

LEI Nº: 1.089 DE 04 DE ABRIL DE 2014

“Dispõe sobre elaboração, beneficiamento e comercialização de produtos comestíveis de origem animal e vegetal no Município de Alto Jequitibá, e dá outras providências.”

O Povo do Município de Alto Jequitibá, Estado de Minas Gerais, por seus Representantes aprovou, e eu, Prefeito Municipal em seu nome, sanciono a seguinte lei:

CAPITULO I

DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 1º - Ficam estabelecidas as normas sanitárias para elaboração e comercialização de produtos comestíveis de origem animal e vegetal no Município de Alto Jequitibá.

Parágrafo Único – Fica criado o Serviço de Inspeção Municipal – SIM vinculado a Secretaria Municipal de Estradas Vicinais, Agricultura e Meio Ambiente, destinado à inspeção sanitária e fiscalização sobre estabelecimentos municipais que se dediquem às atividades de recebimento, manipulação, transformação, elaboração, preparo, conservação, acondicionamento e embalagem de produtos de origem animal e vegetal, bem como o abate de animais, que atuará de acordo com as normas estabelecidas nesta Lei e regulamento próprio.

Art. 2º - Entende-se por elaboração de produtos artesanais comestíveis de origem animal e vegetal, o processo utilizado na obtenção de produtos que mantenham características tradicionais, culturais ou regionais, produzidos em pequena escala, obedecendo os parâmetros fixados nesta Lei e regulamento próprio.

Art. 3º - Entende-se por estabelecimento de produtos de origem animal, para efeito desta lei, 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 ou comercial, a carne e seus derivados, a caça e seus derivados, o pescado e seus derivados, o mel, a cera de abelhas e seus derivados, o leite e seus derivados, o ovo e seus derivados, e outros produtos utilizados em sua industrialização.

Art. 4º - São considerados passíveis de beneficiamento e elaboração as seguintes matérias-primas, seus derivados e subprodutos:

- a) Produtos apícolas e seus derivados;
- b) Ovos e seus derivados;
- c) Frutas e seus derivados;
- d) Cereais e seus derivados;
- e) Leite e seus derivados;
- f) Carnes e seus derivados;
- g) Peixes, crustáceos e moluscos e seus derivados;
- h) Microorganismos e seus derivados;
- i) Outros produtos de origem animal e vegetal.

Parágrafo Único – Os produtos que trata este artigo, poderão ser comercializados no Município de Alto Jequitibá, desde que cumpridos os requisitos desta Lei.

Art. 5º - O serviço de Inspeção Municipal – SIM, para agroindústrias de pequeno porte, que produzem em pequena escala e em regime artesanal, terá como objetivo:

- a) Agilizar e orientar os procedimentos para inspeção sanitária de pequeno porte, que produzam em pequena escala e em regime artesanal;
- b) Resguardar a saúde da população de doenças veiculadas em produtos ou não, de origem animal ou vegetal;
- c) Inspeccionar e reinspeccionar as agroindústrias de pequeno porte, que produzam em pequena escala e em regime artesanal sob o ponto de vista industrial, higiênico e sanitário realizado a inspeção e reinspeção, o recebimento, acondicionamento, processamento, embalagem, rotulagem, resfriamento ou congelamento, estocagem e expedição dos produtos e subprodutos destinados ou não a alimentação humana;
- d) Expedir os competentes relatórios de inspeção e/ou vistoria dos produtos oriundos das agroindústrias de pequeno porte, que produzam em pequena escala ou em regime artesanal;
- e) Aprovar o número de registro do estabelecimento, bem como o uso de rótulos e carimbos nos produtos e subprodutos com origem na agroindústria de pequeno porte, que produzam em pequena escala e em regime artesanal;
- f) Registrar estatisticamente dados de abate, condenações, inutilização, produção e outros que se tornarem necessários;
- g) Solicitar laudos técnicos de qualidade a identidade de produto de origem animal e vegetal.

