PREFEITURA DE PIRANGA
Um novo tempo

PUBLICADO NO QUADRO DE AVISOS DA PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRANGA
EM 20 / 04 /20 22

DECRETO 3782 DE 20 DE ABRIL DE 2022.

REGULAMENTA A LEI MUNICIPAL N.º 1.921/2022 QUE DISPÕE SOBRE A INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.

O Prefeito Municipal de Piranga/MG, no uso de suas atribuições legais, nos termos do art. 113, inciso VII, da Lei Orgânica Municipal e,

CONSIDERANDO a necessidade de regulamentação da Lei nº 1.921/2022, que dispõe sobre a Inspeção Industrial e Sanitária dos produtos de origem animal e dá outras providências;

DECRETA:

CAPÍTULO I
DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 1º. Este Decreto dispõe sobre o regulamento da inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal, que disciplina a fiscalização e a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal, instituídas pelas Leis Federais nº 1.283/50 e nº 7.889/89, na forma da Lei Municipal n.º 1.921/2022 que dispõe sobre o Serviço de Inspeção Municipal - SIM.

§1º. As atividades de que trata o *caput*, de competência do Município, serão executadas pelo Departamento Municipal de Agropecuária, Meio Ambiente, Indústria, Comércio e Abastecimento, ou, ainda, pelo CIMVALPI, após a celebração dos instrumentos jurídicos pertinentes.

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

Art. 2º. A inspeção a que se refere o presente regulamento abrange, sob o ponto de vista industrial e sanitário, a inspeção "ante" e "post-mortem" dos animais, o recebimento, a manipulação, o beneficiamento, a transformação, a elaboração, o preparo, a conservação, o

acondicionamento, a embalagem, o depósito, a armazenagem, a rotulagem, o trânsito e consumo de quaisquer produtos e subprodutos de origem animal, adicionados ou não de vegetais, destinados ou não à alimentação humana.

§ 1°. A inspeção abrange também as matérias-primas, ingredientes, aditivos e coadjuvantes de tecnologia e demais substâncias que, por ventura, possam ser utilizadas no estabelecimento de produtos de origem animal.

Art. 3°. Para efeito deste regulamento, considera-se estabelecimento a área que compreende o local e sua circunvizinhança destinado à recepção e depósito de matérias-primas e embalagens, à industrialização e ao armazenamento e à expedição de produtos alimentícios;

Parágrafo único. A simples designação "estabelecimento" abrange todos os tipos e modalidades de estabelecimentos previstos na classificação do presente Regulamento.

Art. 4°. Os estabelecimentos de produtos de origem animal abrangem:

a) Os de carne e derivados;

b) Os de leite e derivados;

c) Os de pescado e derivados;

d) Os de ovos e derivados;

e) Os de mel e cera de abelhas e seus derivados.

CAPÍTULO II
DA COMPETÊNCIA DA INSPEÇÃO E FISCALIZAÇÃO

Art. 5°. A inspeção e a fiscalização nos estabelecimentos são privativas do Serviço de Inspeção Municipal, vinculado ao Departamento Municipal de Agropecuária, Meio Ambiente, Indústria, Comércio e Abastecimento, sempre que se tratar de produtos de origem animal destinados ao comércio intramunicipal.

Art. 6°. Os servidores do S.I.M., quando em serviço de inspeção e fiscalização industrial e sanitária, terão livre acesso em qualquer dia ou hora, em qualquer estabelecimento em funcionamento, que industrialize, comercialize, manipule, entreposte, armazene, transporte, despache ou preste serviços em atividades sujeitas à prévia inspeção e fiscalização.

Art. 7°. Os servidores incumbidos da execução do presente Regulamento devem possuir carteira de identidade pessoal e funcional fornecida pelo Departamento Municipal de Agropecuária, Meio Ambiente, Indústria, Comércio e Abastecimento, da qual constará, além da denominação do órgão, o número de ordem, nome, fotografia, cargo e data de expedição.

Parágrafo único. Os servidores a que se refere o presente artigo, no exercício de suas funções, ficam obrigados a exibir a carteira funcional, quando convidados a se identificarem.

Art. 8°. O Departamento Municipal de Agropecuária, Meio Ambiente, Indústria, Comércio e Abastecimento poderá se valer de servidores de consórcios públicos dos quais o município participe, se for o caso, para a execução dos objetivos deste regulamento, respeitadas as competências.

Art. 9°. Compete ao Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M.:

I – analisar e aprovar, sob o ponto de vista sanitário, as plantas de construção do estabelecimento requerente;

II – vistoriar o estabelecimento requerente do registro e emitir laudo de vistoria;

III – analisar memorial descritivo e rótulos dos produtos e emitir registros de produtos;

IV – expedir registro de estabelecimentos;

V – inspecionar e fiscalizar o estabelecimento, instalações, equipamentos, matéria-prima, ingredientes, rótulos, embalagens e produtos alimentícios;

VI – fiscalizar o livro de registro ou documento equivalente das operações de entrada e saída de produtos;

VII – Fiscalizar e monitorar a aplicação das normas de Boas Práticas de Fabricação de Alimentos e os Autocontroles da indústria.

Art. 10. O exercício da inspeção e fiscalização previsto no art. 9º caberá aos servidores do S.I.M, nas suas respectivas áreas de competência, podendo valer-se de auxiliares.

Art. 11. A Inspeção e fiscalização de que trata o presente Regulamento será realizada:

I – nas propriedades rurais fornecedoras de matérias-primas, destinadas ao preparo de produtos de origem animal;

II – nos estabelecimentos que recebem, abatem ou industrializem as diferentes espécies de animais de açougues, entendidos como tais, os fixados neste Regulamento;

III – nos estabelecimentos que recebem o leite e seus derivados para beneficiamento ou industrialização;

IV – nos estabelecimentos que recebem o pescado para distribuição ou industrialização;

V – nos estabelecimentos que produzem ou recebem mel e cera de abelha, para beneficiamento ou distribuição;

VI – nos estabelecimentos que produzem e recebem ovos para distribuição em natureza ou para industrialização;

Art. 12. A concessão de inspeção pelo S.I.M., isenta o estabelecimento de quaisquer outra fiscalização, industrial ou sanitária federal, estadual ou municipal.

Art. 13. A Inspeção dos estabelecimentos registrados pelo S.I.M. ocorrerá em caráter permanente ou periódico.

§ 1º. É obrigatória a inspeção em caráter permanente nos estabelecimentos de abate das diferentes espécies animais.

§ 2º. Os demais estabelecimentos que constam neste Regulamento terão inspeção periódica.

Art. 14. Para a consecução dos objetivos da Lei nº 1.921/2022 e do presente regulamento, fica o Diretor do Departamento Municipal de Agropecuária, Meio Ambiente, Indústria, Comércio e Abastecimento Agricultura autorizado a realizar convênio e termos de cooperação técnica com órgãos da administração direta e indireta.

Art. 15. A fiscalização de que trata este Decreto será exercida de acordo com a Lei Federal n.º 1283/50 e com as demais normas que disciplinam o Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária.

CAPÍTULO III
DAS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS

SEÇÃO I
DAS INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS

Art. 16. Todas as instalações, equipamentos e instrumentos de trabalho devem ser mantidos em condições de higiene antes, durante e após a elaboração dos produtos alimentícios.

Art. 17. Imediatamente após o término da jornada de trabalho, ou quantas vezes for necessário, deverão ser rigorosamente limpos o chão, os condutos de escoamento de água, as estruturas de apoio e as paredes das áreas de manipulação.

Art. 18. O reservatório de água deverá ser higienizado com intervalo máximo de 6 (seis) meses.

Art. 19. Os equipamentos de conservação dos alimentos devem atender às condições de funcionamento, higiene, iluminação e circulação de ar, devendo ser higienizados sempre que necessário ou pelo menos uma vez por ano.

Art. 20. Todos os produtos de higienização devem ser aprovados pelo órgão de saúde competente, identificados e guardados em local adequado, fora das áreas de armazenagem e manipulação dos alimentos.

Art. 21. Os vestiários, sanitários, banheiros, as vias de acesso e os pátios que fazem parte da área industrial deverão estar permanentemente limpos.

Art. 22. Os subprodutos deverão ser armazenados de maneira adequada, sendo que, aqueles resultantes da elaboração que sejam veículos de contaminação deverão ser retirados das áreas de trabalho quantas vezes forem necessárias.

Art. 23. Os resíduos deverão ser retirados das áreas de manipulação de alimentos e de outras áreas de trabalho, sempre que for necessário. Sendo obrigatória sua retirada ao menos uma vez por dia.

