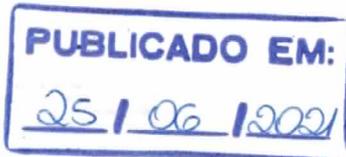




DECRETO Nº 064/2021, DE 25 DE JUNHO DE 2021.



**REGULAMENTA O SISTEMA DE
INSPEÇÃO MUNICIPAL – S.I.M.,
INSTITUÍDO PELA LEI Nº 2.683, DE
12 DE MARÇO DE 2021.**

O prefeito municipal de Itapeçerica, estado de Minas Gerais, no uso das atribuições que lhe confere a Lei Orgânica Municipal, e considerando o que dispõe o artigo 29, da Lei Municipal nº 2.683/2021;

DECRETA:

DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 1º. Este Decreto regulamenta a inspeção sanitária de produtos de origem animal, do comércio em geral, e industrial de pequeno porte, no âmbito deste município.

§ 1º. As atividades de que trata o *caput* serão executadas pelo Sistema de Inspeção Municipal.

§ 2º. As atividades de que trata o *caput* devem observar as competências e as normas prescritas pelo Sistema Nacional de Vigilância Sanitária - SNVS.

§ 3º. Os casos omissos serão analisados por Comitê Especial a ser designado por Portaria do Executivo Municipal, que deverá emitir os respectivos pareceres com base nas normas instituídas pelo Município e/ou por órgãos de inspeção superiores ao S.I.M.

DO ÂMBITO DE ATUAÇÃO

Art. 2º. Ficam sujeitos à inspeção e à fiscalização previstas neste Decreto os animais destinados ao abate, a carne e seus derivados, o pescado e seus derivados, os ovos e seus derivados, o leite e seus derivados e os produtos de abelhas e seus derivados.

Art. 3º. Entende-se por estabelecimento de produtos de origem animal, sob inspeção municipal, qualquer instalação industrial na qual sejam abatidos ou industrializados animais produtores de carnes e onde sejam obtidos, recebidos, manipulados, beneficiados, industrializados, fracionados, conservados, armazenados, acondicionados, embalados, rotulados ou expedidos, com finalidade industrial ou comercial, a carne e seus derivados, o pescado e seus derivados, os ovos e seus derivados, o leite e seus derivados ou os produtos de abelhas e seus derivados, incluídos os estabelecimentos agroindustriais de pequeno porte de produtos de origem animal.



DAS CONDIÇÕES GERAIS DOS ESTABELECIMENTOS, DAS INSTALAÇÕES E DOS EQUIPAMENTOS

Art. 4º. O estabelecimento de produtos de origem animal deve dispor das seguintes condições básicas e comuns, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis, sem prejuízo de outros critérios estabelecidos em normas complementares:

- I - Localização em pontos distantes de fontes emissoras de mau cheiro e de potenciais contaminantes;
- II - Dispor de luz natural e artificial abundantes, bem como de ventilação suficiente em todas as dependências, respeitando as peculiaridades de ordem tecnológica cabíveis;
- III - Pisos impermeabilizados com material resistente e de fácil higienização, construídos de forma a facilitar a coleta das águas residuais e a sua drenagem para seus efluentes sanitários e industriais;
- IV - Paredes e separações revestidas ou impermeabilizadas e construídas para facilitar a higienização;
- V - Possuir forro de material adequado, de fácil limpeza e higienização, em todas as dependências onde se realizem trabalhos de recebimento, manipulação e preparo da matéria-prima e produtos comestíveis;
- VI - Equipamentos e utensílios resistentes à corrosão, de fácil higienização e atóxicos, que não permitam o acúmulo de resíduos;
- VII - Equipamentos e utensílios exclusivos para produtos não comestíveis e identificados na cor vermelha;
- VIII - Dispor de mesas de aço inoxidável para os trabalhos de manipulação e preparo de matérias-primas e produtos comestíveis;
- IX - Dispor de caixas, bandejas, gamelas, tabuleiros e quaisquer outros recipientes de aço inoxidável;
- X - Rede de abastecimento de água com instalações para armazenamento e distribuição, em volume suficiente para atender às necessidades industriais e sociais e, quando for o caso, instalações para tratamento de água;
- XI - Água potável nas áreas de produção industrial;
- XII - Rede diferenciada e identificada para água não potável, quando a água for utilizada para outras aplicações, de forma que não ofereça risco de contaminação aos produtos;
- XIII - Dispor de rede de esgoto com ralos sifonados e de fácil higienização;
- XIV - Vestiários e sanitários em número proporcional ao quantitativo de funcionários, com fluxo interno adequado;
- XV - Possuir janelas basculantes providas de telas móveis à prova de insetos, quando for o caso, e portas de fácil abertura, de modo a ficarem livres os corredores e passagens;
- XVI - Instalações de frio industrial e dispositivos de controle de temperatura nos equipamentos resfriadores e congeladores, nos túneis, nas câmaras, nas antecâmaras e nas dependências de trabalho industrial;
- XVII - Dependências e instalações industriais de produtos comestíveis separadas por paredes inteiras daquelas que se destinem ao preparo de produtos não comestíveis e daquelas não relacionadas com a produção.



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPEÇERICA

ADM 2021/2024

Rua Vigário Antunes, 155 – Centro – 35.550-000 – Tel. (37)3341-8500

www.itapeccerica.mg.gov.br

§ 1º. É proibido o emprego de utensílios em geral (gamelas, bandejas, mesas, carros-tanque, caixa de isopor, utensílios e recipientes de madeira, entre outros) com angulosidades ou frestas.

§ 2º. Qualquer estabelecimento que interrompa seu funcionamento por período superior a seis meses somente poderá reiniciar os trabalhos após inspeção prévia de suas dependências, suas instalações e seus equipamentos, observada a sazonalidade das atividades industriais.

DAS CONDIÇÕES DE HIGIENE

Art. 5º. Os responsáveis pelos estabelecimentos deverão assegurar que todas as etapas de fabricação dos produtos de origem animal sejam realizadas de forma higiênica, a fim de se obter produtos que atendam aos padrões de qualidade, que não apresentem risco à saúde, à segurança e ao interesse do consumidor.

Art. 6º. O maquinário, carros, tanques, vagonetas, caixas, mesas e demais materiais e utensílios serão convenientemente marcados de modo a evitar qualquer confusão entre os destinados a produtos comestíveis e os usados no transporte ou depósito de produtos não comestíveis, usando denominações “COMESTÍVEIS” e “NÃO COMESTÍVEIS” ou identificados com cores diferentes.

Art. 7º. Todas as dependências e equipamentos dos estabelecimentos devem ser mantidos em condições de higiene, antes, durante e após a realização dos trabalhos industriais.

Art. 8º. É proibida a presença de qualquer animal alheio ao processo industrial nos estabelecimentos elaboradores de produtos de origem animal.

Art. 9º. Os pisos e paredes, assim como o equipamento ou utensílios usados na indústria, devem ser lavados diariamente e convenientemente desinfetados, neste caso, com o emprego de substâncias previamente aprovadas.

Art. 10. Os estabelecimentos devem ser mantidos livres de moscas, mosquitos, baratas, ratos, camundongos, quaisquer outros insetos ou animais, agindo-se cautelosamente quanto ao emprego de venenos, cujo uso só é permitido nas dependências não destinadas à manipulação ou depósito de produtos comestíveis e mediante conhecimento do Serviço de Inspeção Municipal.

