



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

Decreto 9.537. de 18 de agosto de 2.022.

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 e dá outras providências.

O **Prefeito Municipal de Bom Despacho/MG**, no uso de suas atribuições, especialmente o disposto no inciso V, do art. 87 da Lei Orgânica Municipal, bem como no disposto na Lei Municipal 2.813/2.021 e Lei Federal 11.346/2.006;

DECRETA:

TÍTULO I
DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 1 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. 2 A inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animais, 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. 3 A inspeção municipal será realizada em caráter permanente ou periódico.

§ 1º A inspeção municipal em caráter permanente consiste na presença do serviço oficial de inspeção para a realização dos procedimentos de inspeção e fiscalização **ante mortem e post mortem**, durante as operações de abate das diferentes espécies de açougue, de caça, de anfíbios e répteis nos estabelecimentos.

§ 2º A inspeção municipal em caráter periódico consiste na presença do serviço oficial de inspeção para a realização dos procedimentos de inspeção e fiscalização nos demais estabelecimentos registrados ou relacionados e nas outras instalações industriais dos estabelecimentos de que trata o § 1º, excetuado o abate.

§ 3º A frequência de fiscalização de que trata § 2º será estabelecido pelo Decreto 8.864, de 19 de fevereiro de 2.021.



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

§ 4º A inspeção e fiscalização prevista neste Decreto são de atribuição do Auditor-Fiscal Agropecuário/Médico Veterinário do Serviço de Inspeção Municipal e dos servidores do Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 4 A Inspeção e fiscalização de que trata o presente Regulamento será realizada:

I – 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;

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

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

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

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

Art. 5 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. 6 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;

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;

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

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

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

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;

IX – avaliação do bem-estar dos animais destinados ao abate;



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

X – classificação de produtos e derivados, de acordo com os tipos e os padrões fixados em legislação específica ou em fórmulas registradas;

Art. 7 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. 8 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. 9 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, 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. 10 Para efeito deste regulamento, considera-se:

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;



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

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

TÍTULO II

DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 11 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;

CAPÍTULO I

DOS ESTABELECIMENTOS DE CARNES E DERIVADOS

Art. 12 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.

§ 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,



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

à rotulagem, à armazenagem e à expedição de carne e produtos cárneos, podendo realizar industrialização de produtos comestíveis.

Art.13 A fabricação de gelatina e produtos colagênicos será realizada nos estabelecimentos classificados como unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos.

CAPÍTULO II

DOS ESTABELECIMENTOS DE LEITE E DERIVADOS

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

- I – granja leiteira;
- II – posto de refrigeração;
- III – unidade de beneficiamento de leite e derivados;
- IV – 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 unidades de beneficiamento de leite e derivados 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 unidade de beneficiamento de leite e derivados o estabelecimento destinado à recepção, ao pré-beneficiamento, ao beneficiamento, ao envase, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de leite para o consumo humano direto, facultada a transferência, a manipulação, a fabricação, a maturação, o fracionamento, a ralação, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de derivados lácteos, permitida também a expedição de leite fluido a granel de uso industrial.

§ 4º Para os fins deste Decreto, entende-se por queijaria o estabelecimento destinado à fabricação de queijos, que envolva as etapas de fabricação, maturação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição, e que, caso não realize o processamento completo do queijo, encaminhe o produto a uma unidade de beneficiamento de leite e derivados."

CAPÍTULO III

DOS ESTABELECIMENTOS DE PESCADOS E DERIVADOS

Art. 15 Os estabelecimentos destinados aos pescados e seus derivados são classificados em:

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



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

IV – estação depuradora de moluscos bivalves.

§ 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.

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

§ 4º Para os fins deste Decreto, entende-se por estação depuradora de moluscos bivalves o estabelecimento destinado à recepção, à depuração, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de moluscos bivalves.

CAPÍTULO IV

DOS ESTABELECIMENTOS DE OVOS E DERIVADOS

Art. 16 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.

§ 6º Caso disponha de estrutura e condições apropriadas, é facultada a quebra de ovos na granja avícola, para destinação exclusiva para tratamento adequado em unidade de beneficiamento de ovos e derivados, nos termos do disposto neste Decreto e em normas complementares.

CAPÍTULO V



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

DOS ESTABELECIMENTOS DE PRODUTOS DE ABELHAS E DERIVADOS

Art. 17 Os estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados são classificados em:

I – unidade de beneficiamento de produtos de abelha.

§ 1º Para os fins deste Decreto, entende-se por unidade de beneficiamento de produtos de abelha 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.

§ 2º 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. 18 Os estabelecimentos de armazenagem são classificados em:

I – entreposto de produtos de origem animal; e

II – casa atacadista.

§ 1º Para os fins deste Decreto, 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, que necessitem ou não de conservação pelo emprego de frio industrial, dotado de instalações específicas para a realização de reinspeção.

§ 2º Para os fins deste Decreto, entende-se por casa atacadista o estabelecimento registrado no órgão regulador da saúde que receba e armazene produtos de origem animal procedentes do comércio internacional prontos para comercialização, acondicionados e rotulados, para fins de reinspeção, dotado de instalações específicas para a realização dessa atividade.

§ 3º Nos estabelecimentos de que tratam os § 1º e § 2º, não serão permitidos trabalhos de manipulação, de fracionamento ou de substituição de embalagem primária, permitida a substituição da embalagem secundária que se apresentar danificada.

§ 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.

§ 5º Nos estabelecimentos de que trata o § 1º, é permitida a agregação de produtos de origem animal rotulados para a formação de kits ou conjuntos, que não estão sujeitos a registro.

CAPÍTULO VII

REGISTRO DE ESTABELECIMENTOS

Art. 19 Deve 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;



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

- 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 – termo de compromisso indicando a adoção de Boas Práticas de Fabricação;
- XXIII – boletim oficial do exame da água de abastecimento;
- XXIV – 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 do Serviço de Inspeção Municipal, com sede na Avenida Maria da Conceição Del Duca, 150 – Jaraguá – CEP 35630-312, telefone (37) 3520-1433.

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 VIII
FUNCIONAMENTO DOS ESTABELECIMENTOS



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

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 – pisos impermeabilizados com material resistente e de fácil higienização, construídos de forma a facilitar a coleta das águas residuais e a sua drenagem para seus efluentes sanitários e industriais;

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;

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

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;



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

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 – pátio e vias de circulação pavimentados e perímetro industrial em bom estado de conservação e limpeza;

XIX – janelas, portas e demais aberturas construídas e protegidas de forma a prevenir a entrada de vetores e pragas e evitar o acúmulo de sujidades;

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 de produtos;

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

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

XXIV – possuir refeitórios em tamanho apropriado e com equipamentos correspondentes ao número de funcionários;

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

XXVI – 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;

XXVII – dispor de dependências e instalações compatíveis com a finalidade do estabelecimento e apropriadas para obtenção, recepção, manipulação, beneficiamento, industrialização, fracionamento, conservação, acondicionamento, embalagem, rotulagem, armazenamento ou expedição de matérias-primas e produtos

XXVIII – dependências e instalações para armazenagem de ingredientes, aditivos, coadjuvantes de tecnologia, embalagens, rotulagem, materiais de higienização, produtos químicos e substâncias utilizadas no controle de pragas;

XXIX – ordenamento das dependências, das instalações e dos equipamentos, para evitar estrangulamentos no fluxo operacional e prevenir a contaminação cruzada;

XXX – ralos de fácil higienização e sifonados

XXXI – equipamentos ou instrumentos de controle de processo de fabricação calibrados e aferidos e considerados necessários para o controle técnico e sanitário da produção;

XXXII – água potável nas áreas de produção industrial de produtos comestíveis;

XXXIII – sede para o SIM, compreendidos a área administrativa, os vestiários e as instalações sanitárias;



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

XXXIV – locais e equipamentos que possibilitem a realização das atividades de inspeção e de fiscalização sanitárias;

XXXV – laboratório adequadamente equipado, caso necessário para a garantia da qualidade e da inocuidade do produto.

XXXVI – sede para o SIM, compreendidos a área administrativa, os vestiários e as instalações sanitárias, nos estabelecimentos sob inspeção em caráter permanente;

Art. 24 Os estabelecimentos de carnes e derivados, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis, também devem dispor de:

I - instalações e equipamentos para recepção e acomodação dos animais, com vistas ao atendimento dos preceitos de bem-estar animal, localizados a uma distância que não comprometa a inocuidade dos produtos;

II - instalações específicas para exame e isolamento de animais doentes ou com suspeita de doença;

III - instalação específica para necropsia com forno crematório anexo, autoclave ou outro equipamento equivalente, destinado à destruição dos animais mortos e de seus resíduos;

IV - instalações e equipamentos para higienização e desinfecção de veículos transportadores de animais; e

Parágrafo único. No caso de estabelecimentos que abatem mais de uma espécie, as dependências devem ser construídas de modo a atender às exigências técnicas específicas para cada espécie, sem prejuízo dos diferentes fluxos operacionais.

Art. 25 Os estabelecimentos de pescado e derivados, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis, também devem dispor de:

I - cobertura que permita a proteção do pescado durante as operações de descarga nos estabelecimentos que possuam cais ou trapiche;

II - câmara de espera e equipamento de lavagem do pescado nos estabelecimentos que o recebam diretamente da produção primária;

III - local para lavagem e depuração dos moluscos bivalves, tratando-se de estação depuradora de moluscos bivalves; e

IV - instalações e equipamentos específicos para o tratamento e o abastecimento de água do mar limpa, quando esta for utilizada em operações de processamento de pescado, observando os parâmetros definidos pelo órgão competente.

Parágrafo único. Os barcos-fábrica devem atender às mesmas condições exigidas para os estabelecimentos em terra, no que for aplicável.

Art. 26 Os estabelecimentos de ovos e derivados, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis de cada estabelecimento, também devem dispor de instalações e equipamentos para a ovoscopia e para a classificação dos ovos.

Art. 27 Os estabelecimentos de leite e derivados, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis, também devem dispor de:

I - instalações e equipamentos para a ordenha, separados fisicamente das dependências industriais, no caso de granja leiteira; e



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

II - instalações de ordenha separadas fisicamente da dependência para fabricação de queijo, no caso das queijarias.

Parágrafo único. Quando a queijaria não realizar o processamento completo do queijo, a unidade de beneficiamento de leite e derivados será corresponsável por garantir a inocuidade do produto por meio da implantação e do monitoramento de programas de sanidade do rebanho e de programas de autocontrole.

Art. 28 Nenhum estabelecimento de produtos de origem animal pode ultrapassar a capacidade de suas instalações e equipamentos.

Art. 29 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. 30 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 IX

HIGIENE DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 31 Todas as dependências e equipamentos dos estabelecimentos devem ser mantidos em condições de higiene, antes, durante e após a realização dos trabalhos industriais.

Art. 32 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. 33 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 órgão regulador da saúde.

Art. 34 Os estabelecimentos devem possuir programa eficaz e contínuo de controle integrado de pragas e vetores.

§ 1º Não é permitido o emprego de substâncias não aprovadas pelo órgão regulador da saúde para o controle de pragas nas dependências destinadas à manipulação e nos depósitos de matérias-primas, produtos e insumos.

§ 2º Quando utilizado, o controle químico deve ser executado por empresa especializada ou por pessoal capacitado, conforme legislação específica, e com produtos aprovados pelo órgão regulador da saúde."

Art. 35 É proibida a presença de qualquer animal alheio ao processo industrial nos estabelecimentos elaboradores de produtos de origem animal.

Art. 36 Para o desenvolvimento das atividades industriais, todos os funcionários devem usar uniformes apropriados e higienizados.

§ 1º Os funcionários que trabalhem na manipulação e, diretamente, no processamento de produtos comestíveis devem utilizar uniforme na cor branca ou outra cor clara que possibilite a fácil visualização de possíveis contaminações.

§ 2º É proibida a circulação dos funcionários uniformizados entre áreas de diferentes riscos sanitários ou fora do perímetro industrial.



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

§ 3º Os funcionários que trabalhem nas demais atividades industriais ou que executem funções que possam acarretar contaminação cruzada ao produto devem usar uniformes diferenciados por cores.

Art. 37 Os funcionários envolvidos de forma direta ou indireta em todas as atividades industriais devem cumprir práticas de higiene pessoal e operacional que preservem a inocuidade dos produtos.

Art. 38 Deve ser prevista a separação de áreas ou a definição de fluxo de funcionários dos diferentes setores nas áreas de circulação comum, tais como refeitórios, vestiários ou áreas de descanso, entre outras, de forma a prevenir a contaminação cruzada, respeitadas as particularidades das diferentes classificações de estabelecimentos.

Parágrafo único. Os funcionários que trabalhem em setores onde se manipule material contaminado, ou onde exista maior risco de contaminação, não devem circular em áreas de menor risco de contaminação, de forma a evitar a contaminação cruzada.

Art. 39 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. 40 É proibido fumar em qualquer dependência dos estabelecimentos.

Art. 41 O SIM determinará, sempre que necessário, melhorias e reformas nas instalações e nos equipamentos, de forma a mantê-los em bom estado de conservação e funcionamento, e minimizar os riscos de contaminação

Art. 42 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. 43 As caixas de sedimentação de substâncias residuais devem ser frequentemente inspecionadas e convenientemente limpas.

Art. 44 Durante a fabricação, no embarque ou nos transportes, os produtos devem ser conservados ao abrigo de contaminação de qualquer natureza.

Art. 45 O responsável pelo estabelecimento deve implantar procedimentos para garantir que os funcionários que trabalhem ou circulem em áreas de manipulação não sejam portadores de doenças que possam ser veiculadas pelos alimentos.

Art. 46 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. 47 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. 48 Será obrigatória a higienização dos recipientes, dos veículos transportadores de matérias-primas e produtos e dos vasilhames antes da sua devolução..

Art. 49 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.



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

Art. 50 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.

Art. 51 É proibido residir nos edifícios onde são realizadas atividades industriais com produtos de origem animal.

