



MUNICÍPIO DE CACHOEIRA DOURADA

Estado de Minas Gerais

LEI N. 1.134, DE 17 DE DEZEMBRO DE 2014.

Institui no Município de Cachoeira Dourada o Serviço de Inspeção Municipal-SIM e os procedimentos de inspeção e fiscalização sanitária de estabelecimentos que produzam bebidas e alimentos de consumo humano de origem animal e vegetal, e dá outras providências.

O PREFEITO MUNICIPAL

Faço saber que a Câmara Municipal decreta e eu sanciono a seguinte Lei.

TÍTULO I Disposições Preliminares

Art. 1º Fica criado o S.I.M.- Serviço de Inspeção Municipal, o qual atuará com a finalidade de proceder à prévia inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal e vegetal destinados ao consumo humano.

Art. 2º O Serviço de Inspeção Municipal - S.I.M. é de competência da Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente, a ela cabendo a execução das ações que se destinem ao cumprimento das normas de implantação, registro e liberação do selo, produção e comercialização dos produtos de origem animal e vegetal de que trata esta Lei, devendo ainda orientar e inspecionar os estabelecimentos relacionados à atividade.

Art. 3º São considerados passíveis de elaboração, industrialização, beneficiamento e comercialização, nos termos desta Lei, as seguintes matérias-primas, seus derivados e subprodutos:

- I- carnes;
- II- leite;
- III- ovos;
- IV- produtos apícolas;
- V- pescados;
- VI- frutas, hortaliças, cereais, seus produtos e subprodutos;
- VII- produtos derivados da cana-de-açúcar;
- VIII- outros produtos de origem animal ou vegetal, cuja fiscalização seja instituída por Decreto do Poder Executivo.

Parágrafo único. Os produtos de que trata este artigo, só poderão ser comercializados no Município de Cachoeira Dourada, cumpridos os requisitos desta Lei, sendo previamente inspecionados pelo Serviço de Inspeção Municipal-S.I.M, ou por organismos equivalente de Inspeção Estadual-S.I.E., ou Federal- S.I.F.



MUNICÍPIO DE CACHOEIRA DOURADA

Estado de Minas Gerais

Art. 4º A fiscalização e inspeção sanitária prevista nesta Lei serão realizadas nos seguintes locais:

I- propriedades rurais fornecedoras de matérias-primas e/ou processadora de produtos de origem animal;

II- estabelecimentos e/ou entrepostos processadores de diferentes produtos e/ou subprodutos de origem animal dentro do Município de Cachoeira Dourada;

III- estabelecimentos para elaboração de produtos artesanais comestíveis de origem animal dentro do Município de Cachoeira Dourada, também chamado nesta Lei por estabelecimento processador de produtos de origem animal.

§ 1º Entende-se, para efeito desta Lei, como estabelecimento processador de produtos de origem animal qualquer instalação ou local nos quais abatidos, recebidos, manipulados, elaborados, transformados, preparados, conservados, armazenados, depositados, acondicionados, rotulados e embalados e/ou industrializados as matérias-primas, seus derivados citados no art. 4º desta Lei, com finalidade industrial ou comercial.

§ 2º Entende-se por elaboração de produtos artesanais comestíveis de origem animal o processo utilizado na obtenção de produtos que mantenham características tradicionais, culturais ou regionais, produzidos em pequena escala, proveniente de agricultura familiar ou não e podendo ser oriundo de trabalho coletivo quando legalmente constituídos obedecidos os parâmetros na Lei Estadual nº 19.476, de 11 de janeiro de 2011.

§ 3º Agroindústrias de pequeno porte, que produzam ou elaborem, em pequena escala e em regime artesanal, produtos comestíveis de origem animal para comercialização no âmbito deste Município, ficam sujeitas à prévia inspeção industrial e sanitária do Serviço de Inspeção Municipal-S.I.M., que atuará de acordo com as normas sanitárias constantes desta Lei.