Parágrafo único: Não é permitido para os fins deste artigo o emprego de produtos biológicos.

Art. 11. Todo o pessoal que trabalha com produtos comestíveis, desde o recebimento até a embalagem, deve usar uniformes próprios e limpos, inclusive os gorros, não sendo permitido o uso de barba, unhas compridas, esmalte, brincos, anéis ou qualquer tipo de adereço que venha a prejudicar o produto final.



Art. 12. São proibidos o consumo, a guarda de alimentos e o depósito de produtos, roupas, objetos e materiais estranhos às finalidades do setor onde se realizem as atividades industriais.

Art. 13. É proibido fumar nas dependências destinadas à manipulação ou ao depósito de matérias-primas, de produtos de origem animal e de seus insumos.

Art.14. O responsável pelo estabelecimento deve implantar procedimentos para garantir que os funcionários que trabalhem ou circulem em áreas de manipulação não sejam portadores de doenças que possam ser veiculadas pelos alimentos.

§ 1º. Deve ser apresentada comprovação médica atualizada, sempre que solicitada, de que os funcionários não apresentam doenças que os incompatibilizem com a fabricação de alimentos.

§ 2º. No caso de constatação ou suspeita de que o manipulador apresente alguma enfermidade ou problema de saúde que possa comprometer a inocuidade dos produtos, ele deverá ser afastado de suas atividades.

Art. 15. Durante a fabricação, no embarque ou nos transportes, os produtos devem ser conservados ao abrigo de contaminações de qualquer natureza.

Art. 16. É proibido empregar na coleta, embalagem, transporte ou conservação de matérias-primas e produtos usados na alimentação humana vasilhame de cobre, latão, zinco, barro e ferro estanhado, com liga que contenha mais de 2% (dois por cento) de chumbo ou apresente estanhagem defeituosa ou de qualquer utensílio que, pela sua forma e composição, possa prejudicar as matérias-primas ou produtos.

Art. 17. Os recipientes já usados, quando destinados ao acondicionamento de produtos utilizados na alimentação humana, devem ser previamente inspecionados, condenando-se os que, após terem sido limpos e desinfetados por meio de vapor e substância permitida, não forem julgados em condições de aproveitamento.

Parágrafo único: Em caso algum é permitido o acondicionamento de matérias-primas e produtos destinados à alimentação humana em carros e recipientes que tenham servido a produtos não comestíveis.

Art. 18. É proibido manter em estoque, nos depósitos de produtos, nas salas de recebimento, de manipulação, de fabricação e nas câmaras frias ou de cura, material estranho aos trabalhos da dependência.

Art. 19. Não é permitido residir no corpo dos edifícios onde são realizados trabalhos industriais de produtos de origem animal.

Art. 20. Deverão ser diariamente limpos e convenientemente desinfetados os instrumentos de trabalho.



Parágrafo único: Os estabelecimentos devem ter em estoque desinfetantes aprovados para uso nos trabalhos de higienização de dependências e equipamentos.

Art. 21. As câmaras frias devem corresponder às mais rigorosas condições de higiene, iluminação e ventilação e deverão ser limpas e desinfetadas pelo menos uma vez por ano.

Art. 22. Nos estabelecimentos de leite e derivados é obrigatória a rigorosa lavagem e esterilização do vasilhame antes de seu retorno aos postos de origem.

DAS OBRIGAÇÕES DOS ESTABELECEMENTOS

Art. 23. Ficam os proprietários de estabelecimentos obrigados a:

- I - Atender ao disposto neste Decreto e em normas complementares;
- II - Fornecer o pessoal necessário e habilitado, bem como material adequado julgado indispensável aos trabalhos de inspeção;
- III - Fornecer até o décimo dia útil de cada mês subsequente ao transcorrido e sempre que solicitado os dados estatísticos de interesse da fiscalização para o controle da produção, industrialização, transporte e comércio de produtos de origem animal;
- IV - Realizar cursos de boas práticas de fabricação e/ou manipulação de alimentos para a formação e reciclagem dos funcionários.

Art. 24. No caso de cancelamento de registro, o estabelecimento ficará obrigado a inutilizar a rotulagem existente em estoque sob supervisão do S.I.M.

Art. 25. Os estabelecimentos devem dispor de programas de autocontrole desenvolvidos, implantados, mantidos, monitorados e verificados por eles mesmos, contendo registros sistematizados e auditáveis que comprovem o atendimento aos requisitos higiênico-sanitários e tecnológicos estabelecidos neste Decreto e em normas complementares, com vistas a assegurar a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos seus produtos, desde a obtenção e a recepção da matéria-prima, dos ingredientes e dos insumos até a expedição destes.

Parágrafo único: Os programas de autocontrole devem incluir o bem-estar animal, quando aplicável, as Boas Práticas de Fabricação (BPF), o Procedimento Padrão de Higiene Operacional (PPHO) e a Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC) ou outra ferramenta equivalente reconhecida pelo Sistema de Inspeção Municipal.

Art. 26. Os estabelecimentos devem dispor de mecanismos de controle para assegurar a rastreabilidade das matérias-primas e dos produtos, com disponibilidade de informações de toda a cadeia produtiva, em consonância com este Decreto e com as normas complementares.

Parágrafo único: Os estabelecimentos de leite e derivados ficam obrigados a fornecer uma relação atualizada de fornecedores de matéria-prima, com os respectivos endereços, quantidade média dos fornecimentos e nome da propriedade rural, bem como



exigir que seus fornecedores estejam cadastrados no órgão de defesa sanitária estadual e mantenham seu cartão sanitário em dia.

Art. 27. Os estabelecimentos devem possuir responsável técnico ou seu substituto devidamente capacitado pelos órgãos competentes na condução dos trabalhos de natureza higiênico-sanitária e tecnológica.

DO REGISTRO E DO RELACIONAMENTO DE ESTABELECEMENTOS

Art. 28. Nenhum estabelecimento pode realizar comércio municipal com produtos de origem animal sem estar registrado no Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 29. Estão sujeitos a registro os seguintes estabelecimentos:

I - Abatedouro frigorífico, unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos, cuja soma diária não ultrapasse os seguintes limites:

- a) Em se tratando de abatedouro de até 40 (quarenta) animais, sendo até 15 (quinze) bovinos;
- b) Em se tratando de unidade de beneficiamento, a produção de produtos cárneos não deve ultrapassar 500 (quinhentos) quilogramas por dia.

II - Granja leiteira, posto de refrigeração, usina de beneficiamento, fábrica de laticínios, queijaria, fábrica de doces artesanais, cujo volume diário de leite para preparo dos produtos não ultrapasse 2.000 (dois mil) litros;

III - Barco-fábrica, abatedouro frigorífico de pescado, unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado, cuja produção diária não ultrapasse 30 (trinta) quilos;

IV - Granja avícola, unidade de beneficiamento de ovos e derivados, cuja revoada não ultrapasse 1.000 (um mil) animais;

V - Unidade de extração e beneficiamento de produtos de abelhas, entreposto de beneficiamento de produtos de abelhas e derivados, cuja produção anual não ultrapasse 1.000 (um mil) quilos.