Parágrafo único. Imediatamente depois da retirada dos resíduos dos recipientes utilizados para o armazenamento, todos os equipamentos que tenham entrado em contato com eles deverão ser higienizados.

Art. 24. É proibida a presença de animais nos arredores e interiores dos estabelecimentos.

Art. 25. Deverá ser aplicado um programa eficaz e contínuo de combate às pragas e vetores.

§1°. Os estabelecimentos e as áreas circundantes deverão ser inspecionados periodicamente, de forma a diminuir ao mínimo os riscos de contaminação.

§ 2°. Em caso de alguma praga invadir os estabelecimentos deverão ser adotadas medidas de erradicação.

§ 3°. Somente deverão ser empregados praguicidas se não for possível a utilização eficaz de outras medidas de precaução.

§ 4°. A aplicação de praguicida deverá obedecer a critérios técnicos de forma a garantir a inocuidade da matéria-prima e produtos alimentícios

I – deverão ser protegidos, antes da aplicação dos praguicidas, todos os alimentos, equipamentos e utensílios, e demais objetos utilizados na industrialização;

II – após a aplicação dos praguicidas os equipamentos e utensílios deverão ser limpos minuciosamente.

§ 5°. Os praguicidas a que se refere o parágrafo terceiro deverão ser utilizados para os fins aos quais foram registrados no órgão competente.

SEÇÃO II
DA HIGIENE PESSOAL

Art. 26. É obrigatório o uso de calçados fechados, roupas mais claras sempre que possível, limpas e conservadas, sem prejuízo dos acessórios exigidos em atividades específicas, assim como a boa higiene dos funcionários, proprietários e agentes de fiscalização nas dependências do estabelecimento.

Art. 27. Os manipuladores devem:

I – Ter asseio pessoal, manter as unhas curtas, sem esmalte ou base, não usar maquiagem e adornos, tais como anéis, brincos, dentre outros;

II – Usar cabelos presos e protegidos com touca;

III – Lavar cuidadosamente as mãos antes e após manipular os alimentos, após qualquer interrupção da atividade, após tocar materiais contaminados e sempre que se fizer necessário;

IV – Não fumar nas dependências do estabelecimento;

V – Evitar cantar, assoviar e praticar todo tipo de conversa paralela e desnecessária enquanto manipulam os alimentos;

VI – Proteger o rosto ao tossir ou espirrar e usar máscara;

VII – Não comer e mascar chicletes nas áreas de manipulação dos alimentos;

VIII – Evitar todo ato que possa direta ou indiretamente contaminar os alimentos.

Art. 28. Se houver a opção pelo uso de luvas e máscaras estas deverão ser mantidas em perfeitas condições de limpeza e higiene, bem como, deverão ser trocadas diariamente, ou sempre que se fizer necessário.

Parágrafo único. O uso das luvas não dispensa o operário da obrigação de lavar as mãos sempre que se fizer necessário.

Art. 29. Roupas e objetos pessoais não poderão ser guardados nas áreas de manipulação de alimentos.

Art. 30. Os operários que trabalham na indústria de produtos de origem animal serão portadores de carteira de saúde fornecida por autoridade sanitária oficial, com a expressão "apto a

manipular alimentos", anualmente serão submetidos a exame em repartição da saúde pública, apresentando à Inspeção Municipal as anotações competentes em sua carteira, pelas quais se verifique que não sofrem de doenças que o incompatibilizem com os trabalhos de fabricação de gêneros alimentícios.

§ 1°. A inspeção médica será exigida, tantas vezes quantas necessárias, para qualquer empregado do estabelecimento, inclusive seus proprietários se exercerem atividade industrial.

Art. 31. Os manipuladores de alimentos não poderão ser veículos de qualquer tipo de contaminação.

§ 1°. Em caso de suspeita de enfermidade, que possa de qualquer forma contaminar os alimentos, o funcionário deverá ser imediatamente afastado das atividades de manipulação, até liberação médica.

§ 2°. Apresentando o funcionário infecções, irritação ou prurido cutâneos, feridas abertas, diarréia, ou qualquer outro tipo de enfermidade, que pela sua natureza, seja passível de contaminar os alimentos, deverá o responsável legal pelo estabelecimento tomar as medidas necessárias para afastar o funcionário da atividade de manipulação até que o mesmo tenha liberação médica.

Art. 32. O responsável tomará as medidas necessárias para garantir o cumprimento das regras de higiene pessoal dos manipuladores de alimentos.

Art. 33. A inobservância dos preceitos legais contidos nesta seção importará, ao responsável legal, cominação das sanções previstas neste regulamento.

Art. 34. Os manipuladores devem estar capacitados para as atividades desempenhadas de acordo com as Boas Práticas de Fabricação - BPF.

Art. 35. As empresas devem apresentar ao SIM, para devida apreciação e aprovação os programas de autocontrole. Sendo de sua responsabilidade a implementação dos autocontroles na indústria conforme Instrução de Trabalho do CIMVALPI.

CAPÍTULO IV

DO PROCESSAMENTO E EMBALAGENS

Art. 36. Todas as operações do processo de produção deverão realizar-se em condições que excluam toda a possibilidade de contaminação química, física ou microbiológica que resulte em deterioração ou proliferação de microorganismos patogênicos e causadores de putrefação.

Art. 37. Toda água utilizada no estabelecimento deverá ser potável.

Art. 38. As matérias-primas ou ingredientes utilizados na elaboração dos produtos alimentícios deverão estar limpos e em boas condições higiênico-sanitárias.

Parágrafo único. As matérias-primas ou ingredientes deverão ser inspecionados e classificados antes de seguirem para a industrialização.

Art. 39. As matérias-primas, ingredientes ou produtos alimentícios industrializados, armazenados, guardados ou transportados devem estar dentro do prazo de validade.

Art. 40. Os métodos de conservação dos produtos alimentícios deverão ser controlados de forma a proteger contra a contaminação, deterioração após o processamento e ameaça de risco à saúde pública.

Art. 41. Todo o material empregado no processo de embalagem de alimentos deverá ser armazenado em local destinado a esta finalidade e em condições de sanidade e limpeza.

Art. 42. As embalagens devem ser utilizadas para os fins a que se destinam, de acordo com o aprovado pelo órgão competente.

Art. 43. É proibida a reutilização de embalagens.

Art. 44. Todos os produtos alimentícios devem ser embalados de forma a garantir a sua inviolabilidade.

Art. 45. As embalagens ou recipientes deverão ser inspecionados e, se necessário, higienizados imediatamente antes do uso, com o objetivo de assegurar sua inocuidade.

Art. 46. Deverá ser assegurada a adequada rotatividade dos estoques de matérias-primas, ingredientes e produtos alimentícios.

Art. 47. O transporte de produtos deverá ser efetuado em veículos fechados ou cobertos em condições de manter a qualidade dos mesmos.

Parágrafo único. Os veículos destinados ao transporte de alimentos refrigerados ou congelados devem dispor de meios que permitam verificar a temperatura e, quando necessário, a umidade que devem ser mantidas dentro dos níveis adequados.

CAPÍTULO V
DA IDENTIDADE E QUALIDADE DOS PRODUTOS ALIMENTÍCIOS

Art. 48. Os produtos alimentícios devem atender aos regulamentos técnicos de identidade e qualidade, padrões microbiológicos e de aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia de fabricação, e outras legislações pertinentes.

Art. 49. O Diretor do Departamento Municipal de Agropecuária, Meio Ambiente, Indústria, Comércio e Abastecimento regulamentará, quando necessário, os padrões de identidade e qualidade dos produtos alimentícios abrangidos por este regulamento através de atos normativos complementares.

Parágrafo único. Na ausência de regulamentos técnicos de identidade municipais, serão adotadas legislações estaduais e federais vigentes.

Art. 50. O controle sanitário dos animais deverá seguir orientação do órgão oficial de defesa sanitária animal do Estado.

CAPÍTULO VI
DAS PENALIDADES

SEÇÃO I
DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

Art. 51. Sem prejuízo das responsabilidades civil e penal cabíveis, as infrações à Lei Municipal 1.921/2022 e a este regulamento acarretarão, isolada ou cumulativamente, as seguintes sanções, independentemente da aplicação de medida cautelar previstas nos incisos III a VI deste artigo:

I – Advertência;

II – Multa pecuniária conforme os termos deste regulamento;

III – Apreensão de matérias-primas, produtos alimentícios, subprodutos, ingredientes, embalagens, rótulos, utensílios e equipamentos;

IV – Inutilização das matérias-primas, produtos alimentícios, subprodutos, ingredientes, rótulos e embalagens;

V – Suspensão das atividades do estabelecimento;

VI – Interdição do estabelecimento;

VII – Cancelamento de registro.