Art. 6º - O Serviço de Inspeção Municipal – SIM, para agroindústrias de pequeno porte, que produzam em pequena escala e regime artesanal será composto por profissionais com capacitação técnica e habilidades, e será competente para a execução de

ações pertinentes ao cumprimento das normas de implantação, registro, funcionamento, orientação, inspeção e fiscalização dos estabelecimentos.

Art. 7º - As taxas para a realização dos registros e inspeções realizadas pelo SIM, serão de acordo com a tabela abaixo:

Registro de Estabelecimento = R\$ 70,00
Registro de produtos, rótulos ou embalagens, por unidade = R\$ 30,00
Inspeção sanitária de produtos de origem animal (abate), Bovino e bubalino por unidade = R\$ 1,20
Aves, por lote de 100 unidades = R\$ 0,80
Suínos, ovinos e caprinos, por unidade = R\$ 0,40
Fabricação de embutidos, por lote de 100Kg = R\$ 0,60
Pasteurização de leite, por lote de 100 litros = R\$ 0,30
Fabricação de produtos lácteos, por lote de 100KG = R\$ 0,30

Parágrafo Único – Os estabelecimentos dedicados a produção artesanal ficam isentos de taxas para os efeitos desta Lei.

Art. 8º - A Secretaria Municipal de Estradas Vicinais, Meio Ambiente e Agricultura, através do Serviço de Inspeção Municipal – SIM, será incumbida da inspeção sanitária municipal de produtos de origem animal, e deverá coibir o abate clandestino de animais (bovinos, suínos, caprinos, ovinos e aves) e a respectiva comercialização e/ou industrialização dos seus produtos, separadamente ou em ações conjuntas com os agentes e fiscais sanitários da Vigilância Sanitária do Município, podendo para tanto, requisitar força policial.

§ 1º – A inspeção há que se refere o caput deste artigo será realizada:

- I - nas propriedades rurais fornecedoras de matérias primas, destinadas ao preparo de produtos de origem animal;
- II - nos estabelecimentos que recebem, abatem ou industrializam as diferentes espécies de açougue;
- III - nos estabelecimentos que recebem o leite e seus derivados para beneficiamento ou industrialização;
- IV - nos estabelecimentos que recebem o pescado para distribuição ou industrialização;
- V - nos estabelecimentos que recebem e distribuem para consumo público animais considerados de caça;
- VI - nos estabelecimentos que produzem ou recebem mel e cera de abelha, para beneficiamento ou distribuição;
- VII - nos estabelecimentos que produzem e recebem ovos para distribuição em natureza ou para industrialização;
- VIII - nos estabelecimentos localizados nos centros de consumo que recebem, beneficiam, industrializam e distribuem, no todo ou em parte, matérias-primas e produtos de origem animal procedentes de outros Estados, diretamente de estabelecimentos registrados ou relacionados ou de propriedades rurais.

§ 2º - A referida inspeção se estende às casas atacadistas e varejistas, em caráter supletivo, sem prejuízo da fiscalização sanitária local, e terá por objetivo:

I - reinspecionar produtos de origem animal, destinados ao comércio municipal;

II - verificar se existem produtos de origem animal procedentes de outros Municípios, Estados ou Territórios, que não foram inspecionados nos postos de origem ou quando o tenham sido, infrinjam dispositivos do Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal e legislações pertinentes.

III - incentivar a melhoria da qualidade dos produtos;

IV - proteger a saúde do consumidor;

V - estimular o aumento da produção.

Art. 9º - O órgão municipal competente poderá firmar convênio com a Secretarias do Estado de Minas Gerais, possibilitando assim a comercialização dos produtos de que se trata o artigo 3º, quando produzidos em agroindústrias de pequeno porte, que produzam em pequena escala e em regime artesanal, em todo o estado Minas Gerais.

