



### COMPRAS E LICITAÇÕES

**TERMO DE RESCISÃO UNILATERAL Processo Licitatório nº 0615/2017 Pregão Presencial nº 059/2017** Objeto: Registro de preços para futura e eventual aquisição de cartucho, toners e correlatos para utilização nas secretarias do Município de Córrego Fundo/MG. Considerando que o Município efetuou compra de cartuchos de tinta e toner da empresa MAC Suprimentos e Material de Escritório LTDA, da marca HP, conforme notas fiscais nº 1295, 1296 e 1297, série 001, emitidas em 15/05/2018; Considerando que os produtos adquiridos foram inspecionados por Perito Certificado em produtos originais HP em 24/MAIO/2018; Considerando que o resultado do Laudo de Inspeção Técnica do Fabricante que conclui “que os produtos adquiridos da empresa MAC Suprimentos e Material de Escritório LTDA-ME, não são originais da marca HP” em desobediência ao compromisso firmado através da Ata de Registro de Preços nº 033/2018; Considerando que a contratada foi devidamente notificada sobre a irregularidade dos produtos e que, em respeito ao princípio constitucional da ampla defesa e do contraditório, foi concedido prazo recursal de 05 (cinco) dias úteis; Considerando que a Pregoeira e Equipe de Apoio julgou que as razões recursais da notificada não apresentam solidez capaz de obstar a rescisão contratual e aplicação da penalidade de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, o que foi ratificado pela autoridade máxima. Decido, nos termos do art. 58, inciso II, da Lei Federal 8.666/93, RESCINDIR UNILATERALMENTE a Ata de Registro de Preços nº 033/2018; Dê-se conhecimento desta decisão a todos os interessados. Córrego Fundo/MG, 10 de agosto de 2018. Érica Maria Leão Costa Prefeita

**TERMO DE RESCISÃO UNILATERAL Processo Licitatório nº 0615/2017 Pregão Presencial nº 059/2017** Objeto: Registro de preços para futura e eventual aquisição de cartucho, toners e correlatos para utilização nas secretarias do Município de Córrego Fundo/MG. Considerando que o Município efetuou compra de cartuchos de tinta da empresa Masterinfor Comercial e Serviços LTDA, da marca HP, conforme nota fiscal nº 999, série 001, emitida em 25/04/2018; Considerando que os produtos adquiridos foram inspecionados por Perito Certificado em produtos originais HP em 08/MAIO/2018; Considerando que o resultado do Laudo de Inspeção Técnica do Fabricante que conclui “que os produtos adquiridos da empresa Masterinfor Comercial e Serviços LTDA não são originais da marca HP” em desobediência ao compromisso firmado através da Ata de Registro de Preços nº 034/2018; Considerando que a contratada foi devidamente notificada sobre a irregularidade dos produtos e que, em respeito ao princípio constitucional da ampla defesa e do contraditório, foi concedido prazo recursal de 05 (cinco) dias úteis; Considerando que a Pregoeira e Equipe de Apoio julgou que as razões recursais da notificada não apresentam solidez capaz de obstar a rescisão contratual e aplicação da penalidade de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, o que foi ratificado pela autoridade máxima. Decido, nos termos do art. 58, inciso II, da Lei Federal 8.666/93, RESCINDIR UNILATERALMENTE a Ata de Registro de Preços nº 034/2018; Dê-se conhecimento desta decisão a todos os interessados. Córrego Fundo/MG, 10 de agosto de 2018. Érica Maria Leão Costa Prefeita

**EXTRATO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇO Nº 073/2018.** Processo Licitatório nº. 319/2018, modalidade pregão presencial no registro de preços nº. 025/2018. OBJETO: Registro de Preços para futura e eventual aquisição de peças e acessórios e/ou componentes genuínos e/ou originais de fábrica da marca do veículo, para suprir a demanda de manutenção dos veículos e máquinas da frota municipal de Córrego Fundo/MG. CONTRATANTE: Município de Córrego Fundo/MG. CONTRATADA: AMP Comércio e Distribuidora LTDA. VALOR UNITÁRIO (DESCONTO): conforme tabela abaixo. VIGÊNCIA: a partir de 10/08/2018 até 09/08/2019. Córrego Fundo, 10 de agosto de 2018. Aline Patrícia da Silveira Leal. Pregoeira.

ITEM (Código e Descrição)	MARCA/MODELO	QTD.	UN.	% DESCONTO
002 - (022647) CATALOGO FIAT LINHA LEVE	FIAT	1.0000	UN	25.00%
004 - (022649) CATALOGO IVECO MICROONIBUS	IVECO	1.0000	UN	24.00%
017 - (022662) CATALOGO PEUGEOT LINHA LEVE	PEUGEOT	1.0000	UN	25.00%
018 - (022663) CATALOGO IVECO LINHA PESADA	IVECO	1.0000	UN	25.00%



**EXTRATO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇO Nº 079/2018.** Processo Licitatório nº. 319/2018, modalidade pregão presencial no registro de preços nº. 025/2018. OBJETO: Registro de Preços para futura e eventual aquisição de peças e acessórios e/ou componentes genuínos e/ou originais de fábrica da marca do veículo, para suprir a demanda de manutenção dos veículos e máquinas da frota municipal de Córrego Fundo/MG. CONTRATANTE: Município de Córrego Fundo/MG. CONTRATADA: Unir Peças Diesel. VALOR UNITÁRIO (DESCONTO): conforme tabela abaixo. VIGÊNCIA: a partir de 10/08/2018 até 09/08/2019. Córrego Fundo, 10 de agosto de 2018. Aline Patrícia da Silveira Leal. Pregoeira.

ITEM (Código e Descrição)	MARCA/MODELO	QTD.	UN.	% DESCONTO
010 - (022655) TABELA CINTROEN	CITROEN	1.0000	UN	20.00%
012 - (022657) CATALOGO VOLKSWAGEM L.PESADA	VOLKSWAGEN	1.0000	UN	29.00%

**Extrato TERMO DE APOSTILAMENTO nº 001 DO CONTRATO Nº 60/2018 CELEBRADO ENTRE O MUNICÍPIO DE CÓRREGO FUNDO/MG E A “VCB TRANSPORTES LTDA”.** O presente Instrumento tem como objeto a modificação unilateral do contrato por parte da Administração visando a adequação para inserir a subfunção/grupo e elemento de despesa específica pra custeio de passagem e despesa de locomoção para o ensino superior, incluindo a seguinte ficha/rubrica orçamentária: Ficha-839: 02.03.12.369.1212.3.3.90.33. Publique-se. Córrego Fundo, 19 de Julho de 2018. Érica Maria Leão Costa. Prefeita.

**Extrato TERMO DE APOSTILAMENTO nº 001 DO CONTRATO Nº 61/2018 CELEBRADO ENTRE O MUNICÍPIO DE CÓRREGO FUNDO/MG E A “EMPRESA NOSSA SENHORA DO CARMO LTDA- EPP”.** O presente Instrumento tem como objeto a modificação unilateral do contrato por parte da Administração visando a adequação para inserir a subfunção/grupo e elemento de despesa específica pra custeio de passagem e despesa de locomoção para o ensino superior, incluindo a seguinte ficha/rubrica orçamentária: Ficha-839: 02.03.12.369.1212.3.3.90.33. Publique-se. Córrego Fundo, 19 de Julho de 2018. Érica Maria Leão Costa. Prefeita.

### PROCURADORIA

**DECRETO Nº 3.466 DE 06 DE AGOSTO DE 2018.** "REGULAMENTA A LEI COMPLEMENTAR MUNICIPAL 073/2018, QUE DISPÕES SOBRE O SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL E OS PROCEDIMENTOS DE INSPEÇÃO SANITÁRIA EM ESTABELECIMENTOS QUE PRODUZAM E PROCESSAM ALIMENTOS E BEBIDAS DE ORIGEM ANIMAL, PARA CONSUMO HUMANO NO MUNICÍPIO DE CÓRREGO FUNDO, E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS." A PREFEITA DO MUNICÍPIO DE CÓRREGO FUNDO, no uso das atribuições que lhe confere o artigo 91, inciso I, "a", da Lei Orgânica do Município e, CONSIDERANDO a necessidade de promover a preservação da saúde humana e do meio ambiente e, ao mesmo tempo, que não implique obstáculo para a instalação e legalização da agroindústria rural de pequeno porte; CONSIDERANDO ter o foco de atuação na qualidade sanitária dos produtos finais; CONSIDERANDO a necessidade de promover o processo educativo permanente e continuado para todos os atores da cadeia produtiva, estabelecendo a democratização do serviço e assegurando a máxima participação de governo, da sociedade civil, de agroindústrias, dos consumidores e das comunidades técnica e científica nos sistemas de inspeção; CONSIDERANDO a necessidade de regulamentar a Lei Complementar Municipal nº 073 de 27 de fevereiro de 2018, quanto a classificação, funcionamento, documentos para registro e higiene dos estabelecimentos, as obrigações dos proprietários dos estabelecimentos, a inspeção industrial e sanitária de carnes, leite, ovos, mel, doces, pescado e seus derivados, a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal, a embalagem e rotulagem de produtos, a reinspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal, e os exames laboratoriais a recursos em virtude das penalidades aplicadas pelos fiscais do SIM. D E C R E T A: Art. 1º Fica Regulamentado a inspeção e fiscalização industrial e sanitária dos produtos e subprodutos de origem animal do Município de Córrego Fundo. As normas presentes neste decreto visam preservar a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos produtos, a saúde e os interesses do consumidor. CAPÍTULO I DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES Art. 2º Este regulamento estabelece as normas que regulam, no Município de Córrego Fundo, a inspeção e a fiscalização industrial e sanitária dos produtos e subprodutos de origem animal. Art. 3º Ficam sujeitos à inspeção e à fiscalização os animais de açaogue, os animais silvestres para abate autorizado pelo Instituto Brasileiro de Meio Ambiente e dos Recursos



