



PREFEITURA DE UNAÍ

ESTADO DE MINAS GERAIS

DECRETO N.º 5.964, DE 14 DE FEVEREIRO DE 2022.

PREFEITURA MUNICIPAL DE UNAÍ - MG

Publicado no Quadro de Publicações da Prefeitura e/ou na Rede Mundial de Computadores (Internet), na forma da Lei Orgânica Municipal e da legislação vigente.

Em 14 / 2 / 2022

T. P. A. C. U. A.
SERVIDOR RESPONSÁVEL

Regulamenta o Serviço de Inspeção Municipal – SIM, fixa os procedimentos e normas de inspeção e fiscalização sanitária e industrial, para a industrialização, o beneficiamento e a comercialização dos produtos de origem animal, delega competências ao Convales e dá outras providências.

O PREFEITO DO MUNICÍPIO DE UNAÍ, Estado de Minas Gerais, no uso de suas atribuições que lhe conferem a Constituição da República e o disposto no artigo 141, item I, alínea “a”, da Lei Orgânica do Município;

CONSIDERANDO a necessidade de regulamentar o Serviço de Inspeção Municipal e os procedimentos de inspeção sanitária e industrial dos produtos de origem animal;

DECRETA:

CAPÍTULO I DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 1º Este Decreto dispõe sobre o regulamento do Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal e fixa as normas de inspeção sanitária, para a industrialização, o beneficiamento e a comercialização de produtos de origem animal, no Município de Unaí-MG.

Parágrafo único. O Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal, é o órgão vinculado à Secretaria Municipal de Agricultura e Pecuária, com competência para a inspeção e fiscalização industrial e sanitária dos produtos de origem animal, seus derivados, subprodutos e resíduos de valor econômico.

Art. 2º As competências a que refere este Decreto, inclusive do poder de polícia administrativa, ficam delegadas ao Consórcio de Saúde e Desenvolvimento dos Vales do Noroeste de Minas - CONVALES, inscrito no CNPJ/MF sob o nº 06.070.075/0001-25, consórcio público, constituído na forma de associação pública, do qual o Município faz parte.

Parágrafo único. O Convales deverá informar ao Prefeito Municipal as medidas adotadas, no âmbito do Município de Unaí, no que se refere às competências delegadas por este ato.



PREFEITURA DE UNAÍ

ESTADO DE MINAS GERAIS

(Fls. 2 do Decreto n.º 5.964 de 14/2/2022).

§ 1º Fica o Convales autorizado a aderir ao Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária – SUASA e Sistema Brasileiro de Inspeção – SISB, em nome do Município, quando então os procedimentos adotados no âmbito local deverão estar em consonância com as deliberações tomadas no âmbito do referido consórcio.

§ 2º Após a adesão a que refere o parágrafo 1º deste artigo, os produtos inspecionados por serviço de inspeção sob a responsabilidade do Convales poderão ser comercializados em todo o território nacional, observada a legislação vigente e normativas do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA.

§ 3º Os produtos de origem animal inspecionados por serviço de inspeção executado por consórcio público, na forma delegada a que refere o *caput* deste artigo, atendidos os requisitos estabelecidos em ato do Ministro de Estado da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, poderão ser comercializados em quaisquer dos Municípios integrantes do respectivo consórcio.

§ 4º Caso não seja atendido o disposto nos parágrafos 1º e 3º deste artigo, os serviços de inspeção terão validade apenas para o comércio realizado na jurisdição do próprio Município.

§ 5º A inspeção e a fiscalização sanitária serão desenvolvidas em sintonia, evitando-se superposições, paralelismos e duplicidade de inspeção e fiscalização sanitária entre os órgãos responsáveis pelos serviços.

Art. 3º Este Decreto e as normas que o complementarem serão orientados entre outros, pelos princípios:

I - promoção e preservação da saúde humana e do meio ambiente;

II – promoção a inclusão social e produtiva de empreendimentos de pequeno porte;

III - harmonização de procedimentos para promover a formalização e a segurança sanitária da agroindústria de pequeno porte;

IV - ter o foco de atuação na qualidade sanitária dos produtos finais;

V - racionalização, simplificação e padronização dos procedimentos e requisitos de registro sanitário dos estabelecimentos, produtos e rotulagem;

VI - integração e articulação dos processos e procedimentos junto aos demais órgãos e entidades referentes ao registro sanitário dos estabelecimentos, a fim de evitar a duplicidade de exigências, na perspectiva do usuário;

VII - razoabilidade quanto às exigências aplicadas;

VIII - promoção ao processo educativo permanente e continuado para todos os atores da cadeia produtiva, estabelecendo a democratização do serviço.



PREFEITURA DE UNAÍ

ESTADO DE MINAS GERAIS

(Fls. 3 do Decreto n.º 5.964 de 14/2/2022).

CAPÍTULO II DO ÂMBITO DE ATUAÇÃO

Art. 4º Ficam sujeitos à inspeção e à fiscalização previstas neste Decreto os animais destinados ao abate, a carne e seus derivados, o pescado e seus derivados, os ovos e seus derivados, o leite e seus derivados e os produtos de abelhas e seus derivados, comestíveis e não comestíveis, com adição ou não de produtos vegetais.

Parágrafo único. A inspeção e a fiscalização a que se refere este artigo abrangem, sob o ponto de vista industrial e sanitário, a inspeção ante mortem e post mortem dos animais, a recepção, a manipulação, o beneficiamento, a industrialização, o fracionamento, a conservação, o acondicionamento, a embalagem, a rotulagem, o armazenamento, a expedição de produtos de origem animal.

Art. 5º As ações do SIM contemplam as seguintes atribuições:

I - coordenar e executar as atividades de inspeção e fiscalização industrial e sanitária dos estabelecimentos registrados, dos produtos de origem animal, comestíveis ou não, e seus derivados;

II - verificar a aplicação dos preceitos do bem-estar animal e executar as atividades de inspeção ante e post mortem de animais de abate;

III - manter disponíveis registros nosográficos e estatísticas de produção e comercialização de produtos de origem animal;

IV - elaborar as normas complementares para a execução das ações de inspeção, fiscalização, registro e habilitação dos estabelecimentos, bem como registro, classificação, tipificação, padronização e certificação sanitária dos produtos de origem animal;

V - verificar a implantação e execução dos programas de autocontrole dos estabelecimentos registrados ou relacionados;

VI - coordenar e executar os programas de análises laboratoriais para monitoramento e verificação da identidade, qualidade e inocuidade dos produtos de origem animal;

VII - executar o programa de controle de resíduos de produtos de uso veterinário e contaminantes em produtos de origem animal;

VIII - elaborar e executar programas de combate à fraude nos produtos de origem animal;



PREFEITURA DE UNAÍ

ESTADO DE MINAS GERAIS

(Fls. 4 do Decreto n.º 5.964 de 14/2/2022).

IX - verificar os controles de rastreabilidade dos animais, matérias-primas, ingredientes e produtos ao longo da cadeia produtiva; e

X - elaborar programas e planos complementares às ações de inspeção e fiscalização.

Art. 6º A inspeção e a fiscalização de que trata este Decreto serão realizadas:

I - nas propriedades rurais fornecedoras de matérias-primas destinadas à manipulação ou ao processamento de produtos de origem animal;

II - nos estabelecimentos que recebam as diferentes espécies de animais previstas neste Decreto para abate ou industrialização;

III - nos estabelecimentos que recebam o pescado e seus derivados para manipulação, distribuição ou industrialização;

IV - nos estabelecimentos que produzam e recebam ovos e seus derivados para distribuição ou industrialização;

V - nos estabelecimentos que recebam o leite e seus derivados para beneficiamento ou industrialização;

VI - nos estabelecimentos que extraiam ou recebam produtos de abelhas e seus derivados para beneficiamento ou industrialização;

VII - nos estabelecimentos agroindustriais de pequeno porte de produtos de origem animal.

Parágrafo único. São de competência da vigilância sanitária municipal, a inspeção e fiscalização dos estabelecimentos atacadistas e varejistas que comercializam produtos de origem animal, onde não ocorra manipulação, fracionamento, embalagem, reembalagem e rotulagem.

Art. 7º Para os fins deste Decreto, entende-se por produto ou derivado o produto ou a matéria-prima de origem animal.

Art. 8º Para os fins deste Decreto, são adotados os seguintes conceitos:

I - análise de autocontrole - análise efetuada pelo estabelecimento para controle de processo e monitoramento da conformidade das matérias-primas, dos ingredientes, dos insumos e dos produtos;



PREFEITURA DE UNAÍ

ESTADO DE MINAS GERAIS

(Fls. 5 do Decreto n.º 5.964 de 14/2/2022).

II - análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle - APPCC - sistema que identifica, avalia e controla perigos que são significativos para a inocuidade dos produtos de origem animal;

III - análise fiscal - análise efetuada pela Rede Nacional de Laboratórios Oficiais devidamente relacionados com o SIM, realizada pela autoridade sanitária competente em amostras coletadas pelos servidores do SIM;

IV - análise pericial - análise laboratorial realizada a partir da amostra oficial de contraprova, quando o resultado da amostra da análise fiscal for contestado por uma das partes envolvidas, para assegurar amplo direito de defesa ao interessado, quando pertinente;

V - animais exóticos - todos aqueles pertencentes às espécies da fauna exótica, criados em cativeiro, cuja distribuição geográfica não inclua o território brasileiro, aquelas introduzidas pelo homem, inclusive domésticas, em estado asselvajado, ou também aquelas que tenham sido introduzidas fora das fronteiras brasileiras e das suas águas jurisdicionais e que tenham entrado em território brasileiro;

VI - animais silvestres - todos aqueles pertencentes às espécies da fauna silvestre, nativa, migratória e quaisquer outras aquáticas ou terrestres, cujo ciclo de vida ocorra, no todo ou em parte, dentro dos limites do território brasileiro ou das águas jurisdicionais brasileiras;

VII - espécies de caça - aquelas definidas por norma do órgão público federal competente;

VIII - Boas Práticas de Fabricação - BPF - condições e procedimentos higiênico-sanitários e operacionais sistematizados, aplicados em todo o fluxo de produção, com o objetivo de garantir a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos produtos de origem animal;

IX - desinfecção - procedimento que consiste na eliminação de agentes infecciosos por meio de tratamentos físicos ou agentes químicos;

X - equivalência de serviços de inspeção - condição na qual as medidas de inspeção e fiscalização higiênico-sanitária e tecnológica aplicadas por diferentes serviços de inspeção permitam alcançar os mesmos objetivos de inspeção, fiscalização, inocuidade e qualidade dos produtos, conforme o disposto na Lei nº 8.171, de 1991, e em suas normas regulamentadoras;

XI - espécies de açougue - são os bovinos, búfalos, equídeos, suídeos, ovinos, caprinos, lagomorfos e aves domésticas, bem como os animais silvestres criados em cativeiro, abatidos em estabelecimentos sob inspeção veterinária;



PREFEITURA DE UNAÍ

ESTADO DE MINAS GERAIS

(Fls. 6 do Decreto n.º 5.964 de 14/2/2022).

XII - higienização - procedimento que consiste na execução de duas etapas distintas, limpeza e sanitização;

XIII - limpeza - remoção física de resíduos orgânicos, inorgânicos ou de outro material indesejável das superfícies das instalações, dos equipamentos e dos utensílios;

XIV - sanitização - aplicação de agentes químicos aprovados pelo órgão regulador da saúde ou de métodos físicos nas superfícies das instalações, dos equipamentos e dos utensílios, posteriormente aos procedimentos de limpeza, com vistas a assegurar nível de higiene microbiologicamente aceitável;

XV - padrão de identidade - conjunto de parâmetros que permite identificar um produto de origem animal quanto à sua natureza, à sua característica sensorial, à sua composição, ao seu tipo de processamento e ao seu modo de apresentação, a serem fixados por meio de Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade;

XVI - Procedimento Padrão de Higiene Operacional - PPPO - procedimentos descritos, desenvolvidos, implantados, monitorados e verificados pelo estabelecimento, com vistas a estabelecer a forma rotineira pela qual o estabelecimento evita a contaminação direta ou cruzada do produto e preserva sua qualidade e integridade, por meio da higiene, antes, durante e depois das operações;

XVII - programas de autocontrole - programas desenvolvidos, procedimentos descritos, desenvolvidos, implantados, monitorados e verificados pelo estabelecimento, com vistas a assegurar a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos seus produtos, que incluem, mas que não se limitem aos programas de pré-requisitos, BPF, PPPO e APPCC ou a programas equivalentes reconhecidos pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento;

XVIII - qualidade - conjunto de parâmetros que permite caracterizar as especificações de um produto de origem animal em relação a um padrão desejável ou definido, quanto aos seus fatores intrínsecos e extrínsecos, higiênicosanitários e tecnológicos;

XIX - rastreabilidade - é a capacidade de identificar a origem e seguir a movimentação de um produto de origem animal durante as etapas de produção, distribuição e comercialização e das matérias-primas, dos ingredientes e dos insumos utilizados em sua fabricação;

XX - regulamento Técnico de Identidade e Qualidade - RTIQ - ato normativo com o objetivo de fixar a identidade e as características mínimas de qualidade que os produtos de origem animal devem atender;



PREFEITURA DE UNAÍ

ESTADO DE MINAS GERAIS

(Fls. 7 do Decreto n.º 5.964 de 14/2/2022).

XXI - registro aditável: toda forma de armazenamento de dados em que há segurança quanto à operação ou exclusão, pronta disponibilidade e possibilidade de rastreamento de quem efetuou o registro;

XXII - Responsável Técnico por Estabelecimento de Produto de Origem Animal - RT: profissional devidamente inscrito em órgão fiscalizador do exercício da profissão e habilitado para exercer a função de responsabilidade técnica, junto ao SIM, por determinado processo produtivo sob inspeção;

XXIII - rotulagem: ato de identificação impressa ou litografada, bem como dizeres ou figuras pintadas ou gravadas a fogo ou à tinta, por pressão ou decalque, aplicado sobre qualquer tipo de matéria-prima, produto ou subproduto de origem animal, sobre sua embalagem ou qualquer tipo de protetor de embalagem, incluindo etiquetas, carimbos e folhetos;

XXIV - sanitização: aplicação de agentes químicos ou de métodos físicos nas superfícies das instalações, equipamentos e utensílios posteriormente aos procedimentos de limpeza, com vistas a assegurar nível de higiene microbiologicamente aceitável;

XXV - inovação tecnológica - produtos ou processos tecnologicamente novos ou significativamente aperfeiçoados, não compreendidos no estado da técnica, e que proporcionem a melhoria do objetivo do processo ou da qualidade do produto de origem animal, considerados de acordo com as normas nacionais de propriedade industrial e as normas e diretrizes internacionais cabíveis;

XXVI - aproveitamento condicional - destinação dada pelo serviço oficial à matéria-prima e ao produto que se apresentar em desconformidade com a legislação para elaboração de produtos comestíveis, mediante submissão a tratamentos específicos para assegurar sua inocuidade;

XXVII - condenação - destinação dada pela empresa ou pelo serviço oficial às matérias-primas e aos produtos que se apresentarem em desconformidade com a legislação para elaboração de produtos não comestíveis, assegurada a inocuidade do produto final, quando couber;

XXVIII - descaracterização - aplicação de procedimento ou processo ao produto ou à matéria-prima de origem animal com o objetivo de torná-lo visualmente impróprio ao consumo humano;

XXIX - desnaturação - aplicação de procedimento ou processo ao produto ou à matéria-prima de origem animal, com o uso de substância química, com o objetivo de torná-lo visualmente impróprio ao consumo humano;



PREFEITURA DE UNAÍ

ESTADO DE MINAS GERAIS

(Fls. 8 do Decreto n.º 5.964 de 14/2/2022).

XXX - destinação industrial - destinação dada pelo estabelecimento às matérias-primas e aos produtos, devidamente identificados, que se apresentem em desconformidade com a legislação ou não atendam às especificações previstas em seus programas de autocontrole, para serem submetidos a tratamentos específicos ou para elaboração de outros produtos comestíveis, asseguradas a rastreabilidade, a identidade, a inocuidade e a qualidade do produto final;

XXXI - inutilização - destinação para a destruição, dada pela empresa ou pelo serviço oficial às matérias-primas e aos produtos que se apresentam em desacordo com a legislação;

XXXII - supervisão: procedimento de fiscalização realizado sistematicamente por equipe designada pelo Serviço de Inspeção Municipal, funcionalmente independente, para avaliar a conformidade dos procedimentos técnicos e administrativos da inspeção oficial e do estabelecimento;

XXII - estabelecimento agroindustrial de pequeno porte: estabelecimento de propriedade individual ou coletiva, conforme definido no artigo 360.

Art. 9º A Inspeção Municipal, depois de instalada, pode ser executada de forma permanente ou periódica, conforme o caso.

§1º A inspeção deve ser executada obrigatoriamente de forma permanente nos estabelecimentos durante o abate das diferentes espécies animais, entendendo-se por espécies animais de abate, os animais domésticos de produção, silvestres e exóticos criados em cativeiros ou provenientes de áreas de reserva legal e de manejo sustentável.

§2º Nos demais estabelecimentos que constam neste Regulamento a inspeção será executada de forma periódica.

§3º A frequência de inspeção e a fiscalização de que trata o § 2º será estabelecida em normas complementares.

Art. 10. A inspeção e a fiscalização industrial e sanitária de produtos de origem animal abrangem, entre outros, os seguintes procedimentos:

I - inspeção ante mortem e post mortem das diferentes espécies animais;

II - verificação das condições higiênico-sanitárias das instalações, dos equipamentos e do funcionamento dos estabelecimentos;



PREFEITURA DE UNAÍ

ESTADO DE MINAS GERAIS

(Fls. 9 do Decreto n.º 5.964 de 14/2/2022).

III - verificação da prática de higiene e dos hábitos higiênicos pelos manipuladores de alimentos;

IV - verificação dos programas de autocontrole dos estabelecimentos;

V - verificação da rotulagem e dos processos tecnológicos dos produtos de origem animal quanto ao atendimento da legislação específica;

VI - coleta de amostras para análises fiscais e avaliação dos resultados de análises físicas, microbiológicas, físicoquímicas, de biologia molecular, histológicas e demais que se fizerem necessárias à verificação da conformidade dos processos produtivos ou dos produtos de origem animal, podendo abranger também aqueles existentes nos mercados de consumo;

VII - avaliação das informações inerentes à produção primária com implicações na saúde animal e na saúde pública;

VIII - avaliação do bem-estar dos animais destinados ao abate;

IX - verificação da água de abastecimento;

X - fases de obtenção, recebimento, manipulação, beneficiamento, industrialização, fracionamento, conservação, armazenagem, acondicionamento, embalagem, rotulagem, expedição e transporte de todos os produtos, comestíveis, e suas matérias-primas, com adição ou não de vegetais;

XI - classificação de produtos e derivados, de acordo com os tipos e os padrões fixados em legislação específica ou em fórmulas registradas;

XII - controle de resíduos e contaminantes em produtos de origem animal;

XIII - verificação dos controles de rastreabilidade dos animais, das matérias-primas, dos insumos, dos ingredientes e dos produtos ao longo da cadeia produtiva, a partir de seu recebimento nos estabelecimentos;

XIV - outros procedimentos de inspeção, sempre que recomendarem a prática e o desenvolvimento da indústria de produtos de origem animal.

Art. 11. Os procedimentos de inspeção e de fiscalização poderão ser alterados pelo Serviço de Inspeção Municipal, mediante a aplicação da análise de risco, de acordo com o nível de desenvolvimento tecnológico, envolvendo, no que couber, toda a cadeia produtiva, segundo os preceitos instituídos e universalizados, com vistas à segurança alimentar.



PREFEITURA DE UNAÍ

ESTADO DE MINAS GERAIS

(Fls. 10 do Decreto n.º 5.964 de 14/2/2022).

Art. 12. A inspeção e a fiscalização previstas neste Decreto são de atribuição do Fiscal Autoridade sanitária com formação em Medicina Veterinária, do Agente de Inspeção Sanitária e Industrial de Produtos de Origem Animal e dos demais cargos efetivos de atividades técnicas de fiscalização agropecuária, respeitadas as devidas competências.

Art. 13. Os servidores incumbidos da execução das atividades de que trata este Decreto devem possuir carteira de identidade funcional fornecida pelo Serviço de Inspeção Municipal.

§1º Os servidores a que se refere este artigo, no exercício de suas funções, devem exibir a carteira funcional para se identificar.

§2º Os servidores do Serviço de Inspeção Municipal, devidamente identificados, no exercício de suas funções, terão livre acesso aos estabelecimentos de que trata o art. 6º.

§3º O servidor poderá solicitar auxílio de autoridade policial nos casos de risco à sua integridade física, de impedimento ou de embaraço ao desempenho de suas atividades.

CAPÍTULO III DA CLASSIFICAÇÃO GERAL

Art. 14. Os estabelecimentos de produtos de origem animal, para fins de fiscalização e inspeção a que refere este Decreto, são classificados em:

- I - de carnes e derivados;
- II - de pescado e derivados;
- III - de ovos e derivados;
- IV - de leite e derivados;
- V - de produtos de abelhas e derivados;
- VI- de armazenagem; e
- VII - de produtos não comestíveis.

CAPÍTULO IV DOS ESTABELECIMENTOS DE CARNES E DERIVADOS



PREFEITURA DE UNAÍ

ESTADO DE MINAS GERAIS

(Fls. 11 do Decreto n.º 5.964 de 14/2/2022).

Art. 15. Os estabelecimentos de carnes e derivados são classificados em:

I - abatedouro frigorífico; e

II - unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos.

§1º Para os fins deste Decreto, entende-se por abatedouro frigorífico o estabelecimento destinado ao abate dos animais produtores de carne, à recepção, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição dos produtos oriundos do abate, dotado de instalações de frio industrial, podendo realizar o recebimento, a manipulação, a industrialização, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de produtos comestíveis e não comestíveis.

§2º Para os fins deste Decreto, entende-se por unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos o estabelecimento destinado à recepção, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de carne e produtos cárneos, podendo realizar industrialização de produtos comestíveis e o recebimento, a manipulação, a industrialização, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de produtos não comestíveis.

CAPÍTULO V DOS ESTABELECIMENTOS DE PESCADO E DERIVADOS

Art. 16. Os estabelecimentos de pescado e derivados são classificados em:

I - barco-fábrica;

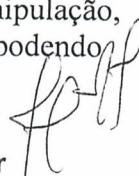
II - abatedouro frigorífico de pescado;

III - unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado; e

IV - estação depuradora de moluscos bivalves.

§1º Para os fins deste Decreto, entende-se por barco-fábrica a embarcação de pesca destinada à captura ou à recepção, à lavagem, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de pescado e produtos de pescado, dotada de instalações de frio industrial, podendo realizar a industrialização de produtos comestíveis e o recebimento, a manipulação, a industrialização, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de produtos não comestíveis.

§2º Para os fins deste Decreto, entende-se por abatedouro frigorífico de pescado o estabelecimento destinado ao abate de pescado, recepção, lavagem, manipulação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição dos produtos oriundos do abate, podendo





PREFEITURA DE UNAÍ

ESTADO DE MINAS GERAIS

(Fls. 12 do Decreto n.º 5.964 de 14/2/2022).

realizar recebimento, manipulação, industrialização, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição de produtos.

§3º Para os fins deste Decreto, entende-se por unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado o estabelecimento destinado à recepção, à lavagem do pescado recebido da produção primária, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de pescado e de produtos de pescado, podendo realizar também sua industrialização e o recebimento, a manipulação, a industrialização, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de produtos.

§4º Para os fins deste Decreto, entende-se por estação depuradora de moluscos bivalves o estabelecimento destinado à recepção, à depuração, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de moluscos bivalves.

CAPÍTULO VI DOS ESTABELECIMENTOS DE OVOS E DERIVADOS

Art. 17. Os estabelecimentos de ovos são classificados em:

I - granja avícola; e

II - unidade de beneficiamento de ovos e derivados.

§1º Para os fins deste Decreto, entende-se por granja avícola o estabelecimento destinado à produção, à ovoscopia, à classificação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de ovos oriundos, exclusivamente, de produção própria destinada à comercialização direta.

§2º É permitida à granja avícola a comercialização de ovos para a unidade de beneficiamento de ovos e derivados.

§3º Para os fins deste Decreto, entende-se por unidade de beneficiamento de ovos e derivados o estabelecimento destinado à produção, à recepção, à ovoscopia, à classificação, à industrialização, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de ovos e derivados.

§4º É facultada a classificação de ovos quando a unidade de beneficiamento de ovos e derivados receber ovos já classificados.



PREFEITURA DE UNAÍ

ESTADO DE MINAS GERAIS

(Fls. 13 do Decreto n.º 5.964 de 14/2/2022).

§5º Se a unidade de beneficiamento de ovos e derivados destinar-se, exclusivamente, à expedição de ovos, poderá ser dispensada a exigência de instalações para a industrialização de ovos.

§6º Caso disponha de estrutura e condições apropriadas, é facultada a quebra de ovos na granja avícola, para destinação exclusiva para tratamento adequado em unidade de beneficiamento de ovos e derivados, nos termos do disposto neste Decreto e em normas complementares.

CAPÍTULO VII DOS ESTABELECIMENTOS DE LEITE E DERIVADOS

Art. 18. Os estabelecimentos de leite e derivados são classificados em:

I - granja leiteira;

II - posto de refrigeração;

III - unidade de beneficiamento de leite e derivados; e

IV - fábrica de laticínios;

§1º Para os fins deste Decreto, entende-se por granja leiteira o estabelecimento destinado à produção, ao pré beneficiamento, ao beneficiamento, ao envase, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de leite para o consumo humano direto, podendo também elaborar derivados lácteos a partir de leite exclusivo de sua produção, envolvendo as etapas de pré-beneficiamento, beneficiamento, manipulação, fabricação, maturação, ralação, fracionamento, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição.