Parágrafo único. Sem prejuízo das penalidades previstas neste artigo, os custos referentes à efetivação das medidas constantes dos incisos III e IV correrão a expensas do infrator.

SEÇÃO II
DA ADVERTÊNCIA

Art. 52. A advertência será cabível nas seguintes condições:

I – O infrator ser primário;

II – O dano puder ser reparado;

III – A infração cometida não causar prejuízo a terceiros;

IV – O infrator não ter agido com dolo ou má-fé;

V – A infração ser classificada como leve.

Parágrafo único. A pena a que se refere o caput oderá ser aplicada sem prejuízo das demais sanções previstas neste regulamento.

SEÇÃO III

Art. 53. A multa será de 04 (quatro) a 40 (quarenta) UFM's (Unidade Fiscal do Município), sendo aplicada em dobro quando da reincidência, obedecendo a seguinte gradação:

I – De 04 (quatro) até 08 (oito) UFM's, nas infrações leves ou casos de já ter sido aplicada ao infrator sanção de advertência;

II – De 09 (nove) até 16 (dezesseis) UFM's, nas infrações graves;

III – De 17 (dezessete) até 40 (quarenta) UFM's, nas infrações gravíssimas.

§ 1°. A aplicação da multa não isenta o infrator do cumprimento das exigências impostas no ato da fiscalização.

§ 2°. O agente fiscalizador estipulará, no ato da fiscalização, prazo necessário para adequação às exigências legais. Findo este prazo o não cumprimento das exigências estabelecidas implicará na suspensão das atividades ou interdição do estabelecimento.

SEÇÃO IV
DA APREENSÃO, INUTILIZAÇÃO E DESTINO

Art. 54. As matérias-primas, os produtos alimentícios, subprodutos, ingredientes, embalagens, rótulos, utensílios e equipamentos que não estiverem de acordo com este regulamento serão apreendidos e/ou inutilizados.

§ 1°. A apreensão e/ou inutilização de matérias-primas, produtos alimentícios, subprodutos, ingredientes, embalagens, rótulos, utensílios e equipamentos será determinada pela autoridade fiscalizadora.

§ 2°. No ato da apreensão o agente de fiscalização nomeará o fiel depositário que ficará responsável pela guarda dos bens a que se refere o parágrafo anterior.

§ 3°. Deverá o agente de fiscalização informar ao fiel depositário das penalidades constantes do artigo 5°, LXVII Constituição da República Federal/88 c/c artigo 652 do Código Civil/2002 caso deixe de apresentar, quando solicitado, os bens sob sua guarda.

Art. 55. Estão sujeitos à apreensão, podendo ou não, ser inutilizados:

I – Matérias-primas, subprodutos, ingredientes e produtos alimentícios que:

a) Sejam destinados ao comércio sem estar registrado no SIM, salvo os produtos de estabelecimentos sob regime de inspeção federal e estadual ou registrados nos órgãos competentes da saúde e os dispensados de registro;

b) Se apresentem danificados por umidade ou fermentação, rançosos, de caracteres físicos ou organolépticos anormais, contendo quaisquer sujidades ou que demonstrem pouco cuidado na manipulação, elaboração, preparo, conservação ou acondicionamento;

c) Forem adulterados ou falsificados;

d) Se apresentem com potencial tóxico ou nocivo à saúde;

e) Não estiverem adequados às condições higiênico-sanitárias previstas neste regulamento.

II – Rótulos e embalagens, onde:

a) Não houver aprovação do S.I.M. para o uso;

b) Divergirem dos aprovados no ato do cadastro.

III – Utensílios e/ou equipamentos que:

a) Forem utilizados para fins diversos ao que se destina;

b) Estiverem danificados, avariados ou que apresentem condições higiênico-sanitárias insatisfatórias.

§ 1°. Os bens e produtos apreendidos pela fiscalização poderão ser doados a entidade sem fins lucrativos, ou ter qualquer outra destinação a critério do S.I.M.

§ 2°. Os produtos alimentícios, as matérias-primas, os ingredientes, e subprodutos que visivelmente se encontrarem impróprios para industrialização e ou consumo e não for possível qualquer aproveitamento serão imediatamente inutilizados pela fiscalização, independentemente de análise laboratorial e conclusão do processo administrativo, não cabendo aos proprietários qualquer tipo de indenização.

§ 3°. Os produtos alimentícios, as matérias-primas, os ingredientes, e subprodutos apreendidos pela fiscalização que necessitarem de análise laboratorial, cujo prazo de validade permita o aguardo do resultado, ficarão sob a guarda do proprietário, e somente serão inutilizados após confirmada a condenação e caso não possam de qualquer forma ser aproveitados. A inutilização se dará independentemente da conclusão do processo administrativo, não cabendo aos proprietários qualquer tipo de indenização.

§ 4°. Os produtos alimentícios que não possuírem cadastro nos órgãos competentes serão apreendidos seguidos de pronta inutilização, independente de análise fiscal, não cabendo aos proprietários qualquer tipo de indenização.

§ 5°. Os rótulos, embalagens, utensílios e equipamentos que forem apreendidos pela fiscalização ficarão sob a guarda do proprietário, e terão sua destinação definida somente após conclusão do processo administrativo, podendo ser inutilizados ou ter outra destinação a critério do S.I.M.

Art. 56. Além de outros casos específicos previstos neste regulamento consideram-se adulterações ou falsificações:

I – Quando os produtos tenham sido elaborados em condições que contrariem as especificações do cadastro;

II – Quando no preparo dos produtos haja sido empregada matéria-prima alterada ou impura;

III – Quando tenha sido utilizada substância de qualquer qualidade, tipo e espécie diferente das da composição normal do produto constante do cadastro;

IV – quando houver alteração ou dissimulação da data de fabricação dos produtos alimentícios;

V – Quando houver alteração ou modificação total ou parcial de um ou mais ingredientes do produto alimentícios, de acordo com os padrões estabelecidos ou fórmulas aprovadas pelo S.I.M.;

VI – Quando as operações de industrialização forem executadas com a intenção deliberada de estabelecer falsa impressão aos produtos alimentícios;

VII – Quando a especificação total ou parcial na rotulagem de um determinado produto que não seja o contido na embalagem ou recipiente;

VIII – Quando forem utilizadas substâncias proibidas ou não autorizadas para a conservação dos produtos alimentícios e ingredientes;

IX – Quando os produtos forem elaborados, preparados e expostos ao consumo com forma, caracteres e rotulagem que constituem processos especiais e privilégio ou exclusividade de outrem, sem que seus legítimos proprietários tenham autorizado.

Art. 57. A inutilização dos produtos a que se referem os parágrafos segundo, terceiro e quarto do art. 55 deve ser precedida de termo de inutilização, assinado pelo autuado e por uma testemunha.

Parágrafo único. Havendo recusa do autuado em apor sua assinatura no termo de inutilização, será o fato nele consignado e uma das vias lhe será remetida, posteriormente, através de correspondência com aviso de recebimento - AR.

Art. 58. As despesas decorrentes do processo de inutilização correrão às expensas do autuado.

SEÇÃO V
DA SUSPENSÃO E INTERDIÇÃO

Art. 59. A suspensão das atividades do estabelecimento será aplicada nos casos da infração consistir em risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária possíveis de serem sanadas.

§ 1°. A suspensão será levantada depois de constatado o atendimento das exigências que motivaram a sanção.

§ 2°. Se a suspensão do estabelecimento não for levantada no prazo de 6 (seis) meses, o registro será cancelado de ofício pelo S.I.M.

Art. 60. A interdição do estabelecimento será aplicada no caso de falsificação ou adulteração de matérias-primas, ingredientes ou produtos alimentícios, ou quando se verificar a

inexistência de condições higiênico-sanitárias adequadas ao seu funcionamento ou no caso de embaraço da ação fiscalizadora.

§ 1°. A interdição poderá ser levantada depois de constatado, em reinspeção completa, o atendimento das exigências que motivaram a sanção.

§ 2°. Se a desinterdição do estabelecimento não ocorrer no prazo de 6(seis) meses, o registro será cancelado de ofício pelo S.I.M.

Art. 61. As sanções constantes desta seção serão aplicadas pela autoridade fiscalizadora e lavrados em termos próprios.

Art. 62. As sanções administrativas, constantes neste regulamento, serão aplicadas sem prejuízo de outras que, por lei, possam ser impostas por autoridade de saúde pública ou policial.

