



Prefeitura Municipal de Bom Despacho
Estado de Minas Gerais
Gabinete do Prefeito

Decreto nº 7.685, de 15 de setembro de 2017.

Regulamenta a Lei nº 2.565 de 13 de dezembro de 2016, que dispõe sobre a Inspeção Sanitária dos Produtos de Origem Animal no município de Bom Despacho.

O Prefeito Municipal de Bom Despacho/MG, no uso das atribuições, especialmente o disposto no inciso V, do art. 87 da Lei Orgânica Municipal, e a Lei nº 2.565 de 13 de dezembro de 2016,

DECRETA:

TÍTULO I
DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 1º O Serviço de Inspeção Municipal – SIM, instituído pela Lei nº 2565 de 13 de dezembro de 2016 seguirá as normas e procedimentos estabelecidos neste Regulamento.

Art. 2º A inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animais comestíveis e não comestíveis, sejam ou não adicionados de produtos vegetais, preparados, transformados, beneficiados, manipulados, recebidos, acondicionados, depositados no município de Bom Despacho, reger-se-á pelas normas estabelecidas neste Regulamento e demais normas estaduais e federais

Parágrafo único. A execução das normas previstas neste Regulamento são de competência do Serviço de Inspeção Municipal – SIM, adstrito à Secretaria de Desenvolvimento Econômico e de Agricultura.

Art. 3º A Inspeção e fiscalização de que trata o presente Regulamento será realizada:

I – nas propriedades rurais fornecedoras de matérias-primas destinadas à manipulação ou ao processamento de produtos de origem animal;

II – nos estabelecimentos que recebam as diferentes espécies de animais previstas neste Decreto para abate ou industrialização;

III – nos estabelecimentos que recebam o pescado e seus derivados para manipulação, distribuição ou industrialização;

IV – nos estabelecimentos que produzam e recebam ovos e seus derivados para distribuição ou industrialização;

V – nos estabelecimentos que recebam o leite e seus derivados para beneficiamento ou industrialização;

VI – nos estabelecimentos que extraiam ou recebam produtos de abelhas e seus derivados para beneficiamento ou industrialização; e



Prefeitura Municipal de Bom Despacho
Estado de Minas Gerais
Gabinete do Prefeito

VII – nos estabelecimentos que recebam, manipulem, armazenem, conservem, acondicionem ou expeçam matérias-primas e produtos de origem animal, comestíveis e não comestíveis, procedentes de estabelecimentos registrados ou relacionados.

Art. 4º Entende-se por “estabelecimento de produtos de origem animal”, para efeito do presente Regulamento, qualquer instalação ou local nos quais são abatidos ou industrializados animais produtores de carnes, bem como onde são recebidos, manipulados, elaborados, transformados, preparados, conservados, armazenados, depositados, acondicionados, rotulados e embalados com finalidade industrial ou comercial, a carne e seus derivados, a caça e seus derivados, o pescado e seus derivados, o mel e seus derivados e cera de abelhas, o leite e seus derivados, os ovos e seus derivados.

Art. 5º A fiscalização no âmbito municipal será exercida nos termos da Legislação Federal, abrangendo:

I – as condições higiênico-sanitárias e tecnológicas da produção, manipulação, beneficiamento, armazenamento e transporte de produtos de origem animal e vegetal e suas matérias-primas, adicionadas ou não de vegetais;

II – a qualidade e as condições técnicas sanitárias dos estabelecimentos em que são produzidos, preparados, manipulados, beneficiados, acondicionados, armazenados, transportados e distribuídos produtos de origem animal e vegetal;

III – a fiscalização e o controle do uso dos aditivos empregados na industrialização dos produtos de origem animal e vegetal;

IV – a fiscalização e o controle de todo material utilizado na manipulação, acondicionamento e embalagem dos produtos de origem animal e vegetal;

V – os padrões higiênico-sanitários e tecnológicos de produtos de origem animal e vegetal;

VI – a inspeção ante e post-mortem das diferentes espécies de animais;

VII – a embalagem e rotulagem dos produtos;

VIII – os exames laboratoriais de matérias-primas e produtos.

Art. 6º É proibido o funcionamento, no município, de qualquer estabelecimento industrial ou entreposto de produtos de origem animal que não esteja previamente registrado ou em fase de registro.

Art. 7º Os estabelecimentos registrados que preparam subprodutos não destinados à alimentação humana só podem receber matérias-primas de locais não fiscalizados quando acompanhados de certificados sanitários da Divisão de Defesa Sanitária Animal da região ou outro órgão que exerça esta competência.

Art. 8º A Secretaria Municipal de Desenvolvimento Econômico e de Agricultura, por meio do Serviço de Inspeção Municipal – SIM, incumbida da inspeção sanitária municipal de produtos de origem animal e vegetal, deverá coibir o abate clandestino de animais (bovinos, bubalinos, suínos, caprinos, ovinos e aves) e a respectiva comercialização e/ou industrialização dos seus produtos, separadamente ou em ações conjuntas com os agentes e fiscais sanitários da Vigilância Sanitária do município, podendo, para tanto, requisitar força policial.

Art. 9º Para efeito deste regulamento, considera-se:



Prefeitura Municipal de Bom Despacho
Estado de Minas Gerais
Gabinete do Prefeito

I – Estabelecimento: a área que compreende o local e sua circunvizinhança destinado à recepção e depósito de matérias-primas e embalagens, à industrialização e ao armazenamento e à expedição de produtos alimentícios;

II – Inspeção e fiscalização: os atos de examinar, sob o ponto de vista industrial e sanitário, a higiene dos manipuladores, a higiene do estabelecimento, das instalações e equipamentos; as condições higiênico-sanitárias e os padrões físico-químicos e microbiológicos no recebimento, obtenção e depósito de matéria-prima e ingredientes, assim como durante as fases de elaboração, acondicionamento, fracionamento, armazenagem e transporte de produtos alimentícios;

III – Registro: o conjunto de procedimentos técnicos e administrativos de avaliação das características industriais, tecnológicas e sanitárias de produção, dos produtos, dos processos produtivos e dos estabelecimentos para habilitar a produção, a distribuição e a comercialização de produtos alimentícios observando a legislação vigente;

IV – Matéria-prima: toda substância de origem animal, em estado bruto, que para ser utilizada como alimento precise sofrer tratamento e/ou transformação de natureza física, química ou biológica;

V – Ingrediente: é qualquer substância, incluídos os aditivos alimentares, empregada na fabricação ou preparação de um alimento e que permanece no produto final, ainda que de forma modificada;

VI – Análise fiscal: análise realizada por laboratório credenciado, para avaliação dos parâmetros físico-químico e microbiológico da água, matérias-primas, ingredientes ou produtos alimentícios coletados pela autoridade fiscalizadora competente no intuito de verificar a sua conformidade de acordo com legislações específicas e os dispositivos deste regulamento;

VII – Suspensão das atividades: medida administrativa na qual Serviço de Inspeção Municipal – SIM, suspende as atividades desenvolvidas, no todo ou em parte, durante o procedimento fiscalizatório de empresas regulares, até que se cumpra as exigências estabelecidas pelo SIM;

VIII – Interdição total ou parcial: medida administrativa, de caráter cautelar, que visa à paralisação de toda e qualquer atividade desenvolvida, podendo ser recolhidos as matérias-primas, produtos alimentícios, subprodutos, ingredientes, rótulos, embalagens, equipamentos e utensílios;

IX – Apreensão: consiste em o SIM apreender as matérias-primas, produtos alimentícios, subprodutos, ingredientes, rótulos, embalagens, equipamentos e utensílios que se encontrem em desacordo com a legislação, este regulamento e outras normas técnicas relacionadas, dando-lhes a destinação cabível, de acordo com este regulamento;

X – Inutilização: medida administrativa de inutilização dos produtos alimentícios, matérias-primas e ingredientes que não sejam aptos para o consumo;

XI – Rotulagem: é toda inscrição, legenda, imagem ou toda matéria descritiva ou gráfica, escrita, impressa, estampada, gravada, gravada em relevo ou litografada ou colada sobre a embalagem do alimento;

XII – Embalagem: é o recipiente, o pacote, o invólucro ou a embalagem destinada a garantir a conservação e facilitar no transporte e manuseio dos alimentos;

XIII – A simples designação “produto”, “subproduto”, “mercadoria” ou “gênero”



Prefeitura Municipal de Bom Despacho
Estado de Minas Gerais
Gabinete do Prefeito

significa, para efeito do presente Regulamento, que se trata de produto de origem animal ou suas matérias-primas.

TÍTULO II
DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 10 A classificação dos estabelecimentos de produtos de origem animal abrange:

- I – os de carnes 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 seus derivados;
- VI – de armazenagem;
- VII – de produtos não comestíveis.

CAPÍTULO I
DOS ESTABELECIMENTOS DE CARNES E DERIVADOS

Art. 11 Os estabelecimentos de carnes e derivados são classificados em:

- I – abatedouro frigorífico; e
- II – unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos.

§ 1º Para os fins deste Decreto, entende-se por abatedouro frigorífico o estabelecimento destinado ao abate dos animais produtores de carne, à recepção, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição dos produtos oriundos do abate, dotado de instalações de frio industrial, podendo realizar o recebimento, a manipulação, a industrialização, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de produtos comestíveis e não comestíveis.

§ 2º Para os fins deste Decreto, entende-se por unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos o estabelecimento destinado à recepção, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de carne e produtos cárneos, podendo realizar industrialização de produtos comestíveis e o recebimento, a manipulação, a industrialização, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de produtos não comestíveis.

Art.12 A fabricação de gelatina e produtos colagênicos será realizada nos estabelecimentos classificados como unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos.

Parágrafo único. O processamento de peles para a obtenção de matérias-primas na fabricação dos produtos de que trata o caput será realizado na unidade de beneficiamento de produtos não comestíveis de que trata o art. 18.

CAPÍTULO II
DOS ESTABELECIMENTOS DE LEITE E DERIVADOS



Prefeitura Municipal de Bom Despacho
Estado de Minas Gerais
Gabinete do Prefeito

Art. 13 Os estabelecimentos de leite e derivados são classificados em:

- I – granja leiteira;
- II – posto de refrigeração;
- III – usina de beneficiamento;
- IV – fábrica de laticínios; e
- V – queijaria.

§ 1º Para os fins deste Decreto, entende-se por granja leiteira o estabelecimento destinado à produção, ao pré-beneficiamento, ao beneficiamento, ao envase, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de leite para o consumo humano direto, podendo também elaborar derivados lácteos a partir de leite exclusivo de sua produção, envolvendo as etapas de pré-beneficiamento, beneficiamento, manipulação, fabricação, maturação, ralação, fracionamento, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição.

§ 2º Para os fins deste Decreto, entende-se por posto de refrigeração o estabelecimento intermediário entre as propriedades rurais e as usinas de beneficiamento ou fábricas de laticínios destinado à seleção, à recepção, à mensuração de peso ou volume, à filtração, à refrigeração, ao acondicionamento e à expedição de leite cru, facultando-se a estocagem temporária do leite até sua expedição.

§ 3º Para os fins deste Decreto, entende-se por usina de beneficiamento o estabelecimento destinado à recepção, ao pré-beneficiamento, ao beneficiamento, à envase, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de leite para o consumo humano direto, facultando-se a transferência, a manipulação, a fabricação, a maturação, o fracionamento, a ralação, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de derivados lácteos, sendo também permitida a expedição de leite fluido a granel de uso industrial.

§ 4º Para os fins deste Decreto, entende-se por fábrica de laticínios o estabelecimento destinado à fabricação de derivados lácteos, envolvendo as etapas de recepção de leite e derivados, de transferência, de refrigeração, de beneficiamento, de manipulação, de fabricação, de maturação, de fracionamento, de ralação, de acondicionamento, de rotulagem, de armazenagem e de expedição de derivados lácteos, sendo também permitida a expedição de leite fluido a granel de uso industrial.

§ 5º Para os fins deste Decreto, entende-se por queijaria o estabelecimento localizado em propriedade rural destinado à fabricação de queijos tradicionais com características específicas, elaborados exclusivamente com leite de sua própria produção, que envolva as etapas de fabricação, maturação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição, e que encaminhe o produto a uma fábrica de laticínios ou usina de beneficiamento, caso não realize o processamento completo do queijo.

CAPÍTULO III
DOS ESTABELECIMENTOS DE PESCADOS E DERIVADOS

Art. 14 Os estabelecimentos destinados aos pescados e seus derivados são classificados em:



Prefeitura Municipal de Bom Despacho
Estado de Minas Gerais
Gabinete do Prefeito

- I – barco-fábrica;
- II – abatedouro frigorífico de pescado; e
- III – unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado.

§ 1º Para os fins deste Decreto, entende-se por barco-fábrica a embarcação de pesca destinada à captura ou à recepção, à lavagem, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de pescado e produtos de pescado, dotada de instalações de frio industrial, podendo realizar a industrialização de produtos comestíveis e o recebimento, a manipulação, a industrialização, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de produtos não comestíveis.