CAPÍTULO X

OBRIGAÇÕES DOS ESTABELECIMENTOS REGULADOS PELO SIM

Art. 52 Ficam os proprietários de estabelecimentos sob Inspeção Municipal obrigados a:

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

II – disponibilizar, sempre que necessário, nos estabelecimentos sob inspeção em caráter permanente, o apoio administrativo e o pessoal para auxiliar na execução dos trabalhos de inspeção **post mortem**, conforme normas complementares estabelecidas pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento;

III - disponibilizar instalações, equipamentos e materiais julgados indispensáveis aos trabalhos de inspeção e fiscalização;

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

V – 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;

VI – 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;

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

VIII – 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;

IX – apresentar ao SIM as guias de trânsito animal;

X – fornecer substâncias para inutilização de produtos condenados;

XI – dispor de programa de recolhimento dos produtos por ele elaborados e eventualmente expedidos, nos casos de:

a) constatação de não conformidade que possa incorrer em risco à saúde; e

b) adulteração;

XII – disponibilizar, nos estabelecimentos sob caráter de inspeção periódica, local reservado para uso do SIM durante as fiscalizações;

XIII – manter as instalações, os equipamentos e os utensílios em condições de manutenção adequadas para a finalidade a que se destinam;

XIV – comunicar ao SIM:



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

a) com antecedência de, no mínimo, cinco dias úteis, a pretensão de realizar atividades de abate em dias adicionais à sua regularidade operacional, com vistas à avaliação da autorização, quando se tratar de estabelecimento sob caráter de inspeção permanente;

b) sempre que requisitado, a escala de trabalho do estabelecimento, que conterà a natureza das atividades a serem realizadas e os horários de início e de provável conclusão, quando se tratar de estabelecimento sob inspeção em caráter periódico ou, quando se tratar de estabelecimento sob inspeção em caráter permanente, para as demais atividades, exceto de abate; e

c) a paralisação ou o reinício, parcial ou total, das atividades industriais;

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

Art. 53 Os estabelecimentos devem apresentar os documentos e as informações solicitados pelo SIM, de natureza fiscal ou analítica, e os registros de controle de recepção, estoque, produção, expedição ou quaisquer outros necessários às atividades de inspeção e fiscalização.

Art. 54 Os estabelecimentos devem possuir responsável técnico na condução dos trabalhos de natureza higiênico-sanitária e tecnológica, cuja formação profissional deverá atender ao disposto em legislação específica.

§ 1º O SIM deverá ser comunicado sobre eventuais substituições dos profissionais de que trata o **caput**.

§ 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) estejam 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. 54 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. 55 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. 56 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.



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

Parágrafo único. O SIM desenvolverá programas de controle oficial com objetivo de avaliar a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos produtos e de seus processos produtivos.

CAPÍTULO I

DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE CARNES E DERIVADOS

Art. 57 Nos estabelecimentos sob inspeção municipal, é permitido o abate de bovinos, bubalinos, equídeos, suídeos, ovinos, caprinos, aves domésticas, lagomorfos, animais exóticos, animais silvestres, anfíbios e répteis, nos termos do disposto neste Decreto e em normas complementares.

§ 1º O abate de diferentes espécies em um mesmo estabelecimento pode ser realizado em instalações e equipamentos específicos para a correspondente finalidade.

§ 2º O abate de que trata o § 1º pode ser realizado desde que seja evidenciada a completa segregação entre as diferentes espécies e seus respectivos produtos durante todas as etapas do processo operacional, respeitadas as particularidades de cada espécie, inclusive quanto à higienização das instalações e dos equipamentos.

Art. 57-A Os estabelecimentos de abate são responsáveis por garantir a identidade, a qualidade e a rastreabilidade dos produtos, desde sua obtenção na produção primária até a recepção no estabelecimento, incluído o transporte.

§ 1º Os estabelecimentos de abate que recebem animais oriundos da produção primária devem possuir cadastro atualizado de produtores.

§ 2º Os estabelecimentos de abate que recebem animais da produção primária são responsáveis pela implementação de programas de melhoria da qualidade da matéria-prima e de educação continuada dos produtores."

Art. 58 O recebimento de animais para abate em qualquer dependência do estabelecimento deve ser feito com prévio conhecimento do SIM.

Art. 59 Por ocasião do recebimento e do desembarque dos animais, o estabelecimento deve verificar os documentos de trânsito previstos em normas específicas, com vistas a assegurar a procedência dos animais.

Parágrafo único. É vedado o abate de animais desacompanhados de documentos de trânsito.

Art. 60 Os animais, respeitadas as particularidades de cada espécie, devem ser desembarcados e alojados em instalações apropriadas e exclusivas, onde aguardarão avaliação pelo SIM.

Parágrafo único. Os animais que chegarem em veículos transportadores lacrados por determinações sanitárias, conforme definição do órgão de saúde animal competente, poderão ser desembarcados somente na presença de um servidor do SIM.

Art. 61 O estabelecimento 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.

Art. 62 O estabelecimento deve apresentar, previamente ao abate, a programação de abate e a documentação referente à identificação, ao manejo e à procedência dos lotes e as demais



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

informações previstas em legislação específica para a verificação das condições físicas e sanitárias dos animais pelo SIM.

§ 1º Nos casos de suspeita de uso de substâncias proibidas ou de falta de informações sobre o cumprimento do prazo de carência de produtos de uso veterinário, o SIM poderá apreender os lotes de animais ou os produtos, proceder à coleta de amostras e adotar outros procedimentos que respaldem a decisão acerca de sua destinação.

§ 2º Sempre que o SIM julgar necessário, os documentos com informações de interesse sobre o lote devem ser disponibilizados com, no mínimo, vinte e quatro horas de antecedência.

Art. 63 É obrigatória a realização do exame **ante mortem** dos animais destinados ao abate por servidor competente do SIM.

§ 1º O exame de que trata o **caput** compreende a avaliação documental, do comportamento e do aspecto do animal e dos sintomas de doenças de interesse para as áreas de saúde animal e de saúde pública, atendido o disposto neste Decreto e em normas complementares.

§ 2º Qualquer caso suspeito implica a identificação e o isolamento dos animais envolvidos. Quando necessário, se procederá ao isolamento de todo o lote.

§ 3º Os casos suspeitos serão submetidos à avaliação por Auditor-Fiscal Agropecuário/Médico Veterinário do Serviço de Inspeção Municipal, que pode compreender exame clínico, necropsia ou outros procedimentos com o fim de diagnosticar e determinar a destinação, aplicando-se ações de saúde animal quando o caso exigir.

§ 4º O exame **ante mortem** deve ser realizado no menor intervalo de tempo possível após a chegada dos animais no estabelecimento de abate.

§ 5º O exame será repetido caso decorra período superior a vinte e quatro horas entre a primeira avaliação e o momento do abate.

§ 6º Dentre as espécies de abate de pescado, somente os anfíbios e os répteis devem ser submetidos à inspeção **ante mortem**.

Art. 64 Na inspeção **ante mortem**, quando forem identificados animais suspeitos de zoonoses ou enfermidades infectocontagiosas, ou animais que apresentem reação inconclusiva ou positiva em testes diagnósticos para essas enfermidades, o abate deve ser realizado em separado dos demais animais, adotadas as medidas profiláticas cabíveis.

Parágrafo único. No caso de suspeita de doenças não previstas neste Decreto ou em normas complementares, o abate deve ser realizado também em separado, para melhor estudo das lesões e verificações complementares.

Art. 65 Quando houver suspeita de doenças infectocontagiosas de notificação imediata determinada pelo serviço oficial de saúde animal, além das medidas já estabelecidas, cabe ao SIM:

I - notificar o serviço oficial de saúde animal, primeiramente na área de jurisdição do estabelecimento;

II - isolar os animais suspeitos e manter o lote sob observação enquanto não houver definição das medidas epidemiológicas de saúde animal a serem adotadas; e

III - determinar a imediata desinfecção dos locais, dos equipamentos e dos utensílios que possam ter entrado em contato com os resíduos dos animais ou qualquer outro material que possa



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

ter sido contaminado, atendidas as recomendações estabelecidas pelo serviço oficial de saúde animal.

Art. 66 Quando no exame **ante mortem** forem constatados casos isolados de doenças não contagiosas que permitam o aproveitamento condicional ou impliquem a condenação total do animal, este deve ser abatido por último ou em instalações específicas para este fim.

Art. 67 As fêmeas em gestação adiantada ou com sinais de parto recente, não portadoras de doença infectocontagiosa, podem ser retiradas do estabelecimento para melhor aproveitamento, observados os procedimentos definidos pelo serviço de saúde animal.

Parágrafo único. As fêmeas com sinais de parto recente ou aborto somente poderão ser abatidas após no mínimo dez dias, contados da data do parto, desde que não sejam portadoras de doença infectocontagiosa, caso em que serão avaliadas de acordo com este Decreto e com as normas complementares.

Art. 68 Os animais de abate que apresentem hipotermia ou hipertermia podem ser condenados, levando-se em consideração as condições climáticas, de transporte e os demais sinais clínicos apresentados, conforme dispõem normas complementares.

Parágrafo único. O disposto no **caput** não se aplica aos animais pecilotérmicos.

Art. 69 A existência de animais mortos ou impossibilitados de locomoção em veículos transportadores que estejam nas instalações para recepção e acomodação de animais ou em qualquer dependência do estabelecimento deve ser imediatamente levada ao conhecimento do SIM, para que sejam providenciados a necrópsia ou o abate de emergência e sejam adotadas as medidas que se façam necessárias, respeitadas as particularidades de cada espécie.

§ 1º O lote de animais no qual se verifique qualquer caso de morte natural só deve ser abatido depois do resultado da necrópsia.

§ 2º No caso de abate de aves, a realização da necrópsia será compulsória sempre que a mortalidade registrada nas informações sanitárias da origem do lote de animais for superior àquela estabelecida nas normas complementares ou quando houver suspeita clínica de enfermidades, a critério do Agropecuário/Médico Veterinário do Serviço de Inspeção Municipal, com formação em Medicina Veterinária.

Art. 70 As carcaças de animais que tenham morte acidental nas dependências do estabelecimento, desde que imediatamente sangrados, podem ser destinadas ao aproveitamento condicional após exame **post mortem**, a critério do Auditor-Fiscal Agropecuário/Médico Veterinário do Serviço de Inspeção Municipal, com formação em Medicina Veterinária.

Art. 71 Quando o SIM autorizar o transporte de animais mortos ou agonizantes para o local onde será realizada a necrópsia, deve ser utilizado veículo ou contentor apropriado, impermeável e que permita desinfecção logo após seu uso.

§ 1º No caso de animais mortos com suspeita de doença infectocontagiosa, deve ser feito o tamponamento das aberturas naturais do animal antes do transporte, de modo a ser evitada a disseminação das secreções e excreções.

§ 2º Confirmada a suspeita, o animal morto e os seus resíduos devem ser:

I – incinerados;

II - autoclavados em equipamento próprio; ou

III - submetidos a tratamento equivalente, que assegure a destruição do agente.



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

§ 3º Concluídos os trabalhos de necrópsias, o veículo ou contentor utilizado no transporte, o piso da dependência e todos os equipamentos e utensílios que entraram em contato com o animal devem ser lavados e desinfetados.

Art. 72 As necrópsias, independentemente de sua motivação, devem ser realizadas em local específico e os animais e seus resíduos serão destinados nos termos do disposto neste Decreto e nas normas complementares.

Art. 73 O SIM levará ao conhecimento do serviço oficial de saúde animal o resultado das necrópsias que evidenciarem doenças infectocontagiosas e remeterá, quando necessário, material para diagnóstico, conforme legislação de saúde animal.

SEÇÃO II

DO ABATE DOS ANIMAIS

Art. 74 Nenhum animal pode ser abatido sem autorização do SIM.

Art. 75 É proibido o abate de animais que não tenham permanecido em descanso, jejum e dieta hídrica, respeitadas as particularidades de cada espécie e as situações emergenciais que comprometem o bem-estar animal.

Parágrafo único. O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento estabelecerá parâmetros referentes ao descanso, ao jejum e à dieta hídrica dos animais em normas complementares.

Art. 76 Poderá ser permitido o abate de suídeos castrados por meio de métodos não cirúrgicos, desde que o processo seja aprovado pelo órgão competente do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

SUBSEÇÃO I

DO ABATE DE EMERGÊNCIA

Art. 77 Os animais que chegam ao estabelecimento em condições precárias de saúde, impossibilitados ou não de atingirem a dependência de abate por seus próprios meios, e os que foram excluídos do abate normal após exame **ante mortem**, devem ser submetidos ao abate de emergência.

Parágrafo único. As situações de que trata o **caput** compreendem animais doentes, com sinais de doenças infectocontagiosas de notificação imediata, agonizantes, contundidos, com fraturas, hemorragia, hipotermia ou hipertermia, impossibilitados de locomoção, com sinais clínicos neurológicos e outras condições previstas em normas complementares.

Art. 78 É proibido o abate de emergência na ausência de Auditor-Fiscal Agropecuário/Médico Veterinário do Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 79 O SIM deve coletar material dos animais destinados ao abate de emergência que apresentem sinais clínicos neurológicos e enviar aos laboratórios oficiais para fins de diagnóstico e adotar outras ações determinadas na legislação de saúde animal.

Art. 80 Animais com sinais clínicos de paralisia decorrente de alterações metabólicas ou patológicas devem ser destinados ao abate de emergência.



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

Parágrafo único. No caso de paralisia decorrente de alterações metabólicas, é permitido retirar os animais do estabelecimento para tratamento, observados os procedimentos definidos pela legislação de saúde animal.

Art. 81 Nos casos de dúvida no diagnóstico de processo septicêmico, o SIM deve realizar coleta de material para análise laboratorial, principalmente quando houver inflamação dos intestinos, do úbere, do útero, das articulações, dos pulmões, da pleura, do peritônio ou das lesões supuradas e gangrenosas.

Art. 82 São considerados impróprios para consumo humano os animais que, abatidos de emergência, se enquadrem nos casos de condenação previstos neste Decreto ou em normas complementares.

Art. 83 As carcaças de animais abatidos de emergência que não foram condenadas podem ser destinadas ao aproveitamento condicional ou, não havendo qualquer comprometimento sanitário, serão liberadas, conforme previsto neste Decreto ou em normas complementares.

SUBSEÇÃO II

DO ABATE NORMAL

Art. 84 Só é permitido o abate de animais com o emprego de métodos humanitários, utilizando-se de prévia insensibilização, baseada em princípios científicos, seguida de imediata sangria.

§ 1º Os métodos empregados para cada espécie animal serão estabelecidos em normas complementares.

