



Prefeitura Municipal de Igaratinga
Estado de Minas Gerais

c) dimensões de uso: 07 (sete) por 06 (seis) centímetros para uso em carcaças, cortes e produtos diversos quando condenados pela Inspeção;

V - modelo 5:

a) forma: circular;

b) dizeres: número de registro do estabelecimento isolado e abaixo das iniciais "S.I.M.", colocada horizontalmente e da palavra "IGARATINGA - MG" acompanhando a curva superior do círculo. Logo abaixo do número, a palavra "REINSPECIONADO", acompanhando a curva inferior do círculo;

c) dimensões e uso: o diâmetro varia de 02 (dois) a 30 (trinta) centímetros para o uso em produtos de origem animal comestíveis após a reinspeção e usando-se as dimensões proporcionais ao volume do produto a ser carimbado.

Art. 326 A carimbagem deve ser acompanhada por um funcionário do S.I.M.

Art. 327 A tinta utilizada na carimbagem deve ser à base de violeta de metila.

Art. 328 O carimbo e a tinta, quando fora dos trabalhos, deverão ficar sob guarda e responsabilidade do S.I.M.

Art. 329 Os rótulos dos produtos registrados no S.I.M. deverão ser analisados pelo S.I.M. para aprovação de sua confecção.

TÍTULO XIII **REINSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DOS PRODUTOS**

Art. 330 Os produtos de origem animal e ou vegetal devem ser reinspecionados tantas vezes quanto necessárias, antes de serem expedidos pela fábrica para o consumo.

§ 1º Os produtos e matérias-primas que nessa reinspeção forem julgados impróprios para o consumo devem ser destinados ao aproveitamento como subprodutos industriais, depois de retiradas as marcas oficiais e submetidos à desnaturação se for o caso.

§ 2º Quando os produtos e matérias-primas ainda permitam aproveitamento condicional ou o beneficiamento, a Inspeção Municipal deve autorizar que sejam submetidos aos processos apropriados, reinspecionando-os antes da liberação.

Art. 331 Nenhum produto de origem animal pode ter entrada em estabelecimento sob Inspeção Municipal sem que seja claramente identificado como oriundo de outro estabelecimento inspecionado.



Prefeitura Municipal de Igaratinga
Estado de Minas Gerais

Parágrafo único. É proibido o retorno ao estabelecimento de origem dos produtos que na reinspeção sejam considerados impróprios para o consumo, devendo-se promover sua transformação ou inutilização.

Art. 332 Na reinspeção de carne em natureza ou conservada pelo frio, deve ser condenada a que apresente qualquer alteração que faça suspeitar processo de putrefação, contaminação biológica, química ou indícios de zoonoses.

§ 1º Sempre que necessário, a Inspeção verificará o pH sobre o extrato aquoso da carne.

§ 2º Sem prejuízo da apreciação dos caracteres organoléticos e de outras provas, a Inspeção adotará pH entre 6,0 e 6,4 (seis e seis quatro décimos) para considerar a carne ainda em condições de consumo.

Art. 333 Nos entrepostos onde se encontrem depositados produtos de origem animal procedentes de estabelecimentos sob Inspeção Municipal, Estadual ou Federal, bem como nos demais locais, a reinspeção deve especialmente visar:

I - sempre que possível conferir o certificado da sanidade que acompanha o produto;

II - identificar os rótulos com a composição e marcas oficiais dos produtos, bem como a data de fabricação, prazo de validade, número de lote e informações sobre a conservação do produto;

III - verificar as condições de integridade dos envoltórios, recipientes e sua padronização;

IV - verificar os caracteres organoléticos sobre uma ou mais amostras, conforme o caso;

V - coletar amostras para o exame físico-químico e microbiológico.

§ 1º A amostra deve receber uma fita envoltória aprovada pelo S.I.M., claramente preenchida em todos os seus itens e assinada pelo interessado e pelo funcionário que coleta a amostra.

