



# PREFEITURA MUNICIPAL DE GURINHATÃ

Av. Getúlio Vargas, 925 - Tel: (034) 264-1114 - 264-1010 - Fax: (034) 264-1015  
CEP 38310-000 - GURINHATÃ - MINAS GERAIS  
E-mail: [contabil@netzap.com.br](mailto:contabil@netzap.com.br)

## LEI N.º 1.031 DE 17 DE SETEMBRO DE 2.012.

Institui o Serviço de Inspeção Municipal - SIM, no Município de Gurinhatã, Estado de Minas Gerais, e dá outras providências.

A Câmara Municipal de Gurinhatã, Estado de Minas Gerais aprovou e eu, Prefeita Municipal, sancionei a seguinte Lei:

**Art. 1º.** Fica instituído, na área de competência do Departamento Municipal de Desenvolvimento Econômico Sustentável, como atividade a ser desenvolvida, o **SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – SIM**, com a finalidade de proceder a previa inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal destinados ao consumo da população.

**Parágrafo Único:** A inspeção de que trata o artigo acima ocorrerá no âmbito deste município, subordinando a todos que comercializam produtos de origem animal.

**Art. 2º.** O Poder Executivo fica autorizado a regulamentar, por decreto, os critérios, normas e procedimentos de inspeção e fiscalização industrial e sanitária.

**Art. 3º.** Esta lei entrará em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

Mando, portanto, a todas as autoridades e a quem o conhecimento e execução da presente Lei pertencer, que a cumpram e a façam cumprir tão inteiramente como nela se contém.

Dado e passado nesta Prefeitura Municipal de Gurinhatã, Estado de Minas Gerais, aos 17 de setembro de 2.012.

MARIA CECÍLIA SEVERINO DE FREITAS  
Prefeita Municipal



# PREFEITURA MUNICIPAL DE GURINHATÁ

Av. Getúlio Vargas, 925 - Tel: (034) 264-1114 - 264-1010 - Fax: (034) 264-1015  
CEP 38310-000 - GURINHATÁ - MINAS GERAIS  
E-mail: gabinete@gurinhata.mg.gov.br

## LEI N.º 1.222 DE 30 DE JUNHO DE 2.017.

AUTORIZA O PODER EXECUTIVO A CELEBRAR COM O MUNICÍPIO DE ITUIUTABA, ESTADO DE MINAS GERAIS, CONVÊNIO DE COOPERAÇÃO TÉCNICA, E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.

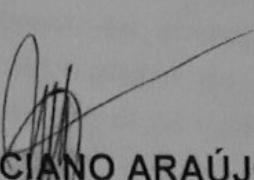
A Câmara Municipal de Gurinhata, Estado de Minas Gerais aprovou e eu, Prefeito Municipal, sancionei a seguinte Lei:

**Art. 1º** - Fica o Poder Executivo autorizado a celebrar com o Município de Ituiutaba, Estado de Minas Gerais, Convênio de Cooperação Técnica para a execução de um programa que consiste na execução dos Serviços de Inspeção Municipal - SIM municipal, visando o atendimento das Leis Federais n.º 7889/89, n.º 8171/91 n.º 9712/98 e Decreto n.º 5741/2006.

**Art. 2º** - Caberá ao Município de Ituiutaba, dentre outras obrigações, desenvolver, observadas as políticas e diretrizes dos Governos Federal e Estadual, um programa de desenvolvimento dos serviços de inspeção intermunicipal no MUNICÍPIO DE GURINHATÁ de comum acordo e participação deste, visando à organização dos sistemas e serviços de saúde em estabelecimento que manipulem produtos de origem animal, conforme as obrigações e direitos elencados no Termo de Convênio a ser celebrado.

**Art. 3º** - Esta Lei entrará em vigor na data de sua publicação, revogando-se as disposições em contrário.

Prefeitura Municipal de Gurinhata, Estado de Minas Gerais,  
aos 30 de junho de 2.017.