§2º Para os fins deste Decreto, entende-se por posto de refrigeração o estabelecimento intermediário entre as propriedades rurais e as usinas de beneficiamento ou fábricas de laticínios destinado à seleção, à recepção, à mensuração de peso ou volume, à filtração, à refrigeração, ao acondicionamento e à expedição de leite cru, facultando-se a estocagem temporária do leite até sua expedição.

§3º Para os fins deste Decreto, entende-se por unidade de beneficiamento de leite e derivados o estabelecimento destinado à recepção, ao pré-beneficiamento, ao beneficiamento, ao envase, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de leite para o consumo humano direto, facultada a transferência, a manipulação, a fabricação, a maturação, o fracionamento, a ralação, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de derivados lácteos, permitida também a expedição de leite fluido a granel de uso industrial.



PREFEITURA DE UNAÍ

ESTADO DE MINAS GERAIS

(Fls. 14 do Decreto n.º 5.964 de 14/2/2022).

§4º Para os fins deste Decreto, entende-se por fábrica de laticínios o estabelecimento destinado à fabricação de derivados lácteos, envolvendo as etapas de recepção de leite e derivados, de transferência, de refrigeração, de beneficiamento, de manipulação, de fabricação, de maturação, de fracionamento, de ralação, de acondicionamento, de rotulagem, de armazenagem e de expedição de derivados lácteos, sendo também permitida a expedição de leite fluido a granel de uso industrial.

CAPÍTULO VIII DOS ESTABELECIMENTOS DE PRODUTOS DE ABELHAS E DERIVADOS

Art. 19. Os estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados são classificados em:

I - unidade de beneficiamento de produtos de abelhas.

Parágrafo único. Para os fins deste Decreto, entende-se por unidade de beneficiamento de produtos de abelhas o estabelecimento destinado à recepção, à classificação, ao beneficiamento, à industrialização, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de produtos e matérias-primas pré-beneficiadas provenientes de outros estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados, facultada a extração de matérias primas recebidas de produtores rurais.

CAPÍTULO IX DO REGISTRO DE ESTABELECIMENTOS

Art. 20. Todo estabelecimento que realize o comércio municipal e intermunicipal de produtos de origem animal deve estar devidamente registrado na Secretaria Municipal de Agricultura e Serviços Rurais e utilizar a classificação de que trata este Decreto.

§ 1º O Título de Registro é documento emitido pelo coordenador do Serviço de Inspeção Municipal aos estabelecimentos, depois de cumpridas as exigências previstas na legislação vigente e no presente Regulamento.

Art. 21. O registro no Serviço de Inspeção Municipal – SIM, será requerido na Seção de Protocolo da Prefeitura Municipal de Unaí e destinado a Secretaria Municipal de Agricultura e Serviços Rurais, instruindo-se o processo com os seguintes documentos:

I - Requerimento;

II - Dados do proprietário;

III - Dados do estabelecimento;



PREFEITURA DE UNAÍ

ESTADO DE MINAS GERAIS

(Fls. 15 do Decreto n.º 5.964 de 14/2/2022).

IV - Declaração de responsabilidade;

V - Dados do responsável técnico;

VI - Memorial Econômico Sanitário do Estabelecimento;

VII - Plano de Gerenciamento de resíduos sólidos;

VIII - Termo de compromisso;

IX - Declaração para Início das atividades;

X - Fluxograma de produção;

XI - Planta baixa ou croquis das instalações, com leiaute dos equipamentos e memorial descritivo simples e sucinto da obra, com destaque para a fonte e a forma de abastecimento de água, sistema de escoamento e de tratamento do esgoto e resíduos industriais e proteção empregada contra pragas;

XII – Memorial descritivo da construção;

XIII - Cópia do CNPJ ou Cópia do CPF do responsável e Inscrição do Produtor Rural;

XIV - Cópia do contrato social, se for o caso;

XV - Cópia de locação/arrendamento ou do registro do imóvel (caso o terreno ou prédio não seja próprio);

XVI - Parecer técnico e ou laudo de inspeção do terreno feito pelo técnico do Serviço de Inspeção Municipal;

XVII - Boletim oficial de exame da água de abastecimento, mesmo dispondo de água tratada, cujas características devem se enquadrar nos padrões microbiológicos e físico químicos oficiais;

XVIII - Comprovante de pagamento das taxas;

XIX - Licença Ambiental Prévia emitida pelo Órgão Ambiental competente ou estar de acordo com a Resolução do CONAMA nº 385/2006 ou outra que vier a suceder;



PREFEITURA DE UNAÍ

ESTADO DE MINAS GERAIS

(Fls. 16 do Decreto n.º 5.964 de 14/2/2022).

XX - Atestado de saúde dos funcionários, se for o caso.

§1º A documentação deverá ser apresentada em 02 (duas) vias, sendo uma original e uma cópia.

§2º Os estabelecimentos que se enquadram na Resolução do CONAMA nº 385/2006 são dispensados de apresentar a Licença Ambiental Prévia, sendo que no momento de iniciar suas atividades devem apresentar somente a Licença Ambiental Única.

§ 3º Tratando-se de aprovação de estabelecimento já edificado, será realizada uma inspeção prévia das dependências industriais e sociais, bem como da água de abastecimento, das redes de esgoto, tratamento de efluentes, situação em relação ao terreno, e ainda os documentos cobrados no artigo 22 deste Decreto.

Art. 22. As plantas ou croquis a serem apresentadas para aprovação prévia de construção devem ser assinados pelo proprietário ou representante legal do estabelecimento e pelo engenheiro ou responsável técnico pela elaboração e conter:

I - planta baixa ou croqui de cada pavimento na escala de 1:100 (um por cem) ou 1:50 (um por cinquenta);

II - planta baixa ou croqui com leiaute dos equipamentos na escala de 1:100 (um por cem) ou 1:50 (um por cinquenta);

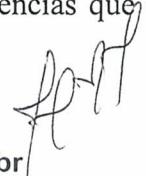
§1º As convenções de cores das plantas ou croqui devem seguir as normas técnicas da Associação Brasileira de Normas Técnicas – ABNT;

§2º Nos casos em que as dimensões dos estabelecimentos não permitam visualização nas escalas previstas em uma única prancha, estas podem ser redefinidas nas escalas imediatamente subsequentes.

§3º Tratando-se de agroindústria rural de pequeno porte as plantas poderão ser substituídas por croquis a serem elaborados por engenheiro responsável ou técnicos dos Serviços de Extensão Rural do Estado ou do Município.

Art. 23. O estabelecimento solicitante de aprovação dos projetos não pode dar início às construções sem que as mesmas tenham sido previamente aprovadas pelo Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 24. A construção dos estabelecimentos deve obedecer a outras exigências que estejam previstas em legislação específica.





PREFEITURA DE UNAÍ

ESTADO DE MINAS GERAIS

(Fls. 17 do Decreto n.º 5.964 de 14/2/2022).

Art. 25. Nos estabelecimentos de produtos de origem animal, destinados à alimentação humana, para fins de registro e funcionamento é obrigatória a apresentação prévia de boletim oficial de análise da água de abastecimento, atendendo os padrões de potabilidade estabelecidos pelo órgão competente.

Art. 26. Para a instalação do Serviço de Inspeção Municipal, além das demais exigências fixadas neste Regulamento, o estabelecimento deve apresentar os Programas de Boas Práticas de Fabricação – BPF e de Procedimento Padrão de Higiene Operacional – PPPO, ou programas considerados equivalentes pelo SIM, para serem implementados no estabelecimento em referência.

Art. 27. Finalizadas as construções do projeto industrial aprovado, apresentados os documentos exigidos no presente Regulamento, a Inspeção Municipal deve instruir o processo com laudo final higiênico-sanitário e tecnológico do estabelecimento, sempre que possível acompanhado de registros fotográficos, com parecer conclusivo para registro no Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 28. Cumpridas as exigências do presente Regulamento será autorizado o funcionamento do estabelecimento através de auto de Liberação e será instalado o Serviço de Inspeção, concomitantemente deverá ser encaminhada a emissão do Título de Registro no SIM, que poderá ter formato digital, no qual constará:

- I - o número do registro;
- II - o nome empresarial;
- III - a classificação do estabelecimento; e
- IV - a localização do estabelecimento.

§ 1º O número de registro do estabelecimento é único e identifica a unidade fabril no território.

§ 2º Quando se tratar de estabelecimentos sob inspeção em caráter permanente, além do título de registro de que trata o caput, o início das atividades industriais está condicionado à designação de equipe de servidores responsável pelas atividades de inspeção, pelo coordenador do serviço de inspeção de produtos de origem animal.



PREFEITURA DE UNAÍ

ESTADO DE MINAS GERAIS

(Fls. 18 do Decreto n.º 5.964 de 14/2/2022).

Art. 29. Qualquer estabelecimento que interrompa seu funcionamento por período superior a 6 (seis) meses, só poderá reiniciar os trabalhos mediante inspeção prévia de todas as dependências, instalações e equipamentos, respeitada a sazonalidade das atividades industriais.

Parágrafo Único. Será cancelado o registro ou relacionamento do estabelecimento que interromper seu funcionamento pelo prazo superior a 1 (um) ano.

Art. 30. Na hipótese de desinstalação do SIM, a produção deve ser imediatamente suspensa, com a apreensão da rotulagem e recolhimento dos materiais pertencentes ao Serviço, além de documentos, lacres e carimbos oficiais, sem prejuízo da aplicação de multa, interdição e de apreensão e inutilização dos produtos encontrados no mercado comercializados a posteriori.

Parágrafo único. Em se tratando de estabelecimento registrado junto ao SISBI/POA, a suspensão da produção deve ser oficialmente comunicada às autoridades competentes do SIF, dos serviços de inspeção dos estados e municípios, bem como dos órgãos de vigilância sanitária.

Art. 31. A construção do estabelecimento deve obedecer a outras exigências que estejam previstas em legislação da União, dos Estados, do Distrito Federal, dos Municípios e de outros órgãos de normatização técnica, desde que não contrariem as exigências de ordem sanitária ou industrial previstas neste Decreto ou em normas complementares editadas pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Art. 32. Qualquer ampliação, remodelação ou construção nos estabelecimentos registrados ou relacionados, tanto de suas dependências quanto de suas instalações, que implique alteração da capacidade de produção, do fluxo de matérias-primas, dos produtos ou dos funcionários, só poderá ser feita após aprovação prévia do projeto.

Art. 33. Deve requerer alteração de registro junto ao SIM o estabelecimento que sofrer alteração nos seguintes aspectos originários do registro:

I - inclusão ou exclusão de atividade;

II - transferência, mediante aquisição, locação, alienação ou arrendamento;

III - reforma, ampliação ou remodelação, tanto de suas dependências quanto de suas instalações, que implique em alteração da capacidade de produção, do fluxo de matérias-primas, dos produtos ou dos funcionários;

IV - localização do estabelecimento;

V - alteração de razão social, característica ou finalidade do estabelecimento.



PREFEITURA DE UNAÍ

ESTADO DE MINAS GERAIS

(Fls. 19 do Decreto n.º 5.964 de 14/2/2022).

§1º As hipóteses previstas nos incisos I e II deste artigo não implicam a desinstalação do SIM, desde que preservadas as demais características originais do registro e observadas as boas práticas de fabricação e produção.

§2º Na ocorrência das situações previstas nos incisos I ao IV deste artigo, deve ser preservada a numeração de registro junto ao SIM originariamente concedida.

§3º O responsável pelo estabelecimento deve comunicar formalmente ao SIM a alteração de que trata o "caput", com a justificativa e da descrição da mesma, acompanhadas, se for o caso, de plantas atualizadas indicando a eventual demolição ou construção.

Art. 34. Nos estabelecimentos que realizem atividades em instalações independentes, situadas na mesma área industrial, pertencentes ou não à mesma empresa, a construção isolada de dependências comuns de abastecimento de água, tratamento de efluentes, laboratório, almoxarifado e sociais poderá ser dispensada.

§1º Cada estabelecimento, caracterizado pelo número do registro ou do relacionamento, será responsabilizado pelo atendimento às disposições deste Decreto e das normas complementares nas dependências que sejam comuns e que afetem direta ou indiretamente a sua atividade.

§2º Estabelecimentos de mesmo grupo empresarial localizados em uma mesma área industrial serão registrados sob o mesmo número.

Art. 35. O Serviço de Inspeção Municipal editará normas complementares sobre os procedimentos e as exigências documentais para:

I - a aprovação prévia de projeto de construção, reforma e ampliação de estabelecimentos;

II - registro de estabelecimentos; e

III - cancelamento de registro de estabelecimentos."

CAPÍTULO X DAS OBRIGAÇÕES

Art. 36. Os responsáveis pelos estabelecimentos ficam obrigados a:



PREFEITURA DE UNAÍ

ESTADO DE MINAS GERAIS

(Fls. 20 do Decreto n.º 5.964 de 14/2/2022).

I - atender ao disposto neste Decreto e em normas específicas;

II - disponibilizar, sempre que necessário, pessoal para auxiliar a execução dos trabalhos de inspeção, conforme normas específicas;

III - disponibilizar instalações, equipamentos e materiais julgados indispensáveis aos trabalhos de inspeção e fiscalização;

IV - fornecer os dados estatísticos de interesse do SIM, alimentando o sistema de inspeção sempre que solicitado;

V - manter atualizados os dados cadastrais de interesse do SIM, conforme estabelecido em normas complementares;

VI - comunicar ao SIM, com antecedência mínima de setenta e duas horas, a realização de atividades de abate e outros trabalhos, mencionando sua natureza, hora de início e de sua provável conclusão, e de paralisação ou reinício, parcial ou total, das atividades industriais, troca ou instalação de equipamentos e expedição de produtos que requeiram certificação sanitária;

VII - fornecer material, utensílios e substâncias específicos para os trabalhos de coleta, acondicionamento, inviolabilidade e remessa das amostras fiscais aos laboratórios;

VIII - arcar com o custo das análises fiscais para atendimento de requisitos específicos de produtos de origem animal;

IX - manter locais apropriados para recepção e guarda de matérias-primas e de produtos sujeitos à reinspeção e para sequestro de matérias-primas e de produtos suspeitos ou destinados ao aproveitamento condicional;

X - fornecer substâncias para desnaturação e descaracterização visual permanente de produtos condenados, quando não houver instalações para sua transformação imediata;

XI - dispor de controle de temperaturas das matérias-primas, dos produtos, do ambiente e do processo tecnológico empregado, conforme estabelecido em normas complementares;

XII - manter registros auditáveis da recepção de animais, matérias-primas e insumos, especificando procedência, quantidade e qualidade, controles do processo de fabricação, produtos fabricados, estoque, expedição e destino;



PREFEITURA DE UNAÍ

ESTADO DE MINAS GERAIS

(Fls. 21 do Decreto n.º 5.964 de 14/2/2022).

XIII - manter equipe regularmente treinada e habilitada para execução das atividades do estabelecimento;

XIV - garantir o acesso de representantes do SIM a todas as instalações do estabelecimento para a realização dos trabalhos de inspeção, fiscalização, supervisão, auditoria, coleta de amostras, verificação de documentos e outros procedimentos inerentes a inspeção e à fiscalização industrial e sanitária previstos neste Decreto e em normas complementares;

XV - dispor de programa de recolhimento dos produtos por ele elaborados e eventualmente expedidos, quando for constatado desvio no controle de processo ou outra não conformidade que possa incorrer em risco à saúde ou aos interesses do consumidor;

XVI - realizar o controle de seu processo produtivo, por meio de análises físicas, microbiológicas, físico-químicas, de biologia molecular, histológicas e demais que se fizerem necessárias para a avaliação da conformidade de matérias-primas e de produtos de origem animal prevista em seu programa de autocontrole, de acordo com métodos com reconhecimento técnico e científico comprovados, e dispondo de evidências auditáveis que comprovem a efetiva realização do referido controle;

XVII - realizar os tratamentos de aproveitamento condicional ou a inutilização de produtos de origem animal, em observância aos critérios de destinação estabelecidos neste Decreto ou em normas complementares, mantendo registros auditáveis do tratamento realizado, principalmente nos casos em que a inutilização ou aproveitamento condicional não tenha sido realizado na presença do SIM.

§1º Os materiais e os equipamentos necessários às atividades de inspeção, fornecidos pelos estabelecimentos constituem patrimônio destes, mas ficarão à disposição e sob a responsabilidade do SIM.

§2º No caso de cancelamento de registro, o estabelecimento ficará obrigado a inutilizar a rotulagem existente em estoque.

§3º A disponibilização de pessoal de que trata o inciso II do caput será de responsabilidade de pessoa jurídica credenciada para este fim.

Art. 37. Os estabelecimentos devem dispor de programas de autocontrole desenvolvidos, implantados, mantidos, monitorados e verificados por eles mesmos, contendo registros sistematizados e auditáveis que comprovem o atendimento aos requisitos higiênico-sanitários e tecnológicos estabelecidos neste Decreto e em normas complementares, com vistas a assegurar a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos seus produtos, desde a obtenção e a recepção da matéria-prima, dos ingredientes e dos insumos.



PREFEITURA DE UNAÍ

ESTADO DE MINAS GERAIS

(Fls. 22 do Decreto n.º 5.964 de 14/2/2022).

§1º Os programas de autocontrole devem incluir o bem-estar animal, quando aplicável, as BPF, o PPHO e a APPCC, ou outra ferramenta equivalente reconhecida.

§2º Os programas de autocontrole não devem se limitar ao disposto no § 1º.

§3º O SIM deve estabelecer em normas específicas, os procedimentos oficiais de verificação dos programas de autocontrole dos processos de produção aplicados pelos estabelecimentos para assegurar a inocuidade e o padrão de qualidade dos produtos.

Art. 38. Os estabelecimentos devem dispor de mecanismos de controle para assegurar a rastreabilidade das matérias-primas e dos produtos, com disponibilidade de informações de toda a cadeia produtiva, em consonância com este Decreto e com as normas específicas.

Parágrafo único. Para fins de rastreabilidade, fica proibida a recepção de leite cru refrigerado, transportado em veículo de propriedade de pessoas físicas ou jurídicas não vinculadas, formal e comprovadamente, ao programa de coleta a granel dos estabelecimentos sob inspeção.

Art. 39. Os estabelecimentos devem apresentar toda a documentação solicitada pelo SIM, seja de natureza fiscal ou analítica, e, ainda, registros de controle de recepção, estoque, produção, expedição ou quaisquer outros necessários às atividades de inspeção e fiscalização.

Art. 40. Os estabelecimentos devem possuir, conforme o caso, profissionais Responsáveis Técnicos - RT na condução dos trabalhos de natureza higiênico-sanitária e tecnológica, cuja qualificação necessária deverá atender ao disposto em legislação específica.

Parágrafo único. O SIM deverá ser comunicado sobre eventuais substituições dos profissionais RT.

Art. 41. Os estabelecimentos sob inspeção municipal não podem receber produto de origem animal destinado ao consumo humano que não esteja claramente identificado como oriundo de estabelecimento sob SIF, SIE.

Art. 42. Os estabelecimentos só podem comercializar e distribuir produtos que:

I - não representem risco à saúde pública;

II - não tenham sido alterados ou fraudados;

III - tenham assegurada a rastreabilidade nas fases de obtenção, recepção, fabricação e de expedição.



PREFEITURA DE UNAÍ

ESTADO DE MINAS GERAIS

(Fls. 23 do Decreto n.º 5.964 de 14/2/2022).

Parágrafo único. Os estabelecimentos adotarão todas as providências necessárias para o recolhimento de lotes de produtos que representem risco à saúde pública ou que tenham sido alterados ou fraudados.

CAPÍTULO XI DAS INSTALAÇÕES E DOS EQUIPAMENTOS

Art. 43. Não será autorizado o funcionamento de estabelecimento que não esteja completamente instalado e equipado para a finalidade a que se destine, conforme projeto aprovado pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal.

Parágrafo único. As instalações e os equipamentos de que trata o caput compreendem as dependências mínimas, os equipamentos e os utensílios diversos, em face da capacidade de produção de cada estabelecimento e do tipo de produto elaborado.

Art. 44. O estabelecimento de produtos de origem animal deve dispor das seguintes condições básicas e comuns, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis, sem prejuízo de outros critérios estabelecidos em normas complementares:

I - localização em pontos distantes de fontes emissoras de mau cheiro e de potenciais contaminantes;

II - localização em terreno com área suficiente para circulação e fluxo de veículos de transporte;

III - área delimitada e suficiente para construção das instalações industriais e das demais dependências;

IV - pátio e vias de circulação pavimentados e perímetro industrial em bom estado de conservação e limpeza;

V - dependências e instalações compatíveis com a finalidade do estabelecimento e apropriadas para obtenção, recepção, manipulação, beneficiamento, industrialização, fracionamento, conservação, acondicionamento, embalagem, rotulagem, armazenamento ou expedição de matérias-primas e produtos comestíveis ou não comestíveis;

VI - dependências e instalações industriais de produtos comestíveis separadas por paredes inteiras daquelas que se destinem ao preparo de produtos não comestíveis e daquelas não relacionadas com a produção;



PREFEITURA DE UNAÍ

ESTADO DE MINAS GERAIS

(Fls. 24 do Decreto n.º 5.964 de 14/2/2022).

VII - dependências e instalações para armazenagem de ingredientes, aditivos, coadjuvantes de tecnologia, embalagens, rotulagem, materiais de higienização, produtos químicos e substâncias utilizadas no controle de pragas;

VIII - ordenamento das dependências, das instalações e dos equipamentos, para evitar estrangulamentos no fluxo operacional e prevenir a contaminação cruzada;

IX - paredes e separações revestidas ou impermeabilizadas e construídas para facilitar a higienização;

X - pé-direito com altura suficiente para permitir a disposição adequada dos equipamentos e atender às condições higiênico-sanitárias e tecnológicas específicas para suas finalidades;

XI - forro nas dependências onde se realizem trabalhos de recepção, manipulação e preparo de matérias-primas e produtos comestíveis;

XII - pisos impermeabilizados com material resistente e de fácil higienização, construídos de forma a facilitar a coleta das águas residuais e a sua drenagem para seus efluentes sanitários e industriais;

XIII - ralos de fácil higienização e sifonados;

XIV - barreiras sanitárias que possuam equipamentos e utensílios específicos nos acessos à área de produção e pias para a higienização de mãos nas áreas de produção;

XV - janelas, portas e demais aberturas construídas e protegidas de forma a prevenir a entrada de vetores e pragas e evitar o acúmulo de sujidades;

XVI - luz natural ou artificial e ventilação adequadas em todas as dependências;

XVII - equipamentos e utensílios resistentes à corrosão, de fácil higienização e atóxicos que não permitam o acúmulo de resíduos;

XVIII - equipamentos ou instrumentos de controle de processo de fabricação calibrados e aferidos e considerados necessários para o controle técnico e sanitário da produção;

XIX - dependência para higienização de recipientes utilizados no transporte de matérias-primas e produtos;



PREFEITURA DE UNAÍ

ESTADO DE MINAS GERAIS

(Fls. 25 do Decreto n.º 5.964 de 14/2/2022).

XX - equipamentos e utensílios exclusivos para produtos não comestíveis e identificados na cor vermelha;

XXI - rede de abastecimento de água com instalações para armazenamento e distribuição, em volume suficiente para atender às necessidades industriais e sociais e, quando for o caso, instalações para tratamento de água;

XXII - água potável nas áreas de produção industrial de produtos comestíveis;

XXIII - rede diferenciada e identificada para água não potável, quando a água for utilizada para outras aplicações, de forma que não ofereça risco de contaminação aos produtos;

XXIV - rede de esgoto projetada e construída de forma a permitir a higienização dos pontos de coleta de resíduos, dotada de dispositivos e equipamentos destinados a prevenir a contaminação das áreas industriais;

XXV - vestiários e sanitários em número proporcional ao quantitativo de funcionários, com fluxo interno adequado;

XXVI - local para realização das refeições, de acordo com o previsto em legislação específica dos órgãos competentes;

XXVII - local e equipamento adequados, ou serviço terceirizado, para higienização dos uniformes utilizados pelos funcionários nas áreas de elaboração de produtos comestíveis;

XXVIII - sede para o SIF, compreendidos a área administrativa, os vestiários e as instalações sanitárias;

XXIX - locais e equipamentos que possibilitem a realização das atividades de inspeção e de fiscalização sanitárias;

XXX - água fria e quente nas dependências de manipulação e preparo de produtos;

XXXI - instalações de frio industrial e dispositivos de controle de temperatura nos equipamentos resfriadores e congeladores, nos túneis, nas câmaras, nas antecâmaras e nas dependências de trabalho industrial;

XXXII - instalações e equipamentos para recepção, armazenamento e expedição dos resíduos não comestíveis;



PREFEITURA DE UNAÍ

ESTADO DE MINAS GERAIS

(Fls. 26 do Decreto n.º 5.964 de 14/2/2022).

XXXIII - local, equipamentos e utensílios destinados à realização de ensaios laboratoriais;

XXXIV - gelo de fabricação própria ou adquirido de terceiros;

XXXV - laboratório adequadamente equipado, caso necessário para a garantia da qualidade e da inocuidade do produto.

CAPÍTULO XII DAS CONDIÇÕES DE HIGIENE

Art. 45. Os responsáveis pelos estabelecimentos deverão assegurar que todas as etapas de fabricação dos produtos de origem animal sejam realizadas de forma higiênica, a fim de se obter produtos que atendam aos padrões de qualidade, que não apresentem risco à saúde, à segurança e ao interesse do consumidor.

Art. 46. As instalações, os equipamentos e os utensílios dos estabelecimentos devem ser mantidos em condições de higiene antes, durante e após a realização das atividades industriais.

