulos, da composição e do memorial descritivo de fabricação dos produtos antes da solicitação de registro, sendo esta aprovação válida por 180 (cento e oitenta) dias, sendo que vencido o prazo, e o seu registro definitivo não providenciado, este será automaticamente cancelado;



II – Registro: exame e verificação do rótulo definitivo, sua composição e seu memorial descritivo;

III – Alteração de rótulos, composição e memoriais descritivos de fabricação de produtos aprovados ou registrados;

IV - Cancelamento.

Art. 78 - Deve conter, obrigatoriamente, no rótulo as seguintes atribuições:

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

II – Nome da firma responsável;

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 nas Normas Técnicas do SIM de Maria da Fé;

VI – Localização do estabelecimento, especificando o bairro ou distrito, facultando – se declaração de rua e número;

VII – Marca comercial do produto;

VIII – Data de produção e respectivo prazo de validade;

IX – Ingrediente e outros dizeres, quando previsto neste Regulamento;

X – A especificação “Indústria Brasileira”;

XI – A indicação de aditivos utilizados, conforme o Código de Defesa do Consumidor;

XII - A expressão “Colorido Artificialmente”, “Aromatizado Artificialmente” e “Contém Glúten”, quando for o caso;

XIII – Ter impresso a expressão “Registro no Serviço de Inspeção Municipal – SIM sob o nº”;

XIV - A indicação da forma e temperatura de conservação;

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



PREFEITURA MUNICIPAL DE MARIA DA FÉ - MG

CNPJ: 18.025.957/0001-58

www.mariadafe.mg.gov.br

XVI - Os números da firma no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ) e/ou na Inscrição Estadual (IE);

XVII - E outras expressões determinadas por lei ou regulamento.

Art. 79 - 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 disposições legais vigentes.

Art. 80 - 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 utilizadas.

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

Art. 81 - 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, seguidos dos números de registro, fazendo-se a identificação da origem pelo carimbo da Inspeção Municipal, gravado ou impresso sobre o continente ou rótulo.

Art. 82 - Os rótulos serão impressos, litografados, gravados ou pintados, respeitando, obrigatoriamente, a ortografia oficial e o sistema legal de unidades e medidas.

Art. 83 - 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.

Art. 84 - Os rótulos dos continentes de produtos não destinados a alimentação humana devem conter, além do carimbo próprio da Inspeção Municipal, a declaração "não comestível",



obrigatória também nos continentes, a fogo ou por gravação, e em qualquer dos casos, em caracteres bem destacados.

Art. 85 - 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. 86 – As regras gerais para rotulagem e carimbagem, bem como os Modelos dos carimbos utilizados pelo SIM, serão definidas nas Normas Técnicas do SIM de Maria da Fé, consoantes com as normas da ANVISA.

Art. 87 - Os carimbos oficiais devem, obrigatoriamente, permanecer em poder do SIM.

CAPÍTULO XIII

DOS EXAMES LABORATORIAIS

Art. 88 - Estão sujeitos a exames laboratoriais microbiológicos e físico-químicos, quaisquer produtos de origem animal para consumo, bem como toda e qualquer substância que entre na elaboração.

Parágrafo Único – O SIM, a seu critério, poderá exigir exames laboratoriais periódicos a serem realizados em laboratórios.

CAPÍTULO XIV

DAS INFRAÇÕES E PENALIDADES

Art. 89 - Incluem-se entre as infrações expedidas por este Regulamento:

I – Atos que procurem embaraçar a ação dos servidores do SIM e de outros órgãos no exercício de suas funções, como ofensas, ameaças e agressões, visando impedir, dificultar ou burlar os trabalhos de fiscalização;

II – Desacato, suborno ou simples tentativa;

III – Produzir, transportar ou comercializar produtos de origem animal sem estar o estabelecimento e/ou produto registrado no SIM;

IV – Comércio de produtos agroindustrializados sem estar devidamente registrado no SIM;