§ 2º Para os fins deste Decreto, entende-se por abatedouro frigorífico de pescado o estabelecimento destinado ao abate de pescado, recepção, lavagem, manipulação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição dos produtos oriundos do abate, podendo realizar recebimento, manipulação, industrialização, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição de produtos comestíveis e não comestíveis.

§ 3º Para os fins deste Decreto, entende-se por unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado o estabelecimento destinado à recepção, à lavagem do pescado recebido da produção primária, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de pescado e de produtos de pescado, podendo realizar também sua industrialização e o recebimento, a manipulação, a industrialização, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de produtos não comestíveis.

CAPÍTULO IV
DOS ESTABELECIMENTOS DE OVOS E DERIVADOS

Art. 15 Os estabelecimentos de ovos e derivados são classificados em:

- I – granja avícola; e
- II – unidade de beneficiamento de ovos e derivados.

§ 1º Para os fins deste Decreto, entende-se por granja avícola o estabelecimento destinado à produção, à ovoscopia, à classificação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de ovos oriundos, exclusivamente, de produção própria destinada à comercialização direta.

§ 2º É permitida à granja avícola a comercialização de ovos para a unidade de beneficiamento de ovos e derivados.

§ 3º Para os fins deste Decreto, entende-se por unidade de beneficiamento de ovos e derivados o estabelecimento destinado à produção, à recepção, à ovoscopia, à classificação, à industrialização, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de ovos ou de seus derivados.

§ 4º É facultada a classificação de ovos quando a unidade de beneficiamento de ovos e derivados receber ovos já classificados.

§ 5º Se a unidade de beneficiamento de ovos e derivados destinar-se, exclusivamente, à expedição de ovos, poderá ser dispensada a exigência de instalações para a industrialização de ovos.



Prefeitura Municipal de Bom Despacho
Estado de Minas Gerais
Gabinete do Prefeito

CAPÍTULO V

DOS ESTABELECIMENTOS DE PRODUTOS DE ABELHAS E DERIVADOS

Art. 16 Os estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados são classificados em:

- I – unidade de extração e beneficiamento de produtos de abelhas; e
- II – entreposto de beneficiamento de produtos de abelhas e derivados.

§ 1º Para os fins deste Decreto, entende-se por unidade de extração e beneficiamento de produtos de abelhas o estabelecimento destinado ao recebimento de matérias-primas de produtores rurais, à extração, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição dos produtos de abelhas, facultando-se o beneficiamento e o fracionamento.

§ 2º Para os fins deste Decreto, entende-se por entreposto de beneficiamento de produtos de abelhas e derivados o estabelecimento destinado à recepção, à classificação, ao beneficiamento, à industrialização, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de produtos e matérias-primas pré-beneficiadas provenientes de outros estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados, facultando-se a extração de matérias-primas recebidas de produtores rurais.

§ 3º É permitida a recepção de matéria prima previamente extraída pelo produtor rural, desde que atendido o disposto neste Decreto e em normas complementares.

CAPÍTULO VI

DOS ESTABELECIMENTOS DE ARMazenagem

Art. 17 Os estabelecimentos de armazenagem são classificados em:

- I – entreposto de produtos de origem animal; e
- II – casa atacadista.

§ 1º Entende-se por entreposto de produtos de origem animal o estabelecimento destinado exclusivamente à recepção, à armazenagem e à expedição de produtos de origem animal, comestíveis ou não comestíveis, que necessitem ou não de conservação pelo emprego de frio industrial, dotado de instalações específicas para realização de reinspeção.

§ 2º Entende-se por casa atacadista o estabelecimento registrado no órgão regulador da saúde que receba e armazene produtos de origem animal, procedentes do comércio interestadual ou internacional prontos para comercialização, acondicionados e rotulados, para efeito de reinspeção.

§ 3º Nos estabelecimentos citados nos § 1º e § 2º, não serão permitidos quaisquer trabalhos de manipulação, de fracionamento ou de reembalagem.

§ 4º Não se enquadram na classificação de entrepostos de produtos de origem animal os recintos especiais para despacho aduaneiro de exportação e os terminais de contêineres.

CAPÍTULO VII

DOS ESTABELECIMENTOS DE PRODUTOS NÃO COMESTÍVEIS

Art. 18 Os estabelecimentos de produtos não comestíveis são classificados como unidade de beneficiamento de produtos não comestíveis.



Prefeitura Municipal de Bom Despacho
Estado de Minas Gerais
Gabinete do Prefeito

Parágrafo único. Entende-se por unidade de beneficiamento de produtos não comestíveis o estabelecimento destinado à recepção, à manipulação e ao processamento de matérias-primas e resíduos de animais destinados ao preparo exclusivo de produtos não utilizados na alimentação humana, previstos neste Decreto ou em normas complementares.

CAPÍTULO VIII
REGISTRO DE ESTABELECIMENTOS

Art. 19 Poderão ser registrados e inspecionados pelo SIM os estabelecimentos citados nos artigos 3 e 10 deste regulamento.

Art. 20 O Registro deverá ser requerido ao SIM de Bom Despacho, instruindo-se o processo, com os seguintes documentos:

- I – requerimento – ANEXO 1;
- II – dados do proprietário – ANEXO 2;
- III – dados relacionados aos equipamentos do estabelecimento – ANEXO 3;
- IV – declaração de responsabilidade técnica – ANEXO 4;
- V – dados do responsável técnico – ANEXO 5;
- VI – memorial econômico sanitário do estabelecimento – ANEXO 6;
- VII – plano de gerenciamento de resíduos sólidos – ANEXO 7;
- VIII – cadastro dos produtos – ANEXO 8;
- IX – declaração de início de atividade – ANEXO 9;
- X – solicitação de funcionamento – ANEXO 10;
- XI – fluxograma de produção – ANEXO 11;
- XII – composição dos produtos – ANEXO 12;
- XIII – declaração de responsabilidade de coordenação de produção – ANEXO 13;
- XIV – planta baixa com layout de equipamentos e mobiliário e metragem espacial;
- XV – cópia do CNPJ ou inscrição de produtor rural ou CPF no caso de pessoa física;
- XVI – cópia do alvará de funcionamento e localização;
- XVII – certidão negativa de tributos e taxas municipais;
- XVIII – apresentação do croqui dos rótulos para aprovação pelo Serviço de Inspeção Municipal;
- XIX – anotação de responsabilidade técnica assinada junto ao conselho correspondente;
- XX – comprovante de pagamento das taxas;
- XXI – para produtos lácteos, exames certificadores da ausência de tuberculose e brucelose;
- XXII – certificado de curso de Boas Práticas de Fabricação;
- XXIII – termo de compromisso indicando a adoção de Boas Práticas de Fabricação;
- XXIV – boletim oficial do exame da água de abastecimento;



Prefeitura Municipal de Bom Despacho
Estado de Minas Gerais
Gabinete do Prefeito

XXV – licença expedida pelo Secretaria de Municipal de Meio Ambiente.

Parágrafo único. Os anexos encontram-se à disposição do interessado no site do Município, no endereço www.bomdespacho.mg.gov.br, ou na sede da Secretaria de Desenvolvimento Econômico e de Agricultura., com sede na Praça Imã Albuquerque, 45 – Bairro Centro – CEP: 35600-000, telefone (37) 3521-4218.

Art. 21 Qualquer ampliação, remodelação ou construção nos estabelecimentos registrados, tanto de suas dependências como instalações, só pode ser feita após aprovação prévia dos projetos pelo SIM.

Art. 22 Todos os estabelecimentos autorizados a funcionar em data anterior à publicação da Lei 2.265/2016 e deste Regulamento deverão adequar o estabelecimento e obedecer no respectivo funcionamento, conforme o caso, às exigências instituídas,

Parágrafo único. Os estabelecimentos em funcionamento, na data da publicação deste Decreto terão o prazo de noventa dias para sua adequação, admitindo a prorrogação por mais noventa dias, desde que não haja risco a saúde, após o decurso do prazo, estarão sujeitos às penalidades legais previstas para o descumprimento.

CAPÍTULO IX
FUNCIONAMENTO DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 23 Os estabelecimentos de que trata o artigo 3º deste Regulamento para licenciarem o funcionamento sob a inspeção do SIM, devem satisfazer às seguintes condições básicas e comuns:

I – localização em pontos distantes de fontes emissoras de mau cheiro e de potenciais contaminantes;

II – localização em terreno com área suficiente para circulação e fluxo de veículos de transporte;

III – área delimitada e suficiente para construção das instalações industriais e das demais dependências;

IV – dispor de luz natural e artificial abundantes, bem como de ventilação suficiente em todas as dependências, respeitadas as peculiaridades de ordem tecnológicas cabíveis;

V – possuir pisos e paredes de cor clara, impermeabilizados de maneira a facilitar a limpeza e higienização;

VI – ter paredes e/ou separações revestidas ou impermeabilizadas, como regra geral, até dois metros de altura no mínimo e, total ou parcialmente quando necessário, com azulejos brancos ou outro material adequado; a parte restante será convenientemente rebocada, e pintada;

VII – possuir forro de material adequado em todas as dependências onde se realizem trabalhos de recebimento, manipulação e preparo da matéria-prima e produtos comestíveis, de fácil limpeza e higienização;

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

IX – dispor de equipamentos e utensílios resistentes à corrosão, de fácil higienização e



Prefeitura Municipal de Bom Despacho
Estado de Minas Gerais
Gabinete do Prefeito

atóxicos que não permitam o acúmulo de resíduos;

X – dispor de mesas de aço inoxidável para os trabalhos de manipulação e preparo de matérias-primas e produtos comestíveis;

XI – dispor de caixas, bandejas, gamelas, tabuleiros e quaisquer outros recipientes, em aço inoxidável ou material plástico; os tanques, segundo sua finalidade, podem ser em alvenaria, convenientemente revestidos de azulejos brancos;

XII – dispor de dependência para higienização de recipientes utilizados no transporte de matérias-primas e produtos;

XIII – 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;

XIV – dispor de água fria e quente abundantes, em todas as dependências de manipulação e preparo, não só de produtos, como de subprodutos não comestíveis;

XV – dispor de rede de esgoto em todas as dependências, ligadas a tubos coletores e estes ao sistema geral de escoamento, dotada de canalizações amplas e de instalações para retenção e aproveitamento de gordura, resíduos e corpos flutuantes, bem como para depuração artificial e sistema adequado de tratamento de resíduos efluentes compatíveis com a solução escolhida para destinação final;

XVI – dispor de vestiários, banheiros e demais dependências necessárias, em número proporcional ao pessoal, podendo ser unissex (de acordo com a avaliação da autoridade sanitária do SIM para cada caso) e posteriormente instaladas separadamente para cada sexo, completamente isoladas das dependências onde são beneficiados produtos destinados à alimentação humana;

XVII – dispor de barreiras sanitárias que possuam equipamentos e utensílios específicos nos acessos à área de produção e pias para a higienização de mãos nas áreas de produção;

XVIII – dispor de pátios e ruas pavimentadas, bem como as áreas destinadas a secagem de produtos quando necessário;

XIX – dispor de janelas basculantes 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;

XX – possuir instalações de frio com freezers, câmaras e antecâmaras que se fizerem necessários, em número e área suficientes segundo a capacidade do estabelecimento;

XXI – dispor de equipamento necessário e adequado aos trabalhos, obedecidos aos princípios da técnica industrial, inclusive para aproveitamento e preparo de produtos não comestíveis;

XXII – serão evitadas as transmissões, porém quando isso não for possível, devem ser instalações de forma a não prejudicarem os trabalhos da dependência, exigindo-se, conforme o caso, que sejam embutidas;

XXIII – dispor de dependências para armazenamento do combustível usado na produção de vapor, quando necessário o vapor;

XXIV – dispor de dependências para administração, oficinas, depósitos diversos, embalagem, rotulagem, expedição e outras necessárias, segundo cada caso e a juízo do SIM;

XXV – possuir refeitórios em tamanho apropriado e com equipamentos correspondentes



Prefeitura Municipal de Bom Despacho
Estado de Minas Gerais
Gabinete do Prefeito

ao número de funcionários;

XXVI – possuir local específico para estoque de produtos de limpeza, utensílios de limpeza, uniformes, aventais e demais materiais necessários a uma boa produção.