Naturais Renováveis - IBAMA, o pescado, o leite, o ovo, o mel e a cera de abelha, bem como seus produtos, subprodutos e derivados, e qualquer espécie que se preste ao consumo humano. § 1º São considerados animais de açougue os bovídeos, os equídeos, os muareles, os suínos, os caprinos e ovídeos, as aves e os coelhos. § 2º A inspeção e a fiscalização, a que se refere este artigo, abrangem, sob o ponto de vista industrial e sanitário, a inspeção “ante” e “post-mortem” dos animais, o recebimento, a manipulação, a transformação, a elaboração, o preparo, a conservação, o acondicionamento, a embalagem, o depósito, a rotulagem, o trânsito e o consumo de todo produto de origem animal e seus derivados, adicionados ou não de vegetal, destinados ou não à alimentação humana. § 3º A inspeção e a fiscalização abrangem também outros produtos, tais como coalho e coagulantes, fermentos e outros usados na indústria de produtos de origem animal. Art. 4º A inspeção e a fiscalização, a que se refere o artigo anterior, são da competência do Serviço de Inspeção Municipal – SIM, através da Secretaria Municipal de Obras, Meio Ambiente e Desenvolvimento. § 1º O Serviço de Inspeção Municipal do Município de Corrego Fundo poderá estabelecer parceria e cooperação técnica com municípios, o Estado de Minas Gerais e a União; poderá participar de consórcio de municípios para facilitar o desenvolvimento de atividades e para a execução do Serviço de Inspeção sanitária em conjunto com outros municípios; bem como poderá solicitar a adesão ao Sistema Unificado de Atenção a Sanidade Agropecuária (Suasa). § 2º Após a adesão do SIM do Município de Corrego Fundo ao Suasa, os produtos poderão ser destinados também ao comércio estadual e interestadual, de acordo com a legislação federal que constituiu e regulamentou o Suasa. § 3º A inspeção e a fiscalização do estabelecimento de venda atacadista ou varejista são da competência da Secretaria de Estado da Saúde e dos Municípios. § 4º A inspeção e a fiscalização sanitária serão desenvolvidas em sintonia, evitando-se superposições, paralelismos e duplicidade de inspeção e fiscalização sanitária entre os órgãos responsáveis pelos serviços. Art. 5º A inspeção e a fiscalização de produtos de origem animal têm por objetivo: I - incentivar a melhoria da qualidade dos produtos; II - proteger a saúde do consumidor; III - estimular o aumento da produção. Art. 6º Para cumprir o disposto nos artigos 1º e 2º deste regulamento, a Secretaria Municipal de Obras, Meio Ambiente e Desenvolvimento, desenvolverá e coordenará, dentre outras, ações que visem a: I - promover a integração dos órgãos Municipais e consorciados de inspeção e de fiscalização, visando à troca de informações, a definição de competências e de ações conjuntas; II - formular instruções técnico-normativas, com base nas diretrizes da União e Estado, de maneira a uniformizar os procedimentos de inspeção e fiscalização sanitária, respeitadas as peculiaridades do Município; III - estabelecer normas para a higienização e a desinfecção das instalações industriais e para a classificação e a verificação da qualidade dos produtos; IV - regulamentar o registro e o relacionamento dos estabelecimentos que produzam, distribuem, transportem, armazenem, processem, manipulem e comercializem produtos de origem animal; V - realizar a inspeção permanente ou periódica das indústrias de laticínios e de carne e o controle sanitário dos animais e dos procedimentos de abate; VI - organizar a rede laboratorial, composta de laboratórios oficiais, conveniados e credenciados, de modo a possibilitar as ações de inspeção, fiscalização e vigilância sanitária; VII - promover a divulgação do resultado da análise dos produtos, com a finalidade de orientar o consumidor; VIII – fomentar a produção artesanal por meio de orientação técnica e regulamentação da atividade, objetivando a melhoria de suas condições higiênico-sanitárias; IX - investir em recursos humanos e materiais, como forma de garantir a continuidade e o aperfeiçoamento das ações propostas. § 1º Os estabelecimentos mencionados no inciso IV não poderão funcionar sem que estejam previamente registrados ou relacionados, na forma deste regulamento. § 2º O SIM pode conceder prazo para os estabelecimentos se adaptarem às exigências deste regulamento. Art. 7º O SIM, na implantação das atividades de inspeção e fiscalização sanitária, considerará, sem prejuízo de outras ações legalmente estabelecidas: I – a definição das prioridades de serviço; II - a detecção das fontes de contaminação e dos pontos críticos de controle; III - a notificação e a investigação de surtos de doenças veiculadas por produtos de origem animal; IV - a formação de recursos humanos para trabalhar na área de inspeção e fiscalização de produtos de origem animal; V – a divulgação de informações de interesse da área; VI – a recomendação de medidas de prevenção e controle. PARÁGRAFO ÚNICO As ações de inspeção e fiscalização terão caráter preponderantemente educativo e, secundariamente, punitivo, na forma estabelecida por este regulamento. Art. 8º A inspeção e a fiscalização, de que trata este regulamento, será realizada: I - no estabelecimento industrial, especializado no abate de animais e no preparo ou industrialização de seus subprodutos, sob qualquer forma; II - no estabelecimento que receba, abata ou industrialize as diferentes espécies de animais silvestres de abate autorizado; III - na propriedade rural, no entreposto de leite e derivados e no estabelecimento industrial que recebam, produzam, manipulem, conservem, acondicionem ou armazenem produtos de origem animal e seus derivados; IV – no entreposto de ovos e na indústria de produtos deles derivados; V - no entreposto de recebimento e distribuição de pescado e na indústria que o beneficie; VI – no estabelecimento que produza ou receba mel e cera de abelha para beneficiamento ou industrialização; VII – no posto de fiscalização do produto em trânsito. PARÁGRAFO ÚNICO Quando necessário, serão feitas reinspeção e fiscalização nos estabelecimentos atacadistas e varejistas de produtos e subprodutos de origem animal destinados ao consumo humano ou animal. Art. 9º O SIM pode celebrar acordo de cooperação técnica com Secretaria Municipal de Saúde para estabelecer ação conjunta na inspeção e fiscalização do aspecto higiênico-sanitário dos produtos de origem animal no setor varejista,



visando à apreensão e à inutilização de produto clandestino ou impróprio para o consumo humano. PARÁGRAFO ÚNICO As despesas necessárias à utilização de que trata este artigo serão custeadas pelo proprietário do estabelecimento infrator. Art. 10 É proibida a duplicidade de inspeção e de fiscalização industrial e sanitária no mesmo estabelecimento. Art. 11 O SIM pode firmar acordo de cooperação técnica com outros municípios, órgão ou entidade ligados à defesa do consumidor, à saúde e ao abastecimento, visando à inspeção e fiscalização integrada do processo de produção e de comercialização de produto de origem animal. PARÁGRAFO ÚNICO Os encargos decorrentes de convênio firmado com outros municípios serão rateados por estes, utilizando-se como base a população de cada município. Art. 12 O Município incentivará a educação higiênico- sanitária e tecnológica por meio de: I – capacitação e renovação de recursos humanos; II - divulgação da legislação sanitária e de normas de educação sanitária em sindicatos patronais, de trabalhadores, em associações comunitárias e demais entidades civis representativas da sociedade; III - divulgação do resultado do laudo de inspeção das empresas; IV - desenvolvimento de programa educativo de extensão rural para produtor, com a possibilidade de participação das demais esferas de governo; V - divulgação, no âmbito dos órgãos envolvidos no processo, das ações relativas à inspeção e fiscalização dos produtos de origem animal; VI – fomento da educação sanitária no ensino, com a participação de entidades privadas e oficiais, para conscientizar o consumidor sobre a importância da qualidade dos produtos de origem animal. Art. 13 O SIM pode coletar amostra de produto de origem animal, sem ônus para si, para análise laboratorial a ser realizada em laboratório oficial ou credenciado. Art. 14 A análise laboratorial para efeito de fiscalização, necessária ao cumprimento deste regulamento, será feita em laboratório próprio, oficial ou credenciado. PARÁGRAFO ÚNICO A análise laboratorial destinada à contraprova, requerida pelo proprietário do estabelecimento, será feita em laboratório oficial ou credenciado pelo SIM, ficando o proprietário responsável por seu custeio. Art. 15 A análise de rotina na indústria, para efeito de controle de qualidade do produto, será custeada pelo proprietário do estabelecimento, podendo ser realizada em laboratório de sua propriedade ou em laboratório oficial ou credenciado pelo SIM. Art. 16 O estabelecimento registrado ou relacionado, na forma deste regulamento, é obrigado a apresentar ao SIM relação de seus fornecedores de matéria-prima de origem animal, acompanhada dos respectivos atestados sanitários dos rebanhos, de acordo com as normas regulamentares vigentes. PARÁGRAFO ÚNICO A reincidência no descumprimento do disposto neste artigo sujeita o infrator às seguintes multas: I – A uma Unidade Fiscal Padrão, por fornecedor sem atestado sanitário, para os estabelecimentos que abatem animais; II – Meia Unidade Fiscal Padrão, por fornecedor sem atestado sanitário, para os estabelecimentos que recebem leite. Art. 17 Entende-se por estabelecimento de produto de origem animal, para efeito deste regulamento, qualquer instalação ou local nos quais sejam abatidos ou industrializados animais produtores de carne, bem como onde sejam recebidos, manipulados, elaborados, transformados, preparados, conservados, armazenados, embalados e rotulados, com finalidade industrial ou comercial, a carne, o leite, o pescado, o mel e a cera de abelha, o ovo e os seus respectivos derivados, bem como os produtos utilizados em sua industrialização. Art. 18 No estabelecimento sujeito a inspeção Municipal, será ela instalada em caráter permanente ou periódico, de acordo com a característica de produção ou industrialização daquele, mediante portaria baixada pelo Secretário Municipal de Obras, Meio Ambiente e Desenvolvimento. Art. 19 A inspeção e a fiscalização sanitária de produto de origem animal abrange: I – a classificação do estabelecimento; II - o exame das condições para o funcionamento do estabelecimento, de acordo com as exigências higiênico- sanitárias essenciais para a obtenção do título de registro ou de relacionamento, bem como para a transferência de propriedade; III – a fiscalização da higiene do estabelecimento; IV – as obrigações do proprietário, responsável ou preposto do estabelecimento; V – as normas de funcionamento do estabelecimento; VI - a inspeção “ante” e “post mortem” dos animais destinados ao abate; VII – a inspeção e a reinspeção dos produtos, subprodutos e matérias-primas de origem animal durante as fases de recepção, produção, industrialização, estocagem, comercialização, aproveitamento e transporte; VIII - a classificação do produto e subproduto, de acordo com o tipo e padrão ou fórmula aprovada; IX - a aprovação do tipo, padrão e fórmula dos produtos e subprodutos de origem animal; X – a embalagem e rotulagem do produto e subproduto; XI - o registro do produto e subproduto, bem como a aprovação do rótulo e embalagem; XII – a matéria-prima na fonte produtora e intermediária; XIII – os meios de transporte de animal vivo, assim como do produto derivado e sua matéria-prima, destinados à alimentação humana; XIV - o trânsito de produto, subproduto e matéria-prima de origem animal; XV – a coleta de material para análise de laboratório; XVI - o exame microbiológico, histológico e físico-químico da matéria-prima ou produto; XVII - o produto e o subproduto existentes no mercado de consumo, para efeito de verificação do cumprimento das medidas estabelecidas neste regulamento; XVIII – a aplicação de penalidade decorrente de infração; XIX - outras instruções necessárias à maior eficiência dos trabalhos de inspeção e fiscalização sanitária. Art. 20 O SIM pode, quando julgar necessário, exigir que matéria-prima destinada a estabelecimento registrado, proveniente de local não fiscalizado, se faça acompanhar de certificado sanitário, expedido por serviço sanitário oficial. Art. 21 O servidor incumbido da execução deste regulamento terá carteira de identidade funcional expedida pelo SIM e/ou Consórcio Público criado para fim específico de fiscalização. Art. 22 O detalhamento das normas e os procedimentos de ordem tecnológica, sanitária e higiênica, serão fixados através de portarias específicas, expedidas pelo órgão competente. CAPÍTULO II Do Registro e do Relacionamento Art. 23 Nenhum estabelecimento pode