§ 2º Sempre que o interessado desejar, a amostra pode ser coletada em triplicata com os mesmos cuidados de identificação assinalados no parágrafo anterior, representando uma delas à contraprova que permanecerá em poder do interessado, lavrando-se um termo de coleta de duas vias, uma das quais será entregue ao interessado.

§ 3º Tanto a amostra como a contraprova devem ser colocadas em envelopes apropriados aprovados pelo S.I.M., serem fechados, lacrados e rubricados pelo interessado e pelo funcionário.

§ 4º Em todos os casos de reinspeção, as amostras terão preferência para exame.



Prefeitura Municipal de Igaratinga
Estado de Minas Gerais

§ 5º Quando o interessado divergir do resultado do exame, pode requerer, dentro do prazo de 48 (quarenta e oito) horas, a análise de contraprova.

§ 6º O requerimento será dirigido ao responsável pelo Serviço de Inspeção Municipal.

§ 7º O exame da contraprova pode ser realizado em qualquer laboratório oficial com a presença de um representante do S.I.M.

§ 8º Além de escolher o laboratório oficial para exame de contraprova, o interessado pode fazer-se representar por um técnico de sua preferência e confiança.

§ 9º Confirmada a condenação do produto ou partida, o S.I.M. determinará sua destinação.

TÍTULO XIV
EXAMES DE LABORATÓRIO

Art. 334 Os produtos de origem animal e ou vegetal prontos para consumo, bem como toda e qualquer substância que entre em sua elaboração, estão sujeitos a exames tecnológicos, químicos e microbiológicos.

Art. 335 As técnicas de exames e a orientação analítica serão padronizadas de acordo com a Legislação Federal.

Art. 336 Os exames de caráter tecnológico visarão a técnica da elaboração dos produtos de origem animal e vegetal em qualquer de suas fases.

Parágrafo único. Sempre que houver necessidade, o laboratório pedirá informações à Inspeção Municipal junto ao estabelecimento produtor.

Art. 337 O exame químico compreende:

I - os caracteres organolépticos;

II - princípios básicos ou composição centesimal;

III - índices físicos e químicos;

IV - corantes, conservadores ou outros aditivos;

V - provas especiais de caracterização e verificação de qualidade;

VI - exame químico da água que abastece os estabelecimentos sob Inspeção Municipal.



Prefeitura Municipal de Igaratinga
Estado de Minas Gerais

§ 1º Os caracteres organolépticos, a composição centesimal e os índices físico-químicos serão enquadrados nos padrões normais aprovados em legislações vigentes.

§ 2º A orientação analítica obedecerá a seguinte seriação:

I - caracteres organolépticos;

II - pesquisa de corante e conservadores;

III - determinação de fraudes, falsificações e alterações;

IV - verificação dos mínimos e máximos constantes deste Regulamento ou da legislação vigente, louvando-se no conjunto de provas e nos elementos que constam das técnicas analíticas que acompanham este Regulamento.

§ 3º A variação anormal de qualquer índice (iodo, refração, saponificação e outros) será convenientemente pesquisada para apuração das causas.

Art. 338 O exame microbiológico deve verificar:

I - presença de germes, quando se tratar de conservas submetidas a esterilização;

II - presença de produtos de metabolismo bacteriano, quando necessário;

III - contagem global de germes sobre produtos de origem animal;

IV - pesquisa de contagem da microbiota de contaminação;

V - pesquisa da microbiota patogênica;

VI - exame bacteriológico da água que abastece os estabelecimentos sob Inspeção Municipal;

VII - exame bacteriológico de matérias-primas e produtos afins empregados na elaboração de produtos de origem animal e vegetal.

Art. 339 Quando necessário, os laboratórios podem recorrer a outras técnicas de exame, além das adotadas oficialmente pelo Serviço de Inspeção, mencionando-as obrigatoriamente nos respectivos laudos.

TÍTULO XV
DAS TAXAS

Art. 340 A cobrança das taxas referentes ao exercício do poder de polícia sobre os produtos e estabelecimentos abrangidos pelas disposições deste Regulamento obedecerá às



Prefeitura Municipal de Igaratinga
Estado de Minas Gerais

normas e valores estipulados no Código Tributário do Município, bem como na Lei Municipal nº 1338 de 2015.