XXVII – dispor de pé-direito com altura suficiente para permitir a disposição adequada dos equipamentos e atender às condições higiênico-sanitárias e tecnológicas específicas para suas finalidades;

Art. 24 Tratando-se de estabelecimentos de abate de bovinos e suínos, devem ainda satisfazer às seguintes condições:

I – dispor de currais, bretes, pocilgas, chuveiros, pedilúvios e demais instalações para recebimento, estacionamento e circulação de animais, convenientemente pavimentados ou impermeabilizados, com declive para a rede de esgoto, providos de bebedouros e comedouros;

II – dispor de dependências e instalações adequadas para necrópsia, com forno crematório anexo, designada, para efeito deste Regulamento “Departamento de Necropsia”; na falta deste, os produtos condenados ou impróprios para o consumo alimentar humano serão inutilizados com desinfetantes à base de cresóis (creolina) e destinados ao aterro sanitário ou ainda repassados a empresa especializada para realizar a devida destinação da carcaça;

III – dispor de locais apropriados para separação e isolamento de animais doentes;

IV – localizar 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;

V – dispor, de acordo com a classificação do estabelecimento e sua capacidade, de dependências de matança, conforme o caso, separadas para as várias espécies, de triparia, graxaria para o preparo de produtos gordurosos comestíveis e não comestíveis, salsicharia em geral, conserva, depósito e salga de couros, salga, ressalga e secagem de carnes, seção de subprodutos não comestíveis e de depósitos diversos, bem como de câmaras frias, proporcionais à capacidade do estabelecimento;

VI – dispor de aparelhagem industrial completa e adequada, como sejam máquinas, caminhões, carros, caixas, mesas, 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;

VII – dispor de recipientes metálicos apropriados, pintados de vermelho, destinados unicamente ao transporte de matérias-primas e produtos condenados;

VIII – possuir, conforme o caso, instalações adequadas para o preparo de subprodutos não comestíveis;

IX – possuir, de acordo com a natureza do estabelecimento, depósito para chifres, cascos, ossos, 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;

X – possuir, conforme o caso, digestores em número e capacidade suficiente para as necessidades do estabelecimento;

XI – dispor de instalações de vapor e água em todas as dependências de manipulação e industrialização;



Prefeitura Municipal de Bom Despacho
Estado de Minas Gerais
Gabinete do Prefeito

XII – dispor de caminhões específicos para a entrega dos produtos comestíveis (carcaças, cortes e miúdos), em boas condições de uso (conservação e limpeza) e cujos entregadores utilizem uniformes completos e limpos.

Art. 25 Os estabelecimentos destinados ao abate de aves devem ainda satisfazer às seguintes condições:

I – dispor de plataforma coberta para recepção dos animais, protegida dos ventos dominantes e da incidência direta dos raios solares;

II – dispor de mecanismo que permita realizar as operações de sangria, depenagem, evisceração e preparo da carcaça (toailete), suspensos pelos pés e/ou cabeças;

III – dispor de dependências para as operações de evisceração, toailete, pré-resfriamento, gotejamento, classificação e embalagem;

IV – dispor, quando for o caso, de dependência climatizada para a realização de cortes de carcaça.

Art. 26 Os estabelecimentos de leite e derivados devem satisfazer ainda às seguintes condições:

I – 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;

II – ter as dependências principais do estabelecimento, como as de recebimento de matéria-prima, desnatação, beneficiamento, salga, cura, envasilhamento e depósitos de produtos utilizados na alimentação humana, separadas por paredes inteiras das que se destinam a lavagem e esterilização dos latões ou ao preparo de produtos não comestíveis;

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

IV – dispor de aparelhagem industrial completa e adequada para a realização de trabalhos de beneficiamento e industrialização, utilizando maquinário preferencialmente conjugado;

Art. 27 Os estabelecimentos destinados ao mel e seus derivados deverão:

I – dispor de dependências de recebimento;

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

Art. 28 Tratando-se de estabelecimentos destinados ao recebimento e industrialização de pescados e seus derivados, devem satisfazer mais o seguinte:

I – dispor de câmaras ou freezers para estocagem;

II – dispor de dependências para recebimento, manipulação, classificação e distribuição dos produtos;

III – dispor de veículos apropriados e/ou isotérmicos;

IV – dispor de dependências apropriadas para a industrialização, de acordo com orientações julgadas ideais pela autoridade sanitária.

Art. 29 Tratando-se de estabelecimentos de ovos e seus derivados, devem satisfazer mais o seguinte:



Prefeitura Municipal de Bom Despacho
Estado de Minas Gerais
Gabinete do Prefeito

I – dispor de dependência para recebimento e ovoscopia de ovos;

II – dispor de dependência para classificação comercial;

III – dispor de câmaras frigoríficas ou freezers, quando necessário;

IV – dispor de dependências apropriadas para a industrialização, de acordo com orientações julgadas ideais pela autoridade sanitária.

Art. 30 Nenhum estabelecimento de produtos de origem animal pode ultrapassar a capacidade de suas instalações e equipamentos.

Art. 31 A construção dos estabelecimentos deve obedecer às exigências que estejam previstas no Código Municipal de Obras, na Legislação federal e Estadual e as de ordem sanitária ou industrial, previstas neste Regulamento.

Art. 32 Qualquer estabelecimento que interrompa seu funcionamento por espaço superior a um ano só poderá reiniciar os trabalhos mediante inspeção prévia de todas as dependências, instalações e equipamentos.

CAPÍTULO X
HIGIENE DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 33 Todas as dependências e equipamentos dos estabelecimentos devem ser mantidos em condições de higiene, antes, durante e após a realização dos trabalhos industriais.

Art. 34 Todos os equipamentos e utensílios serão convenientemente marcados de modo a evitar qualquer confusão entre os destinados a produtos comestíveis e os usados no transporte ou depósito de produtos não comestíveis, ou ainda utilizados na alimentação de animais.

Art. 35 Os pisos e paredes, assim como os equipamentos e utensílios usados na indústria, devem ser lavados diariamente e convenientemente desinfetados, neste caso, pelo emprego de substâncias previamente aprovadas pelo SIM.

Art. 36 Os estabelecimentos devem ser mantidos livres de moscas, mosquitos, baratas, ratos, camundongos e quaisquer outros animais, 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 conhecimento da Inspeção Municipal.

§ 1º Não é permitido, para os fins deste artigo, o emprego de produtos biológicos.

§ 2º É proibida a permanência de cães, gatos e de outros animais no recinto dos estabelecimentos.

Art. 37 Todo o pessoal que trabalha com produtos comestíveis, desde o recebimento até a embalagem, devem usar uniformes próprios e limpos, calças, camisas, botas e inclusive os gorros brancos, não sendo permitido o uso de barba, unhas compridas, uso de esmalte, brincos, anéis ou qualquer tipo de adereço que venha prejudicar o produto final.

Art. 38 É proibido fazer refeições nos locais onde se realizam trabalhos industriais, bem como depositar produtos, objetos e material estranho à finalidade da dependência ou ainda guardar roupas de qualquer natureza.

Art. 39 É proibido fumar em qualquer dependência dos estabelecimentos.



Prefeitura Municipal de Bom Despacho
Estado de Minas Gerais
Gabinete do Prefeito

Art. 40 Todas as vezes que for necessário, a Inspeção Municipal deve determinar a substituição, raspagem, pintura e reforma, em pisos, paredes, tetos e equipamentos.

Art. 41 As instalações próprias para guarda, pouso e contenção de animais vivos ou depósitos de resíduos industriais devem ser lavadas e desinfetadas quantas vezes forem necessárias.

Art. 42 As caixas de sedimentação de substâncias residuais devem ser frequentemente inspecionadas e convenientemente limpas.

Art. 43 Durante a fabricação, no embarque ou nos transportes, os produtos devem ser conservados ao abrigo de contaminação de qualquer natureza.

Art. 44 Sempre que fique comprovada a existência de dermatoses, de doenças infectocontagiosas ou repugnantes e de portadores de salmonelas, em qualquer pessoa que exerça atividade industrial no estabelecimento, ela será imediatamente afastada do trabalho.

Art. 45 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 de dependência.

Art. 46 As câmaras frias devem corresponder às mais rigorosas condições de higiene, iluminação e ventilação, não poderão possuir ralos e deverão ser limpas e desinfetadas em frequência a ser determinada pelo SIM para cada estabelecimento.

Art. 47 Nos estabelecimentos de leite e derivados, é obrigatória rigorosa lavagem e esterilização do vasilhame antes do seu retorno aos postos de origem.

Art. 48 Nas salas de matança e em outras dependências, a juízo do SIM, é obrigatória a existência de vários depósitos de água com descarga de vapor para esterilização de facas, ganchos e outros utensílios.

Art. 49 Os responsáveis pelos estabelecimentos deverão assegurar que todas as etapas de fabricação dos produtos de origem animal sejam realizadas de forma higiênica, a fim de se obter produtos que atendam aos padrões de qualidade, que não apresentem risco à saúde, à segurança e ao interesse do consumidor.

CAPÍTULO XI

OBRIGAÇÕES DOS ESTABELECIMENTOS REGULADOS PELO SIM

Art. 50 Ficam os proprietários de estabelecimentos sob Inspeção Municipal obrigados a:

I – cumprir todas as exigências que forem pertinentes contidas no presente Regulamento;

II – fornecer pessoal necessário e habilitado, bem como material adequado para os trabalhos do serviço de inspeção;

III – fornecer mensalmente os dados estatísticos de interesse da fiscalização para o controle da produção, industrialização, transporte e comércio de produtos de origem animal e vegetal;

IV – dar aviso antecipado de vinte e quatro horas no mínimo, sobre obre a realização dos trabalhos, mencionando sua natureza, hora de início e provável conclusão;



Prefeitura Municipal de Bom Despacho
Estado de Minas Gerais
Gabinete do Prefeito

V – 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;

VI – manter equipe regularmente treinada e habilitada para execução das atividades do estabelecimento;

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

VIII – apresentar ao SIM as guias de trânsito animal;

IX – fornecer substâncias para inutilização de produtos condenados;

X – apresentar ao SIM, quando solicitado, os documentos relacionados ao controle de qualidade do estabelecimento.

Art. 51 O responsável técnico dos estabelecimentos que lidam com produtos de origem animal deverão ser graduados em Medicina Veterinária, Nutrição, Engenharia Agrônoma, Engenharia de Alimentos, dentre outros cursos de graduação.

§ 1º Nos estabelecimentos produtos de origem animal, o responsável técnico, obrigatoriamente, deverá ser um profissional graduado em Medicina Veterinária.

§ 2º No caso de agricultores familiares previstos na Lei Federal 11.326 de 24 de julho de 2006, os mesmos poderão ser os responsáveis pela qualidade dos alimentos que produzirem, somente após capacitação em cursos sobre boas práticas de fabricação aprovados pelo Serviço de Inspeção Municipal, desde que:

- a) estarem instaladas em propriedade rural;
- b) utilizarem mão de obra predominantemente familiar;
- c) sessenta por cento, no mínimo, da matéria-prima empregada nos produtos sejam oriundas de sua propriedade;
- d) não deter, a qualquer título, área maior do que quatro módulos fiscais;
- e) dirija seu estabelecimento ou empreendimento com sua família.

Art. 52 Os estabelecimentos de leite e derivados ficam obrigados a fornecer relação atualizada de fornecedores de matéria-prima com os respectivos endereços, quantidades e nomes das propriedades rurais.

Art. 53 O estabelecimento que realize abate de animais é obrigado a adotar medidas para evitar maus tratos aos animais e aplicar ações que visem à proteção e ao bem-estar animal, desde o embarque na origem até o momento do abate.

TÍTULO III
INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA

Art. 54 O Serviço de Inspeção Municipal adotará como normas complementares, a este regulamento, os procedimentos de inspeção e fiscalização de produtos de origem animal atualmente em vigor para a inspeção industrial e sanitária constantes da Legislação Federal.

Parágrafo único. O SIM desenvolverá programas de controle oficial com objetivo de



Prefeitura Municipal de Bom Despacho
Estado de Minas Gerais
Gabinete do Prefeito

avaliar a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos produtos e de seus processos produtivos.

TÍTULO IV
DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE

Art. 55 O Serviço de Inspeção Municipal adotará, para os produtos alimentícios de origem animal, os regulamentos técnicos de identidade e qualidade, padrões microbiológicos e de aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia de fabricação, constantes da Legislação Federal.

TÍTULO V
DO REGISTRO DE PRODUTOS, DA EMBALAGEM, DA ROTULAGEM E DOS
CARIMBOS DE INSPEÇÃO

CAPÍTULO I
DO REGISTRO DE PRODUTOS

Art. 56 Todo produto de origem animal do estabelecimento registrado e sujeito à inspeção do SIM deve ser registrado no Serviço de Inspeção Municipal.

§ 1º O registro de que trata o caput abrange a formulação, o processo de fabricação e o rótulo.

§ 2º O Serviço de Inspeção Municipal julgará a pertinência dos pedidos de registro considerando:

I – a segurança e a inocuidade do produto;

II – os requisitos de identidade e de qualidade propostos, com vistas a preservar os interesses dos consumidores; e

III – a existência de métodos validados de avaliação da conformidade do produto final.

Art. 57 As informações contidas no registro do produto devem corresponder exatamente aos procedimentos realizados pelo estabelecimento.

Art. 58 Todos os ingredientes, os aditivos e os coadjuvantes de tecnologia apresentados de forma combinada devem dispor de informação clara sobre sua composição e seus percentuais.