realizar comércio intermunicipal, com produto de origem animal, sem estar registrado ou relacionado no IMA, exceto aquele sob regime de inspeção federal. § 1º Será considerado estabelecimento relacionado o “estábulo leiteiro” destinado a produção exclusiva de leite tipo “B”. § 2º Será concedido o registro provisório, para comercialização de matéria-prima ou de produto de origem animal, ao estabelecimento que não preencher todos os requisitos tecnológicos, inclusive os concernentes a instalações e equipamentos, para obter o registro definitivo. Art. 24 Estão sujeitos a registro os seguintes estabelecimentos: I - matadouro de bovino, suíno, equídeo, ave, coelho, caprino, ovino e demais espécies, de abate autorizado; II - indústria de carne e derivados, entreposto de carne e derivados, e indústria de produto não comestível; III - usina de beneficiamento de leite, fábrica de laticínios, entreposto de laticínios, posto de refrigeração, granja leiteira e microusina de leite; IV - entreposto de pescado e indústria de conserva de pescado; V - unidade apícola; VI – entreposto de ovos e indústria de conserva de ovos; VII – fábrica de coalho, coagulante e fermento. PARÁGRAFO ÚNICO Os demais estabelecimentos previstos neste regulamento serão relacionados. Art. 25 O pedido de registro de estabelecimento será instruído com os seguintes documentos: I - requerimento dirigido ao SIM, conforme modelo padrão; II - cópia do registro da propriedade, do contrato social ou contrato de arrendamento; III - cópia do CNPJ ou CPF e da inscrição estadual ou inscrição de produtor rural; IV - laudo de inspeção do terreno ou laudo técnico-sanitário do estabelecimento, quando se tratar de construção já existente; V - memorial descritivo, assinado pelo proprietário e pelo responsável técnico, contendo informações de interesse econômico- sanitário; VI - memorial descritivo da construção, assinado pelo proprietário e por profissional habilitado, contendo informações a respeito da construção; VII – Requerimento de alvará de licença da Prefeitura Municipal; VIII - autorização do órgão responsável pela proteção ambiental; IX - exame físico-químico e bacteriológico da água de abastecimento; X - planta do estabelecimento, compreendendo planta baixa de cada pavimento, com localização dos equipamentos, na escala de um para cem (1:100), planta da fachada, com cortes longitudinal e transversal, na escala de um para cinquenta (1:50), usadas as seguintes convenções: a) nos estabelecimentos novos, cor preta; b) nos estabelecimentos a reconstruir, ampliar ou remodelar, cor preta para as partes a serem conservadas; cor vermelha para as partes a serem construídas e cor amarela para as partes a serem demolidas; XI - planta de situação, contendo detalhes sobre localização de todas as instalações existentes na área definida; afastamento em relação às vias públicas e confrontações, orientação e detalhes sobre as redes de abastecimento de água, esgoto e estação de tratamento de efluentes, na escala de um para quinhentos (1:500); XII - fotos das diversas dependências da indústria, em diferentes ângulos, abrangendo os equipamentos existentes, bem como os aspectos externos; XIII - carteira de saúde ou atestado de saúde dos empregados do estabelecimento. § 1º O estabelecimento de leite e derivados deve juntar, também, cópia do cartão sanitário expedido pelo IMA e exame sanitário de brucelose e tuberculose do rebanho, inclusive de seus fornecedores, que devem ser renovados a cada seis (6) meses. § 2º A exigência constante do parágrafo anterior passa a ser anual, quando da ocorrência de três exames semestrais consecutivos com resultado negativo. § 3º O SIM pode exigir, quando julgar necessário, outros documentos sanitários. Art. 26 O projeto, compreendendo as plantas indicadas nos incisos X e XI do artigo anterior, deve ser apresentado em três (3) vias, datadas e assinadas por profissional habilitado, de acordo com a legislação vigente e com normas técnicas. PARÁGRAFO ÚNICO Para o estudo técnico preliminar poderá ser aceito anteprojeto ou croquis. Art. 27 Para construção de estabelecimento novo é obrigatório: I - Licença Prévia de Localização, fornecida por entidade de proteção ao meio ambiente; II - Apresentação de projeto das respectivas construções nas escalas e cores previstas neste regulamento, acompanhado do memorial descritivo da obra a realizar, material a empregar e equipamentos a serem instalados. Art. 28 O requerente não dará início à construção de estabelecimento sujeito à inspeção sem que o projeto tenha sido aprovado pelo SIM. Art. 29 As autoridades municipais não permitirão o início da construção de qualquer estabelecimento destinado à fabricação de produto de origem animal, para comércio, sem que o projeto tenha sido aprovado pelo SIM. Art. 30 A aprovação prévia pelo SIM do local para a construção de estabelecimento não isenta o requerente das demais obrigações legais. Art. 31 Qualquer ampliação, remodelação ou construção no estabelecimento registrado ou relacionado, em suas dependências ou instalações, somente pode ser feita após a aprovação do projeto pelo SIM. Art. 32 Apresentados os documentos exigidos neste regulamento, para efeito de registro e de relacionamento, o SIM mandará vistoriar o estabelecimento para emissão do laudo técnico. Art. 33 Tratando-se de registro de estabelecimento que anteriormente se encontrava sob inspeção estadual ou federal, será realizada vistoria prévia de todas as instalações, equipamentos, natureza e estado de conservação das paredes, piso, teto e pé direito, bem como das redes de esgoto e de abastecimento de água, descrevendo-se, detalhadamente, sua procedência, captação, distribuição, canalização e escoamento. Art. 34 Satisfeitas as exigências fixadas neste regulamento, o (a) Secretário (a) Municipal de Obras, Meio Ambiente e Desenvolvimento autorizará a expedição do “Título de Registro ou de Relacionamento”, de que constarão o número e o nome da empresa, a classificação do estabelecimento e sua localização (município, distrito, bairro e endereço), de acordo com modelo padrão. § 1º O pedido de registro ou de relacionamento será dirigido ao (à) Secretário (a) Municipal de Obras, Meio Ambiente e Desenvolvimento. § 2º O proprietário ou responsável pelo estabelecimento registrado ou relacionado assinará termo de responsabilidade pelo cumprimento das normas técnicas e regulamentares. Art. 35 O SIM



procederá a inspeção periódica da obra em andamento no estabelecimento em construção ou remodelação, conforme projeto aprovado. Art. 36 Qualquer estabelecimento que interromper seu funcionamento por prazo superior a seis (6) meses somente poderá reiniciar suas atividades após inspeção prévia de todas as suas dependências, instalações e equipamentos. PARÁGRAFO ÚNICO Quando o prazo de interrupção de funcionamento for superior a um (1) ano, o estabelecimento terá o seu registro ou relacionamento automaticamente cancelado. Seção Única Da Transferência do Registro e do Relacionamento Art. 37 Nenhum estabelecimento registrado ou relacionado poderá ser vendido ou arrendado sem que, concomitantemente, seja feita pela empresa sucessora perante o SIM, a transferência de responsabilidade do registro ou do relacionamento. § 1º Enquanto a transferência prevista neste artigo não se efetivar, continua responsável pelo funcionamento do estabelecimento a empresa em nome da qual foi efetuado o registro ou relacionamento no SIM. § 2º Adquirido o estabelecimento, com compra ou arrendamento do imóvel respectivo, e realizada a transferência do registro ou do relacionamento, a empresa sucessora será obrigada a cumprir todas as exigências feitas ao responsável anterior, independentemente de outras que venham a ser determinadas pelo SIM. CAPÍTULO III Do Funcionamento dos Estabelecimentos Art. 38 Não será autorizado o funcionamento de estabelecimento de produto de origem animal, para comércio, sem que esteja completamente instalado e equipado para a finalidade a que se destine, salvo aquele que se encontre com registro provisório, de acordo com o § 2º do artigo 5º deste regulamento. Art. 39 Para aprovação de estabelecimento de produto de origem animal devem ser atendidas as seguintes condições: I - localizar-se em ponto distante de fonte produtora de odores indesejáveis, de qualquer natureza; II - ser instalada, de preferência, em centro de terreno cercado, afastado dos limites das vias públicas no mínimo cinco (5) metros, e dispor de área de circulação interna, que permita a livre movimentação de veículos de transporte, exceção para os estabelecimentos já instalados e que não disponham de afastamento em relação às vias públicas, os quais poderão funcionar, desde que as operações de recepção e expedição se apresentem interiorizadas, hipótese em que as áreas limítrofes com as vias públicas deverão ser ocupadas por dependências que permitam a instalação de vitrais fixos ou a construção de paredes desprovidas de abertura para o exterior, com as áreas de ventilação e iluminação voltadas para os pátios internos ou entradas laterais existentes; III - dispor de luz natural e artificial e ventilação suficientes, em todas as dependências, respeitadas as peculiaridades de ordem tecnológica cabíveis; IV - possuir piso de material impermeável, resistente à abrasão e à corrosão, ligeiramente inclinado, construído de modo a facilitar a colheita e o escoamento de águas residuais e permitir sua boa limpeza e higienização; V - ter paredes lisas, impermeabilizadas com material de cor clara, aprovado pelo SIM, numa altura de pelo menos dois (2) metros, de fácil lavagem e higienização, com ângulos e cantos arredondados; VI - possuir, nas dependências de elaboração de comestíveis, forro de material resistente à umidade e vapores, construído de modo a evitar o acúmulo de sujeira e a contaminação, de fácil limpeza e higienização, vedado o uso de madeira, podendo ele ser dispensado no caso em que a cobertura proporcione perfeita vedação à entrada de poeira, insetos e pássaros, e assegure fácil higienização; VII - dispor de dependências e instalações mínimas segundo definição do SIM, respeitadas as finalidades a que se destine, para recepção, industrialização, embalagem, depósito e expedição de produto comestível, sempre separadas, por meio de paredes totais, das destinadas ao preparo de produto não comestível; VIII – dispor de dependências para administração, oficina e depósitos diversos, separadas do corpo industrial sempre que recomendado pelo SIM; IX - estar equipado com mesas revestidas de material impermeável, aprovado pelo SIM, para os trabalhos de manipulação e preparo de matéria-prima e produto comestível, dispostas ou construídas de forma a permitir fácil higienização; X - dispor de tanques, caixas, bandejas e outros recipientes de material impermeável, de superfície lisa e fácil lavagem e higienização, aprovados pelo SIM; XI - dispor de rede de abastecimento de água para atender, suficientemente, às necessidades do trabalho industrial e às dependências sanitárias e, quando necessário, de instalação para tratamento de água; XII - dispor de água fria abundante e, quando necessário, de instalação de vapor e água quente, em todas as dependências de manipulação e preparo, não só de produto, como de subproduto não comestível; XIII - dispor de rede de esgoto em todas as dependências, com dispositivo adequado, que evite refluxo de odores e a entrada de roedores e outros animais, ligado a tubos coletores e estes ao sistema geral de escoamento, o qual deverá ser dotado de estrutura que permita o tratamento de resíduos e efluentes, de conformidade com as normas de defesa ambiental; XIV - dispor, conforme legislação específica, de vestiário e instalação sanitária adequadamente instalados, de dimensões e em número proporcional ao pessoal, com acesso indireto à dependência industrial, quando localizados em seu corpo; XV - possuir, quando necessário, instalação de frio em número e área suficientes, segundo a capacidade e a finalidade do estabelecimento; XVI - dispor de equipamento necessário e adequado aos trabalhos, observados os princípios da técnica industrial e facilidade de higienização, inclusive para aproveitamento e preparo de subproduto não comestível; XVII - dispor, no estabelecimento sob inspeção permanente, de sala destinada à inspeção municipal, provida de vestiário, instalação sanitária e chuveiro; XVIII - dispor, quando necessário, de equipamento gerador de vapor, com capacidade adequada para atender às necessidades do estabelecimento, instalado em dependência externa; XIX - dispor de depósitos adequados para insumos, embalagens, materiais e produtos de limpeza. CAPÍTULO IV Do Estabelecimento de Carne e Derivados Art. 40 O estabelecimento de carne e derivados é classificado em:



I - frigorífico: a) de bovino; b) de suíno; c) de ave e coelho; d) de equídeo; e) de caprino e ovino; f) de outras espécies autorizadas para o abate; II – indústria de carne e derivados; III – entreposto de carne e derivados; IV – indústria de produto não comestível. § 1º Entende-se por “frigorífico” o estabelecimento dotado de instalação adequada para a matança de qualquer das espécies animais vendidas em açougue, com instalações apropriadas de frio, com ou sem dependência para industrialização, visando o fornecimento de carne resfriada para o comércio intermunicipal. Se necessário, disporá de instalações e equipamentos para o aproveitamento de subproduto não comestível. § 2º Entende-se por “indústria de carne e derivados” o estabelecimento que industrialize carne das diversas espécies vendidas em açougue, com ou sem sala de matança anexa, dotado, se necessário, de instalação de frio industrial e equipamento adequado para o preparo de subproduto não comestível. § 3º Entende-se por “entreposto de carne e derivados” o estabelecimento destinado à recepção, estocagem, manipulação, conservação, acondicionamento e distribuição de carne fresca, resfriada e congelada, das diversas espécies vendidas em açougue, e de outros produtos animais. § 4º Entende-se por “indústria de produto não comestível” o estabelecimento que manipule matéria-prima e resíduos de origem animal, de várias procedências, para o preparo exclusivo de produto não utilizado na alimentação humana. Art. 41 Por “carne de açougue” entende-se a massa muscular e demais tecidos que a acompanham incluindo ou não a base óssea do animal abatido sob inspeção veterinária oficial. PARÁGRAFO ÚNICO Consideram-se “miúdo” os órgãos e as vísceras do animal de açougue, usado na alimentação humana, tais como miolo, língua, coração, fígado, rim, rumem, retículo, mocotó e rabada. Art. 42 O animal abatido, formado da massa muscular e osso, desprovido da cabeça, mocotó, cauda, couro, órgão e vísceras torácicas e abdominais, constitui a “carcaça”. § 1º No suíno, a carcaça pode ou não incluir o couro, a cabeça e os pés. § 2º A carcaça, dividida ao longo da coluna vertebral, dá as “meias carcaças”, que, subdivididas por um corte entre duas costelas, variável segundo hábitos regionais, dão os “quartos” anteriores ou dianteiros, e posteriores ou traseiros. Art. 43 A simples designação “produto”, “subproduto”, “matéria-prima” ou “derivado” significa, para efeito deste regulamento, que se trata de “produto de origem animal ou sua matéria-prima”. SEÇÃO ÚNICA Normas para o Funcionamento de Estabelecimento de Carne e Derivados Art. 44 O estabelecimento de carne e derivados deve satisfazer, ainda, as seguintes condições: I - dispor de suficiente pé-direito na sala de matança, de modo a permitir a instalação dos equipamentos, principalmente do trilhamento aéreo, numa altura adequada para se manterem as condições de higiene na sangria, evisceração, manipulação da carcaça e demais matérias-primas, com no mínimo 4m (quatro metros) de altura; II - dispor de altura mínima do trilhamento aéreo, da área de atordoamento e sangria até a linha e matambre, no estabelecimento para abate de bovino e de equídeo, de 3m (três metros); III - dispor de curral e de pocilga coberta, convenientemente pavimentados e providos de bebedouros; IV - dispor, no caso de matadouro frigorífico, de meio que possibilite a lavagem e a desinfecção do veículo utilizado no transporte de animais; V – dispor, de acordo com a classificação e a capacidade do estabelecimento, de dependência de matança suficientemente ampla para permitir o normal desenvolvimento das respectivas operações; VI - dispor, no estabelecimento de abate, de dependência para o esvaziamento e a limpeza do estômago e intestinos, para a manipulação de cabeça, mocotó, couro e vísceras comestíveis; VII - dispor, de acordo com a classificação do estabelecimento, de graxaria para o provimento de matéria-prima gordurosa e subproduto não comestível; de câmara fria; de sala de desossamento e corte de carcaça; de dependência tecnicamente necessária à fabricação de produto de salsicharia e conserva; de dependência para classificação e embalagem; de depósito e salga de couro; de salga, ressalga e secagem de carne; de depósito de subproduto não comestível e de depósitos diversos, proporcionais à capacidade do estabelecimento; VIII - dispor de equipamento adequado, como box de atordoamento de bovino; guincho elétrico ou talha manual; tanque ou equipamento de escaldagem de suíno; trilhamento aéreo; plataforma; mesa; carro; caixa; estrado; pia; esterilizador e outros, utilizados em qualquer estabelecimento de abate, recebimento e industrialização da matéria-prima e do preparo de produto, em número suficiente, construídos com material fácil e perfeita higienização; IX - possuir dependência específica para higienização de carretilha ou balancim; carro; gaiola; bandeja, e outros, de acordo com a finalidade do estabelecimento; X - dispor de plataforma coberta para recepção e descanso dos animais, no estabelecimento destinado ao abate de ave e coelho. CAPÍTULO V Do Estabelecimento de Leite e Derivados Art. 45 O estabelecimento de leite e derivados é classificado em: I – propriedade rural, que pode ser: a) fazenda leiteira; b) microusina de leite; c) granja leiteira; d) queijaria; II – estabelecimento industrial, que compreende: a) posto de refrigeração; b) entreposto-usina; c) usina de beneficiamento; d) fábrica de laticínios; e) entreposto de laticínios. Art. 46 Entende-se por “propriedade rural” o estabelecimento produtor de leite para qualquer finalidade comercial, a saber: I - “fazenda leiteira”, o estabelecimento produtor de leite tipo “B” ou “C”, com destinação para outro estabelecimento, visando ao beneficiamento ou industrialização; II - “microusina de leite”, o estabelecimento localizado em propriedade rural, com equipamento adequado para o beneficiamento, a pasteurização e o envase de leite; III - “granja leiteira”, o estabelecimento destinado à produção, refrigeração, pasteurização e envasamento de leite tipo “A” para consumo ou industrialização, exclusivamente de produção própria; IV - “queijaria”, o estabelecimento situado em propriedade rural, destinado exclusivamente à produção de queijo tipo minas, mussarela e provolone, cuja matéria-prima seja de produção própria. Art. 47 Entende-se por “estabelecimento industrial” o destinado ao recebimento de leite e seus derivados para beneficiamento,



manipulação, conservação, fabricação, maturação, embalagem, acondicionamento, rotulagem e expedição, a saber: I - “posto de refrigeração”, o estabelecimento destinado à recepção e ao tratamento, pelo frio, de leite reservado ao consumo ou à industrialização; II - entreposto-usina, assim denominado o estabelecimento localizado em centro de consumo, dotado de aparelhagem moderna e mantido em nível técnico elevado para recebimento de leite e que satisfaça as exigências deste regulamento, previstas para as fábricas de laticínios; III - “usina de beneficiamento”, o estabelecimento que tem por fim principal receber, filtrar, beneficiar e acondicionar, higienicamente, o leite destinado ao consumo humano, podendo, ainda, englobar a atividade de industrialização; IV - “fábrica de laticínios” é o estabelecimento destinado ao recebimento de leite e seus derivados, para preparo de produto lácteo; V - “entreposto de laticínios”, o estabelecimento destinado ao recebimento, maturação, classificação e acondicionamento de produto lácteo, excluído o leite ao natural. SEÇÃO ÚNICA Normas para Funcionamento do Estabelecimento de Leite e Derivados Art. 48 O estabelecimento de leite e derivados deve satisfazer, ainda, as seguintes exigências: I - quando se tratar de seção industrial, possuir altura e dimensão compatíveis com o volume e o produto processado, a critério do SIM; II – possuir dependência ou local próprio para higienização do vasilhame e do carro tanque, quando for o caso, os quais devem ser higienizados antes do retorno ao ponto de origem; III – dispor de cobertura adequada no local de carregamento e descarregamento de leite e seus derivados; IV - ter dependência para recebimento de matéria-prima ou produto, provida de laboratório de análise quando exigido pelo SIM; V – dispor de dependência distinta para tratamento do leite e parcial manipulação do produto, bem como para equipamento de produção de frio, visando mantê-lo em condição adequada de temperatura, quando destinado à coagulação do leite e a sua parcial manipulação, até a obtenção de massa cozida, semi-cozida ou filada, de requeijão ou de caseína; VI - contar com dependência adequada para resfriamento, seleção, pro-beneficiamento e remessa de leite em carro tanque isotérmico destinado ao beneficiamento complementar ou à industrialização em outro estabelecimento; VII - quando o estabelecimento se destinar ao recebimento de matéria-prima para o preparo de produtos e derivados de leite, acabados ou semiacabados, ou destinado a receber esses produtos, para complementação e distribuição: a) possuir dependência para elaboração ou fabricação de produtos derivados, sua conservação e demais operações, incluindo-se a câmara de salga e cura de queijo com temperatura e umidade controladas, quando for o caso; b) contar com as dependências e os equipamentos previstos nos incisos V e VI, tendo em vista o produto que será fabricado; VIII - quando o estabelecimento se destinar ao beneficiamento de leite para consumo, para envio a outro estabelecimento, ou recebimento de leite já beneficiado para distribuição ao consumo, ou, ainda, desde que instalado e equipado, elabore ou fabrique produto para complementação e distribuição, dispor de dependências para análise físico-química e microbiológica, para beneficiamento de leite destinado ao consumo direto e para as demais operações necessárias, incluindo-se, quando for o caso, dependências para fabricação e conservação de produtos derivados; IX – quando o estabelecimento se destinar ao recebimento de produto lácteo para distribuição, maturação, fracionamento e acondicionamento e, desde que convenientemente instalado e equipado, para recepção de leite beneficiado destinado ao consumo direto, ou, ainda, quando se destinar à elaboração de queijo fundido ou de queijo ralado, dispor de: a) dependência para recebimento de produto semiacabado, sua classificação, fracionamento, embalagem, conservação e demais operações necessárias; b) dependência e equipamentos adequados a elaboração de queijo fundido ou de queijo ralado. CAPÍTULO IV Do Estabelecimento de Pescado e Derivados Art. 49 O estabelecimento destinado ao pescado e seus derivados é classificado em: I – entreposto de pescado; II – indústria de conserva de pescado. § 1º Entende-se por “entreposto de pescado” o estabelecimento dotado de dependência e de instalação adequadas para recebimento, manipulação, frigorificação, distribuição e comercialização de pescado. § 2º Por “indústria de conserva de pescado” entende-se estabelecimento dotado de dependência, instalação e equipamento adequados para o recebimento e a industrialização de pescado. SEÇÃO ÚNICA Normas para Funcionamento de Estabelecimento de Pescado e Derivados Art. 50 O estabelecimento de pescado e derivados deve satisfazer as seguintes condições: I - quando provido de cais ou trapiche para atracação de barco pesqueiro: a) possuir cobertura e equipamento adequado no local reservado a carga e descarga do barco, cuja área deverá ser destinada exclusivamente para este fim; b) possuir instalação e equipamento adequado à higienização e desinfecção do barco; c) possuir vestiário e banheiro para a tripulação do barco; II - quando receber, manipular e comercializar pescado fresco ou se dedicar à sua industrialização, para o consumo humano: a) dispor de dependência, instalação e equipamento para recepção, seleção, industrialização e expedição do pescado, compatível com sua finalidade; b) possuir instalação para o fabrico e armazenamento de gelo, podendo essa exigência, apenas no que tange à fabricação, ser dispensada em região onde exista facilidade para a aquisição de gelo de comprovada qualidade sanitária; c) dispor de separação física entre a área de recebimento da matéria-prima e a destinada à manipulação e acondicionamento do produto final; d) dispor de equipamento destinado à hipercloração da água para lavagem de pescado, de limpeza e higienização da instalação, dos equipamentos e utensílios; e) dispor de instalação e equipamento para a colheita e transporte, para o exterior da área de manipulação de comestíveis, dos resíduos de pescado resultantes do processamento industrial; f) dispor de instalação e equipamentos para o aproveitamento dos resíduos de pescado resultantes do processamento industrial, visando à sua transformação em subproduto não comestível, podendo, em caso





