



PREFEITURA MUNICIPAL DE MUTUM

Praça Benedito Valadares, 178 – Centro, CEP 36.955-000, Mutum (MG)

CNPJ 18.348.086/0001-03 / Tel: (33) 3312-1850 / Fax: (33) 3312-1601

www.mutum.mg.gov.br Email: prefeitura@mutum.mg.gov.br

LEI N° 795 DE 14 DE NOVEMBRO DE 2013.

DISPÕE SOBRE A INSTITUIÇÃO E REGULAMENTAÇÃO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – S.I.M. DA INDÚSTRIA E COMÉRCIO DOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL OU DO TRANSPORTE DE PRODUTOS E ANIMAIS NO ÂMBITO DO MUNICÍPIO DE MUTUM, E OUTRAS PROVIDÊNCIAS.

O povo do município de MUTUM, por intermédio dos seus representantes na Câmara Municipal, aprovou e eu, Prefeito Municipal, sanciono a seguinte lei.

TÍTULO I DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 1º - Fica instituído o Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M., subordinado à Secretaria Municipal da Agricultura, que tem por finalidade a inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal, comestíveis e não comestíveis sejam ou não adicionados de produtos vegetais, preparados, transformados, manipulados, recebidos, acondicionados, depositados e em trânsito no município de Mutum, conforme normas estabelecidas nesta Lei.

§ 1º. É estabelecida a obrigatoriedade da prévia fiscalização, sob o ponto de vista industrial e sanitário, de todos os produtos de origem animal, comestíveis e não comestíveis, sejam ou não adicionados de produtos vegetais, preparados, transformados, manipulados, recebidos, acondicionados, depositados e em trânsito.

§ 2º. A Secretaria Municipal de Agricultura, através do Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M., exercerá a fiscalização e no que couber contará com o apoio da Secretaria Municipal de Saúde, através da Vigilância Sanitária e da Secretaria Municipal de Meio Ambiente.

Art. 2º - São sujeitos à fiscalização prevista nesta lei:

- I - os animais destinados à matança, (bovinos, suínos, caprinos e ovinos) e seus produtos, subprodutos e matérias primas;
- II - o pescado e seus derivados;
- III - o leite e seus derivados;
- IV - o ovo e seus derivados;
- V - o mel e cera de abelhas e seus derivados;

Art. 3º - A fiscalização será feita com estrita observância à competência privativa estadual ou federal nos seguintes locais:



PREFEITURA MUNICIPAL DE MUTUM

Praça Benedito Valadares, 178 – Centro, CEP 36.955-000, Mutum (MG)

CNPJ 18.348.086/0001-03 / Tel: (33) 3312-1850 / Fax: (33) 3312-1601

www.mutum.mg.gov.br Email: prefeitura@mutum.mg.gov.br

I - nos estabelecimentos industriais especializados e nas propriedades rurais com instalações adequadas para a matança de animais e seu preparo ou industrialização, sob qualquer forma de consumo;

II - nos entrepostos de recebimento e distribuição do pescado e nas fábricas que o industrializarem;

III - nas usinas de beneficiamento do leite nas fábricas de laticínios, nos postos de recebimento, refrigeração e manipulação dos seus derivados e nos respectivos entrepostos;

IV - nos entrepostos de ovos e fabricas de produtos derivados;

V - nos entrepostos que, de modo geral, recebam, manipulem, armazenem, conservem ou acondicionem produtos de origem animal;

VI - nas propriedades rurais.

Parágrafo Único. É proibido o funcionamento no Município de qualquer estabelecimento industrial ou entreposto de produtos de origem animal que não esteja previamente registrado, na forma dos regulamentos municipais, conforme legislação estadual e federal.

Art. 4º - São competentes para realizar a fiscalização de que trata esta Lei a Secretaria Municipal de Agricultura e seu Departamento responsável contando com parceria no que couber da Secretaria Municipal de Saúde, através da Vigilância Sanitária e da Secretaria Municipal de Meio Ambiente.