Art. 59 Nenhuma modificação na formulação, no processo de fabricação ou no rótulo pode ser realizada sem prévia atualização do registro no Serviço de Inspeção Municipal.

CAPÍTULO II
DA EMBALAGEM

Art. 60 Todo o material empregado no processo de embalagem de alimentos deverá ser armazenado em local destinado a esta finalidade e em condições de sanidade e limpeza.

Art. 61 As embalagens devem ser utilizadas para os fins a que se destinam, de acordo com o aprovado pelo órgão competente.



Prefeitura Municipal de Bom Despacho
Estado de Minas Gerais
Gabinete do Prefeito

Art. 62 É proibida a reutilização de embalagens.

Art. 63 As embalagens ou recipientes deverão ser inspecionados e, se necessário, higienizados imediatamente antes do uso, com o objetivo de assegurar sua inocuidade.

CAPÍTULO III
ROTULAGEM

Art. 64 Além de outras exigências previstas neste Regulamento ou em legislação específica, os rótulos devem obrigatoriamente conter, de forma clara e legível, as seguintes indicações:

I – nome verdadeiro do produto em caracteres destacados, com no mínimo um terço da maior inscrição do rótulo, uniformes em corpo e cor, sem intercalação de desenhos ou outros dizeres;

II – marca comercial ou nome fantasia do produto;

III – razão social ou nome do produtor;

IV – CNPJ ou CPF, nos casos em que couber;

V – categoria do estabelecimento, de acordo com a classificação prevista neste regulamento;

VI – endereço completo do estabelecimento produtor;

VII – carimbo oficial da Inspeção Municipal;

VIII – data da fabricação, prazo de validade e identificação do lote;

IX – lista de ingredientes e aditivos;

X – indicação do número de registro do produto no SIM;

XI – identificação da origem;

XII – conservação do produto;

XIII – conteúdo líquido, conforme legislação do órgão competente.

§1º Os produtos cuja validade varia segundo a temperatura de conservação devem ter a indicação da conservação doméstica em função da temperatura de armazenamento.

§2º A identificação do produto alimentício registrado, constante do inciso X deste artigo, deverá ser realizada pela seguinte expressão: “Produto registrado no SIM sob o número...”;

Art. 65 O tamanho das letras e números da rotulagem obrigatória não pode ser inferior a um mm, sendo que as indicações de conteúdo líquido seguirão os padrões metrológicos vigentes.

Art. 66 Somente podem ser utilizadas denominações de qualidade quando tenham sido estabelecidas as especificações correspondentes para um determinado alimento, por meio de um regulamento técnico específico.

Art. 67 Nenhuma informação contida nos rótulos poderá levar o consumidor a equívocos ou enganos.

Art. 68 No caso de produtos expostos ao consumo sem qualquer proteção além de seu



Prefeitura Municipal de Bom Despacho
Estado de Minas Gerais
Gabinete do Prefeito

envoltório ou casca, a rotulagem será feita por meio de rótulo impresso em papel ou outro material resistente que possa ser preso ao produto como forma de identificação.

Art. 69 Os rótulos devem seguir as normas determinadas pela Legislação Federal.

Art. 70 Nenhum rótulo de produto de origem animal poderá conter alegação terapêutica.

Art. 71 No caso de cancelamento de registro ou fechamento do estabelecimento fica o responsável pela pessoa jurídica obrigado a inutilizar os rótulos existentes em estoque.

CAPÍTULO IV
CARIMBOS DE INSPEÇÃO E SEU USO

Art. 72 Os carimbos do Serviço de Inspeção Municipal representam a marca oficial usada exclusivamente nos estabelecimentos cadastrados na Secretaria Municipal de Desenvolvimento Econômico e Agricultura a garantia de que o produto provém destes estabelecimentos pela autoridade competente.

Art. 73 O número do registro do estabelecimento, as iniciais SIM. e a palavra “INSPECIONADO”, tendo na parte superior a palavra “BOM DESPACHO”, representam os elementos básicos que identificam a autenticidade do Carimbo Oficial da Inspeção Municipal.

Parágrafo único. As iniciais SIM traduzem “SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL”.

Art. 74 O Carimbo Oficial da Inspeção Municipal é representado pelos modelos a seguir discriminados, com os respectivos usos, que integram o Anexo 14 deste Decreto:

I – modelo 1:

a) forma: elíptica no sentido horizontal;

b) conteúdo: número do registro do estabelecimento abaixo da palavra “INSPECIONADO” localizada horizontalmente e “BOM DESPACHO – MG”, que acompanha a curva superior da elipse. Logo abaixo do número, as iniciais “SIM.” acompanham a curva inferior;

c) dimensões e uso:

1. Sete por cinco centímetros para uso em carcaças ou quartos de grandes animais em condições de consumo em natureza, aplicado externamente sobre as massas musculares;

2. Cinco por três centímetros para uso em carcaças de pequenos e médios animais e em cortes de carnes frescas ou frigorificadas de qualquer espécie de açougue;

II – modelo 2:

a) forma: circular;

b) conteúdo: idem ao modelo anterior;

c) dimensões e uso: o diâmetro varia de dois a trinta centímetros. Esse modelo cujas dimensões são escolhidas considerando-se a proporcionalidade com o tamanho da embalagem, compõe o rótulo registrado de produtos comestíveis de origem animal, manipulados e ou industrializados, inclusive caixas ou engradados contendo ovos, pescado, mel e cera de abelhas, podendo ser aplicado, conforme o caso, sob a forma de selo adesivo;

III – modelo 3



Prefeitura Municipal de Bom Despacho
Estado de Minas Gerais
Gabinete do Prefeito

a) forma: quadrada, permitindo-se ângulos arredondados quando cravados em recipientes metálicos;

b) conteúdo: idênticos e na mesma ordem dos modelos anteriores e dispostos no sentido horizontal;

c) dimensões e uso: os lados terão a dimensão variando de três a quinze centímetros. Esse modelo, cujas dimensões serão escolhidas considerando-se a proporcionalidade com o tamanho da embalagem, comporá o rótulo registrado de produto não comestível ou destinado à alimentação de animais;

IV – modelo 4:

a) forma elíptica, no sentido vertical;

b) conteúdo: número de registro de estabelecimento isolado e abaixo das iniciais “SIM” e a palavra “BOM DESPACHO – MG” que acompanha a curva superior da elipse, colocados no sentido horizontal e logo abaixo a palavra “CONDENADO”, acompanhando a curva inferior da elipse;

c) dimensões de uso: Sete por seis centímetros para uso em carcaças, cortes e produtos diversos quando condenados pela Inspeção;

V – modelo 5:

a) forma: circular;

b) dizeres: número de registro do estabelecimento isolado e abaixo das iniciais “SIM”, colocada horizontalmente e da palavra “BOM DESPACHO – MG” acompanhando a curva superior do círculo. Logo abaixo do número, a palavra “REINSPECIONADO”, acompanhando a curva inferior do círculo;

c) dimensões e uso: o diâmetro varia de dois a trinta centímetros para o uso em produtos comestíveis, de origem animal, após a reinspeção e usando-se as dimensões proporcionais ao volume do produto a ser carimbado.

Art. 75 O carimbo e a tinta, quando fora dos trabalhos, deverão ficar sob guarda e responsabilidade do SIM.

Parágrafo único. A tinta utilizada na carimbagem deve ser à base de violeta de metila

TÍTULO VI

DA ANÁLISE LABORATORIAL

Art. 76 Os produtos de origem animal, prontos para consumo, bem como toda e qualquer substância que entre em sua elaboração, estão sujeitos a análises físicas, microbiológicas, físico-químicas, de biologia molecular, histológicas e demais análises que se fizerem necessárias para a avaliação da conformidade.

Art. 77 As técnicas de exames e a orientação analítica serão padronizadas de acordo com a Legislação Federal.

Art. 78 A amostra deve ser coletada obedecendo às normas técnicas de coleta, acondicionada em embalagem apropriada, lacrada e identificada.

§1º A amostra deverá ser colhida na presença do detentor do produto ou de seu representante legal.



Prefeitura Municipal de Bom Despacho
Estado de Minas Gerais
Gabinete do Prefeito

§2º Na ausência do representante legal da empresa, ou quando a amostra for coletada em estabelecimento comercial, a colheita deverá ser realizada na presença de duas testemunhas.

§3º Não será colhida amostra de produto cuja identidade, composição, integridade ou conservação estejam comprometidas; nesses casos, as intervenções legais e penalidades cabíveis não dependerão das análises e de laudos laboratoriais.

§4º As amostras para análises deverão ser colhidas, acondicionadas, identificadas e transportadas de modo a garantir a sua validade analítica.

Art. 79 Os procedimentos de coleta, de acondicionamento e de remessa de amostras para análises fiscais, bem como sua frequência, serão estabelecidos pelo Serviço de Inspeção Municipal em normas complementares.

Art. 80 Os estabelecimentos vão arcar com todos os custos das análises laboratoriais.

Art. 81 Para realização das análises fiscais será colhida amostra em triplicata da matéria-prima, insumo ou produto a ser analisado, assegurando sua inviolabilidade e conservação, sendo a prova enviada ao laboratório, uma contraprova mantida sob a guarda do SIM e a outra contraprova sob a guarda do estabelecimento.

§1º Quando as análises fiscais forem realizadas em produtos cuja quantidade ou natureza da amostra não permitir a colheita em triplicata, ou ainda em produtos que apresentem prazo de validade curto, uma única amostra será encaminhada para o laboratório, podendo o interessado designar um técnico capacitado para acompanhar a realização da análise fiscal.

§2º Pode ser dispensada a colheita em triplicata quando se tratar de análises fiscais que, a critério do SIM, possam ser realizadas durante os procedimentos de verificação oficial.

§3º O número de amostras colhidas para análise microbiológica fiscal será conforme a amostragem prevista no Regulamento Técnico do produto ou em legislação específica, não cabendo contraprova.

Art. 82 Sem embargos de outras ações pertinentes, na ocorrência de resultado não conforme em análises fiscais, o SIM deverá:

I – notificar o interessado dos resultados analíticos obtidos;

II – lavrar o auto de infração.

Art. 83 No caso de discordância do resultado, o interessado deverá comunicar que realizará a análise da contraprova em seu poder, dentro do prazo de dois dias úteis da data da ciência do resultado.

§1º Ao informar que realizará a análise de contraprova, o interessado indicará no ofício o nome do laboratório contratado e a data de envio da amostra, que deverá ser a amostra legítima (sem indícios de alteração ou violação) de contraprova que se encontre em poder do detentor ou interessado.

§2º Para fins de contraprova, o laboratório deve ser credenciado pelo Serviço de Inspeção Municipal – SIM, para a análise da amostra em questão, e adotar os métodos oficiais de análise.

§3º O laboratório deve atestar as condições de recebimento da contraprova, incluindo as condições do lacre e da embalagem (relatando eventuais indícios de violação), a temperatura



Prefeitura Municipal de Bom Despacho
Estado de Minas Gerais
Gabinete do Prefeito

de recebimento da amostra, o número do lacre, a marca do produto, o lote ou data de fabricação do produto.

§4º Comprovada a violação ou o mau estado de conservação da amostra de contraprova, seu resultado será desconsiderado, sendo mantido o resultado da análise de fiscalização que será considerado o definitivo.

§5º A não realização da análise da contraprova sob a guarda do interessado implicará a aceitação do resultado da análise de fiscalização.

§6º A realização da análise de contraprova em poder do interessado não resultará em qualquer custo ao SIM.

Art. 84 Em caso de divergência entre os resultados da análise fiscal condenatória e da contraprova do estabelecimento, deverá ser realizado novo exame pericial sobre a amostra de contraprova em poder do SIM, sendo o seu resultado considerado o definitivo.

TÍTULO VII
DA REINSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA

Art. 85 Os produtos de origem animal podem ser reinspeccionados sempre que necessário, antes de serem expedidos pela fábrica para o consumo.

Art. 86 A reinspeção dos produtos deve ser realizada em local ou em instalação que preserve as condições sanitárias dos produtos.

Parágrafo único. A reinspeção de que trata o caput abrange:

I – a verificação das condições de integridade das embalagens, dos envoltórios e dos recipientes;

II – a rotulagem, as marcas oficiais de inspeção e as datas de fabricação e de validade;

III – a avaliação das características sensoriais, quando couber;

IV – a coleta de amostras para análises físicas, microbiológicas, físico-químicas, de biologia molecular e histológicas, quando couber;

V – o documento sanitário de trânsito, quando couber;

VI – as condições de manutenção e de higiene do veículo transportador e o funcionamento do equipamento de geração de frio, quando couber; e

Art. 87 Na reinspeção de matérias-primas ou de produtos que apresentem evidências de alterações ou de fraudes, devem ser aplicados os procedimentos previstos neste Decreto.