Parágrafo único. Os procedimentos de higienização devem ser realizados regularmente e sempre que necessário, respeitando-se as particularidades de cada setor industrial, de forma a evitar a contaminação dos produtos de origem animal.

Art. 47. Os estabelecimentos devem possuir programa eficaz e contínuo de controle integrado de pragas e vetores.

§1º Não é permitido o emprego de substâncias não aprovadas pelo órgão regulador da saúde para o controle de pragas nas dependências destinadas à manipulação e nos depósitos de matérias-primas, produtos e insumos.

§2º Quando utilizado, o controle químico deve ser executado por empresa especializada e por pessoal capacitado, conforme legislação específica, e com produtos aprovados pelo órgão regulador da saúde.

Art. 48. É proibida a presença de qualquer animal alheio ao processo industrial nos estabelecimentos elaboradores de produtos de origem animal.

Art. 49. Para o desenvolvimento das atividades industriais, todos os funcionários devem usar uniformes apropriados e higienizados.



PREFEITURA DE UNAÍ

ESTADO DE MINAS GERAIS

(Fls. 27 do Decreto n.º 5.964 de 14/2/2022).

§ 1º Os funcionários que trabalhem na manipulação e, diretamente, no processamento de produtos comestíveis devem utilizar uniforme na cor branca ou outra cor clara que possibilite a fácil visualização de possíveis contaminações.

§2º É proibida a circulação dos funcionários uniformizados entre áreas de diferentes riscos sanitários ou fora do perímetro industrial.

§3º Os funcionários que trabalhem nas demais atividades industriais ou que executem funções que possam acarretar contaminação cruzada ao produto devem usar uniformes diferenciados por cores.

Art. 50. Os funcionários envolvidos de forma direta ou indireta em todas as atividades industriais devem cumprir práticas de higiene pessoal e operacional que preservem a inocuidade dos produtos.

Parágrafo único. Os funcionários que trabalhem em setores onde se manipule material contaminado, ou onde exista maior risco de contaminação, não devem circular em áreas de menor risco de contaminação, de forma a evitar a contaminação cruzada.

Art. 51. São proibidos o consumo, a guarda de alimentos e o depósito de produtos, roupas, objetos e materiais estranhos às finalidades do setor onde se realizem as atividades industriais.

Art. 52. É proibido fumar nas dependências destinadas à manipulação ou ao depósito de matérias-primas, de produtos de origem animal e de seus insumos.

Art. 53. O SIM determinará, sempre que necessário, melhorias e reformas nas instalações e nos equipamentos, de forma a mantê-los em bom estado de conservação e funcionamento, e minimizar os riscos de contaminação.

Art. 54. As instalações de recepção, os alojamentos de animais vivos e os depósitos de resíduos industriais devem ser higienizados regularmente e sempre que necessário.

Art. 55. As matérias-primas, os insumos e os produtos devem ser mantidos em condições que previnam contaminações durante todas as etapas de elaboração, desde a recepção até a expedição, incluído o transporte.

Art. 56. É proibido o uso de utensílios que, pela sua forma ou composição, possam comprometer a inocuidade da matéria-prima ou do produto durante todas as etapas de elaboração, desde a recepção até a expedição, incluído o transporte.



PREFEITURA DE UNAÍ

ESTADO DE MINAS GERAIS

(Fls. 28 do Decreto n.º 5.964 de 14/2/2022).

Art. 57. O responsável pelo estabelecimento deve implantar procedimentos para garantir que os funcionários que trabalhem ou circulem em áreas de manipulação não sejam portadores de doenças que possam ser veiculadas pelos alimentos.

§1º Deve ser apresentada comprovação médica atualizada, sempre que solicitada, de que os funcionários não apresentam doenças que os incompatibilizem com a fabricação de alimentos.

§2º No caso de constatação ou suspeita de que o manipulador apresente alguma enfermidade ou problema de saúde que possa comprometer a inocuidade dos produtos, ele deverá ser afastado de suas atividades.

Art. 58. Os reservatórios de água devem ser protegidos de contaminação externa e higienizados regularmente e sempre que for necessário.

Art. 59. As fábricas de gelo e os silos utilizados para seu armazenamento devem ser regularmente higienizados e protegidos contra contaminação.

Parágrafo único. O gelo utilizado na conservação do pescado deve ser produzido a partir de água potável ou de água do mar limpa.

Art. 60. É proibido residir nos edifícios onde são realizadas atividades industriais com produtos de origem animal.

Art. 61. As câmaras frigoríficas, antecâmaras, túneis de congelamento e equipamentos resfriadores e congeladores devem ser regularmente higienizados.

Art. 62. Será obrigatória a higienização dos recipientes, dos veículos transportadores de matérias-primas e produtos e dos vasilhames antes da sua devolução.

CAPÍTULO XIII DOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL Seção I Da Inspeção Industrial e Sanitária

Art. 63. O órgão sanitário municipal deve estabelecer, em normas técnicas específicas, os procedimentos de inspeção e fiscalização de produtos de origem animal, além de desenvolver programas de controle oficial com o objetivo de avaliar a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos produtos e de seus processos produtivos.



PREFEITURA DE UNAÍ

ESTADO DE MINAS GERAIS

(Fls. 29 do Decreto n.º 5.964 de 14/2/2022).

Parágrafo único. Os programas de que trata o caput deve contemplar a coleta de amostras para as análises físicas, microbiológicas, físico-químicas e demais que se fizerem necessárias para a avaliação da conformidade de matérias-primas e produtos de origem animal.

Art. 64. O SIM durante a fiscalização no estabelecimento, pode realizar as análises previstas neste Decreto, no RTIQ, em legislação específica, nos programas de autocontrole ou ainda, determinar a realização das mesmas pela empresa.

Seção II Do Registro de produto

Art. 65. Todo produto de origem animal produzido deve ser registrado no SIM, e deve contemplar a equivalência a legislação federal.

§ 1º O registro de que trata o caput abrange a formulação, a composição o processo de fabricação e o rótulo; ou a sua isenção em produtos específicos.

§ 2º O registro deve ser renovado a cada dez anos.

§ 3º Os produtos não regulamentados devem ser registrados mediante aprovação prévia do SIM.

Art. 66. No processo de solicitação de registro, devem constar:

I - as matérias-primas e os ingredientes, com discriminação das quantidades e dos percentuais utilizados;

II - a descrição das etapas de recepção, de manipulação, de beneficiamento, de industrialização, de fracionamento, de conservação, de embalagem, de armazenamento e de transporte do produto;

III - a descrição dos métodos de controle realizados pelo estabelecimento para assegurar a identidade, a qualidade e a inocuidade do produto;

IV - a relação dos programas de autocontrole implantados pelo estabelecimento.

Parágrafo único. Para registro, podem ser exigidas informações ou documentação complementares, conforme critérios estabelecidos pelo SIM.



PREFEITURA DE UNAÍ

ESTADO DE MINAS GERAIS

(Fls. 30 do Decreto n.º 5.964 de 14/2/2022).

Art. 67. É permitida a fabricação de produtos de origem animal não previstos neste Decreto ou em normas complementares, desde que seu processo de fabricação e sua composição sejam aprovados pelo SIM ou órgão de inspeção estadual ou federal.

§ 1º Nas solicitações de registro de produtos de que trata o caput, além dos requisitos estabelecidos no art. 49, o requerente deve apresentar ao SIM:

I - proposta de denominação de venda do produto;

II - especificação dos parâmetros físico-químicos e microbiológicos do produto, seus requisitos de identidade e de qualidade e seus métodos de avaliação da conformidade;

III - informações acerca do histórico do produto, quando existentes;

IV - embasamento em legislação nacional ou internacional, quando existentes;

V - literatura técnico-científica relacionada à fabricação do produto.

§ 2º O SIM julgará a pertinência dos pedidos de registro, considerando:

I - a segurança e a inocuidade do produto;

II - os requisitos de identidade e de qualidade propostos, com vistas a preservar os interesses dos consumidores;

III - a existência de métodos validados de avaliação da conformidade do produto final.

§ 3º Nos casos em que a tecnologia proposta possua similaridade com processos produtivos já existentes, também devem ser consideradas na análise da solicitação, a tecnologia tradicional de obtenção do produto e as características consagradas pelos consumidores.

Art. 68. As informações contidas no registro do produto devem corresponder exatamente aos procedimentos realizados pelo estabelecimento.

Art. 69. Todos os ingredientes, os aditivos e os coadjuvantes de tecnologia apresentados de forma combinada devem dispor de informação clara sobre sua composição e seus percentuais.



PREFEITURA DE UNAÍ

ESTADO DE MINAS GERAIS

(Fls. 31 do Decreto n.º 5.964 de 14/2/2022).

Art. 70. Nenhuma modificação na formulação, no processo de fabricação ou no rótulo pode ser realizada sem prévia atualização do registro no SIM.

Art. 71. Os procedimentos para o registro do produto e seu cancelamento devem ser estabelecidos em norma complementar editada pelo órgão sanitário municipal.

Parágrafo único. O registro deve ser cancelado quando houver descumprimento do disposto na legislação e poderá ser restabelecido, quando do seu cumprimento.

Seção III Da Embalagem

Art. 72. Os produtos de origem animal devem ser acondicionados ou embalados em recipientes ou continentes que confirmam a necessária proteção, atendidas as características específicas do produto e as condições de armazenamento e transporte.

§ 1º O material utilizado para a confecção das embalagens que entram em contato direto com o produto deve ser previamente autorizado pelo órgão regulador da saúde.

§ 2º Quando houver interesse sanitário ou tecnológico, de acordo com a natureza do produto, pode ser exigido embalagem ou acondicionamento específico.

Art. 73. É permitida a reutilização de recipientes para o envase ou o acondicionamento de produtos e de matérias-primas utilizadas na alimentação humana, quando inteiros e higienizados, a critério do SIM.

Parágrafo único. É proibida a reutilização de recipientes que tenham sido empregados no acondicionamento de produtos ou de matérias-primas de uso não comestível, para o envase ou o acondicionamento de produtos comestíveis.

Seção IV Da Rotulagem

Art. 74. Para os fins deste Decreto, entende-se por rótulo ou rotulagem toda inscrição, legenda, imagem e toda matéria descritiva ou gráfica que esteja escrita, impressa, estampada, gravada, gravada em relevo, litografada ou colada sobre a embalagem ou contentores, com a finalidade de identificar o produto de origem animal destinado ao comércio.



PREFEITURA DE UNAÍ

ESTADO DE MINAS GERAIS

(Fls. 32 do Decreto n.º 5.964 de 14/2/2022).

Art. 75. Os estabelecimentos só podem expedir ou comercializar matérias-primas e produtos de origem animal, registrados e identificados por meio de rótulos.

§ 1º O rótulo deve ser:

I - disposto em local visível, quando se tratar de produto destinado diretamente ao consumo ou quando enviado a outros estabelecimentos que o processarão;

II - resistente às condições de armazenamento e de transporte dos produtos;

III - confeccionado com material aprovado pelo órgão regulador de saúde, quando em contato direto com o produto.

§ 2º As informações constantes nos rótulos devem ser visíveis, com caracteres legíveis, em cor contrastante com o fundo e indelével, conforme legislação específica.

§ 3º Os rótulos devem possuir identificação que permita a rastreabilidade dos produtos.

Art. 76. O uso de ingredientes, de aditivos e de coadjuvantes de tecnologia em produtos de origem animal e a sua forma de indicação na rotulagem devem atender à legislação específica.

Art. 77. Os rótulos somente podem ser utilizados nos produtos registrados aos quais correspondam, devendo constar destes a declaração do número de registro do produto no serviço de inspeção competente.

Parágrafo único. As informações expressas na rotulagem devem retratar fidedignamente a verdadeira natureza, a composição e as características do produto.

Art. 78. Além das exigências previstas neste decreto, os rótulos devem conter as informações abaixo, sem prejuízo das demais especificidades regulamentares vigentes, de forma clara e legível:

I - a designação do produto;

II - o nome empresarial e endereço do estabelecimento produtor;

III - o carimbo oficial do SIM constando, além dos demais dizeres obrigatórios, a indicação do registro do estabelecimento;



PREFEITURA DE UNAÍ

ESTADO DE MINAS GERAIS

(Fls. 33 do Decreto n.º 5.964 de 14/2/2022).

IV - identificação do consórcio com letras maiúsculas, na forma ‘SIGLA – UF’, com tamanho de fonte não superior a maior usada na logomarca do serviço de inspeção e posicionada logo abaixo desta logomarca;

V - denominação do consórcio, número de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ) e o endereço da sede onde possa ser demandado o cumprimento de obrigações;

VI - relação dos Municípios/UF consorciados, exceto se essa informação já constar de página eletrônica própria, na rede mundial de computadores;

VII - data de cadastro do consórcio público junto ao MAPA; e

VIII - código de barras do produto;

IX - a logomarca específica, regulamentada na forma da legislação pertinente, posicionada à direita do carimbo oficial, nos casos de equivalência com o SIF, a marca SISBI;

X - o CNPJ ou CPF, conforme o caso;

XI - a marca comercial do produto, quando houver;

XII - a data de fabricação, prazo de validade e identificação do lote;

XIII - a lista de ingredientes e aditivos;

XIV - a indicação do número de registro do produto;

XV - a identificação do país de origem;

XVI - as instruções sobre a temperatura de conservação do produto, inclusive após a abertura de sua embalagem;

XVII - a indicação quantitativa, conforme legislação do órgão competente;

XVIII - as instruções sobre o preparo e o uso do produto, quando necessário.

§ 1º O número de registro do estabelecimento de produto de origem animal deve constar no carimbo de inspeção, sem a designação "número" ou sua abreviatura, aplicado no lugar correspondente, equidistante dos dizeres ou das letras e das linhas que representam a forma.



PREFEITURA DE UNAÍ

ESTADO DE MINAS GERAIS

(Fls. 34 do Decreto n.º 5.964 de 14/2/2022).

§2º A indicação do número de registro do produto na rotulagem deve se dar por meio dos dizeres "Registrado no SIM sob o nº 000/000", onde o primeiro número corresponde à numeração de registro do estabelecimento e o segundo, ao número de registro do produto;

§3º A data de fabricação e o prazo de validade, expressos em dia, mês e ano, e a identificação do lote, devem ser impressos, gravados ou declarados por meio de carimbo, conforme a natureza do continente ou do envoltório, observadas as normas complementares.

§4º No caso de terceirização da produção, deve constar a expressão "fabricado por", ou expressão equivalente, seguida da identificação do fabricante, e a expressão "para", ou expressão equivalente, seguida da identificação do estabelecimento contratante.

§5º Quando ocorrer apenas o processo de fracionamento ou de embalagem de produto, deve constar a expressão "fracionado por" ou "embalado por", respectivamente, em substituição à expressão "fabricado por".

§ 6º Nos casos de que trata o § 5º, deve constar a data de fracionamento ou de embalagem e a data de validade, com prazo menor ou igual ao estabelecido pelo fabricante do produto, exceto em casos particulares, conforme critérios definidos pelo SIM.

Art. 79. Nos rótulos, podem constar referências a prêmios ou a menções honrosas, desde que devidamente comprovadas as suas concessões.

Art. 80. Na composição de marcas, é permitido o emprego de desenhos alusivos a elas.

Parágrafo único. O uso de marcas, de dizeres ou de desenhos alusivos a símbolos ou quaisquer indicações referentes a atos, a fatos ou a estabelecimentos da União, dos estados, do Distrito Federal e dos municípios, deve cumprir a legislação específica.

Art. 81. Nos rótulos dos produtos de origem animal é vedada a presença de expressões, marcas, vocábulos, sinais, denominações, símbolos, emblemas, ilustrações ou outras representações gráficas que possam transmitir informações falsas, incorretas, insuficientes ou que possam, direta ou indiretamente, induzir o consumidor a equívoco, erro, confusão ou engano em relação à verdadeira natureza, composição, rendimento, procedência, tipo, qualidade, quantidade, validade, características nutritivas ou forma de uso do produto.

§ 1º Os rótulos dos produtos de origem animal não podem destacar a presença ou ausência de componentes que sejam intrínsecos ou próprios de produtos de igual natureza, exceto nos casos previstos em legislação específica.



PREFEITURA DE UNAÍ

ESTADO DE MINAS GERAIS

(Fls. 35 do Decreto n.º 5.964 de 14/2/2022).

§ 2º Os rótulos dos produtos de origem animal não podem indicar propriedades medicinais ou terapêuticas.

§ 3º O uso de alegações de propriedade funcional ou de saúde em produtos de origem animal deve ser previamente aprovado pelo órgão regulador da saúde, atendendo aos critérios estabelecidos em legislação específica.

§ 4º As marcas que infringirem o disposto neste artigo sofrerão restrições ao seu uso.

Art. 82. Um mesmo rótulo pode ser usado para produtos idênticos, fabricados em diferentes unidades da mesma empresa, desde que cada estabelecimento tenha registrado o seu processo de fabricação e composição.

Art. 83. Os rótulos devem ser impressos, litografados, gravados ou pintados, respeitados a ortografia oficial e o sistema legal de unidades e de medidas.

Art. 84. Nenhum rótulo, etiqueta ou selo pode ser aplicado de modo que esconda ou encubra, total ou parcialmente, dizeres obrigatórios de rotulagem ou o carimbo do serviço de inspeção responsável pelo registro.

Art. 85. Os rótulos e carimbos devem referir-se ao último estabelecimento onde o produto foi submetido a algum processamento, fracionamento ou embalagem.

Art. 86. A rotulagem dos produtos de origem animal deve atender às determinações estabelecidas neste Decreto, em normas complementares e em legislação específica.

Parágrafo único. Até que se estabeleçam normas técnicas complementares específicas no âmbito de atuação do SIM será utilizada a legislação federal afeta.

Seção V Da Rotulagem em Particular

Art. 87. O produto deve seguir a denominação de venda do respectivo RTIQ.

§1º O pescado deve ser identificado com a denominação comum da espécie, podendo ser exigida a utilização do nome científico conforme estabelecido em norma complementar.

§2º Os ovos que não sejam de galinhas devem ser denominados segundo a espécie de que procedam.



PREFEITURA DE UNAÍ

ESTADO DE MINAS GERAIS

(Fls. 36 do Decreto n.º 5.964 de 14/2/2022).

§3º Os derivados lácteos fabricados com leite que não seja de vaca devem possuir em sua rotulagem a designação da espécie que lhe deu origem, exceto para os produtos que, em função da sua identidade, são fabricados com leite de outras espécies que não a bovina.

§4º Os queijos elaborados a partir de processo de filtração por membrana podem utilizar em sua denominação de venda o termo queijo, porém sem fazer referência a qualquer produto fabricado com tecnologia convencional.

§5º A farinha láctea deve apresentar no painel principal do rótulo o percentual de leite contido no produto.

§ 6º Casos de designações não previstas neste Decreto e em normas complementares devem ser submetidos à avaliação do SIM.

Art. 88. As carcaças, os quartos ou as partes de carcaças em natureza de bovinos, de búfalos, de equídeos, de suídeos, de ovinos, de caprinos e de ratitas, destinados ao comércio varejista ou em trânsito para outros estabelecimentos recebem o carimbo de inspeção diretamente em sua superfície e devem possuir, além deste, etiqueta-lacre inviolável.

§ 1º As etiquetas-lacres e os carimbos devem conter as exigências previstas neste Decreto e em normas complementares.

§ 2º Os miúdos devem ser identificados com carimbo de inspeção, conforme normas complementares.

Art. 89. Os produtos cárneos que contenham carne e produtos vegetais devem dispor nos rótulos a indicação das respectivas percentagens.

Art. 90. A água adicionada aos produtos cárneos deve ser declarada, em percentuais, na lista de ingredientes do produto.

Parágrafo único. Sempre que a quantidade de água adicionada for superior a três por cento, o percentual de água adicionado ao produto deve ser informado, adicionalmente, no painel principal da rotulagem.

Art. 91. Os produtos que não sejam leite, produto lácteo ou produto lácteo composto não podem utilizar rótulos ou qualquer forma de apresentação, que declarem, impliquem ou sugiram que estes produtos sejam leite, produto lácteo ou produto lácteo composto, ou que façam alusão a um ou mais produtos do mesmo tipo.



PREFEITURA DE UNAÍ

ESTADO DE MINAS GERAIS

(Fls. 37 do Decreto n.º 5.964 de 14/2/2022).

§ 1º Para os fins deste Decreto, entende-se por termos lácteos os nomes, denominações, símbolos, representações gráficas ou outras formas que sugiram ou façam referência, direta ou indiretamente, ao leite ou aos produtos lácteos.

§ 2º Ficam excluídas da proibição prevista no caput:

I - a informação da presença de leite, produto lácteo ou produto lácteo composto na lista de ingredientes;

II - a denominação de produtos com nome comum ou usual, consagrado pelo seu uso corrente, como termo descritivo apropriado, desde que não induza o consumidor a erro ou engano, em relação à sua origem e à sua classificação.

Art. 92. Tratando-se de pescado fresco, respeitadas as peculiaridades inerentes à espécie e às formas de apresentação do produto, pode ser dispensado o uso de embalagem e a aposição de rótulos, conforme definido em normas complementares.

Art. 93. Tratando-se de pescado descongelado, deve ser incluída na designação do produto a palavra "DESCONGELADO", devendo o rótulo apresentar no painel principal, logo abaixo da denominação de venda, em caracteres destacados, uniformes em corpo e cor, sem intercalação de dizeres ou desenhos, em caixa alta, negrito e de fácil leitura, a expressão "NÃO RECONGELAR".

Art. 94. Na rotulagem do mel, do mel de abelhas sem ferrão e dos derivados dos produtos das abelhas deve constar a advertência "ESTE PRODUTO NÃO DEVE SER CONSUMIDO POR CRIANÇAS MENORES DE 1 ANO DE IDADE", em caixa alta, negrito e de fácil leitura.

Art. 95. O rótulo de mel para uso industrial, sem prejuízo das demais exigências estabelecidas em legislação específica, deve atender aos seguintes requisitos:

I - não conter indicações que façam referência à sua origem floral ou vegetal;

II - conter a expressão "PROIBIDA A VENDA FRACIONADA", em caixa alta, negrito e de fácil leitura.

Art. 96. Os rótulos das embalagens de produtos não destinados à alimentação humana devem conter, além do carimbo do serviço de inspeção correspondente, a declaração "NÃO COMESTÍVEL", em caixa alta, negrito e de fácil leitura, além de atender às normas específicas.



PREFEITURA DE UNAÍ

ESTADO DE MINAS GERAIS

(Fls. 38 do Decreto n.º 5.964 de 14/2/2022).

Seção VI Dos Carimbos de Inspeção

Art. 97. O carimbo de inspeção representa a marca oficial do SIM e constitui a garantia de que o produto é procedente de estabelecimento inspecionado e fiscalizado.

Art. 98. Os carimbos do SIM devem obedecer exatamente à descrição e aos modelos determinados neste Decreto e em normas técnicas específicas, respeitadas as dimensões, a forma, os dizeres, o idioma, o tipo e o corpo de letra e devem ser colocados em destaque nas testeiras das caixas e de outras embalagens, nos rótulos ou nos produtos, numa cor única, de preferência preta, quando impressos, gravados ou litografados.

Parágrafo único. Nos casos de embalagens pequenas, cuja superfície visível para rotulagem seja menor ou igual a dez centímetros quadrados, o carimbo não necessita estar em destaque em relação aos demais dizeres constantes no rótulo.

Art. 99. Quando constatadas irregularidades nos carimbos, estes devem ser imediatamente inutilizados pelo SIM, sem prejuízo da aplicação de multas e demais sanções cabíveis.

Art. 100. Os diferentes modelos de carimbos do SIM a serem usados nos estabelecimentos inspecionados e fiscalizados devem obedecer às seguintes especificações, além de outras previstas em normas complementares:

I - primeiro modelo:

a) uso: para rótulos ou etiquetas de produtos de origem animal utilizados na alimentação humana, oriundos de estabelecimentos classificados, conforme o caso, como abatedouros e/ou indústrias de carnes, pescado, ovos e leite e seus derivados, bem como de beneficiamento de mel e de propriedades produtoras;

b) forma: circular;

c) dimensões:

1 - um centímetro de diâmetro, quando aplicado em embalagens com superfície visível para rotulagem menor ou igual a dez centímetros quadrados;

2 - dois centímetros ou três centímetros de diâmetro, quando aplicado nas embalagens de peso até um quilograma;



PREFEITURA DE UNAÍ

ESTADO DE MINAS GERAIS

(Fls. 39 do Decreto n.º 5.964 de 14/2/2022).

3 - quatro centímetros de diâmetro, quando aplicado em embalagens de peso superior a um quilograma até dez quilogramas;

4 - cinco centímetros de diâmetro, quando aplicado em embalagens de peso superior a dez quilogramas;

d) dizeres: Número do registro do estabelecimento acima da expressão “INSPECIONADO”, colocada horizontalmente e centralizada. A expressão “SECRETARIA/DEPARTAMENTO MUNICIPAL DE AGRICULTURA” acompanha a curva superior do círculo na parte interna. Abaixo da palavra “INSPECIONADO” as iniciais “S.I.M.” horizontalmente. O “NOME DO MUNICÍPIO - MG” acompanha a curva inferior do círculo. A expressão “CONVALES” acompanha a curva inferior do círculo na parte externa;



II - segundo modelo:

a) uso: para rótulos ou etiquetas de produtos de origem animal quando condenados pela inspeção, cujas dimensões serão escolhidas para uso em carcaça, corte e produtos origem animal diversos;

b) forma: quadrada, permitindo-se ângulos arredondados quando cravados em recipientes metálicos;

c) dimensões: lados iguais com a dimensão variando de três a quinze centímetros;

d) dizeres: Número do registro do estabelecimento em cima da palavra “CONDENADO”, colocada Horizontalmente e centralizada. A expressão “SECRETARIA/DEPARTAMENTO MUNICIPAL DE AGRICULTURA” acompanha a aresta esquerda, superior e direita do quadrado na parte interna. Abaixo da palavra “CONDENADO” as iniciais “S.I.M.” horizontalmente. O “NOME DO MUNICÍPIO - MG” acompanha a base interna



PREFEITURA DE UNAÍ

ESTADO DE MINAS GERAIS

(Fls. 40 do Decreto n.º 5.964 de 14/2/2022).

inferior do quadrado. A expressão “CONVALES” acompanha a base inferior do quadrado na parte externa.