SEÇÃO VI
DA GRADAÇÃO DA PENA

Art. 63. Para a imposição da pena e sua gradação, a autoridade competente observará:

I – As circunstâncias atenuantes e agravantes;

II – A gravidade do fato, tendo em vista as suas consequências para a ordem econômica e para a saúde humana;

II – Os antecedentes do infrator quanto ao cumprimento das normas desta Portaria.

Art. 64. Para efeitos de gradação da pena, considera-se:

I – Atenuantes:

a) A ação do infrator não ter sido fundamental para a consecução do evento;

b) O infrator, por espontânea vontade, procurar minorar ou reparar as conseqüências do ato lesivo que lhe for imputado;

c) Se a falta cometida for de pequena monta;

d) A falta cometida não contribuir para dano à saúde humana.

II – Agravantes:

a) Ser o infrator reincidente;

b) Ter o infrator cometido a infração visando a obtenção de qualquer tipo de vantagem;

c) Ter o infrator conhecimento do ato lesivo e deixar de tomar as providências necessárias a fim de evitá-lo;

d) Coagir outrem para execução material da infração;

e) Ter a infração conseqüência danosa à saúde humana;

f) Ter o infrator agido com dolo, fraude ou má-fé.

Parágrafo único. Havendo concurso de circunstâncias atenuantes e agravantes, a aplicação da pena será considerada em razão das que sejam preponderantes.

CAPÍTULO VII
DAS SANÇÕES PENAIS E CIVIS

Art. 65. Aquele que industrializa, comercializa, armazena ou transporta produtos alimentícios, infringindo as normas estabelecidas nas leis e nos seus regulamentos próprios, ficará sujeito a sanções penais previstas no Código Penal Brasileiro e Lei das Contravenções Penais, bem como, a sanções civis.

Art. 66. As infrações referidas no artigo anterior são de ação penal pública incondicionada, cabendo ao Ministério Público Estadual promovê-la.

Parágrafo único. Será admitida ação penal privada subsidiária da pública, se esta não for ajuizada no prazo legal, aplicando-se, no que couber, o disposto nos artigos 29 e 30 do Código de Processo Penal.

Art. 67. Após julgamento em primeira instância do processo administrativo cujo ato constitua infração penal, será encaminhada cópia do processo ao Ministério Público Estadual, para fins do disposto no art. 60 deste regulamento.

Art. 68. Sem prejuízo da aplicação das sanções administrativas e penais previstas neste regulamento, fica o infrator sujeito ao pagamento das despesas inerentes à efetivação das citadas punições e a reparação de danos, bem como, as demais sanções de natureza civil cabíveis.

CAPÍTULO VIII
DO PROCESSO ADMINISTRATIVO

SEÇÃO I
DO PROCESSO

Art. 69. O processo será iniciado pelo auto de infração e dele constarão as provas e demais termos que lhe servirão de instrução.

Art. 70. O autuado ou seu representante legal, querendo, poderá ter vistas do processo, bem como solicitar cópias, nas dependências do escritório do S.I.M.

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

Art. 71. O auto de infração e demais termos que comporão o processo administrativo terão modelos próprios, aprovados pelo S.I.M.

Parágrafo único. Nos casos que a infração exigir a ação pronta da autoridade sanitária para proteção da saúde pública, as penalidades de apreensão, inutilização e interdição poderão ser aplicadas de imediato, com finalidade cautelar sem prejuízo de outras eventualmente cabíveis.

SEÇÃO II
DA AUTUAÇÃO

Art. 72. A infração à esta legislação será apurada em procedimento administrativo, iniciado com a lavratura do auto de infração, observados os prazos estabelecidos neste regulamento e em outras normas legais e regulamentares aplicáveis à espécie.

Art. 73. Constatada a infração, será lavrado, pelo agente de inspeção devidamente credenciado, o respectivo auto que deverá conter dentre outras informações:

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

II – Local e hora da infração;

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

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

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

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

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

§ 3°. A autuação será feita em 04 (quatro) vias, sendo uma do infrator, outra para instrução do processo, outra para o arquivo do órgão competente e a outra permanente no bloco do agente de fiscalização.

SEÇÃO III

DA INSTRUÇÃO DO PROCESSO

Art. 74. O fiscal que lavrar o auto de infração deverá instruí-lo preferencialmente com laudo fotográfico e relatório circunstanciado, de forma minuciosa, sobre a infração e demais ocorrências, bem como de peças que o compõem, de forma a poder melhor esclarecer a autoridade que proferirá a decisão.

Art. 75. O processo administrativo receberá parecer jurídico sobre o seu embasamento legal ao caso concreto, quando necessário.

Art. 76. Concluída a fase de instrução, o processo será submetido a julgamento em primeira instância pelo(a) diretor do Departamento Municipal de Agropecuária, Meio Ambiente, Indústria, Comércio e Abastecimento e em segunda instância comissão composta por 03 (três) representantes do CIMVALPI definidos mediante portaria específica para esse propósito.

Parágrafo único. O resumo da decisão será remetido posteriormente, através de correspondência com aviso de recebimento-AR ao autuado.

SEÇÃO IV

DO JULGAMENTO DO PROCESSO

Art. 77. As decisões definitivas do processo administrativo serão executadas:

I- Administrativamente;

II- Judicialmente.

Art. 78. Serão executadas por via administrativa:

I – A pena de advertência, através de notificação à parte infratora;

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

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

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

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

Art. 79. Nos casos de pena pecuniária, a não quitação do débito ensejará a inscrição na dívida ativa da instituição nos termos da Lei Tributária vigente.

Art. 80. A emissão do Documento de Arrecadação Municipal (DAM) da multa ficará a cargo da Departamento Municipal de Fazenda, através do Seção de Cadastro e Fiscalização.

Art. 81. A multa terá prazo de vencimento de 30 dias contados de sua emissão.

Art. 82. As omissões ou incorreções na lavratura do auto de infração não acarretarão nulidade do mesmo quando do processo constarem os elementos necessários à determinação da infração e do infrator.

Art. 83. Os resumos dos pareceres proferidos porcada instância/comissão serão remetidos posteriormente, através de correspondência com aviso de recebimento – AR ao autuado.

Art. 84. A defesa e/ou recurso, quando produzidos por procurador, deverão estar acompanhados do instrumento de mandato sob pena de não serem apreciados.

SEÇÃO V
DA DEFESA E DO RECURSO

Art. 85. O infrator, querendo apresentar defesa, deverá protocolizá-la no Setor de Protocolo da Prefeitura Municipal, dirigida ao Coordenador do Serviço de Inspeção Municipal/Diretor do Departamento Municipal de Agropecuária, Meio Ambiente, Indústria, Comércio e Abastecimento, no prazo de 20 (vinte) dias corridos, contados da data do recebimento do auto de infração.

Art. 86. Recebida a defesa, ou decorrido o prazo estipulado para a mesma, após parecer jurídico, a comissão de primeira instância proferirá o julgamento e encaminhará resumo da decisão através de correspondência com aviso de recebimento – AR ou entregue pessoalmente ao autuado.

Art. 87. Não concordando, o autuado, com a decisão proferida em primeira instância, poderá, no prazo de 20 (vinte) dias corridos, contados da data do recebimento da decisão, através do aviso de recebimento (AR) ou entregue pessoalmente, interpor recurso para a comissão de segunda instância.

Art. 88. Transitada em julgado esgotados os recursos administrativos a decisão ou transcorridos os prazos recursais o infrator terá o prazo de 30 (trinta) dias para cumprir a obrigação.

CAPÍTULO IX
DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 90. Produto da arrecadação das taxas e multas eventualmente impostas ficará vinculado ao órgão executor e será aplicado no financiamento das atividades relacionadas.

Art. 91. Sempre que necessário, o presente regulamento poderá ser revisto, modificado ou atualizado.

Art. 92. Os casos omissos serão detalhados por atos normativos do S.I.M e/ou os gestores municipais.

Art. 93. Em casos que gerem dúvida ou não estejam estabelecidos neste decreto, seguem-se as leis superiores do Ministério da Agricultura e suas atualizações.

Art. 94. Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

Piranga/MG, 20 de abril de 2022.

LUIS HELVECIO SILVA ARAUJO:58837000634

Assinado de forma digital por LUIS HELVECIO SILVA ARAUJO:58837000634
Dados: 2022.04.20 14:13:57 -03'00'

LUIS HELVÉCIO SILVA ARAÚJO

Prefeito Municipal

ESTADO DE MINAS GERAIS
PREFEITURA DE PIRANGA

PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRANGA
DECRETO 3782 DE 20 DE ABRIL DE 2022.

REGULAMENTA A LEI MUNICIPAL N.º 1.921/2022 QUE DISPÕE SOBRE A INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.