Art. 30. O registro no Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M. será requerido junto ao responsável pelo Serviço de Inspeção Municipal – Secretaria Municipal de Planejamento, Gestão e Finanças, instruindo-se o processo com os seguintes documentos, no que lhe for aplicável e necessário, conforme presente Decreto e legislações complementares específicas para cada tipo de estabelecimento de produto de origem animal:

- I - Requerimento – ANEXO 01;
- II - Cópias dos documentos pessoais do proprietário;
- III - Dados do proprietário e do estabelecimento – ANEXO 02;
- IV - Lista de equipamentos utilizados no estabelecimento – ANEXO 03;
- V - Declaração de responsabilidade técnica (quando necessário) – ANEXO 04;
- VI - Anotação de responsabilidade técnica assinada junto ao conselho regional profissional correspondente ao profissional responsável técnico pelo estabelecimento;
- VII - Dados do responsável técnico – ANEXO 05;



- VIII - Memorial Econômico e Sanitário do Estabelecimento – ANEXO 06;
- IX - Plano de Gerenciamento de Resíduos de Sólido, conforme orientação do órgão competente – ANEXO 07;
- X - Cadastro do produto (especificações descritas no Art. 35 e ANEXO 08);
- XI - Declaração que poderá iniciar atividade somente após a declaração por escrito da Secretaria Municipal de Planejamento, Gestão e Finanças – ANEXO 09;
- XII - Solicitação dos inícios das atividades – ANEXO 10;
- XIII - Fluxograma de produção – ANEXO 11;
- XIV - Composição do produto – ANEXO 12;
- XV - Declaração de responsabilidade de coordenação de produção – ANEXO 13;
- XVI - Certificado de curso em Boas Práticas de Fabricação e/ou Manipulação de Alimentos em instituição reconhecida;
- XVII - Termo de compromisso simples dirigido ao responsável pelo serviço de inspeção, da Secretaria Municipal de Planejamento, Gestão e Finanças, indicando a adoção de boas práticas de fabricação;
- XVIII - CNPJ ou inscrição do produtor rural na Secretaria da Fazenda Estadual ou CPF no caso de pessoa física;
- XIX - Planta baixa ou croquis das instalações, com *layout* dos equipamentos e memorial descritivo simples e sucinto da obra, com destaque para a metragem espacial, fonte e a forma de abastecimento de água e proteção empregada contra insetos;
- XX - Apresentação do rótulo do produto ou descrição dos dizeres de rotulagem para cada produto;
- XXI - Boletim oficial de exame da água de abastecimento, caso não disponha de água tratada, cujas características devem se enquadrar nos padrões microbiológicos e químicos oficiais;
- XXII - Licença Sanitária expedida pela Vigilância Sanitária;
- XXIII - Alvará de funcionamento expedido pela Prefeitura Municipal;
- XXIV - Certidão Negativa de Tributos e Taxas Municipais;
- XXV - Comprovante de recolhimento da Taxa de Fiscalização;
- XXVI - Atestado de saúde dos funcionários manipuladores de alimentos.

§ 1º. Os documentos descritos nos itens XXI a XXVI deverão ser renovados anualmente, sob pena de revogação do registro no Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M.

§ 2º. Os demais documentos deverão ser renovados sempre que houver alteração nos dados fornecidos ao Serviço de Inspeção Municipal.

§ 3º. Para o estabelecimento já edificado, além dos documentos listados neste artigo, deve ser realizada inspeção para avaliação das dependências industriais e sociais, dos equipamentos, do fluxograma, da água de abastecimento e de escoamento de águas residuais, com parecer conclusivo em laudo elaborado pelo médico veterinário municipal.

Art. 31. Qualquer ampliação, remodelação ou construção nos estabelecimentos registrados, tanto de suas dependências como instalações, só pode ser feita após aprovação prévia dos projetos pelo Serviço de Inspeção Municipal.



§ 1º. Apresentados os documentos exigidos neste Decreto, o Serviço de Inspeção Municipal promoverá a vistoria do estabelecimento para a realização do competente laudo no prazo máximo de 90 (noventa) dias.

§ 2º. Autorizado o registro, uma das vias das plantas e dos memoriais descritivos será arquivada no Serviço de Inspeção Municipal e a outra entregue ao interessado.

§ 3º. Satisfeitas as exigências fixadas no presente Decreto, o Serviço de Inspeção Municipal autorizará a expedição de “CERTIFICADO DE REGISTRO”, constando no mesmo o número do registro do estabelecimento e nome da firma.

DA TRANSFERÊNCIA

Art. 32. Nenhum estabelecimento previsto neste Decreto pode ser alienado, alugado ou arrendado sem que, ato contínuo, se proceda a transferência do registro ou do relacionamento junto ao S.I.M.

§ 1º. No caso do adquirente, locatário ou arrendatário se negar a promover a transferência, o fato deverá ser imediatamente comunicado por escrito ao S.I.M. pelo alienante, locador ou arrendador.

§ 2º. Enquanto a transferência não se efetuar, o empresário que esteja registrado ou relacionado ao estabelecimento continuará responsável pelas irregularidades que se verificarem no estabelecimento.

§ 3º. No caso do alienante, locador ou arrendante ter feito a comunicação a que se refere o § 1º e o adquirente, locatário ou arrendatário não apresentar, dentro do prazo máximo de 30 (trinta) dias, os documentos necessários à transferência, será cassado o registro ou o relacionamento do estabelecimento.

§ 4º. Assim que o estabelecimento for adquirido, locado ou arrendado e for realizada a transferência do registro ou do relacionamento, o novo empresário ou a sociedade empresária serão obrigados a cumprir todas as exigências formuladas ao anterior responsável, sem prejuízo de outras que venham a ser determinadas.

Art. 33. O processo de transferência obedecerá, no que for aplicável, ao mesmo critério estabelecido para o registro ou para o relacionamento.

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

Art. 34. Todo produto de origem animal produzido no município de Itapeçerica-MG deve ser registrado no Serviço de Inspeção Municipal.

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

§ 2º. O registro deve ser renovado a cada 10 (dez) anos.



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPEÇERICA

ADM 2021/2024

Rua Vigário Antunes, 155 – Centro – 35.550-000 – Tel. (37)3341-8500

www.itapeçerica.mg.gov.br

§ 3º. Os produtos não previstos neste Decreto ou em normas complementares serão registrados mediante aprovação prévia pelo Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 35. No processo de solicitação de registro devem constar:

- I - Matérias-primas e ingredientes, com discriminação das quantidades e dos percentuais utilizados;
- II - Descrição das etapas de recepção, de manipulação, de beneficiamento, de industrialização, de fracionamento, de conservação, de embalagem, de armazenamento e de transporte do produto;
- III - Descrição dos métodos de controle realizados pelo estabelecimento para assegurar a identidade, a qualidade e a inocuidade do produto;
- IV - Relação dos programas de autocontrole implantados pelo estabelecimento.

Art. 36. É permitida a fabricação de produtos de origem animal não previstos neste Decreto ou em normas complementares, desde que seu processo de fabricação e sua composição sejam aprovados pelo Serviço de Inspeção Municipal.

Parágrafo único: A fabricação dos produtos deve seguir as normas dos Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade específicas.

Art. 37. As informações contidas no registro do produto devem corresponder exatamente aos procedimentos realizados pelo estabelecimento.

Art. 38. Nenhuma modificação na formulação, no processo de fabricação ou no rótulo pode ser realizada sem prévia atualização do registro no Serviço de Inspeção Municipal.