Seção VII Do Trânsito e da Certificação Sanitária

Art. 101. O trânsito de matérias-primas e de produtos de origem animal oriundos de estabelecimentos sob inspeção do SIM, desde que atendidas às normas vigentes, é livre para o comércio em território municipal, e na área de atuação do consórcio público de Municípios de mesma unidade da Federação quando devidamente identificado por meio de carimbos e demais dispositivos oficiais.

Art. 102. Os veículos, os contentores ou os compartimentos destinados ao transporte de animais, matérias primas e produtos de origem animal, devem:

I - garantir a manutenção de sua integridade e conservação;

II - ser higienizados e desinfetados antes e após o transporte.

§ 1º Os veículos, os contentores ou os compartimentos utilizados para o transporte de matérias-primas e de produtos frigorificados devem dispor de isolamento térmico e, quando necessário, de equipamento gerador de frio, além de instrumento de controle de temperatura, em atendimento ao disposto em normas específicas.

§ 2º É proibido o transporte de pescado fresco a granel, com exceção das espécies de grande tamanho, conforme critérios definidos pelo SIM.

CAPÍTULO XIV DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE CARNES E DERIVADOS



PREFEITURA DE UNAÍ

ESTADO DE MINAS GERAIS

(Fls. 41 do Decreto n.º 5.964 de 14/2/2022).

Art. 103. Nos estabelecimentos sob inspeção municipal, é permitido o abate de bovídeos, equídeos, suídeos, ovinos, caprinos, aves domésticas e lagomorfos e de animais exóticos, animais silvestres e pescado, atendido o disposto neste Decreto e em normas complementares.

§ 1º O abate de diferentes espécies em um mesmo estabelecimento pode ser realizado em instalações e equipamentos específicos para a correspondente finalidade.

§ 2º O abate de que trata o § 1º pode ser realizado desde que seja evidenciada a completa segregação entre as diferentes espécies e seus respectivos produtos durante todas as etapas do processo operacional, respeitadas as particularidades de cada espécie, inclusive quanto à higienização das instalações e dos equipamentos.

Art. 104. Os estabelecimentos de abate são responsáveis por garantir a identidade, a qualidade e a rastreabilidade dos produtos, desde sua obtenção na produção primária até a recepção no estabelecimento, incluído o transporte.

§1º Os estabelecimentos de abate que recebem animais oriundos da produção primária devem possuir cadastro atualizado de produtores.

§2º Os estabelecimentos de abate que recebem animais da produção primária são responsáveis pela implementação de programas de melhoria da qualidade da matéria-prima e de educação continuada dos produtores.

Seção I Da inspeção ante mortem

Art. 105. O recebimento de animais para abate em qualquer dependência do estabelecimento deve ser feita com prévio conhecimento do SIM.

Art. 106. Por ocasião do recebimento e do desembarque dos animais, o estabelecimento deve verificar os documentos de trânsito previstos em normas específicas, com vistas a assegurar a procedência dos animais.

Parágrafo único. É vedado o abate de animais desacompanhados de documentos de trânsito.

Art. 107. Os animais, respeitadas as particularidades de cada espécie, devem ser desembarcados e alojados em instalações apropriadas e exclusivas, onde aguardarão avaliação pelo SIM.



PREFEITURA DE UNAÍ

ESTADO DE MINAS GERAIS

(Fls. 42 do Decreto n.º 5.964 de 14/2/2022).

Parágrafo único. Os animais que chegarem em veículos transportadores lacrados por determinações sanitárias, conforme definição do órgão de saúde animal competente, poderão ser desembarcados somente na presença de um servidor do SIM.

Art. 108. O estabelecimento é obrigado a adotar medidas para evitar maus tratos aos animais e aplicar ações que visem à proteção e ao bem-estar animal, desde o embarque na origem até o momento do abate.

Art. 109. O estabelecimento deve apresentar, previamente ao abate, a programação de abate e a documentação referente à identificação, ao manejo e à procedência dos lotes e as demais informações previstas em legislação específica para a verificação das condições físicas e sanitárias dos animais pelo SIM.

Parágrafo único. Sempre que o SIM julgar necessário, os documentos com informações de interesse sobre o lote devem ser disponibilizados com, no mínimo, vinte e quatro horas de antecedência.

Art. 110. É obrigatória a realização do exame ante mortem dos animais destinados ao abate por servidor competente do SIM.

§ 1º O exame de que trata o caput compreende a avaliação documental, do comportamento e do aspecto do animal e dos sintomas de doenças de interesse para as áreas de saúde animal e de saúde pública, atendido o disposto neste Decreto e em normas complementares.

§ 2º Qualquer caso suspeito implica a identificação e o isolamento dos animais envolvidos. Quando necessário, se procederá ao isolamento de todo o lote.

§ 3º Os casos suspeitos serão submetidos à avaliação por Fiscal do SIM/CONVALES, com formação em Medicina Veterinária, que pode compreender exame clínico, necropsia ou outros procedimentos com o fim de diagnosticar e determinar a destinação, aplicando-se ações de saúde animal quando o caso exigir.

§ 4º O exame ante mortem deve ser realizado no menor intervalo de tempo possível após a chegada dos animais no estabelecimento de abate.

§ 5º Dentre as espécies de abate de pescado, somente os anfíbios e os répteis devem ser submetidos à inspeção ante mortem.

§ 6º O exame será repetido caso decorra período superior a vinte e quatro horas entre a primeira avaliação e o momento do abate.



PREFEITURA DE UNAÍ

ESTADO DE MINAS GERAIS

(Fls. 43 do Decreto n.º 5.964 de 14/2/2022).

Art. 111. Na inspeção ante mortem, quando forem identificados animais suspeitos de zoonoses ou enfermidades infectocontagiosas, ou animais que apresentem reação inconclusiva ou positiva em testes diagnósticos para essas enfermidades, o abate deve ser realizado em separado dos demais animais, adotadas as medidas profiláticas cabíveis.

Parágrafo único. No caso de suspeita de doenças não previstas neste Decreto ou em normas complementares, o abate deve ser realizado também em separado, para melhor estudo das lesões e verificações complementares.

Art. 112. Quando houver suspeita de doenças infectocontagiosas de notificação imediata determinada pelo serviço oficial de saúde animal, além das medidas já estabelecidas, cabe ao SIM:

I - notificar o serviço oficial de saúde animal, primeiramente na área de jurisdição do estabelecimento;

II - isolar os animais suspeitos e manter o lote sob observação enquanto não houver definição das medidas epidemiológicas de saúde animal a serem adotadas; e

III - determinar a imediata desinfecção dos locais, dos equipamentos e dos utensílios que possam ter entrado em contato com os resíduos dos animais ou qualquer outro material que possa ter sido contaminado, atendidas as recomendações estabelecidas pelo serviço oficial de saúde animal.

Art. 113. Quando no exame ante mortem forem constatados casos isolados de doenças não contagiosas que permitam o aproveitamento condicional ou impliquem a condenação total do animal, este deve ser abatido por último ou em instalações específicas para este fim.

Art. 114. Os suídeos que apresentem casos agudos de erisipela, com eritema cutâneo difuso, devem ser abatidos em separado.

Art. 115. As fêmeas em gestação adiantada ou com sinais de parto recente, não portadoras de doença infectocontagiosa, podem ser retiradas do estabelecimento para melhor aproveitamento, observados os procedimentos definidos pelo serviço de saúde animal.

Parágrafo único. As fêmeas com sinais de parto recente ou aborto somente poderão ser abatidas após no mínimo dez dias, contados da data do parto, desde que não sejam portadoras de



PREFEITURA DE UNAÍ

ESTADO DE MINAS GERAIS

(Fls. 44 do Decreto n.º 5.964 de 14/2/2022).

doença infectocontagiosa, caso em que serão avaliadas de acordo com este Decreto e com as normas complementares.

Art. 116. Os animais de abate que apresentem hipotermia ou hipertermia podem ser condenados, levando-se em consideração as condições climáticas, de transporte e os demais sinais clínicos apresentados, conforme dispõem normas complementares.

Art. 117. A existência de animais mortos ou impossibilitados de locomoção em veículos transportadores que estejam nas instalações para recepção e acomodação de animais ou em qualquer dependência do estabelecimento deve ser imediatamente levada ao conhecimento do SIM, para que sejam providenciados a necropsia ou o abate de emergência e sejam adotadas as medidas que se façam necessárias, respeitadas as particularidades de cada espécie.

§ 1º O lote de animais no qual se verifique qualquer caso de morte natural só deve ser abatido depois do resultado da necropsia.

§ 2º No caso de abate de aves, a realização da necropsia será compulsória sempre que a mortalidade registrada nas informações sanitárias da origem do lote de animais for superior àquela estabelecida nas normas complementares ou quando houver suspeita clínica de enfermidades, a critério do Fiscal do SIM.

Art. 118. As carcaças de animais que tenham morte accidental nas dependências do estabelecimento, desde que imediatamente sangrados, podem ser destinadas ao aproveitamento condicional após exame post mortem, a critério do Fiscal do SIM.

Art. 119. Quando o SIM autorizar o transporte de animais mortos ou agonizantes para o local onde será realizada a necropsia, deve ser utilizado veículo ou contentor apropriado, impermeável e que permita desinfecção logo após seu uso.

§ 1º No caso de animais mortos com suspeita de doença infectocontagiosa, deve ser feito o tamponamento das aberturas naturais do animal antes do transporte, de modo a ser evitada a disseminação das secreções e excreções.

§ 2º Confirmada a suspeita, o animal morto e os seus resíduos devem ser incinerados ou autoclavados em equipamento próprio, que permita a destruição do agente.



PREFEITURA DE UNAÍ

ESTADO DE MINAS GERAIS

(Fls. 45 do Decreto n.º 5.964 de 14/2/2022).

§ 3º Concluídos os trabalhos de necropsias, o veículo ou contentor utilizado no transporte, o piso da dependência e todos os equipamentos e utensílios que entraram em contato com o animal devem ser lavados e desinfetados.

Art. 120. As necropsias, independentemente de sua motivação, devem ser realizadas em local específico e os animais e seus resíduos serão destinados nos termos do disposto neste Decreto e nas normas complementares.

Art. 121. O SIM levará ao conhecimento do serviço oficial de saúde animal o resultado das necropsias que evidenciarem doenças infectocontagiosas e remeterá, quando necessário, material para diagnóstico, conforme legislação de saúde animal.

Seção II Do abate dos animais

Art. 122. Nenhum animal pode ser abatido sem autorização do SIM.

Art. 123. É proibido o abate de animais que não tenham permanecido em descanso, jejum e dieta hídrica, respeitadas as particularidades de cada espécie e as situações emergenciais que comprometem o bem-estar animal.

Parágrafo único. O SIM estabelecerá parâmetros referentes ao descanso, ao jejum e à dieta hídrica dos animais em normas complementares, na hipótese de inexistir norma complementar, o SIM utilizará normas técnicas complementares fixadas pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Art. 124. É proibido o abate de suídeos não castrados ou que mostrem sinais de castração recente.

Parágrafo único. Poderá ser permitido o abate de suídeos castrados por meio de métodos não cirúrgicos, desde que o processo seja aprovado pelo órgão competente.

Seção III Do abate de emergência

Art. 125. Os animais que chegam ao estabelecimento em condições precárias de saúde, impossibilitados ou não de atingirem a dependência de abate por seus próprios meios, e os que foram excluídos do abate normal após exame ante mortem, devem ser submetidos ao abate de emergência.





PREFEITURA DE UNAÍ

ESTADO DE MINAS GERAIS

(Fls. 46 do Decreto n.º 5.964 de 14/2/2022).

Parágrafo único. As situações de que trata o caput compreendem animais doentes, com sinais de doenças infectocontagiosas de notificação imediata, agonizantes, contundidos, com fraturas, hemorragia, hipotermia ou hipertermia, impossibilitados de locomoção, com sinais clínicos neurológicos e outras condições previstas em normas complementares.

Art. 126. É proibido o abate de emergência na ausência de Fiscal do SIM, com formação em Medicina Veterinária.

Art. 127. O SIM deve coletar material dos animais destinados ao abate de emergência que apresentem sinais clínicos neurológicos e enviar aos laboratórios oficiais para fins de diagnóstico e adotar outras ações determinadas na legislação de saúde animal.

Art. 128. Animais com sinais clínicos de paralisia decorrente de alterações metabólicas ou patológicas devem ser destinados ao abate de emergência.

Parágrafo único. No caso de paralisia decorrente de alterações metabólicas, é permitido retirar os animais do estabelecimento para tratamento, observados os procedimentos definidos pela legislação de saúde animal.

Art. 129. Nos casos de dúvida no diagnóstico de processo septicêmico, o SIM deve realizar coleta de material para análise laboratorial, principalmente quando houver inflamação dos intestinos, do úbere, do útero, das articulações, dos pulmões, da pleura, do peritônio ou das lesões supuradas e gangrenosas.

Art. 130. São considerados impróprios para consumo humano os animais que, abatidos de emergência, se enquadrem nos casos de condenação previstos neste Decreto ou em normas complementares.

Art. 131. As carcaças de animais abatidos de emergência que não foram condenadas podem ser destinadas ao aproveitamento condicional ou, não havendo qualquer comprometimento sanitário, serão liberadas, conforme previsto neste Decreto ou em normas complementares.

Seção IV Do abate normal

Art. 132. Só é permitido o abate de animais com o emprego de métodos humanitários, utilizando-se de prévia insensibilização, baseada em princípios científicos, seguida de imediata sangria.



PREFEITURA DE UNAÍ

ESTADO DE MINAS GERAIS

(Fls. 47 do Decreto n.º 5.964 de 14/2/2022).

§1º Os métodos empregados para cada espécie animal serão estabelecidos em normas complementares.

§2º É facultado o abate de animais de acordo com preceitos religiosos, desde que seus produtos sejam destinados total ou parcialmente ao consumo por comunidade religiosa que os requeira ou ao comércio internacional com países que façam essa exigência.

Art. 133. Antes de chegar à dependência de abate, os animais devem passar por banho de aspersão com água suficiente ou processo equivalente para promover a limpeza e a remoção de sujidades, respeitadas as particularidades de cada espécie.

Art. 134. A sangria deve ser a mais completa possível e realizada com o animal suspenso pelos membros posteriores ou com o emprego de outro método aprovado pelo Serviço de Inspeção Municipal.

Parágrafo único. Nenhuma manipulação pode ser iniciada antes que o sangue tenha escoado o máximo possível, respeitado o período mínimo de sangria previsto em normas complementares.

Art. 135. As aves podem ser depenadas:

I - a seco;

II - após escaldagem em água previamente aquecida e com renovação contínua; ou

III - por outro processo autorizado pelo SIM.

Art. 136. Sempre que for entregue para o consumo com pele, é obrigatória a depilação completa de toda a carcaça de suídeos pela prévia escaldagem em água quente ou processo similar aprovado pelo SIM.

§1º A operação depilatória pode ser completada manualmente ou com a utilização de equipamento apropriado e as carcaças devem ser lavadas após a execução do processo.

§ 2º É proibido o chamuscameto de suídeos sem escaldagem e depilação prévias.

§3º É obrigatória a renovação contínua da água nos sistemas de escaldagem dos suídeos.

§ 4º Pode ser autorizado o emprego de coadjuvantes de tecnologia na água de escaldagem, conforme critérios definidos pelo SIM.



PREFEITURA DE UNAÍ

ESTADO DE MINAS GERAIS

(Fls. 48 do Decreto n.º 5.964 de 14/2/2022).

Art. 137. Quando forem identificadas deficiências no curso do abate, o SIF poderá determinar a interrupção do abate ou a redução de sua velocidade.

Art. 138. A evisceração deve ser realizada em local que permita pronto exame das vísceras, de forma que não ocorram contaminações.

Parágrafo único. Caso ocorra retardamento da evisceração, as carcaças e vísceras serão julgadas de acordo com o disposto em normas complementares.

Art. 139. Deve ser mantida a correspondência entre as carcaças, as partes das carcaças e suas respectivas vísceras até o término do exame post mortem pelo SIM, observado o disposto em norma complementar.

§1º É vedada a realização de operações de toalete antes do término do exame post mortem.

§2º É de responsabilidade do estabelecimento a manutenção da correlação entre a carcaça e as vísceras e o sincronismo entre estas nas linhas de inspeção.

Art. 140. É permitida a insuflação como método auxiliar no processo tecnológico da esfola e desossa das espécies de abate, desde que previamente aprovada pelo SIM.

Art. 141. Todas as carcaças, as partes das carcaças, os órgãos e as vísceras devem ser previamente resfriados ou congelados, dependendo da especificação do produto, antes de serem armazenados em câmaras frigoríficas onde já se encontrem outras matérias-primas.

Parágrafo único. É obrigatório o resfriamento ou o congelamento dos produtos de que trata o caput previamente ao seu transporte.

Art. 142. As carcaças ou as partes das carcaças, quando submetidas a processo de resfriamento pelo ar, devem ser penduradas em câmaras frigoríficas, respeitadas as particularidades de cada espécie, e dispostas de modo que haja suficiente espaço entre cada peça e entre elas e as paredes, as colunas e os pisos.

Parágrafo único. É proibido depositar carcaças e produtos diretamente sobre o piso.

Art. 143. O SIM deve verificar o cumprimento dos procedimentos de desinfecção de dependências e equipamentos na ocorrência de doenças infectocontagiosas, para evitar contaminações cruzadas.



PREFEITURA DE UNAÍ

ESTADO DE MINAS GERAIS

(Fls. 49 do Decreto n.º 5.964 de 14/2/2022).

Art. 144. É obrigatória a remoção, a segregação e a inutilização dos Materiais Especificados de Risco - MER para encefalopatias espongiformes transmissíveis de todos os ruminantes destinados ao abate.

§1º Os procedimentos de que trata o caput devem ser realizados pelos estabelecimentos, observado o disposto em normas complementares.

§2º A especificação dos órgãos, das partes ou dos tecidos animais classificados como MER será realizada pela legislação de saúde animal.

§3º É vedado o uso dos MER para alimentação humana ou animal, sob qualquer forma.

Seção V Dos aspectos gerais da inspeção post mortem

Art. 145. Nos procedimentos de inspeção post mortem, o Fiscal do SIM, com formação em Medicina Veterinária, pode ser assistido por Agentes de Inspeção Sanitária e Industrial de Produtos de Origem Animal e auxiliares de inspeção devidamente capacitados.

Parágrafo único. A equipe de inspeção deve ser suficiente para a execução das atividades, conforme estabelecido em normas complementares.

Art. 146. A inspeção post mortem consiste no exame da carcaça, das partes da carcaça, das cavidades, dos órgãos, dos tecidos e dos linfonodos, realizado por visualização, palpação, olfação e incisão, quando necessário, e demais procedimentos.

Art. 147. Todos os órgãos e as partes das carcaças devem ser examinados na dependência de abate, imediatamente depois de removidos das carcaças, assegurada sempre a correspondência entre eles.

Art. 148. As carcaças, as partes das carcaças e os órgãos que apresentem lesões ou anormalidades que não tenham implicações para a carcaça e para os demais órgãos podem ser condenados ou liberados nas linhas de inspeção, observado o disposto em normas complementares.

Art. 149. Toda carcaça, partes das carcaças e dos órgãos, examinados nas linhas de inspeção, que apresentem lesões ou anormalidades que possam ter implicações para a carcaça e para os demais órgãos devem ser desviados para o SIM para que sejam examinados, julgados e tenham a devida destinação.



PREFEITURA DE UNAÍ

ESTADO DE MINAS GERAIS

(Fls. 50 do Decreto n.º 5.964 de 14/2/2022).

§1º O julgamento e o destino das carcaças, das partes das carcaças e dos órgãos são atribuições do Fiscal do SIM, com formação em Medicina Veterinária.

§2º Quando se tratar de doenças infectocontagiosas, o destino dado aos órgãos será similar àquele dado à respectiva carcaça.

§3º As carcaças, as partes das carcaças e os órgãos condenados devem ficar retidos pelo SIM e serem removidos para a inspeção final por meio de tubulações específicas, carrinhos especiais ou outros recipientes apropriados e identificados para este fim.

§4º O material condenado deve ser desnaturado ou apreendido pelo SIM quando não possa ser processado no dia do abate ou nos casos em que for transportado para transformação em outro estabelecimento.

Art. 150. São proibidas a remoção, a raspagem ou qualquer prática que possa mascarar lesões das carcaças ou dos órgãos, antes do exame pelo SIM.

Parágrafo único. Será dispensada a aplicação do carimbo a tinta nos quartos das carcaças de bovídeos e suídeos em estabelecimentos que realizam o abate e a desossa na mesma unidade industrial, observados os procedimentos definidos em normas complementares.

Art. 151. Sempre que requerido pelos proprietários dos animais abatidos, o SIM disponibilizará, nos estabelecimentos de abate, laudo em que constem as eventuais enfermidades ou patologias diagnosticadas nas carcaças, mesmo em caráter presuntivo, durante a inspeção sanitária e suas destinações.

Art. 152. Durante os procedimentos de inspeção ante mortem e post mortem, o julgamento dos casos não previstos neste Decreto fica a critério do SIM, que deve direcionar suas ações principalmente para a preservação da inocuidade do produto, da saúde pública e da saúde animal.

Parágrafo único. O SIM coletará material, sempre que necessário, e encaminhará para análise laboratorial para confirmação diagnóstica.

Art. 153. As carcaças, as partes das carcaças e os órgãos que apresentem abscessos múltiplos ou disseminados com repercussão no estado geral da carcaça devem ser condenados, observando-se, ainda, o que segue:

I - devem ser condenados carcaças, partes das carcaças ou órgãos que sejam contaminados accidentalmente com material purulento;



PREFEITURA DE UNAÍ

ESTADO DE MINAS GERAIS

(Fls. 51 do Decreto n.º 5.964 de 14/2/2022).

II - devem ser condenadas as carcaças com alterações gerais como caquexia, anemia ou icterícia decorrentes de processo purulento;

III - devem ser destinadas ao aproveitamento condicional pelo uso do calor as carcaças que apresentem abscessos múltiplos em órgãos ou em partes, sem repercussão no seu estado geral, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas;

IV - podem ser liberadas as carcaças que apresentem abscessos múltiplos em um único órgão ou parte da carcaça, com exceção dos pulmões, sem repercussão nos linfonodos ou no seu estado geral, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas; e

V - podem ser liberadas as carcaças que apresentem abscessos localizados, depois de removidos e condenados os órgãos e as áreas atingidas.

Art. 154. As carcaças devem ser condenadas quando apresentarem lesões generalizadas ou localizadas de actinomicose ou actinobacilose nos locais de eleição, com repercussão no seu estado geral, observando-se ainda o que segue:

I - quando as lesões são localizadas e afetam os pulmões, mas sem repercussão no estado geral da carcaça, permite-se o aproveitamento condicional desta para esterilização pelo calor, depois de removidos e condenados os órgãos atingidos;

II - quando a lesão é discreta e limitada à língua afetando ou não os linfonodos correspondentes, permite-se o aproveitamento condicional da carne de cabeça para esterilização pelo calor, depois de removidos e condenados a língua e seus linfonodos;

III - quando as lesões são localizadas, sem comprometimento dos linfonodos e de outros órgãos, e a carcaça encontrar-se em bom estado geral, esta pode ser liberada para o consumo, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas; e

IV - devem ser condenadas as cabeças com lesões de actinomicose, exceto quando a lesão óssea for discreta e estritamente localizada, sem supuração ou trajetos fistulosos.

Art. 155. As carcaças de animais acometidos de afecções extensas do tecido pulmonar, em processo agudo ou crônico, purulento, necrótico, gangrenoso, fibrinoso, associado ou não a outras complicações e com repercussão no estado geral da carcaça devem ser condenadas.

§ 1º A carcaça de animais acometidos de afecções pulmonares, em processo agudo ou em fase de resolução, abrangido o tecido pulmonar e a pleura, com exsudato e com repercussão na cadeia linfática regional, mas sem repercussão no estado geral da carcaça, deve ser destinada ao aproveitamento condicional pelo uso do calor.



PREFEITURA DE UNAÍ

ESTADO DE MINAS GERAIS

(Fls. 52 do Decreto n.º 5.964 de 14/2/2022).

§2º Nos casos de aderências pleurais sem qualquer tipo de exsudato, resultantes de processos patológicos resolvidos e sem repercussão na cadeia linfática regional, a carcaça pode ser liberada para o consumo, após a remoção das áreas atingidas.

§3º Os pulmões que apresentem lesões patológicas de origem inflamatória, infecciosa, parasitária, traumática ou pré-agônica devem ser condenados, sem prejuízo do exame das características gerais da carcaça.

Art. 156. As carcaças de animais que apresentem septicemia, piemia, toxemia ou indícios de viremia, cujo consumo possa causar infecção ou intoxicação alimentar devem ser condenadas.

Parágrafo único. Incluem-se, mas não se limitam às afecções de que trata o caput, os casos de:

I - inflamação aguda da pleura, do peritônio, do pericárdio e das meninges;
II - gangrena, gastrite e enterite hemorrágica ou crônica;

III - metrite;

IV - poliartrite;

V - flebite umbilical;

VI - hipertrofia do baço;

VII - hipertrofia generalizada dos nódulos linfáticos; e

VIII - rubefação difusa do couro.