V – Comércio de produto agroindustrializados sem rotulagem aprovada ou incompatível com as normas vigentes neste Regulamento;



VI – Comércio de produto agroindustrializado sem presença da inspeção ou sem autorização de produção;

VII – Estar em desacordo com as normas higiênico-sanitárias no processo de produção de alimentos agroindustrializados;

VIII – A adição indevida de produtos químicos e biológicos, aditivos e conservantes;

IX – Uso inapropriado de práticas de beneficiamento, embalagem, conservação, transporte e comercialização;

X – Não possuir no estabelecimento agroindustrial, em arquivo próprio, registro de toda matéria prima utilizada na fabricação e conservação dos produtos fabricados;

XI – Manter no estabelecimento objetos em desuso estranhos ao processo de agroindustrialização;

XII – Usar de fralde ou adulteração em produto registrado ou de interesse do SIM;

XIII – Permitir a permanência em trabalho de pessoa que não possua carteira de saúde ou documento equivalente, expedido pelo órgão de Saúde Pública competente;

XIV – Ultrapassar a capacidade máxima de abate, estocagem, industrialização ou beneficiamento;

XV – A presença de animais na área de manipulação;

XVI – Descumprir outras regras do presente Regulamento ou em Regulamento específico.

Art. 90 - É de livre acesso dos agentes de inspeção do SIM do município, em qualquer dia ou hora, em todos os imóveis agroindustriais e estabelecimentos registrados.

Art. 91 - É de direito do agente de inspeção solicitar auxílio de autoridade policial sempre que se achar necessário para o cumprimento das normas previstas neste Regulamento.

Art. 92 - As matérias-primas e produtos agroindustriais já acabados que não estiverem em conformidade com os padrões mínimos de qualidade, condições higiênico-sanitárias e em desacordo com as normas de qualidade serão apreendidas, sendo o SIM o responsável em dar destino aos mesmos.

Art. 93 – Ao estabelecimento que infringir as disposições da Lei Municipal 1.564/2017, na forma deste regulamento, serão aplicadas as seguintes sanções:

I – Advertência, quando o infrator for primário ou não tiver agido com dolo ou má-fé;



II – Multa de até 250 UF (Unidades Fiscais) nos casos não compreendidos no inciso anterior;

III – Apreensão e/ou inutilização de matérias – primas, produtos, subprodutos e derivados, quando não apresentarem condições higiênico–sanitárias condizentes ao fim que se destinem ou forem adulteradas;

IV – Suspensão das atividades dos estabelecimentos se causarem risco ou ameaça de natureza higiênico–sanitária ou no caso de embaraço a ação fiscalizadora;

V – Interdição total ou parcial do estabelecimento, quando a infração consistir em falsificação ou adulteração de produtos ou se verificar a inexistência de condições higiênico – sanitárias adequadas;

Art. 94 - As penas de suspensão da Inspeção Municipal e de cassação do registro serão aplicadas quando se constatar que o estabelecimento não apresenta as condições mínimas necessárias à fabricação de um produto com qualidade e segurança alimentar.

CAPÍTULO XV

DO PROCESSO ADMINISTRATIVO

Art. 95 - Depois de identificadas as infrações as normas deste regulamento e a respeito da Inspeção Sanitária e Industrial que venha a ser baixadas por decretos posteriores por parte do SIM, será instaurado o processo administrativo.

Art. 96 - Será lavrado o auto de infração pelo agente de inspeção, que irá citar a fundamentação legal, de acordo com este regulamento e fixará a sanção ou o valor da multa a ser aplicada.

Art. 97 - A multa não poderá ser aplicada sem que previamente seja lavrado o auto de infração com o nome do infrator e seu respectivo endereço, especificando a falta cometida, o dispositivo legal infringido e a natureza do estabelecimento.

Art. 98 - Na ausência ou recusa do infrator para assinatura do auto de infração será indicado duas testemunhas no local de infração.