§ 2º É facultado o abate de animais de acordo com preceitos religiosos, desde que seus produtos sejam destinados total ou parcialmente ao consumo por comunidade religiosa que os requeira ou ao comércio internacional com países que façam essa exigência.

Art. 85 Antes de chegar à dependência de abate, os animais devem passar por banho de aspersão com água suficiente ou processo equivalente para promover a limpeza e a remoção de sujidades, respeitadas as particularidades de cada espécie.

Art. 86 A sangria deve ser a mais completa possível e realizada com o animal suspenso pelos membros posteriores ou com o emprego de outro método aprovado pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal.

Parágrafo único. Nenhuma manipulação pode ser iniciada antes que o sangue tenha escoado o máximo possível, respeitado o período mínimo de sangria previsto em normas complementares.

Art. 87 As aves podem ser depenadas:

I - a seco;

II - após escaldagem em água previamente aquecida e com renovação contínua; ou

III - por outro processo autorizado pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal.

Art. 88 Sempre que for entregue para o consumo com pele, é obrigatória a depilação completa de toda a carcaça de suídeos pela prévia escaldagem em água quente ou processo similar aprovado pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal.



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

§ 1º A operação depilatória pode ser completada manualmente ou com a utilização de equipamento apropriado e as carcaças devem ser lavadas após a execução do processo.

§ 2º É proibido o chamuscamento de suídeos sem escaldagem e depilação prévias.

§ 3º É obrigatória a renovação contínua da água nos sistemas de escaldagem dos suídeos.

§ 4º Pode ser autorizado o emprego de coadjuvantes de tecnologia na água de escaldagem, conforme critérios definidos pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal.

Art. 89 Quando forem identificadas deficiências no curso do abate, o SIM poderá determinar a interrupção do abate ou a redução de sua velocidade.

Art. 90 A evisceração deve ser realizada em local que permita pronto exame das vísceras, de forma que não ocorram contaminações.

§ 1º Caso ocorra retardamento da evisceração, as carcaças e vísceras serão julgadas de acordo com o disposto em normas complementares.

§ 2º O SIM deve aplicar as medidas estabelecidas na **Seção III, do Capítulo I, do Título V**, no caso de contaminação das carcaças e dos órgãos no momento da evisceração.

Art. 91 Deve ser mantida a correspondência entre as carcaças, as partes das carcaças e suas respectivas vísceras até o término do exame **post mortem** pelo SIM, observado o disposto em norma complementar.

§ 1º É vedada a realização de operações de toalete antes do término do exame **post mortem**.

§ 2º É de responsabilidade do estabelecimento a manutenção da correlação entre a carcaça e as vísceras e o sincronismo entre estas nas linhas de inspeção.

Art. 92 A insuflação é permitida como método auxiliar no processo tecnológico da esfolação e desossa das espécies de abate.

§ 1º O ar utilizado na insuflação deve ser submetido a um processo de purificação de forma que garanta a sua qualidade física, química e microbiológica final.

§ 2º É permitida a insuflação dos pulmões para atender às exigências de abate segundo preceitos religiosos.

Art. 93 Todas as carcaças, as partes das carcaças, os órgãos e as vísceras devem ser previamente resfriados ou congelados, dependendo da especificação do produto, antes de serem armazenados em câmaras frigoríficas onde já se encontrem outras matérias-primas.

Parágrafo único. É obrigatório o resfriamento ou o congelamento dos produtos de que trata o **caput** previamente ao seu transporte.

Art. 94 As carcaças ou as partes das carcaças, quando submetidas a processo de resfriamento pelo ar, devem ser penduradas em câmaras frigoríficas, respeitadas as particularidades de cada espécie, e dispostas de modo que haja suficiente espaço entre cada peça e entre elas e as paredes, as colunas e os pisos.

Parágrafo único. É proibido depositar carcaças e produtos diretamente sobre o piso.

Art. 95 O SIM deve verificar o cumprimento dos procedimentos de desinfecção de dependências e equipamentos na ocorrência de doenças infectocontagiosas, para evitar contaminações cruzadas.



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

Art. 96 É obrigatória a remoção, a segregação e a inutilização dos Materiais Especificados de Risco – MER para encefalopatias espongiformes transmissíveis de todos os ruminantes destinados ao abate.

§ 1º Os procedimentos de que trata o **caput** devem ser realizados pelos estabelecimentos, observado o disposto em normas complementares.

§ 2º A especificação dos órgãos, das partes ou dos tecidos animais classificados como MER será realizada pela legislação de saúde animal.

§ 3º É vedado o uso dos MER para alimentação humana ou animal, sob qualquer forma.

Art. 97 Nos procedimentos de inspeção **post mortem**, o Auditor-Fiscal Agropecuário/Médico Veterinário do Serviço de Inspeção Municipal, pode ser assistido por servidores do Serviço de Inspeção Municipal e auxiliares de inspeção devidamente capacitados.

Parágrafo único. A equipe de inspeção deve ser suficiente para a execução das atividades, conforme estabelecido em normas complementares.

Art. 98 A inspeção **post mortem** consiste no exame da carcaça, das partes da carcaça, das cavidades, dos órgãos, dos tecidos e dos linfonodos, realizado por visualização, palpação, olfação e incisão, quando necessário, e demais procedimentos definidos em normas complementares específicas para cada espécie animal.

Art. 99 Todos os órgãos e as partes das carcaças devem ser examinados na dependência de abate, imediatamente depois de removidos das carcaças, assegurada sempre a correspondência entre eles.

Art. 100 As carcaças, as partes das carcaças e os órgãos que apresentem lesões ou anormalidades que não tenham implicações para a carcaça e para os demais órgãos podem ser condenados ou liberados nas linhas de inspeção, observado o disposto em normas complementares.

Art. 101 Toda carcaça, partes das carcaças e dos órgãos, examinados nas linhas de inspeção, que apresentem lesões ou anormalidades que possam ter implicações para a carcaça e para os demais órgãos devem ser desviados para o Departamento de Inspeção Final para que sejam examinados, julgados e tenham a devida destinação.

§ 1º O julgamento e o destino das carcaças, das partes das carcaças e dos órgãos são atribuições do Auditor-Fiscal Agropecuário/Médico Veterinário do Serviço de Inspeção Municipal.

§ 2º Quando se tratar de doenças infectocontagiosas, o destino dado aos órgãos será similar àquele dado à respectiva carcaça.

§ 3º As carcaças, as partes das carcaças e os órgãos condenados devem ficar retidos pelo SIM e serem removidos do Departamento de Inspeção Final por meio de tubulações específicas, carrinhos especiais ou outros recipientes apropriados e identificados para este fim.

§ 4º O material condenado deve ser desnaturado ou apreendido pelo SIM quando não possa ser processado no dia do abate ou nos casos em que for transportado para transformação em outro estabelecimento.

Art. 102 São proibidas a remoção, a raspagem ou qualquer prática que possa mascarar lesões das carcaças ou dos órgãos, antes do exame pelo SIM.



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

Art. 103 As carcaças julgadas em condições de consumo devem receber as marcas oficiais previstas neste Decreto, sob supervisão do SIM.

Parágrafo único. Será dispensada a aplicação do carimbo a tinta nos quartos das carcaças de bovídeos e suídeos em estabelecimentos que realizam o abate e a desossa na mesma unidade industrial, observados os procedimentos definidos em normas complementares.

Art. 104 Sempre que requerido pelos proprietários dos animais abatidos, o SIM disponibilizará, nos estabelecimentos de abate, laudo em que constem as eventuais enfermidades ou patologias diagnosticadas nas carcaças, mesmo em caráter presuntivo, durante a inspeção sanitária e suas destinações.

Art. 105. Durante os procedimentos de inspeção **ante mortem** e **post mortem**, o julgamento dos casos não previstos neste Decreto fica a critério do SIM, que deve direcionar suas ações principalmente para a preservação da inocuidade do produto, da saúde pública e da saúde animal.

Parágrafo único. O SIM coletará material, sempre que necessário, e encaminhará para análise laboratorial para confirmação diagnóstica.

Art. 106 As carcaças, as partes das carcaças e os órgãos que apresentem abscessos múltiplos ou disseminados com repercussão no estado geral da carcaça devem ser condenadas, observando-se, ainda, o que segue:

I - devem ser condenados carcaças, partes das carcaças ou órgãos que sejam contaminados acidentalmente com material purulento;

II - devem ser condenadas as carcaças com alterações gerais como caquexia, anemia ou icterícia decorrentes de processo purulento;

III - devem ser destinadas ao aproveitamento condicional pelo uso do calor as carcaças que apresentem abscessos múltiplos em órgãos ou em partes, sem repercussão no seu estado geral, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas;

IV - podem ser liberadas as carcaças que apresentem abscessos múltiplos em um único órgão ou parte da carcaça, com exceção dos pulmões, sem repercussão nos linfonodos ou no seu estado geral, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas; e

V - podem ser liberadas as carcaças que apresentem abscessos localizados, depois de removidos e condenados os órgãos e as áreas atingidas.

Art. 107 As carcaças devem ser condenadas quando apresentarem lesões generalizadas ou localizadas de actinomicose ou actinobacilose nos locais de eleição, com repercussão no seu estado geral, observando-se ainda o que segue:

I - quando as lesões são localizadas e afetam os pulmões, mas sem repercussão no estado geral da carcaça, permite-se o aproveitamento condicional desta para esterilização pelo calor, depois de removidos e condenados os órgãos atingidos;

II - quando a lesão é discreta e limitada à língua afetando ou não os linfonodos correspondentes, permite-se o aproveitamento condicional da carne de cabeça para esterilização pelo calor, depois de removidos e condenados a língua e seus linfonodos;

III - quando as lesões são localizadas, sem comprometimento dos linfonodos e de outros órgãos, e a carcaça encontrar-se em bom estado geral, esta pode ser liberada para o consumo, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas; e



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

IV - devem ser condenadas as cabeças com lesões de actinomicose, exceto quando a lesão óssea for discreta e estritamente localizada, sem supuração ou trajetos fistulosos.

Art. 108 As carcaças de animais acometidos de afecções extensas do tecido pulmonar, em processo agudo ou crônico, purulento, necrótico, gangrenoso, fibrinoso, associado ou não a outras complicações e com repercussão no estado geral da carcaça devem ser condenadas.

§ 1º A carcaça de animais acometidos de afecções pulmonares, em processo agudo ou em fase de resolução, abrangido o tecido pulmonar e a pleura, com exsudato e com repercussão na cadeia linfática regional, mas sem repercussão no estado geral da carcaça, deve ser destinada ao aproveitamento condicional pelo uso do calor.

§ 2º Nos casos de aderências pleurais sem qualquer tipo de exsudato, resultantes de processos patológicos resolvidos e sem repercussão na cadeia linfática regional, a carcaça pode ser liberada para o consumo, após a remoção das áreas atingidas.

§ 3º Os pulmões que apresentem lesões patológicas de origem inflamatória, infecciosa, parasitária, traumática ou pré-agônica devem ser condenados, sem prejuízo do exame das características gerais da carcaça.

Art. 109 As carcaças de animais que apresentem septicemia, piemia, toxemia ou indícios de viremia, cujo consumo possa causar infecção ou intoxicação alimentar devem ser condenadas.

Parágrafo único. Incluem-se, mas não se limitam às afecções de que trata o **caput**, os casos de:

I - inflamação aguda da pleura, do peritônio, do pericárdio e das meninges;

II - gangrena, gastrite e enterite hemorrágica ou crônica;

III – metrite;

IV – poliartrite;

V - flebite umbilical;

VI - hipertrofia generalizada dos nódulos linfáticos; e

VII - rubefação difusa do couro.

Art. 110 As carcaças e os órgãos de animais com sorologia positiva para brucelose devem ser condenados, quando estes estiverem em estado febril no exame **ante mortem**.

§ 1º Os animais reagentes positivos a testes diagnósticos para brucelose devem ser abatidos separadamente.

§ 2º As carcaças dos suínos, dos caprinos, dos ovinos e dos búfalos, reagentes positivos ou não reagentes a testes diagnósticos para brucelose, que apresentem lesão localizada, devem ser destinadas ao aproveitamento condicional pelo uso do calor, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas.

§ 3º As carcaças dos bovinos e dos equinos, reagentes positivos ou não reagentes a testes diagnósticos para brucelose, que apresentem lesão localizada, podem ser liberadas para consumo em natureza, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas.

§ 4º Os animais reagentes positivos a testes diagnósticos para brucelose, na ausência de lesões indicativas, podem ter suas carcaças liberadas para consumo em natureza.



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

§ 5º Nas hipóteses dos §2º, §3º e §4º, devem ser condenados os órgãos, o úbere, o trato genital e o sangue.

Art. 111 As carcaças e os órgãos de animais em estado de caquexia devem ser condenados.

Art. 112 As carcaças de animais acometidos de carbúnculo hemático devem ser condenadas, incluídos peles, chifres, cascos, pelos, órgãos, conteúdo intestinal, sangue e gordura, impondo-se a imediata execução das seguintes medidas:

I - não podem ser evisceradas as carcaças de animais com suspeita de carbúnculo hemático;

II - quando o reconhecimento ocorrer depois da evisceração, impõe-se imediatamente a desinfecção de todos os locais que possam ter tido contato com resíduos do animal, tais como áreas de sangria, pisos, paredes, plataformas, facas, serras, ganchos, equipamentos em geral, uniformes dos funcionários e qualquer outro material que possa ter sido contaminado;

III - uma vez constatada a presença de carbúnculo, o abate deve ser interrompido e a desinfecção deve ser iniciada imediatamente;

IV - recomenda-se, para desinfecção, o emprego de solução de hidróxido de sódio a 5% (cinco por cento), hipoclorito de sódio a 1% (um por cento) ou outro produto com eficácia comprovada;

V - devem ser tomadas as precauções necessárias em relação aos funcionários que entraram em contato com o material carbunculoso, aplicando-se as regras de higiene e antisepsia pessoal com produtos de eficácia comprovada, devendo ser encaminhados ao serviço médico como medida de precaução;

VI - todas as carcaças, as partes das carcaças, inclusive pele, cascos, chifres, órgãos e seu conteúdo que entrem em contato com animais ou material infeccioso devem ser condenados; e

VII - a água do tanque de escaldagem de suínos por onde tenha passado animal carbunculoso deve ser desinfetada e imediatamente removida para a rede de efluentes industriais.