Art. 10º - Nenhum estabelecimento industrial ou entreposto de produtos de origem animal produzidos no município poderá funcionar sem que esteja previamente registrado no órgão municipal competente, mediante formalização de pedido instruído pelos documentos:

- a) Requerimento dirigido à 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) As plantas ou croquis do estabelecimento aprovada pelo SIM e pelo departamento de engenharia da Prefeitura Municipal;
- d) Registro no cadastro geral de contribuintes ICMS ou inscrição de produtor rural na secretaria de estado da fazenda.
- e) Atestados ou exames a critério do serviço de inspeção municipal;
- f) Comprovação de ter suas atividades assistidas por técnicos habilitados e/ou com curso profissionalizante na área afim.

Art. 11 - O estabelecimento processador de alimentos manterá livro oficial, onde serão registradas as informações, recomendações e visitas do serviço de inspeção municipal objetivando o controle sanitário e a melhoria na qualidade da produção.

Parágrafo único - O serviço de inspeção municipal poderá estabelecer a seu critério as análises rotineiras necessárias para cada produto processado sem ônus para os produtores, bem como coletar novas amostras e repetir as análises que julgar convenientes.

Art. 12 – 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. 13 – Cada tipo de produto deverá ter fórmula e descrição do processo de industrialização registrado em separado junto ao Serviço de Inspeção Municipal – SIM, e opcionalmente ao ministério da agricultura ou saúde respeitada a legislação vigente.

Art. 14 – O controle sanitário dos rebanhos que geram matéria – prima para produção artesanal de alimentos é obrigatório e deverá seguir orientação do médico veterinário e dos órgãos oficiais de defesa sanitária animal.

Art. 15 – As pessoas envolvidas na manipulação e processamento de alimentos deverão portar carteira de saúde renovável a cada 6 meses e usar uniformes próprios para as atividades afins.

Art. 16 – Os produtos deverão ser transportados e armazenados com condições adequadas para preservação de sua qualidade.

CAPÍTULO II

DAS INSTALAÇÕES

Art. 17 – As instalações do estabelecimento processador de alimentos obedecerão preceitos mínimos de construção recomendadas pelo Serviço de Inspeção Municipal, preservando os aspectos como:

- a) Adequada aeração e luminosidade;
- b) Adequada destinação de resíduos e rejeitos seguindo a legislação Municipal sobre saneamento ou as normas técnicas da ABNT;
- c) Água potável encanada e sob pressão em quantidade compatível com a demanda do estabelecimento;
- d) Distância mínima de fontes de contaminação e mau cheiro, rios, fontes de água e esgoto, observada a legislação ambiental;
- e) A localização das agroindústrias de pequeno porte, que produzam em pequena escala, ou em regime artesanal poderão ser no meio rural, suburbanas ou urbanas, a critério do SIM e dependendo do produto, desde que não transgrida as normas urbanísticas do Plano Diretor Municipal, e, não causem problemas de poluição;
- f) Ser instalado, de preferência, no centro de terreno, devidamente cercado e com área que possibilite a circulação interna de veículo para facilitar a chegada de matérias – primas e a saída de produtos acabados;
- g) Possuir piso de material impermeável resistente e antiderrapante, ligeiramente inclinado para facilitar o escoamento das águas residuais, bem como a permitir uma fácil lavagem e desinfecção;
- h) Ter paredes lisas, impermeabilizadas com material claro de fácil lavagem e desinfecção, preferencialmente com cantos e ângulos arredondados e com os para-ventos das janelas chanfrados;