  
WENDER LUCIANO ARAÚJO SILVA  
Prefeito Municipal



# PREFEITURA MUNICIPAL DE GURINHATÃ

Av. Getúlio Vargas, 925 - Tel: (34) 3264-1010 - Fax: (34) 3264-1015  
CEP 38310-000 - GURINHATÃ - MINAS GERAIS  
E-mail: [adm@Gurinhatã.mg.gov.br](mailto:adm@Gurinhatã.mg.gov.br)

## DECRETO N° 053 DE 17 DE SETEMBRO DE 2012

**Regulamenta a Lei nº 1.031 de 17 de setembro de 2012 e dispõe sobre os critérios para elaboração e beneficiamento Comercialização e industrialização de produtos Alimentícios de origem animal no Município de Gurinhatã – MG e dá outras providências.**

A Prefeita Municipal de Gurinhatã, no uso das atribuições que lhes confere no artigo 22, da Lei Orgânica do Município, e considerando o disposto no Decreto Federal nº 30.691, de 29 de Março de 1952, que regulamenta a Lei nº 1.282/50 e posteriores alterações, e a Lei Municipal nº 1.031 de 17 de setembro de 2012,

### **Decreta:**

#### **TITULO I DISPOSIÇÕES PRELIMINARES**

**Art. 1º** - O Serviço de Inspeção Municipal, Instituído pela Lei nº 1.031 de 17 de setembro de 2012, segue as normas e procedimentos sanitários para abate, elaboração, transporte e comercialização de produtos comestíveis e não comestíveis de origem animal estabelecidos neste decreto.

**Parágrafo único.** A inspeção de produtos de Origem Animal está orientada para a preservação da saúde pública, através da segurança alimentar e para a defesa do consumidor, assegurando a integridade dos produtos.

**Art. 2º** - O serviço de inspeção Municipal – S.I.M., é de competência do Departamento Municipal de Desenvolvimento Econômico Sustentável, e ele 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 de que trata este Decreto, devendo ainda orientar e inspecionar os estabelecimentos relacionados à atividade.



# PREFEITURA MUNICIPAL DE GURINHATÃ

Av. Getúlio Vargas, 925 - Tel: (34) 3264-1010 - Fax: (34) 3264-1015

CEP 38310-000 - GURINHATÃ - MINAS GERAIS

E-mail: [adm@Gurinhatã.mg.gov.br](mailto:adm@Gurinhatã.mg.gov.br)

**Art. 3º** - Cabe ao Departamento Municipal de Saúde, através da Vigilância Sanitária, no âmbito de sua competência, a direção única e as atribuições previstas na Lei Federal nº 8080/90, no Código Sanitário Municipal Lei nº 864 de 17 de abril de 2.006 e no presente Decreto.

**Art.4º** - São consideradas passíveis de elaboração, industrialização, beneficiamento e comercialização, nos termos deste Decreto, as Seguintes matérias primas, seus derivados e subprodutos:

**I – carnes;**

**II – leite;**

**III – ovos;**

**IV - produtos apícola ;**

**V – pescados;**

**VI - outros produtos de origem animal comestíveis.**

**Parágrafo único.** Os produtos de que trata este artigo, só poderão ser comercializados no Município de Gurinhatã, cumpridos os requisitos desse decreto, sendo previamente inspecionados pelo Serviço Inspeção Municipal – S I M., ou por organismo equivalente de Inspeção Estadual – S I E ., ou Federal S I F ..