O Prefeito Municipal de Piranga/MG, no uso de suas atribuições legais, nos termos do art. 113, inciso VII, da Lei Orgânica Municipal e,
CONSIDERANDO a necessidade de regulamentação da Lei nº 1.921/2022, que dispõe sobre a Inspeção Industrial e Sanitária dos produtos de origem animal e dá outras providências;
DECRETA:

CAPÍTULO I
DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 1º. Este Decreto dispõe sobre o regulamento da inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal, que disciplina a fiscalização e a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal, instituídas pelas Leis Federais nº 1.283/50 e nº 7.889/89, na forma da Lei Municipal n.º 1.921/2022 que dispõe sobre o Serviço de Inspeção Municipal - SIM.
§1º. As atividades de que trata o *caput*, de competência do Município, serão executadas pelo Departamento Municipal de Agropecuária, Meio Ambiente, Indústria, Comércio e Abastecimento, ou, ainda, pelo CIMVALPI, após a celebração dos instrumentos jurídicos pertinentes.
§2º. As atividades de que trata o *caput* devem observar as competências e as normas prescritas pelo Sistema Nacional de Vigilância Sanitária - SNVS.
Art. 2º. A inspeção a que se refere o presente regulamento abrange, sob o ponto de vista industrial e sanitário, a inspeção "ante" e "post-mortem" dos animais, o recebimento, a manipulação, o beneficiamento, a transformação, a elaboração, o preparo, a conservação, o acondicionamento, a embalagem, o depósito, a armazenagem, a rotulagem, o trânsito e consumo de quaisquer produtos e subprodutos de origem animal, adicionados ou não de vegetais, destinados ou não à alimentação humana.
§ 1º. A inspeção abrange também as matérias-primas, ingredientes, aditivos e coadjuvantes de tecnologia e demais substâncias que, por ventura, possam ser utilizadas no estabelecimento de produtos de origem animal.
Art. 3º. Para efeito deste regulamento, considera-se estabelecimento a área que compreende o local e sua circunvizinhança destinado à recepção e depósito de matérias-primas e embalagens, à industrialização e ao armazenamento e à expedição de produtos alimentícios;
Parágrafo único. A simples designação "estabelecimento" abrange todos os tipos e modalidades de estabelecimentos previstos na classificação do presente Regulamento.
Art. 4º. Os estabelecimentos de produtos de origem animal abrangem:
Os de carne e derivados;
Os de leite e derivados;
Os de pescado e derivados;
Os de ovos e derivados;
Os de mel e cera de abelhas e seus derivados.

CAPÍTULO II
DA COMPETÊNCIA DA INSPEÇÃO E FISCALIZAÇÃO

Art. 5º. A inspeção e a fiscalização nos estabelecimentos são privativas do Serviço de Inspeção Municipal, vinculado ao Departamento Municipal de Agropecuária, Meio Ambiente, Indústria, Comércio e Abastecimento, sempre que se tratar de produtos de origem animal destinados ao comércio intramunicipal.

Art. 6º. Os servidores do S.I.M., quando em serviço de inspeção e fiscalização industrial e sanitária, terão livre acesso em qualquer dia ou hora, em qualquer estabelecimento em funcionamento, que industrialize, comercialize, manipule, entreposte, armazene, transporte, despache ou preste serviços em atividades sujeitas à prévia inspeção e fiscalização.

Art. 7º. Os servidores incumbidos da execução do presente Regulamento devem possuir carteira de identidade pessoal e funcional fornecida pelo Departamento Municipal de Agropecuária, Meio Ambiente, Indústria, Comércio e Abastecimento, da qual constará, além da denominação do órgão, o número de ordem, nome, fotografia, cargo e data de expedição.

Parágrafo único. Os servidores a que se refere o presente artigo, no exercício de suas funções, ficam obrigados a exibir a carteira funcional, quando convidados a se identificarem.

Art. 8º. O Departamento Municipal de Agropecuária, Meio Ambiente, Indústria, Comércio e Abastecimento poderá se valer de servidores de consórcios públicos dos quais o município participe, se for o caso, para a execução dos objetivos deste regulamento, respeitadas as competências.

Art. 9º. Compete ao Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M.:

I – analisar e aprovar, sob o ponto de vista sanitário, as plantas de construção do estabelecimento requerente;

II – vistoriar o estabelecimento requerente do registro e emitir laudo de vistoria;

III – analisar memorial descritivo e rótulos dos produtos e emitir registros de produtos;

IV – expedir registro de estabelecimentos;

V – inspecionar e fiscalizar o estabelecimento, instalações, equipamentos, matéria-prima, ingredientes, rótulos, embalagens e produtos alimentícios;

VI – fiscalizar o livro de registro ou documento equivalente das operações de entrada e saída de produtos;

VII – Fiscalizar e monitorar a aplicação das normas de Boas Práticas de Fabricação de Alimentos e os Autocontroles da indústria.

Art. 10. O exercício da inspeção e fiscalização previsto no art. 9º caberá aos servidores do S.I.M, nas suas respectivas áreas de competência, podendo valer-se de auxiliares.

Art. 11. A Inspeção e fiscalização de que trata o presente Regulamento será realizada:

I – nas propriedades rurais fornecedoras de matérias-primas, destinadas ao preparo de produtos de origem animal;

II – nos estabelecimentos que recebem, abatem ou industrializem as diferentes espécies de animais de açougues, entendidos como tais, os fixados neste Regulamento;

III – nos estabelecimentos que recebem o leite e seus derivados para beneficiamento ou industrialização;

IV – nos estabelecimentos que recebem o pescado para distribuição ou industrialização;

V – nos estabelecimentos que produzem ou recebem mel e cera de abelha, para beneficiamento ou distribuição;

VI – nos estabelecimentos que produzem e recebem ovos para distribuição em natureza ou para industrialização;

Art. 12. A concessão de inspeção pelo S.I.M., isenta o estabelecimento de quaisquer outra fiscalização, industrial ou sanitária federal, estadual ou municipal.

Art. 13. A Inspeção dos estabelecimentos registrados pelo S.I.M. ocorrerá em caráter permanente ou periódico.

§ 1º. É obrigatória a inspeção em caráter permanente nos estabelecimentos de abate das diferentes espécies animais.

§ 2º. Os demais estabelecimentos que constam neste Regulamento terão inspeção periódica.

Art. 14. Para a consecução dos objetivos da Lei nº 1.921/2022 e do presente regulamento, fica o Diretor do Departamento Municipal de Agropecuária, Meio Ambiente, Indústria, Comércio e Abastecimento Agricultura autorizado a realizar

convênio e termos de cooperação técnica com órgãos da administração direta e indireta.
Art. 15. A fiscalização de que trata este Decreto será exercida de acordo com a Lei Federal n.º 1283/50 e com as demais normas que disciplinam o Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária.

CAPÍTULO III
DAS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS
SEÇÃO I
DAS INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS

Art. 16. Todas as instalações, equipamentos e instrumentos de trabalho devem ser mantidos em condições de higiene antes, durante e após a elaboração dos produtos alimentícios.
Art. 17. Imediatamente após o término da jornada de trabalho, ou quantas vezes for necessário, deverão ser rigorosamente limpos o chão, os condutos de escoamento de água, as estruturas de apoio e as paredes das áreas de manipulação.
Art. 18. O reservatório de água deverá ser higienizado com intervalo máximo de 6 (seis) meses.
Art. 19. Os equipamentos de conservação dos alimentos devem atender às condições de funcionamento, higiene, iluminação e circulação de ar, devendo ser higienizados sempre que necessário ou pelo menos uma vez por ano.
Art. 20. Todos os produtos de higienização devem ser aprovados pelo órgão de saúde competente, identificados e guardados em local adequado, fora das áreas de armazenagem e manipulação dos alimentos.
Art. 21. Os vestiários, sanitários, banheiros, as vias de acesso e os pátios que fazem parte da área industrial deverão estar permanentemente limpos.
Art. 22. Os subprodutos deverão ser armazenados de maneira adequada, sendo que, aqueles resultantes da elaboração que sejam veículos de contaminação deverão ser retirados das áreas de trabalho quantas vezes forem necessárias.
Art. 23. Os resíduos deverão ser retirados das áreas de manipulação de alimentos e de outras áreas de trabalho, sempre que for necessário. Sendo obrigatória sua retirada ao menos uma vez por dia.
Parágrafo único. Imediatamente depois da retirada dos resíduos dos recipientes utilizados para o armazenamento, todos os equipamentos que tenham entrado em contato com eles deverão ser higienizados.
Art. 24. É proibida a presença de animais nos arredores e interiores dos estabelecimentos.
Art. 25. Deverá ser aplicado um programa eficaz e contínuo de combate às pragas e vetores.
§1°. Os estabelecimentos e as áreas circundantes deverão ser inspecionados periodicamente, de forma a diminuir ao mínimo os riscos de contaminação.
§ 2°. Em caso de alguma praga invadir os estabelecimentos deverão ser adotadas medidas de erradicação.
§ 3°. Somente deverão ser empregados praguicidas se não for possível a utilização eficaz de outras medidas de precaução.
§ 4°. A aplicação de praguicida deverá obedecer a critérios técnicos de forma a garantir a inocuidade da matéria-prima e produtos alimentícios
I – deverão ser protegidos, antes da aplicação dos praguicidas, todos os alimentos, equipamentos e utensílios, e demais objetos utilizados na industrialização;
II – após a aplicação dos praguicidas os equipamentos e utensílios deverão ser limpos minuciosamente.
§ 5°. Os praguicidas a que se refere o parágrafo terceiro deverão ser utilizados para os fins aos quais foram registrados no órgão competente.