Art. 157. As carcaças e os órgãos de animais com sorologia positiva para brucelose devem ser condenadas, quando estes estiverem em estado febril no exame ante mortem.

Art. 158. As carcaças e os órgãos de animais com sorologia positiva para brucelose devem ser condenados quando estes estiverem em estado febril no exame ante mortem.

§1º Os animais reagentes positivos a testes diagnósticos para brucelose devem ser abatidos separadamente e suas carcaças e órgãos devem ser encaminhados obrigatoriamente à Inspeção Final.



PREFEITURA DE UNAÍ

ESTADO DE MINAS GERAIS

(Fls. 53 do Decreto n.º 5.964 de 14/2/2022).

§2º As carcaças dos suínos, dos caprinos, dos ovinos e dos búfalos, reagentes positivos ou não reagentes a testes diagnósticos para brucelose, que apresentem lesão localizada, devem ser destinadas ao aproveitamento condicional pelo uso do calor, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas.

§3º Os animais reagentes positivos a teste diagnósticos para brucelose, na ausência de lesões indicativas, podem ter suas carcaças liberadas para consumo em natureza, devendo ser condenados o úbere, o trato genital e o sangue.

§4º As carcaças dos bovinos e dos equinos, reagentes positivos ou não reagentes a testes diagnósticos para brucelose, que apresentem lesão localizada, podem ser liberadas para consumo em natureza, depois de removidas e condenadas às áreas atingidas.

§5º Os animais reagentes positivos a testes diagnósticos para brucelose, na ausência de lesões indicativas, podem ter suas carcaças liberadas para consumo em natureza.

§6º Nas hipóteses dos §2º, §3º e §4º, devem ser condenados os órgãos, o úbere, o trato genital e o sangue.

Art. 159. As carcaças e os órgãos de animais em estado de caquexia devem ser condenados.

Art. 200. As carcaças de animais acometidos de carbúnculo hemático devem ser condenadas, incluídos peles, chifres, cascos, pelos, órgãos, conteúdo intestinal, sangue e gordura, impondo-se a imediata execução das seguintes medidas:

I - não podem ser evisceradas as carcaças de animais com suspeita de carbúnculo hemático;

II - quando o reconhecimento ocorrer depois da evisceração, impõe-se imediatamente a desinfecção de todos os locais que possam ter tido contato com resíduos do animal, tais como áreas de sangria, pisos, paredes, plataformas, facas, serras, ganchos, equipamentos em geral, uniformes dos funcionários e qualquer outro material que possa ter sido contaminado;

III - uma vez constatada a presença de carbúnculo, o abate deve ser interrompido e a desinfecção deve ser iniciada imediatamente;

IV - recomenda-se, para desinfecção, o emprego de solução de hidróxido de sódio a 5% (cinco por cento), hipoclorito de sódio a 1% (um por cento) ou outro produto com eficácia comprovada;



PREFEITURA DE UNAÍ

ESTADO DE MINAS GERAIS

(Fls. 54 do Decreto n.º 5.964 de 14/2/2022).

V - devem ser tomadas as precauções necessárias em relação aos funcionários que entraram em contato com o material carbunculoso, aplicando-se as regras de higiene e antisepsia pessoal com produtos de eficácia comprovada, devendo ser encaminhados ao serviço médico como medida de precaução;

VI - todas as carcaças, as partes das carcaças, inclusive pele, cascos, chifres, órgãos e seu conteúdo que entrem em contato com animais ou material infecioso devem ser condenados; e

VII - a água do tanque de escaldagem de suínos por onde tenha passado animal carbunculoso deve ser desinfetada e imediatamente removida para a rede de efluentes industriais.

Art. 201. As carcaças e os órgãos de animais acometidos de carbúnculo sintomático devem ser condenados.

Art. 202. As carcaças de animais devem ser condenadas quando apresentarem alterações musculares acentuadas e difusas e quando existir degenerescência do miocárdio, do fígado, dos rins ou reação do sistema linfático, acompanhada de alterações musculares.

§1º Devem ser condenadas as carcaças cujas carnes se apresentem flácidas, edematosas, de coloração pálida, sanguinolenta ou com exsudação.

§2º A critério do SIM, podem ser destinadas à salga, ao tratamento pelo calor ou à condenação as carcaças com alterações por estresse ou fadiga dos animais.

Art. 203. As carcaças, as partes das carcaças e os órgãos com aspecto repugnante, congestos, com coloração anormal ou com degenerações devem ser condenados.

Parágrafo único. São também condenadas as carcaças em processo putrefativo, que exalem odores medicamentosos, urinários, sexuais, excrementícios ou outros considerados anormais.

Art. 204. As carcaças e os órgãos sanguinolentos ou hemorrágicos, em decorrência de doenças ou afecções de caráter sistêmico, devem ser condenados.

Parágrafo único. A critério do SIM devem ser condenados ou destinados ao tratamento pelo calor as carcaças e os órgãos de animais mal sangrados.

Art. 205. Os fígados com cirrose atrófica ou hipertrófica devem ser condenados.



PREFEITURA DE UNAÍ

ESTADO DE MINAS GERAIS

(Fls. 55 do Decreto n.º 5.964 de 14/2/2022).

Parágrafo único. Podem ser liberadas as carcaças no caso do caput, desde que não estejam comprometidas.

Art. 206. Os órgãos com alterações como congestão, infartos, degeneração gordurosa, angiectasia, hemorragias ou coloração anormal, relacionados ou não a processos patológicos sistêmicos devem ser condenados.

Art. 207. As carcaças, as partes das carcaças e os órgãos que apresentem área extensa de contaminação por conteúdo gastrintestinal, urina, leite, bile, pus ou outra contaminação de qualquer natureza devem ser condenados quando não for possível a remoção completa da área contaminada.

§1º Nos casos em que não seja possível delimitar perfeitamente as áreas contaminadas, mesmo após a sua remoção, as carcaças, as partes das carcaças, os órgãos ou as vísceras devem ser destinados à esterilização pelo calor.

§2º Quando for possível a remoção completa da contaminação, as carcaças, as partes das carcaças, os órgãos ou as vísceras podem ser liberados.

§3º Poderá ser permitida a retirada da contaminação sem a remoção completa da área contaminada, conforme estabelecido em normas complementares.

Art. 208. As carcaças de animais que apresentem contusão generalizada ou múltiplas fraturas devem ser condenadas.

§1º As carcaças que apresentem lesões extensas, sem que tenham sido totalmente comprometidas, devem ser destinadas ao tratamento pelo calor depois de removidas e condenadas às áreas atingidas.

§2º As carcaças que apresentem contusão, fratura ou luxação localizada podem ser liberadas depois de removidas e condenadas as áreas atingidas.

Art. 209. As carcaças que apresentem edema generalizado no exame post mortem devem ser condenadas.

Parágrafo único. Nos casos discretos e localizados, as partes das carcaças e dos órgãos que apresentem infiltrações edematosas devem ser removidas e condenadas.

Art. 210. As carcaças e os órgãos de animais parasitados por Oesophagostomum sp (esofagostomose) devem ser condenados quando houver caquexia.



PREFEITURA DE UNAÍ

ESTADO DE MINAS GERAIS

(Fls. 56 do Decreto n.º 5.964 de 14/2/2022).

Parágrafo único. Os intestinos ou suas partes que apresentem nódulos em pequeno número podem ser liberados.

Art. 211. Os pâncreas infectados por parasitas do gênero *Eurytrema*, causadores de euritrematose devem ser condenados.

Art. 212. As carcaças e os órgãos de animais parasitados por *Fasciola hepática* devem ser condenados quando houver caquexia ou icterícia.

Parágrafo único. Quando a lesão for circunscrita ou limitada ao fígado, sem repercussão no estado geral da carcaça, este órgão deve ser condenado e a carcaça poderá ser liberada.

Art. 213. Os fetos procedentes do abate de fêmeas gestantes devem ser condenados.

Art. 214. As línguas que apresentem glossite devem ser condenadas.

Art. 215. As carcaças e os órgãos de animais que apresentem cisto hidático devem ser condenados quando houver caquexia.

Parágrafo único. Os órgãos que apresentem lesões periféricas, calcificadas e circunscritas podem ser liberados depois de removidas e condenadas as áreas atingidas.

Art. 216. As carcaças e os órgãos de animais que apresentem icterícia devem ser condenados.

Parágrafo único. As carcaças de animais que apresentem gordura de cor amarela decorrente de fatores nutricionais ou características raciais podem ser liberadas.

Art. 217. As carcaças de animais em que for evidenciada intoxicação em virtude de tratamento por substância medicamentosa ou ingestão accidental de produtos tóxicos devem ser condenadas.

Parágrafo único. Pode ser dado à carcaça aproveitamento condicional ou determinada sua liberação para o consumo, a critério do SIM, quando a lesão for restrita aos órgãos e sugestiva de intoxicação por plantas tóxicas.

Art. 218. Os corações com lesões de miocardite, endocardite e pericardite devem ser condenados.



PREFEITURA DE UNAÍ

ESTADO DE MINAS GERAIS

(Fls. 57 do Decreto n.º 5.964 de 14/2/2022).

§1º As carcaças de animais com lesões cardíacas devem ser condenadas ou destinadas ao tratamento pelo calor, sempre que houver repercussão no seu estado geral, a critério do SIF.

§2º As carcaças de animais com lesões cardíacas podem ser liberadas, desde que não tenham sido comprometidas, a critério do SIM.

Art. 219. Os rins com lesões como nefrites, nefroses, pielonefrites, uronefroses, cistos urinários ou outras infecções devem ser condenados, devendo-se ainda verificar se estas lesões estão ou não relacionadas a doenças infectocontagiosas ou parasitárias e se acarretaram alterações na carcaça.

Parágrafo único. A carcaça e os rins podem ser liberados para o consumo quando suas lesões não estiverem relacionadas a doenças infectocontagiosas, dependendo da extensão das lesões, depois de removidas e condenadas às áreas atingidas do órgão.

Art. 220. As carcaças que apresentem lesões inespecíficas generalizadas em linfonodos de distintas regiões, com comprometimento do seu estado geral, devem ser condenadas.

§1º No caso de lesões inespecíficas progressivas de linfonodos, sem repercussão no estado geral da carcaça, condena-se a área de drenagem destes linfonodos, com o aproveitamento condicional da carcaça para esterilização pelo calor.

§2º No caso de lesões inespecíficas discretas e circunscritas de linfonodos, sem repercussão no estado geral da carcaça, a área de drenagem deste linfonodo deve ser condenada, liberando-se o restante da carcaça, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas.

Art. 221. As carcaças e os órgãos de animais magros livres de qualquer processo patológico podem ser destinados ao aproveitamento condicional, a critério do SIM.

Art. 222. As carcaças e os órgãos de animais que apresentem mastite devem ser destinados à esterilização pelo calor, sempre que houver comprometimento sistêmico.

§1º As carcaças e os órgãos de animais que apresentem mastite, quando não houver comprometimento sistêmico, depois de removida e condenada a glândula mamária, podem ser liberados.

§2º As glândulas mamárias devem ser removidas intactas, de forma a não permitir a contaminação da carcaça por leite, pus ou outro contaminante, respeitadas as particularidades de cada espécie e a correlação das glândulas com a carcaça.



PREFEITURA DE UNAÍ

ESTADO DE MINAS GERAIS

(Fls. 58 do Decreto n.º 5.964 de 14/2/2022).

§3º As glândulas mamárias que apresentem mastite ou sinais de lactação e as de animais reagentes à brucelose devem ser condenadas.

§4º O aproveitamento da glândula mamária para fins alimentícios pode ser permitido, depois de liberada a carcaça.

Art. 223. As partes das carcaças, os órgãos e as vísceras invadidos por larvas (miíases) devem ser condenados.

Art. 224. Os fígados com necrobacilose nodular devem ser condenados.

Parágrafo único. Quando a lesão coexistir com outras alterações que levem ao comprometimento da carcaça, esta e os órgãos também devem ser condenados.

Art. 225. As carcaças de animais com neoplasias extensas que apresentem repercussão no seu estado geral, com ou sem metástase, devem ser condenadas.

§1º As carcaças e os órgãos de animais com linfoma maligno devem ser condenados.

§2º Deve ser condenado todo órgão ou parte de carcaça atingidos pela neoplasia.

§3º Quando se tratar de lesões neoplásicas extensas, mas localizadas e sem comprometimento do estado geral, a carcaça e os órgãos devem ser destinados à esterilização pelo calor depois de removidas e condenadas as partes e os órgãos comprometidos.

§4º Quando se tratar de lesões neoplásicas discretas e localizadas, e sem comprometimento do estado geral, a carcaça pode ser liberada para o consumo depois de removidas e condenadas as partes e os órgãos comprometidos.

Art. 226. Os órgãos e as partes que apresentem parasitoses não transmissíveis ao homem devem ser condenados, podendo a carcaça ser liberada, desde que não tenha sido comprometida.

Art. 227. As carcaças de animais que apresentem sinais de parto recente ou de aborto, desde que não haja evidência de infecção, devem ser destinadas ao aproveitamento condicional pelo uso do calor, devendo ser condenados o trato genital, o úbere e o sangue destes animais.

Art. 228. As carcaças com infecção intensa por Sarcocystis spp (sarcocistose) devem ser condenadas.



PREFEITURA DE UNAÍ

ESTADO DE MINAS GERAIS

(Fls. 59 do Decreto n.º 5.964 de 14/2/2022).

§1º Entende-se por infecção intensa a presença de cistos em incisões praticadas em várias partes da musculatura.

§2º Entende-se por infecção leve a presença de cistos localizados em um único ponto da carcaça ou do órgão, devendo a carcaça ser destinada ao cozimento, após remoção da área atingida.

Art. 229. As carcaças de animais com infestação generalizada por sarna, com comprometimento do seu estado geral devem ser condenadas.

Parágrafo único. A carcaça pode ser liberada quando a infestação for discreta e ainda limitada, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas.

Art. 230. Os fígados que apresentem lesão generalizada de telangiectasia maculosa devem ser condenados.

Parágrafo único. Os fígados que apresentem lesões discretas podem ser liberados depois de removidas e condenadas as áreas atingidas.

Art. 231. As carcaças de animais com tuberculose devem ser condenadas quando:

I - no exame ante mortem o animal esteja febril;

II - sejam acompanhadas de caquexia;

III - apresentem lesões tuberculosas nos músculos, nos ossos, nas articulações ou nos linfonodos que drenam a linfa destas partes;

IV - apresentem lesões caseosas concomitantes em órgãos ou serosas do tórax e do abdômen;

V - apresentem lesões miliares ou perláceas de parênquimas ou serosas;

VI - apresentem lesões múltiplas, agudas e ativamente progressivas, identificadas pela inflamação aguda nas proximidades das lesões, necrose de liquefação ou presença de tubérculos jovens;

VII - apresentem linfonodos hipertrofiados, edemaciados, com caseificação de aspecto raiado ou estrelado em mais de um local de eleição; ou



PREFEITURA DE UNAÍ

ESTADO DE MINAS GERAIS

(Fls. 60 do Decreto n.º 5.964 de 14/2/2022).

VIII - existam lesões caseosas ou calcificadas generalizadas, e sempre que houver evidência de entrada do bacilo na circulação sistêmica.

§ 1º As lesões de tuberculose são consideradas generalizadas quando, além das lesões dos aparelhos respiratório, digestório e de seus linfonodos correspondentes, forem encontrados tubérculos numerosos distribuídos em ambos os pulmões ou encontradas lesões no baço, nos rins, no útero, no ovário, nos testículos, nas cápsulas suprarrenais, no cérebro e na medula espinhal ou nas suas membranas.

§ 2º Depois de removidas e condenadas as áreas atingidas, as carcaças podem ser destinadas à esterilização pelo calor quando:

I - os órgãos apresentem lesões caseosas discretas, localizadas ou encapsuladas, limitadas a linfonodos do mesmo órgão;

II - os linfonodos da carcaça ou da cabeça apresentem lesões caseosas discretas, localizadas ou encapsuladas; e

III - existam lesões concomitantes em linfonodos e em órgãos pertencentes à mesma cavidade.

§ 3º Carcaças de animais reagentes positivos a teste de diagnóstico para tuberculose devem ser destinadas à esterilização pelo calor, desde que não se enquadrem nas condições previstas nos incisos I a VIII do caput.

§ 4º A carcaça que apresente apenas uma lesão tuberculósica discreta, localizada e completamente calcificada em um único órgão ou linfonodo pode ser liberada, depois de condenadas as áreas atingidas.

§ 5º As partes das carcaças e os órgãos que se contaminarem com material tuberculoso, por contato accidental de qualquer natureza, devem ser condenados.

Art. 232. Nos casos de aproveitamento condicional a que se refere este Decreto, os produtos devem ser submetidos, a critério do SIM, a um dos seguintes tratamentos:

I - pelo frio, em temperatura não superior a -10°C (dez graus Celsius negativos) por dez dias;



PREFEITURA DE UNAÍ

ESTADO DE MINAS GERAIS

(Fls. 61 do Decreto n.º 5.964 de 14/2/2022).

II - pelo sal, em salmoura com no mínimo 24°Be (vinte e quatro graus Baumé), em peças de no máximo 3,5cm (três e meio centímetros) de espessura, por no mínimo vinte e um dia; ou

III - pelo calor, por meio de:

a) cozimento em temperatura de 76,6°C (setenta e seis inteiros e seis décimos de graus Celsius) por no mínimo trinta minutos;

b) fusão pelo calor em temperatura mínima de 121°C (cento e vinte e um graus Celsius); ou

c) esterilização pelo calor úmido, com um valor de F0 igual ou maior que três minutos ou a redução de doze ciclos logarítmicos ($12 \log_{10}$) de Clostridium botulinum, seguido de resfriamento imediato.

§1º A aplicação de qualquer um dos tratamentos condicionais citados no caput deve garantir a inativação ou a destruição do agente envolvido.

§2º Podem ser utilizados processos diferentes dos propostos no caput, desde que se atinja ao final as mesmas garantias, com embasamento técnico-científico e aprovação do SIM.

Subseção I Da inspeção post mortem de aves e lagomorfos

Art. 233. Na inspeção de aves e lagomorfos, aplica-se o disposto nesta Subseção e em normas complementares.

Art. 234. Nos casos em que, no ato da inspeção post mortem de aves e lagomorfos se evidencie a ocorrência de doenças infectocontagiosas de notificação imediata, determinada pela legislação de saúde animal, além das medidas estabelecidas no art. 93, cabe ao SIM interditar a atividade de abate, isolar o lote de produtos suspeitos e mantê-lo apreendido enquanto se aguarda definição das medidas epidemiológicas de saúde animal a serem adotadas.

Parágrafo único. No caso de doenças infectocontagiosas zoonóticas, devem ser adotadas as medidas profiláticas cabíveis, considerados os lotes envolvidos.

Art. 235. As carcaças de aves ou os órgãos que apresentem evidências de processo inflamatório ou lesões características de artrite, aerossaculite, coligranulomatose, dermatose, dermatite, celulite, pericardite, enterite, ooforite, hepatite, salpingite, síndrome ascítica, miopatias e discondroplasia tibial devem ser julgados de acordo com os seguintes critérios:



PREFEITURA DE UNAÍ

ESTADO DE MINAS GERAIS

(Fls. 62 do Decreto n.º 5.964 de 14/2/2022).

I - quando as lesões forem restritas a uma parte da carcaça ou somente a um órgão, apenas as áreas atingidas devem ser condenadas; ou

II - quando a lesão for extensa, múltipla ou houver evidência de caráter sistêmico, as carcaças e os órgãos devem ser condenados.

Parágrafo único. Para os estados anormais ou patológicos não previstos no caput a destinação será realizada a critério do SIF.

Art. 236. Nos casos de endoparasitoses ou de ectoparasitoses das aves, quando não houver repercussão na carcaça, os órgãos ou as áreas atingidas devem ser condenados.

Art. 237. No caso de lesões provenientes de canibalismo, com envolvimento extensivo repercutindo na carcaça, as carcaças e os órgãos devem ser condenados.

Parágrafo único. Não havendo comprometimento sistêmico, a carcaça pode ser liberada após a retirada da área atingida.

Art. 238. No caso de aves que apresentem lesões mecânicas extensas, incluídas as decorrentes de escaldagem excessiva, as carcaças e os órgãos devem ser condenados.

Parágrafo único. As lesões superficiais determinam a condenação parcial com liberação do restante da carcaça e dos órgãos.

Art. 239. As aves que apresentem alterações putrefativas, exalando odor sulfídrico-amoniacial e revelando crepitação gasosa à palpação ou modificação de coloração da musculatura devem ser condenadas.

Art. 240. No caso de lesões de doença hemorrágica dos coelhos, além da ocorrência de mixomatose, tuberculose, pseudo-tuberculose, piosepticemia, toxoplasmose, espiroquetose, clostridiose e pasteurelose, as carcaças e os órgãos dos lagomorfos devem ser condenados.

Art. 241. As carcaças de lagomorfos podem ter aproveitamento parcial no caso de lesões de necrobacilose, aspergilose ou dermatofitose, após a remoção das áreas atingidas, desde que não haja comprometimento sistêmico da carcaça.

Art. 242. No caso de endoparasitoses e ectoparasitoses dos lagomorfos transmissíveis ao homem ou aos animais ou com comprometimento da carcaça, estas devem ser condenadas e também os órgãos.



PREFEITURA DE UNAÍ

ESTADO DE MINAS GERAIS

(Fls. 63 do Decreto n.º 5.964 de 14/2/2022).

Parágrafo único. Apenas os órgãos ou as áreas atingidas devem ser condenados quando não houver comprometimento da carcaça.

Seção VI Da inspeção post mortem de bovinos e búfalos

Art. 243. Na inspeção de bovinos e búfalos, aplica-se o disposto neste Decreto e em normas complementares.

Art. 244. As carcaças e os órgãos de animais com hemoglobinúria bacilar dos bovinos, varíola, septicemia hemorrágica e febre catarral maligna devem ser condenados.

Art. 245. As carcaças com infecção intensa por *Cysticercus bovis* (cisticercose bovina) devem ser condenadas.

§1º Entende-se por infecção intensa quando são encontrados, pelo menos, oito cistos, viáveis ou calcificados, assim distribuídos:

I - dois ou mais cistos localizados, simultaneamente, em pelo menos dois locais de eleição examinados na linha de inspeção (músculos da mastigação, língua, coração, diafragma e seus pilares, esôfago e fígado), totalizando pelo menos quatro cistos; e

II - quatro ou mais cistos localizados no quarto dianteiro (músculos do pescoço, do peito e da paleta) ou no quarto traseiro (músculos do coxão, da alcatra e do lombo), após pesquisa no DIF, mediante incisões múltiplas e profundas.

§ 2º Quando forem encontrados mais de um cisto, viável ou calcificado, e menos do que o fixado para infecção intensa, considerando a pesquisa em todos os locais de eleição examinados na linha de inspeção e na carcaça correspondente, esta deve ser destinada ao aproveitamento condicional pelo uso do calor, após remoção e condenação das áreas atingidas.

§ 3º Quando for encontrado um cisto viável, considerando a pesquisa em todos os locais de eleição examinados na linha de inspeção e na carcaça correspondente, esta deve ser destinada ao tratamento condicional pelo frio ou pela salga, após a remoção e a condenação da área atingida.

§ 4º Quando for encontrado um único cisto já calcificado, considerando todos os locais de eleição examinados, rotineiramente, na linha de inspeção e na carcaça correspondente, esta pode ser destinada ao consumo humano direto sem restrições, após a remoção e a condenação da área atingida.



PREFEITURA DE UNAÍ

ESTADO DE MINAS GERAIS

(Fls. 64 do Decreto n.º 5.964 de 14/2/2022).

§ 5º O diafragma e seus pilares, o esôfago e o fígado, bem como outras partes passíveis de infecção, devem receber o mesmo destino dado à carcaça.

§ 6º Os procedimentos para pesquisa de cisticercos nos locais de eleição examinados rotineiramente devem atender ao disposto nas normas complementares.

Seção VII Da inspeção post mortem de equídeos

Art. 246. Na inspeção de equídeos, aplica-se o disposto nesta resolução e em normas complementares.

Parágrafo único. Os procedimentos para detecção e julgamento de animais acometidos por *Trichinella spiralis* (triquinelose), são aplicáveis aos equídeos.

Art. 247. As carcaças e os órgãos de equídeos acometidos de: meningite cérebro-espinhal, encefalomielite infecciosa, febre tifóide, durina, mal de cadeiras, azotúria, hemoglobinúria paroxística, garrotilho e quaisquer outras doenças e alterações com lesões inflamatórias ou neoplasias malignas devem ser condenados.

Art. 248. As carcaças e os órgãos devem ser condenados quando observadas lesões indicativas de anemia infecciosa equina.

Parágrafo único. As carcaças de animais com sorologia positiva podem ser liberadas para consumo, desde que não sejam encontradas lesões sistêmicas no exame post mortem.

Art. 249. As carcaças e os órgãos de animais nos quais forem constatadas lesões indicativas de mormo devem ser condenados, observando-se os seguintes procedimentos:

I - o abate deve ser prontamente interrompido e todos os locais, os equipamentos e os utensílios que possam ter tido contato com resíduos do animal ou qualquer outro material potencialmente contaminado serem imediatamente higienizados quando identificadas as lesões na inspeção post mortem, atendendo às recomendações estabelecidas pelo serviço oficial de saúde animal;

II - as precauções necessárias devem ser tomadas em relação aos funcionários que entraram em contato com o material contaminado, com aplicação das regras de higiene e antisepsia pessoal com produtos de eficácia comprovada e encaminhamento ao serviço médico; e



PREFEITURA DE UNAÍ

ESTADO DE MINAS GERAIS

(Fls. 65 do Decreto n.º 5.964 de 14/2/2022).