**Art. 5º** - A fiscalização e inspeção sanitária prevista neste decreto 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 de origem animal;**

**III – estabelecimentos para elaboração de produtos artesanais comestíveis de origem animal dentro do Município de Gurinhatã, também chamado neste decreto por estabelecimento processador de produtos de origem animal.**

**§ 1º** - Entende-se, para efeito deste decreto, como estabelecimento processador de produtos de origem animal qualquer instalação ou local nos quais são abatidos, recebidos, manipulados, elaborados, transformados, preparados, conservados, armazenados,



# PREFEITURA MUNICIPAL DE GURINHATÃ

Av. Getúlio Vargas, 925 - Tel: (34) 3264-1010 - Fax: (34) 3264-1015  
CEP 38310-000 - GURINHATÃ - MINAS GERAIS  
E-mail: [adm@Gurinhatã.mg.gov.br](mailto:adm@Gurinhatã.mg.gov.br)

depositados, acondicionados, rotulado e embalados e/ou industrializados as matérias primas, seus derivados citados no art. 4º deste decreto, com a finalidade industrial ou comercial.

**§ 2º** - Entenda-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 fixados na Lei Municipal nº 1.031 de 17 de setembro de 2012.

**§ 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 á previa inspeção industrial e sanitária do Serviço de Inspeção Municipal – S I M., que atuará de acordo com as normas sanitárias regulamentadas neste decreto.

**Art. 6º** - No interesse da saúde pública as atribuições do 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 a respeito;

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

**VIII**- a carimbagem de carcaças e cortes de cárneis, bem como a identificação e os 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;



# PREFEITURA MUNICIPAL DE GURINHATÃ

Av. Getúlio Vargas, 925 - Tel: (34) 3264-1010 - Fax: (34) 3264-1015

CEP 38310-000 - GURINHATÃ - MINAS GERAIS

E-mail: [adm@Gurinhatã.mg.gov.br](mailto:adm@Gurinhatã.mg.gov.br)

**X** – solicitar laudos técnicos de qualidade e de identidade de produto de origem animal, quando necessários;

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

**Art. 7º** - O estabelecimento produtor de alimentos manterá livro oficial, onde serão registradas as informações, recomendações e visitas do Serviço de Inspeção Municipal, objetivando o controle sanitário da sua produção.

**Parágrafo Único.** O serviço de Inspeção Municipal poderá estabelecer, a seu critério, as análises rotineiras necessárias para cada produto processado, bem como, coletar novas amostras e repetir as análises que julgar conveniente.

**Art. 8º** - 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. 9º** - O estabelecimento processador de alimentos deverá registrar junto ao Serviço de Inspeção Municipal, quando houver necessidade, a formula de cada um de seus produtos, sendo cada qual objeto de norma específica a ser editada, respeitada a legislação vigente.

**Art. 10** - Não será autorizado o funcionamento de estabelecimento de abate sem instalações e equipamentos que compreendam as dependências mínimas, maquinários e utensílios diversos, para a finalidade a que se destine, face a capacidade de produção de cada estabelecimento.

**§ 1º** - É vedado a abate de animais na ausência do medico veterinário responsável pela inspeção.

**§ 2º** - No que se refere à inspeção e ante e post-mortem, observar-se-á ao que dispõe o RIISPOA.

**Art. 11** - A Secretaria Municipal de Agricultura, pecuária e abastecimento poderá firmar convênios no Intuito de monitorar a qualidade de produtos e procedimentos de controle sanitário dos rebanhos.

## TITULO II DAS INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, UTENSÍLIOS E ACESSÓRIOS



# PREFEITURA MUNICIPAL DE GURINHATÃ

Av. Getúlio Vargas, 925 - Tel: (34) 3264-1010 - Fax: (34) 3264-1015

CEP 38310-000 - GURINHATÃ - MINAS GERAIS

E-mail: [adm@Gurinhatã.mg.gov.br](mailto:adm@Gurinhatã.mg.gov.br)

**Art. 12** - As estruturas físicas dos estabelecimentos processadores de produtos de origem animal devem obedecer às exigências mínimas recomendadas pelo Serviço de Inspeção Municipal abaixo enumeradas, bem como à RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004 ( regulamento técnico de Boas práticas para Serviços de Alimentação):

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

**III** – vedação de portas e janelas contra a entrada de vetores e pragas, bem como outros animais;

**IV** – 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 - adequada** destinação de resíduos e rejeitos, observada a legislação 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 as necessidades tecnológicas operacionais, ser dotado de tampa, livre de vazamentos, infiltrações e descascamentos;