Art. 5º A fiscalização, sobre a qual dispõe esta Lei, será exercida no âmbito municipal, complementarmente ao Código Sanitário Municipal e/ou Código Municipal de Posturas e em observância das disposições pertinentes da legislação federal e estadual, abrangendo:

I - as condições higiênicos-sanitarias e tecnológicas da produção, manipulação, beneficiamento, armazenamento e transporte de produtos de origem animal e suas matérias – primas adicionadas ou não de vegetais;

II - a qualidade e as condições técnico-sanitárias dos estabelecimentos em que são produzidos, preparados, manipulados, beneficiados, acondicionados, armazenados, transportados e distribuídos produtos de origem animal;

III - a fiscalização e controle do uso dos aditivos empregados na industrialização dos produtos de origem animal;

IV - a fiscalização e o controle de todo material utilizado na manipulação, acondicionamento e embalagem dos produtos de origem animal;

V - os padrões higiênico-sanitários e tecnológicos de produtos de origem animal;

Art. 6º A regulamentação de que trata este dispositivo abrangerá:

I - a classificação dos estabelecimentos;

II - as condições e exigências para registro e relacionamento, como também para as respectivas transferências de propriedade;

III - a higiene dos estabelecimentos;



PREFEITURA MUNICIPAL DE MUTUM

Praça Benedito Valadares, 178 – Centro, CEP 36.955-000, Mutum (MG)

CNPJ 18.348.086/0001-03 / Tel: (33) 3312-1850 / Fax: (33) 3312-1601

www.mutum.mg.gov.br Email: prefeitura@mutum.mg.gov.br

- IV - as obrigações dos proprietários, responsáveis ou seus prepostos;
- V - a inspeção *ante* e *pós-morte* dos animais destinados à matança;
- VI - a inspeção e reinspeção de todos os produtos, subprodutos e matérias – primas de origem animal durante as diferentes fases da industrialização e transporte;
- VII - a fixação dos tipos e padrões e aprovação de formulas de produtos de origem animal;
- VIII - o registro de rótulos e marcas;
- IX - as penalidades a serem aplicadas por infrações cometidas;
- X - as análises de laboratório;
- XI - o trânsito de produtos e subprodutos e matérias – primas de origem animal;
- XII - quaisquer outros detalhes que se tornarem necessários para maior eficiência dos trabalhos de fiscalização sanitária.

Parágrafo Único. Entende-se por estabelecimento de produtos de origem animal, para efeito do presente regulamento, qualquer instalação ou local nos quais são abatidos ou industrializados animais produtores de carnes, bem como onde são recebidos, manipulados, elaborados, transformados, preparados, conservados, armazenados, depositados, acondicionados, rotulados e embalados com finalidade industrial comercial, a carne e seus derivados, a caça e seus derivados, o pescado e seus derivados, o mel e a cera da abelha.

TÍTULO II DA CLASSIFICAÇÃO E FUNCIONAMENTO DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 7º Não será autorizado o funcionamento de estabelecimentos de produtos de origem animal, sem instalações e equipamentos que compreendam as dependências mínimas, maquinário e utensílios diversos, para a finalidade a que se destine, face a capacidade de produção de cada estabelecimento.

Art. 8º Os estabelecimentos de produtos de origem animal a que se refere este regulamento devem satisfazer às seguintes condições básicas e comuns;

I – dispor de área suficiente para a construção do edifício ou edifícios principais e demais dependências;

II – dispor de luz natural e artificial abundantes, bem como de ventilação suficiente em todas as dependências, respeitada as peculiaridades de ordem tecnológica cabível;

III – possuir pisos e paredes de cor clara, impermeabilizados de maneira a facilitar a limpeza e higienização;

IV – ter paredes e separações revestidas ou impermeabilizadas, como regra geral, até 2m (dois metros) de altura no mínimo e, total ou parcialmente quando necessário, com azulejos brancos vidrados ou outro material adequado, a parte restante será convenientemente rebocada, caiada ou pintada;

V – possuir forro de material adequado em todas as dependências onde se realizem trabalhos de recebimento, manipulação e preparo da matéria-prima e produtos comestíveis, de fácil limpeza e higienização;



PREFEITURA MUNICIPAL DE MUTUM

Praça Benedito Valadares, 178 – Centro, CEP 36.955-000, Mutum (MG)

CNPJ 18.348.086/0001-03 / Tel: (33) 3312-1850 / Fax: (33) 3312-1601

www.mutum.mg.gov.br Email: prefeitura@mutum.mg.gov.br

VI – dispor de dependências e instalações mínimas para industrialização, conservação, embalagem e depósito de produtos comestíveis, separadas por meio de paredes totais das destinadas ao preparo de produtos comestíveis.