III - todas as carcaças ou partes das carcaças, inclusive peles, cascos, órgãos e seu conteúdo que entraram em contato com animais ou material infeccioso devem ser condenados.

Seção VI Da inspeção post mortem de ovinos e caprinos

Art. 250. Na inspeção de ovinos e caprinos, aplica-se o disposto nesta resolução e em normas complementares, no que couber.

Art. 251. As carcaças de animais parasitados por *Coenurus cerebralis* (cenurose) quando acompanhadas de caquexia devem ser condenadas.

Parágrafo único. Os órgãos afetados, o cérebro, ou a medula espinhal devem sempre ser condenados.

Art. 252. As carcaças com infecção intensa pelo *Cysticercus ovis* (cisticercose ovina) devem ser condenadas.

§ 1º Entende-se por infecção intensa quando são encontrados cinco ou mais cistos, considerando-se a pesquisa em todos os pontos de eleição e na musculatura da carcaça.

§ 2º Quando forem encontrados mais de um cisto e menos do que o caracteriza a infecção intensa, considerando-se a pesquisa em todos os pontos de eleição, as carcaças e os demais tecidos envolvidos devem ser destinados ao aproveitamento condicional pelo uso do calor, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas.

§ 3º Quando for encontrado um único cisto, considerando-se a pesquisa em todos os pontos de eleição, a carcaça pode ser liberada para consumo humano direto, depois de removida e condenada a área atingida.

§ 4º Os procedimentos para pesquisa de cisticercos nos locais de eleição examinados rotineiramente devem atender ao disposto nas normas complementares.

Art. 253. As carcaças de animais que apresentem lesões de linfadenite caseosa em linfonodos de distintas regiões, com ou sem comprometimento do seu estado geral, devem ser condenadas.

§ 1º As carcaças com lesões localizadas, caseosas ou em processo de calcificação devem ser destinadas à esterilização pelo calor, desde que permitam a remoção e a condenação da área de drenagem dos linfonodos atingidos.



PREFEITURA DE UNAÍ

ESTADO DE MINAS GERAIS

(Fls. 66 do Decreto n.º 5.964 de 14/2/2022).

§2º As carcaças de animais com lesões calcificadas discretas nos linfonodos podem ser liberadas para consumo, depois de removida e condenada a área de drenagem destes linfonodos.

§3º Em todos os casos em que se evidencie comprometimento dos órgãos e das vísceras, estes devem ser condenados.

Subseção VII Da inspeção post mortem de suídeos

Art. 254. Na inspeção de suídeos, aplica-se o disposto nesta Resolução e em normas complementares.

Art. 255. As carcaças que apresentem afecções de pele, tais como eritemas, esclerodermia, urticárias, hipotricose cística, sarnas e outras dermatites podem ser liberadas para o consumo, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas, desde que a musculatura se apresente normal.

Parágrafo único. As carcaças acometidas com sarnas em estágios avançados, que demonstrem sinais de caquexia ou extensiva inflamação na musculatura, devem ser condenadas.

Art. 256. As carcaças com artrite em uma ou mais articulações, com reação nos linfonodos ou hipertrofia da membrana sinovial, acompanhada de caquexia, devem ser condenadas.

§1º As carcaças com artrite em uma ou mais articulações, com reação nos linfonodos, hipertrofia da membrana sinovial, sem repercussão no seu estado geral, devem ser destinadas ao aproveitamento condicional pelo uso do calor.

§2º As carcaças com artrite sem reação em linfonodos e sem repercussão no seu estado geral podem ser liberadas para o consumo, depois de retirada a parte atingida.

Art. 257. As carcaças com infecção intensa por *Cysticercus celulosae* (cisticercose suína) devem ser condenadas.

§1º Entende-se por infecção intensa a presença de dois ou mais cistos, viáveis ou calcificados, localizados em locais de eleição examinados nas linhas de inspeção, adicionalmente à confirmação da presença de dois ou mais cistos nas massas musculares integrantes da carcaça, após a pesquisa mediante incisões múltiplas e profundas em sua musculatura (paleta, lombo e pernil).

§2º Quando for encontrado mais de um cisto, viável ou calcificado, e menos do que o fixado para infecção intensa, considerando a pesquisa em todos os locais de eleição examinados rotineiramente e na carcaça correspondente, esta deve ser destinada ao aproveitamento condicional pelo uso do calor, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas.



PREFEITURA DE UNAÍ

ESTADO DE MINAS GERAIS

(Fls. 67 do Decreto n.º 5.964 de 14/2/2022).

§3º Quando for encontrado um único cisto viável, considerando a pesquisa em todos os locais de eleição examinados, rotineiramente, e na carcaça correspondente, esta deve ser destinada ao aproveitamento condicional pelo uso do frio ou da salga, depois de removida e condenada a área atingida.

§4º Quando for encontrado um único cisto calcificado, considerados todos os locais de eleição examinados rotineiramente na carcaça correspondente, esta pode ser liberada para consumo humano direto, depois de removida e condenada a área atingida.

§5º A língua, o coração, o esôfago e os tecidos adiposos, bem como outras partes passíveis de infecção, devem receber o mesmo destino dado à carcaça.

§6º Os procedimentos para pesquisa de cisticercos nos locais de eleição examinados rotineiramente devem atender ao disposto nas normas complementares.

§7º Pode ser permitido o aproveitamento de tecidos adiposos procedentes de carcaças com infecções intensas para a fabricação de banha, por meio da fusão pelo calor, condenando-se as demais partes.

Art. 258. As carcaças de animais criptorquidas ou que tenham sido castrados por métodos não cirúrgicos quando for comprovada a presença de forte odor sexual, por meio de testes específicos dispostos em norma complementar, devem ser condenadas.

Parágrafo único. As carcaças com leve odor sexual podem ser destinadas à fabricação de produtos cárneos cozidos.

Art. 259. As carcaças de suídeos com erisipela que apresentem múltiplas lesões de pele, artrite agravada por necrose ou quando houver sinais de efeito sistêmico devem ser condenadas.

§1º Nos casos localizados de endocardite vegetativa por erisipela, sem alterações sistêmicas, ou nos casos de artrite crônica, a carcaça deve ser destinada ao aproveitamento condicional pelo uso do calor, após condenação do órgão ou das áreas atingidas.

§2º No caso de lesão de pele discreta e localizada, sem comprometimento de órgão ou da carcaça, esta deve ser destinada ao aproveitamento condicional pelo uso do calor, após remoção da área atingida.

Art. 260. As carcaças de suínos que apresentem lesões de linfadenite granulomatosa localizadas e restritas a apenas um sítio primário de infecção, tais como nos linfonodos cervicais ou



PREFEITURA DE UNAÍ

ESTADO DE MINAS GERAIS

(Fls. 68 do Decreto n.º 5.964 de 14/2/2022).

nos linfonodos mesentéricos ou nos linfonodos mediastínicos, julgadas em condição de consumo, podem ser liberadas após condenação da região ou do órgão afetado.

Parágrafo único. As carcaças suínas em bom estado, com lesões em linfonodos que drenam até dois sítios distintos, sendo linfonodos de órgãos distintos ou com presença concomitante de lesões em linfonodos e em um órgão, devem ser destinadas ao aproveitamento condicional pelo uso do calor, após condenação das áreas atingidas.

Art. 261. As carcaças de suínos acometidos de peste suína devem ser condenadas.

§1º A condenação deve ser total quando os rins e os linfonodos revelarem lesões duvidosas, desde que se comprove lesão característica de peste suína em qualquer outro órgão ou tecido.

§2º Lesões discretas, mas acompanhadas de caquexia ou de qualquer outro foco de supuração, implicam igualmente condenação total.

§3º A carcaça deve ser destinada à esterilização pelo calor, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas, quando as lesões forem discretas e circunscritas a um órgão ou tecido, inclusive nos rins e nos linfonodos.

Art. 262. As carcaças acometidas de *Trichinella spirallis* (Triquinose) devem ser destinadas ao aproveitamento condicional, por meio de tratamento pelo frio.

§1º O tratamento pelo frio deve atender aos seguintes binômios de tempo e temperatura:

I - por trinta dias, a -15°C (quinze graus Celsius negativos);

II - por vinte dias, a -25°C (vinte e cinco graus Celsius negativos); ou

III - por doze dias, a -29°C (vinte e nove graus Celsius negativos).

§2º O Serviço de Inspeção Municipal poderá autorizar outros tratamentos para aproveitamento condicional desde que previstos em norma complementar.

§3º Os procedimentos para detecção de *Trichinella spiralis* nas espécies suscetíveis serão definidos em normas complementares.

Art. 263. Todos os suídeos que morrerem asfixiados, seja qual for a causa, e os que forem escaldados vivos, devem ser condenados.



PREFEITURA DE UNAÍ

ESTADO DE MINAS GERAIS

(Fls. 69 do Decreto n.º 5.964 de 14/2/2022).

Parágrafo único. Excluem-se dos casos de morte por asfixia previstos no caput aqueles decorrentes da insensibilização gasosa, desde que seguidos de imediata sangria.

Subseção VI Da inspeção post mortem de pescado

Art. 264. Na inspeção de pescado, aplica-se o disposto neste Decreto e em normas complementares.

Parágrafo único. A terminologia post mortem não se aplica às espécies de pescado comercializadas vivas.

Art. 265. Entende-se por pescado os peixes, os crustáceos, os moluscos, os anfíbios, os répteis, os equinodermos e outros animais aquáticos usados na alimentação humana.

Parágrafo único. O pescado proveniente da fonte produtora não pode ser destinado à venda direta ao consumidor sem que haja prévia fiscalização, sob o ponto de vista industrial e sanitário.

Art. 266. Os dispositivos previstos neste Decreto são extensivos aos gastrópodes terrestres, no que for aplicável.

Parágrafo único. O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento estabelecerá em norma complementar os procedimentos de inspeção referentes aos gastrópodes terrestres.

Art. 267. São vedados a recepção e o processamento do pescado capturado ou colhido sem atenção ao disposto nas legislações ambientais e pesqueiras.

Art. 268. É obrigatória a lavagem prévia do pescado utilizado como matéria-prima para consumo humano direto ou para a industrialização de forma a promover a limpeza, a remoção de sujidades e microbiota superficial.

Art. 269. Os controles oficiais do pescado e dos seus produtos, no que for aplicável, abrangem, além do disposto no art. 10, o que se segue:

I - análises sensoriais;



PREFEITURA DE UNAÍ

ESTADO DE MINAS GERAIS

(Fls. 70 do Decreto n.º 5.964 de 14/2/2022).

II - indicadores de frescor;

III - controle de histamina, nas espécies formadoras;

IV - controle de biotoxinas ou de outras toxinas perigosas para saúde humana; e

V - controle de parasitas.

Art. 270. Na avaliação dos atributos de frescor do pescado, respeitadas as particularidades de cada espécie, devem ser verificadas as seguintes características sensoriais para:

I - peixes:

a) superfície do corpo limpa, com relativo brilho metálico e reflexos multicolores próprios da espécie, sem qualquer pigmentação estranha;

b) olhos claros, vivos, brilhantes, luzentes, convexos, transparentes, ocupando toda a cavidade orbitária;

c) brânquias ou guelras róseas ou vermelhas, úmidas e brilhantes com odor natural, próprio e suave;

d) abdômen com forma normal, firme, não deixando impressão duradoura à pressão dos dedos;

e) escamas brilhantes, bem aderentes à pele, e nadadeiras apresentando certa resistência aos movimentos provocados;

f) carne firme, consistência elástica, da cor própria da espécie;

g) vísceras íntegras, perfeitamente diferenciadas, peritônio aderente à parede da cavidade celomática;

h) ânus fechado; e

i) odor próprio, característico da espécie;

II- crustáceos:



PREFEITURA DE UNAÍ

ESTADO DE MINAS GERAIS

(Fls. 71 do Decreto n.º 5.964 de 14/2/2022).

- a) aspecto geral brilhante, úmido;
- b) corpo em curvatura natural, rígida, artículos firmes e resistentes;
- c) carapaça bem aderente ao corpo;
- d) coloração própria da espécie, sem qualquer pigmentação estranha;
- e) olhos vivos, proeminentes;
- f) odor próprio e suave; e
- g) lagostas, siris e caranguejos, estarem vivos e vigorosos;

III - moluscos:

- a) bivalves:
 - 1. estarem vivos, com valvas fechadas e com retenção de água incolor e límpida nas conchas;
 - 2. odor próprio e suave; e
 - 3. carne úmida, bem aderente à concha, de aspecto esponjoso, da cor característica de cada espécie;
- b) cefalópodes:
 - 1. pele lisa e úmida;
 - 2. olhos vivos, proeminentes nas órbitas;
 - 3. carne firme e elástica;
 - 4. ausência de qualquer pigmentação estranha à espécie; e
 - 5. odor próprio;
- c) gastrópodes:



PREFEITURA DE UNAÍ

ESTADO DE MINAS GERAIS

(Fls. 72 do Decreto n.º 5.964 de 14/2/2022).

1. carne úmida, aderida à concha, de cor característica de cada espécie;

2. odor próprio e suave; e

3. estarem vivos e vigorosos;

IV- anfíbios:

a) carne de rã:

1. odor suave e característico da espécie;

2. cor rosa pálida na carne, branca e brilhante nas proximidades das articulações;

3. ausência de lesões e elementos estranhos; e

4. textura firme, elástica e tenra; e

V- répteis:

a) carne de jacaré:

1. odor característico da espécie;

2. cor branca rosada;

3. ausência de lesões e elementos estranhos; e

4. textura macia com fibras musculares dispostas uniformemente;

b) carne de quelônios:

1. odor próprio e suave;

2. cor característica da espécie, livre de manchas escuras; e

3. textura firme, elástica e tenra.

§1º As características sensoriais a que se refere este artigo são extensivas, no que for aplicável, às demais espécies de pescado usadas na alimentação humana.



PREFEITURA DE UNAÍ

ESTADO DE MINAS GERAIS

(Fls. 73 do Decreto n.º 5.964 de 14/2/2022).

§2º As características sensoriais a que se refere o caput são aplicáveis ao pescado fresco, resfriado ou congelado, recebido como matéria-prima, no que couber.

§3º Os pescados de que tratam os incisos de I a III devem ser avaliados quanto às características sensoriais por pessoal capacitado pelo estabelecimento, utilizando-se uma tabela de classificação e pontuação com embasamento técnico-científico, conforme definido em norma complementar pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

§4º Nos casos em que a avaliação sensorial revele dúvidas acerca do frescor do pescado, deve-se recorrer a exames físico-químicos complementares.

Art. 271. Pescado fresco é aquele que atende aos seguintes parâmetros físico-químicos complementares, sem prejuízo da avaliação das características sensoriais:

I - pH da carne inferior a 7,00 (sete inteiros) nos peixes;

II - pH da carne inferior a 7,85 (sete inteiros e oitenta e cinco décimos) nos crustáceos;

III - pH da carne inferior a 6,85 (seis inteiros e oitenta e cinco décimos) nos moluscos; e

IV - bases voláteis total inferiores a 30 mg (trinta miligramas) de nitrogênio/100g (cem gramas) de tecido muscular.

§1º Poderão ser estabelecidos valores de pH e base voláteis totais distintos dos dispostos neste artigo para determinadas espécies, a serem definidas em normas complementares, quando houver evidências científicas de que os valores naturais dessas espécies diferem dos fixados.

§2º As características físico-químicas a que se refere este artigo são aplicáveis ao pescado fresco, resfriado ou congelado, no que couber.

Art. 272. Nos estabelecimentos de pescado, é obrigatória a verificação visual de lesões atribuíveis a doenças ou infecções, bem como a presença de parasitas.

Parágrafo único. O monitoramento deste procedimento deve ser executado por pessoa qualificada do estabelecimento, atendendo ao disposto em normas complementares, exceto para as espécies de pescado de abate, que serão submetidas a inspeção permanente.



PREFEITURA DE UNAÍ

ESTADO DE MINAS GERAIS

(Fls. 74 do Decreto n.º 5.964 de 14/2/2022).

Art. 273. É permitido o aproveitamento condicional, conforme normas de destinação estabelecidas em norma complementar, do pescado que se apresentar injuriado, mutilado, deformado, com alterações de cor ou com presença de parasitas localizados.

Art. 274. Nos casos do aproveitamento condicional a que se refere esta Subseção, o pescado deve ser submetido, a critério do SIM, a um dos seguintes tratamentos:

I - congelamento;

II - salga; ou

III - calor.

Art. 275. Os produtos da pesca e da aquicultura infectados com endoparasitas transmissíveis ao homem não podem ser destinados ao consumo cru sem que sejam submetidos previamente ao congelamento à temperatura de -20°C (vinte graus Celsius negativos) por vinte e quatro horas ou a -35°C (trinta e cinco graus Celsius negativos) durante quinze horas.

Parágrafo único. Podem ser utilizados processos diferentes dos propostos, desde que se atinja ao final as mesmas garantias, com embasamento técnico-científico e aprovação do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento.

Art. 276. O pescado, partes dele e os órgãos com lesões ou anormalidades que possam torná-los impróprios para consumo devem ser identificados e conduzidos a um local específico para inspeção, considerando o risco de sua utilização.

CAPÍTULO XV DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE OVOS E DERIVADOS

Art. 277. Para os fins do disposto neste Decreto, entende-se por ovos, sem outra especificação, os ovos de galinha em casca.

Art. 278. A inspeção de ovos e derivados a que se refere este Capítulo é aplicável aos ovos de galinha e, no que couber, às demais espécies produtoras de ovos, respeitadas suas particularidades.

Art. 279. Os ovos só podem ser expostos ao consumo humano quando previamente submetidos à inspeção e à classificação previstas neste Decreto e em normas complementares.



PREFEITURA DE UNAÍ

ESTADO DE MINAS GERAIS

(Fls. 75 do Decreto n.º 5.964 de 14/2/2022).

Art. 280. Para os fins do disposto neste Decreto, entende-se por ovos frescos os que não forem conservados por qualquer processo e se enquadrem na classificação estabelecida neste Decreto e em normas complementares.

Art. 281. Os ovos recebidos na unidade de beneficiamento de ovos e seus derivados devem ser provenientes de estabelecimentos avícolas registrados junto ao serviço oficial de saúde animal.

Parágrafo único. As granjas avícolas também devem ser registradas junto ao serviço oficial de saúde animal.

Art. 282. Os estabelecimentos de ovos e derivados devem executar os seguintes procedimentos, que serão verificados pelo SIM:

I - apreciação geral do estado de limpeza e integridade da casca;

II - exame pela ovoscopia;

III - classificação dos ovos; e

IV - verificação das condições de higiene e integridade da embalagem.

Art. 283. Os ovos destinados ao consumo humano devem ser classificados como ovos de categorias “A” e “B”, de acordo com as suas características qualitativas.

Parágrafo único. A classificação dos ovos por peso deve atender ao RTIQ.

Art. 284. Ovos da categoria “A” devem apresentar as seguintes características qualitativas:

I - casca e cutícula de forma normal, lisas, limpas, intactas;

II - câmara de ar com altura não superior a 6mm (seis milímetros) e imóvel;

III - gema visível à ovoscopia, somente sob a forma de sombra, com contorno aparente, movendo-se ligeiramente em caso de rotação do ovo, mas regressando à posição central;

IV - clara límpida e translúcida, consistente, sem manchas ou turvação e com as calazas intactas; e



PREFEITURA DE UNAÍ

ESTADO DE MINAS GERAIS

(Fls. 76 do Decreto n.º 5.964 de 14/2/2022).

V - cicatrícula com desenvolvimento imperceptível.

Art. 285. Ovos da categoria “B” devem apresentar as seguintes características:

I - serem considerados inócuos, sem que se enquadrem na categoria “A”;

II - apresentarem manchas sanguíneas pequenas e pouco numerosas na clara e na gema; ou

III - serem provenientes de estabelecimentos avícolas de reprodução que não foram submetidos ao processo de incubação.

Parágrafo único. Os ovos da categoria “B” serão destinados exclusivamente à industrialização.

Art. 286. Os ovos limpos trincados ou quebrados que apresentem a membrana testácea intacta devem ser destinados à industrialização tão rapidamente quanto possível.

Art. 287. É proibida a utilização e a lavagem de ovos sujos trincados para a fabricação de derivados de ovos.

Art. 288. Os ovos destinados à produção de seus derivados devem ser previamente lavados antes de serem processados.

Art. 289. Os ovos devem ser armazenados e transportados em condições que minimizem as variações de temperatura.

Art. 290. É proibido o acondicionamento em uma mesma embalagem quando se tratar de:

I - ovos frescos e ovos submetidos a processos de conservação; e

II - ovos de espécies diferentes.

Art. 291. Os aviários, as granjas e as outras propriedades avícolas nas quais estejam grassando doenças zoonóticas com informações comprovadas pelo serviço oficial de saúde animal podem destinar sua produção de ovos ao consumo na forma que se apresenta.



PREFEITURA DE UNAÍ

ESTADO DE MINAS GERAIS

(Fls. 77 do Decreto n.º 5.964 de 14/2/2022).

Art. 292. Os aviários, as granjas e as outras propriedades avícolas nas quais estejam grassando doenças zoonóticas com informações comprovadas pelo serviço oficial de saúde animal não podem destinar sua produção de ovos ao consumo na forma que se apresenta.

CAPÍTULO XVI DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE LEITE E DERIVADOS

Art. 293. A inspeção de leite e derivados, além das exigências previstas neste Decreto, abrange a verificação:

I - do estado sanitário do rebanho, do processo de ordenha, do acondicionamento, da conservação e do transporte do leite;

II - das matérias-primas, do processamento, do produto, da estocagem e da expedição; e

III - das instalações laboratoriais, dos equipamentos, dos controles e das análises laboratoriais.

Art. 294. A inspeção de leite e derivados a que se refere este Capítulo é aplicável ao leite de vaca e, no que couber, às demais espécies produtoras de leite, respeitadas suas particularidades.

Art. 295. Para os fins deste Decreto, entende-se por leite, sem outra especificação, o produto oriundo da ordenha completa, ininterrupta, em condições de higiene, de vacas sadias, bem alimentadas e descansadas.

§1º O leite de outros animais deve denominar-se segundo a espécie de que proceda.

§2º É permitida a mistura de leite de espécies animais diferentes, desde que conste na denominação de venda do produto e seja informada na rotulagem a porcentagem do leite de cada espécie.

Art. 296. Para os fins deste Decreto, entende-se por colostro o produto da ordenha obtido após o parto e enquanto estiverem presentes os elementos que o caracterizam.



PREFEITURA DE UNAÍ

ESTADO DE MINAS GERAIS

(Fls. 78 do Decreto n.º 5.964 de 14/2/2022).

Art. 297. Para os fins deste Decreto, entende-se por leite de retenção o produto da ordenha obtido no período de trinta dias antes da parição prevista.

Art. 298. Para os fins deste Decreto, entende-se por leite individual o produto resultante da ordenha de uma só fêmea e por leite de conjunto o produto resultante da mistura de leites individuais.

Art. 299. Para os fins deste Decreto, entende-se por gado leiteiro todo rebanho explorado com a finalidade de produzir leite.

Parágrafo único. É proibido ministrar substâncias estimulantes de qualquer natureza capazes de provocar aumento da secreção láctea com prejuízo da saúde animal e humana.

Art. 300. O leite deve ser produzido em condições higiênicas, abrangidos o manejo do gado leiteiro e os procedimentos de ordenha, conservação e transporte.

§1º Logo após a ordenha, manual ou mecânica, o leite deve ser filtrado por meio de utensílios específicos previamente higienizados.

§2º O leite cru mantido na propriedade rural deve ser conservado sob temperatura e período definidos em norma complementar.

§3º O vasilhame ou o equipamento para conservação do leite na propriedade rural até a sua captação deve permanecer em local próprio e específico e deve ser mantido em condições de higiene.

Art. 301. Para os fins deste Decreto, entende-se por tanque comunitário o equipamento de refrigeração por sistema de expansão direta, utilizado de forma coletiva exclusivamente por produtores de leite para conservação do leite cru refrigerado na propriedade rural.

Art. 302. É proibido o desnate parcial ou total do leite nas propriedades rurais.

Art. 303. É proibido o envio a qualquer estabelecimento industrial do leite de fêmeas que, independentemente da espécie:

I - pertençam à propriedade que esteja sob interdição;

II - não se apresentem clinicamente sãs e em bom estado de nutrição;



PREFEITURA DE UNAÍ

ESTADO DE MINAS GERAIS

(Fls. 79 do Decreto n.º 5.964 de 14/2/2022).

III - estejam no último mês de gestação ou na fase colostral;

IV - apresentem diagnóstico clínico ou resultado de provas diagnósticas que indiquem a presença de doenças infectocontagiosas que possam ser transmitidas ao ser humano pelo leite;

V - estejam sendo submetidas a tratamento com produtos de uso veterinário durante o período de carência recomendado pelo fabricante; ou

VI - recebam alimentos ou produtos de uso veterinário que possam prejudicar a qualidade do leite.

Art. 304. O estabelecimento é responsável por garantir a identidade, a qualidade e a rastreabilidade do leite cru, desde a sua captação na propriedade rural até a recepção no estabelecimento, incluído o seu transporte.

Parágrafo único. Para fins de rastreabilidade, na captação de leite por meio de carro-tanque isotérmico, deve ser colhida amostra do leite de cada produtor ou tanque comunitário previamente à captação, identificada e conservada até a recepção no estabelecimento industrial.

Art. 305. A transferência de leite cru refrigerado entre carros-tanques isotérmicos das propriedades rurais até os estabelecimentos industriais pode ser realizada em um local intermediário, sob controle do estabelecimento, desde que este comprove que a operação não gera prejuízo à qualidade do leite.