DA EMBALAGEM

Art. 39. Os produtos de origem animal devem ser acondicionados ou embalados em recipientes ou continentes que confirmam a necessária proteção, atendidas as características específicas do produto e as condições de armazenamento e transporte.

Parágrafo único: O material utilizado na composição das embalagens que entram em contato direto com o produto deve ser previamente autorizado pelo órgão regulador do Governo Federal.

Art. 40. É permitida a reutilização de recipientes para o envase ou o acondicionamento de produtos e de matérias-primas utilizadas na alimentação humana quando íntegros e higienizados, a critério do S.I.M.

Parágrafo único: É proibida a reutilização de recipientes que tenham sido empregados no acondicionamento de produtos ou de matérias-primas de uso não comestível para o envase ou o acondicionamento de produtos comestíveis.



Art. 41. A embalagem de alimentos de consumo humano de origem animal deverá obedecer às condições de higiene necessárias à boa conservação do produto, sem colocar em risco a saúde do consumidor, obedecendo às normas estipuladas em legislação pertinente.

DA ROTULAGEM

Art. 42. Para os fins deste Decreto, entende-se por rótulo ou rotulagem toda inscrição, legenda, imagem e toda matéria descritiva ou gráfica que esteja escrita, impressa, estampada, gravada, gravada em relevo, litografada ou colada sobre a embalagem ou contentores do produto de origem animal destinado ao comércio, com vistas à identificação.

Art. 43. Todos os produtos de origem animal entregues ao comércio devem estar identificados por meio de rótulos registrados, aplicados sobre as matérias-primas, produtos e vasilhames.

Parágrafo único: Quando em contato direto com o produto, o material utilizado em sua confecção deve ser previamente autorizado pelo órgão regulador da saúde.

Art. 44. Os rótulos devem obrigatoriamente conter as seguintes indicações:

- 1 - Nome do produto;
- 2 - Nome empresarial e endereço do estabelecimento produtor;
- 3 - Nome empresarial e endereço do importador, no caso de produto de origem animal importado;
- 4 - Carimbo oficial do S.I.M.;
- 5 - CNPJ ou CPF, nos casos em que couber;
- 6 - Marca comercial do produto, quando houver;
- 7 - Data de fabricação, prazo de validade e identificação do lote;
- 8 - Lista de ingredientes e aditivos;
- 9 - Indicação do número de registro do produto no S.I.M.;
- 10 - Instruções sobre a conservação do produto.

§ 1º. A data de fabricação e o prazo de validade, expressos em dia, mês e ano, e a identificação do lote devem ser impressos, gravados ou declarados por meio de carimbo, conforme a natureza do continente ou do envoltório.

§ 2º. No caso de terceirização da produção, deve constar a expressão “Fabricado por” ou expressão equivalente, seguida da identificação do fabricante, e a expressão “Para” ou expressão equivalente, seguida da identificação do estabelecimento contratante.

§ 3º. Quando ocorrer apenas o processo de fracionamento ou de embalagem de produto, deve constar a expressão “Fracionado por” ou “Embalado por”, respectivamente, em substituição à expressão “Fabricado por”.



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPEÇERICA

ADM 2021/2024

Rua Vigário Antunes, 155 – Centro – 35.550-000 – Tel. (37)3341-8500

www.itapeçerica.mg.gov.br

§ 4º. Nos casos de que trata o § 3º, deve constar a data de fracionamento ou de embalagem e a data de validade, com prazo menor ou igual ao estabelecido pelo fabricante do produto, exceto em casos particulares, conforme critérios definidos pelo Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 45. Nos rótulos dos produtos de origem animal é vedada a presença de expressões, marcas, vocábulos, sinais, denominações, símbolos, emblemas, ilustrações ou outras representações gráficas que possam transmitir informações falsas, incorretas, insuficientes ou que possam, direta ou indiretamente, induzir o consumidor a equívoco, erro, confusão ou engano em relação à verdadeira natureza, composição, rendimento, procedência, tipo, qualidade, quantidade, validade, características nutritivas ou forma de uso do produto.

Art. 46. Nenhum rótulo, etiqueta ou selo pode ser aplicado de modo que esconda ou encubra, total ou parcialmente, dizeres obrigatórios de rotulagem ou o carimbo do S.I.M.

Art. 47. Os rótulos de outros produtos não descritos neste Decreto ou em normas complementares devem ser aprovados pelo Serviço de Inspeção Municipal.

DOS CARIMBOS DE INSPEÇÃO

Art. 48. O carimbo de inspeção representa a marca oficial do S.I.M. e constitui a garantia de que o produto provém de estabelecimentos inspecionados pela autoridade competente.

Art. 49. O número de registro do estabelecimento deve ser identificado no carimbo oficial cujo formato, dimensão e emprego estão fixados neste Decreto no ANEXO 14.

DAS RESPONSABILIDADES, DAS MEDIDAS CAUTELARES, DAS INFRAÇÕES, DAS PENALIDADES E DO PROCESSO ADMINISTRATIVO, DAS RESPONSABILIDADES E DAS MEDIDAS CAUTELARES

Dos responsáveis pela infração

Art. 50. Serão responsabilizadas pela infração às disposições deste Decreto, para efeito da aplicação das penalidades nele previstas, as pessoas físicas ou jurídicas:

I - Fornecedoras de matérias-primas ou de produtos de origem animal, desde a origem até o recebimento nos estabelecimentos registrados ou relacionados no Serviço de Inspeção Municipal;

II - Proprietárias, locatárias ou arrendatárias de estabelecimentos registrados ou relacionados no Serviço de Inspeção Municipal onde forem recebidos, manipulados, beneficiados, processados, fracionados, industrializados, conservados, acondicionados, rotulados, armazenados, distribuídos ou expedidos matérias-primas ou produtos de origem animal;

III - Que expedirem ou transportarem matérias-primas ou produtos de origem animal;



IV - Importadoras e exportadoras de matérias-primas ou de produtos de origem animal.

Das medidas cautelares

Art. 51. Se houver evidência ou suspeita de que um produto de origem animal represente risco à saúde pública ou tenha sido alterado, adulterado ou falsificado, o Sistema de Inspeção Municipal deverá adotar, isolada ou cumulativamente, as seguintes medidas cautelares:

- I - Apreensão do produto;
- II - Suspensão provisória do processo de fabricação ou de suas etapas;
- III - Coleta de amostras do produto para realização de análises laboratoriais.

Art. 52. Para efeito de apreensão ou condenação, consideram-se impróprios para o consumo, no todo ou em parte, os produtos de origem animal:

- 1 - Que se apresentem danificados por umidade ou fermentação, rançosos, mofados ou bolorentos, de caracteres físicos ou organolépticos anormais, contendo quaisquer sujidades ou que demonstrem pouco cuidado na manipulação, elaboração, preparo, conservação ou acondicionamento;
- 2 - Que forem adulterados, fraudados ou falsificados;
- 3 - Que contiverem substâncias tóxicas ou nocivas à saúde;
- 4 - Que forem prejudiciais ou imprestáveis à alimentação por qualquer motivo;
- 5 - Que estejam com o prazo de validade expirado;
- 6 - Que não estiverem de acordo com o previsto no presente Decreto.