Art. 5º No interesse da saúde pública as atribuições do Serviço de Inspeção Municipal-S.I.M. compreenderão:

I- a classificação dos estabelecimentos;

II- as condições e exigência para registros dos estabelecimentos;

III- a higiene dos estabelecimentos;

IV- a inspeção “ante” e “post mortem” dos animais destinados ao abate;

V- a inspeção e reinspeção de todos os produtos, subprodutos e matérias-primas de origem animal, durante as diferentes fases da industrialização, nos postos e/ou entrepostos de comercialização e/ou manipulação e no transporte;

VI- a padronização dos produtos industrializados de origem animal consoante a legislação pertinente.

VII- o registro dos rótulos, obedecidas às exigências que disciplinam a matéria;



MUNICÍPIO DE CACHOEIRA DOURADA

Estado de Minas Gerais

VIII- a carimbagem de carcaças e cortes de carnes, bem como a identificação e dos demais dizeres a serem impressos nas embalagens de outros produtos de origem animal, atestando a inspeção realizada;

IX- registrar estatisticamente dados de abate, condenações, inutilização, produção e outros dados que se tornarem necessários;

X- solicitar laudos técnicos de qualidade e identidade de produto de origem animal, quando necessário;

XI- e outros recursos que se tornem necessários para maior eficiência da inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal.

Art. 6º O estabelecimento produtor de alimentos manterá livro oficial, onde serão registradas as informações, recomendações e visitas do Serviço de Inspeção Municipal-S.I.M., objetivando o controle sanitário da sua produção.

Parágrafo único. O Serviço de Inspeção Municipal-S.I.M. poderá estabelecer, a seu critério, as análises rotineiras necessárias para cada produto processado, bem como, coletar novas amostras e repetir as análises que julgar convenientes.

Art. 7º O estabelecimento processador de alimentos manterá em arquivo próprio, sistema de controle que permita confrontar, em qualidade e quantidade, o produto processado com o lote que lhe deu origem.

Art. 8º O estabelecimento processador de alimentos deverá registrar junto Serviço de Inspeção Municipal-S.I.M., quando houver necessidade, a fórmula de cada um de seus produtos, sendo cada qual objeto de norma específica a ser editada, respeitada a legislação vigente.

Art. 9º Não será autorizado o funcionamento de estabelecimento de abate sem as instalações e equipamentos que compreendam as dependências mínimas, maquinários e utensílios diversos, para a finalidade a que se destine, face à capacidade de produção de cada estabelecimento.

§ 1º É vedado o abate de animais na ausência do médico veterinário responsável pela inspeção.

§ 2º No que se refere à inspeção e *ante e post-mortem*, observar-se-á ao que dispõe o Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal- RIISPOA, legitimado pelo Decreto Federal 30.691/1952.

Art. 10 O Município de Cachoeira Dourada poderá firmar convênios e/ou consórcio público nos termos da Lei Federal nº. 11.107/05, com vistas à implantação e funcionamento do S.I.M.

TÍTULO II

Das instalações, equipamentos, utensílios e acessórios



MUNICÍPIO DE CACHOEIRA DOURADA

Estado de Minas Gerais

Art. 11 As estruturas físicas dos estabelecimentos processadores de produtos de origem animal e vegetal devem obedecer às exigências mínimas recomendadas pelo Serviço de Inspeção Municipal abaixo enumeradas, bem como à Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004 (Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação), da Anvisa:

I- devem ser projetadas de forma ordenada, com equipamentos e etapas de processamento adequados e individualizados, a fim de facilitar as operações de manutenção, limpeza e, quando for o caso, desinfecção, evitando assim possíveis contaminações. As dimensões do estabelecimento devem ser compatíveis com a capacidade de produção e necessidade de instalação dos equipamentos;

II- os pisos, paredes e tetos devem possuir revestimento liso, impermeável e lavável, mantidos íntegros e conservados, livres de rachaduras, infiltrações, bolores, dentre outros;

III- devem conter vedação de portas e janelas contra entrada de vetores e pragas, bem como outros animais;

IV- os equipamentos, utensílios e acessórios devem estar em condições adequadas para uso e em dia com seus registros de controle, bem como ser de material adequado, preferencialmente em Aço Inoxidável (Inox);

V- os resíduos e rejeitos devem ter destinação adequada, observada a legislação federal, estadual e municipal sobre saneamento;