Art. 113 As carcaças e os órgãos de animais acometidos de carbúnculo sintomático devem ser condenados.

Art. 114 As carcaças de animais devem ser condenadas quando apresentarem alterações musculares acentuadas e difusas e quando existir degenerescência do miocárdio, do fígado, dos rins ou reação do sistema linfático, acompanhada de alterações musculares.

§ 1º Devem ser condenadas as carcaças cujas carnes se apresentem flácidas, edematosas, de coloração pálida, sanguinolenta ou com exsudação.

§ 2º A critério do SIF, podem ser destinadas à salga, ao tratamento pelo calor ou à condenação as carcaças com alterações por estresse ou fadiga dos animais.

Art. 115 As carcaças, as partes das carcaças e os órgãos com aspecto repugnante, congestos, com coloração anormal ou com degenerações devem ser condenados.

Parágrafo único. São também condenadas as carcaças em processo putrefativo, que exalem odores medicamentosos, urinários, sexuais, excrementícios ou outros considerados anormais.

Art. 116 As carcaças e os órgãos sanguinolentos ou hemorrágicos, em decorrência de doenças ou afecções de caráter sistêmico, devem ser condenados.



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

Parágrafo único. A critério do SIM devem ser condenados ou destinados ao tratamento pelo calor as carcaças e os órgãos de animais mal sangrados.

Art. 117 Os fígados com cirrose atrofica ou hipertrófica devem ser condenados.

Parágrafo único. Podem ser liberadas as carcaças no caso do **caput**, desde que não estejam comprometidas.

Art. 118 Os órgãos com alterações como congestão, infartos, degeneração gordurosa, angiectasia, hemorragias ou coloração anormal, relacionados ou não a processos patológicos sistêmicos devem ser condenados.

Art. 119 As carcaças, as partes das carcaças e os órgãos que apresentem área extensa de contaminação por conteúdo gastrintestinal, urina, leite, bile, pus ou outra contaminação de qualquer natureza devem ser condenados quando não for possível a remoção completa da área contaminada.

§ 1º Nos casos em que não seja possível delimitar perfeitamente as áreas contaminadas, mesmo após a sua remoção, as carcaças, as partes das carcaças, os órgãos ou as vísceras devem ser destinados à esterilização pelo calor.

§ 2º Quando for possível a remoção completa da contaminação, as carcaças, as partes das carcaças, os órgãos ou as vísceras podem ser liberados.

§ 3º Poderá ser permitida a retirada da contaminação sem a remoção completa da área contaminada, conforme estabelecido em normas complementares.

Art. 120 As carcaças de animais que apresentem contusão generalizada ou múltiplas fraturas devem ser condenadas.

§ 1º As carcaças que apresentem lesões extensas, sem que tenham sido totalmente comprometidas, devem ser destinadas ao tratamento pelo calor depois de removidas e condenadas as áreas atingidas.

§ 2º As carcaças que apresentem contusão, fratura ou luxação localizada podem ser liberadas depois de removidas e condenadas as áreas atingidas.

Art. 121 As carcaças que apresentem edema generalizado no exame **post mortem** devem ser condenadas.

Parágrafo único. Nos casos discretos e localizados, as partes das carcaças e dos órgãos que apresentem infiltrações edematosas devem ser removidas e condenadas.

Art. 122 As carcaças e os órgãos de animais parasitados por *Oesophagostomum* sp (esofagostomose) devem ser condenados quando houver caquexia.

Parágrafo único. Os intestinos ou suas partes que apresentem nódulos em pequeno número podem ser liberados.

Art. 123 Os pâncreas infectados por parasitas do gênero *Eurytrema*, causadores de eurytrematose devem ser condenados.

Art. 124 As carcaças e os órgãos de animais parasitados por *Fasciola* hepática devem ser condenados quando houver caquexia ou icterícia.

Parágrafo único. Quando a lesão for circunscrita ou limitada ao fígado, sem repercussão no estado geral da carcaça, este órgão deve ser condenado e a carcaça poderá ser liberada.

Art. 125 Os fetos procedentes do abate de fêmeas gestantes devem ser condenados.



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

Art. 126 As línguas que apresentem glossite devem ser condenadas.

Art. 127 As carcaças e os órgãos de animais que apresentem cisto hidático devem ser condenados quando houver caquexia.

Parágrafo único. Os órgãos que apresentem lesões periféricas, calcificadas e circunscritas podem ser liberados depois de removidas e condenadas as áreas atingidas.

Art. 128 As carcaças e os órgãos de animais que apresentem icterícia devem ser condenados.

Parágrafo único. As carcaças de animais que apresentem gordura de cor amarela decorrente de fatores nutricionais ou características raciais podem ser liberadas.

Art. 129 As carcaças de animais em que for evidenciada intoxicação em virtude de tratamento por substância medicamentosa ou ingestão acidental de produtos tóxicos devem ser condenadas.

Parágrafo único. Pode ser dado à carcaça aproveitamento condicional ou determinada sua liberação para o consumo, a critério do SIM, quando a lesão for restrita aos órgãos e sugestiva de intoxicação por plantas tóxicas.

Art. 130 Os corações com lesões de miocardite, endocardite e pericardite devem ser condenados.

§ 1º As carcaças de animais com lesões cardíacas devem ser condenadas ou destinadas ao tratamento pelo calor, sempre que houver repercussão no seu estado geral, a critério do SIM.

§ 2º As carcaças de animais com lesões cardíacas podem ser liberadas, desde que não tenham sido comprometidas, a critério do SIM.

Art. 131 Os rins com lesões como nefrites, nefroses, pielonefrites, uronefroses, cistos urinários ou outras infecções devem ser condenados, devendo-se ainda verificar se estas lesões estão ou não relacionadas a doenças infectocontagiosas ou parasitárias e se acarretaram alterações na carcaça.

Parágrafo único. A carcaça e os rins podem ser liberados para o consumo quando suas lesões não estiverem relacionadas a doenças infectocontagiosas, dependendo da extensão das lesões, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas do órgão.

Art. 132 As carcaças que apresentem lesões inespecíficas generalizadas em linfonodos de distintas regiões, com comprometimento do seu estado geral, devem ser condenadas.

§ 1º No caso de lesões inespecíficas progressivas de linfonodos, sem repercussão no estado geral da carcaça, condena-se a área de drenagem destes linfonodos, com o aproveitamento condicional da carcaça para esterilização pelo calor.

§ 2º No caso de lesões inespecíficas discretas e circunscritas de linfonodos, sem repercussão no estado geral da carcaça, a área de drenagem deste linfonodo deve ser condenada, liberando-se o restante da carcaça, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas.

Art. 133 As carcaças e os órgãos de animais magros livres de qualquer processo patológico podem ser destinados ao aproveitamento condicional, a critério do SIM.

Art. 134 As carcaças e os órgãos de animais que apresentem mastite devem ser condenadas, sempre que houver comprometimento sistêmico.



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

§ 1º As carcaças e os órgãos de animais que apresentem mastite aguda, quando não houver comprometimento sistêmico, depois de removida e condenada a glândula mamária, serão destinadas à esterilização pelo calor.

§ 1º-A As carcaças e os órgãos de animais que apresentem mastite crônica, quando não houver comprometimento sistêmico, depois de removida e condenada a glândula mamária, podem ser liberados.

§ 3º As glândulas mamárias que apresentem mastite ou sinais de lactação e as de animais reagentes à brucelose devem ser condenadas.

§ 4º O aproveitamento da glândula mamária para fins alimentícios pode ser permitido, depois de liberada a carcaça.

Art. 135 As partes das carcaças, os órgãos e as vísceras invadidos por larvas (miíases) devem ser condenados.

Art. 136 Os fígados com necrobacilose nodular devem ser condenados.

Parágrafo único. Quando a lesão coexistir com outras alterações que levem ao comprometimento da carcaça, esta e os órgãos também devem ser condenados.

Art. 137 As carcaças de animais com neoplasias extensas, com ou sem metástase e com ou sem comprometimento do estado geral, devem ser condenadas.

§ 1º Deve ser condenado todo órgão ou parte de carcaça atingidos pela neoplasia.

§ 2º Quando se tratar de lesões neoplásicas discretas e localizadas, e sem comprometimento do estado geral, a carcaça pode ser liberada para o consumo depois de removidas e condenadas as partes e os órgãos comprometidos.

Art. 138 Os órgãos e as partes que apresentem parasitoses não transmissíveis ao homem devem ser condenados, podendo a carcaça ser liberada, desde que não tenha sido comprometida.

Art. 139 As carcaças de animais que apresentem sinais de parto recente ou de aborto, desde que não haja evidência de infecção, devem ser destinadas ao aproveitamento condicional pelo uso do calor, devendo ser condenados o trato genital, o úbere e o sangue destes animais.

Art. 140 As carcaças com infecção intensa por *Sarcocystis* spp (sarcocistose) devem ser condenadas.

§ 1º Entende-se por infecção intensa a presença de cistos em incisões praticadas em várias partes da musculatura.

§ 2º Entende-se por infecção leve a presença de cistos localizados em um único ponto da carcaça ou do órgão, devendo a carcaça ser destinada ao cozimento, após remoção da área atingida.

Art. 141 As carcaças de animais com infestação generalizada por sarna, com comprometimento do seu estado geral devem ser condenadas.

Parágrafo único. A carcaça pode ser liberada quando a infestação for discreta e ainda limitada, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas.

Art. 142 Os fígados que apresentem lesão generalizada de telangiectasia maculosa devem ser condenados.

Parágrafo único. Os fígados que apresentem lesões discretas podem ser liberados depois de removidas e condenadas as áreas atingidas.



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

Art. 143 As carcaças de animais com tuberculose devem ser condenadas quando:

I - no exame **ante mortem** o animal esteja febril;

II - sejam acompanhadas de caquexia;

III - apresentem lesões tuberculosas nos músculos, nos ossos, nas articulações ou nos linfonodos que drenam a linfa destas partes;

IV - apresentem lesões caseosas concomitantes em órgãos ou serosas do tórax e do abdômen;

V - apresentem lesões miliares ou perláceas de parênquimas ou serosas;

VI - apresentem lesões múltiplas, agudas e ativamente progressivas, identificadas pela inflamação aguda nas proximidades das lesões, necrose de liquefação ou presença de tubérculos jovens;

VII - apresentem linfonodos hipertrofiados, edemaciados, com caseificação de aspecto raiado ou estrelado em mais de um local de eleição; ou

VIII - existam lesões caseosas ou calcificadas generalizadas, e sempre que houver evidência de entrada do bacilo na circulação sistêmica.

§ 1º As lesões de tuberculose são consideradas generalizadas quando, além das lesões dos aparelhos respiratório, digestório e de seus linfonodos correspondentes, forem encontrados tubérculos numerosos distribuídos em ambos os pulmões ou encontradas lesões no baço, nos rins, no útero, no ovário, nos testículos, nas cápsulas suprarrenais, no cérebro e na medula espinhal ou nas suas membranas.

§ 2º Depois de removidas e condenadas as áreas atingidas, as carcaças podem ser destinadas à esterilização pelo calor quando:

I - os órgãos apresentem lesões caseosas discretas, localizadas ou encapsuladas, limitadas a linfonodos do mesmo órgão;

II - os linfonodos da carcaça ou da cabeça apresentem lesões caseosas discretas, localizadas ou encapsuladas; e

III - existam lesões concomitantes em linfonodos e em órgãos pertencentes à mesma cavidade.

§ 3º Carcaças de animais reagentes positivos a teste de diagnóstico para tuberculose devem ser destinadas à esterilização pelo calor, desde que não se enquadrem nas condições previstas nos incisos I a VIII do **caput**.

§ 4º A carcaça que apresente apenas uma lesão tuberculosa discreta, localizada e completamente calcificada em um único órgão ou linfonodo pode ser liberada, depois de condenadas as áreas atingidas.

§ 5º As partes das carcaças e os órgãos que se contaminarem com material tuberculoso, por contato acidental de qualquer natureza, devem ser condenados.

Art. 144 Os produtos destinados ao aproveitamento condicional em decorrência do julgamento da inspeção **ante mortem** e **post mortem**, nos termos do disposto neste Decreto e nas normas complementares, devem ser submetidos, a critério do SIM, a um dos seguintes tratamentos:



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

I - pelo frio, em temperatura não superior a -10°C (dez graus Celsius negativos) por dez dias;

II - pelo sal, em salmoura com no mínimo 24°Be (vinte e quatro graus Baumé), em peças de no máximo 3,5cm (três e meio centímetros) de espessura, por no mínimo vinte e um dias; ou

III - pelo calor, por meio de:

a) cozimento em temperatura de $76,6^{\circ}\text{C}$ (setenta e seis inteiros e seis décimos de graus Celsius) por no mínimo trinta minutos;

b) fusão pelo calor em temperatura mínima de 121°C (cento e vinte e um graus Celsius); ou

c) esterilização pelo calor úmido, com um valor de F_0 igual ou maior que três minutos ou a redução de doze ciclos logarítmicos ($12 \log_{10}$) de *Clostridium botulinum*, seguido de resfriamento imediato.

§ 1º A aplicação de qualquer um dos tratamentos condicionais citados no **caput** deve garantir a inativação ou a destruição do agente envolvido.

§ 2º Podem ser utilizados processos diferentes dos propostos no **caput**, desde que se atinja ao final as mesmas garantias, com embasamento técnico-científico e aprovação do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal.

§ 3º Na inexistência de equipamento ou instalações específicas para aplicação do tratamento condicional determinado pelo SIM, deve ser adotado sempre um critério mais rigoroso, no próprio estabelecimento ou em outro que possua condições tecnológicas para esse fim, desde que haja efetivo controle de sua rastreabilidade e comprovação da aplicação do tratamento condicional determinado.

Art. 145 Na inspeção de aves e lagomorfos, além do disposto nesta Subseção e em norma complementar, aplica-se, no que couber, o disposto na Seção III deste Capítulo.

Art. 146 Nos casos em que, no ato da inspeção **post mortem** de aves e lagomorfos se evidencie a ocorrência de doenças infectocontagiosas de notificação imediata, determinada pela legislação de saúde animal, além das medidas estabelecidas no art. 93, cabe ao SIM interditar a atividade de abate, isolar o lote de produtos suspeitos e mantê-lo apreendido enquanto se aguarda definição das medidas epidemiológicas de saúde animal a serem adotadas.