SEÇÃO II
DA HIGIENE PESSOAL

Art. 26. É obrigatório o uso de calçados fechados, roupas mais claras sempre que possível, limpas e conservadas, sem prejuízo dos acessórios exigidos em atividades específicas, assim como a boa higiene dos funcionários, proprietários e agentes de fiscalização nas dependências do estabelecimento.
Art. 27. Os manipuladores devem:

I – Ter asseio pessoal, manter as unhas curtas, sem esmalte ou base, não usar maquiagem e adornos, tais como anéis, brincos, dentre outros;
II – Usar cabelos presos e protegidos com touca;
III – Lavar cuidadosamente as mãos antes e após manipular os alimentos, após qualquer interrupção da atividade, após tocar materiais contaminados e sempre que se fizer necessário;
IV – Não fumar nas dependências do estabelecimento;
V – Evitar cantar, assoviar e praticar todo tipo de conversa paralela e desnecessária enquanto manipulam os alimentos;
VI – Proteger o rosto ao tossir ou espirrar e usar máscara;
VII – Não comer e mascar chicletes nas áreas de manipulação dos alimentos;
VIII – Evitar todo ato que possa direta ou indiretamente contaminar os alimentos.
Art. 28. Se houver a opção pelo uso de luvas e máscaras estas deverão ser mantidas em perfeitas condições de limpeza e higiene, bem como, deverão ser trocadas diariamente, ou sempre que se fizer necessário.
Parágrafo único. O uso das luvas não dispensa o operário da obrigação de lavar as mãos sempre que se fizer necessário.
Art. 29. Roupas e objetos pessoais não poderão ser guardados nas áreas de manipulação de alimentos.
Art. 30. Os operários que trabalham na indústria de produtos de origem animal serão portadores de carteira de saúde fornecida por autoridade sanitária oficial, com a expressão "apto a manipular alimentos", anualmente serão submetidos a exame em repartição da saúde pública, apresentando à Inspeção Municipal as anotações competentes em sua carteira, pelas quais se verifique que não sofrem de doenças que o incompatibilizem com os trabalhos de fabricação de gêneros alimentícios.
§ 1º. A inspeção médica será exigida, tantas vezes quantas necessárias, para qualquer empregado do estabelecimento, inclusive seus proprietários se exercerem atividade industrial.
Art. 31. Os manipuladores de alimentos não poderão ser veículos de qualquer tipo de contaminação.
§ 1º. Em caso de suspeita de enfermidade, que possa de qualquer forma contaminar os alimentos, o funcionário deverá ser imediatamente afastado das atividades de manipulação, até liberação médica.
§ 2º. Apresentando o funcionário infecções, irritação ou prurido cutâneos, feridas abertas, diarréia, ou qualquer outro tipo de enfermidade, que pela sua natureza, seja passível de contaminar os alimentos, deverá o responsável legal pelo estabelecimento tomar as medidas necessárias para afastar o funcionário da atividade de manipulação até que o mesmo tenha liberação médica.
Art. 32. O responsável tomará as medidas necessárias para garantir o cumprimento das regras de higiene pessoal dos manipuladores de alimentos.
Art. 33. A inobservância dos preceitos legais contidos nesta seção importará, ao responsável legal, cominação das sanções previstas neste regulamento.
Art. 34. Os manipuladores devem estar capacitados para as atividades desempenhadas de acordo com as Boas Práticas de Fabricação - BPF.
Art. 35. As empresas devem apresentar ao SIM, para devida apreciação e
aprovação os programas de autocontrole. Sendo de sua responsabilidade a implementação dos autocontroles na indústria conforme Instrução de Trabalho do CIMVALPI.

CAPÍTULO IV
DO PROCESSAMENTO E EMBALAGENS

Art. 36. Todas as operações do processo de produção deverão realizar-se em condições que excluam toda a possibilidade de contaminação química, física ou microbiológica que resulte em deterioração ou proliferação de microorganismos patogênicos e causadores de putrefação.
Art. 37. Toda água utilizada no estabelecimento deverá ser potável.
Art. 38. As matérias-primas ou ingredientes utilizados na elaboração dos produtos alimentícios deverão estar limpos e

em boas condições higiênico-sanitárias.
Parágrafo único. As matérias-primas ou ingredientes deverão ser inspecionados e classificados antes de seguirem para a industrialização.
Art. 39. As matérias-primas, ingredientes ou produtos alimentícios industrializados, armazenados, guardados ou transportados devem estar dentro do prazo de validade.
Art. 40. Os métodos de conservação dos produtos alimentícios deverão ser controlados de forma a proteger contra a contaminação, deterioração após o processamento e ameaça de risco à saúde pública.
Art. 41. Todo o material empregado no processo de embalagem de alimentos deverá ser armazenado em local destinado a esta finalidade e em condições de sanidade e limpeza.
Art. 42. As embalagens devem ser utilizadas para os fins a que se destinam, de acordo com o aprovado pelo órgão competente.
Art. 43. É proibida a reutilização de embalagens.
Art. 44. Todos os produtos alimentícios devem ser embalados de forma a garantir a sua inviolabilidade.
Art. 45. As embalagens ou recipientes deverão ser inspecionados e, se necessário, higienizados imediatamente antes do uso, com o objetivo de assegurar sua inocuidade.
Art. 46. Deverá ser assegurada a adequada rotatividade dos estoques de matérias-primas, ingredientes e produtos alimentícios.
Art. 47. O transporte de produtos deverá ser efetuado em veículos fechados ou cobertos em condições de manter a qualidade dos mesmos.
Parágrafo único. Os veículos destinados ao transporte de alimentos refrigerados ou congelados devem dispor de meios que permitam verificar a temperatura e, quando necessário, a umidade que devem ser mantidas dentro dos níveis adequados.

CAPÍTULO V
DA IDENTIDADE E QUALIDADE DOS PRODUTOS ALIMENTÍCIOS

Art. 48. Os produtos alimentícios devem atender aos regulamentos técnicos de identidade e qualidade, padrões microbiológicos e de aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia de fabricação, e outras legislações pertinentes.
Art. 49. O Diretor do Departamento Municipal de Agropecuária, Meio Ambiente, Indústria, Comércio e Abastecimento regulamentará, quando necessário, os padrões de identidade e qualidade dos produtos alimentícios abrangidos por este regulamento através de atos normativos complementares.
Parágrafo único. Na ausência de regulamentos técnicos de identidade municipais, serão adotadas legislações estaduais e federais vigentes.
Art. 50. O controle sanitário dos animais deverá seguir orientação do órgão oficial de defesa sanitária animal do Estado.

CAPÍTULO VI
DAS PENALIDADES
SEÇÃO I
DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

Art. 51. Sem prejuízo das responsabilidades civil e penal cabíveis, as infrações à Lei Municipal 1.921/2022 e a este regulamento acarretarão, isolada ou cumulativamente, as seguintes sanções, independentemente da aplicação de medida cautelar previstas nos incisos III a VI deste artigo:
I – Advertência;
II – Multa pecuniária conforme os termos deste regulamento;
III – Apreensão de matérias-primas, produtos alimentícios, subprodutos, ingredientes, embalagens, rótulos, utensílios e equipamentos;
IV – Inutilização das matérias-primas, produtos alimentícios, subprodutos, ingredientes, rótulos e embalagens;
V – Suspensão das atividades do estabelecimento;
VI – Interdição do estabelecimento;
VII – Cancelamento de registro.
Parágrafo único. Sem prejuízo das penalidades previstas neste artigo, os custos referentes à efetivação das medidas constantes

dos incisos III e IV correrão a expensas do infrator.