especial, ser dispensada essa exigência, permitindo-se o encaminhamento dos resíduos de pescado ao estabelecimento dotado de instalação e equipamentos próprios para essa finalidade, cujo transporte deverá ser realizado em veículo apropriado; g) dispor de câmara de espera para o armazenamento do pescado fresco, que não possa ser manipulado ou comercializado de imediato; h) dispor de equipamentos adequados para lavagem e higienização de caixas, recipientes, grelhas, bandejas e outros utensílios usados para acondicionamento, depósito e transporte de pescado e seus derivados; i) dispor, no estabelecimento que elabore produto congelado, de instalação frigorífica independente, para seu congelamento e estocagem final; j) dispor, no caso de elaboração de produto curado de pescado, de câmara fria em número e dimensão necessária à sua estocagem, podendo, em caso especial, ser dispensada essa exigência, permitindo-se o encaminhamento do pescado curado a estabelecimento dotado de instalação frigorífica adequada ao seu armazenamento; l) dispor, no caso de elaboração de produto curado de pescado, de depósito de sal; m) dispor, no caso de industrialização de laboratório para controle da qualidade de pescado e derivados. CAPÍTULO V Do Estabelecimento de Mel, Cera de Abelha e Derivados Art. 51 O estabelecimento destinado ao processamento do mel e dos produtos apícolas denomina-se “unidade apícola”. PARÁGRAFO ÚNICO Entende-se por “unidade apícola” o estabelecimento habilitado para extração, recebimento, classificação, industrialização (beneficiamento, tratamento ou transformação), acondicionamento, identificação e expedição de produtos apícolas. SEÇÃO ÚNICA Normas para Funcionamento de Estabelecimento de Mel, Cera de Abelha e Derivados Art. 52 O estabelecimento de mel, cera de abelha e de produtos apícolas deve satisfazer, ainda, as seguintes exigências: I – dispor de dependência para a recepção; II - dispor de dependência para a manipulação, preparo, classificação e embalagem do produto. CAPÍTULO VI Do Estabelecimento de Ovos e Derivados Art. 53 O estabelecimento de ovos e derivados é classificado em: I – entreposto de ovos; II – indústria de conserva de ovos. § 1º Entende-se por “entreposto de ovos” o estabelecimento destinado à produção, ao recebimento, à classificação, ao acondicionamento, à identificação e à distribuição de ovos, dispondo ou não de instalação para a sua industrialização. § 2º Entende-se por “indústria de conserva de ovos” o estabelecimento destinado à industrialização de ovos. SEÇÃO ÚNICA Normas para Funcionamento de Estabelecimento de Ovos e Derivados Art. 54 O estabelecimento de ovos e derivados deve satisfazer o seguinte: I – dispor de sala ou área coberta para recepção; II - dispor de dependência para ovoscopia, exame de fluorescência da casca e verificação do estado de conservação do ovo; III – dispor de área para classificação comercial; IV – dispor de câmara frigorífica quando exigida pelo SIM; V - dispor, quando for o caso, de dependência para industrialização. Art. 55 A indústria de conserva de ovos terá dependência apropriada para recebimento, manipulação, elaboração, preparo, embalagem e depósito do produto. CAPÍTULO VII Da Higiene dos Estabelecimentos Art. 56 Toda dependência e equipamento dos estabelecimentos devem ser mantidos em boas condições de higiene, antes, durante e após a realização do trabalho industrial de rotina, e as águas servidas e residuais terão destino de acordo com a legislação vigente. Art. 57 Os utensílios e equipamentos serão convenientemente identificados, usando-se a denominação “de comestível” e “de não-comestível”, conforme a sua finalidade. Art. 58 O piso e as paredes, assim como os utensílios e equipamentos utilizados na indústria, devem ser lavados diariamente e convenientemente desinfetados com substância previamente aprovada pelo SIM. Art. 59 Os estabelecimentos devem ser mantidos limpos, sob a mais rigorosa condição de higiene e de ventilação, livres de insetos e outros animais, agindo-se cautelosamente quando do emprego de veneno, cujo uso só é permitido em dependência não destinada à manipulação ou depósito de produto comestível, sempre com autorização do SIM. Art. 60 O pessoal que trabalha com produto comestível, desde o recebimento até a embalagem, deve usar uniforme próprio e limpo, inclusive gorro, aprovados pelo SIM. Art. 61 O pessoal que manipula produto condensado ou trabalhe em necrópsia fica obrigado a desinfetar mãos, instrumentos e vestuário com produto antisséptico. Art. 62 É proibido fazer refeição no local onde se realiza trabalho industrial, bem como depositar produto, objeto e material estranho à finalidade da dependência. Art. 63 Toda vez que for necessário, o SIM pode determinar a substituição, raspagem, pintura e reforma de piso, parede, teto, equipamentos, dependências e anexos. Art. 64 A instalação própria, utilizada para animal vivo ou depósito de resíduo industrial, deve ser lavada e desinfetada, tantas vezes quantas forem necessárias. Art. 65 Durante a fabricação, expedição, transporte e estocagem, o produto deve ser conservado ao abrigo de contaminação de qualquer natureza. Art. 66 É proibido empregar na coleta, embalagem e conservação de matéria-prima ou produto usado na alimentação humana, utensílio que, pela sua composição e estado de conservação, possa comprometer a qualidade dela. Art. 67 Será exigido exame médico, pelo menos uma vez por ano ou tantas vezes quantas forem necessárias, de todos os empregados dos estabelecimentos, inclusive de seus proprietários, se exercerem atividade industrial. O servidor do SIM fica responsável pela anotação dos resultados dos exames em fichas individuais apropriadas. Art. 68 Será permitido o reaproveitamento de recipiente destinado ao acondicionamento de produto utilizado na alimentação humana, quando previamente inspecionado, condenando-se o que após ter sido limpo e desinfetado por meio de vapor ou substância permitida pelo SIM não for julgado em condições satisfatórias. PARÁGRAFO ÚNICO Não é permitido o acondicionamento de matéria-prima e de produto destinado à alimentação humana em recipiente que tenha servido para produto não comestível. Art. 69 Não é permitido residir na área da indústria delimitada no projeto. Art. 70 Nos estabelecimentos de leite e derivados é obrigatória a rigorosa lavagem e