TÍTULO XVI
INFRAÇÕES E PENALIDADES

Art. 341 Todas as infrações e penalidades estão descritas na Lei Municipal nº 1338/2015.

Art. 342 Todo produto de origem animal e ou vegetal exposto à venda no Município, sem qualquer identificação ou meio que permita verificar sua verdadeira procedência quanto ao estabelecimento de origem, localização e firma responsável, será considerado produzido no Município e como tal, sujeito às exigências e penalidades previstas neste Regulamento.

Art. 343 Não podem ser aplicadas multas sem que, previamente, seja lavrado o Auto de Infração, detalhando a falta cometida, o artigo infringido, a natureza do estabelecimento, sua localização e razão social.

Art. 344 O Auto de Infração deve ser assinado pelo servidor que constatar a infração, pelo proprietário do estabelecimento ou representante da firma, e por duas testemunhas, quando houver.

Art. 345 Sempre que os infratores e seus representantes não estiverem ou se recusarem a assinar os autos, assim como as testemunhas, quando as houver, será feita declaração a respeito no próprio Auto, remetendo-se uma das vias do Auto de Infração em caráter de notificação ao proprietário ou responsável pelo estabelecimento, por correspondência registrada e mediante recibo.

Art. 346 A aplicação de Autos de Infração não isenta o infrator do cumprimento das exigências que as tenham motivado, marcando-se, quando for o caso, novo prazo para o cumprimento, findo o qual poderá, de acordo com a gravidade da falta e a juízo do Serviço de Inspeção Municipal, ser novamente multado no dobro da multa anterior, ter suspensa a atividade ou cassado o registro do estabelecimento.

Art. 347 Nos casos de cancelamento de registro a pedido dos interessados, bem como nos de cassação como penalidade, devem ser inutilizados os carimbos oficiais nos rótulos e as matrizes entregues à Inspeção Municipal mediante recibo.

Art. 348 As infrações ao presente Regulamento serão punidas administrativamente e, quando for o caso, mediante responsabilidade criminal.

TÍTULO XVII
DISPOSIÇÕES GERAIS



Prefeitura Municipal de Igaratinga
Estado de Minas Gerais

Art. 349 As carnes sem inspeção veterinária, apreendidas pela Inspeção Sanitária nos estabelecimentos elencados no artigo 4º deste Decreto provenientes de abate clandestino, poderão ser doadas para instituições filantrópicas devidamente cadastradas na Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social.

§ 1º Após a apreensão, o S.I.M. procederá à avaliação técnico-sanitária das carnes, podendo ser adotadas aquelas cujo laudo de avaliação atestar condições para o consumo, de acordo com o artigo 22 da Lei Federal nº 8.078 de 11/09/90.

§ 2º É obrigatória a prévia inspeção das entidades interessadas em obter o benefício previsto neste artigo, para verificação de suas condições higiênico-sanitárias.

§ 3º As instituições filantrópicas que não apresentarem condições higiênico-sanitárias terão um prazo de até 30 (trinta) dias para o cumprimento das normas sanitárias, após o que poderão se cadastrar perante a Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social, para o recebimento das doações de que trata este artigo.

Art. 350 As carnes que, mediante avaliação técnica constatada por laudo veterinário, não ofereçam segurança à saúde dos usuários, serão inutilizadas após lavrado os Autos de Apreensão e Inutilização.

§ 1º A inutilização deverá se acompanhada pelo proprietário do estabelecimento ou representante legal.

§ 2º Caso o proprietário ou seu representante legal estiver impossibilitado de acompanhar o processo de inutilização do produto apreendido, o fato deverá constar por escrito nos Autos de Apreensão e Inutilização.

Art. 351 Os servidores do S.I.M. têm livre acesso, em qualquer dia ou hora, em qualquer estabelecimento abrangido por este Decreto.