§ 1º Os produtos que, na reinspeção, forem julgados impróprios para o consumo humano devem ser reaproveitados para a fabricação de produtos não comestíveis ou inutilizados, vedada a sua destinação a outros estabelecimentos sem prévia autorização do SIM.

§ 2º Os produtos que, na reinspeção, permitam aproveitamento condicional ou novo beneficiamento devem ser submetidos a processamento específico autorizado e estabelecido pelo SIM e devem ser novamente reinspeccionados antes da liberação.

Art. 88 É permitido o aproveitamento condicional de matérias-primas e de produtos de origem animal em outro estabelecimento sob inspeção municipal, desde que haja prévia



Prefeitura Municipal de Bom Despacho
Estado de Minas Gerais
Gabinete do Prefeito

autorização do SIM e efetivo controle de sua rastreabilidade e da comprovação do recebimento no destino.

TÍTULO VIII
DO TRÂNSITO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

Art. 89 O trânsito de matérias-primas e de produtos de origem animal deve ser realizado por meio de transporte apropriado, de modo a garantir a manutenção de sua integridade e a permitir sua conservação.

§ 1º Os veículos, os contentores ou os compartimentos devem ser higienizados e desinfetados antes e após o transporte.

§ 2º Os veículos, os contentores ou os compartimentos utilizados para o transporte de matérias-primas e de produtos frigorificados devem dispor de isolamento térmico e, quando necessário, de equipamento gerador de frio, além de instrumento de controle de temperatura, em atendimento ao disposto em normas complementares.

Art. 90 As matérias-primas e os produtos de origem animal, quando devidamente rotulados e procedentes de estabelecimentos sob inspeção municipal, têm livre trânsito e podem ser expostos ao consumo em território municipal.

TÍTULO IX
DAS TAXAS

Art. 91 A cobrança das taxas referentes ao registro de estabelecimento e ao exercício do poder de polícia sobre os produtos e estabelecimentos abrangidos pelas disposições deste Regulamento obedecerá às normas e valores estipulados na Lei Municipal 2.565 de 13 de dezembro de 2016, bem como no Código Tributário do Município.

TÍTULO X
DAS INFRAÇÕES, DAS PENALIDADES E DO PROCESSO
ADMINISTRATIVO

CAPÍTULO I
DAS INFRAÇÕES

Art. 92 Consideram-se infrações, para os efeitos deste regulamento:

I – construir, ampliar ou reformar instalações sem a prévia aprovação do Serviço de Inspeção Municipal;

II – utilizar rótulo que não atende ao disposto na legislação aplicável específica;

III – expedir matérias-primas, ingredientes, produtos ou embalagens em condições inadequadas;

IV – ultrapassar a capacidade máxima de abate, de industrialização, de beneficiamento ou de armazenagem;

V – elaborar produtos que não possuam processos de fabricação, de formulação e de composição, registrados no Serviço de Inspeção Municipal;



Prefeitura Municipal de Bom Despacho
Estado de Minas Gerais
Gabinete do Prefeito

VI – expedir produtos sem rótulos ou cujos rótulos não tenham sido registrados no Serviço de Inspeção Municipal;

VII – vender, arrendar, doar ou efetuar qualquer operação que resulte na modificação da razão social e ou do responsável legal do estabelecimento industrial, bem como qualquer modificação que resulte na alteração do registro sem comunicar ao SIM;

VIII – utilizar água não potável no estabelecimento;

IX – desobedecer ou inobservar os preceitos de bem-estar animal, dispostos neste Decreto e em normas complementares referentes aos produtos de origem animal;

X – desobedecer ou inobservar as exigências sanitárias relativas ao funcionamento e à higiene das instalações, dos funcionários, dos equipamentos, dos utensílios e dos trabalhos de manipulação e de preparo de matérias-primas e de produtos;

XI – apresentar instalações, equipamentos e instrumentos de trabalho em condições inadequadas de higiene antes, durante ou após a elaboração dos produtos alimentícios;

XII – deixar de realizar o controle adequado e periódico das pragas e vetores;

XIII – omitir elementos informativos sobre composição centesimal e tecnológica do processo de fabricação;

XIV – receber, utilizar, transportar, armazenar ou expedir matéria-prima, ingrediente ou produto desprovido da comprovação de sua procedência;

XV – utilizar processo, substância, ingredientes ou aditivos que não atendem ao disposto na legislação específica;

XVI – expedir ou distribuir produtos falsamente oriundos de um estabelecimento;

XVII – utilizar produtos com prazo de validade vencida, apor aos produtos novas datas depois de expirado o prazo ou apor data posterior à data de fabricação do produto;

XVIII – prestar ou apresentar informações, declarações ou documentos falsos ou inexatos perante o órgão fiscalizador, referentes à quantidade, à qualidade e à procedência das matérias-primas, dos ingredientes e dos produtos ou sonegar qualquer informação que, direta ou indiretamente, interesse ao Serviço de Inspeção Municipal e ao consumidor;

XIX – fraudar registros sujeitos à verificação pelo SIM;

XX – ceder ou utilizar de forma irregulares lacres, carimbos oficiais, rótulos e embalagens;

XXI – alterar ou fraudar qualquer matéria-prima, ingrediente ou produto de origem animal;

XXII – simular a legalidade de matérias-primas, de ingredientes ou de produtos de origem desconhecida;

XXIII – embarçar a ação de servidor do Serviço de Inspeção Municipal no exercício de suas funções, com vistas a dificultar, a retardar, a impedir, a restringir ou a burlar os trabalhos de fiscalização;

XXIV – desacatar, intimidar, ameaçar, agredir ou tentar subornar servidor do Serviço de Inspeção Municipal;

XXV – produzir ou expedir produtos que representem risco à saúde pública;



Prefeitura Municipal de Bom Despacho
Estado de Minas Gerais
Gabinete do Prefeito

XXVI – produzir ou expedir, para fins comestíveis, produtos que sejam impróprios ao consumo humano;

XXVII – utilizar matérias-primas e produtos condenados ou não inspecionados no preparo de produtos usados na alimentação humana;

XXVIII – utilizar, substituir, subtrair ou remover, total ou parcialmente, matéria-prima, produto, rótulo ou embalagem apreendidos pelo SIM e mantidos sob a guarda do estabelecimento;

XXIX – fraudar documentos oficiais;

XXX – não realizar o recolhimento de produtos que possam incorrer em risco à saúde ou aos interesses do consumidor.

CAPÍTULO II
DAS PENALIDADES

Art. 93 As penalidades a serem aplicadas por autoridade competente terão natureza pecuniária ou consistirão em obrigação de fazer ou de não fazer, assegurados os direitos à ampla defesa e ao contraditório.

Art. 94 Sem prejuízo das responsabilidades civis e penais cabíveis, a infração ao disposto neste Decreto ou em normas complementares referentes aos produtos de origem animal, considerada a sua natureza e a sua gravidade, acarretará, isolada ou cumulativamente, as seguintes sanções:

I – advertência formal, notificando o infrator da irregularidade quando este for primário e não tiver agido com dolo ou má-fé;

II – multa, nos casos não compreendidos no inciso I, tendo como valor máximo o correspondente ao valor Previsto no art. 15 da Lei 2565/2016 observadas as seguintes gradações:

- a) para infrações leves, multa de um a quinze por cento do valor máximo;
- b) para infrações moderadas, multa de quinze a quarenta por cento do valor máximo;
- c) para infrações graves, multa de quarenta a oitenta por cento do valor máximo; e
- d) para infrações gravíssimas, multa de oitenta a cem por cento do valor máximo;

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

IV – suspensão de atividade, quando causar risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária ou quando causar embaraço à ação fiscalizadora;

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

§ 1º Após a terceira reincidência, será expedido, pelos técnicos do Serviço de Inspeção Municipal – SIM, Relatório de Certificação de Irregularidade Permanente, que será publicado na Imprensa Oficial do Município e ensejará o cancelamento do registro do produto que



Prefeitura Municipal de Bom Despacho
Estado de Minas Gerais
Gabinete do Prefeito

estiver em desacordo com as orientações do SIM;

§ 2º Suspensão da atividade do estabelecimento em caso de não solicitação de renovação da licença sanitária que deverá ocorrer antes do vencimento da licença anterior.

§ 3º As multas previstas no inciso II do caput serão agravadas até o grau máximo, nos casos de artifício, ardil, simulação, desacato, embaraço ou resistência à ação fiscal.

Art. 95 Para fins de aplicação da sanção de multa de que trata o inciso II do art. 94, são consideradas:

I – infrações leves as compreendidas nos incisos I a VII do caput do art. 92;

II – infrações moderadas as compreendidas nos incisos VIII a XII do caput do art. 92;

III – infrações graves as compreendidas nos incisos XIII a XVIII do caput do art. 92; e

IV – infrações gravíssimas as compreendidas nos incisos XIX a XXX do caput do art. 92.

Parágrafo único. As infrações classificadas como leves, moderadas ou graves poderão receber graduação superior, nos casos em que a falta cometida implicar risco à saúde ou aos interesses dos consumidores, ou, ainda, pelas sucessivas reincidências.

Art. 96 Para efeito da fixação dos valores da multa de que trata o inciso II do caput do art. 94, serão considerados, além da gravidade do fato, em vista de suas consequências para a saúde pública e para os interesses do consumidor, os antecedentes do infrator e as circunstâncias atenuantes e agravantes.

§ 1º São consideradas circunstâncias atenuantes:

I – o infrator ser primário;

II – a ação do infrator não ter sido fundamental para a consecução do fato;

III – o infrator, espontaneamente, procurar minorar ou reparar as consequências do ato lesivo que lhe for imputado;

IV – a infração cometida configurar-se como sem dolo ou sem má-fé;

V – a infração ter sido cometida acidentalmente;

VI – a infração não acarretar vantagem econômica para o infrator; ou

VII – a infração não afetar a qualidade do produto.

§ 2º São consideradas circunstâncias agravantes:

I – o infrator ser reincidente;

II – o infrator ter cometido a infração com vistas à obtenção de qualquer tipo de vantagem;

III – o infrator deixar de tomar providências para evitar o ato, mesmo tendo conhecimento de sua lesividade para a saúde pública;

IV – o infrator ter coagido outrem para a execução material da infração;

V – a infração ter consequência danosa para a saúde pública ou para o consumidor;

VI – o infrator ter colocado obstáculo ou embaraço à ação da fiscalização ou à inspeção;

VII – o infrator ter agido com dolo ou com má-fé; ou



Prefeitura Municipal de Bom Despacho
Estado de Minas Gerais
Gabinete do Prefeito

VIII – o infrator ter descumprido as obrigações de depositário relativas à guarda do produto.

§ 3º Na hipótese de haver concurso de circunstâncias atenuantes e agravantes, a aplicação da pena deve ser considerada em razão das que sejam preponderantes.

§ 4º Para efeito de reincidência, não prevalece a condenação anterior se entre a data do cumprimento ou da extinção da penalidade administrativa e a data da infração posterior tiver decorrido mais de cinco anos, podendo norma específica reduzir esse tempo.

Art. 97 As multas a que se refere este Capítulo não isentam o infrator da apreensão ou da inutilização do produto, da interdição total ou parcial de instalações, da suspensão de atividades, quando tais medidas couberem.

Art. 98 Apurando-se no mesmo processo administrativo a prática de duas ou mais infrações, as penalidades serão aplicadas cumulativamente para cada disposição infringida.

Art. 100 Para fins de aplicação das sanções de que trata o inciso III do caput do art. 94, será considerado que as matérias primas e os produtos de origem animal não apresentam condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim a que se destinam ou que se encontram adulterados, sem prejuízo de outras previsões deste Decreto, quando o infrator:

I – alterar ou fraudar qualquer matéria-prima, ingrediente ou produto de origem animal;

II – expedir matérias-primas, ingredientes, produtos ou embalagens armazenados em condições inadequadas;

III – utilizar produtos com prazo de validade vencido, apor aos produtos novas datas depois de expirado o prazo ou apor data posterior à data de fabricação do produto;

IV – produzir ou expedir produtos que representem risco à saúde pública;

V – produzir ou expedir, para fins comestíveis, produtos que sejam impróprios ao consumo humano;

VI – utilizar matérias-primas e produtos condenados ou não inspecionados no preparo de produtos utilizados na alimentação humana; ou

VIII – utilizar, substituir, subtrair ou remover, total ou parcialmente, matéria-prima, produto, rótulo ou embalagem, apreendidos pelo SIM e mantidos sob a guarda do estabelecimento.

IX – adquirir matérias-primas, produtos, subprodutos e derivados de origem animal e vegetal advindos de estabelecimentos que não possuem registro em órgão oficial sanitário competente

Parágrafo único. Cabe ao infrator arcar com os eventuais custos de remoção, de transporte e de destruição dos produtos condenados.