DAS INFRAÇÕES

Art. 53. Constituem infrações ao disposto neste Decreto, além de outras previstas:

- I - Construir, ampliar ou reformar instalações sem a prévia aprovação do S.I.M.;
- II - Não realizar as transferências de responsabilidade ou deixar de notificar o comprador, o locatário ou o arrendatário sobre esta exigência legal, por ocasião da venda, da locação ou do arrendamento;
- III - Utilizar rótulo que não atende ao disposto na legislação aplicável específica;
- IV - Expedir matérias-primas, ingredientes, produtos ou embalagens em condições inadequadas;
- V - Elaborar produtos que não possuam processos de fabricação, de formulação e de composição registrados no S.I.M.;
- VI - Expedir produtos sem rótulos ou cujos rótulos não tenham sido registrados no S.I.M.;
- VII - Desobedecer ou inobservar as exigências sanitárias relativas ao funcionamento e à higiene das instalações, dos equipamentos, dos utensílios e dos trabalhos de manipulação e de preparo de matérias-primas e de produtos;
- VIII - Receber, utilizar, transportar, armazenar ou expedir matéria-prima, ingrediente ou produto desprovido da comprovação de sua procedência;



- IX - Não cumprir os prazos previstos em seus programas de autocontrole e nos documentos expedidos em resposta ao S.I.M. relativos a planos de ação, fiscalizações, autuações, intimações ou notificações;
- X - Adquirir, manipular, expedir ou distribuir produtos de origem animal oriundos de estabelecimento não registrado no S.I.M.;
- XI - Expedir ou distribuir produtos falsamente oriundos de um estabelecimento;
- XII - Utilizar produtos com prazo de validade vencida, apor aos produtos novas datas depois de expirado o prazo ou apor data posterior à data de fabricação do produto;
- XIII - Prestar ou apresentar informações, declarações ou documentos falsos ou inexatos perante o órgão fiscalizador referentes à quantidade, à qualidade e à procedência das matérias-primas, dos ingredientes e dos produtos ou sonegar qualquer informação que, direta ou indiretamente, interesse ao Sistema de Inspeção e ao consumidor;
- XIV - Fraudar registros sujeitos à verificação pelo S.I.M.;
- XV - Ceder ou utilizar de forma irregular lacres, carimbos oficiais, rótulos e embalagens;
- XVI - Alterar ou fraudar qualquer matéria-prima, ingrediente ou produto de origem animal;
- XVII - Simular a legalidade de matérias-primas, de ingredientes ou de produtos de origem desconhecida;
- XVIII - Embaraçar a ação de servidor do Serviço de Inspeção Municipal no exercício de suas funções, com vistas a dificultar, a retardar, a impedir, a restringir ou a burlar os trabalhos de fiscalização;
- XIX - Desacatar, intimidar, ameaçar, agredir ou tentar subornar servidor do S.I.M.;
- XX - Produzir ou expedir produtos que representem risco à saúde pública;
- XXI - Produzir ou expedir, para fins comestíveis, produtos que sejam impróprios ao consumo humano;
- XXII - Utilizar matérias-primas e produtos condenados ou não inspecionados no preparo de produtos usados na alimentação humana;
- XXIII - Fraudar documentos oficiais.

DAS PENALIDADES

Art. 54. Sem prejuízo das responsabilidades civis e penais cabíveis, a infração ao disposto neste Decreto ou em normas complementares referentes aos produtos de origem animal, considerada a sua natureza e a sua gravidade, acarretará, isolada ou cumulativamente, as seguintes sanções:

- I - Advertência, quando este for primário e não tiver agido com dolo ou má-fé e caso a gravidade da infração assim o recomende;
- II - Multa, nos casos não compreendidos no inciso I, tendo como valor máximo o correspondente ao valor fixado em legislação específica, observadas as seguintes graduações:
- a) Para infrações leves, multa de 10 (dez) a 20 (vinte) por cento do valor máximo;
 - b) Para infrações moderadas, multa de 20 (vinte) a 40 (quarenta) por cento do valor máximo;
 - c) Para infrações graves, multa de 40 (quarenta) a 80 (oitenta) por cento do valor máximo;



d) Para infrações gravíssimas, multa de 80 (oitenta) a 100 (cem) por cento do valor máximo.

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

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

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

VI - Cassação de registro ou do relacionamento do estabelecimento.

§ 1º. As multas previstas no inciso II serão agravadas até o grau máximo, nos casos de artifício, ardil, simulação, desacato, embaraço ou resistência à ação fiscal.

§ 2º. A interdição ou a suspensão podem ser levantadas após o atendimento das exigências que as motivaram, exceto nos casos previstos no art. 62.

§ 3º. Se a interdição total ou parcial não for levantada, nos termos do § 2º, após 12 (doze) meses, será cancelado o registro ou o relacionamento do estabelecimento.

Art. 55. Para efeito da fixação dos valores da multa de que trata o inciso II do *caput* do art. 54, serão consideradas:

I - Infrações leves as compreendidas nos incisos I a VI do *caput* do art. 53;

II - Infrações moderadas as compreendidas nos incisos VII a XI do *caput* do art. 53;

III - Infrações graves as compreendidas nos incisos XII a XVII do *caput* do art. 53;

IV - Infrações gravíssimas as compreendidas nos incisos XVIII a XXIII do *caput* do art. 53.

Art. 56. Para efeito da fixação dos valores da multa de que trata o inciso II do *caput* do art. 54, serão considerados, além da gravidade do fato, em vista de suas consequências para a saúde pública e para os interesses do consumidor, os antecedentes do infrator e as circunstâncias atenuantes e agravantes.

§ 1º. São consideradas circunstâncias atenuantes:

I - O infrator ser primário;

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

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

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

V - A infração ter sido cometida acidentalmente;

VI - A infração não acarretar vantagem econômica para o infrator;

VII - A infração não afetar a qualidade do produto.



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPEÇERICA

ADM 2021/2024

Rua Vigário Antunes, 155 – Centro – 35.550-000 – Tel. (37)3341-8500

www.itapeccrica.mg.gov.br

§ 2º. São consideradas circunstâncias agravantes:

I - O infrator ser reincidente;

II - O infrator ter cometido a infração com vistas à obtenção de qualquer tipo de vantagem;

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

IV - O infrator ter coagido outrem para a execução material da infração;

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

VI - O infrator ter colocado obstáculo ou embaraço à ação da fiscalização ou à inspeção;

VII - O infrator ter agido com dolo ou com má-fé;

VIII - O infrator ter descumprido as obrigações de depositário relativas à guarda do produto.

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

§ 4º. A reincidência genérica é caracterizada pelo cometimento de nova infração e a reincidência específica é caracterizada pela repetição de infração já anteriormente cometida.

§ 5º. Para efeito de reincidência, não prevalece a condenação anterior se entre a data do cumprimento ou da extinção da penalidade administrativa e a data da infração posterior tiver decorrido mais de 5 (cinco) anos, podendo norma específica reduzir esse tempo.

§ 6º. Quando a mesma infração for objeto de enquadramento em mais de um dispositivo deste Decreto, prevalece para efeito de punição o enquadramento mais específico em relação ao mais genérico.

Art. 57. As multas a que se refere este capítulo não isentam o infrator da apreensão ou da inutilização do produto, da interdição total ou parcial de instalações, da suspensão de atividades, da cassação do registro ou do relacionamento do estabelecimento ou da ação criminal, quando tais medidas couberem.