VII – dispor de mesas de aço inoxidável para os trabalhos de manipulação e preparo de matérias – primas e produtos comestíveis, montadas em estrutura de ferro, tolerando – se mesas de madeira revestidas de chapas metálicas inoxidáveis;

VIII – dispor de caixas, bandejas, gamelas, tabuleiros e quaisquer outros recipientes, em aço inoxidável ou material plástico; os tanques segundo sua finalidade, podem ser em alvenaria, conveniente revestidos de azulejo branco.

IX – dispor de rede de abastecimento de água para atender suficiente às necessidades do trabalho industrial e às dependências sanitárias e, quando for o caso, de instalações para tratamento de água, com construção de fossas sépticas que obedeçam as legislações pertinentes ao Meio Ambiente.

X – dispor de água fria e quente abundantemente, todas as dependências de manipulação e preparo, não só de produtos, como de subprodutos não comestíveis;

XI – dispor de rede de esgoto, em todas as dependências, ligadas a tubos coletores e estes ao sistema geral de escoamento, dotada de canalizações amplas de instalações para retenção e aproveitamento de gordura, resíduos e corpos flutuantes, bem como para depuração artificial, e sistema adequado de tratamento de resíduos efluentes compatíveis com a solução escolhida para destinação final;

XII – dispor de rouparia, vestiários, banheiros e demais dependências necessárias, em numero proporcional ao pessoal, instaladas separadamente para cada sexo, completamente isolados e afastados das dependências onde são beneficiados produtos destinados à alimentação humana;

XIII – dispor de janelas basculantes e portas de fácil abertura, de modo a ficarem livres os corredores e passagens providas de telas moveis à prova de insetos quando for o caso;

XIV – possuir instalações de frios com câmara e antecâmara que se fizerem necessárias, em numero e área suficientes segundo a capacidade do estabelecimento;

XV – dispor de equipamento necessário e adequado aos trabalhos, obedecidos os princípios da técnica industrial, inclusive para aproveitamento e preparo de produtos não comestíveis;

CAPITULO I DO ABATE E DOS ABATEDOUROS DE ANIMAIS

Art. 9º Em se tratando de estabelecimento de matança, esse deve ainda satisfazer às seguintes condições:

I - ser construído em centro de terreno afastado dos limites das vias públicas preferentemente 05 (cinco) metros na frente, e com entradas laterais que permitam a movimentação de veículos de transporte.

II - ter os seguintes pés-direitos: sala de matança de bovinos 5,5 (cinco metros e cinquenta centímetro) metros de sangria à linha da esfolagem e daí por diante no mínimo 04 (quatro) metro; nas demais dependências o pé direito será fixado por ocasião do exame dos projetos apresentados à Secretaria de Desenvolvimento Urbano.



PREFEITURA MUNICIPAL DE MUTUM

Praça Benedito Valadares, 178 – Centro, CEP 36.955-000, Mutum (MG)

CNPJ 18.348.086/0001-03 / Tel: (33) 3312-1850 / Fax: (33) 3312-1601

www.mutum.mg.gov.br Email: prefeitura@mutum.mg.gov.br

III - dispor de currais, bretes, banheiros, chuveiros, pedilúvios e demais instalações para recebimento, estacionamento e circulação de animais, convenientemente pavimentados ou impermeabilizados, com declive para a rede de esgoto, providos de bebedouros e comedouros;

IV - localizar os currais de recebimento de animais, cocheiras, pocilgas, e outras dependências, que por sua natureza produzam mau cheiro, o mais distante possível dos locais onde são recebidos, manipulados ou preparados produtos utilizados na alimentação humana:

Emenda Aditiva nº 01/2013

V - dispor de acordo com a classificação do estabelecimento e sua capacidade, de dependências de matança, conforme o caso separadas para várias espécies, de triparia, graxaria para preparo de produtos gordurosos comestíveis e não comestíveis, salsicharia em geral, conserva, depósito e salga de couros, salga, ressalga e secagem de carnes, seção de subprodutos não comestíveis e de depósitos, bem como de câmaras frias, proporcionais à capacidade do estabelecimento;

Emenda de Redação nº 02/2013

VI - dispor de aparelhagem industrial completa e adequada, como sejam máquinas, caminhões, vagonetas, carros, caixas, mesas, truques, tabuleiros e outros utilizados em quaisquer das fases do recebimento e industrialização da matéria-prima e do preparo de produtos, em número e qualidade que satisfaçam à finalidade da indústria;

VII - dispor de recipientes metálicos apropriados, pintados de vermelho, destinados unicamente ao transporte de matérias-primas e produtos condenados dos quais constem em caracteres bem visíveis, a palavra “condenados”.