SEÇÃO II
DA ADVERTÊNCIA

Art. 52. A advertência será cabível nas seguintes condições:
I – O infrator ser primário;
II – O dano puder ser reparado;
III – A infração cometida não causar prejuízo a terceiros;
IV – O infrator não ter agido com dolo ou má-fé;
V – A infração ser classificada como leve.
Parágrafo único. A pena a que se refere o caput oderá ser aplicada sem prejuízo das demais sanções previstas neste regulamento.

SEÇÃO III

Art. 53. A multa será de 04 (quatro) a 40 (quarenta) UFM's (Unidade Fiscal do Município), sendo aplicada em dobro quando da reincidência, obedecendo a seguinte gradação:
I – De 04 (quatro) até 08 (oito) UFM's, nas infrações leves ou casos de já ter sido aplicada ao infrator sanção de advertência;
II – De 09 (nove) até 16 (dezesseis) UFM's, nas infrações graves;
III – De 17 (dezessete) até 40 (quarenta) UFM's, nas infrações gravíssimas.
§ 1º. A aplicação da multa não isenta o infrator do cumprimento das exigências impostas no ato da fiscalização.
§ 2º. O agente fiscalizador estipulará, no ato da fiscalização, prazo necessário para adequação às exigências legais. Findo este prazo o não cumprimento das exigências estabelecidas implicará na suspensão das atividades ou interdição do estabelecimento.

SEÇÃO IV
DA APREENSÃO, INUTILIZAÇÃO E DESTINO

Art. 54. As matérias-primas, os produtos alimentícios, subprodutos, ingredientes, embalagens, rótulos, utensílios e equipamentos que não estiverem de acordo com este regulamento serão apreendidos e/ou inutilizados.
§ 1º. A apreensão e/ou inutilização de matérias-primas, produtos alimentícios, subprodutos, ingredientes, embalagens, rótulos, utensílios e equipamentos será determinada pela autoridade fiscalizadora.
§ 2º. No ato da apreensão o agente de fiscalização nomeará o fiel depositário que ficará responsável pela guarda dos bens a que se refere o parágrafo anterior.
§ 3º. Deverá o agente de fiscalização informar ao fiel depositário das penalidades constantes do artigo 5º, LXVII Constituição da República Federal/88 c/c artigo 652 do Código Civil/2002 caso deixe de apresentar, quando solicitado, os bens sob sua guarda.
Art. 55. Estão sujeitos à apreensão, podendo ou não, ser inutilizados:
I – Matérias-primas, subprodutos, ingredientes e produtos alimentícios que:
a) Sejam destinados ao comércio sem estar registrado no SIM, salvo os produtos de estabelecimentos sob regime de inspeção federal e estadual ou registrados nos órgãos competentes da saúde e os dispensados de registro;
b) Se apresentem danificados por umidade ou fermentação, rançosos, de caracteres físicos ou organolépticos anormais, contendo quaisquer sujidades ou que demonstrem pouco cuidado na manipulação, elaboração, preparo, conservação ou acondicionamento;
c) Forem adulterados ou falsificados;
d) Se apresentem com potencial tóxico ou nocivo à saúde;
e) Não estiverem adequados às condições higiênico-sanitárias previstas neste regulamento.
II – Rótulos e embalagens, onde:
a) Não houver aprovação do S.I.M. para o uso;
b) Divergirem dos aprovados no ato do cadastro.
III – Utensílios e/ou equipamentos que:
a) Forem utilizados para fins diversos ao que se destina;
b) Estiverem danificados, avariados ou que apresentem condições higiênico-sanitárias insatisfatórias.

§ 1º. Os bens e produtos apreendidos pela fiscalização poderão ser doados a entidade sem fins lucrativos, ou ter qualquer outra destinação a critério do S.I.M.
§ 2º. Os produtos alimentícios, as matérias-primas, os ingredientes, e subprodutos que visivelmente se encontrarem impróprios para industrialização e ou consumo e não for possível qualquer aproveitamento serão imediatamente inutilizados pela fiscalização, independentemente de análise laboratorial e conclusão do processo administrativo, não cabendo aos proprietários qualquer tipo de indenização.
§ 3º. Os produtos alimentícios, as matérias-primas, os ingredientes, e subprodutos apreendidos pela fiscalização que necessitarem de análise laboratorial, cujo prazo de validade permita o aguardo do resultado, ficarão sob a guarda do proprietário, e somente serão inutilizados após confirmada a condenação e caso não possam de qualquer forma ser aproveitados. A inutilização se dará independentemente da conclusão do processo administrativo, não cabendo aos proprietários qualquer tipo de indenização.
§ 4º. Os produtos alimentícios que não possuírem cadastro nos órgãos competentes serão apreendidos seguidos de pronta inutilização, independente de análise fiscal, não cabendo aos proprietários qualquer tipo de indenização.
§ 5º. Os rótulos, embalagens, utensílios e equipamentos que forem apreendidos pela fiscalização ficarão sob a guarda do proprietário, e terão sua destinação definida somente após conclusão do processo administrativo, podendo ser inutilizados ou ter outra destinação a critério do S.I.M.
Art. 56. Além de outros casos específicos previstos neste regulamento consideram-se adulterações ou falsificações:
I – Quando os produtos tenham sido elaborados em condições que contrariem as especificações do cadastro;
II – Quando no preparo dos produtos haja sido empregada matéria-prima alterada ou impura;
III – Quando tenha sido utilizada substância de qualquer qualidade, tipo e espécie diferente das da composição normal do produto constante do cadastro;
IV – quando houver alteração ou dissimulação da data de fabricação dos produtos alimentícios;
V – Quando houver alteração ou modificação total ou parcial de um ou mais ingredientes do produto alimentícios, de acordo com os padrões estabelecidos ou fórmulas aprovadas pelo S.I.M.;
VI – Quando as operações de industrialização forem executadas com a intenção deliberada de estabelecer falsa impressão aos produtos alimentícios;
VII – Quando a especificação total ou parcial na rotulagem de um determinado produto que não seja o contido na embalagem ou recipiente;
VIII – Quando forem utilizadas substâncias proibidas ou não autorizadas para a conservação dos produtos alimentícios e ingredientes;
IX – Quando os produtos forem elaborados, preparados e expostos ao consumo com forma, caracteres e rotulagem que constituem processos especiais e privilégio ou exclusividade de outrem, sem que seus legítimos proprietários tenham autorizado.
Art. 57. A inutilização dos produtos a que se referem os parágrafos segundo, terceiro e quarto do art. 55 deve ser precedida de termo de inutilização, assinado pelo autuado e por uma testemunha.
Parágrafo único. Havendo recusa do autuado em apor sua assinatura no termo de inutilização, será o fato nele consignado e uma das vias lhe será remetida, posteriormente, através de correspondência com aviso de recebimento - AR.
Art. 58. As despesas decorrentes do processo de inutilização correrão às expensas do autuado.

SEÇÃO V
DA SUSPENSÃO E INTERDIÇÃO

Art. 59. A suspensão das atividades do estabelecimento será aplicada nos casos da infração consistir em risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária possíveis de serem sanadas.

§ 1°. A suspensão será levantada depois de constatado o atendimento das exigências que motivaram a sanção.
§ 2°. Se a suspensão do estabelecimento não for levantada no prazo de 6 (seis) meses, o registro será cancelado de ofício pelo S.I.M.
Art. 60. A interdição do estabelecimento será aplicada no caso de falsificação ou adulteração de matérias-primas, ingredientes ou produtos alimentícios, ou quando se verificar a inexistência de condições higiênico-sanitárias adequadas ao seu funcionamento ou no caso de embaraço da ação fiscalizadora.
§ 1°. A interdição poderá ser levantada depois de constatado, em reinspeção completa, o atendimento das exigências que motivaram a sanção.
§ 2°. Se a desinterdição do estabelecimento não ocorrer no prazo de 6(seis) meses, o registro será cancelado de ofício pelo S.I.M.
Art. 61. As sanções constantes desta seção serão aplicadas pela autoridade fiscalizadora e lavrados em termos próprios.
Art. 62. As sanções administrativas, constantes neste regulamento, serão aplicadas sem prejuízo de outras que, por lei, possam ser impostas por autoridade de saúde pública ou policial.