§1º O local intermediário de que trata o caput deve constar formalmente do programa de coleta a granel do estabelecimento industrial a que está vinculado.

§2º É proibido medir ou transferir leite em ambiente que o exponha a contaminações.

Art. 306. Os estabelecimentos que recebem leite cru de produtores rurais são responsáveis pela implementação de programas de melhoria da qualidade da matéria-prima e de educação continuada dos produtores.

Art. 307. A coleta, o acondicionamento e o envio para análises de amostras de leite proveniente das propriedades rurais para atendimento ao programa nacional de melhoria da qualidade do leite são de responsabilidade do estabelecimento que primeiramente o receber dos produtores, e abrange:

I - contagem de células somáticas - CCS;



PREFEITURA DE UNAÍ

ESTADO DE MINAS GERAIS

(Fls. 80 do Decreto n.º 5.964 de 14/2/2022).

II - contagem bacteriana total - CBT;

III - composição centesimal;

IV - detecção de resíduos de produtos de uso veterinário; e

V - outras que venham a ser determinadas em norma complementar.

Parágrafo único. Devem ser observados os procedimentos de coleta, acondicionamento e envio de amostras estabelecidos pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Art. 308. Considera-se leite o produto que atenda as seguintes especificações:

I - características físico-químicas:

a) características sensoriais (cor, odor e aspecto) normais;

b) teor mínimo de gordura de 3,0g/100g (três gramas por cem gramas);

c) teor mínimo de proteína de 2,9g/100g (dois inteiros e nove décimos de gramas por cem gramas);

d) teor mínimo de lactose de 4,3g/100g (quatro inteiros e três décimos de gramas por cem gramas);

e) teor mínimo de sólidos não gordurosos de 8,4g/100g (oito inteiros e quatro décimos de gramas por cem gramas);

f) teor mínimo de sólidos totais de 11,4g/100g (onze inteiros e quatro décimos de gramas por cem gramas);

g) acidez titulável entre 0,14 (quatorze centésimos) e 0,18 (dezoito centésimos) expressa em gramas de ácido lático/100 mL;

h) densidade relativa a 15°C (quinze graus Celsius) entre 1,028 (um inteiro e vinte e oito milésimos) e 1,034 (um inteiro e trinta e quatro milésimos) expressa em g/mL;

i) índice crioscópico entre -0,530°H (quinhentos e trinta milésimos de grau Hortvet negativos) e -0,555°H (quinhentos e cinquenta e cinco milésimos de grau Hortvet negativos); e



PREFEITURA DE UNAÍ

ESTADO DE MINAS GERAIS

(Fls. 81 do Decreto n.º 5.964 de 14/2/2022).

j) equivalentes a -0,512°C (quinhentos e doze milésimos de grau Celsius negativos) e a -0,536°C (quinhentos e trinta e seis milésimos de grau Celsius negativos), respectivamente;

II - não apresente substâncias estranhas à sua composição, tais como agentes inibidores do crescimento microbiano, neutralizantes da acidez, reconstituintes da densidade ou do índice crioscópico; e

III - não apresente resíduos de produtos de uso veterinário e contaminantes acima dos limites máximos previstos em normas complementares.

Art. 309. A análise do leite para sua seleção e recepção no estabelecimento industrial deve abranger as especificações determinadas em normas complementares.

Art. 310. O estabelecimento industrial é responsável pelo controle das condições de recepção e seleção do leite destinado ao beneficiamento ou à industrialização, conforme especificações definidas neste Decreto e em normas complementares.

§1º Só pode ser beneficiado o leite que atenda às especificações previstas no art. 308.

§2º Quando detectada qualquer não conformidade nos resultados de análises de seleção do leite, o estabelecimento receptor será responsável pela destinação adequada do leite, de acordo com o disposto neste Decreto e em normas complementares.

§ 3º A destinação do leite que não atenda às especificações previstas no art. 308 e seja proveniente de estabelecimentos industriais, desde que ainda não tenha sido internalizado, é de responsabilidade do estabelecimento fornecedor, facultada a destinação do produto no estabelecimento receptor.

§ 4º Na hipótese de que trata o § 3º, o estabelecimento receptor fica obrigado a comunicar ao SIM a ocorrência, devendo manter registros auditáveis das análises realizadas e dos controles de rastreabilidade e destinação, quando esta ocorrer em suas instalações.

Art. 311. Para os fins deste Decreto, entende-se por filtração a retirada das impurezas do leite por processo mecânico, mediante passagem sob pressão por material filtrante apropriado.

Art. 312. Para os fins deste Decreto, entende-se por clarificação a retirada das impurezas do leite por processo mecânico, mediante centrifugação ou outro processo tecnológico equivalente.



PREFEITURA DE UNAÍ

ESTADO DE MINAS GERAIS

(Fls. 82 do Decreto n.º 5.964 de 14/2/2022).

Art. 313. Para os fins deste Decreto, entende-se por pasteurização o tratamento térmico aplicado ao leite com objetivo de evitar perigos à saúde pública decorrentes de micro-organismos patogênicos eventualmente presentes, e que promove mínimas modificações químicas, físicas, sensoriais e nutricionais.

§ 1º Permitem-se os seguintes processos de pasteurização do leite:

I - pasteurização lenta, que consiste no aquecimento indireto do leite entre 63°C (sessenta e três graus Celsius) e 65°C (sessenta e cinco graus Celsius) pelo período de trinta minutos, mantendo-se o leite sob agitação mecânica, lenta, em aparelhagem própria; e

II - pasteurização rápida, que consiste no aquecimento do leite em camada laminar entre 72°C (setenta e dois graus Celsius) e 75°C (setenta e cinco graus Celsius) pelo período de quinze a vinte segundos, em aparelhagem própria.

§2º É obrigatória a utilização de aparelhagem convenientemente instalada e em perfeito funcionamento, provida de dispositivos de controle automático de temperatura, registradores de temperatura, termômetros e outros que venham a ser considerados necessários para o controle técnico e sanitário da operação.

§3º Para o sistema de pasteurização rápida, a aparelhagem de que trata o § 2º deve incluir válvula para o desvio de fluxo do leite com acionamento automático e alarme sonoro.

§4º O leite pasteurizado destinado ao consumo humano direto deve ser refrigerado em temperatura não superior a 4°C (quatro graus Celsius), imediatamente após a pasteurização, envasado automaticamente em circuito fechado no menor prazo possível e expedido ao consumo ou armazenado em câmara frigorífica em temperatura também não superior a 4°C (quatro graus Celsius).

§5º É permitido o armazenamento frigorífico do leite pasteurizado em tanques isotérmicos providos de termômetros e agitadores automáticos à temperatura entre 2°C (dois graus Celsius) e 4°C (quatro graus Celsius).

§6º O leite pasteurizado deve apresentar provas de fosfatase alcalina negativa e de peroxidase positiva.

§7º É proibida a repasteurização do leite para consumo humano direto.

Art. 314. Entende-se por processo de ultra-alta temperatura - UAT ou UHT o tratamento térmico aplicado ao leite a uma temperatura entre 130°C (cento e trinta graus Celsius) e 150°C (cento e cinquenta graus Celsius), pelo período de dois a quatro segundos, mediante processo de fluxo contínuo, imediatamente resfriado a temperatura inferior a 32°C (trinta e dois graus



PREFEITURA DE UNAÍ

ESTADO DE MINAS GERAIS

(Fls. 83 do Decreto n.º 5.964 de 14/2/2022).

Celsius) e envasado sob condições assépticas em embalagens esterilizadas e hermeticamente fechadas.

Art. 315. Para os fins deste Decreto, entende-se por processo de esterilização o tratamento térmico aplicado ao leite a uma temperatura entre 110° C (cento e dez graus Celsius) e 130° C (cento e trinta graus Celsius) pelo prazo de vinte a quarenta minutos, em equipamentos próprios.

Art. 316. Na conservação do leite devem ser atendidos os seguintes limites máximos de conservação e temperatura:

I - conservação e expedição no posto de refrigeração: 4° C (quatro graus Celsius);

II - conservação na usina de beneficiamento ou fábrica de laticínios antes da pasteurização: 4°C (quatro graus Celsius);

III - refrigeração após a pasteurização: 4° C (quatro graus Celsius);

IV - estocagem em câmara frigorífica do leite pasteurizado: 4° C (quatro graus Celsius);

V - entrega ao consumo do leite pasteurizado: 7° C (sete graus Celsius); e

VI - estocagem e entrega ao consumo do leite submetido ao processo de ultra-alta temperatura - UAT ou UHT e esterilizado: temperatura ambiente.

Art. 317. O leite termicamente processado para consumo humano direto só pode ser exposto à venda quando envasado automaticamente, em circuito fechado, em embalagem inviolável e específica para as condições previstas de armazenamento.

§1º Os equipamentos de envase devem possuir dispositivos que garantam a manutenção das condições assépticas das embalagens de acordo com as especificidades do processo.

§2º O envase do leite para consumo humano direto só pode ser realizado em granjas leiteiras e em usinas de beneficiamento de leite, conforme disposto neste Decreto

Art. 318. O leite pasteurizado deve ser transportado em veículos isotérmicos com unidade frigorífica instalada.



PREFEITURA DE UNAÍ

ESTADO DE MINAS GERAIS

(Fls. 84 do Decreto n.º 5.964 de 14/2/2022).

Art. 319. O leite beneficiado, para ser exposto ao consumo como integral, deve apresentar os mesmos requisitos do leite normal, com exceção do teor de sólidos não gordurosos e de sólidos totais, que devem atender ao RTIQ.

Art. 320. O leite beneficiado, para ser exposto ao consumo como padronizado, semidesnatado ou desnatado, deve satisfazer às exigências do leite normal, com exceção dos teores de gordura, de sólidos não gordurosos e de sólidos totais, que devem atender ao RTIQ.

Art. 321. O leite beneficiado, para ser exposto ao consumo como semidesnatado ou desnatado, deve satisfazer às exigências do leite normal, com exceção dos teores de gordura, de sólidos não gordurosos e de sólidos totais, que devem atender ao RTIQ.

Art. 322. Os padrões microbiológicos do leite beneficiado devem atender ao RTIQ.

Art. 323. É proibido o emprego de substâncias que possam ser prejudiciais ou nocivas ao consumidor.

Art. 324. O sal e seus substitutivos, os condimentos e as especiarias empregados no preparo de produtos de origem animal devem ser isentos de substâncias estranhas à sua composição e devem atender à legislação específica.

Parágrafo único. É proibido o reaproveitamento de sal, para produtos comestíveis, após seu uso em processos de salga.

Art. 325. É proibido o emprego de salmouras turvas, sujas, alcalinas, com cheiro amoniacal, fermentadas ou inadequadas por qualquer outra razão.

Parágrafo único. É permitido o tratamento com vistas à recuperação de salmouras por meio de métodos como filtração por processo contínuo, pasteurização ou pelo uso de substâncias químicas autorizadas pelo órgão competente, desde que não apresentem alterações de suas características originais.

CAPÍTULO XVII DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ABELHAS E DERIVADOS

Art. 326. A inspeção de produtos de abelhas e derivados, além das exigências já previstas neste Decreto, abrange a verificação da extração, do acondicionamento, da conservação, do processamento, da armazenagem, da expedição e do transporte dos produtos de abelhas.

Art. 327. As análises de produtos de abelhas, para sua recepção e seleção no estabelecimento processador, devem abranger as características sensoriais e as análises



PREFEITURA DE UNAÍ

ESTADO DE MINAS GERAIS

(Fls. 85 do Decreto n.º 5.964 de 14/2/2022).

determinadas em normas complementares, além da pesquisa de indicadores de fraudes que se façam necessária.

Parágrafo único. Quando detectada qualquer não conformidade nos resultados das análises de seleção da matéria-prima, o estabelecimento receptor será responsável pela destinação adequada do produto, de acordo com o disposto neste Decreto e em normas complementares.

Art. 328. O mel e o mel de abelhas sem ferrão, quando submetidos ao processo de descristalização, pasteurização ou desumidificação, devem respeitar o binômio tempo e temperatura e o disposto em normas complementares.

Art. 329. Os estabelecimentos de produtos de abelhas que recebem matérias-primas de produtores rurais devem manter atualizado o cadastro desses produtores, conforme disposto em normas complementares.

Parágrafo único. A extração da matéria-prima por produtor rural deve ser realizada em local próprio que possibilite os trabalhos de manipulação e acondicionamento da matéria-prima em condições de higiene.

Art. 330. Os produtos de abelhas sem ferrão devem ser procedentes de criadouros, na forma de meliponários, autorizados pelo órgão ambiental competente.

CAPÍTULO XVIII DAS INFRAÇÕES

Art. 331 – Sem prejuízo da responsabilidade cível e penal, constituem infrações ao disposto neste Decreto, além de outras previstas:

I - construir, ampliar ou reformar instalações sem a prévia aprovação do Serviço de Inspeção Municipal;

II - não realizar as transferências de responsabilidade ou deixar de notificar o comprador, o locatário ou o arrendatário sobre esta exigência legal, por ocasião da venda, da locação ou do arrendamento;

III - utilizar rótulo que não atenda ao disposto na legislação aplicável específica;

IV - expedir matérias-primas, ingredientes, produtos ou embalagens em condições inadequadas;



PREFEITURA DE UNAÍ

ESTADO DE MINAS GERAIS

(Fls. 86 do Decreto n.º 5.964 de 14/2/2022).

V - ultrapassar a capacidade máxima de abate, de industrialização, de beneficiamento ou de armazenagem;

VI - elaborar produtos que não possuam processos de fabricação, de formulação e de composição registrados;

VII - expedir produtos sem rótulos ou cujos rótulos não tenham sido registrados;

VIII - desobedecer ou inobservar os preceitos de bem-estar animal dispostos neste Decreto, no Decreto Federal nº 9.013/2017, e em normas complementares referentes aos produtos de origem animal;

IX - desobedecer ou inobservar as exigências sanitárias relativas ao funcionamento e à higiene das instalações, dos equipamentos, dos utensílios e dos trabalhos de manipulação e de preparo de matérias-primas e de produtos;

X - omitir elementos informativos sobre composição centesimal e tecnológica do processo de fabricação;

XI - receber, utilizar, transportar, armazenar ou expedir matéria-prima, ingrediente ou produto desprovido da comprovação de sua procedência;

XII - utilizar processo, substância, ingredientes ou aditivos que não atendam ao disposto na legislação específica;

XIII - não cumprir os prazos previstos em seus programas de autocontrole e nos documentos expedidos em resposta ao SIM relativos a fiscalizações, autuações, intimações ou notificações;

XIV - adquirir, manipular, expedir ou distribuir produtos de origem animal oriundos de estabelecimento não inspecionados no âmbito do Serviço de Inspeção Municipal (SIM), Serviço de Inspeção Estadual (SIE), Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Sistema Brasileiro de Inspeção (SISBI);

XV - expedir ou distribuir produtos falsamente oriundos de um estabelecimento;

XVI - elaborar produtos que não atendem ao disposto na legislação específica ou em desacordo com os processos de fabricação, de formulação e de composição previstos pela legislação aplicável;

XVII - utilizar produtos com prazo de validade vencida, apor aos produtos novas

A handwritten signature in black ink, likely belonging to the Mayor or a representative of the city of Unaí.



PREFEITURA DE UNAÍ

ESTADO DE MINAS GERAIS

(Fls. 87 do Decreto n.º 5.964 de 14/2/2022).

datas depois de expirado o prazo ou apor data posterior à data de fabricação do produto;

XVIII - prestar ou apresentar informações, declarações ou documentos falsos ou inexatos perante o órgão fiscalizador, referentes à quantidade, à qualidade e à procedência das matérias-primas, dos ingredientes e dos produtos ou sonegar qualquer informação que, direta ou indiretamente, interesse ao SIM;

XIX - fraudar registros sujeitos à verificação pelo SIM;

XX - ceder ou utilizar de forma irregular lacres, carimbos oficiais, rótulos e embalagens;

XXI - alterar ou fraudar qualquer matéria-prima, ingrediente ou produto de origem animal;

XXII - simular a legalidade de matérias-primas, de ingredientes ou de produtos de origem desconhecida;

XXIII - embaraçar a ação de servidor do SIM no exercício de suas funções, com vistas a dificultar, a retardar, a impedir, a restringir ou a burlar os trabalhos de fiscalização;

XXIV - desacatar, intimidar, ameaçar, agredir ou tentar subornar servidor do SIM;

XXV - produzir ou expedir produtos que representem risco à saúde pública;

XXVI - produzir ou expedir, para fins comestíveis, produtos que sejam impróprios ao consumo humano;

XXVII - utilizar matérias-primas e produtos condenados ou não inspecionados no preparo de produtos usados na alimentação humana;

XXVIII - utilizar, substituir, subtrair ou remover, total ou parcialmente, matéria-prima, produto, rótulo ou embalagem apreendidos pelo SIM e mantidos sob a guarda do estabelecimento;

XXIX - fraudar documentos oficiais;

XXX - não realizar o recolhimento de produtos que possam incorrer em risco à saúde ou aos interesses do consumidor.

Art. 332. Consideram-se impróprios para o consumo humano, na forma em que se



PREFEITURA DE UNAÍ

ESTADO DE MINAS GERAIS

(Fls. 88 do Decreto n.º 5.964 de 14/2/2022).

apresentam, no todo ou em parte, as matérias-primas ou os produtos de origem animal que:

I - apresentem-se alterados;

II - apresentem-se fraudados;

III - apresentem-se danificados por umidade ou fermentação, rançosos, com características físicas ou sensoriais anormais, contendo quaisquer sujidades ou que demonstrem pouco cuidado na manipulação, na elaboração, na conservação ou no acondicionamento;

IV - contenham substâncias ou contaminantes que não possuam limite estabelecido em legislação, mas que possam prejudicar a saúde do consumidor;

V - contenham substâncias tóxicas ou compostos radioativos em níveis acima dos limites permitidos em legislação específica;

VI - não atendam aos padrões fixados neste Decreto e em normas complementares;

VII - contenham microrganismos patogênicos em níveis acima dos limites permitidos neste Decreto, em normas complementares e em legislação específica;

VIII - revelem-se inadequados aos fins a que se destinam;

IX - contenham contaminantes, resíduos de agrotóxicos, de produtos de uso veterinário acima dos limites estabelecidos em legislação específica;

X - sejam obtidos de animais que estejam sendo submetidos a tratamento com produtos de uso veterinário durante o período de carência recomendado pelo fabricante;

XI - sejam obtidos de animais que receberam alimentos ou produtos de uso veterinário que possam prejudicar a qualidade do produto;

XII - apresentem embalagens estufadas;

XIII - apresentem embalagens defeituosas, com seu conteúdo exposto à contaminação e à deterioração;

XIV - estejam com o prazo de validade expirado;

XV - não possuam procedência conhecida;

XVI - não estejam claramente identificados como oriundos de estabelecimento sob

A handwritten signature in black ink, likely belonging to the Mayor or a representative of the city of Unaí.



PREFEITURA DE UNAÍ

ESTADO DE MINAS GERAIS

(Fls. 89 do Decreto n.º 5.964 de 14/2/2022).

inspeção sanitária.

Parágrafo Único. Outras situações não previstas nos incisos anteriores podem tornar as matérias-primas e os produtos impróprios para consumo humano, conforme critérios definidos em legislação específica.

Art. 333. Além dos casos previstos no art. 332, as carnes ou os produtos cárneos devem ser considerados impróprios para consumo humano, na forma como se apresentam, quando:

I - sejam obtidos de animais que se enquadrem nos casos de condenação previstos na legislação aplicável;

II - estejam mofados ou bolorentos, exceto nos produtos em que a presença de mofos seja uma consequência natural de seu processamento tecnológico; ou

III - estejam infestados por parasitas ou com indícios de ação por insetos ou roedores.

Parágrafo Único. São ainda considerados impróprios para consumo humano a carne ou os produtos cárneos obtidos de animais ou matérias-primas animais não submetidos à inspeção sanitária oficial.

Art. 334 - Além dos casos previstos no art. 332, o pescado ou os produtos de pescado devem ser considerados impróprios para consumo humano, na forma como se apresentam, quando:

I - estejam em mau estado de conservação e com aspecto repugnante;

II - apresentem sinais de deterioração;

III - sejam portadores de lesões ou doenças;

IV - apresentem infecção muscular macia por parasitas;

V - tenham sido tratados por antissépticos ou conservadores não autorizados;

VI - tenham sido recolhidos já mortos, salvo quando capturados em operações de pesca;

VII - apresentem perfurações dos envoltórios dos embutidos por parasitas.

Art. 335. Além dos casos previstos no art. 332, os ovos e derivados devem ser considerados impróprios para consumo humano, na forma como se encontram, quando apresentem:



PREFEITURA DE UNAÍ

ESTADO DE MINAS GERAIS

(Fls. 90 do Decreto n.º 5.964 de 14/2/2022).

I - alterações da gema e da clara, com gema aderente à casca, gema rompida, presença de manchas escuras ou de sangue alcançando também a clara, presença de embrião com mancha orbitária ou em adiantado estado de desenvolvimento;

II - mumificação ou estejam secos por outra causa;

III - podridão vermelha, negra ou branca;

IV - contaminação por fungos, externa ou internamente;

V - sujidades externas por materiais estercorais ou tenham tido contato com substâncias capazes de transmitir odores ou sabores estranhos;

VI - rompimento da casca e estejam sujos; ou

VII - rompimento da casca e das membranas testáceas.

Parágrafo Único. São também considerados impróprios para consumo humano os ovos que foram submetidos ao processo de incubação.

Art. 336. Além dos casos previstos no art. 332, considera-se impróprio para qualquer tipo de aproveitamento do leite cru, quando:

I - provenha de propriedade interditada pela autoridade de saúde animal competente;

II - na seleção da matéria-prima, apresente resíduos de produtos inibidores, de neutralizantes de acidez, de reconstituíntes de densidade ou do índice crioscópico, de conservadores, de agentes inibidores do crescimento microbiano ou de outras substâncias estranhas à sua composição;

III - apresente corpos estranhos ou impurezas que causem repugnância; ou

IV - revele presença de colostro.

Parágrafo Único. O leite considerado impróprio para qualquer tipo de aproveitamento e qualquer produto que tenha sido preparado com ele ou que a ele tenha sido misturado devem ser descartados e inutilizados pelo estabelecimento.

Art. 337. Além dos casos previstos nos art. 332 e art. 336, considera-se impróprio para produção de leite para consumo humano direto o leite cru, quando:

I - não atenda as especificações previstas na legislação; e



PREFEITURA DE UNAÍ

ESTADO DE MINAS GERAIS

(Fls. 91 do Decreto n.º 5.964 de 14/2/2022).

II - não seja aprovado nos testes de estabilidade térmica estabelecidos em normas complementares.

Art. 338. Além dos casos previstos no art. 332, são considerados impróprios para consumo humano, na forma como se apresentam, o mel e o mel de abelhas sem ferrão que evidenciem fermentação avançada ou hidroximetilfurfural acima do estabelecido, conforme o disposto em normas complementares.

Art. 339. Para efeito das infrações previstas neste Decreto, as matérias-primas e os produtos podem ser considerados alterados ou fraudados.

Parágrafo Único. São considerados fraudados as matérias-primas ou os produtos que apresentem adulterações ou falsificações, conforme disposto a seguir:

I - adulterações:

a) as matérias-primas e os produtos que tenham sido privados parcial ou totalmente de seus componentes característicos em razão da substituição por outros inertes ou estranhos, não atendendo ao disposto na legislação específica;

b) as matérias-primas e os produtos com adição de ingredientes, de aditivos, de coadjuvantes de tecnologia ou de substâncias de qualquer natureza com o objetivo de dissimular ou ocultar alterações, deficiências de qualidade da matéria-prima, defeitos na elaboração ou aumentar o volume ou o peso do produto;

c) os produtos que na manipulação ou na elaboração tenham sido empregados matérias-primas ou ingredientes impróprios ou que não atendam ao disposto no RTIQ ou na formulação indicada no registro do produto;

d) os produtos em que tenham sido empregados ingredientes, aditivos ou coadjuvantes de tecnologia diferentes daqueles expressos na formulação original ou sem prévia autorização do órgão competente;

e) os produtos que sofram alterações na data de fabricação, na data ou no prazo de validade;

II - falsificações:

a) quando tenham sido utilizadas denominações diferentes das previstas na legislação aplicável;



PREFEITURA DE UNAÍ

ESTADO DE MINAS GERAIS

(Fls. 92 do Decreto n.º 5.964 de 14/2/2022).

b) os que tenham sido elaborados, fracionados ou reembalados, expostos ou não ao consumo, com a aparência e as características gerais de um outro produto registrado e que se denominem como este, sem que o seja;

c) quando o rótulo do produto contenha dizeres, gravuras ou qualquer expressão que induza o consumidor a erro ou confusão quanto à origem, à natureza ou à qualidade do produto ou lhe atribua qualidade terapêutica ou medicamentosa;

d) os que tenham sido elaborados de espécie diferente da declarada no rótulo ou divergente da indicada no registro do produto; ou

e) os que não tenham sofrido o processamento especificado em seu registro, expostos ou não ao consumo, e que estejam indicados como um produto processado.

Art. 340. Nos casos previstos no art. 331, independentemente da penalidade administrativa aplicável, podem ser adotados os seguintes procedimentos:

I - nos casos de apreensão, após reinspeção completa, as matérias-primas e os produtos podem ser condenados ou pode ser autorizado o seu aproveitamento condicional para a alimentação humana, conforme disposto em normas complementares; e

II - nos casos de condenação, pode ser permitido o aproveitamento das matérias-primas e dos produtos para fins não comestíveis.

CAPÍTULO XIX DAS PENALIDADES

Art. 341. As penalidades a serem aplicadas por autoridade competente terão natureza pecuniária ou consistirão em obrigação de fazer ou de não fazer, assegurados os direitos à ampla defesa e ao contraditório.