VI- toda água utilizada no preparo dos produtos, higienização e/ou consumida deverá ser potável encanada, filtrada e clorada, sendo que o reservatório deve possuir volume correspondente às necessidades tecnológicas operacionais, ser dotado de tampa, livre de vazamentos, infiltrações e descascamentos;

VII- observar a distância mínima de fontes de contaminação e mau cheiro, como fossas esgotos, lixões e similares;

VIII- possuir instalações sanitárias e vestiários para funcionários em local e condições adequadas, separados da área de manipulação e sem comunicação com a área de armazenamento;

IX- possuir lavatórios exclusivos para higiene das mãos na área de manipulação, contendo recipiente para sabão líquido, aprovado por órgão competente, álcool gel 70% e porta papel-toalha não reciclado;

X- possuir adequada ventilação e luminosidade, devendo as lâmpadas ser dotadas de proteção contra eventuais quebras e rompimentos;

XI- as instalações, equipamentos, utensílios e acessórios devem possuir condições higiênico-sanitárias adequadas.

a) fica proibido o uso de madeira nos equipamentos e utensílios que tenham contato direto com as matérias-primas ou produto acabado, bem como em qualquer ambiente de produção ou armazenamento do estabelecimento.

b) os equipamentos, utensílios e acessórios devem ser lavados sempre que utilizados e convenientemente desinfetados, utilizando substâncias aprovadas pelo Ministério da Saúde e/ou Ministério da Agricultura;

XII- as instalações devem possuir ralos sifonados e com tampa abrefecha;

XIII- os recipientes destinados para lixo devem permanecer tampados e serem acionados por pedal;



MUNICÍPIO DE CACHOEIRA DOURADA

Estado de Minas Gerais

XIV- na entrada de todos os setores de manipulação dos produtos de origem animal, deve haver instalação adequada que funcione como barreira sanitária, contendo: dispositivo com sabão e escova, que permita lavar convenientemente as botas e pias com instalações completas para perfeita higienização das mãos, conforme disposto anteriormente nesta Lei.

Art. 12 As agroindústrias de pequeno porte, que produzem em pequena escala ou em regime artesanal, poderão ter sua sede na zona rural, observadas as normas sanitárias preconizadas pelo S.I.M. e observada a legislação ambiental.

Art. 13 Os estabelecimentos já existentes que precisarem fazer alterações nas instalações deverão comunicar previamente para aprovação o Serviço de Inspeção Municipal –S.I.M., através de memorial descritivo e planta com layout das instalações.

TÍTULO III Do Pessoal

Art. 14 Todos os manipuladores de alimentos, pessoas envolvidas no processamento dos mesmos e proprietários de estabelecimentos deverão estar devidamente treinados e conscientizados sobre as boas práticas de fabricação e manipulação.

Art. 15 Todo pessoal que tiver contato direto com o produto antes, durante ou após o processamento deverão portar carteira de saúde com o exame médico específico para manipulador de alimentos, sendo este renovável a cada seis meses.

Parágrafo único. Em caso de suspeita ou confirmação de que o manipulador apresenta alguma doença ou lesão corporal que comprometa a qualidade do alimento manipulado, o mesmo não poderá executar atividades de contato direto com o produto.

Art. 16 Todos os manipuladores devem apresentar-se em condições mínimas de higiene pessoal, livre de adornos e barba e bigode, com uniformes limpos e adequados. O manipulador de alimento deverá lavar as mãos antes do início das atividades e sempre que se fizer necessário, bem com após o uso dos sanitários e ao final das atividades.

Art. 17 É estritamente proibido, nas instalações de processamento e elaboração de produtos: fazer refeições, fumar, depositar produtos, objetos e materiais estranhos a sua finalidade.

TÍTULO IV Dos Produtos

Art. 18 Os produtos embalados deverão conter todas as informações preconizadas no Código de Defesa do Consumidor, indicando, obrigatoriamente, a composição do produto, sua validade, os dados do fabricante, o número de registro



MUNICÍPIO DE CACHOEIRA DOURADA

Estado de Minas Gerais

junto ao Serviço de Inspeção Municipal e o selo do S.I.M., bem como, quando for o caso deve informar que o produto é artesanal.