- i) Possuir forro de material impermeável, resistente a umidade e a vapores, construído de modo a evitar o acúmulo de sujeira, de fácil lavagem e desinfecção;
- j) Dispor de equipamentos e mesas com tampas de materiais resistentes e impermeáveis, de preferência de aço inoxidável, para manipulação de produtos comestíveis, e que permita uma perfeita lavagem e desinfecção;
- k) Dispor de telas em todas as janelas e outras aberturas, de modo a impedir a entrada de insetos, e dispositivos contra roedores;
- l) Todas as dependências, equipamentos e utensílios dos estabelecimentos devem ser mantidos em condições de higiene antes da realização dos trabalhos industriais e depois deles;
- m) Os pisos e paredes, assim como o equipamento ou utensílio usados nas Agroindústrias de pequeno porte, que produzam em pequena escala, e em regime artesanal, devem ser lavados sempre que utilizados e convenientemente desinfetados, neste caso pelo emprego de substâncias aprovadas pelo Ministério da Saúde.
- n) Dispor, obrigatoriamente, de laboratório de uso exclusivo dos manipuladores de alimentos, na área de elaboração, funcionamento e acondicionamento;
- o) É obrigatório a instalação e utilização de Pédeluvio.

Art. 18 – A embalagem de produto deve ser produzida por empresa credenciada junto ao Ministério da Saúde, e deve conter informações preconizadas no Código de Defesa do Consumidor, indicando no rótulo quando for o caso que é produto artesanal e com inscrição no Serviço de Inspeção Municipal.

§ 1º – Quando comercializados a granel, os produtos, serão expostos ao consumo acompanhado de folhetos ou cartazes, contendo informações previstas no *caput* deste artigo.

§ 2º – O SIM Determinará o tamanho padrão dos carimbos e das letras nele contidas.

CAPÍTULO III

DAS CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DOS MINIABATEDOUROS DE AVES

Art. 19 – Entende-se como mini abatedouro de aves, o estabelecimento voltado a industrialização artesanal, de construção simples, área física pequena e que abate até o máximo 2000 Kg por mês, mas que apresenta obrigatoriamente um fluxograma operacional racionalizado, de um modo a facilitar os trabalhos de produção, inspeção e higienização.

Art. 20 – O mini abatedouro de aves deverá contar obrigatoriamente com áreas separadas entre área suja, limpa, miúdos, depósito, estocagem, banheiro/vestiário, tendo como padrão mínimo de exigência para abate de aves o estabelecido em Lei ou regulamento próprio.

Art. 21 – No que se refere a Inspeção Ante e Pós morte, observar-se-á o Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal - RIISPOA.

Art. 22 – A critério do SIM, no mini abatedouro de aves poderão ser abatidos coelhos.

CAPÍTULO IV

DAS CARACTERÍSTICAS DOS MINI ABATEDOUROS SUÍNOS

Art. 23 – Entende-se como mini abatedouro de suínos, o estabelecimento voltado a industrialização artesanal de construção, na área física pequena e que abate até o máximo 2500 Kg por mês, mas que apresenta obrigatoriamente um fluxograma operacional racionalizado, de modo a facilitar os trabalhos de produção, inspeção e higienização;

Art. 24 – O mini abatedouro de suínos deverá contar obrigatoriamente com áreas separadas entre água suja, limpa, miúdos, depósitos, estocagem, banheiro/vestiário, tendo como padrão mínimo de exigência para o abate de suínos o estabelecido em Lei ou regulamento próprio.

Art. 25 – No que se refere a Inspeção Ante e Pós Morte, observar-se-á o Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal - RIISPOA.

Art. 26 – A critério do SIM, nos mini abatedouros de suínos poderão ser abatidos ovinos, caprinos e produzidos embutidos.

CAPÍTULO V

DAS CARACTERÍSTICAS DAS UNIDADES DE PRODUÇÃO DE EMBUTIDOS

Art. 27 – Entende-se como Unidade de Embutidos, o estabelecimento voltado a industrialização artesanal de construção simples, área física pequena e que industrialize até 2500 Kg por mês, mas que apresente obrigatoriamente um fluxograma operacional racionalizado, de modo a facilitar os trabalhos de produção, inspeção e higienização.

