



# MUNICÍPIO DE CACHOEIRA DOURADA

Estado de Minas Gerais

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

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

### O PREFEITO MUNICIPAL

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

### TÍTULO I Disposições Preliminares

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

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

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

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

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



# MUNICÍPIO DE CACHOEIRA DOURADA

Estado de Minas Gerais

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

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

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

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

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

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

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

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

I- a classificação dos estabelecimentos;

II- as condições e exigência para registros dos estabelecimentos;

III- a higiene dos estabelecimentos;

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

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

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

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



# MUNICÍPIO DE CACHOEIRA DOURADA

Estado de Minas Gerais

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## TÍTULO II

### Das instalações, equipamentos, utensílios e acessórios



# MUNICÍPIO DE CACHOEIRA DOURADA

Estado de Minas Gerais

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



# MUNICÍPIO DE CACHOEIRA DOURADA

Estado de Minas Gerais

---

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

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

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

## TÍTULO III Do Pessoal

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

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

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

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

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

## TÍTULO IV Dos Produtos

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



# MUNICÍPIO DE CACHOEIRA DOURADA

Estado de Minas Gerais

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

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

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

## SUBTÍTULO I

### Das carnes, dos derivados e subprodutos

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



# MUNICÍPIO DE CACHOEIRA DOURADA

Estado de Minas Gerais

---

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

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

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

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

## SUBTÍTULO II Dos Ovos

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

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

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

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

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

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

## SUBTÍTULO III Do pescado, seus derivados e subprodutos



# MUNICÍPIO DE CACHOEIRA DOURADA

Estado de Minas Gerais

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## SUBTÍTULO IV

### Do leite, seus derivados e subprodutos



# MUNICÍPIO DE CACHOEIRA DOURADA

Estado de Minas Gerais

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

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

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

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

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

## SUBTÍTULO V

### Do mel, seus derivados ou subprodutos

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

## TÍTULO V

### Do Registro

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

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

## TÍTULO VI

### Das Disposições Finais



# MUNICÍPIO DE CACHOEIRA DOURADA

Estado de Minas Gerais

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**Art. 53** Revogam-se as disposições em contrário.



# **MUNICÍPIO DE CACHOEIRA DOURADA**

Estado de Minas Gerais

---

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

**JOSE MÁRCIO STORTI**

Prefeito Municipal

**KARICE CAMILA DE LIMA**

Secretária Municipal de Agricultura e Meio Ambiente

**JUNIO CESAR FERREIRA COELHO**

Secretário Municipal de Governo