§ 1º. A cassação do relacionamento será aplicada pelo Serviço de Inspeção Municipal.

§ 2º. A cassação do registro do estabelecimento cabe ao Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 58. Apurando-se no mesmo processo administrativo a prática de duas ou mais infrações, as penalidades serão aplicadas cumulativamente para cada disposição infringida.

Art. 59. Para fins de aplicação das sanções de que trata o inciso III do *caput* do art. 54, será considerado que as matérias-primas e os produtos de origem animal não apresentam condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim a que se destinam ou que



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPEÇERICA

ADM 2021/2024

Rua Vigário Antunes, 155 – Centro – 35.550-000 – Tel. (37)3341-8500

www.itapeçerica.mg.gov.br

se encontram adulterados, sem prejuízo de outras previsões deste Decreto, quando o infrator:

- I - Alterar ou fraudar qualquer matéria-prima, ingrediente ou produto de origem animal;
- II - Expedir matérias-primas, ingredientes, produtos ou embalagens armazenados em condições inadequadas;
- III - Utilizar produtos com prazo de validade vencido, apor aos produtos novas datas depois de expirado o prazo ou apor data posterior à data de fabricação do produto;
- IV - Produzir ou expedir produtos que representem risco à saúde pública;
- V - Produzir ou expedir, para fins comestíveis, produtos que sejam impróprios ao consumo humano;
- VI - Utilizar matérias-primas e produtos condenados ou não inspecionados no preparo de produtos utilizados na alimentação humana;
- VII - Elaborar produtos que não atendem ao disposto na legislação específica ou aos processos de fabricação, formulação e composição registrados pelo Serviço de Inspeção Municipal;
- VIII - Utilizar, substituir, subtrair ou remover, total ou parcialmente, matéria-prima, produto, rótulo ou embalagem apreendidos pelo S.I.M. e mantidos sob a guarda do estabelecimento.

§ 1º. Cabe ao infrator arcar com os eventuais custos de remoção, de transporte e de destruição dos produtos condenados e apreendidos.

Art. 60. Para fins de aplicação da sanção de que trata o inciso IV do *caput* do art. 54, caracterizam atividades de risco ou situações de ameaça de natureza higiênico-sanitária, sem prejuízo de outras previsões deste Decreto:

- I - Desobediência ou inobservância às exigências sanitárias relativas ao funcionamento e à higiene das instalações, dos equipamentos, dos utensílios e dos trabalhos de manipulação e de preparo de matérias-primas e produtos;
- II - Omissão de elementos informativos sobre a composição centesimal e tecnológica do processo de fabricação;
- III - Alteração ou fraude de qualquer matéria-prima, ingrediente ou produto de origem animal;
- IV - Expedição de matérias-primas, ingredientes, produtos ou embalagens armazenados em condições inadequadas;
- V - Recepção, utilização, transporte, armazenagem ou expedição de matéria-prima, ingrediente ou produto desprovido de comprovação de sua procedência;
- VI - Simulação da legalidade de matérias-primas, ingredientes ou produtos de origem desconhecida;
- VII - Utilização de produtos com prazo de validade vencido, aposição nos produtos de novas datas depois de expirado o prazo ou aposição de data posterior à data de fabricação do produto;
- VIII - Produção ou expedição de produtos que representem risco à saúde pública;
- IX - Produção ou expedição, para fins comestíveis, de produtos que sejam impróprios ao consumo humano;
- X - Utilização de matérias-primas e de produtos condenados ou não inspecionados no preparo de produtos utilizados na alimentação humana;



- XI - Utilização de processo, substância, ingredientes ou aditivos que não atendam ao disposto na legislação específica;
- XII - Utilização, substituição, subtração ou remoção, total ou parcial, de matéria-prima, produto, rótulo ou embalagem apreendidos pelo S.I.M. e mantidos sob a guarda do estabelecimento;
- XIII - Prestação ou apresentação de informações, declarações ou documentos falsos ou inexatos perante o órgão fiscalizador referentes à quantidade, à qualidade e à procedência das matérias-primas, dos ingredientes e dos produtos ou qualquer sonegação de informação que interesse, direta ou indiretamente, ao Serviço de Inspeção Municipal e ao consumidor;
- XIV - Alteração, fraude, adulteração ou falsificação de registros sujeitos à verificação pelo S.I.M.;
- XV - Não cumprimento dos prazos estabelecidos em seus programas de autocontrole, bem como nos documentos expedidos ao S.I.M., em atendimento a planos de ação, fiscalizações, autuações, intimações ou notificações;
- XVI - Ultrapassagem da capacidade máxima de abate, de industrialização, de beneficiamento ou de armazenagem;
- XVII - Não apresentação de documentos que sirvam como embasamento para a comprovação da higidez ao Serviço de Inspeção Municipal dos produtos expedidos, em atendimento à solicitação, intimação ou notificação;
- XVIII - Aquisição, manipulação, expedição ou distribuição de produtos de origem animal oriundos de estabelecimento não registrado ou relacionado no Serviço de Inspeção Municipal;
- XIX - Não realização de recolhimento de produtos que possam incorrer em risco à saúde ou aos interesses do consumidor.

Art. 61. Para fins de aplicação da sanção de que trata o inciso V do *caput* do art. 54, caracterizam a inexistência de condições higiênico-sanitárias adequadas, sem prejuízo de outras previsões deste Decreto, quando ocorrer:

- I - Desobediência ou inobservância às exigências sanitárias relativas ao funcionamento e à higiene das instalações, dos equipamentos e dos utensílios, bem como dos trabalhos de manipulação e de preparo de matérias-primas e produtos; ou
- II - Não cumprimento dos prazos estabelecidos em seus programas de autocontrole, bem como nos documentos expedidos ao S.I.M., em atendimento aos planos de ação, fiscalizações, autuações, intimações ou notificações relativas à manutenção ou higiene das instalações.

Art. 62. As sanções de interdição total ou parcial do estabelecimento em decorrência de adulteração ou falsificação habitual do produto ou de suspensão de atividades oriundas de embaraço à ação fiscalizadora serão aplicadas pelo período mínimo de 7 (sete) dias, o qual poderá ser acrescido de 15 (quinze), 30 (trinta) ou 60 (sessenta) dias, tendo em vista o histórico de infrações, as sucessivas reincidências e as demais circunstâncias agravantes previstas no art. 56.

Art. 63. Caracteriza-se a habitualidade na adulteração ou na falsificação de produtos quando constatada a idêntica infração por 3 (três) vezes, consecutivas ou não, dentro do período de 12 (doze) meses.



Art. 64. As sanções de cassação de registro ou de relacionamento do estabelecimento devem ser aplicadas nos casos de:

- I - Reincidência na prática das infrações de maior gravidade previstas neste Decreto ou em normas complementares;
- II - Reincidência em infração cuja penalidade tenha sido a interdição do estabelecimento ou a suspensão de atividades, nos períodos máximos fixados no art. 62;
- III - Não levantamento da interdição do estabelecimento após decorridos 12 (doze) meses.

Art. 65. Considera-se como VALOR MÁXIMO para todos os efeitos deste Decreto o montante correspondente a R\$ 10.000,00 (dez mil reais), valor reajustável anualmente, de acordo com os índices oficiais de inflação do Governo Federal.

DO PROCESSO ADMINISTRATIVO

Art. 66. O descumprimento às disposições deste Decreto e às normas complementares será apurado em processo administrativo devidamente instruído, iniciado com a lavratura do auto de infração.