VIII - possuir instalações adequadas para o preparo de subprodutos não comestíveis;

IX - possuir de acordo com a natureza do estabelecimento, depósito para chifres, cascos, ossos, adubos, crinas, alimentos para animais e outros produtos e subprodutos não comestíveis, localizados em ponto afastado dos edifícios onde são manipulados ou preparados produtos destinados à alimentação humana;

X - possuir digestores em número e capacidade suficiente para as necessidades do estabelecimento;

XI - dispor de cadeiras com capacidade, suficiente para as necessidades do estabelecimento;

XII - dispor de instalações de vapor e água em todas as dependências de manipulação e industrialização;

XIII - dispor de dependências de industrialização de área mínima com 20m.L (vinte metros quadrado);

CAPITULO II DO ABATE DE AVES

Art. 10. Os estabelecimentos destinados ao abate de aves devem ainda satisfazer às seguintes condições:

I - dispor de plataforma coberta para recepção dos animais, protegidas dos ventos dominantes e da incidência direta dos raios solares;



PREFEITURA MUNICIPAL DE MUTUM

Praça Benedito Valadares, 178 – Centro, CEP 36.955-000, Mutum (MG)

CNPJ 18.348.086/0001-03 / Tel: (33) 3312-1850 / Fax: (33) 3312-1601

www.mutum.mg.gov.br Email: prefeitura@mutum.mg.gov.br

II - dispor de mecanismo que permita realizar as operações de sangria, evisceração e preparo de carcaça;

III - dispor de dependência exclusiva para a operação de sangria;

IV - dispor de dependência exclusiva para as operações de escaldagem e depenagem;

V - dispor, quando for o caso de dependência para a realização de cortes de carcaça;

CAPITULO III DO LEITE E DERIVADOS

Art. 11. Os estabelecimentos de leite e derivados, devem satisfazer mais às seguintes condições:

I - estar localizados em pontos distantes de fontes produtoras de mau cheiro;

II - construir as dependências de maneira a se observar, se for o caso, desníveis na seqüências dos trabalhos de recebimento, manipulação, fabricação e manutenção dos produtos;

III - ter as dependências principais do estabelecimento, como as do recebimento de matéria-prima, desnatação, beneficiamento, salga, cura, envasilhamento e depósitos de produtos utilizados na alimentação humana, separadas por paredes inteiras das que se destinam a lavagem e esterilização dos latões ou preparo de produtos não comestíveis;

IV - ser construído no centro do terreno, afastado dos limites das vias públicas, preferencialmente 05 (cinco) metros na frente e dispor de entradas laterais que permitam a movimentação dos veículos de transporte;

V - ter pé direito mínimo de (3,00) três metros nas dependências de trabalho nas plataformas, laboratórios e lavagem do vasilhame, 2,80 (dois metros e oitenta centímetro).

VI - ter as dependências orientadas de tal modo que os raios solares não prejudiquem os trabalhos de fabricação ou maturação dos produtos;

VII - dispor de aparelhagem industrial completa e adequada para a realização de trabalhos de beneficiamento e industrialização, utilizando maquinário preferente conjugado;

VIII - dispor de dependência ou local apropriado e convenientemente aparelhado, para lavagem e esterilização do vasilhame;

CAPITULO IV DO MEL E CERA DE ABELHAS

Art. 12. Os estabelecimentos destinados ao mel e cera de abelhas devem:

I - dispor de dependências de recebimento;

II - dispor de dependência de manipulação, preparo, classificação e embalagem do produto;

TITULO III DO REGISTRO E RELACIONAMENTO DE ESTABELECIMENTOS

Art. 13. Nenhum estabelecimento pode realizar comércio municipal com produtos de origem animal sem estar registrado na Secretaria Municipal de Agricultura (Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M.).