**VII** – 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 adequados, 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;



# PREFEITURA MUNICIPAL DE GURINHATÃ

Av. Getúlio Vargas, 925 - Tel: (34) 3264-1010 - Fax: (34) 3264-1015

CEP 38310-000 - GURINHATÃ - MINAS GERAIS

E-mail: [adm@Gurinhatã.mg.gov.br](mailto:adm@Gurinhatã.mg.gov.br)

**X** – possuírem 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 higiênicas – sanitárias adequadas, sendo 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, 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 abre-fecha;

**XIII** – os recipientes destinados para lixo devem permanecer tampados e seremacionados por pedal;

**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 a perfeita higienização das mãos, conforme disposto anteriormente neste decreto.

**Art. 13** - As agroindústrias de pequeno porte, que produzem em pequena escala ou em regime artesanal, poderão ter sua sede no meio rural, observadas as normas sanitária preconizadas pelo SIM e observada a legislação ambiental.

**Art. 14** - Os estabelecimentos já existentes que precisarem fazer alterações nas instalações deverão comunicar previamente para aprovação o serviço de Inspeção Municipal, através de memorial descritivo e planta com layout das instalações.

## TITULO III DO PESSOAL

**Art. 15** - 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. 16** - Todo pessoal que tiver contato direto com o produto antes, durante ou após o processamento deverão portar carteira de saúde em dia com exame médico específico para manipulador de alimentos, sendo este renovável a cada seis meses.



# PREFEITURA MUNICIPAL DE GURINHATÃ

Av. Getúlio Vargas, 925 - Tel: (34) 3264-1010 - Fax: (34) 3264-1015

CEP 38310-000 - GURINHATÃ - MINAS GERAIS

E-mail: [adm@Gurinhatã.mg.gov.br](mailto:adm@Gurinhatã.mg.gov.br)

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

**Art 18** - É estritamente proibido, nas instalações de processamento e elaboração de produtos: fazer refeições, fumar, depositar produtos, objetos e materiais estranhos a sua finalidade.

## TITULO IV DOS PRODUTOS

**Art. 19** - Os produtos embalados deverão conter todas as informações preconizadas no Código de Defesa do Consumidor, indicado, obrigatoriamente, a composição do produto, sua validade, os dados do fabricante, o número de registro 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. 20** - 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. 21** - Os produtos deverão ser transportados e armazenados em condições adequadas para preservação de sua qualidade.

## SUBTITULO I DAS CARNES, DOS DERIVADOS E SUBPRODUTOS

**Art. 22** - A construção dos estabelecimentos de abate deve obedecer ás exigências que estejam previstas no Código Municipal de Obras, na legislação federal e estadual, e as de ordem sanitária ou industrial previstas neste decreto.

**Art. 23** - Fica estritamente proibido o uso e comercialização das carnes, seus derivados e subprodutos que sejam:



# PREFEITURA MUNICIPAL DE GURINHATÃ

Av. Getúlio Vargas, 925 - Tel: (34) 3264-1010 - Fax: (34) 3264-1015  
CEP 38310-000 - GURINHATÃ - MINAS GERAIS  
E-mail: [adm@Gurinhatã.mg.gov.br](mailto:adm@Gurinhatã.mg.gov.br)

**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. 24** - É permitido o fracionamento de carnes, seus derivados e subprodutos para comercialização no estado cru, somente quando observadas as exigências específicas mínimas deste decreto.

**Parágrafo Único** - Os recipientes destinados ao acondicionamento dos itens deste artigo devem satisfazer as condições sanitária e higiênicas previstas neste decreto.