Art. 67. O auto de infração será lavrado pelo agente público que houver constatado a infração, no local onde foi comprovada a irregularidade ou no órgão de fiscalização.

Art. 68. O auto de infração deve ser claro e preciso, sem rasuras nem emendas, e deve descrever a infração cometida e a base legal infringida.

Art. 69. A assinatura e a data apostas no auto de infração por parte do autuado, ao receber sua cópia, caracterizam intimação válida para todos os efeitos legais.

Parágrafo único: Quando da recusa do autuado em assinar o auto de infração, o fato deve ser consignado no próprio documento em que esta tiver sido lavrada.

Art. 70. A defesa do autuado deve ser apresentada por escrito e protocolizada no setor de protocolo da Prefeitura Municipal, no prazo de 10 (dez) dias, contados da data da cientificação oficial.

Art. 71. O Serviço de Inspeção Municipal, em jurisdição da ocorrência da infração, após juntado ao processo a defesa ou o termo de revelia, deve instruí-lo com relatório e o responsável desse serviço deve proceder ao julgamento em primeira instância.

Art. 72. Do julgamento em primeira instância, cabe recurso, em face de razões de legalidade e do mérito, no prazo de 10 (dez) dias, contado da data de ciência ou da data de divulgação oficial da decisão.



Parágrafo único: O recurso tempestivo poderá, a critério da autoridade julgadora, ter efeito suspensivo sobre a penalidade aplicada e deve ser dirigido à autoridade que proferiu a decisão, a qual, se não a reconsiderar, encaminhará o processo administrativo ao Serviço de Inspeção Municipal, para proceder ao julgamento em segunda instância.

Art. 73. A autoridade competente para decidir o recurso em segunda e última instância é o secretário da Secretaria Municipal de Planejamento, Gestão e Finanças, ouvido o departamento jurídico, respeitados os prazos e os procedimentos previstos para a interposição de recurso na instância anterior.

Art. 74. O não recolhimento do valor da multa no prazo de 30 (trinta) dias, comprovado nos autos do processo transitado em julgado, implicará o encaminhamento do débito para inscrição em dívida ativa.

Art. 75. A lavratura do auto de infração não isenta o infrator do cumprimento da exigência que a tenha motivado.

DISPOSIÇÕES FINAIS E TRANSITÓRIAS

Art. 76. O Serviço de Inspeção Municipal e o órgão regulador da saúde devem atuar em conjunto para a definição de procedimentos de inspeção e fiscalização de produtos alimentícios que contenham produtos de origem animal em diferentes proporções e que não permitam seu enquadramento clássico como um produto de origem animal, a fim de assegurar a identidade, a qualidade e os interesses dos consumidores.

Art. 77. O departamento de saúde poderá adotar procedimentos complementares de inspeção e fiscalização decorrentes da existência ou da suspeita de:

- I - Doenças, exóticas ou não;
- II - Surtos; ou
- III - Quaisquer outros eventos que possam comprometer a saúde pública e a saúde animal.

Parágrafo único: Quando, nas atividades de fiscalização e inspeção sanitária, houver suspeita de doenças infectocontagiosas de notificação imediata, o S.I.M. deve notificar o serviço oficial de saúde animal.

Art. 78. Os casos omissos ou as dúvidas que se suscitarem na execução deste Decreto serão resolvidos pelo Serviço de Inspeção Municipal, com base em informações técnico-científicas.

Art. 79. As penalidades aplicadas, após o trânsito em julgado administrativo, serão consideradas para a determinação da reincidência em relação a fato praticado depois do início da vigência deste Decreto.



Art. 80. Os estabelecimentos registrados ou relacionados no Sistema de Inspeção Municipal terão o prazo estabelecido pelo fiscal para se adequarem às disposições deste Decreto.

Art. 81. Fica revogado expressamente o Decreto nº 44/2017, mantendo-se, no entanto, as normas complementares existentes, desde que não contrariem o disposto neste Decreto.

Art. 82º. Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

Itapeçerica, 25 de junho de 2021.

Wirley Rodrigues Reis
Prefeito Municipal



ANEXO 01
REQUERIMENTO

Eu, _____, RG- _____, CPF _____
residente na Rua _____, bairro _____, no município
de _____, proprietário da empresa _____,
com registro no CNPJ nº _____, situada à rua _____,
bairro _____, CEP: _____, no município de Itapecerica,
classificada como _____, que irá trabalhar com
_____ para comercialização no município de
Itapecerica, venho requerer de V.Sa. o registro de meu estabelecimento no Serviço de
Inspeção Municipal.

Itapecerica, _____ de _____ de _____.

Assinatura/Carimbo



ANEXO 02
DADOS DO PROPRIETÁRIO E DO ESTABELECIMENTO

Dados do proprietário

Nome: _____
Endereço residencial: _____
Cidade: _____ UF: ____ CEP: _____
Fone: _____ E-mail: _____
RG: _____ Órgão Expedidor: _____
CPF: _____

Dados do estabelecimento:

Empresa: _____
CNPJ: _____ Endereço: _____
Bairro: _____ CEP: _____
Município de Itapeçerica-MG.

Itapeçerica, ____ de _____ de _____.

Assinatura/Carimbo



ANEXO 03
DADOS DO ESTABELECIMENTO

Lista de equipamentos utilizados no estabelecimento para o processamento dos produtos:

- 1
- 2
- 3
- 4
- 5
- 6
- 7
- 8
- 9
- 10
- 11
- 12
- 13
- 14
- 15
- 16
- 17
- 18
- 19

Assinatura/Carimbo



ANEXO 04
DECLARAÇÃO DE RESPONSABILIDADE TÉCNICA

Declaro, para os devidos fins, junto à Secretaria Municipal de Planejamento, Gestão e Finanças de Itapeçerica, que _____ é o(a) responsável técnico do estabelecimento _____, situado _____, bairro _____, CEP: _____, no município de Itapeçerica, de propriedade de _____.

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

Itapeçerica, ____ de _____ de ____.

Assinatura/Carimbo do Estabelecimento

Assinatura/Carimbo do Responsável Técnico



ANEXO 05
DADOS DO RESPONSÁVEL TÉCNICO

Nome: _____
Formação: _____
Endereço residencial: _____,
Nº: _____ Complemento: _____ Bairro: _____
Cidade: _____ UF: _____
CEP: _____ Fone: _____
E-mail: _____

DOCUMENTOS:

RG: _____ Órgão Exp.: _____ Data de expedição: ____/____/____
CPF: _____
Registro Profissional: _____
Diplomado pela: _____

Declaro que os dados inscritos acima são verdadeiros.

Itapeçerica, ____ de _____ de _____.