Parágrafo único. No caso de doenças infectocontagiosas zoonóticas, devem ser adotadas as medidas profiláticas cabíveis, considerados os lotes envolvidos.

Art. 147 As carcaças de aves ou os órgãos que apresentem evidências de processo inflamatório ou lesões características de artrite, aerossaculite, coligranulomatose, dermatose, dermatite, celulite, pericardite, enterite, ooforite, hepatite, salpingite e síndrome ascítica devem ser julgados de acordo com os seguintes critérios:

I - quando as lesões forem restritas a uma parte da carcaça ou somente a um órgão, apenas as áreas atingidas devem ser condenadas; ou

II - quando a lesão for extensa, múltipla ou houver evidência de caráter sistêmico, as carcaças e os órgãos devem ser condenados.

Parágrafo único. Para os estados anormais ou patológicos não previstos no **caput** a destinação será realizada a critério do SIM.



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

§ 1º Para os estados anormais ou patológicos não previstos no **caput** a destinação será realizada a critério do SIM.

§ 2º O critério de destinação de que trata o § 1º não se aplica aos casos de miopatias e de discondroplasia tibial, hipótese em que as carcaças de aves devem ser segregadas pelo estabelecimento para destinação industrial.

Art. 147-A. Nos casos de fraturas, contusões e sinais de má sangria ocorridos no abate, por falha operacional ou tecnológica, as carcaças de aves devem ser segregadas pelo estabelecimento para destinação industrial.

Parágrafo único. O disposto no **caput** não se aplica às contusões extensas ou generalizadas e aos casos de áreas sanguinolentas ou hemorrágicas difusas, hipóteses em que a destinação será realizada pelo SIM nas linhas de inspeção.

Art. 148 Nos casos de endoparasitoses ou de ectoparasitoses das aves, quando não houver repercussão na carcaça, os órgãos ou as áreas atingidas devem ser condenados.

Art. 149 No caso de lesões provenientes de canibalismo, com envolvimento extensivo repercutindo na carcaça, as carcaças e os órgãos devem ser condenados.

Parágrafo único. Não havendo comprometimento sistêmico, a carcaça pode ser liberada após a retirada da área atingida.

Art. 150 No caso de aves que apresentem lesões mecânicas extensas, incluídas as decorrentes de escaldagem excessiva, as carcaças e os órgãos devem ser condenados.

Parágrafo único. As lesões superficiais determinam a condenação parcial com liberação do restante da carcaça e dos órgãos.

Art. 151 As aves que apresentem alterações putrefativas, exalando odor sulfídrico-amoniaco e revelando crepitação gasosa à palpação ou modificação de coloração da musculatura devem ser condenadas.

Art. 152 No caso de lesões de doença hemorrágica dos coelhos, além da ocorrência de mixomatose, tuberculose, pseudo-tuberculose, piosepticemia, toxoplasmose, espiroquetose, clostridiose e pasteurelose, as carcaças e os órgãos dos lagomorfos devem ser condenados.

Art. 153 As carcaças de lagomorfos podem ter aproveitamento parcial no caso de lesões de necrobacilose, aspergilose ou dermatofitose, após a remoção das áreas atingidas, desde que não haja comprometimento sistêmico da carcaça.

Art. 154 No caso de endoparasitoses e ectoparasitoses dos lagomorfos transmissíveis ao homem ou aos animais ou com comprometimento da carcaça, estas devem ser condenadas e também os órgãos.

Parágrafo único. Apenas os órgãos ou as áreas atingidas devem ser condenados quando não houver comprometimento da carcaça.

SUBSEÇÃO II

DA INSPEÇÃO POST MORTEM DE BOVÍDEOS

Art. 155 Na inspeção de bovídeos BOVINOS E BÚFALOS, além do disposto nesta Subseção e em norma complementar, aplica-se, no que couber, o disposto na Seção III deste Capítulo.



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

Art. 156 As carcaças e os órgãos de animais com hemoglobinúria bacilar dos bovinos, varíola, septicemia hemorrágica e febre catarral maligna devem ser condenados.

Art. 157 As carcaças com infecção intensa por *Cysticercus bovis* (cisticercose bovina) devem ser condenadas.

§ 1º Entende-se por infecção intensa quando são encontrados, pelo menos, oito cistos, viáveis ou calcificados, assim distribuídos:

I - quatro ou mais cistos em locais de eleição examinados na linha de inspeção (músculos da mastigação, língua, coração, diafragma e seus pilares, esôfago e fígado); e

II - quatro ou mais cistos localizados no quarto dianteiro (músculos do pescoço, do peito e da paleta) ou no quarto traseiro (músculos do coxão, da alcatra e do lombo), após pesquisa no DIF, mediante incisões múltiplas e profundas.

§ 2º Nas infecções leves ou moderadas, caracterizadas pela detecção de cistos viáveis ou calcificados em quantidades que não caracterizem a infecção intensa, considerada a pesquisa em todos os locais de eleição examinados na linha de inspeção e na carcaça correspondente, esta deve ser destinada ao tratamento condicional pelo frio ou pelo calor, após remoção e condenação das áreas atingidas.

§ 3º O diafragma e seus pilares, o esôfago e o fígado, bem como outras partes passíveis de infecção, devem receber o mesmo destino dado à carcaça.

§ 4º Os procedimentos para pesquisa de cisticercos nos locais de eleição examinados rotineiramente devem atender ao disposto nas normas complementares.

SUBSEÇÃO III

DA INSPEÇÃO POST MORTEM DE EQUÍDEOS

Art. 158 Na inspeção de equídeos, além do disposto nesta Subseção e em norma complementar, aplica-se, no que couber, o disposto na Seção III deste Capítulo.

Parágrafo único. Os procedimentos para detecção e julgamento de animais acometidos por *Trichinella spiralis* (triquinelose), de que trata o art. 202, são aplicáveis aos equídeos.

Art. 159 As carcaças e os órgãos de equídeos acometidos de: meningite cérebro- espinhal, encefalomielite infecciosa, febre tifoide, durina, mal de cadeiras, azotúria, hemoglobinúria paroxística, garrotilho e quaisquer outras doenças e alterações com lesões inflamatórias ou neoplasias malignas devem ser condenados.

Art. 160 As carcaças e os órgãos devem ser condenados quando observadas lesões indicativas de anemia infecciosa equina.

Parágrafo único. As carcaças de animais com sorologia positiva podem ser liberadas para consumo, desde que não sejam encontradas lesões sistêmicas no exame **post mortem**.

Art. 161 As carcaças e os órgãos de animais nos quais forem constatadas lesões indicativas de mormo devem ser condenados, observando-se os seguintes procedimentos:

I – o abate deve ser prontamente interrompido e todos os locais, os equipamentos e os utensílios que possam ter tido contato com resíduos do animal ou qualquer outro material potencialmente contaminado serem imediatamente higienizados quando identificadas as lesões na inspeção **post mortem**, atendendo às recomendações estabelecidas pelo serviço oficial de saúde animal;



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

II – as precauções necessárias devem ser tomadas em relação aos funcionários que entraram em contato com o material contaminado, com aplicação das regras de higiene e antissepsia pessoal com produtos de eficácia comprovada e encaminhamento ao serviço médico; e

III – todas as carcaças ou partes das carcaças, inclusive peles, cascos, órgãos e seu conteúdo que entraram em contato com animais ou material infeccioso devem ser condenados.

SUBSEÇÃO IV

DA INSPEÇÃO POST MORTEM DE OVINOS E CAPRINOS

Art. 162 Na inspeção de ovinos e caprinos, além do disposto nesta Subseção e em norma complementar, aplica-se, no que couber, o disposto na Seção III deste Capítulo.

Art. 162-A. As carcaças de ovinos acometidas por infecção intensa por *Sarcocystis* spp (sarcocistose) devem ser condenadas.

§ 1º A infecção intensa é caracterizada pela presença de cistos em mais de dois pontos da carcaça ou dos órgãos.

§ 2º Nos casos de infecção moderada, caracterizada pela presença de cistos em até dois pontos da carcaça ou dos órgãos, a carcaça deve ser destinada ao cozimento, após remoção da área atingida.

§ 3º Nos casos de infecção leve, caracterizada pela presença de cistos em um único ponto da carcaça ou do órgão, a carcaça deve ser liberada, após remoção da área atingida.

Art. 163 As carcaças de animais parasitados por *Coenurus cerebralis* (cenurose) quando acompanhadas de caquexia devem ser condenadas.

Parágrafo único. Os órgãos afetados, o cérebro, ou a medula espinhal devem sempre ser condenados.

Art. 164 As carcaças com infecção intensa pelo *Cysticercus ovis* (cisticercose ovina) devem ser condenadas.

§ 1º Entende-se por infecção intensa quando são encontrados cinco ou mais cistos, considerando-se a pesquisa em todos os pontos de eleição e na musculatura da carcaça.

§ 2º Quando forem encontrados mais de um cisto e menos do que o caracteriza a infecção intensa, considerando-se a pesquisa em todos os pontos de eleição, as carcaças e os demais tecidos envolvidos devem ser destinados ao aproveitamento condicional pelo uso do calor, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas.

§ 3º Quando for encontrado um único cisto, considerando-se a pesquisa em todos os pontos de eleição, a carcaça pode ser liberada para consumo humano direto, depois de removida e condenada a área atingida.

§ 4º Os procedimentos para pesquisa de cisticercos nos locais de eleição examinados rotineiramente devem atender ao disposto nas normas complementares.

Art. 165 As carcaças de animais que apresentem lesões de linfadenite caseosa em linfonodos de distintas regiões, com ou sem comprometimento do seu estado geral, devem ser condenadas.



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

§ 1º As carcaças com lesões localizadas, caseosas ou em processo de calcificação devem ser destinadas à esterilização pelo calor, desde que permitam a remoção e a condenação da área de drenagem dos linfonodos atingidos.

§ 2º As carcaças de animais com lesões calcificadas discretas nos linfonodos podem ser liberadas para consumo, depois de removida e condenada a área de drenagem destes linfonodos.

§ 3º Em todos os casos em que se evidencie comprometimento dos órgãos e das vísceras, estes devem ser condenados.

Art. 166 Na inspeção de suídeos, além do disposto nesta Subseção e em norma complementar, aplica-se, no que couber, o disposto na Seção III deste Capítulo.

Art. 167 As carcaças que apresentem afecções de pele, tais como eritemas, esclerodermia, urticárias, hipotricose cística, sarnas e outras dermatites podem ser liberadas para o consumo, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas, desde que a musculatura se apresente normal.

Parágrafo único. As carcaças acometidas com sarnas em estágios avançados, que demonstrem sinais de caquexia ou extensiva inflamação na musculatura, devem ser condenadas.

Art. 168 As carcaças com artrite em uma ou mais articulações, com reação nos linfonodos ou hipertrofia da membrana sinovial, acompanhada de caquexia, devem ser condenadas.

§ 1º As carcaças com artrite em uma ou mais articulações, com reação nos linfonodos, hipertrofia da membrana sinovial, sem repercussão no seu estado geral, devem ser destinadas ao aproveitamento condicional pelo uso do calor.

§ 2º As carcaças com artrite sem reação em linfonodos e sem repercussão no seu estado geral podem ser liberadas para o consumo, depois de retirada a parte atingida.

Art. 169 As carcaças com infecção intensa por *Cysticercus celulosae* (cisticercose suína) devem ser condenadas.

§ 1º Entende-se por infecção intensa a presença de dois ou mais cistos, viáveis ou calcificados, localizados em locais de eleição examinados nas linhas de inspeção, adicionalmente à confirmação da presença de dois ou mais cistos nas massas musculares integrantes da carcaça, após a pesquisa mediante incisões múltiplas e profundas em sua musculatura (paleta, lombo e pernil).

§ 2º Quando for encontrado mais de um cisto, viável ou calcificado, e menos do que o fixado para infecção intensa, considerando a pesquisa em todos os locais de eleição examinados rotineiramente e na carcaça correspondente, esta deve ser destinada ao aproveitamento condicional pelo uso do calor, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas.

§ 3º Quando for encontrado um único cisto viável, considerando a pesquisa em todos os locais de eleição examinados, rotineiramente, e na carcaça correspondente, esta deve ser destinada ao aproveitamento condicional pelo uso do frio ou da salga, depois de removida e condenada a área atingida.

§ 4º Quando for encontrado um único cisto calcificado, considerados todos os locais de eleição examinados rotineiramente na carcaça correspondente, esta pode ser liberada para consumo humano direto, depois de removida e condenada a área atingida.

§ 5º A língua, o coração, o esôfago e os tecidos adiposos, bem como outras partes passíveis de infecção, devem receber o mesmo destino dado à carcaça.



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

§ 6º Os procedimentos para pesquisa de cisticercos nos locais de eleição examinados rotineiramente devem atender ao disposto nas normas complementares.

§ 7º Pode ser permitido o aproveitamento de tecidos adiposos procedentes de carcaças com infecções intensas para a fabricação de banha, por meio da fusão pelo calor, condenando-se as demais partes.

Art. 170 As carcaças de suídeos que apresentarem odor sexual devem ser segregadas pelo estabelecimento para destinação industrial.

Art. 171 As carcaças de suídeos com erisipela que apresentem múltiplas lesões de pele, artrite agravada por necrose ou quando houver sinais de efeito sistêmico devem ser condenadas.

§ 1º Nos casos localizados de endocardite vegetativa por erisipela, sem alterações sistêmicas, ou nos casos de artrite crônica, a carcaça deve ser destinada ao aproveitamento condicional pelo uso do calor, após condenação do órgão ou das áreas atingidas.

§ 2º No caso de lesão de pele discreta e localizada, sem comprometimento de órgão ou da carcaça, esta deve ser destinada ao aproveitamento condicional pelo uso do calor, após remoção da área atingida.

Art. 172 As carcaças de suínos que apresentem lesões de linfadenite granulomatosas localizadas e restritas a apenas um sítio primário de infecção, tais como nos linfonodos cervicais ou nos linfonodos mesentéricos ou nos linfonodos mediastínicos, julgadas em condição de consumo, podem ser liberadas após condenação da região ou do órgão afetado.

Parágrafo único. As carcaças suínas em bom estado, com lesões em linfonodos que drenam até dois sítios distintos, sendo linfonodos de órgãos distintos ou com presença concomitante de lesões em linfonodos e em um órgão, devem ser destinadas ao aproveitamento condicional pelo uso do calor, após condenação das áreas atingidas.