**Art. 25** - O proprietário e ou responsável por açougue ou similar, somente pode armazenar, beneficiar, fracionar e vender carnes de animais de abatedouros registrados, sendo proibido o abate de animais nas suas dependências:

**Art. 26** - Ao proprietário e ou responsável por açougue ou similar é permitido:

**I** - a venda de subprodutos da carne (almôndega, quibes, lingüiças e outros), desde que observadas as normas mínimas deste decreto;

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

**III** - a entrega de seus produtos em domicílio quando observadas as exigências deste decreto;

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

**Art. 27** - Todo e qualquer estabelecimento que labore, beneficie, comercialize e ou industrialize carnes, seus derivados e subprodutos deve garantir a permanência das mesmas sob refrigeração, não expondo-as sem proteção a poeiras, insetos e outros animais como ao manuseio por parte do comprador.

**Parágrafo único:** A permanecia de carnes fora da refrigeração deve ser o tempo suficiente para que aconteça o seu recebimento e a sua divisão em meias carcaças, quartos,



# PREFEITURA MUNICIPAL DE GURINHATÃ

Av. Getúlio Vargas, 925 - Tel: (34) 3264-1010 - Fax: (34) 3264-1015  
CEP 38310-000 - GURINHATÃ - MINAS GERAIS  
• E-mail: [adm@Gurinhatã.mg.gov.br](mailto:adm@Gurinhatã.mg.gov.br)

frações comerciais e desossa, devendo ser colocadas em dispositivos de refrigeração imediatamente após a finalização do trabalho.

**Art. 28** - São extensivas aos entrepostos de carnes todas as disposições deste subtítulo.

## SUBTÍTULO II DOS OVOS

**Art. 29** - Na utilização de ovos para fabricação de outros produtos comestíveis ou na venda dos mesmos, deve ser garantido ao consumidor o uso comercio de ovos frescos e de boa procedência, em condições previstas em legislação pertinente.

**Art. 30** - O transporte e armazenamento de ovos devem garantir a ausência de contato com outros produtos geradores de contaminação cruzada ou que transmitem 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 7º c.

**Art. 31** - 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 ao comércio, ficando a mesma interditada, até que prove, com documentação fornecida pela autoridade de saúde, a eliminação da zoonoses.

**Art. 32** - Estabelecimentos produtos de ovos (granja, aviários) devem participar de programa de boas práticas de produção (sanidade animal)

## SUBTÍTULO III DO PESCADO, SEUS DERIVADOS E SUBPRODUTOS

**Art. 33** - A utilização do pescado para fins de consumo humano não pode ser realizado com a matéria prima recolhida já morta ou capturada em águas contaminadas ou poluídas.

**Art. 34** - É considerado pescado in natura, eviscerado ou não



# PREFEITURA MUNICIPAL DE GURINHATÃ

Av. Getúlio Vargas, 925 - Tel: (34) 3264-1010 - Fax: (34) 3264-1015  
CEP 38310-000 - GURINHATÃ - MINAS GERAIS  
E-mail: [adm@Gurinhatã.mg.gov.br](mailto:adm@Gurinhatã.mg.gov.br)

**I – pescado** fresco: quando a matéria prima não passe por nenhum processo anterior de conservação, exceto exposição continua ao gelo;

**II - pescado** resfriado: quando mantido em temperatura entre -0,5° c (meio grau centígrado negativo) e -0,2c (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°c (dezoito graus negativos) e, posteriormente, mantido em câmara ou outro dispositivo frigorífico, até sua entrega ao consumidor, em temperatura não superior -15°c (quinze graus negativo)

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

**Art. 35** - As operações de descamação, evisceração e filetagem de pescado destinado à industria e ao comercio devem ser realizadas apenas nas dependências de peixarias, entrepostos e industrias de pescados ou barcos pesqueiros.

**Art. 36** - A industrialização e o comercio do pescado, seus derivados e subprodutos comestíveis devem obedecer às condições regulamentadas neste decreto, exceto as relacionadas às peculiaridades de cada produto e a legislação pertinente.