Art. 101 Para fins de aplicação da sanção de que trata o inciso IV do caput do art. 94, caracterizam atividades de risco ou situações de ameaça de natureza higiênico-sanitária, sem prejuízo de outras previsões deste Decreto:

I – desobediência ou inobservância às exigências sanitárias relativas ao funcionamento e à higiene das instalações, dos equipamentos, dos utensílios e dos trabalhos de manipulação e de preparo de matérias-primas e produtos;

II – omissão de elementos informativos sobre a composição centesimal e tecnológica do processo de fabricação;



Prefeitura Municipal de Bom Despacho
Estado de Minas Gerais
Gabinete do Prefeito

III – alteração ou fraude de qualquer matéria-prima, ingrediente ou produto de origem animal;

IV – expedição de matérias-primas, ingredientes, produtos ou embalagens armazenados em condições inadequadas;

V – recepção, utilização, transporte, armazenagem ou expedição de matéria-prima, ingrediente ou produto desprovido de comprovação de sua procedência;

VI – simulação da legalidade de matérias-primas, ingredientes ou produtos de origem desconhecida;

VII – utilização de produtos com prazo de validade vencido, aposição nos produtos de novas datas depois de expirado o prazo ou aposição de data posterior à data de fabricação do produto;

VIII – produção ou expedição de produtos que representem risco à saúde pública;

IX – produção ou expedição, para fins comestíveis, de produtos que sejam impróprios ao consumo humano;

X – utilização de matérias-primas e de produtos condenados ou não inspecionados no preparo de produtos utilizados na alimentação humana;

XI – utilização de processo, substância, ingredientes ou aditivos que não atendam ao disposto na legislação específica;

XII – utilização, substituição, subtração ou remoção, total ou parcial, de matéria-prima, produto, rótulo ou embalagem, apreendidos pelo SIM e mantidos sob a guarda do estabelecimento;

XIII – prestação ou apresentação de informações, declarações ou documentos falsos ou inexatos perante o órgão fiscalizador, referente à quantidade, à qualidade e à procedência das matérias-primas, dos ingredientes e dos produtos ou qualquer sonegação de informação que interesse, direta ou indiretamente, Serviço de Inspeção Municipal e ao consumidor;

XIV – alteração, fraude, adulteração ou falsificação de registros sujeitos à verificação pelo SIM;

XV – não cumprimento dos prazos estabelecidos em atendimento a planos de ação, fiscalizações, autuações, intimações ou notificações;

XVI – ultrapassagem da capacidade máxima de abate, de industrialização, de beneficiamento ou de armazenagem;

XVIII – aquisição, manipulação, expedição ou distribuição de produtos de origem animal, oriundos de estabelecimento de estabelecimentos que não possuem registro em órgão oficial sanitário competente respeitando-se as áreas de atuação dos órgãos oficiais estadual e federal; ou

XIX – não realização de recolhimento de produtos que possam incorrer em risco à saúde ou aos interesses do consumidor.

Art. 102 Para fins de aplicação da sanção de que trata o inciso IV do art. 94, caracterizam embargo à ação fiscalizadora, sem prejuízo de outras previsões deste Decreto, quando o infrator:

I – embarçar a ação de servidor do Serviço de Inspeção Municipal no exercício de suas funções, visando a dificultar, retardar, impedir, restringir ou burlar os trabalhos de



Prefeitura Municipal de Bom Despacho
Estado de Minas Gerais
Gabinete do Prefeito

fiscalização;

II – desacatar, intimidar, ameaçar, agredir, tentar subornar servidor do Serviço de Inspeção Municipal;

III – omitir elementos informativos sobre composição centesimal e tecnológica do processo de fabricação;

IV – simular a legalidade de matérias-primas, de ingredientes ou de produtos de origem desconhecida;

V – construir, ampliar ou reformar instalações sem a prévia aprovação do Serviço de Inspeção Municipal;

VI – utilizar, substituir, subtrair ou remover, total ou parcialmente, matéria-prima, produto, rótulo ou embalagem, apreendidos pelo SIM e mantidos sob a guarda do estabelecimento;

VII – prestar ou apresentar informações, declarações ou documentos falsos ou inexatos perante o órgão fiscalizador, referente à quantidade, à qualidade e à procedência das matérias-primas, dos ingredientes e dos produtos, ou cometer qualquer sonegação de informação que, direta ou indiretamente, interesse ao Serviço de Inspeção Municipal e ao consumidor;

VIII – fraudar documentos oficiais;

IX – fraudar registros sujeitos à verificação pelo SIM;

X – não cumprir os prazos estabelecidos em atendimento a planos de ação, fiscalizações, autuações, intimações ou notificações; ou

XII – não realizar o recolhimento de produtos que possam incorrer em risco à saúde ou aos interesses do consumidor.

Art. 103 Para fins de aplicação da sanção de que trata o inciso V do caput do art. 94, caracterizam a inexistência de condições higiênico-sanitárias adequadas, sem prejuízo de outras previsões deste Decreto, quando ocorrer:

I – desobediência ou inobservância às exigências sanitárias relativas ao funcionamento e à higiene das instalações, dos equipamentos e dos utensílios, bem como dos trabalhos de manipulação e de preparo de matérias-primas e produtos; ou

II – não cumprimento dos prazos estabelecidos em em atendimento a planos de ação, fiscalizações, autuações, intimações ou notificações relativas à manutenção ou higiene das instalações.

CAPÍTULO III
DO PROCESSO ADMINISTRATIVO

SEÇÃO I
Do Processo

Art. 104 O processo administrativo será iniciado pelo auto de infração e dele constarão as provas e demais termos que lhe servirão de instrução.

Art. 105 O autuado ou seu representante legal, querendo, poderá ter vistas do processo no órgão responsável, bem como solicitar cópias.



Prefeitura Municipal de Bom Despacho
Estado de Minas Gerais
Gabinete do Prefeito

Parágrafo único. O representante legal do autuado deverá possuir procuração nos autos ou apresentá-la no ato do requerimento.

Art. 106 O auto de infração e demais termos que comporão o processo administrativo terão modelos próprios, constantes dos anexos deste Decreto.

SEÇÃO II
Da Autuação

Art. 107 A infração a esta legislação será apurada em procedimento administrativo, iniciado com a lavratura do auto de infração, observados os prazos estabelecidos neste regulamento.

Art. 108 Constatada a infração, será lavrado, pelo agente de inspeção devidamente credenciado, o respectivo auto que deverá conter dentre outras informações:

I – nome do infrator, endereço, CNPJ ou CPF; bem como os demais elementos necessários a sua qualificação e identificação civil;

II – local e hora da infração;

III – descrição sucinta da infração e citação dos dispositivos legais infringidos;

IV – nome do agente de inspeção e testemunhas, quando houver, que deverão ser qualificadas;

V – assinatura do autuado, do fiscal, e de testemunhas quando houver.

§1º Lavrado o auto de infração, o autuante o lerá por inteiro para o autuado, testemunhas e demais pessoas presentes.

§2º Sempre que o autuado se negar a assinar o auto de infração, será o fato nele consignado e uma das vias lhe será remetida posteriormente, através de correspondência com aviso de recebimento – AR.

§3º A autuação será feita em três vias, sendo uma do infrator, outra para instrução do processo e a outra para o arquivo do órgão competente.

SEÇÃO III
Da Instrução, Defesa e Julgamento do Processo

Art. 109 O fiscal que lavrar o auto de infração deverá instruir o processo quando possível com laudo fotográfico e relatório circunstanciado, de forma minuciosa, sobre a infração e demais ocorrências, bem como de peças que o compõem, de forma a poder melhor esclarecer a autoridade que proferirá a decisão, assegurando ao autuado a ampla defesa e o contraditório.

Art. 110 Após o recebimento da notificação da autuação, o infrator, querendo, poderá apresentar defesa, devendo protocolizá-la na sede do SIM, dirigida ao Chefe do Serviço de Inspeção Municipal, no prazo de dez dias corridos, contados da data do recebimento da notificação da autuação, quando poderá juntar documentos, bem como requerer outras provas a serem produzidas.

Art. 111 Recebida a defesa, ou decorrido o prazo sem apresentação, e, caso necessário, após parecer jurídico ou técnico, o Secretário decidirá em primeira instância, proferindo o julgamento e encaminhará resumo da decisão para ser publicada no Diário Oficial do Município.



Prefeitura Municipal de Bom Despacho
Estado de Minas Gerais
Gabinete do Prefeito

SEÇÃO V
Do Recurso

Art. 112 Não concordando, o autuado, com a decisão proferida em primeira instância, poderá, no prazo de dez dias, contados da data do recebimento da decisão, através do aviso de recebimento (AR), interpor recurso para a Comissão Recursal, de segunda instância, que será composta de três membros, servidores efetivos do Município, com conhecimento e treinamento sobre a matéria, não vinculados ao Serviço de Inspeção Municipal, nomeados por Decreto do Chefe do Poder Executivo Municipal.

Art. 113 O infrator, querendo apresentar recurso, deverá protocolizá-la na sede do SIM, dirigida ao Chefe do Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 114 Recebido o Recurso, o mesmo será julgado pela Comissão Recursal, podendo os seus membros requerer informações complementares, tanto ao agente autuador, quanto ao Secretário e efetuado o seu julgamento será encaminhado o resumo da decisão para ser publicada no Diário Oficial do Município.

Art. 115 Contra a decisão de segunda instância não cabe nenhum recurso administrativo, transitando em julgado a mesma, após a publicação de seu resumo do Diário Oficial do Município ou, após transcorridos os prazos recursais sem apresentação de recurso.

Parágrafo único. O infrator terá o prazo de dez dias, após o trânsito em julgado da decisão, para cumprir a obrigação.

SEÇÃO IV
Da Execução das Decisões

Art. 116 As decisões definitivas do processo administrativo serão executadas:

I – administrativamente;

II – judicialmente.

Art. 117 Serão executadas por via administrativa:

I – a pena de advertência, através de notificação à parte infratora, fazendo-se sua inscrição no registro cadastral;

II – a pena de multa, enquanto não inscrita em dívida ativa, através de notificação para pagamento;

III – a pena de apreensão de matérias-primas, produtos alimentícios, subprodutos, ingredientes, rótulos, embalagens, equipamentos e utensílios com lavratura do respectivo termo de apreensão;

IV – a inutilização de matérias-primas, produtos alimentícios, subprodutos, ingredientes, rótulos, embalagens, após a apreensão com lavratura do respectivo termo de inutilização;

V – a pena de suspensão através da notificação determinando a suspensão imediata das atividades com a lavratura do respectivo termo de suspensão;

VI – a pena de interdição do estabelecimento com a lavratura do respectivo termo no ato da fiscalização.

Art. 118 Nos casos de pena pecuniária, a não quitação do débito ensejará a inscrição na dívida ativa do Município.



Prefeitura Municipal de Bom Despacho
Estado de Minas Gerais
Gabinete do Prefeito

Art. 119 Após inscrição em dívida ativa, a pena de multa poderá ser executada administrativamente ou judicialmente.

TÍTULO XIII
DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 120 As carnes sem inspeção veterinária, apreendidas pela Inspeção Sanitária nos estabelecimentos elencados no artigo 3º deste Decreto provenientes de abate clandestino, serão inutilizadas após lavrado os Autos de Apreensão e Inutilização.

§ 1º A inutilização deverá se acompanhada pelo proprietário do estabelecimento ou representante legal.

§ 2º Caso o proprietário ou seu representante legal estiver impossibilitado de acompanhar o processo de inutilização do produto apreendido, o fato deverá constar por escrito nos Autos de Apreensão e Inutilização.

Art. 121 Os agentes públicos do Serviço de Inspeção Municipal têm livre acesso, em qualquer dia ou hora, em qualquer estabelecimento abrangido por este Decreto.

Art. 122 Nos estabelecimentos sob Inspeção Municipal, a fabricação dos produtos não padronizados somente será permitida depois de previamente aprovada a respectiva fórmula pelo SIM.

Art. 123 Poderão existir nas propriedades rurais estabelecimentos destinados ao processamento artesanal de produtos de origem animal, que deverão atender a todas as exigências técnico-sanitárias prevista na Legislação vigente.

Art. 124 As omissões ou incorreções na lavratura do auto de infração não acarretarão nulidade do mesmo quando do processo constarem os elementos necessários à determinação da infração e do infrator.

Art. 125 A defesa ou recurso, quando produzidos por procurador, deverão estar acompanhados do instrumento de mandato sob pena de não serem apreciados.

Art. 126 Ocorrendo a interdição total ou parcial do estabelecimento, produto matéria-prima, rótulo e equipamento, prevista no inciso VIII, do art. 9 da Lei 2.565/2016, o proprietário ou responsável legal poderá ser o fiel depositário do produto, cabendo-lhe a obrigação e a responsabilidade de zelar pela sua conservação adequada, até a decisão do SIM.

Art. 127 Os casos omissos a este Regulamento serão resolvidos de acordo com a Legislação Federal vigente, por decisão do SIM, considerando-se sempre a qualidade higiênico-sanitária dos produtos e a saúde da população de Bom Despacho.