Art. 99 - O autuado terá o prazo de 10 (dez) dias corridos, após lavrado o auto de infração, para apresentar sua defesa por escrito.

Art. 100 - Decorrido o prazo sem que seja apresentada a defesa, o autuado será considerado revel e se juntará ao processo o termo de revelia.

Art. 101 - O agente de inspeção terá o prazo de 5 (cinco) dias, após juntada a defesa ou o termo de revelia, para apreciar as razões do autuado e impugnar a defesa em conjunto com servidor competente do SIM.



Art. 102 - A impugnação da defesa será enviada ao(a) Secretário(a) de Agricultura que terá o prazo de 5 (cinco) dias úteis para proceder a decisão em primeira instância.

Parágrafo Único – Após o julgamento em primeira instância, tendo sido julgado procedente o auto de infração, o(a) Secretário(a) de Agricultura expedirá notificação determinando o prazo de 10 (dez) dias para o autuado apresentar Recurso Administrativo.

Art. 103 - O Recurso Administrativo será encaminhado para o(a) Prefeito(a) que terá o prazo de 10 (dez) dias para decisão final.

Art. 104 - Proferida a decisão do(a) Prefeito(a), sendo o auto de infração julgado procedente, será expedirá notificação ao autuado, fixando, no caso de multa, o prazo de 10 (dez) dias, a contar do recebimento da notificação, para o respectivo recolhimento.

Parágrafo único - A falta do recolhimento da multa acarretará em sua inscrição na dívida ativa do Município e conseqüente execução fiscal.

CAPÍTULO XVI

DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 105 – Sempre que necessário, o presente regulamento poderá ser revisto, modificado ou atualizado.

Art. 106 - O quadro de servidores do Serviço de Inspeção Municipal deve contar com Médico Veterinário e Auxiliares, em número compatível com os estabelecimentos sob inspeção do SIM, de maneira que seja possível a realização das inspeções permanentes e periódicas dos estabelecimentos.

Art. 107 - As taxas sanitárias a serem cobradas dos Estabelecimentos inspecionados pelo SIM serão de acordo com a legislação municipal.

Art. 108 - Os casos omissos ou dúvidas que surgirem na implantação e execução do presente regulamento serão resolvidos pelo técnico responsável do Serviço de Inspeção, ouvido o(a) Secretário(a) Municipal de Agricultura.

Art. 109 - Sempre que possível a Secretaria Municipal de Agricultura deve facilitar a seus técnicos a realização de estágios e cursos, participação em Seminários, Fóruns e Congressos relacionados com os objetivos deste Regulamento.

Art. 110 - Os estabelecimentos oficiais estão no mesmo nível dos estabelecimentos particulares em se tratando de observância das disposições deste Regulamento.

Art. 111 – É de responsabilidade dos servidores do Serviço de Inspeção de Maria da Fé a elaboração das Normas Técnicas e Complementares do SIM.



PREFEITURA MUNICIPAL DE MARIA DA FÉ - MG

CNPJ: 18.025.957/0001-58

www.mariadafe.mg.gov.br

Parágrafo Único - Devem constar nas Normas Técnicas e Complementares o detalhamento dos carimbos utilizados, os requisitos para registro e funcionamento dos estabelecimentos, a rotulagem, o cronograma dos exames laboratoriais, rotinas e periodicidade para cada produto, dentre outros que se façam necessários.

Art. 112 - Fica a cargo do(a) Secretário(a) Municipal de Agricultura os atos complementares que se fizerem necessários para cumprimento deste regulamento.

Art. 113 - As dúvidas de interpretação à aplicação dos dispositivos deste Regulamento serão resolvidas junto a Secretaria Municipal de Agricultura.

Art. 114 - Revogadas as disposições em contrário, este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

PATRÍCIA SANTOS DE ALMEIDA BERNARDO
Prefeita Municipal