Assinatura/Carimbo do Responsável Técnico



ANEXO 06
MEMORIAL ECONÔMICO-SANITÁRIO DO ESTABELECIMENTO

1. Nome da firma, do proprietário ou arrendatário
2. Denominação dada ao estabelecimento (identificação)
3. Localização do estabelecimento
4. Características e tipo do estabelecimento
5. Produtos que pretende trabalhar
6. Capacidade máxima diária de industrialização ou manipulação dos produtos
7. Procedência da matéria-prima por município
8. Mercado de consumo que pretende abastecer
9. Número de funcionários do estabelecimento
10. Meio de transporte do produto final
11. Água de abastecimento, procedência, captação, tratamento, vazão, capacidade dos depósitos, distribuição
12. Destino das águas servidas
13. Detalhar a ventilação e iluminação nas diversas dependências
14. Detalhar a separação entre as dependências de produtos comestíveis
15. Indicar o sistema de proteção usado para moscas e outros insetos
16. Detalhar a natureza dos pisos, paredes, portas, teto e sala de elaboração de produtos comestíveis
17. Detalhar o revestimento das mesas, tanques
18. Detalhar a dimensão, localização, capacidade do vestiário, banheiro e refeitório
19. Informar se existe nas proximidades outros estabelecimentos ou indústrias que produzem mau cheiro
20. Detalhar as instalações frigoríficas, sistemas de frio, fábrica de gelo, caixas de conservação, freezer, geladeira etc.

Itapeçerica, ____ de _____ de _____.

Assinatura/Carimbo



ANEXO 07
PLANO DE GERENCIAMENTO DE RESÍDUOS SÓLIDOS

Declaro, para os devidos fins, junto à Secretaria Municipal de Planejamento, Gestão e Finanças de Itapecerica, que a empresa _____, com registro no CNPJ nº _____, situada à _____, bairro _____, CEP: _____, no município de Itapecerica, classificada como _____, não possui quantidade suficiente de resíduos sólidos para realizar tratamento dos mesmos, onde o destino do lixo doméstico proveniente da produção é coletado pela empresa municipal responsável pela coleta urbana do lixo doméstico, dando a ele o destino apropriado em aterro controlado.

Itapecerica, ____ de _____ de ____.

Assinatura/Carimbo



ANEXO 08
CADASTRO DO PRODUTO

1. Identificação da Empresa

Razão Social: _____
CNPJ: _____
Atividade: _____
Endereço: _____
Bairro: _____ Telefone: () _____
CEP: _____ Cidade: Itapecerica - Minas Gerais
Representante legal: _____
RG/Órgão Expedidor: _____ CPF: _____
E-mail: _____

2. Registro do Produto

Nome completo: _____
Marca em destaque: _____
Apresentação do produto: _____
Tipo de produto: _____
Capacidade de produção/dia: _____
Cuidados de conservação: _____
Validade: _____
Ingredientes: _____
Aditivos: _____
Embalagem: _____
Nome do fabricante da embalagem: _____
Registro (a ser preenchido pelo S.I.M.): _____

Itapecerica, ___ de _____ de _____.

Assinatura/Carimbo



**ANEXO 09
DECLARAÇÃO**

Declaro que estou ciente:

Que a empresa não poderá iniciar as atividades sem comunicado por escrito e autorização da Secretaria Municipal de Planejamento, Gestão e Finanças, para o devido acompanhamento dos profissionais do Serviço de Inspeção Municipal.

Que antes da confecção de rótulos dos produtos da empresa, estes deverão ser encaminhados ao setor do Serviço de Inspeção Municipal, solicitação (modelo próprio) a quem caberá a autorização para confecção dos mesmos.

Das exigências e penalidades constantes das normas e regulamentos do Serviço de Inspeção Municipal.

Itapeçerica, ____ de _____ de ____.

Assinatura/Carimbo



ANEXO 10
SOLICITAÇÃO

Solicito ao departamento do Serviço de Inspeção Municipal a autorização para a empresa _____, com registro no CNPJ nº _____, situado à _____, bairro _____, dar início às atividades de produção a partir do dia _____.

Itapeçerica, ____ de _____ de ____.

Assinatura/Carimbo



ANEXO 11
FLUXOGRAMA DE PRODUÇÃO

Itapeçerica, ____ de _____ de ____.

Assinatura/Carimbo



ANEXO 12
COMPOSIÇÃO DO PRODUTO

Empresa: _____
S.I.M.: _____ REG: _____
Produto: _____

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

Itapeçerica, _____ de _____ de _____.

Assinatura/Carimbo



ANEXO 13
DECLARAÇÃO DE RESPONSABILIDADE DE COORDENAÇÃO DE
PRODUÇÃO

Declaro, para os devidos fins, junto à Secretaria Municipal de Planejamento, Gestão e Finanças, que _____ é o(a) responsável pelo setor de recepção de matéria-prima, produção, armazenamento e expedição de produtos do estabelecimento _____ situado à _____, bairro _____, de propriedade de _____, por ser verdade as duas partes assinam e dão fé.

Itapeçerica, _____ de _____ de _____.

Assinatura/Carimbo



ANEXO 14 MODELO DO CARIMBO DO S.I.M.

I - Modelo 1:

a) Forma: elíptica no sentido horizontal.

b) Dizeres: número do registro do estabelecimento abaixo da palavra “INSPECIONADO”, colocada horizontalmente, e “ITAPECERICA - MG”, que acompanha a curva superior da elipse. Logo abaixo do número, as iniciais “S.I.M.” acompanham a curva inferior. No exterior superior da forma elíptica, a escrita Secretaria Municipal de Planejamento, Gestão e Finanças acompanha a curvatura.

c) Dimensões e uso:

- 07 (sete) por 05 (cinco) centímetros para uso em carcaças ou quartos de grandes animais em condições de consumo em natureza, aplicado externamente sobre as massas musculares;

- 05 (cinco) por 03 (três) centímetros para uso em carcaças de pequenos e médios animais e em cortes de carnes frescas ou frigidificadas de qualquer espécie de açougue.



II - Modelo 2:

a) Forma: circular.

b) Dizeres: idem ao modelo anterior.

c) Dimensões e uso: o diâmetro varia de 02 (dois) a 30 (trinta) centímetros. Esse modelo, cujas dimensões são escolhidas considerando-se a proporcionalidade com o tamanho da embalagem, compõe o rótulo registrado de produtos comestíveis de origem animal, manipulados e ou industrializados, inclusive caixas ou engradados contendo ovos, pescado, mel e cera de abelhas, podendo ser aplicado, conforme o caso, sob a forma de selo adesivo.



III - Modelo 3:

- a) Forma: quadrada, permitindo-se ângulos arredondados quando cravados em recipientes metálicos.
- b) Dizeres: idênticos e na mesma ordem dos modelos anteriores e dispostos no sentido horizontal.
- c) Dimensões e uso: os lados terão a dimensão variando de 03 (três) a 15 (quinze) centímetros. Esse modelo, cujas dimensões serão escolhidas considerando-se a proporcionalidade com o tamanho da embalagem, comporá o rótulo registrado de produtos não comestíveis ou destinados à alimentação de animais.



IV - Modelo 4:

- a) Forma: elíptica, no sentido vertical.
- b) Dizeres: número de registro de estabelecimento, isolado e abaixo das iniciais “S.I.M.” e da palavra “ITAPECERICA - MG”, colocados no sentido horizontal e logo abaixo a palavra “CONDENADO” acompanhando a curva inferior da elipse.
- d) Dimensões de uso: 07 (sete) por 06 (seis) centímetros para uso em carcaças, cortes e produtos diversos quando condenados pela inspeção.



V - Modelo 5:

a) Forma: circular.

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

c) Dimensões e uso: o diâmetro varia de 02 (dois) a 30 (trinta) centímetros para o uso em produtos de origem animal comestíveis após a reinspeção e usando-se as dimensões proporcionais ao volume do produto a ser carimbado.