Art. 128 Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

Bom Despacho, 15 de setembro de 2017, 106º ano de emancipação do Município.


Fernando Cabral
Prefeito Municipal



Prefeitura Municipal de Bom Despacho
Estado de Minas Gerais
Gabinete do Prefeito

Anexo 1

Requerimento de Registro no SIM

Eu, _____, RG
_____, CPF _____, residente em
_____, no Município de Bom Despacho/MG,
proprietário da empresa _____, com
registro no CNPJ nº _____, situado em
_____, Bairro _____,
no município de Bom Despacho/MG, classificada como
_____, que trabalhará
com: _____

_____, solicito o REGISTRO de meu estabelecimento junto ao Serviço de Inspeção Municipal – SIM
do Município de Bom Despacho, para comercialização do(s) produto(s) acima discriminado(s).

Bom Despacho, _____ de _____ de 20_____

Assinatura e carimbo do responsável pela empresa



Prefeitura Municipal de Bom Despacho
Estado de Minas Gerais
Gabinete do Prefeito

Anexo 2

Dados do Proprietário do Estabelecimento

Nome: _____

RG: _____ Órgão expedidor: _____

CPF: _____

Endereço residencial: _____ n°

Complemento: _____ Bairro: _____

Telefone: _____ Fax: _____ E-mail: _____

CEP: _____ Município: _____

Dados do Estabelecimento

Nome: _____

CNPJ: _____

Endereço: _____ n°

Bairro: _____ Telefone: _____

_____ Fax: _____ E-mail: _____

CEP: _____ Município: _____

Bom Despacho, _____ de _____ de 20 _____

Assinatura e carimbo do responsável pela empresa



Prefeitura Municipal de Bom Despacho
Estado de Minas Gerais
Gabinete do Prefeito

Anexo 3

Lista de equipamentos utilizados no estabelecimento para o processamento dos produtos (delinear as quantidades, capacidades e tipos de materiais de cada equipamento):

- 1 _____
- 2 _____
- 3 _____
- 4 _____
- 5 _____
- 6 _____
- 7 _____
- 8 _____
- 10 _____
- 11 _____
- 13 _____
- 14 _____
- 15 _____
- _____
- 16 _____

Observações Complementares:

Assinatura e carimbo do responsável pela empresa





Prefeitura Municipal de Bom Despacho
Estado de Minas Gerais
Gabinete do Prefeito

Anexo 4

Declaração de Responsabilidade Técnica

Declaro, para os devidos fins, junto à Secretaria Municipal de Desenvolvimento Econômico e de Agricultura de Bom Despacho, que _____ é o(a) responsável técnico do estabelecimento: _____, situado em: _____ de propriedade de _____.

Por ser verdade, as duas partes assinam e dão fé.

Bom Despacho, _____ de _____ de 20 _____

Carimbo e assinatura do representante legal do estabelecimento

Carimbo e assinatura do Responsável Técnico



Prefeitura Municipal de Bom Despacho
Estado de Minas Gerais
Gabinete do Prefeito

Anexo 5

Dados do Responsável Técnico

Nome: _____

Formação: _____

Endereço residencial: _____ n° _____

Complemento: _____ Bairro: _____

Município: _____ CEP: _____

Telefone: _____ Fax: _____

e-mail: _____

Documentos:

RG: _____ Órgão Exp: _____

Data: ____ / ____ / ____

CPF: _____ Reg. Profissional: _____

Diplomado pela: _____

Declaro serem verdadeiras as informações supracitadas.

Assinatura e carimbo do Responsável Técnico



Prefeitura Municipal de Bom Despacho
Estado de Minas Gerais
Gabinete do Prefeito

Anexo 6

Memorial Econômico e Sanitário do Estabelecimento

1. Nome da firma ou do proprietário: _____
2. Nome fantasia do estabelecimento: _____
3. Localização do estabelecimento: _____
_____ Bom Despacho-MG
4. Classificação do estabelecimento: _____
5. Produtos que pretende trabalhar: _____
6. Capacidade máxima diária de industrialização ou manipulação dos produtos: _____
7. Procedência da matéria-prima: _____

8. Mercado de consumo que pretende abastecer: _____
9. Número de funcionários do estabelecimento: _____
10. Meio de transporte do produto final: _____
11. Água de abastecimento, procedência, captação, tratamento, vazão, capacidade dos depósitos, distribuição: _____
12. Destino das águas servidas: _____
13. Detalhar a ventilação e iluminação nas diversas dependências: _____
14. Detalhar a separação entre as dependências de produtos comestíveis: _____
15. Indicar o sistema de proteção usado contra moscas e outros insetos: _____
16. Detalhar a natureza dos pisos, paredes, portas, teto e sala de elaboração de produtos comestíveis: _____

17. Detalhar o revestimento das mesas, tanques: _____
18. Detalhar a dimensão, localização, capacidade do vestuário, banheiro e refeitório: _____
19. Informar se existem nas proximidades outros estabelecimentos ou indústrias que produzem mau cheiro: _____
20. Detalhar as instalações frigoríficas, sistemas de frio, fábrica de gelo, caixas de conservação, freezer, geladeira, etc.: _____

Bom Despacho, ____ de _____ de 20 ____

Carimbo e assinatura do responsável legal da empresa



Prefeitura Municipal de Bom Despacho
Estado de Minas Gerais
Gabinete do Prefeito

Anexo 7

Declaração de Aceitação

Declaro e me comprometo, caso seja solicitado, a elaborar o Plano de Gerenciamento de Resíduos Sólidos (PGRS), conforme Termo de Referência (TR) emitido pela Secretaria Municipal de Meio Ambiente.

Bom Despacho, ____ de _____ de 20 ____

Carimbo e assinatura do responsável legal da empresa



Prefeitura Municipal de Bom Despacho
Estado de Minas Gerais
Gabinete do Prefeito

Anexo 8

Solicitação de Cadastramento do Produto

1. Identificação da Empresa

Razão

Social: _____

CNPJ: _____

Atividade: _____

Endereço: _____

Bairro: _____ Telefone: () _____ CEP: _____

Município: Bom Despacho/MG

Representante legal: _____

RG/Órgão Expedidor: _____ CPF: _____

E-mail: _____

OBS.: Elaborar um Anexo 8 para cada tipo de produto a ser fabricado no estabelecimento.

2. Registro do Produto

Designação do produto: _____

Marca comercial em destaque: _____

Apresentação(ões) do produto: _____

Tipo de produto: _____

Capacidade de produção/dia: _____

Cuidados de conservação: _____

Validade: _____

Ingredientes: _____

Aditivos: _____

Embalagem: _____

Registro: _____

Nome do fabricante da embalagem: _____

Carimbo e assinatura do responsável legal da empresa



Prefeitura Municipal de Bom Despacho
Estado de Minas Gerais
Gabinete do Prefeito

Anexo 9
Declaração e Compromisso

Declaro e estou ciente que:

- a) Minha empresa não poderá iniciar as atividades sem comunicado por escrito e autorização expressa do Serviço de Inspeção Municipal – SIM;
- b) Para confecção de rótulos dos produtos da empresa, deverei encaminhar ao Serviço de Inspeção Municipal – SIM, solicitação (modelo próprio) expressa para parecer de autorização e confecção dos mesmos; e
- c) Tenho ciência das exigências e penalidades constantes das normas e regulamentos do Serviço de Inspeção Municipal, em especial da Lei Municipal 2.565/2016 e posteriores modificações, bem como dos Decretos que regulam a matéria.

Bom Despacho, ____ de _____ de 20 ____

Carimbo e assinatura do representante legal da empresa



Prefeitura Municipal de Bom Despacho
Estado de Minas Gerais
Gabinete do Prefeito

Anexo 10

Solicitação de Funcionamento

Solicito ao Serviço de Inspeção Municipal – SIM a autorização para a Empresa _____, com registro no CNPJ nº _____, situada em _____, bairro _____, dar início às atividades de produção a partir do dia _____ de _____ de 20_____.

Bom Despacho, _____ de _____ de 20_____

Carimbo e assinatura do representante legal da empresa



Prefeitura Municipal de Bom Despacho
Estado de Minas Gerais
Gabinete do Prefeito

Anexo 11
Fluxograma de Produção

OBS.: Elaborar um fluxograma para cada tipo de produto a ser fabricado no estabelecimento.

Produto:

Bom Despacho, _____ de _____ de 20 _____

Carimbo e assinatura representante legal da empresa



Prefeitura Municipal de Bom Despacho
Estado de Minas Gerais
Gabinete do Prefeito

Anexo 12
Composição do Produto

Empresa: _____

SIM: _____ REG: _____

Produto: _____

OBS.: Elaborar um Anexo 12 para cada tipo de produto a ser fabricado no estabelecimento.

MATÉRIA-PRIMA	INGREDIENTES SECOS	INGREDIENTES LÍQUIDOS
OUTROS INGREDIENTES	AROMATIZANTES	CONSERVADORES
MATERIAL DE EMBALAGEM	CORANTES	

Bom Despacho, _____ de _____ de 20 _____

Carimbo e assinatura do representante legal da empresa



Prefeitura Municipal de Bom Despacho
Estado de Minas Gerais
Gabinete do Prefeito

Anexo 13

Declaração de Responsabilidade de Coordenação de Produção

Declaro, para os devidos fins, junto à Secretaria de Desenvolvimento Econômico e Agricultura, que _____, CPF _____, é o(a) responsável pelo setor de recepção de matéria-prima, produção, armazenamento e expedição de produtos do estabelecimento denominado _____, situado em _____, nº _____, bairro _____, de propriedade de _____. Por ser verdade, as duas partes assinam e dão fé.

Bom Despacho, _____ de _____ de 20_____

Responsável pela coordenação de produção

Carimbo e assinatura do responsável legal da empresa



Prefeitura Municipal de Bom Despacho
Estado de Minas Gerais
Gabinete do Prefeito

Anexo 14

Padronização de Carimbos ou Selos Utilizados em Rótulos para Identificação dos Produtos ou nas Fiscalizações

I – Modelo 1:

a) forma: elíptica no sentido horizontal.

b) dizeres: número do registro do estabelecimento abaixo da palavra “INSPECIONADO”, colocada horizontalmente e “BOM DESPACHO - MG”, que acompanha a curva superior da elipse. Logo abaixo do número, as iniciais “S.I.M.” acompanham a curva inferior. No exterior superior da forma elíptica, a escrita Secretaria Municipal de Desenvolvimento Econômico e Agricultura acompanha a curvatura.

c) dimensões e uso:

– sete por cinco centímetros para uso em carcaças ou quartos de grandes animais em condições de consumo em natureza, aplicado externamente sobre as massas musculares;

– cinco por três centímetros para uso em carcaças de pequenos e médios animais e em cortes de carnes frescas ou frigorificadas de qualquer espécie de açougue.



II – Modelo 2:

a) forma: circular.

b) dizeres: idem ao modelo anterior.

c) dimensões e uso: o diâmetro varia de dois a trinta centímetros. Esse modelo, cujas dimensões são escolhidas considerando-se a proporcionalidade com o tamanho da embalagem, compõe o rótulo registrado de produtos comestíveis de origem animal, manipulados e ou industrializados, inclusive caixas ou engradados contendo ovos, pescado, mel e cera de abelhas, podendo ser aplicado, conforme o caso, sob a forma de selo adesivo.



III – Modelo 3:

a) forma: quadrada, permitindo-se ângulos arredondados quando cravados em recipientes metálicos.

b) dizeres: idênticos e na mesma ordem dos modelos anteriores e dispostos no sentido horizontal.



Prefeitura Municipal de Bom Despacho
Estado de Minas Gerais
Gabinete do Prefeito

c) dimensões e uso: os lados terão a dimensão variando de 03 (três) a 15 (quinze) centímetros. Esse modelo, cujas dimensões serão escolhidas considerando-se a proporcionalidade com o tamanho da embalagem, comporá o rótulo registrado de produtos não comestíveis ou destinados à alimentação de animais.



IV – Modelo 4:

a) forma: elíptica, no sentido vertical.

b) dizeres: número de registro de estabelecimento, isolado e abaixo das iniciais “S.I.M.” e da palavra “BOM DESPACHO – MG”, colocados no sentido horizontal e logo abaixo a palavra “CONDENADO” acompanhando a curva inferior da elipse.

c) dimensões de uso: sete por seis centímetros para uso em carcaças, cortes e produtos diversos quando condenados pela Inspeção.



V – Modelo 5:

a) forma: circular.

b) dizeres: número de registro do estabelecimento isolado e abaixo das iniciais “S.I.M.”, colocados horizontalmente e da palavra “BOM DESPACHO - MG” acompanhando a curva superior do círculo e logo abaixo do número a palavra “REINSPECIONADO”, acompanhando a curva inferior do círculo.

c) dimensões e uso: o diâmetro varia de dois a trinta centímetros para o uso em produtos de origem animal comestíveis, após a reinspeção, e usando-se as dimensões proporcionais ao volume do produto a ser carimbado.