Art. 173 As carcaças de suínos acometidos de peste suína devem ser condenadas.

§ 1º A condenação deve ser total quando os rins e os linfonodos revelarem lesões duvidosas, desde que se comprove lesão característica de peste suína em qualquer outro órgão ou tecido.

§ 2º Lesões discretas, mas acompanhadas de caquexia ou de qualquer outro foco de supuração, implicam igualmente condenação total.

§ 3º A carcaça deve ser destinada à esterilização pelo calor, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas, quando as lesões forem discretas e circunscritas a um órgão ou tecido, inclusive nos rins e nos linfonodos.

Art. 174 As carcaças acometidas de *Trichinella spirallis* (Triquinelose) devem ser destinadas ao aproveitamento condicional, por meio de tratamento pelo frio.

§ 1º O tratamento pelo frio deve atender aos seguintes binômios de tempo e temperatura:

I – por trinta dias, a-15°C (quinze graus Celsius negativos);

II – por vinte dias, a-25°C (vinte e cinco graus Celsius negativos); ou

III – por doze dias, a-29°C (vinte e nove graus Celsius negativos).

§ 2º O Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal poderá autorizar outros tratamentos para aproveitamento condicional desde que previstos em norma complementar.



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

§ 3º Os procedimentos para detecção de *Trichinella spiralis* nas espécies suscetíveis serão definidos em normas complementares.

Art. 175 Todos os suídeos que morrerem asfixiados, seja qual for a causa, e os que foram escaldados vivos, devem ser condenados.

Parágrafo único. Excluem-se dos casos de morte por asfixia, previstos no caput aqueles decorrentes da insensibilização gasosa, desde que seguidos de imediata sangria.

SUBSEÇÃO VI

DA INSPEÇÃO POST MORTEM DE PESCADO

Art. 176-A. É vedado o abate e o processamento de anfíbios e répteis que não atendam ao disposto na legislação ambiental.

Art. 176-B. As carcaças, as partes e os órgãos de anfíbios e répteis que apresentem lesões ou anormalidades que possam torná-los impróprios para consumo devem ser identificados e conduzidos a um local específico para inspeção.

Parágrafo único. As carcaças, partes e órgãos de anfíbios e répteis julgados impróprios para consumo humano serão condenadas.

Art. 176-C. Nos casos de aproveitamento condicional, o pescado deve ser submetido a um dos seguintes tratamentos:

I – congelamento;

II – salga; ou

III – tratamento pelo calor.

Art. 177 Entende-se por pescado os peixes, os crustáceos, os moluscos, os anfíbios, os répteis, os equinodermos e outros animais aquáticos usados na alimentação humana.

Parágrafo único. O pescado proveniente da fonte produtora não pode ser destinado à venda direta ao consumidor sem que haja prévia fiscalização, sob o ponto de vista industrial e sanitário.

Art. 178 Os dispositivos previstos neste Decreto são extensivos aos gastrópodes terrestres, no que for aplicável.

Parágrafo único. O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento estabelecerá em norma complementar os procedimentos de inspeção referentes aos gastrópodes terrestres.

Art. 179 São vedados a recepção e o processamento do pescado capturado ou colhido sem atenção ao disposto nas legislações ambientais e pesqueiras.

Art. 179-A. O estabelecimento é responsável por garantir a identidade, a qualidade e a rastreabilidade do pescado, desde sua obtenção na produção primária até a recepção no estabelecimento, incluído o transporte.

§ 1º O estabelecimento que recebe pescado oriundo da produção primária deve possuir cadastro atualizado de fornecedores que contemplará, conforme o caso, os produtores e as embarcações de pesca.

§ 2º O estabelecimento que recebe pescado da produção primária é responsável pela implementação de programas de melhoria da qualidade da matéria-prima e de educação continuada dos fornecedores.



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

Art. 179-B. Quando o desembarque do pescado oriundo da produção primária não for realizado diretamente no estabelecimento sob SIM, deve ser realizado em um local intermediário, sob controle higiênico-sanitário do estabelecimento.

§ 1º O local intermediário de que trata o **caput** deve constar no programa de autocontrole do estabelecimento ao qual está vinculado.

§ 2º O estabelecimento deve assegurar: I – a rastreabilidade do pescado recebido; e

II – que as operações realizadas no local intermediário de que trata o **caput**:

a) não gerem prejuízos à qualidade do pescado; e

b) não sejam de caráter industrial, facultados a lavagem superficial do pescado com água potável, sua classificação, seu acondicionamento em caixas de transporte e adição de gelo, desde que haja condições apropriadas para estas finalidades.

Art. 180 É obrigatória a lavagem prévia do pescado utilizado como matéria-prima para consumo humano direto ou para a industrialização de forma a promover a limpeza, a remoção de sujidades e microbiota superficial.

Art. 181 Sem prejuízo das disposições deste Capítulo, os controles do pescado e dos seus produtos realizados pelo estabelecimento abrangem, no que for aplicável:

I – análises sensoriais;

II – indicadores de frescor;

III – controle de histamina, nas espécies formadoras;

IV – controle de biotoxinas ou de outras toxinas perigosas para saúde humana; e

V – controle de parasitas.

Art. 182 Na avaliação dos atributos de frescor do pescado, respeitadas as particularidades de cada espécie, devem ser verificadas as seguintes características sensoriais para:

I – peixes:

a) superfície do corpo limpa, com relativo brilho metálico e reflexos multicores próprios da espécie, sem qualquer pigmentação estranha;

b) olhos claros, vivos, brilhantes, luzentes, convexos, transparentes, ocupando toda a cavidade orbitária;

c) brânquias ou guelras róseas ou vermelhas, úmidas e brilhantes com odor natural, próprio e suave;

d) abdômen com forma normal, firme, não deixando impressão duradoura à pressão dos dedos;

e) escamas brilhantes, bem aderentes à pele, e nadadeiras apresentando certa resistência aos movimentos provocados;

f) carne firme, consistência elástica, da cor própria da espécie;

g) vísceras íntegras, perfeitamente diferenciadas, peritônio aderente à parede da cavidade celomática;

h) ânus fechado; e

i) odor próprio, característico da espécie;



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

II – crustáceos:

- a) aspecto geral brilhante, úmido;
- b) corpo em curvatura natural, rígida, artículos firmes e resistentes;
- c) carapaça bem aderente ao corpo;
- d) coloração própria da espécie, sem qualquer pigmentação estranha;
- e) olhos vivos, proeminentes;
- f) odor próprio e suave; e
- g) lagostas, siris e caranguejos, estarem vivos e vigorosos;

III – moluscos:

a) bivalves:

- 1. Estarem vivos, com valvas fechadas e com retenção de água incolor e límpida nas conchas;
- 2. Odor próprio e suave; e
- 3. Carne úmida, bem aderente à concha, de aspecto esponjoso, da cor característica de cada espécie;

b) cefalópodes:

- 1. Pele lisa e úmida;
- 2. Olhos vivos, proeminentes nas órbitas;
- 3. Carne firme e elástica;
- 4. Ausência de qualquer pigmentação estranha à espécie; e
- 5. Odor próprio;

c) gastrópodes:

- 1. Carne úmida, aderida à concha, de cor característica de cada espécie;
- 2. Odor próprio e suave; e
- 3. Estarem vivos e vigorosos;

IV – anfíbios:

a) carne de rã:

- 1. Odor suave e característico da espécie;
- 2. Cor rosa pálida na carne, branca e brilhante nas proximidades das articulações;
- 3. Ausência de lesões e elementos estranhos; e
- 4. Textura firme, elástica e tenra; e V- répteis:

b) carne de jacaré:

- 1. Odor característico da espécie;
- 2. Cor branca rosada;
- 3. Ausência de lesões e elementos estranhos; e



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

4. Textura macia com fibras musculares dispostas uniformemente;

c) carne de quelônios:

1. Odor próprio e suave;

2. Cor característica da espécie, livre de manchas escuras; e

3. Textura firme, elástica e tenra.

§ 1º As características sensoriais a que se refere este artigo são extensivas, no que for aplicável, às demais espécies de pescado usadas na alimentação humana.

§ 2º As características sensoriais a que se refere o **caput** são aplicáveis ao pescado fresco, resfriado ou congelado, recebido como matéria-prima, no que couber.

§ 3º Os pescados de que tratam os incisos de I a III do **caput** devem ser avaliados quanto às características sensoriais por pessoal capacitado pelo estabelecimento, com utilização de tabela de classificação e pontuação com embasamento técnico-científico, nos termos do disposto em normas complementares ou, na sua ausência, em recomendações internacionais.

§ 4º Nos casos em que a avaliação sensorial revele dúvidas acerca do frescor do pescado, deve-se recorrer a exames físico-químicos complementares.

Art. 183 Pescado fresco é aquele que atende aos seguintes parâmetros físico-químicos complementares, sem prejuízo da avaliação das características sensoriais:

I – pH da carne inferior a 7,00 (sete inteiros) nos peixes;

II – pH da carne inferior a 7,85 (sete inteiros e oitenta e cinco décimos) nos crustáceos;

III – pH da carne inferior a 6,85 (seis inteiros e oitenta e cinco décimos) nos moluscos; e

IV – bases voláteis total, inferiores a 30 mg (trinta miligramas) de nitrogênio/100 g (cem gramas) de tecido muscular.

§ 1º Poderão ser estabelecidos valores de pH e base voláteis totais distintos dos dispostos neste artigo para determinadas espécies, a serem definidas em normas complementares, quando houver evidências científicas de que os valores naturais dessas espécies diferem dos fixados.

§ 2º As características físico-químicas a que se refere este artigo são aplicáveis ao pescado fresco, resfriado ou congelado, no que couber.

Art. 184 Nos estabelecimentos de pescado, é obrigatória a verificação visual de lesões atribuíveis a doenças ou infecções, bem como a presença de parasitas.

Parágrafo único. A verificação de que trata o **caput** deve ser realizada por pessoal capacitado do estabelecimento, nos termos do disposto em normas complementares ou, na sua ausência, em recomendações internacionais.

Art. 185 É autorizada a sangria, a evisceração e o descabeçamento a bordo do pescado.

§ 1º O estabelecimento deve dispor em seu programa de autocontrole, com embasamento Técnico, sobre:

I – o tipo de pesca;

II – o tempo de captura;

III – o método de conservação;



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

IV – a espécie de pescado a ser submetida as atividades de que trata o **caput**; e

V – os requisitos das embarcações que podem realizar as atividades de que trata o **caput**.

§ 2º Na recepção, o pescado objeto das atividades de que trata o **caput** deve ser submetido pelo estabelecimento ao controle de qualidade, com análises sensoriais e avaliação de perigos químicos, físicos e biológicos.

Art. 186 É permitida a destinação industrial do pescado que se apresentar injuriado, mutilado, deformado, com alterações de cor, com presença de parasitas localizados ou com outras anormalidades que não o tornem impróprio para o consumo humano na forma em que se apresenta, nos termos do disposto em normas complementares ou, na sua ausência, em recomendações internacionais.

Art. 187 Os produtos da pesca e da aquicultura infectados com endoparasitas transmissíveis ao homem não podem ser destinados ao consumo cru sem que sejam submetidos previamente ao congelamento à temperatura de -20°C (vinte graus Celsius negativos) por vinte e quatro horas ou a -35°C (trinta e cinco graus Celsius negativos) durante quinze horas.

§ 1º Nos casos em que o pescado tiver infestação por endoparasitas da família Anisakidae, os produtos poderão ser destinados ao consumo cru somente após serem submetidos ao congelamento à temperatura de -20°C (vinte graus Celsius negativos) por sete dias ou a -35°C (trinta e cinco graus Celsius negativos) durante quinze horas.

§ 2º Nas hipóteses de que tratam o **caput** e o § 1º, podem ser utilizados outros processos que, ao final, atinjam as mesmas garantias, com embasamento técnico-científico e aprovação do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal da Secretaria de Defesa Agropecuária do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Parágrafo único. Podem ser utilizados processos diferentes dos propostos, desde que se atinja ao final as mesmas garantias, com embasamento técnico-científico e aprovação do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal.

Art. 188 O pescado, suas partes e seus órgãos com lesões ou anormalidades que os tornem impróprios para consumo devem ser segregados e condenados.

CAPÍTULO II

DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE OVOS E DERIVADOS

Art. 189 Para os fins do disposto neste Decreto, entende-se por ovos, sem outra especificação, os ovos de galinha em casca.

Art. 190 A inspeção de ovos e derivados a que se refere este Capítulo é aplicável aos ovos de galinha e, no que couber, às demais espécies produtoras de ovos, respeitadas suas particularidades.

Art. 190-A. O estabelecimento é responsável por garantir a identidade, a qualidade e a rastreabilidade dos ovos, desde sua obtenção na produção primária até a recepção no estabelecimento, incluído o transporte.

§ 1º O estabelecimento que recebe ovos oriundos da produção primária deve possuir cadastro atualizado de produtores.

§ 2º O estabelecimento que recebe ovos da produção primária é responsável pela implementação de programas de melhoria da qualidade da matéria-prima e de educação continuada dos produtores.



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

Art. 191 Os ovos só podem ser expostos ao consumo humano quando previamente submetidos à inspeção e à classificações previstas neste Decreto e em normas complementares.

Art. 192 Para os fins do disposto neste Decreto, entende-se por ovos frescos os que não forem conservados por qualquer processo e se enquadrem na classificação estabelecida neste Decreto e em normas complementares.

Art. 193 Os ovos recebidos na unidade de beneficiamento de ovos e seus derivados devem ser provenientes de estabelecimentos avícolas registrados junto ao serviço oficial de saúde animal.

Parágrafo único. As granjas avícolas também devem ser registradas junto ao serviço oficial de saúde animal.

Art. 194 Os estabelecimentos de ovos e derivados devem executar os seguintes procedimentos:

- I – apreciação geral do estado de limpeza e integridade da casca;
- II – exame pela ovoscopia;
- III – classificação dos ovos; e
- IV – verificação das condições de higiene e integridade da embalagem.

Art. 195 Os ovos destinados ao consumo humano devem ser classificados como ovos de categorias “A” e “B”, de acordo com as suas características qualitativas.

Parágrafo único. A classificação dos ovos por peso deve atender ao RTIQ.