esterilização do vasilhame antes de seu retorno à origem. CAPÍTULO VIII Das Obrigações dos Estabelecimentos Art. 71 Os proprietários ou responsáveis pelos estabelecimentos ficam obrigados a: I - observar e fazer observar as exigências contidas neste regulamento e nas normas expedidas pelo SIM; II - responsabilizar-se pela qualidade do produto, sob o ponto de vista higiênico-sanitário e tecnológico; III - fornecer pessoal necessário e habilitado, bem como material adequado, julgado indispensável ao trabalho de inspeção, inclusive acondicionamento e autenticidade de amostra para exame de laboratório; IV - fornecer a seus empregados e servidores da inspeção uniformes completos e adequados ao serviço, de acordo com as orientações técnicas do SIM; V – fornecer ao SIM, até o décimo (10º) dia de cada mês, os dados estatísticos referentes ao mês anterior, de interesse na avaliação da produção, industrialização, transporte e comércio de produto de origem animal, bem como uma via da guia de recolhimento da taxa de inspeção sanitária quitada; VI - avisar o SIM, com antecedência de no mínimo doze (12) horas, a realização de trabalho extra em estabelecimento sob inspeção permanente, mencionando sua natureza, hora de início e de provável conclusão; VII - avisar, com antecedência de no mínimo doze (12) horas, a chegada de animal a ser abatido, fornecendo os dados solicitados pelo SIM; VIII - manter local apropriado, a juízo do SIM, para recebimento e estocagem de matéria-prima procedente de outro estabelecimento sob inspeção, ou de retorno de centro de consumo para ser inspecionado, bem como para sequestro de carcaça, matéria-prima e produto suspeito; IX - fornecer substância apropriada para desnaturação de produto condenado, quando não haja instalação para sua imediata transformação; X - fornecer instalação, aparelho e reativo necessário, a juízo do SIM, para análise de matéria-prima ou produto, no laboratório do estabelecimento; XI - dar aviso, com antecedência, sobre a chegada ou recebimento de barco pesqueiro ou de pescado. Art. 72 O material fornecido pelos estabelecimentos constitui patrimônio seu, ficando, porém, à disposição e sob a responsabilidade do SIM. Art. 73 Cancelado o registro ou o relacionamento, o material pertencente ao SIM, inclusive o de natureza científica, o arquivo e o carimbo oficial da inspeção serão recolhidos ao SIM. Art. 74 O proprietário ou responsável pelo estabelecimento registrado ou relacionado é obrigado a manter escrituração da matéria-prima oriunda de outros pontos para ser utilizada, no todo ou em parte, na fabricação de produto e de subproduto não comestível. Art. 75 Todos os estabelecimentos devem registrar diariamente, em mapa, conforme modelo fornecido pelo SIM, além dos casos previstos, a entrada e a saída de matéria-prima e de produto, especificando origem, quantidade, qualidade e destino. § 1º Tratando-se de matéria-prima ou de produto de laticínio procedente de outro estabelecimento sob inspeção, deve, ainda, o estabelecimento anotar, no mapa indicado, a data de entrada, o número da guia de expedição ou do certificado sanitário, a quantidade o número do registro ou do relacionamento do estabelecimento remetente. § 2º O estabelecimento de leite e derivados fica obrigado a fornecer, a juízo do SIM, relação atualizada dos fornecedores de matéria-prima, sua produção média, nome da propriedade rural, sua localização e atestado sanitário dos respectivos rebanhos. Art. 76 Os estabelecimentos terão, obrigatoriamente, Livro de Ocorrência, onde o servidor do SIM registrará todos os fatos relacionados com este regulamento. CAPÍTULO IX Da Reinspeção Industrial e Sanitária de Produto de Origem Animal Art. 77 O produto e a matéria-prima de origem animal devem ser reinspecionados tantas vezes quantas forem necessárias, antes de serem expedidos para o consumo. § 1º O produto e a matéria-prima, que nessa reinspeção forem julgados impróprios para o consumo, devem ser destinados ao aproveitamento como subproduto industrial, derivado não comestível ou para alimentação animal, depois de retirada a marca oficial e submetido à desnaturação, a juízo do SIM. § 2º O SIM pode autorizar o aproveitamento condicional ou rebeneficiamento de produto e matéria-prima, desde que sejam submetidos a processo apropriado, reinspecionando-os antes da liberação. Art. 78 Nenhum produto ou matéria-prima de origem animal pode dar entrada em estabelecimento sob inspeção municipal sem que esteja claramente identificado como oriundo de estabelecimento registrado ou relacionado no SIM, IMA ou no Serviço de Inspeção Federal – SIF. § 2º É proibido o retorno ao estabelecimento de origem de produto que, na reinspeção, seja considerado impróprio para o consumo, devendo-se promover a sua transformação, aproveitamento condicional ou inutilização. Art. 79 Na reinspeção de carne ao natural ou conservada pelo frio, será condenada a que apresentar qualquer alteração que faça suspeitar processo de putrefação. § 1º Sempre que necessário, a inspeção verificará o “pH” do extrato aquoso da carne. § 2º Sem prejuízo da apreciação dos caracteres sensoriais e de outras provas, a inspeção e a fiscalização sanitária dos produtos de origem animal adotarão os parâmetros estabelecidos pelo SIM, para considerar a carne própria para o consumo. Art. 80 No local onde se encontrar depositado produto de origem animal, procedente de estabelecimento sob inspeção municipal, estadual ou federal (SIF), a reinspeção se destinará especialmente a: I – conferir o certificado sanitário; II - identificar o rótulo e a marca oficial, bem como a data de fabricação, prazo de validade e composição; III – verificar a condição de integridade e padronização do envoltório e recipiente; IV - verificar os caracteres organolépticos de uma ou mais amostras; V - coletar amostra para exame físico, químico e microbiológico, mantendo-a sob condição apropriada de conservação. § 1º A amostra deve receber uma cinta envoltória da inspeção, claramente preenchida pelo servidor do SIM que efetuou a coleta e rubricada pelo proprietário ou responsável pelo estabelecimento. § 2º Devem ser coletadas três (3) amostras, com os mesmos cuidados de identificação assinalados no parágrafo anterior, representando duas (2) delas contraprovas que permanecerão em poder do proprietário e do SIM, lavrando-se termo de coleta em duas (2) vias, uma para cada parte. § 3º Tanto a amostra como



as contraprovas devem ser colocadas em invólucros do SIM, a seguir fechados, lacrados e rubricados pelo proprietário ou responsável pelo estabelecimento e pelo servidor do SIM. § 4º A amostra de reinspeção terá preferência para exame. § 5º Quando o proprietário discordar do resultado do exame, poderá requerer, dentro do prazo de quarenta e oito (48) horas, a análise de contraprova. § 6º O requerimento será dirigido ao (à) Secretário (a) Municipal de Obras, Meio Ambiente e Desenvolvimento. § 7º O exame de contraprova será realizado em laboratório oficial, com a presença de um representante do SIM, responsabilizando-se o proprietário ou responsável pelo estabelecimento pelas respectivas despesas. § 8º É facultado ao proprietário, além da escolha do laboratório oficial para o exame de contraprova, fazer-se representar por um técnico de sua confiança. § 9º Confirmada a condenação da matéria-prima, produto ou partida, o SIM determinará sua destruição, aproveitamento condicional ou transformação em produto não comestível. § 10 As despesas decorrentes de análise de amostra, coletada pelo SIM para exame de rotina, correm por conta do proprietário do produto. Art. 81 O SIM poderá determinar o retorno, ao estabelecimento de origem, para efeito de rebeneficiamento ou aproveitamento para fim não comestível, de produto apreendido no mercado de consumo ou em trânsito. § 1º No caso de o responsável pela fabricação ou expedição do produto recusar a devolução, será o produto, após a inutilização pelo SIM, aproveitado para fim não comestível, em estabelecimento dotado de instalação apropriada. § 2º A empresa proprietária ou arrendatária do estabelecimento de origem, que não comunicar a chegada do produto ao servidor do SIM, será apenada na forma deste regulamento. Art. 82 No caso de coleta de amostra para exame de produto, que possa estar impróprio para o consumo, será lavrado auto de apreensão, ficando ele sob a guarda do proprietário ou responsável pelo estabelecimento, que o depositará em local apropriado, até o resultado do exame e sua destinação final pelo SIM. Art. 83 O produto contaminado ou alterado, não passível de aproveitamento, será destruído pelo fogo ou outro agente físico ou químico. Art. 84 No caso de apreensão, por falta de indicação no rótulo do registro no órgão competente, o produto, após o respectivo exame, poderá ser destinado a instituição de caridade ou congênera, recebendo o proprietário o comprovante de entrega. **CAPÍTULO X Do Trânsito de Produto de Origem Animal** Art. 85 O SIM deve fiscalizar o embarque, trânsito e desembarque de matéria-prima e de produto de origem animal, bem como a condição higiênica do meio de transporte utilizado. Art. 86 O produto e a matéria-prima de origem animal, satisfeitas as exigências deste regulamento, terão livre curso sanitário no Município para comercialização no território municipal. Art. 87 É proibido o trânsito de matéria-prima e de produto de origem animal, quando procedentes de município onde propague doença considerada de segurança sanitária, de acordo com a legislação específica. Art. 88 O produto de origem animal saído de estabelecimento e em trânsito, só terá livre curso quando estiver devidamente identificado ou, se for o caso, acompanhado de certificado sanitário. Art. 89 O SIM pode permitir o comércio municipal de produto de origem animal sem apresentação do certificado sanitário, quando convenientemente identificado, observadas as disposições contidas na legislação municipal, estadual ou federal. **PARÁGRAFO ÚNICO** Não estão sujeitos à apresentação do certificado sanitário o leite e o creme despachados como matéria-prima e acondicionados em latão, para beneficiamento ou industrialização, desde que destinados a estabelecimento situado em outro município. Art. 90 Qualquer autoridade municipal que exerça função de natureza fiscal poderá exigir a apresentação do certificado sanitário para produto de origem animal oriundo de outro ou município, destinado ao comércio intermunicipal, salvo nos casos previstos neste regulamento. Art. 91 Verificada a ausência de certificado sanitário, nos casos previstos neste regulamento, o produto será apreendido e posto à disposição do SIM, para que lhe dê o destino conveniente, devendo ser lavrado auto de infração contra o respectivo estabelecimento ou transportador. Art. 92 O produto de origem animal destinado à alimentação humana, sendo gênero de primeira necessidade e perecível, deve ter prioridade no embarque. **PARÁGRAFO ÚNICO** No depósito e armazém, bem como no meio de transporte, o produto de origem animal deve ser colocado em ambiente apropriado, de forma a não comprometer sua qualidade e características. **CAPÍTULO XI Dos Exames de Laboratório** Art. 93 O produto de origem animal para consumo, bem como toda e qualquer substância que entre em sua elaboração, estão sujeitos a exames tecnológicos, físico-químicos e microbiológicos efetuados por laboratório oficial ou particular credenciado pelo SIM. Art. 94 A orientação analítica obedecerá à seguinte sequência: I - caracteres sensoriais; II - pesquisa de corantes e conservadores; III - determinação de fraude, falsificação ou alteração; IV - verificação do índice, mínimo e máximo, constante das técnicas oficiais padronizadas. Art. 95 O exame microbiológico deve verificar: I - a presença de germes, quando se tratar de conserva submetida à esterilização; II - a presença de produto de metabolismo bacteriano, quando necessário; III - a contagem global de micro-organismos mesófilos, termófilos, psicrófilos, proteolíticos, lipolíticos, halófilos ou, especificamente, de leveduras, cogumelos e coliformes; IV - análise de coliformes totais e fecais (presuntivo e contagem, conforme o caso); V - a presença de germes patogênicos; VI - o padrão microbiológico de potabilidade da água que abastece o estabelecimento sob inspeção; VII - o padrão microbiológico da matéria-prima e de outras substâncias componentes do produto de origem animal. **CAPÍTULO XII Das Taxas** Art. 96 As taxas decorrentes do registro e vistoria de estabelecimento, de renovação anual de registro, análise para registro de rótulos ampliação, remodelação e reconstrução do estabelecimento, acompanhamento de abate, inspeção sanitária industrial (taxas mensais por produção) de produtos de origem animal, previstas na Lei Complementar Municipal de nº 073 de 2018, serão recolhidas a banco credenciados pelo Município. § 1º A guia de