Prefeitura Municipal de Bom Despacho
Estado de Minas Gerais
Gabinete do Prefeito

Anexo 15

Termo de Advertência n° _____ / _____

Ao(s) ____ dia(s) do mês de _____, do ano de _____, na hora ____:____, no Município de Bom Despacho/MG, eu, _____, pertencente ao quadro de funcionários do Serviço de Inspeção Municipal, no exercício da fiscalização de que trata a Lei 2.565/16, regulamentada pelo Decreto _____ e em atendimento ao Processo Administrativo n° _____, referente ao Auto de Infração n° _____ de ____/____/____, imponho ao(a) proprietário(a) _____, CPF _____, do estabelecimento _____, CNPJ _____, SIM _____, situado em _____, n° _____, bairro _____, Município de Bom Despacho/MG, a sanção de ADVERTÊNCIA, pelo descumprimento do: (descrever o dispositivo da Legislação) _____

_____.

Para constar, lavrei o presente em três vias, por mim assinado e pelo(a) autuado(a).

Assinatura e Identificação do Fiscal

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

Autuado: _____

Nome, assinatura, CI

1ª via – autuado, 2ª via – processo, 3ª via – arquivo



Prefeitura Municipal de Bom Despacho
Estado de Minas Gerais
Gabinete do Prefeito

Anexo 16

Termo de Intimação n° _____ / _____

Ao(s) _____ dia(s) do mês de _____, do ano de _____, na hora _____: _____, no Município de Bom Despacho/MG, eu _____, fiscal pertencente ao quadro de funcionários do Serviço de Inspeção Municipal, no exercício da fiscalização de que trata a Lei 2.565/16, regulamentada pelo Decreto _____, intimo o(a) _____, CPF _____, responsável por _____, situado em _____, n° _____, bairro _____, Município de Bom Despacho/MG, a satisfazer a(s) seguinte(s) exigência(s):

no prazo de _____ (_____) dias, a contar da data desta INTIMAÇÃO.

Assinatura e Identificação do Fiscal

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

Intimado: _____
Nome, assinatura, CI

Testemunha: _____
Nome, assinatura, CI

Testemunha: _____
Nome, assinatura, CI

1ª via – intimado, 2ª via – processo, 3ª via – arquivo



Prefeitura Municipal de Bom Despacho
Estado de Minas Gerais
Gabinete do Prefeito

Anexo 17

Termo de Colheita de Amostras

Ao(s) ____ dia(s) do mês de _____, do ano de _____, na hora ____:____, no Município de Bom Despacho – MG, eu, _____, pertencente ao quadro de funcionários do Serviço de Inspeção Municipal, no exercício da fiscalização de que trata a Lei 2.565/16, regulamentada pelo Decreto _____, colhi para fins de análises laboratoriais, amostras de produtos junto a _____, SIM N° _____, CNPJ/CPF _____, estabelecimento situado à _____, n° _____, bairro _____ Município de Bom Despacho/MG possuindo como responsável pela produção e acompanhante da presente colheita da amostra, o Sr, _____, como abaixo se descreve:

Produto	Data de Fabricação	Marca	N° do SIM	N° do Lacre

Observações: _____

Pelo que lavrei o presente em três vias, por mim assinado, pelo(a) interessado(a) e na presença da(s) testemunha(s) abaixo a tudo presente(s).

Assinatura e Identificação do Fiscal

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

Interessado: _____
Nome, assinatura, CI

Testemunha: _____
Nome, assinatura, CI

Testemunha _____
Nome, assinatura, CI

1ª via – interessado, 2ª via – processo, 3ª via – arquivo



Prefeitura Municipal de Bom Despacho
Estado de Minas Gerais
Gabinete do Prefeito

Anexo 18

Auto de Infração n° _____ / _____

Ao(s) _____ dia(s) do mês de _____, do ano de _____, na hora _____:_____, no Município de Bom Despacho/MG, eu, _____, pertencente ao quadro de funcionários do Serviço de Inspeção Municipal, no exercício da fiscalização de que trata a Lei 2.565/16, regulamentada pelo Decreto _____, verifiquei que _____, CPF _____, responsável por _____, CNPJ _____, situado a _____, n° _____, bairro _____, Município de Bom Despacho/MG, infringiu o disposto nos artigos _____ do Decreto/Lei _____, pela constatação da(s) seguinte(s) irregularidade(s): _____

Fica o(a) infrator(a) ciente de que poderá apresentar defesa escrita, acompanhado(a) das provas que entender necessárias no prazo de dez dias, como dispõe a Lei 2.565/16 sob pena de o processo tramitar à revelia do autuado(a).

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

Observações: _____

Assinatura e Identificação do Fiscal

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

Autuado: _____
Nome, assinatura, CI

Testemunha: _____
Nome, assinatura, CI

Testemunha _____
Nome, assinatura, CI

1ª via – interessado, 2ª via – processo, 3ª via – arquivo



Prefeitura Municipal de Bom Despacho
Estado de Minas Gerais
Gabinete do Prefeito

Anexo 19

Termo de Apreensão N° _____ / _____

Ao(s) _____ dia(s) do mês de _____, do ano de _____, na hora ____:____, no Município de Bom Despacho/MG, eu, _____, pertencente ao quadro de funcionários do Serviço de Inspeção Municipal, no exercício da fiscalização de que trata a Lei 2.565/16, regulamentada pelo Decreto _____, procedi à apreensão junto a _____, SIM _____, CNPJ/CPF _____, possuindo como responsável pela produção _____, estando situado(a) a _____, n° _____, bairro _____, Município de Bom Despacho/MG.

Fica apreendido: _____

no total de _____, com base no disposto no artigo _____ do Decreto/Lei _____ e suas alterações.

Fica nomeado(a) FIEL DEPOSITÁRIO de todo o material apreendido, o(a) Sr(a) _____, CPF _____, CI _____, residente à _____, n° _____, bairro _____, Município de Bom Despacho/MG.

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

Assinatura e Identificação do Fiscal

Autuado: _____
Assinatura, nome, CI
Ciente, recebi a 1ª via em _____ de _____ de _____

Fiel Depositário: _____
Assinatura, nome, CI
Ciente, recebi a 3ª via em _____ de _____ de _____

Testemunha: _____
Assinatura, nome, CI
Testemunha: _____
Assinatura, nome, CI

1ª via – infrator, 2ª via – processo, 3ª via – fiel depositário, 4ª via – arquivo



Prefeitura Municipal de Bom Despacho
Estado de Minas Gerais
Gabinete do Prefeito

Anexo 20

Termo de Inutilização N° _____ / _____

Ao(s) _____ dia(s) do mês de _____, do ano de _____, na hora _____:_____, no Município de Bom Despacho – MG, eu, _____, pertencente ao quadro de funcionários do Serviço de Inspeção Municipal, no exercício da fiscalização de que trata a Lei 2.565/16, regulamentada pelo Decreto _____, dando cumprimento ao decorrente do Auto de Infração n° _____ de ___/___/___, no estabelecimento _____, situado a _____, n° _____, bairro _____, Município de Bom Despacho/MG, SIM _____, CNPJ _____, determinei a INUTILIZAÇÃO do(s) bem(s) abaixo relacionado(s) e identificado(s) _____

Pelo que lavrei o presente em quatro vias, por mim assinado, pelo(a) autuado(a), pelo(a) fiel depositário, na presença da(s) testemunha(s) abaixo a tudo presente(s).

Assinatura e Identificação do Fiscal

Autuado: _____
Nome, assinatura, CI

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

Fiel depositário: _____
Nome, assinatura, CI

Ciente, recebi a 3ª via em, _____ de _____ de _____

Testemunha: _____
Nome, assinatura, CI

Testemunha _____
Nome, assinatura, CI

1ª via – autuado, 2ª via – processo, 3ª via – fiel depositário, 4ª via – arquivo



Prefeitura Municipal de Bom Despacho
Estado de Minas Gerais
Gabinete do Prefeito

Anexo 21

Termo de Interdição () Parcial () Total N° _____ / _____

Ao(s) _____ dias(s) do mês de _____, do ano de _____, na hora ____:____, no Município de Bom Despacho/MG, eu, _____, pertencente ao quadro de funcionários do Serviço de Inspeção Municipal, no exercício da fiscalização de que trata a Lei 2.565/16, regulamentada pelo Decreto _____, dando cumprimento ao decorrente do Auto de Infração n° _____, de ____/____/____, no estabelecimento _____, SIM _____, CNPJ/CPF _____, possuindo como responsável pela produção _____, situado em _____ n° _____, bairro _____, Município de Bom Despacho/MG, procedi a INTERDIÇÃO () PARCIAL () TOTAL do estabelecimento em referência da seguinte forma:

Pelo que lavrei o presente em três vias, por mim assinado, pelo(a) autuado(a), na presença da(s) testemunha(s) abaixo a tudo presente(s).

Assinatura e Identificação do Fiscal

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

Autuado: _____
Assinatura, nome, CI

Testemunha: _____
Nome, assinatura, CI

Testemunha: _____
Nome, assinatura, CI

1ª via – autuado, 2ª via – processo, 3ª via – arquivo



Prefeitura Municipal de Bom Despacho
Estado de Minas Gerais
Gabinete do Prefeito

Anexo 22

Termo de Liberação

Ao(s) _____ dia(s) do mês de _____, do ano de _____, na hora ____:____, no Município de Bom Despacho/MG, eu, _____, pertencente ao quadro de funcionários do Serviço de Inspeção Municipal, no exercício da fiscalização de que trata a Lei 2565, regulamentada pelo Decreto _____, e dando cumprimento ao decorrente do Auto de Infração nº _____, de ____/____/____, no estabelecimento _____, SIM _____, CNPJ/CPF _____, possuindo como responsável pela produção _____, situado a _____, nº _____, bairro _____, Município de Bom Despacho/MG, procedi à liberação do(s) bem(s) abaixo relacionado(s) e identificado(s) da seguinte forma:

Pelo que lavrei o presente em quatro vias, por mim assinado, pelo(a) autuado(a), pelo(a) fiel depositário, na presença da(s) testemunha(s) abaixo a tudo presente(s).

Assinatura e identificação do Fiscal

Autuado: _____

Nome, assinatura, CI

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

Fiel depositário _____

Nome, assinatura, CI

Ciente, recebi a 3ª via em, ____ de _____ de _____

Testemunha: _____

Nome, assinatura, CI

Testemunha _____

Nome, assinatura, CI

1ª via – autuado, 2ª via – processo, 3ª via – fiel depositário, 4ª via – arquivo



Prefeitura Municipal de Bom Despacho
Estado de Minas Gerais
Gabinete do Prefeito

Anexo 23

Termo de Apreensão Cautelar N° _____ / _____

Ao(s) _____ dia(s) do mês de _____, do ano de _____, na hora _____: _____, no Município de Bom Despacho/MG, eu, _____, pertencente ao quadro de funcionários do Serviço de Inspeção Municipal, no exercício da fiscalização de que trata a Lei 2565, regulamentada pelo Decreto _____, comunico a _____, SIM _____, CNPJ/CPF _____, possuindo como responsável pela produção _____, situado em _____, n° _____, bairro _____, Município de Bom Despacho/MG, que o(s) produto(s) abaixo relacionado(s) está(ão) sob apreensão cautelar, segundo o disposto no(s) artigo(s) _____ do Decreto/Lei _____, sendo que sua comercialização fica condicionada à conclusão de análises laboratoriais que devem apresentar três resultados consecutivos dentro dos padrões regulamentares:

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

Assinatura e Identificação do Fiscal

Autuado: _____
Assinatura, CI

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

Testemunha: _____
Assinatura, CI

Testemunha _____
Assinatura, CI

1ª via – infrator, 2ª via – processo, 3ª via – arquivo



Prefeitura Municipal de Bom Despacho
Estado de Minas Gerais
Gabinete do Prefeito

Anexo 24

Termo de Desinterdição N° _____ / _____

Ao(s) ____ dia(s) do mês de _____, do ano de _____, na hora ____:____, no Município de Bom Despacho/MG, eu, _____, pertencente ao quadro de funcionários do Serviço de Inspeção Municipal, no exercício da fiscalização de que trata a Lei 2.565/16, regulamentada pelo Decreto _____, verifiquei que _____, CNPJ/CPF _____, possuindo como responsável pelo estabelecimento _____, situado em _____, n° _____, bairro _____, Município de Bom Despacho/MG, infringiu o disposto nos artigos _____ do Decreto/Lei _____. Desta forma, procedo à DESINTERDIÇÃO abaixo relacionada e identificada como se descreve:

Pelo que lavrei o presente em três) vias, por mim assinado e pelo(a) atuado(a).

Assinatura e Identificação do Fiscal

Autuado: _____
Nome, assinatura, CI

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

1ª via – atuado, 2ª via – processo, 3ª via – arquivo