PREFEITURA MUNICIPAL DE MUTUM

Praça Benedito Valadares, 178 – Centro, CEP 36.955-000, Mutum (MG)

CNPJ 18.348.086/0001-03 / Tel: (33) 3312-1850 / Fax: (33) 3312-1601

www.mutum.mg.gov.br Email: prefeitura@mutum.mg.gov.br

Art. 14. Estão sujeitos ao registro os seguintes estabelecimentos:

I - matadouros-frigoríficos (animais destinados ao abate: bovinos, caprinos, bovinos e suínos devem ser encaminhados ao Matadouro local que é regulamentado pelo S.I.M., matadouros de aves, coelhos, fabricas de produtos suínos, fabricas de conservas, fabricas de produtos suínos, fabricas de conservas, fabricas de produtos gordurosos, entrepostos de carne e derivados não comestíveis;

Emenda Supressiva nº 01/2013

II - usinas de beneficiamento, fabricas de laticínios, postos de recebimento, refrigeração, manipulação do leite e seus derivados.

Art. 15. O registro será requerido na Secretaria Municipal de Agricultura junto ao Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M., instruindo-se o processo com os seguintes documentos:

- I - Memorial Econômico – Sanitário do estabelecimento;
- II - Cópia do contrato social (Estatuto de Associação quando for o caso);
- III - Memorial descritivo da Construção;
- IV - Cópia do Contrato de locação ou arrendamento (caso o terreno ou prédio não seja próprio);
- V - Cartão do produtor rural (fotocópia), quando for o caso;
- VI - Termo de Compromisso;
- VII - Parecer técnico e laudo de inspeção feita pelo técnico do Serviço de Inspeção Municipal (S.I.M.);
- VIII - Parecer técnico da Secretaria de Desenvolvimento Econômico e Sustentável.

TITULO IV DA HIGIENE DOS ESTABELECEMENTOS

Art. 16. Todas as dependências e equipamentos dos estabelecimentos devem ser mantidos em condições de higiene, antes, durante e após a realização dos trabalhos industriais;

Art. 17. Todos os equipamentos e utensílios serão convenientemente marcados, de modo a evitar qualquer confusão entre os destinados a produtos comestíveis e os usados no transporte ou depósito de produtos não comestíveis ou ainda utilizados na alimentação de animais usando-se denominações “COMESTÍVEIS” e NÃO COMESTÍVEIS”;

Art. 18. Os pisos e paredes, assim como os equipamentos e utensílios usados na industria devem ser lavados diariamente e convenientemente desinfetados, neste caso, pelo emprego de substancias previamente aprovadas;

Art. 19. Os estabelecimentos devem ser mantidos livres de moscas, mosquitos, baratas, ratos, camundongos e quaisquer outros animais, agindo-se cautelosamente quanto ao emprego de venenos, cujo só é permitido nas dependências não destinadas a manipulação ou deposito de produtos comestíveis e mediante conhecimento da Inspeção Municipal.



PREFEITURA MUNICIPAL DE MUTUM

Praça Benedito Valadares, 178 – Centro, CEP 36.955-000, Mutum (MG)

CNPJ 18.348.086/0001-03 / Tel: (33) 3312-1850 / Fax: (33) 3312-1601

www.mutum.mg.gov.br Email: prefeitura@mutum.mg.gov.br

Parágrafo Único. É proibida a permanência de cães, gatos e de outros animais no recinto dos estabelecimentos.

Art. 20. Todo o pessoal que trabalha com produtos comestíveis, desde o reconhecimento até a embalagem, deve usar uniformes próprios e limpos, inclusive os gorros, não sendo permitido o uso de barba, unhas compridas, uso de esmalte, brinco, anéis ou qualquer tipo de adereço que venha prejudicar o ponto final.

Art. 21. É proibido fazer refeições nos locais onde se realizam trabalhos industriais, bem como depositar produtos, objetos e materiais estranhos à finalidade da dependência ou ainda guardar roupas de qualquer natureza.

Art. 22. É proibido fumar em qualquer dependência dos estabelecimentos.

Art. 23. Todas as vezes que for necessário, a Inspeção Municipal deve determinar a substituição, raspagem, pintura e reforma, em pisos, paredes, tetos e equipamentos.

Art. 24. É proibido manter em estoque, nos depósitos de produtos; nas salas de recebimento, de manipulação, de fabricação e nas câmaras frias ou de cura, material estranho aos trabalhos de dependência.

Art. 25. Os estabelecimentos devem ter em estoque desinfetantes aprovados para uso nos trabalhos de higienização dependências e equipamentos.

TITULO V DO CARIMBO DE INSPEÇÃO E SEU USO

Art. 26. Os carimbos do Serviço de Inspeção Municipal (S.I.M.), representam a marca oficial usada exclusivamente nos estabelecimentos cadastrados na Secretaria Municipal de Agricultura e a garantia de que o produto provém de estabelecimentos inspecionados pela autoridade competente.