Art. 352 Nos estabelecimentos sob Inspeção Municipal, a fabricação dos produtos não padronizados somente será permitida depois de previamente aprovada a respectiva fórmula pelo S.I.M.

Art. 353 Poderão existir nas propriedades rurais estabelecimentos destinados ao processamento artesanal de produtos de origem animal, que deverão atender a todas as exigências técnico-sanitárias regulamentares.

Art. 354 Os estabelecimentos oficiais e paraestatais do Município de Igaratinga se equiparam aos estabelecimentos particulares, em se tratando da observância das disposições deste Regulamento.

Art. 355 Serão solicitadas às autoridades de saúde pública estadual ou federal, as medidas necessárias visando à uniformidade nos trabalhos de fiscalização sanitária e industrial estabelecidas neste Regulamento.



Prefeitura Municipal de Igaratinga
Estado de Minas Gerais

Art. 356 As águas potencialmente contaminadas, como as águas de superfície, não devem ser usadas nas instalações de produção, mas poderão ser usadas, se for esteticamente aceitável, para remover desperdícios nos locais onde não é possível qualquer contato com produtos alimentares.

Art. 357 Os casos omissos a este Regulamento serão resolvidos de acordo com a Legislação Federal vigente ou por decisão do S.I.M., considerando-se sempre a qualidade higiênico-sanitária dos produtos e a saúde da população.

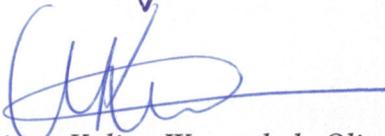
Art. 358 A inspeção a cargo do S.I.M. observará também as prescrições estabelecidas pelo Ministério da Saúde.

Art. 359 Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

Art. 360 Revogam-se as disposições em contrário.

Igaratinga, 28 de abril de 2016.


Fábio Alves Costa Fonseca
Prefeito Municipal


Mariana Kalina Werneck de Oliveira
Secretária Municipal de Administração



Prefeitura Municipal de Igaratinga
Estado de Minas Gerais

ANEXO 01

REQUERIMENTO DE REGISTRO NO S.I.M.

Eu, _____, RG: _____,
CPF _____, residente à _____

no Município de Igaratinga-MG, proprietário da empresa
_____, com registro no CNPJ
n° _____, situada à _____,
Bairro _____, no Município de Igaratinga-MG, classificada como
_____, que trabalhará
com _____
_____, solicito o REGISTRO de
meu estabelecimento junto ao Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M. do Município de
Igaratinga, para comercialização do(s) produto(s) acima discriminado(s).

Igaratinga, _____ de _____ de 20 _____.

Assinatura e carimbo do(a) responsável pela empresa



Prefeitura Municipal de Igaratinga
Estado de Minas Gerais

ANEXO 02

DADOS DO PROPRIETÁRIO DO ESTABELECIMENTO

Nome: _____
RG: _____ Órgão Expedidor: _____ CPF: _____
Endereço residencial: _____ n° _____
Complemento: _____ Bairro: _____
Telefone: () _____ Celular: () _____ E-mail: _____
CEP: _____ Município: _____

DADOS DO ESTABELECIMENTO

Nome: _____
CNPJ: _____
Endereço: _____ n° _____
Bairro: _____ Telefone: () _____
Fax: () _____ E-mail: _____
CEP: _____ – Igaratinga-MG

Assinatura e carimbo do(a) responsável pela empresa



Prefeitura Municipal de Igaratinga
Estado de Minas Gerais

ANEXO 03

Lista de equipamentos utilizados no estabelecimento para o processamento dos produtos (delinear as quantidades, capacidades e tipos de materiais de cada equipamento):

- 1) _____
- 2) _____
- 3) _____
- 4) _____
- 5) _____
- 6) _____
- 7) _____
- 8) _____
- 9) _____
- 10) _____
- 11) _____
- 12) _____
- 13) _____
- 14) _____
- 15) _____
- 16) _____
- 17) _____
- 18) _____
- 19) _____
- 20) _____

Observações complementares:

Assinatura e carimbo do(a) responsável pela empresa