Art. 196 Ovos da categoria “A” devem apresentar as seguintes características qualitativas:

- I – casca e cutícula de forma normal, lisas, limpas, intactas;
- II – câmara de ar com altura não superior a 6 mm (seis milímetros) e imóvel;
- III – gema visível à ovoscopia, somente sob a forma de sombra, com contorno aparente, movendo-se ligeiramente em caso de rotação do ovo, mas regressando à posição central;
- IV – clara límpida e translúcida, consistente, sem manchas ou turvação e com as calazas intactas; e
- V – cicatrícula com desenvolvimento imperceptível.

Art. 197 Ovos da categoria “B” devem apresentar as seguintes características:

- I – serem considerados inócuos, sem que se enquadrem na categoria “A”;
- II – apresentarem manchas sanguíneas pequenas e pouco numerosas na clara e na gema; ou
- III – serem provenientes de estabelecimentos avícolas de reprodução que não foram submetidos ao processo de incubação.

Parágrafo único. Os ovos da categoria “B” serão destinados exclusivamente à industrialização.

Art. 198 Os ovos limpos trincados ou quebrados que apresentem a membrana testácea intacta devem ser destinados à industrialização tão rapidamente quanto possível.

Art. 199 É proibida a utilização e a lavagem de ovos sujos trincados para a fabricação de derivados de ovos.



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

Art. 200 Os ovos destinados à produção de seus derivados devem ser previamente lavados antes de serem processados.

Art. 201 Os ovos devem ser armazenados e transportados em condições que minimizem as variações de temperatura.

Art. 202 É proibido o acondicionamento em uma mesma embalagem quando se tratar de:

I – ovos frescos e ovos submetidos a processos de conservação; e II – ovos de espécies diferentes.

Art. 203 Os aviários, as granjas e as outras propriedades avícolas nas quais estejam grassando doenças zoonóticas com informações comprovadas pelo serviço oficial de saúde animal NÃO podem destinar sua produção de ovos ao consumo na forma que se apresenta.

CAPÍTULO III

DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE LEITE E DERIVADOS

Art. 204 A inspeção de leite e derivados, além das exigências previstas neste Decreto, abrange a verificação:

I – do estado sanitário do rebanho, do processo de ordenha, do acondicionamento, da conservação e do transporte do leite;

II – das matérias-primas, do processamento, do produto, da estocagem e da expedição; e

III – das instalações laboratoriais, dos equipamentos, dos controles e das análises laboratoriais.

Art. 205 A inspeção de leite e derivados a que se refere este Capítulo é aplicável ao leite de vaca e, no que couber, às demais espécies produtoras de leite, respeitadas suas particularidades.

Art. 206 Para os fins deste Decreto, entende-se por leite, sem outra especificação, o produto oriundo da ordenha completa, ininterrupta, em condições de higiene, de vacas sadias, bem alimentadas e descansadas.

§ 1º O leite de outros animais deve denominar-se segundo a espécie de que proceda.

§ 2º É permitida a mistura de leite de espécies animais diferentes, desde que conste na denominação de venda do produto e seja informada na rotulagem a porcentagem do leite de cada espécie.

Art. 207 Para os fins deste Decreto, entende-se por colostro o produto da ordenha obtido após o parto e enquanto estiverem presentes os elementos que o caracterizam.

Art. 208 Para os fins deste Decreto, entende-se por leite de retenção o produto da ordenha obtido no período de trinta dias antes da parição prevista.

Art. 209 Para os fins deste Decreto, entende-se por leite individual o produto resultante da ordenha de uma só fêmea e por leite de conjunto o produto resultante da mistura de leites individuais.

Art. 210 Para os fins deste Decreto, entende-se por gado leiteiro todo rebanho explorado com a finalidade de produzir leite.

Parágrafo único. É proibido ministrar substâncias estimulantes de qualquer natureza, capazes de provocar aumento da secreção láctea com prejuízo da saúde animal e humana.



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

Art. 211 O leite deve ser produzido em condições higiênicas, abrangidos o manejo do gado leiteiro e os procedimentos de ordenha, conservação e transporte.

§ 1º Logo após a ordenha, manual ou mecânica, o leite deve ser filtrado por meio de utensílios específicos previamente higienizados.

§ 2º O leite cru mantido na propriedade rural deve ser conservado sob temperatura e período definidos em norma complementar.

§ 3º O vasilhame ou o equipamento para conservação do leite na propriedade rural até a sua captação deve permanecer em local próprio e específico e deve ser mantido em condições de higiene.

Art. 212 Para os fins deste Decreto, entende-se por tanque comunitário o equipamento de refrigeração por sistema de expansão direta, utilizado de forma coletiva exclusivamente por produtores de leite para conservação do leite cru refrigerado na propriedade rural.

Parágrafo único. O tanque comunitário deve estar vinculado a estabelecimento sob inspeção municipal e deve atender a norma complementar.

Art. 213 É proibido o desnate parcial ou total do leite nas propriedades rurais.

Art. 214 É proibido o envio a qualquer estabelecimento industrial do leite de fêmeas que, independentemente da espécie:

I – pertençam à propriedade que esteja sob interdição determinada por órgão de saúde animal competente;

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

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

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

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

VI – recebam alimentos ou produtos de uso veterinário que possam prejudicar a qualidade do leite; ou

VII – estejam em propriedade que não atende às exigências do órgão de saúde animal competente.

Art. 215 O estabelecimento é responsável por garantir a identidade, a qualidade e a rastreabilidade do leite cru, desde a sua captação na propriedade rural até a recepção no estabelecimento, incluído o seu transporte.

Parágrafo único. Para fins de rastreabilidade, na captação de leite por meio de carro-tanque isotérmico, deve ser colhida amostra do leite de cada produtor ou tanque comunitário previamente à captação, identificada e conservada até a recepção no estabelecimento industrial.

Art. 216 A transferência de leite cru refrigerado entre carros-tanques isotérmicos das propriedades rurais até os estabelecimentos industriais pode ser realizada em um local intermediário, sob controle do estabelecimento, desde que este comprove que a operação não gera prejuízo à qualidade do leite.

§ 1º O local intermediário de que trata o **caput** deve constar formalmente do programa de autocontrole do estabelecimento industrial a que está vinculado.



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

§ 2º A transferência de leite cru refrigerado entre carros-tanques isotérmicos deve ser realizada em sistema fechado.

§ 3º É proibido medir ou transferir leite em ambiente que o exponha a contaminações.

§ 4º Fica dispensada a obrigatoriedade estabelecida no § 1º do art. 483, caso as demais disposições deste artigo sejam atendidas.

Art. 217 Os estabelecimentos que recebem leite cru de produtores rurais são responsáveis pela implementação de programas de melhoria da qualidade da matéria-prima e de educação continuada dos produtores.

Art. 218 A coleta, o acondicionamento e o envio para análises de amostras de leite proveniente das propriedades rurais para atendimento ao programa nacional de melhoria da qualidade do leite são de responsabilidade do estabelecimento que primeiramente o receber dos produtores, e abrange:

- I – contagem de células somáticas – CCS;
- II – contagem bacteriana total – CBT;
- II – contagem padrão em placas – CPP;
- III – composição centesimal;
- IV – detecção de resíduos de produtos de uso veterinário; e
- V – outras que venham a ser determinadas em norma complementar.

Parágrafo único. Devem ser observados os procedimentos de coleta, acondicionamento e envio de amostras estabelecidos pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Art. 219 Considera-se leite o produto que atenda as seguintes especificações:

- I – características físico-químicas:
 - a) características sensoriais (cor, odor e aspecto) normais;
 - b) teor mínimo de gordura de 3,0 g/100 g (três gramas por cem gramas);
 - c) teor mínimo de proteína de 2,9 g/100 g (dois inteiros e nove décimos de gramas por cem gramas);
 - c) teor mínimo de proteína total de 2,9 g/100 g (dois inteiros e nove décimos de gramas por cem gramas);
 - d) teor mínimo de lactose de 4,3 g/100 g (quatro inteiros e três décimos de gramas por cem gramas);
 - d) teor mínimo de lactose anidra de 4,3 g/100 g (quatro inteiros e três décimos de gramas por cem gramas);
 - e) teor mínimo de sólidos não gordurosos de 8,4 g/100 g (oito inteiros e quatro décimos de gramas por cem gramas);
 - f) teor mínimo de sólidos totais de 11,4 g/100 g (onze inteiros e quatro décimos de gramas por cem gramas);
 - g) acidez titulável entre 0,14 (quatorze centésimos) e 0,18 (dezoito centésimos) expressa em gramas de ácido láctico/100 mL;



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

h) densidade relativa a 15 °C (quinze graus Celsius) entre 1,028 (um inteiro e vinte e oito milésimos) e 1,034 (um inteiro e trinta e quatro milésimos) expressa em g/mL;

h) densidade relativa a 15°C/15°C (quinze graus Celsius por quinze graus Celsius) entre 1,028 (um inteiro e vinte e oito milésimos) e 1,034 (um inteiro e trinta e quatro milésimos);

i) índice crioscópico entre -0,530°H (quinhentos e trinta milésimos de grau Hortvet negativos) e -0,555°H (quinhentos e cinquenta e cinco milésimos de grau Hortvet negativos); e

j) equivalentes a -0,512°C (quinhentos e doze milésimos de grau Celsius negativos) e a -0,536 ° C (quinhentos e trinta e seis milésimos de grau Celsius negativos), respectivamente;

II – não apresente substâncias estranhas à sua composição, tais como agentes inibidores do crescimento microbiano, neutralizantes da acidez, reconstituintes da densidade ou do índice crioscópico; e

III – não apresente resíduos de produtos de uso veterinário e contaminantes acima dos limites máximos previstos em normas complementares.

Parágrafo único. As regiões que dispuserem de estudos técnico-científicos de padrão regional das características do leite podem, mediante aprovação do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal, adotar outros padrões de leite.

Art. 220 A análise do leite para sua seleção e recepção no estabelecimento industrial deve abranger as especificações determinadas em normas complementares.

Art. 221 O estabelecimento industrial é responsável pelo controle das condições de recepção e seleção do leite destinado ao beneficiamento ou à industrialização, conforme especificações definidas neste Decreto e em normas complementares.

§ 1º Somente o leite que atenda às especificações estabelecidas no art. 249 pode ser beneficiado.

§ 2º Quando detectada qualquer não conformidade nos resultados de análises de seleção do leite, o estabelecimento receptor será responsável pela destinação adequada do leite, de acordo com o disposto neste Decreto e em normas complementares.

§ 3º A destinação do leite que não atenda às especificações previstas no art. 248 e seja proveniente de estabelecimentos industriais, desde que ainda não tenha sido internalizado, é de responsabilidade do estabelecimento fornecedor, facultada a destinação do produto no estabelecimento receptor.

§ 4º Na hipótese de que trata o § 3º, o estabelecimento receptor fica obrigado a comunicar ao SIM a ocorrência, devendo manter registros auditáveis das análises realizadas e dos controles de rastreabilidade e destinação, quando esta ocorrer em suas instalações.

Art. 222 O processamento do leite após a seleção e a recepção em qualquer estabelecimento compreende, entre outros processos aprovados pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal, as seguintes operações:

I – pré-beneficiamento do leite, compreendidas, de forma isolada ou combinada, as etapas de filtração sob pressão, clarificação, bactofugação, microfiltração, padronização do teor de gordura, termização (pré-aquecimento), homogeneização e refrigeração; e

II – beneficiamento do leite: além do disposto no inciso I, inclui os tratamentos térmicos de pasteurização, ultra-alta temperatura – UAT ou UHT ou esterilização e etapa de envase.



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

§ 1º É permitido o congelamento do leite para aquelas espécies em que o procedimento seja tecnologicamente justificado, desde que estabelecido em regulamento técnico específico.

§ 2º É proibido o emprego de substâncias químicas na conservação do leite.

§ 3º Todo leite destinado ao processamento industrial deve ser submetido à filtração antes de qualquer operação de pré-beneficiamento ou beneficiamento.

Art. 223 Para os fins deste Decreto, entende-se por filtração a retirada das impurezas do leite por processo mecânico, mediante passagem sob pressão por material filtrante apropriado.

Art. 224 Para os fins deste Decreto, entende-se por clarificação a retirada das impurezas do leite por processo mecânico, mediante centrifugação ou outro processo tecnológico equivalente, aprovado pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal.

Parágrafo único. Todo leite destinado ao consumo humano direto deve ser submetido à clarificação.

Art. 225 Para os fins deste Decreto, entende-se por termização ou pré-aquecimento a aplicação de calor ao leite em aparelhagem própria com a finalidade de reduzir sua carga microbiana, sem alteração das características do leite cru.

Parágrafo único. O leite termizado deve ser refrigerado imediatamente após o aquecimento e deve manter o perfil enzimático do leite cru.

Art. 226 Para os fins deste Decreto, entende-se por pasteurização o tratamento térmico aplicado ao leite com objetivo de evitar perigos à saúde pública decorrentes de microorganismos patogênicos eventualmente presentes, e que promove mínimas modificações químicas, físicas, sensoriais e nutricionais.

§ 1º Permitem-se os seguintes processos de pasteurização do leite:

I – pasteurização lenta, que consiste no aquecimento indireto do leite entre 63 ° C (sessenta e três graus Celsius) e 65 ° C (sessenta e cinco graus Celsius) pelo período de trinta minutos, mantendo-se o leite sob agitação mecânica, lenta, em aparelhagem própria; e

II – pasteurização rápida, que consiste no aquecimento do leite em camada laminar entre 72° C (setenta e dois graus Celsius) e 75° C (setenta e cinco graus Celsius) pelo período de quinze a vinte segundos, em aparelhagem própria.

§ 2º Podem ser aceitos pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal, outros binômios de tempo e temperatura, desde que comprovada a equivalência aos processos estabelecidos no § 1º.

§ 3º É obrigatória a utilização de aparelhagem convenientemente instalada e em perfeito funcionamento, provida de dispositivos de controle automático de temperatura, registradores de temperatura, termômetros e outros que venham a ser considerados necessários para o controle técnico e sanitário da operação.

§ 4º Para o sistema de pasteurização rápida, a aparelhagem de que trata o § 3º deve incluir válvula para o desvio de fluxo do leite com acionamento automático e alarme sonoro.