Art. 27. O número do registro do Estabelecimento, as iniciais S.I.M., e a palavra “INSPECIONADO” tendo na parte superior a palavra “MUTUM-MG”, representam os elementos básicos que identificam a autenticidade do “Carimbo Oficial da Inspeção Municipal”.

Art. 28. As iniciais S.I.M – traduzem “SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL”.

TITULO VI DA PRODUÇÃO ARTESANAL

Art. 29. O produtor artesanal ou agricultor familiar poderá produzir ou manipular alimentos para fins de comercialização dentro do município, na conformidade do Decreto Federal 5.741 de 30 de março de 2006 e na forma deste regulamento.



PREFEITURA MUNICIPAL DE MUTUM

Praça Benedito Valadares, 178 – Centro, CEP 36.955-000, Mutum (MG)

CNPJ 18.348.086/0001-03 / Tel: (33) 3312-1850 / Fax: (33) 3312-1601

www.mutum.mg.gov.br Email: prefeitura@mutum.mg.gov.br

Parágrafo Único. O produtor artesanal deverá ser credenciado no Cadastro Municipal de Produtores artesanais e agricultores Familiares do Serviço de Inspeção Municipal na categoria: PRODUÇÃO ARTESANAL;

Art. 30. Os produtores artesanais e agricultores familiares serão incluídos no cadastro por ato privativo do Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M., observando-se:

I - o credenciamento será cancelado se o produtor descumprir as normas e as recomendações técnicas preceituadas pelo S.I.M.;

II - o cancelamento do credenciamento acarretará:

a) a exclusão do produtor do programa da PRODUÇÃO ARTESANAL;

b) a proibição de uso do carimbo de inspeção;

c) a apreensão do produto exposta à comercialização;

III - a interdição da produção será determinada por ato fundamentado do Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M.;

IV - o produtor poderá re-estabelecer o seu credenciamento após o cumprimento da exigências formuladas pelo Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M.;

Art. 31. São direitos do produtor artesanal e agricultor familiar nos termos deste regulamento:

I - produzir, manipular alimentos para comercialização no município;

II - receber orientação técnica e participar de cursos de capacitação oferecida por órgãos ligados à atividade da agricultura, tais como, Emater-MG, Senar, etc;

III - receber tratamento específico e simplificado por parte do Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M., e demais órgãos municipais e estaduais quanto às obrigações administrativas, na conformidade do Decreto 5.741/06.

Art. 32. Obriga – se o produtor artesanal e agricultor, diante do Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M., a:

I - responsabilizar – se pessoalmente pela qualidade dos alimentos produzidos;

II - produzir alimentos seguros, em conformidade com os regulamentos técnicos e com a tecnologia preconizada e aprovada pelo Serviço de Inspeção Municipal – SIM;

III - promover ações corretivas imediatamente, sempre que forem detectadas falhas no processo de produção no produto;

IV - participar de eventos de capacitação e aprimoramento visando aperfeiçoar seu processo produtivo.

V - não modificar o processo de fabricação sem a prévia autorização do Serviço Inspeção Municipal – S.I.M.;

VI - fornecer Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M. relatório de controle sanitário, dados sobre os procedimentos produtivos, pratica de fabricação de produtos, etc;

VII - colaborar com órgãos de controle sanitário no exercício de suas atribuições de fiscalização;

VIII - observações higiênicos-sanitarias do estabelecimento e dos empregados, bem como dos equipamentos e utensílio utilizados na manipulação de alimentos;



PREFEITURA MUNICIPAL DE MUTUM

Praça Benedito Valadares, 178 – Centro, CEP 36.955-000, Mutum (MG)

CNPJ 18.348.086/0001-03 / Tel: (33) 3312-1850 / Fax: (33) 3312-1601

www.mutum.mg.gov.br Email: prefeitura@mutum.mg.gov.br

IX - cumprir as determinações legais e regulamentares de promoção e proteção da saúde, bem como os atos emanados do Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M.;

Art. 33. É vedado:

I - fraudar, falsificar ou adulterar alimento;

II - comercializar alimentos sem estar devidamente credenciado junto ao Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M.;

III - rotular produto em desacordo com as normas do Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M.;

IV - reaproveitar vasilhame de saneante ou congêneres e de produto nocivo a saúde para embalagem de alimento;

V - fazer propaganda de alimento em desacordo com o aprovado ou o estabelecido pelo Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M.