Art. 28 – A Unidade de Embutidos deverá contar obrigatoriamente com áreas separadas entre área de processamento, depósito, lavagem de utensílios, defumador, se houver estocagem, banheiro / vestiário, tendo como padrão mínimo de exigência para a Unidade de Embutidos o estabelecido em Lei ou regulamento próprio.

CAPÍTULO VI



DAS CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DE MINI ABATEDOUROS DE BOVINOS

Art. 29 – Entende-se como Mini – Abatedouro de Bovinos o estabelecimento voltado à industrialização artesanal, de construção simples, área física pequena e que o abate até no máximo 2500 Kg por mês, mas que apresente obrigatoriamente um fluxograma operacional racionalizado de modo a facilitar os trabalhos de produção, inspeção e higienização.

Art. 30 – O mini abatedouro de bovino deverá contar obrigatoriamente, com áreas separadas entre áreas suja, miúdos, depósitos, estocagem, banheiro/vestiário, tendo como padrão mínimo de exigência para o abate de bovinos o estabelecido em Lei ou regulamento próprio.

Parágrafo Único – O mini abatedouro de bovinos deverá obrigatoriamente possuir um pé direito de no mínimo 6 metros na área da sangria e de 5 metros na área de processamento.

Art. 31 – No que se refere a Inspeção e “ante” e “post mortem”, observar – se – à o Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal - RIISPOA.

Art. 32 – A critério do SIM, nos mini abatedouros de bovinos poderão ser abatidos suínos, caprinos e ovinos.

CAPITULO VII

DAS CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DAS UNIDADES DE PRODUÇÃO DE DOCES, DOCES EM PASTA, GELÉIAS, VERDURAS PRÉ PREPARADAS, POLPA E CONSERVAS, DOCES E SALGADAS

Art. 33 – Entende – se como Unidade de Produção de Doces, Doces em Pasta, Verduras pré preparadas, Polpas e Conservas, Doces e Salgados, o estabelecimento voltado à industrialização artesanal de construção simples, área física pequena e que produza até 55000 Kg por ano, mas que apresente obrigatoriamente um fluxograma operacional racionalizado, de modo a facilitar os trabalhos de produção, inspeção e higienização.

Parágrafo Único – Este modelo de unidade poderá processar produtos de origem animal e vegetal, em conformidade com o “ caput ” do Artigo 33. No entanto, quanto estiver processando produtos de origem animal não poderá processar produtos de origem vegetal e vice – versa.

Art. 34 – A Unidade de Produção de Doces, inclusive de leite, Geleias, Verduras pré preparadas, Polpas e Conservas, Doces e Salgados, deverá ter, obrigatoriamente, áreas separadas entre recepção e classificação, sala de processamento, depósito, expedição, banheiro/vestiário, tendo como padrão mínimo de exigência o estabelecido em Lei ou regulamento próprio.

CAPÍTULO VIII

DAS CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DAS UNIDADES DE PRODUÇÃO DE MASSAS DOCES E SALGADOS

Art. 35 – Entende-se como Unidade de Produção de massa e salgados o estabelecimento voltado à industrialização artesanal de construção simples, área física pequena e que produza até 20000 Kg por ano, mas que apresente obrigatoriamente um fluxograma operacional racionalizado, de modo a facilitar os trabalhos de produção, inspeção e higienização.

Art. 36 – A unidade de Produção de Massas Doces e Salgadas deverá contar obrigatoriamente com áreas separadas entre depósitos de matéria prima, sala de processamento, expedição, banheiro/vestiário tendo como padrão o mínimo o estabelecido em Lei ou regulamento próprio.

Parágrafo Único – Nas unidades que utilizarão forno a lenha, o mesmo deverá ser instalado em dependências separada e ventilada.