recolhimento obedecerá a modelo da Secretária de Administração, Contabilidade e Fazenda Municipal. § 2º As taxas de inspeção e reinspeção, devidas em razão da atividade desenvolvida pelo estabelecimento no mês, serão recolhidas até o (10º) décimo dia do mês seguinte, sendo as demais recolhidas imediatamente após o fato gerador. § 3º O atraso no recolhimento sujeitará o devedor à multa de dez por cento (2%), juros de mora de um por cento (1%) ao mês ou fração, e atualização do valor pela variação da Unidade Fiscal Padrão. § 4º O não pagamento da taxa importará inscrição do débito em dívida ativa, para cobrança judicial. § 5º O recolhimento da taxa de inspeção não isenta o produto de novo pagamento, no caso de reinspeção. Art. 97 Todos os estabelecimentos mencionados neste regulamento estão sujeitos ao pagamento das taxas a que se refere o artigo anterior. CAPÍTULO XIII Das Infrações e Penalidades Art. 98 A infração de disposição da Lei Complementar Municipal de nº 073/2018 na forma deste regulamento, será punida administrativamente e, quando for o caso, também criminalmente. PARÁGRAFO ÚNICO Entre as infrações se incluem os atos que procuram embaraçar a ação da inspeção municipal no exercício de sua função, visando impedir, dificultar ou burlar os trabalhos de inspeção e de fiscalização, bem como os de desacato, suborno ou simples tentativa, informação inexata sobre dado estatístico referente à qualidade, quantidade ou procedência do produto e, de modo geral, qualquer irregularidade que, direta ou indiretamente, interesse à inspeção e à fiscalização sanitária de produto de origem animal. Art. 99 Serão aplicadas, isolada ou cumulativamente, sem prejuízo das sanções de natureza civil e penal cabíveis, as seguintes penas: I – advertência, quando o infrator for primário e não tiver agido com dolo ou má-fé; II - multa de até R\$ 8.000,00 (oito mil reais), aplicável também ao infrator primário que agir com dolo ou má-fé e serão divididas em leve, média, grave e gravíssima nos termos do artigo 22 da Lei Complementar Municipal de nº 073/2018; III - apreensão, condenação e inutilização da matéria- prima, do produto, do subproduto ou do derivado de produto de origem animal que não apresentarem condições higiênico- sanitárias adequadas ao fim a que se destinem ou quando estiverem adulterados; IV - suspensão da atividade, quando houver risco ou ameaça de risco de natureza higiênico-sanitária ou no caso de embaraço à ação fiscalizadora; V - interdição total ou parcial do estabelecimento, quando a infração consistir na adulteração ou falsificação de produto ou quando inexistir condição higiênico-sanitária ou ambiente adequados. VI – Cancelamento da licença e do registro para comercialização dentro do Município quando houver descumprimento da pena de interdição do estabelecimento ou esta for superior a doze (12) meses. § 1º As multas, sem prejuízo das demais penalidades, poderão ser agravadas em dobro o valor previsto neste artigo, nos casos de artifício, ardil, desacato, embaraço, resistência, reincidência ou simulação diante da ação fiscal, levadas em consideração as atenuantes e agravantes. § 2º A interdição e a suspensão poderão ser revogadas após atendidas as exigências que a motivaram. § 3º Se a interdição ultrapassar doze (12) meses, será cancelado o título de registro ou de relacionamento. § 4º Ocorrendo a apreensão mencionada no inciso III deste artigo, o proprietário ou responsável pelo estabelecimento será nomeado fiel depositário do produto, cabendo-lhe a obrigação de zelar pela sua adequada conservação. Art. 100 As despesas decorrentes da apreensão, interdição e inutilização de produto e subproduto de origem animal, incluídas as de manutenção e as de sacrifício de animal, serão custeadas pelo respectivo proprietário. Art. 101 Para efeito de apreensão ou condenação, além dos casos específicos previstos neste regulamento, considera-se impróprio para o consumo, no todo ou em parte, o produto de origem animal: I – que se apresente danificado por umidade ou fermentação, rançoso, mofado ou bolorento, com característica física ou organoléptica anormal, contendo sujidade ou que demonstre pouco cuidado na manipulação, elaboração, preparo, conservação ou acondicionamento; II – que for adulterado, fraudado ou falsificado; III – que contiver substância tóxica ou nociva à saúde; IV – que for prejudicial ou imprestável para a alimentação, por qualquer motivo; V - que não estiver de acordo com o previsto neste regulamento ou nas normas específicas determinadas pelo SIM. PARÁGRAFO ÚNICO Independentemente de qualquer outra pena que couber, tal como multa, suspensão e interdição parcial ou total da atividade do estabelecimento, serão adotados os seguintes critérios: a) no caso de apreensão, após a reinspeção completa, pode ser autorizado o aproveitamento condicional do produto para alimentação humana, após o rebeneficiamento determinado pelo SIM; b) no caso de condenação poderá ser, a critério do SIM, permitido, sob o seu acompanhamento o aproveitamento da matéria- prima e do produto para fim não comestível ou alimentação animal. Art. 102 Além dos casos específicos previstos em lei e neste regulamento, são consideradas adulteração, fraude ou falsificação, como regra geral: I – adulteração: a) quando o produto tiver sido elaborado em condição que contrarie as especificações e determinações a ele referentes; b) quando, no preparo do produto, tiver sido empregada matéria-prima alterada ou impura; c) quando tiver sido empregada substância de qualidade, tipo e espécie diferente da composição normal do produto, sem prévia autorização do SIM; d) quando o produto contiver qualquer aditivo sem prévia autorização e sem declaração no rótulo; e) quando se constatar intenção dolosa de mascarar a data de fabricação e o prazo de validade; II – fraude: a) alteração ou modificação total ou parcial de um ou mais elementos normais do produto, de acordo com o padrão estabelecido ou fórmula aprovada pelo SIM; b) execução das operações de manipulação e de elaboração com intenção deliberada de estabelecer falsa impressão do produto fabricado; c) supressão de um ou mais elementos e substituição por outros, visando ao aumento de volume ou de peso do produto, em detrimento da sua composição normal ou de seu valor nutritivo intrínseco; d) conservação com substância proibida; e) especificação total ou parcial, na rotulagem,



de produto que não seja o contido na embalagem ou no recipiente; III – falsificação: a) quando o produto for elaborado, preparado e exposto ao consumo com forma, característica e rótulo que constituam processo especial de privilégio ou exclusividade de outrem, sem prévia autorização do seu legítimo proprietário; b) quando for usada denominação diferente da prevista neste regulamento ou em fórmula aprovada. Art. 103 Ao estabelecimento que infringir as disposições da Lei Complementar Municipal de nº 073/2018, na forma deste regulamento e das portarias que forem expedidas pelo SIM, serão aplicadas as seguintes multas: I - leve, quando: a) estejam operando sem a utilização de equipamentos adequados; b) não possuam instalações adequadas para manutenção higiênica das diversas operações; c) não estejam realizando o tratamento adequado das águas servidas; d) estejam utilizando os equipamentos, utensílios e instalações para outros fins que não aqueles previamente estabelecidos; e) permitam a livre circulação de pessoal estranho à atividade dentro das dependências do estabelecimento; f) permitam o acesso ao interior do estabelecimento de funcionários ou visitantes sem estarem devidamente uniformizados; g) não apresentarem a documentação sanitária necessária dos animais para o abate; h) não apresentarem a documentação sanitária atualizada de seus funcionários, quando solicitada. II – média, quando: a) não possuírem registro junto ao SIM e estejam realizando comércio municipal; b) estiverem sonogando, dificultando ou alterando as informações de abate; c) não houver acondicionamento e/ou depósito adequado de produtos e/ou matérias primas, em câmaras frias ou outra dependência, conforme o caso; d) houver transporte de produtos e/ou matérias-primas em condições de higiene e/ou temperaturas inadequadas; e) do não cumprimento dos prazos estipulados para o saneamento das irregularidades mencionadas no "Auto de Infração"; f) houver utilização de matérias-primas de origem animal ou não, que estejam em desacordo com a presente Lei; III - grave, quando: a) ocorrerem atos que procurem dificultar, burlar, embaraçar ou impedir a ação de inspeção; b) houver a comercialização de produtos com rótulo inadequado ou sem as informações exigidas pela presente Lei. c) houver transporte de produtos de origem animal procedentes de estabelecimentos sem a documentação sanitária exigida; d) houver comercialização de produtos de origem animal sem o respectivo rótulo e/ou identificação mediante carimbo ou baixo relevo; e) houver utilização de matérias-primas sem inspeção ou inadequadas para fabricação de produtos de origem animal; f) houver comercialização municipal de produtos sem registro e/ou sem inspeção; g) utilizem água contaminada dentro do estabelecimento; h) houver adulteração, fraude ou falsificação de produtos e/ou matérias-primas de origem animal ou não; i) houver abate de animais e não esteja em condições de abate, houver transporte ou comercialização de carcaças sem o carimbo oficial da inspeção municipal; j) ocorrer à utilização do carimbo ou do rótulo registrado sem a devida autorização do SIM; k) houver cessão de embalagens rotuladas a terceiros, visando a facilitar o comércio de produtos não inspecionados. PARÁGRAFO ÚNICO A critério do SIM poderão ser enquadrados como infração nos diferentes valores de multas, atos ou procedimentos que não constem das alíneas dos incisos do caput deste artigo, mas que firmam as disposições deste regulamento ou da legislação pertinente. Art. 104 Todo produto de origem animal exposto à venda no município sem identificação ou meio que permita verificar sua verdadeira procedência em relação ao estabelecimento de origem, localização e empresa responsável, será considerado produzido no município e como tal sujeito às exigências e penalidades previstas em lei e neste regulamento. Art. 105 As penalidades previstas neste regulamento serão aplicadas sem prejuízo de outras que possam ser impostas na forma da lei. Art. 106 As multas, a que se refere este regulamento, serão dobradas na reincidência e, em nenhuma hipótese, isentam o infrator da inutilização do produto e de ação criminal. § 1º A ação criminal cabe não só pela natureza de infração, mas em todos os casos que se seguirem à reincidência, nos termos da legislação penal. § 2º A ação criminal não exime o infrator de penalidade, podendo o SIM determinar a suspensão da inspeção e a cassação do registro ou do relacionamento, ficando o estabelecimento impedido de realizar comércio. § 3º As penas de suspensão da inspeção e de cassação do registro ou relacionamento serão aplicadas pelo Secretário (a) Municipal de Obras, Meio Ambiente e Desenvolvimento. Art. 107 Não pode ser aplicada multa sem que previamente seja lavrado o auto de infração com o nome do infrator e seu respectivo endereço, especificando a falta cometida, o dispositivo legal infringido e a natureza do estabelecimento. Art. 108 O auto de infração será lavrado pelo servidor do SIM que fixará o valor da multa a ser aplicada, submetendo-se à aprovação do Coordenador do SIM que examinará sua procedência e a julgará. Art. 109 O auto de infração deve ser assinado pelo servidor que a constatou, pelo proprietário do estabelecimento ou seu representante e por duas testemunhas. PARÁGRAFO ÚNICO Se o infrator ou seu representante não estiver presente ou se recusar a assinar o auto, será feita declaração a respeito do ocorrido no próprio auto, remetendo-se uma das vias, em caráter de notificação, ao proprietário ou responsável pelo estabelecimento, contra recibo, ou por correspondência registrada, com aviso de recebimento. Art. 110 O auto de infração será lavrado em três (3) vias, sendo a primeira entregue ao infrator, a segunda remetida à Divisão de Inspeção e Fiscalização de Produtos de Origem Animal do SIM, permanecendo a terceira no talão de autos de infração. Art. 111 Nos casos em que fique evidenciada a inexistência de dolo ou má-fé, e tratar-se de infrator primário, o SIM pode não aplicar a multa, cabendo ao servidor que lavrou o auto de infração advertir e orientar, convenientemente, o proprietário ou o responsável pelo estabelecimento, para que cumpra e faça cumprir integralmente as normas legais vigentes sobre a inspeção e a fiscalização sanitária de produtos de origem animal. Art. 112 O infrator poderá apresentar defesa ao Coordenador do SIM em até quinze