Emenda de Redação nº 03/2013

Art. 34. O alimento fabricado por produtor artesanal e agricultor familiar para ser comercializado no município deverá trazer impresso no rotulo o carimbo de inspeção do S.I.M., acrescido dos dizeres “PRODUÇÃO ARTESANAL”.

Art. 35. Na fiscalização do estabelecimento do produtor artesanal e agricultor familiar, o Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M. utilizará critério diferenciado, preconizando os cuidados técnicos e higiênico-sanitários, tolerando a utilização de vasilhames domésticos, desde que os alimentos sejam examinados periodicamente por laboratórios credenciados e estejam dentro dos padrões físico-químicos e microbiológicos estabelecidos por este regulamento.

TITULO VII DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 36. Aplicam-se, subsidiariamente, para os casos não disciplinados nesta Lei, as disposições do Código Sanitário Municipal e/ou Código Municipal de Posturas.

Art. 37. Aplicam-se, em caso de irregularidades, de infrações ou de reincidências, as disposições e penalidades pertinentes do Código Sanitário Municipal e/ou Código Municipal de Posturas.

Art. 38. Aplicam-se, para os procedimentos nas ocorrências de irregularidades e imposição de sanções, as disposições e penalidades pertinentes e os valores de multas que constem do Código Sanitário Municipal e/ou Código Municipal de Posturas.

Art. 39. Aplicam-se, para a observância do contraditório e da ampla defesa, as disposições do Código Sanitário Municipal e/ou Código Municipal de Posturas.

Art. 40. Esta Lei entrará em vigor na data de sua publicação, com efeitos quanto à aplicação de penalidades a partir de 90 (noventa) dias após publicada.



PREFEITURA MUNICIPAL DE MUTUM

Praça Benedito Valadares, 178 – Centro, CEP 36.955-000, Mutum (MG)

CNPJ 18.348.086/0001-03 / Tel: (33) 3312-1850 / Fax: (33) 3312-1601

www.mutum.mg.gov.br Email: prefeitura@mutum.mg.gov.br

Prefeitura Municipal de Mutum, Estado de Minas Gerais, aos 14 dias do mês de novembro de 2013.

João Batista Marçal Teixeira
Prefeito Municipal

Emenda Aditiva nº 01/2013

Autoria: Comissão de Legislação Justiça e Redação

Data: 13/11/2013

Texto: No artigo 9º, inciso IV – acrescentar a palavra “distante”, ficando da seguinte maneira

Inciso IV - localizar os currais de recebimento de animais, cocheiras, pocilgas, e outras dependências, que por sua natureza produzam mau cheiro, o mais distante possível dos locais onde são recebidos, manipulados ou preparados produtos utilizados na alimentação humana:

Justificação: A palavra “distante” uma vez, acrescentada no projeto, dará sentido ao inciso.

Emenda de Redação nº 02/2013

Autoria: Comissão de Legislação Justiça e Redação

Data: 13/11/2013

Texto: No artigo 9º, inciso V do Projeto de Lei n.º 43/13, onde se lê a palavra “conversa” Leia-se a palavra “Conserva”

Justificação: A palavra conversa constou equivocadamente no referido inciso.

Emenda de Redação nº 03/2013

Autoria: Comissão de Legislação Justiça e Redação

Data: 13/11/2013



PREFEITURA MUNICIPAL DE MUTUM

Praça Benedito Valadares, 178 – Centro, CEP 36.955-000, Mutum (MG)

CNPJ 18.348.086/0001-03 / Tel: (33) 3312-1850 / Fax: (33) 3312-1601

www.mutum.mg.gov.br Email: prefeitura@mutum.mg.gov.br

Texto: No artigo 33, inciso V, onde se lê a palavra “a” aprovado Leia-se: “o” aprovado.

Justificação: A palavra “distante” uma vez, acrescentada no projeto, dará sentido ao inciso.

Emenda Supressiva nº 01/2013

Autoria: Comissão de Serviços Públicos Municipais

Data: 13/11/2013

Texto: No artigo 14 do Projeto de Lei n.º 43/2013,

Inciso I – Suprimir as expressões “fabricas de produtos suínos”

Justificação: As expressões “fabricam de produtos suínos” foram repetidas desnecessariamente.