Art. 342. Sem prejuízo das responsabilidades civis e penais cabíveis, a infração à legislação aplicável ao SIM referentes aos produtos de origem animal, considerada a sua natureza e a sua gravidade, acarretará, isolada ou cumulativamente, as seguintes sanções:

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

II - multa, nos casos não compreendidos no inciso I, até o valor de R\$5.000,00 (cinco mil reais), observadas as seguintes gradações:

a) para infrações leves, multa de um a quinze por cento do valor máximo;



PREFEITURA DE UNAÍ

ESTADO DE MINAS GERAIS

(Fls. 93 do Decreto n.º 5.964 de 14/2/2022).

- b) para infrações moderadas, multa de quinze a quarenta por cento do valor máximo;
- c) para infrações graves, multa de quarenta a oitenta por cento do valor máximo; e
- d) para infrações gravíssimas, multa de oitenta a cem por cento do valor máximo.

III - apreensão e perda das matérias-primas ou dos produtos de origem animal, quando não apresentarem condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim a que se destinam ou forem adulterado;

IV - suspensão das atividades, quando causar risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitárias ou quando causar embaraço à ação fiscalizadora;

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

VI - cassação do Alvará de Licença de Localização e Funcionamento do estabelecimento ou cassação do título de registro de inspeção, conforme o caso.

§1º A interdição de que trata o inciso V do caput poderá ser levantada, após atendimento das exigências que motivaram a sanção.

§2º Se a interdição não for levantada nos termos do parágrafo anterior, decorridos doze meses, será cancelado o registro.

§3º O valor estabelecido no inciso II do *caput* deste artigo poderá ser corrigido anualmente com base na variação do Índice de Preços ao Consumidor Amplo – IPCA, divulgado pelo Instituto de Brasileiro de Geografia e Estatísticas – IBGE.

§4º Os produtos apreendidos nos termos do inciso III do *caput* deste artigo e perdidos em favor do Município, que, apesar das adulterações que resultaram em sua apreensão, apresentarem condições apropriadas ao consumo humano, serão destinados prioritariamente aos programas de segurança alimentar e combate à fome.

Art. 343 - Para fins de aplicação da sanção de multa de que trata o inciso II do art. 342, são consideradas:

I - infrações leves as compreendidas nos incisos I a VII do caput do art. 331;

II - infrações moderadas as compreendidas nos incisos VIII a XVI do caput do art. 331;



PREFEITURA DE UNAÍ

ESTADO DE MINAS GERAIS

(Fls. 94 do Decreto n.º 5.964 de 14/2/2022).

III - infrações graves as compreendidas nos incisos XVII a XXII do caput do art. 331; e

IV - infrações gravíssimas as compreendidas nos incisos XXIII a XXX do caput do art. 331.

§1º As infrações classificadas como leves, moderadas ou graves poderão receber graduação superior, nos casos em que a falta cometida implicar risco à saúde ou aos interesses dos consumidores, ou, ainda, pelas sucessivas reincidências.

§2º Aos que cometerem outras infrações à legislação aplicável ao SIM, será aplicada multa no valor compreendido entre um e cem por cento do valor máximo da multa, de acordo com a gravidade da falta e seu impacto na saúde pública ou na saúde animal, observadas as circunstâncias atenuantes e agravantes previstas no art. 344.

Art. 344 - Para efeito da fixação dos valores da multa de que trata o inciso II do caput do art. 342, serão considerados, além da gravidade do fato, em vista de suas consequências para a saúde pública e para os interesses do consumidor, os antecedentes do infrator e as circunstâncias atenuantes e agravantes.

§ 1º São consideradas circunstâncias atenuantes:

I - o infrator ser primário;

II - a ação do infrator não ter sido fundamental para a consecução do fato;

III - o infrator, espontaneamente, procurar minorar ou reparar as consequências do ato lesivo que lhe for imputado;

IV - a infração cometida configurar-se como sem dolo ou sem má-fé;

V - a infração ter sido cometida accidentalmente;

VI - a infração não acarretar vantagem econômica para o infrator; ou

VII - a infração não afetar a qualidade do produto.

§ 2º São consideradas circunstâncias agravantes:

I - O infrator ser reincidente;

II - O infrator ter cometido a infração com vistas à obtenção de qualquer tipo de



PREFEITURA DE UNAÍ

ESTADO DE MINAS GERAIS

(Fls. 95 do Decreto n.º 5.964 de 14/2/2022).

vantagem;

III - O infrator deixar de tomar providências para evitar o ato, mesmo tendo conhecimento de sua lesividade para a saúde pública;

IV - O infrator ter coagido outrem para a execução material da infração;

V - A infração ter consequência danosa para a saúde pública ou para o consumidor;

VI - O infrator ter colocado obstáculo ou embaraço à ação da fiscalização ou à inspeção;

VII - O infrator ter agido com dolo ou com má-fé; ou

VIII - O infrator ter descumprido as obrigações de depositário relativas à guarda do produto.

§ 3º Na hipótese de haver concurso de circunstâncias atenuantes e agravantes, a aplicação da pena deve ser considerada em razão das que sejam preponderantes.

§ 4º Verifica-se reincidência quando o infrator cometer nova infração depois do trânsito em julgado da decisão administrativa que o tenha condenado pela infração anterior, podendo ser genérica ou específica.

§ 5º A reincidência genérica é caracterizada pelo cometimento de nova infração e a reincidência específica é caracterizada pela repetição de infração já anteriormente cometida.

§ 6º Para efeito de reincidência, não prevalece a condenação anterior se entre a data do cumprimento ou da extinção da penalidade administrativa e a data da infração posterior tiver decorrido mais de cinco anos, podendo norma específica reduzir esse tempo.

§ 7º Quando a mesma infração for objeto de enquadramento em mais de um dispositivo deste Decreto, prevalece para efeito de punição o enquadramento mais específico em relação ao mais genérico.

§ 8º Na fixação da pena de multa deve-se atender, principalmente, a situação econômica do infrator e se o ato foi praticado mediante ardil, simulação, desacato e embaraço à ação fiscal;

§ 9º A multa pode ser aumentada até o triplo, se a autoridade competente considerar que, em virtude da situação econômica do infrator, é ineficaz, embora aplicada no máximo;

§ 10 As multas a que se refere o presente instrumento serão aplicadas sem prejuízo de outras que, por lei, possam ser impostas por autoridades de saúde pública ou policiais;



PREFEITURA DE UNAÍ

ESTADO DE MINAS GERAIS

(Fls. 96 do Decreto n.º 5.964 de 14/2/2022).

Art. 345 - As multas a que se refere este Capítulo não isentam o infrator da apreensão ou da inutilização do produto, da interdição total ou parcial de instalações, da suspensão de atividades, da cassação do registro, do Alvará de Licença de Localização e Funcionamento do estabelecimento ou da ação criminal, quando tais medidas couberem.

Art. 346 - Apurando-se no mesmo processo administrativo a prática de duas ou mais infrações, as penalidades serão aplicadas cumulativamente para cada disposição infringida.

Art. 347 - Para fins de aplicação das sanções de que trata o inciso III do caput do art. 342, será considerado que as matérias-primas e os produtos de origem animal não apresentam condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim a que se destinam ou que se encontram adulterados, sem prejuízo de outras previsões deste Decreto, quando o infrator:

I - alterar ou fraudar qualquer matéria-prima, ingrediente ou produto de origem animal;

II - expedir matérias-primas, ingredientes, produtos ou embalagens armazenados em condições inadequadas;

III - utilizar produtos com prazo de validade vencido, apor aos produtos novas datas depois de expirado o prazo ou apor data posterior à data de fabricação do produto;

IV - produzir ou expedir produtos que representem risco à saúde pública;

V - produzir ou expedir, para fins comestíveis, produtos que sejam impróprios ao consumo humano;

VI - utilizar matérias-primas e produtos condenados ou não inspecionados no preparo de produtos utilizados na alimentação humana;

VII - elaborar produtos que não atendem ao disposto na legislação específica ou aos processos de fabricação, formulação e composição registrados pelo SIM, SIE, SIF ou SISBI;

VIII - utilizar, substituir, subtrair ou remover, total ou parcialmente, matéria-prima, produto, rótulo ou embalagem, apreendidos pelo SIM e mantidos sob a guarda do estabelecimento.

§1º Cabe ao infrator arcar com os eventuais custos de remoção, de transporte e de destruição dos produtos condenados.

Art. 348 - Para fins de aplicação da sanção de que trata o inciso IV do caput do art. 342, caracterizam atividades de risco ou situações de ameaça de natureza higiênico-sanitária, sem prejuízo de outras previsões neste instrumento ou legislação complementar:



PREFEITURA DE UNAÍ

ESTADO DE MINAS GERAIS

(Fls. 97 do Decreto n.º 5.964 de 14/2/2022).

I - desobediência ou inobservância às exigências sanitárias relativas ao funcionamento e à higiene das instalações, dos equipamentos, dos utensílios e dos trabalhos de manipulação e de preparo de matérias-primas e produtos;

II - omissão de elementos informativos sobre a composição centesimal e tecnológica do processo de fabricação;

III - alteração ou fraude de qualquer matéria-prima, ingrediente ou produto de origem animal;

IV - expedição de matérias-primas, ingredientes, produtos ou embalagens armazenados em condições inadequadas;

V - recepção, utilização, transporte, armazenagem ou expedição de matéria-prima, ingrediente ou produto desprovido de comprovação de sua procedência;

VI - simulação da legalidade de matérias-primas, ingredientes ou produtos de origem desconhecida;

VII - utilização de produtos com prazo de validade vencido, aposição nos produtos de novas datas depois de expirado o prazo ou aposição de data posterior à data de fabricação do produto;

VIII - produção ou expedição de produtos que representem risco à saúde pública;

IX - produção ou expedição, para fins comestíveis, de produtos que sejam impróprios ao consumo humano;

X - utilização de matérias-primas e de produtos condenados ou não inspecionados no preparo de produtos utilizados na alimentação humana;

XI - utilização de processo, substância, ingredientes ou aditivos que não atendam ao disposto na legislação específica;

XII - utilização, substituição, subtração ou remoção, total ou parcial, de matéria-prima, produto, rótulo ou embalagem, apreendidos pelo SIM e mantidos sob a guarda do estabelecimento;

XIII - prestação ou apresentação de informações, declarações ou documentos falsos ou inexatos perante o órgão fiscalizador, referente à quantidade, à qualidade e à procedência das matérias-primas, dos ingredientes e dos produtos ou qualquer sonegação de informação que interesse, direta ou indiretamente, ao SIM;



PREFEITURA DE UNAÍ

ESTADO DE MINAS GERAIS

(Fls. 98 do Decreto n.º 5.964 de 14/2/2022).

XIV - alteração, fraude, adulteração ou falsificação de registros sujeitos à verificação pelo SIM;

XV - não cumprimento dos prazos estabelecidos em seus programas de autocontrole, bem como nos documentos expedidos ao SIM, em atendimento a fiscalizações, autuações, intimações ou notificações;

XVI - ultrapassagem da capacidade máxima de abate, de industrialização, de beneficiamento ou de armazenagem;

XVII - não apresentação de documentos que sirvam como embasamento para a comprovação da higidez ao Serviço de Inspeção Municipal dos produtos expedidos, em atendimento à solicitação, intimação ou notificação;

XVIII - aquisição, manipulação, expedição ou distribuição de produtos de origem animal oriundos de estabelecimento não registrado no SIM, SIE, SIF ou SISBI;

XIX - não realização de recolhimento de produtos que possam incorrer em risco à saúde ou aos interesses do consumidor.

Art. 349 - Para fins de aplicação da sanção de que trata o inciso IV do art. 342, caracterizam embaraço à ação fiscalizadora, sem prejuízo do previsto neste instrumento ou legislação complementar:

I - embaraçar a ação de servidor do Serviço de Inspeção Municipal no exercício de suas funções, visando a dificultar, retardar, impedir, restringir ou burlar os trabalhos de fiscalização;

II - desacatar, intimidar, ameaçar, agredir, tentar subornar servidor do Serviço de Inspeção Municipal;

III - omitir elementos informativos sobre composição centesimal e tecnológica do processo de fabricação;

IV - simular a legalidade de matérias-primas, de ingredientes ou de produtos de origem desconhecida;

V - construir, ampliar ou reformar instalações sem a prévia aprovação do Serviço de Inspeção Municipal;

VI - utilizar, substituir, subtrair ou remover, total ou parcialmente, matéria-prima, produto, rótulo ou embalagem, apreendidos pelo SIM e mantidos sob a guarda do estabelecimento;



PREFEITURA DE UNAÍ

ESTADO DE MINAS GERAIS

(Fls. 99 do Decreto n.º 5.964 de 14/2/2022).

VII - prestar ou apresentar informações, declarações ou documentos falsos ou inexatos perante o órgão fiscalizador, referente à quantidade, à qualidade e à procedência das matérias-primas, dos ingredientes e dos produtos, ou cometer qualquer sonegação de informação que, direta ou indiretamente, interesse ao Serviço de Inspeção Municipal e ao consumidor;

VIII - fraudar documentos oficiais;

IX - fraudar registros sujeitos à verificação pelo SIM;

X - não cumprir os prazos estabelecidos em seus programas de autocontrole, bem como nos documentos expedidos ao SIM, em atendimento a fiscalizações, autuações, intimações ou notificações;

XI - não realizar o recolhimento de produtos que possam incorrer em risco à saúde ou aos interesses do consumidor.

Art. 350 - Para fins de aplicação da sanção de que trata o inciso V do caput do art. 342, caracterizam a inexistência de condições higiênico-sanitárias adequadas, sem prejuízo do previsto neste instrumento ou em normas complementares:

I - desobediência ou inobservância às exigências sanitárias relativas ao funcionamento e à higiene das instalações, dos equipamentos e dos utensílios, bem como dos trabalhos de manipulação e de preparo de matérias-primas e produtos; e

II - não cumprimento dos prazos estabelecidos em seus programas de autocontrole, bem como nos documentos expedidos ao SIM, em atendimento à fiscalizações, autuações, intimações ou notificações relativas à manutenção ou higiene das instalações.

Art. 351 - As sanções de interdição total ou parcial do estabelecimento em decorrência de adulteração ou falsificação habitual do produto, ou de suspensão de atividades oriundas de embargo à ação fiscalizadora, serão aplicadas pelo período mínimo de sete dias, o qual poderá ser acrescido de quinze, trinta ou sessenta dias, tendo em vista o histórico de infrações, as sucessivas reincidências e as demais circunstâncias agravantes previstas no art. 344.

Art. 352 - Caracteriza-se a habitualidade na adulteração ou na falsificação de produtos quando constatada a idêntica infração por três vezes, consecutivas ou não, dentro do período de doze meses.

Art. 353 - As sanções de cassação do Alvará de Licença de Localização e Funcionamento do estabelecimento devem ser aplicadas nos casos de:



PREFEITURA DE UNAÍ

ESTADO DE MINAS GERAIS

(Fls. 100 do Decreto n.º 5.964 de 14/2/2022).

I - reincidência na prática das infrações de maior gravidade previstas neste instrumento ou em normas complementares;

II - reincidência em infração cuja penalidade tenha sido a interdição do estabelecimento ou a suspensão de atividades, nos períodos máximos fixados no art. 351;

III - não levantamento da interdição do estabelecimento após decorrido o prazo estabelecido em lei.

CAPÍTULO XX DAS TAXAS DE INSPEÇÃO, DE FISCALIZAÇÃO E DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DO SERVIÇO MUNICIPAL DE INSPEÇÃO

Art. 354. Na atuação do Serviço de Inspeção Municipal, adotará as taxas de inspeção e fiscalização e de serviços públicos constantes do Anexo Único desta Decreto, em conformidade com o disposto no artigo 26 da Lei nº xxx/2021.

Parágrafo único. O valor das taxas poderá ser reajustado, anualmente, na primeira quinzena do mês de dezembro, pela variação acumulada do período de 12 (doze) meses do Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo - IPCA, ou na falta deste, por outro índice que o substitua, para vigorar no ano seguinte.

Art. 355. As taxas instituídas têm como fato gerador:

I - a prática de atos em razão do exercício do poder de polícia;

II - a utilização, efetiva ou potencial, dos serviços públicos que compõem o Serviço de Inspeção Municipal - SIM, prestados ao contribuinte ou postos à sua disposição.

Art. 356. O valor da taxa deverá recolhido em guia de arrecadação, em instituição bancária, devidamente autorizados a receber os valores dos tributos.

Art. 357. O contribuinte da obrigação tributária criada por este Decreto é a pessoa física ou jurídica a quem é prestado o serviço de inspeção municipal, relacionados no Anexo Único deste Decreto.

Parágrafo Único. São isentos das taxas a que refere o art. 354 deste Decreto:

I - Os estabelecimentos que tem a finalidade educativa e produtos com finalidade experimental;

II - Os estabelecimentos de agroindústria de Unidade Familiar de Produção



PREFEITURA DE UNAÍ

ESTADO DE MINAS GERAIS

(Fls. 101 do Decreto n.º 5.964 de 14/2/2022).

Agrária – UFPA, devidamente inscrita no Cadastro Nacional da Agricultura Familiar – CAF, conforme Decreto Federal nº 9.064, de 31 de maio de 2017;

III - As associações e cooperativas de agricultores familiar, devidamente inscrita no Cadastro Nacional da Agricultura Familiar – CAF, conforme Decreto Federal nº 9.064, de 31 de maio de 2017.

Art. 358. Competem aos agentes do Serviço de Inspeção Municipal - SIM os atos típicos de lançamento, arrecadação, controle e fiscalização das taxas, instituída por esta Decreto, sem prejuízo do exercício da competência originária dos fiscais da Tributação Municipal para a prática dos atos de lançamento e fiscalização dos demais tributos de competência do Município.

§ 1º. A competência dos agentes do Serviço de Inspeção Municipal – SIM, compreende, inclusive, a aplicação de penalidades pelo inadimplemento da obrigação tributária ou pelo descumprimento deste Decreto.

§ 2º. As competências a que refere o *caput* deste artigo são delegadas, em conformidade com o previsto no artigo 2º deste Decreto.

CAPÍTULO XXI DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 359. As exigências e os demais procedimentos voltados aos empreendimentos de produtos de origem animal artesanais e agroindustriais de pequeno porte, deve ser objeto de regulamentação específica, a cargo do SIM.

Parágrafo único. Na hipótese de inexistir regulamento municipal específico, o SIM utilizará normas técnicas complementares fixadas pelo Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento.

Art. 360. Considera-se empreendimento agroindustrial de pequeno porte para os fins a que refere o artigo 359:

I - pertence, de forma individual ou coletiva, a agricultores familiares ou equivalentes ou a produtores rurais;

II - tenha área útil construída não superior a 250,00m² (duzentos e cinquenta metros quadrados);

III - seja destinado, exclusivamente, ao processamento de produtos de origem animal;



PREFEITURA DE UNAÍ

ESTADO DE MINAS GERAIS

(Fls. 102 do Decreto n.º 5.964 de 14/2/2022).

IV - disponha de instalações para abate e/ou industrialização de animais produtores de carnes;

V - disponha de locais onde sejam recebidos, manipulados, elaborados, transformados, preparados, conservados, armazenados, depositados, acondicionados, embalados e rotulados as carnes e seus derivados, o pescado e seus derivados, o leite e seus derivados, o ovo e seus derivados e os produtos das abelhas e seus derivados, não ultrapassando as seguintes escalas de produção:

a) estabelecimento de abate e industrialização de pequenos animais, tais como os coelhos, rãs, aves e outros, destinados ao abate e industrialização de produtos e subprodutos de pequenos animais de importância econômica, com produção máxima de 10 (dez) toneladas de carnes por mês;

b) estabelecimento de abate e industrialização de médios animais tais como suínos, ovinos, caprinos e outros e de grandes animais, tais como os bovinos, bubalinos e equinos, destinados ao abate e/ou industrialização de produtos e subprodutos de médios e grandes animais de importância econômica, com produção máxima de 8 (oito) toneladas de carnes por mês;

c) fábrica de produtos cárneos destinados à agroindustrialização de produtos e subprodutos cárneos em embutidos, defumados e salgados, com produção máxima de 10 (dez) toneladas de carnes por mês;

d) estabelecimento de abate e industrialização de pescado destinado ao abate e/ou industrialização de produtos e subprodutos de peixes, moluscos, anfíbios e crustáceos, com produção máxima de 4 (quatro) toneladas de carnes por mês;

e) estabelecimento destinado à recepção e acondicionamento de ovos, com produção máxima de 5.000 (cinco mil) dúzias/mês;

f) unidade de extração e beneficiamento dos produtos das abelhas destinada à recepção e industrialização de produtos das abelhas, com produção máxima de 40 (quarenta) toneladas por ano; e

g) estabelecimentos industriais de leite e derivados destinados à recepção, pasteurização, industrialização, processamento e elaboração de queijo, iogurte e outros derivados de leite, com processamento máximo de 2.000 (dois mil) litros de leite por dia.

Art. 361. O cumprimento dos requisitos constantes nesta norma não exceta a aplicação de legislação de âmbito federal ou estadual, que venha a complementá-la.

Art. 362. O órgão sanitário municipal, por meio da SIM e acordo com órgão da vigilância sanitária, para atuar e definir procedimentos de inspeção e fiscalização de produtos



PREFEITURA DE UNAÍ

ESTADO DE MINAS GERAIS

(Fls. 103 do Decreto n.º 5.964 de 14/2/2022).

alimentícios que contenham produtos de origem animal em diferentes proporções e que não permitam seu enquadramento clássico como um produto de origem animal, a fim de assegurar a identidade, a qualidade e os interesses dos consumidores.

Art. 363. O SIM deve adotar procedimentos complementares de inspeção e fiscalização decorrentes da existência ou da suspeita de:

I - doenças, exóticas ou não;

II - surtos;

III - quaisquer outros eventos que possam comprometer a saúde pública e a saúde animal.

Parágrafo único. Quando, nas atividades de fiscalização e inspeção sanitária, houver suspeita de doenças infectocontagiosas de notificação imediata, o SIM deve notificar o serviço oficial de saúde animal.

Art. 364. Fica o Convales autorizado a expedir normas complementares, através de Instruções de Trabalho, Instruções Normativas e Manuais, observados os limites estabelecidas na legislação, observado o seguinte:

I – as Instruções de Trabalho, destinam-se a regular relações internas do Serviço de Inspeção Municipal;

II – as Instruções Normativas, destinadas a disciplinar e esclarecer questões relativas ao serviço de inspeção municipal, em observância aos regulamentos e à legislação aplicável;

III – os Manuais, que serão tornados públicos através do Instrução de Trabalho ou Normativas, conforme o caso, com a finalidade de descrever e detalhar normas, procedimentos e operacionalização do sistema de inspeção municipal.

Parágrafo único: O Convales poderá através de Instrução Normativa alterar a padronização de embalagens, rotulagens e carimbos prevista neste Decreto.

Art. 365. Os casos omissos e as situações não previstas neste Decreto serão resolvidos pelo órgão sanitário municipal, com base em dados e informações técnico-científicas.

Art. 366. As penalidades aplicadas, após o trânsito em julgado administrativo, serão consideradas para a determinação da reincidência em relação a fato praticado depois do início da vigência deste Decreto.



PREFEITURA DE UNAÍ

ESTADO DE MINAS GERAIS

(Fls. 104 do Decreto n.º 5.964 de 14/2/2022).

Art. 367. Os estabelecimentos registrados no SIM terão o prazo de um ano, contado da data de entrada em vigor, para se adequarem às disposições deste Decreto.

Art. 368. Os estabelecimentos registrados no SIM terão o prazo de cento e oitenta dias, contado da data de entrada em vigor, para se adequarem às novas disposições deste Decreto relativas às condições gerais das instalações e dos equipamentos para regularização cadastral nas categorias de estabelecimentos.

Art. 369. O SIM expedirá normas complementares necessárias à execução deste Decreto.

Art. 370. Fica revogado o Decreto nº 4.648, de 18 de julho de 2017.

Art. 371. Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

Unaí, 14 de fevereiro de 2022; 78º da Instalação do Município.

José Gomes Branquinho
Prefeito



PREFEITURA DE UNAÍ

(Fls. 105 do Decreto n.º 5.964 de 14/2/2020) ESTADO DE MINAS GERAIS

ANEXO ÚNICO DO DECRETO Nº 5.964, DE 14 DE FEVEREIRO DE 2022. Taxes do Serviço de Inspeção Municipal - SIM

FISCALIZAÇÃO SANITARIA	Valor em Reais
Registro e renovação anual de registro de estabelecimento que receba, manipule, transforme, elabore, produtos de origem animal	200,00
Inspeção Prévia	100,00
Análise de planta	75,00
Registro de Produtos, Rótulos ou Embalagens	75,00
Encerramento de atividade	75,00
Alteração de Razão Social	75,00
INSPEÇÃO DE ABATE DE ANIMAIS	
Abate de Bovinos e Bufalinos, por animal	0,60
Abate de Suínos, por animal	0,30
Abate de Aves, por mil aves	0,60
Abate de Coelhos, por animal	0,30
Abate de Rãs, por animal	0,15
Abate de Pescados, por tonelada	9,41
Abate de Ovinos e Caprinos, por animal	0,24
Abate de Eqüídeos, por animal	0,60
Abate de Avestruz, por animal	0,30
Abate de Animais Exóticos e Silvestres, por animal	0,60
INSPEÇÃO DE PRODUTOS PROCESSADOS	
Leite Bovino e Bufalino, por cada 1.000 litros	1,50
Leite Caprino, por cada 1.000 litros	0,90
Ovos de galinha, por cada mil unidades	0,30
Mel, por tonelada	1,50
Produtos cárneos, por tonelada	3,00