Art.19 Os alimentos perecíveis, ou seja, suscetíveis ao alto e progressivo crescimento de microorganismos infecciosos ou toxigênicos, devem ser mantidos continuamente em temperatura inferior a 5° C, exceto durante o tempo necessário para elaboração, preparação ou entrega ao consumidor, devendo este ser restrito ao mínimo necessário.

Art. 20 Os produtos deverão ser transportados e armazenados em condições adequadas para preservação de sua qualidade.

SUBTÍTULO I

Das carnes, dos derivados e subprodutos

Art. 21 A construção dos estabelecimentos de abate deve obedecer às exigências que estejam previstas no Código Municipal de Posturas, na legislação federal e estadual, e as de ordem sanitária ou industrial previstas nesta Lei.

Art. 22 Fica estritamente proibido o uso e comercialização das carnes, seus derivados e subprodutos que sejam:

I- provenientes de animais abatidos em matadouros ou abatedouros não registrados e fiscalizados pela autoridade competente;

II- submetidos a processos inadequados de resfriamento no próprio matadouro ou abatedouro e transportadas e/ou armazenadas nos estabelecimentos de distribuição com temperatura de centro geométrico igual ou superior a 7° C.

Art. 23 É permitido o fracionamento de carnes, seus derivados e subprodutos para comercialização no estado cru, somente quando observadas as exigências específicas mínimas nesta Lei.

Parágrafo único. Os recipientes destinados ao acondicionamento dos itens deste artigo devem satisfazer as condições sanitárias e higiênicas previstas nesta Lei.

Art. 24 O proprietário e/ou responsável por açougue ou similar, somente pode armazenar, beneficiar, fracionar ou vender carnes de animais de abatedouros registrados, sendo proibido o abate de animais nas suas dependências.

Art. 25 Ao proprietário e/ou responsável por açougue ou similar é permitido:

I- a venda de subprodutos de carne (almôndega, quibes, linguiças e outros), desde eu observadas as normas mínimas desta Lei;

II- a venda de carne moída, apenas quando processada na hora da venda, sendo desta forma expressamente proibida a estocagem de carne já moída para venda posteriores;

III- a entrega de seus produtos em domicílio quando observadas as exigências desta Lei;



MUNICÍPIO DE CACHOEIRA DOURADA

Estado de Minas Gerais

IV- a comercialização de cortes de carnes embalados, desde que conservados em condições adequadas em temperatura, com identificação da data de validade e fabricação conforme descrito anteriormente nesta Lei.

Art. 26 Todo e qualquer estabelecimento que elabore, beneficie, comercialize e/ou industrialize carnes, seus derivados e subprodutos devem garantir a permanência das mesmas sob refrigeração, não as expondo sem proteção a poeiras, insetos e outros animais, assim como ao manuseio por parte do comprador.

Parágrafo único. A permanência de carnes fora de refrigeração deve ser o tempo suficiente para que aconteça o seu recebimento e a sua divisão e meias carcaças, quartos, frações comerciais e desossa, devendo ser colocadas em dispositivos de refrigeração imediatamente após a finalização do trabalho.

Art. 27 São extensivas aos entrepostos de carnes todas as disposições deste subtítulo.

SUBTÍTULO II Dos Ovos

Art. 28 Na utilização de ovos para fabricação de outros produtos comestíveis ou na venda dos mesmos, deve ser garantido ao consumidor o uso/comércio de ovos frescos e de boa procedência, em condições previstas em legislação pertinente.

Art. 29 O transporte e armazenamento de ovos devem garantir a ausência de contato com outros produtos geradores de contaminação cruzada ou que transmitam odores ou sabores estranhos.

§ 1º Os ovos expostos à venda devem ser acondicionados em caixas apropriadas ou embalagens especiais e devidamente protegidos dos raios solares diretos.

§ 2º Os ovos que tenham sofrido conservação pelo frio devem ser armazenados ou expostos em dispositivos que os mantenham em temperatura inferior a 7° C.