SEÇÃO VI
DA GRADAÇÃO DA PENA

Art. 63. Para a imposição da pena e sua gradação, a autoridade competente observará:
I – As circunstâncias atenuantes e agravantes;
II – A gravidade do fato, tendo em vista as suas consequências para a ordem econômica e para a saúde humana;
II – Os antecedentes do infrator quanto ao cumprimento das normas desta Portaria.
Art. 64. Para efeitos de gradação da pena, considera-se:
I – Atenuantes:
a) A ação do infrator não ter sido fundamental para a consecução do evento;
b) O infrator, por espontânea vontade, procurar minorar ou reparar as conseqüências do ato lesivo que lhe for imputado;
c) Se a falta cometida for de pequena monta;
d) A falta cometida não contribuir para dano à saúde humana.
II – Agravantes:
a) Ser o infrator reincidente;
b) Ter o infrator cometido a infração visando a obtenção de qualquer tipo de vantagem;
c) Ter o infrator conhecimento do ato lesivo e deixar de tomar as providências necessárias a fim de evitá-lo;
d) Coagir outrem para execução material da infração;
e) Ter a infração conseqüência danosa à saúde humana;
f) Ter o infrator agido com dolo, fraude ou má-fé.
Parágrafo único. Havendo concurso de circunstâncias atenuantes e agravantes, a aplicação da pena será considerada em razão das que sejam preponderantes.

CAPÍTULO VII
DAS SANÇÕES PENAIS E CIVIS

Art. 65. Aquele que industrializa, comercializa, armazena ou transporta produtos alimentícios, infringindo as normas estabelecidas nas leis e nos seus regulamentos próprios, ficará sujeito a sanções penais previstas no Código Penal Brasileiro e Lei das Contravenções Penais, bem como, a sanções civis.
Art. 66. As infrações referidas no artigo anterior são de ação penal pública incondicionada, cabendo ao Ministério Público Estadual promovê-la.
Parágrafo único. Será admitida ação penal privada subsidiária da pública, se esta não for ajuizada no prazo legal, aplicando-se, no que couber, o disposto nos artigos 29 e 30 do Código de Processo Penal.
Art. 67. Após julgamento em primeira instância do processo administrativo cujo ato constitua infração penal, será encaminhada cópia do processo ao Ministério Público Estadual, para fins do disposto no art. 60 deste regulamento.
Art. 68. Sem prejuízo da aplicação das sanções administrativas e penais previstas neste regulamento, fica o infrator sujeito ao pagamento das despesas inerentes à efetivação das citadas

punições e a reparação de danos, bem como, as demais sanções de natureza civil cabíveis.

CAPÍTULO VIII
DO PROCESSO ADMINISTRATIVO
SEÇÃO I
DO PROCESSO

Art. 69. O processo será iniciado pelo auto de infração e dele constarão as provas e demais termos que lhe servirão de instrução.

Art. 70. O autuado ou seu representante legal, querendo, poderá ter vistas do processo, bem como solicitar cópias, nas dependências do escritório do S.I.M.

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

Art. 71. O auto de infração e demais termos que comporão o processo administrativo terão modelos próprios, aprovados pelo S.I.M.

Parágrafo único. Nos casos que a infração exigir a ação pronta da autoridade sanitária para proteção da saúde pública, as penalidades de apreensão, inutilização e interdição poderão ser aplicadas de imediato, com finalidade cautelar sem prejuízo de outras eventualmente cabíveis.

SEÇÃO II
DA AUTUAÇÃO

Art. 72. A infração à esta legislação será apurada em procedimento administrativo, iniciado com a lavratura do auto de infração, observados os prazos estabelecidos neste regulamento e em outras normas legais e regulamentares aplicáveis à espécie.

Art. 73. Constatada a infração, será lavrado, pelo agente de inspeção devidamente credenciado, o respectivo auto que deverá conter dentre outras informações:

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

II – Local e hora da infração;

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

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

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

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

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

§ 3º. A autuação será feita em 04 (quatro) vias, sendo uma do infrator, outra para instrução do processo, outra para o arquivo do órgão competente e a outra permanente no bloco do agente de fiscalização.

SEÇÃO III
DA INSTRUÇÃO DO PROCESSO

Art. 74. O fiscal que lavrar o auto de infração deverá instruí-lo preferencialmente com laudo fotográfico e relatório circunstanciado, de forma minuciosa, sobre a infração e demais ocorrências, bem como de peças que o compõem, de forma a poder melhor esclarecer a autoridade que proferirá a decisão.

Art. 75. O processo administrativo receberá parecer jurídico sobre o seu embasamento legal ao caso concreto, quando necessário.

Art. 76. Concluída a fase de instrução, o processo será submetido a julgamento em primeira instância pelo(a) diretor do Departamento Municipal de Agropecuária, Meio Ambiente, Indústria, Comércio e Abastecimento e em segunda instância comissão composta por 03 (três) representantes do CIMVALPI definidos mediante portaria específica para esse propósito.

Parágrafo único. O resumo da decisão será remetido posteriormente, através de correspondência com aviso de

recebimento-AR ao autuado.

SEÇÃO IV
DO JULGAMENTO DO PROCESSO

Art. 77. As decisões definitivas do processo administrativo serão executadas:
I- Administrativamente;
II- Judicialmente.
Art. 78. Serão executadas por via administrativa:
I – A pena de advertência, através de notificação à parte infratora;
II – A pena de multa, enquanto não inscrita em dívida ativa, através de notificação para pagamento;
III – A pena de apreensão de matérias-primas, produtos alimentícios, subprodutos, ingredientes, rótulos, embalagens, equipamentos e utensílios com lavratura do respectivo termo de apreensão;
IV – Inutilização de matérias-primas, produtos alimentícios, subprodutos, ingredientes, rótulos, embalagens, após a apreensão com lavratura do respectivo termo de inutilização;
V – A pena de interdição do estabelecimento com a lavratura do respectivo termo no ato da fiscalização.
Art. 79. Nos casos de pena pecuniária, a não quitação do débito ensejará a inscrição na dívida ativa da instituição nos termos da Lei Tributária vigente.
Art. 80. A emissão do Documento de Arrecadação Municipal (DAM) da multa ficará a cargo da Departamento Municipal de Fazenda, através do Seção de Cadastro e Fiscalização.
Art. 81. A multa terá prazo de vencimento de 30 dias contados de sua emissão.
Art. 82. As omissões ou incorreções na lavratura do auto de infração não acarretarão nulidade do mesmo quando do processo constarem os elementos necessários à determinação da infração e do infrator.
Art. 83. Os resumos dos pareceres proferidos porcada instância/comissão serão remetidos posteriormente, através de correspondência com aviso de recebimento – AR ao autuado.
Art. 84. A defesa e/ou recurso, quando produzidos por procurador, deverão estar acompanhados do instrumento de mandato sob pena de não serem apreciados.

SEÇÃO V
DA DEFESA E DO RECURSO

Art. 85. O infrator, querendo apresentar defesa, deverá protocolizá-la no Setor de Protocolo da Prefeitura Municipal, dirigida ao Coordenador do Serviço de Inspeção Municipal/Diretor do Departamento Municipal de Agropecuária, Meio Ambiente, Indústria, Comércio e Abastecimento, no prazo de 20 (vinte) dias corridos, contados da data do recebimento do auto de infração.
Art. 86. Recebida a defesa, ou decorrido o prazo estipulado para a mesma, após parecer jurídico, a comissão de primeira instância proferirá o julgamento e encaminhará resumo da decisão através de correspondência com aviso de recebimento – AR ou entregue pessoalmente ao autuado.
Art. 87. Não concordando, o autuado, com a decisão proferida em primeira instância, poderá, no prazo de 20 (vinte) dias corridos, contados da data do recebimento da decisão, através do aviso de recebimento (AR) ou entregue pessoalmente, interpor recurso para a comissão de segunda instância.
Art. 88. Transitada em julgado esgotados os recursos administrativos a decisão ou transcorridos os prazos recursais o infrator terá o prazo de 30 (trinta) dias para cumprir a obrigação.

CAPÍTULO IX
DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 90. Produto da arrecadação das taxas e multas eventualmente impostas ficará vinculado ao órgão executor e será aplicado no financiamento das atividades relacionadas.
Art. 91. Sempre que necessário, o presente regulamento poderá ser revisto, modificado ou atualizado.
Art. 92. Os casos omissos serão detalhados por atos normativos do S.I.M e/ou os gestores municipais.

Art. 93. Em casos que gerem dúvida ou não estejam estabelecidos neste decreto,
seguem-se as leis superiores do Ministério da Agricultura e suas atualizações.
Art. 94. Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

Piranga/MG, 20 de abril de 2022.

LUIS HELVÉCIO SILVA ARAÚJO
Prefeito Municipal

Publicado por:
Letícia Rezende Dias
Código Identificador:686EFE89

Matéria publicada no Diário Oficial dos Municípios Mineiros no dia 22/04/2022. Edição 3246
A verificação de autenticidade da matéria pode ser feita informando o código identificador no site:
https://www.diariomunicipal.com.br/amm-mg/