



**PREFEITURA MUNICIPAL DE BAEPENDI**  
**Estado de Minas Gerais**  
**ADM. 2021/2024**

**DECRETO Nº 32, DE 10 DE ABRIL DE 2023.**

*“Dispõe sobre a regulamentação do Serviço de Inspeção Municipal (SIM) de produtos de origem animal de Baependi – MG, disciplinado pela Lei Municipal nº 3.387, de 13 de outubro de 2021 e dá outras providências.”*

O Prefeito Municipal de Baependi MG, Estado de Minas Gerais, no uso de suas atribuições, de acordo com a lei Municipal de 3.387 de 2021,

DECRETA:

Art. 1º Ficam estabelecidas as normas que regulam, em todo território do Município de Baependi – MG, a inspeção e fiscalização industrial e sanitária para os produtos de origem animal, destinadas a preservar a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos produtos, a saúde e os interesses do consumidor, em conformidade com a Lei Municipal nº 3.387, de 13 de outubro de 2021, que disciplinou o Serviço de Inspeção Municipal (SIM) de Baependi – MG.

**CAPÍTULO I**  
**Disposições Preliminares**

Art. 2º Os princípios a serem seguidos:

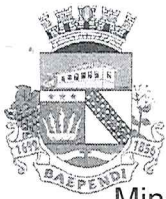
- I – Preservar a saúde humana e do meio ambiente, sem que as ações se tornem um obstáculo para a instalação da agroindústria.
- II – Atuar com foco na qualidade sanitária dos produtos finais.
- III - Promover o processo educativo para todos os atores da cadeia produtiva, estabelecendo a democratização do serviço.

Art. 3º Ficam sujeitos à inspeção e 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 das abelhas e seus derivados.

Parágrafo Único – A inspeção e a fiscalização a que se refere o caput deste artigo abrangem, sob o ponto de vista industrial e sanitário, a inspeção *ante e post mortem* dos animais, a recepção, manipulação, beneficiamento, industrialização, fracionamento, conservação, embalagem, rotulagem, armazenamento, expedição e trânsito de quaisquer matérias-primas e produtos de origem animal.

Art. 4º A inspeção a que se refere o artigo anterior é privativa do Serviço de Inspeção Municipal (SIM) vinculado ao Departamento Municipal de Agricultura e Abastecimento do Município de Baependi – MG, sempre que se tratar de produtos destinados ao comércio municipal.

Art. 5º O Departamento Municipal de Agricultura e Abastecimento do município de Baependi – MG, poderá estabelecer parceria e cooperação técnica com municípios, através de consórcio, com órgãos do estado de Minas Gerais, como o Instituto



**PREFEITURA MUNICIPAL DE BAEPENDI**  
**Estado de Minas Gerais**  
**ADM. 2021/2024**

Mineiro de Agropecuária (IMA) e da União, bem como poderá solicitar a adesão ao Sistema Unificado de Atenção a Sanidade Agropecuária (SUASA).

Parágrafo Único - Após a adesão do SIM Baependi – MG ao SUASA, os produtos poderão ser destinados também ao comércio estadual e interestadual, de acordo com a legislação federal que constitui e regulamentou o sistema.

Art. 6º A fiscalização sanitária dos produtos de origem animal após a etapa de elaboração, compreendido na armazenagem, transporte, distribuição e comercialização do produto até o consumidor final, será de responsabilidade do setor da Vigilância Sanitária da Secretaria Municipal de Saúde de Baependi – MG, incluídos restaurantes, padarias, pizzarias, bares e similares, em conformidade ao estabelecido na Lei nº 8.080/1990.

Art. 7º A inspeção e a fiscalização sanitária serão desenvolvidas em sintonia, evitando-se superposições, paralelismo e duplicidade de inspeção e fiscalização sanitária entre os órgãos responsáveis pelos serviços.

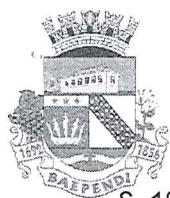
Art. 8º As ações do SIM contemplam as seguintes atribuições:

- I – Coordenar e executar as atividades de inspeção e fiscalização industrial e sanitária dos estabelecimentos registrados ou relacionados, dos produtos de origem animal 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 – Elaborar as normas complementares para a execução das ações de inspeção, fiscalização, registro, relacionamento e habilitação dos estabelecimentos, bem como registro, classificação, tipificação, padronização e certificação sanitária dos produtos de origem animal;
- IV – Verificar a implantação e execução dos programas de autocontrole dos estabelecimentos registrados ou relacionados;
- V – Coordenar os programas de análises laboratoriais para monitoramento e verificação da identidade, qualidade e inocuidade dos produtos de origem animal;
- VI – Verificar a implantação do programa de controle de resíduos de produtos de uso veterinário e contaminantes em produto de origem animal;
- VII – Elaborar e executar programas de combate à fraude nos produtos de origem animal;
- VIII – Verificar os controles de rastreabilidade dos animais, matérias-primas, ingredientes e produtos ao longo da cadeia produtiva;
- IX – Elaborar programas e planos complementares às ações de inspeção e fiscalização;

Art. 9º O presente decreto e demais atos complementares que venham a ser expedidos devem ser executados em todo o território do município de Baependi – MG.

Art. 10 A Inspeção Municipal, depois de instalada, pode ser executada de forma permanente ou periódica, a depender do tipo de estabelecimento a ser inspecionado.





**PREFEITURA MUNICIPAL DE BAEPENDI**  
**Estado de Minas Gerais**  
**ADM. 2021/2024**

§ 1º A inspeção deve ser executada obrigatoriamente de forma permanente nos estabelecimentos durante o abate das diferentes espécies animais.

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

§ 3º Os estabelecimentos com inspeção periódica terão a frequência de execução de inspeção considerando o risco dos diferentes produtos e processos produtivos envolvidos.

Art. 11 A inspeção industrial e higiênico-sanitária de produtos de origem animal abrange os seguintes procedimentos:

I – Inspeção *ante e post mortem* das diferentes espécies animais;

II – Verificação dos programas de autocontrole dos estabelecimentos dirigido ao atendimento dos regulamentos técnicos de identidade e qualidade do produto específico;

III – Verificação do rótulo ou rotulagem dos produtos destinados à venda;

IV – Resultados dos exames microbiológicos, histológicos, toxicológicos, físico-químicos ou sensoriais e as respectivas práticas laboratoriais aplicadas nos laboratórios próprios ou conveniados dos estabelecimentos inspecionados, utilizados na verificação da conformidade dos seus processos de produção;

V – Verificação dos controles de resíduos de produtos veterinários e contaminantes ambientais utilizados pelos estabelecimentos industriais;

VI – O bem estar animal no carregamento antes e durante o transporte, na quarentena e no abate.

Art. 12 A concessão de inspeção pelo Departamento Municipal de Agricultura e Abastecimento do município de Baependi – MG isenta o estabelecimento de qualquer outra fiscalização industrial ou sanitária federal, estadual ou municipal para produtos de origem animal.

## CAPÍTULO II

### Classificação dos Estabelecimentos

Art. 13 Os estabelecimentos para produtos de origem animal são classificados em:

I – Leite e derivados;

II – Carnes e derivados;

III – Pescado e derivados;

IV – Ovos e derivados;

V – Produtos das abelhas e derivados.

Art. 14 Os estabelecimentos de leite e derivados terão as devidas classificações:

I – Granja Leiteira.

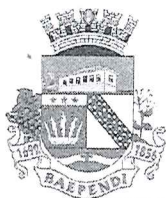
II – Posto de refrigeração.

III – Unidade de beneficiamento de leite e derivados.

IV – Queijaria.

§1º Entende-se por granja leiteira o estabelecimento destinado à produção, ao pré-beneficiamento, ao beneficiamento, ao envase, ao acondicionamento, à rotulagem, à





**PREFEITURA MUNICIPAL DE BAEPENDI**  
**Estado de Minas Gerais**  
**ADM. 2021/2024**

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 Entende-se por posto de refrigeração o estabelecimento intermediário entre as propriedades rurais e as unidades de beneficiamento destinado à seleção, à recepção, à mensuração de peso ou volume, à filtração, à refrigeração, ao acondicionamento e à expedição de leite cru refrigerado, facultada a estocagem temporária do leite até sua expedição. Poderá ser de localização rural ou semi-urbana, neste último desde que ouvidas e atendidas as autoridades de saúde pública, bem como os órgãos públicos responsáveis por normas urbanísticas, de defesa do meio ambiente e consumidor.

§ 3º 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.

§ 4º Entende-se por queijaria o estabelecimento destinado à fabricação de queijos, que envolva as etapas de fabricação, maturação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição, e que, caso não realize o processamento completo do queijo, encaminhe o produto a uma unidade de beneficiamento de leite e derivados.