(15) dias a contar da data de recebimento do auto de infração. PARÁGRAFO ÚNICO Da decisão contrária do Coordenador do SIM cabe recurso no prazo de quinze (15) dias, para a o Secretário (a) Municipal de Obras, Meio Ambiente e Desenvolvimento. Art. 113 O infrator, uma vez multado, terá quinze (15) dias de prazo para efetuar o pagamento da multa, comprovando seu recolhimento junto a Secretaria Municipal de Obras, Meio Ambiente e Desenvolvimento. Art. 114 A omissão ou conivência de servidor do SIM com irregularidade passível de punição, será apurada na forma da legislação vigente. Art. 115 O SIM pode divulgar, por qualquer meio de comunicação disponível, as penalidades aplicadas, declarando o nome do infrator, a natureza da infração e a sede do estabelecimento. Art. 116 São responsáveis pela infração de disposição legal e deste regulamento, para efeito de aplicação das penalidades: I - o produtor de matéria-prima de qualquer natureza aplicável à indústria animal, desde a fonte de origem até o recebimento no estabelecimento registrado ou relacionado no SIM; II - o proprietário ou arrendatário de estabelecimento registrado ou relacionado onde for produzido, recebido, manipulado, transformado, elaborado, preparado, conservado, acondicionado, distribuído ou expedido produto de origem animal; III - o proprietário ou o arrendatário de casa comercial atacadista, exportadora ou varejista que receber, armazenar, vender ou expedir produto de origem animal; IV – o que expuser à venda produto de origem animal; V – o que expedir ou transportar produto de origem animal. PARÁGRAFO ÚNICO A responsabilidade, a que se refere este artigo, abrange a infração cometida por empregado ou preposto da pessoa física ou jurídica. Art. 117 A aplicação da multa não isenta o infrator do cumprimento da exigência que a tenha motivado, devendo o servidor do SIM marcar-lhe, se for o caso, prazo para seu cumprimento, findo o qual poderá, de acordo com a gravidade da infração, aplicar-lhe nova multa por reincidência e, ainda, indicar ao (à) Secretário (a) Municipal de Obras, Meio Ambiente e Desenvolvimento a necessidade de suspender a inspeção e cassar-lhe o registro ou o relacionamento. Art. 118 O servidor do SIM, quando em serviço de inspeção e fiscalização sanitárias, tem livre acesso, com a apresentação da carteira de identidade funcional, em qualquer dia ou hora, a todo estabelecimento que produza, processe, manipule, armazene ou transacione produto de origem animal. PARÁGRAFO ÚNICO Quando se tratar de estabelecimento sob inspeção estadual ou federal, o disposto neste artigo depende da celebração de convênio entre o IMA, Ministério da Agricultura e do Abastecimento e o SIM. CAPÍTULO XIV Da Responsabilidade Técnica Art. 119 O SIM exigirá responsável técnico para controle de qualidade no estabelecimento, devendo o profissional e a empresa satisfazerem as exigências previstas na legislação específica de registro no respectivo Conselho de fiscalização do exercício da profissão. § 1º O responsável técnico será co-responsável pela qualidade higiênico-sanitária do produto e pela manutenção das instalações e equipamentos em condições adequadas à atividade do estabelecimento. § 2º O exercício da responsabilidade técnica do profissional ou empresa de assistência técnica requer credenciamento prévio no SIM. § 3º O SIM pode dispensar a contratação de responsável técnico para estabelecimento de pequeno porte, ficando o seu proprietário ou preposto obrigado a notificar o SIM da ocorrência de qualquer irregularidade. CAPÍTULO XV Disposições Gerais e Transitórias Art. 120 A inspeção municipal não será exercida em estabelecimento que esteja sob fiscalização estadual ou federal. Art. 121 No caso de cancelamento de registro ou de relacionamento, a pedido do interessado, bem como no de cassação como penalidade, deve ser inutilizado o carimbo oficial no rótulo e, a matriz, entregue ao SIM, contra recibo. Art. 122 No estabelecimento sob inspeção municipal, a fabricação de produto somente será permitida depois de previamente aprovados o rótulo e sua fórmula. § 1º A aprovação do rótulo e da fórmula e do processo de fabricação de qualquer produto de origem animal inclui o que estiver sendo fabricado antes da vigência deste regulamento. § 2º Entende-se por padrão e fórmula de produto, para os fins deste regulamento: a) matéria-prima, condimento, corante e qualquer outra substância que entre no processo de fabricação; b) composição centesimal; c) tecnologia de produção. Art. 123 O SIM publicará os atos e normas que expedir e dará conhecimento deles às autoridades federais, estaduais e municipais competentes. Art. 124 A inspeção municipal permanente organizará, com antecedência, horário e escala de serviço, inclusive para plantões, a fim de atender ao exame de animais, de matéria-prima e de produtos. Art. 125 O transporte de produto de origem animal deve ser feito em caminhão, vagão, carro ou outro veículo apropriado, construído ou adaptado para este fim, e dotado de instalação frigorífica ou isotérmica, de acordo com a necessidade. § 1º O transporte deverá dar preferência ao embarque de animais e de produtos de origem animal destinados à alimentação humana e de animais domésticos, nos termos da legislação. § 2º O transportador tomará as providências necessárias para que, após o desembarque, seja o veículo convenientemente higienizado antes de receber carga nova carga. § 3º Nenhum transportador poderá receber, para acondicionamento de leite, vasilhame que não esteja convenientemente higienizado. § 4º Nenhuma empresa de transporte pode permitir o embarque de animal vivo, destinado ao abate, em número superior à capacidade normal do veículo. § 5º Não pode, igualmente, ser despachado, pela empresa de transporte, engradado, gaiola ou jaula com excesso de animais. Art. 126 Em estabelecimento sob inspeção municipal poderá, a critério do SIM, ser permitida a mistura de matérias-primas, produtos ou subprodutos, de qualidade ou padrões diferentes, desde que prevaleça, para classificação e rotulagem, o tipo inferior adicionado à mistura. Art. 127 O leite condensado que, a critério do SIM possa ser aproveitado na alimentação animal, será adicionado de substância que modifique a sua tonalidade, desde que não seja tóxica. Art. 128 A fixação, classificação de tipo e padrão, aprovação de produto de origem animal, fórmula, carimbo e rótulo



# DIÁRIO OFICIAL

## MUNICÍPIO DE CÓRREGO FUNDO/MG

Documento  
assinado  
digitalmente

Córrego Fundo, 14 de agosto de 2018 - EDIÇÃO: 154 – ANO I – ACESSO: em [www.corregofundo.mg.gov.br](http://www.corregofundo.mg.gov.br)

serão estabelecidos pelo SIM. Art. 129 O rótulo e o carimbo que não satisfaçam as normas deste regulamento, na ocasião de sua implantação, só podem ser utilizados dentro do período fixado pelo SIM. Art. 130 O estabelecimento oficial, da administração direta e da administração indireta municipal estão no mesmo nível do estabelecimento privado em relação às disposições deste regulamento. Art. 131 A desinfecção do meio de transporte de animal vivo, prevista neste regulamento, será realizada de acordo com as instruções do SIM. Art. 132 O SIM promoverá a mais estreita cooperação com os órgãos congêneres federais, estaduais e municipais, no sentido de conseguir o máximo de eficiência nos trabalhos de inspeção e fiscalização sanitária dos produtos de origem animal, para beneficiar a pecuária, a pesca, a indústria, a saúde pública, o abastecimento e a economia. Art. 133 O SIM poderá solicitar apoio a autoridade civil e militar com encargo policial apoio aos seus servidores no exercício de suas funções, quando julgarem necessário. Art. 134 A autoridade de saúde pública, em sua função de fiscalização em estabelecimento varejista ou atacadista, comunicará ao SIM o resultado de análise que realizar, se dela resultar apreensão ou condenação de produto de origem animal. Art. 135 Este regulamento pode ser alterado, para atender a novas disposições técnicas referentes ao desenvolvimento da indústria e do comércio de produto de origem animal. Art. 136 Ficam revogados os atos oficiais sobre inspeção e fiscalização sanitária de produto de origem animal, que passam a reger-se por este regulamento. Art. 137 É de competência exclusiva do Médico-Veterinário a coordenação, execução e supervisão das disposições deste regulamento, de acordo com o disposto no artigo 5º da Lei Federal de nº 5.517, de 23 de outubro de 1968. Art. 138 O SIM quando julgar necessário baixará portarias específicas para cada produto de origem animal, fixando normas técnicas para a construção e o funcionamento dos respectivos estabelecimentos. PARÁGRAFO ÚNICO Em atendimento ao constante avanço tecnológico da indústria de produto de origem animal, o SIM pode baixar novas instruções, fixando normas e procedimentos a serem atendidos pelos estabelecimentos registrados ou relacionados no SIM. Art. 139 A Secretaria Municipal de Administração, Contabilidade e Fazenda, por solicitação do SIM, recolherá imediatamente os talonários de notas fiscais em poder das indústrias e dos produtores rurais em situação irregular perante a inspeção e fiscalização de produto de origem animal e a defesa sanitária animal e vegetal. PARÁGRAFO ÚNICO O restabelecimento do uso dos documentos de que trata este artigo somente se efetivará após comprovação de regularização perante o SIM. Art. 140 As pessoas físicas ou jurídicas que já desempenham as atividades já mencionadas neste Decreto terão o prazo de 120 (cento e vinte dias) para se adequarem. Art. 141 Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação. Córrego Fundo/MG, 06 de agosto de 2018. ÉRICA MARIA LEÃO COSTA Prefeita.

O setor responsável recebe as publicações até as 15 horas, impreterivelmente, pelo e-mail: [diariooficialcf@gmail.com](mailto:diariooficialcf@gmail.com).

Mais informações podem ser obtidas pelo telefone: (37) 3322-9144

O Diário Oficial do Município de Córrego Fundo/MG é acessado por meio do endereço eletrônico: <http://www.corregofundo.mg.gov.br>.