CAPÍTULO IX

DAS CARACTERÍSTICAS AGROINDÚSTRIAS DE PEIXES, MOLUSCOS, ANFÍBIOS E CRUSTÁCEOS

Art. 37 – Entende-se como Agroindústria de processamento artesanal de peixes, moluscos, anfíbios e crustáceos, o estabelecimento voltado à industrialização artesanal de construção simples, área física pequena e que produza até no máximo 30000 Kg por ano, mas que apresente obrigatoriamente um fluxograma operacional racionalizado, de modo a facilitar os trabalhos de produção, inspeção e higienização.

Art. 38 – As Agroindústrias de processamento artesanal de peixes, moluscos, anfíbios e crustáceos, deverá contar obrigatoriamente com áreas separadas entre área suja, limpa, defumador, depósito, estocagem, banheiro/vestiário, tendo como padrão mínimo de exigência para o processamento de peixes moluscos, anfíbios e crustáceos o mínimo estabelecido em Lei ou regulamento próprio.

CAPÍTULO X

DAS CARACTERÍSTICAS DAS UNIDADES DE RECEPÇÃO E ACONDICIONAMENTO DE OVOS

Art. 39 – Entende-se como Unidade de Recepção e acondicionamento de Ovos o estabelecimento de construção simples, podendo ser de madeira, e que acondicione até 4300 dúzias por mês, mas que apresente obrigatoriamente um fluxograma operacional racionalizado, de modo a facilitar os trabalhos de produção, inspeção e higienização.

§ 1º – Em caso de construção em madeira, não se aplicam para as unidades de recepção e acondicionamento de ovos a letra “ h ” do Artigo 16 desta Lei.

§ 2º – No que se refere a letra “ l ” do artigo 16 desta Lei, o forro das unidades de recepção e acondicionamento de ovos podem ser de material resistente e proporcionar uma perfeita vedação.

Art. 40 – A unidade de recepção e acondicionamento de ovos deverá contar obrigatoriamente com áreas separadas entre recepção, sala de acondicionamento, armazenagem, expedição, tendo como padrão mínimo o estabelecido em Lei ou regulamento próprio.

CAPÍTULO XI

DAS CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DAS UNIDADES DE RECEPÇÃO E PROCESSAMENTO PRODUTOS APÍCOLAS

Art. 41 – Entende-se como Unidade de Recepção e processamento de Produtos Apícolas o estabelecimento de construção simples podendo ser de madeira e que processe até 12000 Kg por ano, mas que apresente obrigatoriamente um fluxograma operacional racionalizado, de modo a facilitar os trabalhos de produção, inspeção e higienização.

§ 1º – Em caso de construção em madeira, não se aplicam para as unidades de recepção e processamento de produtos apícolas a letra “ h ” do artigo 16, desta Lei.

§ 2º – No que se refere a letra “ l ” do artigo 16 desta lei, o forro das unidades de recepção e processamento de produtos apícolas devem ser de material resistente e proporcionar uma perfeita vedação.

Art. 42 – A unidade de recepção e processamento de produtos apícolas, deverá contar obrigatoriamente com áreas separadas entre recepção, processamento, armazenagem, expedição tendo como padrão mínimo estabelecido em Lei ou regulamento próprio.

CAPÍTULO XII

DAS CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DAS UNIDADES DE PRODUÇÃO DE RAPADURA, MELADO, AÇÚCAR MASCAVO E CACHAÇA COLONIAL

Art. 43 – Entende-se como Unidade de Produção de Rapadura, Melado, Açúcar Mascavo e Cachaça Colonial o estabelecimento voltado a industrialização artesanal, de construção simples área física pequena e que produza até 2.5000 quilos por ano, mas que

apresente obrigatoriamente um fluxograma operacional racionalizado, de modo a facilitar os trabalhos de produção, inspeção e higienização.

Art. 44 – A Unidade de Produção de Rapadura, Melado, Açúcar Mascavo e Cachaça Colonial deverá contar obrigatoriamente com áreas separadas entre moagem, sala de processamento, depósito/embalagem, banheiro/vestiário, tendo como padrão mínimo o estabelecido em Lei ou regulamento próprio.