**Art. 37** - A venda de pescados fora de estabelecimentos tradicionais como peixarias, industrias 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 deste decreto

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

**Art. 39** - São extensivas aos entrepostos de pescados todas as disposições deste subtítulo.



# PREFEITURA MUNICIPAL DE GURINHATÃ

Av. Getúlio Vargas, 925 - Tel: (34) 3264-1010 - Fax: (34) 3264-1015  
CEP 38310-000 - GURINHATÃ - MINAS GERAIS  
E-mail: [adm@Gurinhatã.mg.gov.br](mailto:adm@Gurinhatã.mg.gov.br)

## DO LEITE, SEUS DERIVADOS E SUBPRODUTOS

**Art. 40** - O leite in natura deve ser conservado através do emprego exclusivo do frio.

**Art. 41** - Apenas o leite pasteurizado em usinas de beneficiamento registradas pelo órgão competente poderá ser disponibilizado para consumo direto da população

**Art. 42** - O estabelecimento comercial deve ser provido de dispositivos de conservação para armazenamento do leite.

**Art. 43** - é proibido a venda de leite fracionado a partir da abertura das embalagens originais, exceto quando destinado ao consumo imediato.

**Art. 44** - 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 E SUBPRODUTOS

**Art. 45** - O apiário, casa de mel, entrepostos ou estabelecimento produtor de mel e derivados devem atender aos requisitos constantes neste decreto, alem de possuir equipamentos e recursos essenciais ao seu funcionamento, destacando-se centrifuga, desoperculadores, tanques ou mesas para desoperculação e decantadores, previstos conforme a capacidade de produção dos apiários.

## TÍTULO V DO REGISTRO

**Art. 46** - Para a concessão do registro de 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) planta ou croquis do estabelecimento, aprovadas pelo S. I.M e pela Secretaria de Obras da Prefeitura Municipal;



# PREFEITURA MUNICIPAL DE GURINHATÃ

Av. Getúlio Vargas, 925 - Tel: (34) 3264-1010 - Fax: (34) 3264-1015  
CEP 38310-000 - GURINHATÃ - MINAS GERAIS  
E-mail: [adm@Gurinhatã.mg.gov.br](mailto:adm@Gurinhatã.mg.gov.br)

- d)** registro no Cadastro Geral de Contribuinte do ICMS;
- e)** prova de estar assistido por profissional habilitado (responsável técnico) , quando necessário;
- f)** prova de realização e conclusão de curso de capacitação em sua área específica;
- g)** outros documentos a critério do Serviço de Inspeção Municipal.

## TITULO VI DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

**Art. 47** - além das disposições contidas neste decreto, o produtor de alimentos de origem animal e o proprietário do estabelecimento que o comercialize devem obedecer, além das disposições deste decreto, aquelas previstas na legislação pertinente.

**Art. 48** - o estabelecimento de processamento de produtos de origem animal 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. 49** - 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 serem estabelecidas por ato de regulamentação, o estabelecimento ficará sujeito à 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 o consumo humano poderão ser desnaturalizados pelo S I M e destinados como subproduto à alimentação animal ou incinerados conforme o grau de comprometimento minado pelos exames realizados



# PREFEITURA MUNICIPAL DE GURINHATÃ

Av. Getúlio Vargas, 925 - Tel: (34) 3264-1010 - Fax: (34) 3264-1015

CEP 38310-000 - GURINHATÃ - MINAS GERAIS

E-mail: [adm@Gurinhatã.mg.gov.br](mailto:adm@Gurinhatã.mg.gov.br)

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

**Art. 50** - Após a efetiva instalação do Serviço de Inspeção Municipal, o Poder Executivo Municipal definirá, em lei específica, as infrações e penalidades a que se sujeitarão os estabelecimentos industriais, de serviços e comerciais cuja atuação esteja sob o controle do S.I.M

**Art. 51** - este decreto entra em vigor na data de sua publicação

**Art. 52** - revogam-se as disposições em contrário.

Prefeitura Municipal de Gurinhatã, em 17 de setembro de 2.012

MARIA CECÍLIA SEVERINO DE FREITAS  
Prefeita Municipal