Art. 30 O proprietário e/ou responsável por aviários, granjas e outras propriedades afins nas quais venham a ser observadas zoonoses e que as mesmas possam ser veiculadas pelos ovos para o consumidor, não pode destinar sua produção às indústrias e/ou comércio, ficando a mesma interdita, até que prove, com documentação fornecida pela autoridade de saúde, a eliminação da zoonose.

Art. 31 Estabelecimentos produtores de ovos (granjas, aviários) devem participar do programa de boas práticas de produção (sanidade animal).

SUBTÍTULO III Do pescado, seus derivados e subprodutos



MUNICÍPIO DE CACHOEIRA DOURADA

Estado de Minas Gerais

Art. 32 A utilização do pescado para fins de consumo humano não pode ser realizado com matéria-prima recolhida já morta ou capturada em águas contaminadas ou poluídas.

Art.33 É considerado pescado *in natura*, eviscerado ou não:

I- pescado fresco: quando a matéria prima não passa por nenhum processo anterior de conservação, exceto exposição contínua ao gelo;

II- pescado resfriado: quando mantido em temperatura entre $-0,5^{\circ}$ (meio grau centígrado negativo) e -2° (dois graus negativos) em câmara ou outro dispositivo frigorífico;

III- pescado congelado: quando submetido a processo industrial adequado de congelamento, em temperatura não superior a -18°C (dezoito graus negativos) e, posteriormente, mantido em câmara ou outro dispositivo frigorífico, até sua entrega ao consumidor, em temperatura não superior a -15°C (quinze graus negativos).

Parágrafo único. O pescado, uma vez descongelado, não pode ser novamente armazenado em câmaras frigoríficas ou outros dispositivos de produção de frio.

Art. 34 As operações de descamação, evisceração e filetagem do pescado destinado à indústria e ao comércio devem ser realizadas apenas nas dependências de peixarias, entrepostos e indústrias de pescados ou bravos pesqueiros.

Art. 35 A industrialização e o comércio de pescado, seus derivados e subprodutos comestíveis devem obedecer às condições regulamentadas nesta Lei, exceto as relacionadas às peculiaridades de cada produto a legislação pertinente.

Art. 36 A venda de pescados fora de estabelecimentos tradicionais como peixarias, indústrias e entrepostos só é permitida nos seguintes casos e condições:

I- pescado *in natura*, pescado fresco, descamado ou esfolado, eviscerado ou filetado, resfriado ou congelado, desde que observadas as exigências específicas mínimas nesta Lei;

II- pré-embalado e congelado devidamente rotulado e proveniente de estabelecimento industrial registrado, desde que mantidas as exigências aos limites de temperatura e condições de armazenamento, bem como as demais exigências.

Art. 37 A pessoa somente pode entregar pescado em domicílio através dos estabelecimentos do ramo, devendo o mesmo estar acondicionado em recipiente adequado para manutenção da temperatura.

Art. 38 São extensivas aos entrepostos de pescados todas as disposições deste subtítulo.

SUBTÍTULO IV

Do leite, seus derivados e subprodutos



MUNICÍPIO DE CACHOEIRA DOURADA

Estado de Minas Gerais

Art. 39 O leite *in natura* deve ser conservado através do emprego exclusivo do frio.

Art. 40 Apenas o leite pasteurizado em usinas de beneficiamento registradas pelo órgão competente poderá ser disponibilizado para consumo direto da população.

Art. 41 O estabelecimento comercial deve ser provido de dispositivos de conservação para armazenamento do leite.

Art. 42 É proibida a venda de leite fracionado a partir da abertura das embalagens originais, exceto quando destinado ao consumo imediato.

Art. 43 Produtos derivados do leite ou subprodutos elaborados a partir do mesmo só poderão ser comercializados se estiverem adequados às legislações pertinentes.

SUBTÍTULO V

Do mel, seus derivados ou subprodutos

Art. 44 O apiário, casa de mel, entrepostos ou estabelecimento produtor de mel e derivados devem atender aos requisitos constantes nesta Lei, além de possuir equipamentos e recursos essenciais ao seu funcionamento, destacando-se centrífuga, desoperculadores, tanques ou mesas para desoperculação e decantadores, previstos conforme a capacidade de produção dos apiários.

