



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

LEI N.º 1.031 DE 17 DE SETEMBRO DE 2012.

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.

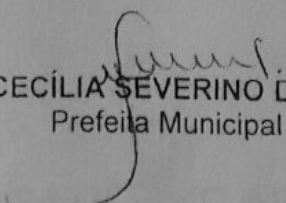
Parágrafo Único: A inspeção de que trata o artigo acima ocorrerá no âmbito deste município, subordinando a todos que comercializam produtos de origem animal.

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 2012.


MARIA CECÍLIA SEVERINO DE FREITAS
Prefeita Municipal



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: 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.

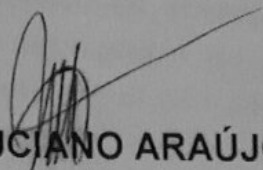
A Câmara Municipal de Gurinhatã, Estado de Minas Gerais aprovou e eu, Prefeito Municipal, sancionei a seguinte Lei:

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 GURINHATÃ 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 Gurinhatã, 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

DECRETO Nº 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:

TÍTULO 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

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

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 à 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 carnes, 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

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 médico 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.

TÍTULO 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

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 às necessidades tecnológicas operacionais, ser dotado de tampa, livre de vazamentos, infiltrações e descascamentos;

VII – distancia 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

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 serem acionados 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 S I M 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

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 contado 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 início 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 às 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

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 domicilio 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 elabore, 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 permanência 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

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 comércio 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 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. 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 produtores 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 água 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

I – pescado fresco: quando a matéria prima não passe por nenhum processo anterior de conservação, exceto exposição contínua 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 indústria e ao comércio devem ser realizadas apenas nas dependências de peixarias, entrepostos e indústrias de pescados ou barcos pesqueiros.

Art. 36 - A industrialização e o comércio 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, 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 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 domicílio 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

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. 4 - 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, 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. 46 - Para a concessão do registro de produto, o estabelecimento processador de alimentos de origem animal deves 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

- 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 desnaturados 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@Gurinhata.mg.gov.br



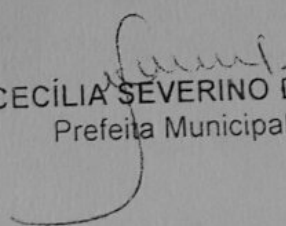
§ 3º No caso de comprometimento de natureza grave com produtos destinados a alimentação humana, o estabelecimento poderá ser interditado temporariamente.

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 entrada em vigor na data de sua publicação

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

Prefeitura Municipal de Gurinhata, em 17 de setembro de 2012


MARIA CECÍLIA SEVERINO DE FREITAS
Prefeita Municipal