CAPÍTULO XIII

DAS CARACTERÍSTICAS DAS UNIDADES DE PRODUÇÃO DE DERIVADOS DO LEITE

Art. 45 – Entende-se como Unidade de Produção de Derivados de Leite o estabelecimento voltado a industrialização artesanal, de construção simples, área física pequena e que produza até 25000 litros mês, mas que apresente obrigatoriamente um fluxograma operacional racionalizado, de modo a facilitar os trabalhos de produção, inspeção e higienização.

Art. 46 – A Unidade de Produção de Derivados do Leite deverá contar obrigatoriamente com áreas separadas entre recepção, sala de processamento, sala de cura, expedição, banheiro/vestiário, tendo como padrão mínimo o estabelecido em Lei ou regulamento próprio.

Parágrafo Único – O leite para produção de queijo e seus derivados deverá sofrer processo de pasteurização lenta ou industrial.

CAPÍTULO XIV

DAS CONSIDERAÇÕES LEGAIS

Art. 47 – O estabelecimento processador de produtos comestíveis de origem animal e vegetal de origem artesanal, responsável legal e juridicamente pelas consequências sobre a saúde pública, caso se comprove omissão ou negligência no que se refere aos aspectos higiênicos – sanitários, à adição de produtos químicos e biológicos, a uso impróprio de práticas de beneficiamento, embalagem, conservação, transporte e comercialização.

Art. 48 – As infrações sanitárias, assim consideradas qualquer tipo de fraude ou descumprimento desta lei, sem prejuízo das sanções de natureza civil e penal cabíveis, serão punidas, isolada ou cumulativamente, com advertência, pena educativa, apreensão do produto, inutilização, suspensão da venda ou da fabricação, cancelamento do registro ou relacionamento, interdição, total ou parcial, do estabelecimento, da atividade e do produto, cancelamento do alvará sanitário, cassação da autorização de funcionamento e da autorização especial, intervenção administrativa, imposição de contrapropaganda, proibição de propaganda e multa.

Parágrafo Único: As infrações sanitárias há que se referem o caput deste artigo sujeita o infrator às seguintes sanções:

I – advertência: quando o infrator for primário e não tiver agido com dolo ou má fé;

II – multa de até 1.800 unidades fiscais do Município de Alto Jequitibá nos casos não compreendidos no inciso anterior;

III – apreensão ou condenação das matérias-primas, produtos, subprodutos e derivados de origem animal: quando não apresentarem condições higiênico-sanitária adequadas ao fim a que se destinam ou forem adulterados;

IV – suspensão de atividades: quando cause risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária ou no caso de embarço a ação fiscalizadora;

V – interdição total ou parcial do estabelecimento: quando a infração consistir na adulteração ou falsificação habitual do produto ou se verificar, mediante inspeção técnica realizada pela autoridade competente, a inexistência de condições higiênico-sanitárias previstas em normas técnicas;

VI – em caso de reincidência: o estabelecimento está sujeito à cassação do registro no SIM.

Art. 49º - Fica o senhor Prefeito Municipal autorizado a regulamentar a presente Lei, no que couber, mediante Decreto.

Art. 50º - Esta lei entra em vigor na data de sua publicação, revogando-se disposições em contrário.

Prefeitura Municipal de Alto Jequitibá,
aos 04 dias do mês de abril de 2014.

DANIEL GUIMARÃES SATHLER
PREFEITO

PUBLICAÇÃO

Certifico que o presente documento foi
Publicado no quadro de avisos da Prefeitura
Municipal de Alto Jequitibá - MG, conforme
Lei Municipal nº 881/07 de 07/05/2007,
De 04/04/2014 a 04/05/2014
e/ ou no _____
Pág. _____ edição _____

Serviço Responsável