TÍTULO V

Do Registro

Art. 45 Para a concessão do Registro do Produto, o estabelecimento processador de alimentos de origem animal deverá registrar-se no Serviço de Inspeção Municipal competente, através de pedido formal e instruído com os seguintes documentos:

- a) requerimento dirigido a autoridade competente do Município, solicitando o laudo prévio de instalação, o registro e inspeção no Serviço de Inspeção Municipal;
- b) alvará sanitário expedido pela Secretaria Municipal de Saúde;
- c) plantas ou croquis do estabelecimento, aprovadas pelo S.I.M., e pela Secretaria Municipal de Obras Públicas, Serviços Urbano e Habitação de Cachoeira Dourada;
- d) registro no Cadastro Geral de Contribuintes do ICMS;
- e) prova de estar assistido por profissional habilitado, quando necessário;
- f) prova de realização e conclusão de curso de capacitação em sua área específica;
- g) outros documentos a critério do Serviço Inspeção Municipal.

TÍTULO VI

Das Disposições Finais



MUNICÍPIO DE CACHOEIRA DOURADA

Estado de Minas Gerais

Art. 46 Além das disposições contidas nesta Lei, o produtor de alimentos de origem animal e vegetal e o proprietário do estabelecimento que o comercializa devem obedecer, além das disposições desta Lei, aquelas previstas na legislação pertinente.

Art. 47 O estabelecimento de processamento de produtos de origem animal e vegetal é responsável legal e juridicamente pelos danos causados à saúde pública, caso se comprove omissão ou negligência no que se refere aos aspectos higiênico-sanitários, à adição de produtos químicos e biológicos, ao uso impróprio de práticas de beneficiamento, embalagem, conservação, transporte e comercialização.

Art. 48 A caracterização de qualquer tipo de fraude, infração ou descumprimento desta Lei sujeitará o infrator às sanções previstas no ato da regulamentação desta.

§ 1º Constatadas irregularidades que tornem os produtos impróprios para o consumo, independentemente das sanções a ser estabelecidas por ato de regulamentação, o estabelecimento ficará sujeito às sanções, que vão desde a simples suspensão temporária da licença de fabricação do produto e destruição dos produtos condenados até a cassação definitiva do registro de fabricação do produto e do estabelecimento. As medidas cautelares só serão revogadas pelas autoridades sanitárias, quando atendidas as exigências que determinaram a suspensão do processo de fabricação de tais produtos.

§ 2º Todos os produtos impróprios para consumo humano poderão ser desnaturados pelo S.I.M., e destinados como subproduto à alimentação animal ou incinerados conforme o grau de comprometimento minado pelos exames realizados.

§ 3º No caso de comprometimento de natureza grave com produtos destinados a alimentação humano, o estabelecimento poderá ser interditado temporariamente ou definitivamente.

Art. 49 Após a efetiva instalação do Serviço Inspeção Municipal-S.I.M., o Poder Executivo Municipal definirá, em lei específica, as taxas de serviço de inspeção municipal, as infrações e penalidades a que se sujeitarão os estabelecimentos industriais, de serviços e comerciais cuja atuação seja sob o controle do S.I.M.

Art. 50 As empresas já instaladas terão o prazo de 120 (cento e vinte) dias para adequarem a esta Lei Complementar após a publicação desta.

Art. 51 As despesas decorrentes da presente lei correrão à conta de dotações próprias do orçamento vigente constantes da Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente, suplementadas, se necessário.

Art. 52 Esta lei entra em vigor na data de sua publicação.

Art. 53 Revogam-se as disposições em contrário.



MUNICÍPIO DE CACHOEIRA DOURADA

Estado de Minas Gerais

Dado e passado no Gabinete do Prefeito, no Centro Administrativo João Batista da Silva - “João Tatu”, em **Cachoeira Dourada, aos 17 dias do mês de dezembro do ano de 2014**; 226º da Inconfidência Mineira, 193º da Independência do Brasil, 126º da República, e 52º da Emancipação Político-Administrativa do Município.

JOSE MÁRCIO STORTI

Prefeito Municipal

KARICE CAMILA DE LIMA

Secretária Municipal de Agricultura e Meio Ambiente

JUNIO CESAR FERREIRA COELHO

Secretário Municipal de Governo