§ 5º O leite pasteurizado destinado ao consumo humano direto deve ser:

I – refrigerado imediatamente após a pasteurização,

II – envasado automaticamente em circuito fechado, no menor prazo possível; e



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

III – expedido ao consumo ou armazenado em câmara frigorífica em temperatura não superior a 5 ° C (cinco graus Celsius).

§ 6º É permitido o armazenamento frigorífico do leite pasteurizado em tanques isotérmicos providos de termômetros e agitadores automáticos à temperatura entre 2 ° C (dois graus Celsius) e 5 ° C (cinco graus Celsius).

§ 7º O leite pasteurizado deve apresentar provas de fosfatase alcalina negativa e de peroxidase positiva.

§ 8º É proibida a repasteurização do leite para consumo humano direto.

Art. 227 Entende-se por processo de ultra-alta temperatura - UAT ou UHT o tratamento térmico aplicado ao leite a uma temperatura entre 130 ° C (cento e trinta graus Celsius) e 150°C (cento e cinquenta graus Celsius), pelo período de dois a quatro segundos, mediante processo de fluxo contínuo, imediatamente resfriado a temperatura inferior a 32°C (trinta e dois graus Celsius) e envasado sob condições assépticas em embalagens esterilizadas e hermeticamente fechadas.

§ 1º Podem ser aceitos pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal, outros binômios de tempo e temperatura, desde que comprovada a equivalência ao processo estabelecido no caput.

§ 2º É proibido o reprocessamento do leite UAT para consumo humano direto.

Art. 228 Para os fins deste Decreto, entende-se por processo de esterilização o tratamento térmico aplicado ao leite a uma temperatura entre 110° C (cento e dez graus Celsius) e 130° C (cento e trinta graus Celsius) pelo prazo de vinte a quarenta minutos, em equipamentos próprios.

Parágrafo único. Podem ser aceitos pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal, outros binômios de tempo e temperatura, desde que comprovada a equivalência ao processo.

Art. 229 Na conservação do leite devem ser atendidos os seguintes limites máximos de temperatura do produto:

I – conservação e expedição no posto de refrigeração: 5° C (cinco graus Celsius);

II – conservação na unidade de beneficiamento de leite e derivados antes da pasteurização: 5° C (cinco graus Celsius);

III – estocagem em câmara frigorífica do leite pasteurizado: 5° C (cinco graus Celsius);

IV – entrega ao consumo do leite pasteurizado: 7° C (sete graus Celsius); e

V – estocagem e entrega ao consumo do leite submetido ao processo de ultra-alta temperatura – UAT ou UHT e esterilizado: temperatura ambiente.

Parágrafo único. A temperatura de conservação do leite cru refrigerado na unidade de beneficiamento de leite e derivados pode ser de até 7° C (sete graus Celsius), quando o leite estocado apresentar contagem microbiológica máxima de 300.000 UFC/mL (trezentas mil unidades formadoras de colônia por mililitro) anteriormente ao beneficiamento.

Art. 230 O leite termicamente processado para consumo humano direto só pode ser exposto à venda quando envasado automaticamente, em circuito fechado, em embalagem inviolável e específica para as condições previstas de armazenamento.



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

§ 1º Os equipamentos de envase devem possuir dispositivos que garantam a manutenção das condições assépticas das embalagens de acordo com as especificidades do processo.

§ 2º O envase do leite para consumo humano direto só pode ser realizado em granjas leiteiras e em usinas de beneficiamento de leite, conforme disposto neste Decreto.

Art. 231 O leite pasteurizado deve ser transportado em veículos isotérmicos com unidade frigorífica instalada.

Art. 232 O leite beneficiado, para ser exposto ao consumo como integral, deve apresentar os mesmos requisitos do leite normal, com exceção do teor de sólidos não gordurosos e de sólidos totais, que devem atender ao RTIQ.

Art. 233 O leite beneficiado, para ser exposto ao consumo como padronizado, semidesnatado ou desnatado, deve satisfazer às exigências do leite normal, com exceção dos teores de gordura, de sólidos não gordurosos e de sólidos totais, que devem atender ao RTIQ.

Art. 234 Os padrões microbiológicos do leite beneficiado devem atender ao RTIQ.

CAPÍTULO IV

DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ABELHAS E DERIVADOS

Art. 235 A inspeção de produtos de abelhas e derivados, além das exigências já previstas neste Decreto, abrange a verificação da extração, do acondicionamento, da conservação, do processamento, da armazenagem, da expedição e do transporte dos produtos de abelhas.

Art. 236 As análises de produtos de abelhas, para sua recepção e seleção no estabelecimento processador, devem abranger as características sensoriais e as análises determinadas em normas complementares, além da pesquisa de indicadores de fraudes que se faça necessária.

Parágrafo único. Quando detectada qualquer não conformidade nos resultados das análises de seleção da matéria-prima, o estabelecimento receptor será responsável pela destinação adequada do produto, de acordo com disposto neste Decreto e em normas complementares.

Art. 237 O mel e o mel de abelhas sem ferrão, quando submetidos ao processo de descristianização, pasteurização ou desumidificação, devem respeitar o binômio tempo e temperatura e o disposto em normas complementares.

Art. 238 Os estabelecimentos de produtos de abelhas são responsáveis por garantir a identidade, a qualidade e a rastreabilidade dos produtos, desde sua obtenção na produção primária até a recepção no estabelecimento, incluído o transporte.

§ 1º Os estabelecimentos que recebem produtos oriundos da produção primária devem possuir cadastro atualizado de produtores.

§ 2º Os estabelecimentos que recebem produtos da produção primária são responsáveis pela implementação de programas de melhoria da qualidade da matéria-prima e de educação continuada dos produtores.

Art. 238-A. A extração da matéria-prima por produtor rural deve ser realizada em local próprio, inclusive em unidades móveis, que possibilite os trabalhos de manipulação e acondicionamento da matéria-prima em condições de higiene.

Art. 239 Os produtos de abelhas sem ferrão devem ser procedentes de criadouros, na forma de meliponários, autorizados pelo órgão ambiental competente.



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

TÍTULO IV

DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE

Art. 240 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. 241 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. 242 As informações contidas no registro do produto devem corresponder exatamente aos procedimentos realizados pelo estabelecimento.

Art. 243 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. 244 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. 245 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. 246 As embalagens devem ser utilizadas para os fins a que se destinam, de acordo com o aprovado pelo órgão competente.

Art. 247 É proibida a reutilização de embalagens.

Art. 248 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



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

Art. 249 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. 250 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. 251 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. 252 No caso de produtos expostos ao consumo sem qualquer proteção além de seu 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. 253 Os rótulos devem seguir as normas determinadas pela Legislação Federal.

Art. 254 Nenhum rótulo de produto de origem animal poderá conter alegação terapêutica.

Art. 255 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



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

Art. 256 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. 257 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. 258 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

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;

IV – modelo 4:

a) forma elíptica, no sentido vertical;



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

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. 259 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. 260 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. 261 As técnicas de exames e a orientação analítica serão padronizadas de acordo com a Legislação Federal.

Art. 262 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.

§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. 263 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. 264 Os estabelecimentos vão arcar com todos os custos das análises laboratoriais.



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

Art. 265 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. 266 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. 267 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 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. 268 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



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

Art. 269 Os produtos de origem animal podem ser reinspecionados sempre que necessário, antes de serem expedidos pela fábrica para o consumo.

Art. 270 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 os prazos 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 – a documentação fiscal e sanitária de respaldo ao trânsito e à comercialização, 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. 271 Na reinspeção de matérias-primas ou de produtos que apresentem evidências de alterações ou de adulterações, devem ser aplicados os procedimentos previstos neste Decreto e em normas complementares.

§ 1º Na reinspeção, os produtos que forem julgados impróprios para o consumo humano devem ser condenados, vedada a sua destinação a outros estabelecimentos sem autorização prévia 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 reinspecionados antes da liberação.

Art. 272 É permitido o aproveitamento condicional de matérias-primas e de produtos de origem animal em outro estabelecimento sob inspeção municipal, desde que haja prévia 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. 273 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 refrigerados 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.



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

Art. 274 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. 275 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. 276 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;

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;



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

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 – embaraçar 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, para fins comestíveis, produtos que sejam impróprios ao consumo humano;

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

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

XXVIII – fraudar documentos oficiais;

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

CAPÍTULO II
DAS PENALIDADES

Art. 277 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. 278 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:



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

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 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. 279 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. 280 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 na mesma infração;



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

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 específico;

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

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. 281 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. 282 Apurando-se no mesmo processo administrativo a prática de duas ou mais infrações, as penalidades serão aplicadas cumulativamente para cada disposição infringida.

Art. 283 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;



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

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 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. 284 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;

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;



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

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. 285 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 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.



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

Art. 286 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. 287 O processo administrativo será iniciado pelo auto de infração e dele constarão as provas e demais termos que lhe servirão de instrução.

Art. 288 O autuado ou seu representante legal, querendo, poderá ter vistas do processo no órgão responsável, bem como solicitar cópias.

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

Art. 289 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. 290 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. 291 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.



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

§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. 292 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. 293 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. 294 Recebida a defesa, ou decorrido o prazo sem apresentação, e, caso necessário, após parecer jurídico ou técnico, a Comissão Recursal, 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 decidirá em primeira instância, proferindo o julgamento e encaminhará resumo da decisão para ser publicada no Diário Oficial do Município.

Art. 295 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 o Secretário, de segunda instância.

Art. 296 O infrator, querendo apresentar recurso, deverá protocolizá-la na sede do SIM, dirigida ao Chefe do Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 297 Recebido o Recurso, o mesmo será julgado pelo Secretário, podendo requerer informações complementares, tanto ao agente autuador, quanto a Comissão Recursal e efetuado o seu julgamento será encaminhado o resumo da decisão para ser publicada no Diário Oficial do Município.

Art. 298 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. 299 As decisões definitivas do processo administrativo serão executadas:

I – administrativamente;

II – judicialmente.

Art. 300 Serão executadas por via administrativa:

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



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

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

Art. 302 Após inscrição em dívida ativa, a pena de multa poderá ser executada administrativamente ou judicialmente.

TÍTULO XIII
DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 303 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. 304 A equipe do Serviço de Inspeção Municipal têm livre acesso, em qualquer dia ou hora, em qualquer estabelecimento abrangido por este Decreto.

Art. 305 Nos estabelecimentos sob Inspeção Municipal, a fabricação dos produtos não padronizados somente será permitida depois de previamente aprovada a respectiva fórmula pelo SIM.

Art. 306 Poderão existir nas propriedades rurais estabelecimentos destinados ao processamento artesanal de produtos de origem animal, que deverão atender a todas as exigências técnicas sanitários prevista na Legislação vigente.

Art. 307 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. 308 A defesa ou recurso, quando produzidos por procurador, deverão estar acompanhados do instrumento de mandato sob pena de não serem apreciados.

Art. 309 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



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

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. 310 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. 311 Este decreto revoga todas as disposições em contrário especialmente aquelas previstas no Decreto nº 7685/2017, aproveitando aos demais decretos que fazem menção ao Decreto nº 7685/2017, passando este a ser referência quanto ao assunto.

Art. 312 Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

Bom Despacho, 18 de agosto de 2022, 111º ano de emancipação do Município.

Bertolino da Costa Neto
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: _____, nº _____
Complemento: _____, Bairro: _____
Telefone: _____ Fax: _____ E-mail: _____
Município: _____ CEP: _____

Dados do Estabelecimento:

Nome: _____
CNPJ: _____
Endereço: _____ nº _____
Bairro: _____ Telefone: _____
Fax: _____ E-mail: _____
Município: _____ CEP: _____
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	
9	
10	
11	
12	
13	
14	
15	

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: _____ nº _____

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: _____
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 vestiário, 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 _____, n° _____, 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 “SIM.” 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:



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

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 nº _____, referente ao Auto de Infração no _____ de ____/____/____, imponho ao(a) proprietário(a) _____, CPF _____, do estabelecimento _____, CNPJ _____, SIM _____, situado em _____, nº _____, 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 nº _____/_____

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 _____, nº _____, 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	Nº do SIM	Nº 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 nº _____/_____

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 _____, nº _____, 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 _____, nº _____, 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 _____, nº _____, 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 nº _____ de ____/____/____, no estabelecimento _____, situado _____ a _____, no _____, 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 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) autuado(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 _____, nº _____, 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) autuado(a).

Assinatura e Identificação do Fiscal

Autuado: _____
Nome, assinatura, CI

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

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



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

Anexo 26

Termo de Notificação 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 _____, imponho ao (a) proprietário (a)/representante legal _____, CPF _____, do estabelecimento _____, CNPJ/CPF _____, SIM _____, situado em _____, nº _____, bairro _____, Município de Bom Despacho/MG, NOTIFICO ao proprietário/representante legal:

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

Autuado: _____
Nome assinatura, CI

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

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

REPRESENTANTE DO ESTABELECIMENTO	CAMPO DE PREENCHIMENTO EXCLUSIVO SIM
Declaro que recebi o Documento de Arrecadação Municipall – DAM nº _____, para pagamento da taxa de licença para abate e processamento, conforme o Código Tributário Municipal, Lei 1.950/2003.	Identificação do servidor do SIM responsável pelo recebimento, conferência do MEP e emissão do DAM
..... A S S I N A T U R A A S S I N A T U R A

Anexo 28

Relatório de Necropsia

1) Identificação do local da necropsia:	
Endereço:	
Município/UF:	
2) Identificação do Lote (Núcleo):	
Espécie:	Categoria:
Núcleo:	Município/UF:
(*) Incluir cópia do BS e das GTAs que acompanharam as aves necropsiadas.	
3) Exame Visual, clínico e outras informações relevantes no ante mortem:	
3.1) Diagnostico Clínico ou laboratorial reportado no âmbito da propriedade rural:	
4) Exame Clínico post mortem:	
4.1) Exame Externo:	
4.2) Exame Interno:	
4.3) Coletas para confirmação de suspeita clínica ou atendimento ao PNSA:	
4.4) Suspeita Clínica:	



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

5) Orientação ao estabelecimento quanto ao abate do lote (aves no mesmo núcleo):
6) Procedimento de comunicação e notificação do Serviço de Inspeção Municipal ou outras observações:
Assinatura e carimbo do Auditor-Fiscal Agropecuário/Médico Veterinário do Serviço de Inspeção Municipal