§ 5º A Queijaria pode estar vinculada a um Entrepasto para Laticínios registrado no SIM, ou possuir estrutura própria de maturação em escala proporcional à produção da Queijaria, na qual será finalizado o processo produtivo com toaleta, maturação, embalagem, rotulagem e armazenagem do queijo, garantindo-se a rastreabilidade.

§ 6º Entende-se por Entrepasto de Laticínios o estabelecimento destinado à recepção, toaleta, maturação, classificação, fracionamento, acondicionamento e armazenagem de derivados lácteos.

§ 7º - Permite-se a armazenagem de leite para consumo humano direto, desde que o Entrepasto de Laticínios possua instalações que satisfaçam as exigências do presente Regulamento.

Art. 15 Os estabelecimentos de carnes e derivados terão as devidas classificações:

I - Abatedouro frigorífico

II - Unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos.

§ 1º 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, que pode realizar o recebimento, a manipulação, a industrialização, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de produtos comestíveis. (Redação dada pelo Decreto nº 10.468, de 2020).

§ 2º No caso de estabelecimentos que abatem mais de uma espécie, as dependências devem ser construídas de modo a atender às exigências técnicas específicas para cada espécie, sem prejuízo dos diferentes fluxos operacionais.

§ 3º Entende-se por unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos o estabelecimento destinado à recepção, à manipulação, ao acondicionamento, à





**PREFEITURA MUNICIPAL DE BAEPENDI**  
**Estado de Minas Gerais**  
**ADM. 2021/2024**

rotulagem, à armazenagem e à expedição de carne e produtos cárneos, que pode realizar a industrialização de produtos comestíveis. (Redação dada pelo Decreto Federal nº 10.468, de 2020).

Art. 16 Os estabelecimentos destinados ao pescado e seus derivados são classificados em:

I - Abatedouro frigorífico de pescado.

II - Unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado

§ 1º 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 realizar recebimento, manipulação, industrialização, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição de produtos comestíveis e não comestíveis.

§ 2º 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 não comestíveis.

Art. 17 Os estabelecimentos de ovos e derivados terão as devidas classificações:

I - Granja Avícola.

II - Entrepasto de ovos.

III - Fábrica de Conservas de ovos.

IV - Granja Poedeira.

§ 1º Para os fins deste Regulamento, 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.

§ 2º Entende-se por Granja Avícola o local destinado ao recebimento, classificação, ovoscopia, acondicionamento, identificação e distribuição de ovos frescos, oriundos da própria Granja produtora.

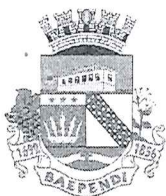
§ 3º Entende-se por entreposto de ovos o estabelecimento destinado ao recebimento, classificação, acondicionamento, identificação e distribuição de ovos frescos ou em natureza oriundos da granja produtora e/ou de outras, dispendo ou não de instalações para sua industrialização.

§ 4º Entende-se por Fábrica de Conservas de Ovos o estabelecimento destinado ao recebimento e industrialização de ovos. Enquadra-se nesta categoria os estabelecimentos construídos especificamente para a finalidade, dispendo somente de unidades de industrialização, não se dedicando a ovos "in natura".

§ 5º Entende-se por Granja Poedeira o estabelecimento caracterizado a atender a Mini Agroindústria de pequeno porte. Compreende nesta classificação o estabelecimento destinado ao recebimento, seleção, acondicionamento, identificação e distribuição de ovos frescos.

Art. 18 Os estabelecimentos de produtos de abelha e derivados terão as devidas classificações:





**PREFEITURA MUNICIPAL DE BAEPENDI**  
**Estado de Minas Gerais**  
**ADM. 2021/2024**

I - Unidade de extração e beneficiamento de produtos de abelhas (Revogado pelo Decreto nº 10.468, de 2020).

II - Entrepasto de beneficiamento de produtos de abelhas e derivados (Revogado pelo Decreto nº 10.468, de 2020).

III - Unidade de beneficiamento de produtos de abelhas. (Redação dada pelo Decreto nº 10.468, de 2020).

§ 1º Entende-se por unidade de extração e beneficiamento de produtos de abelhas o estabelecimento destinado ao recebimento de matérias-primas de produtores rurais, à extração, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição dos produtos de abelhas, facultando-se o beneficiamento e o fracionamento.

§ 2º Entende-se por entreposto de beneficiamento de produtos de abelhas e derivados 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, facultando-se a extração de matérias-primas recebidas de produtores rurais.

§ 3º É permitida a recepção de matéria prima previamente extraída pelo produtor rural, desde que atendido o disposto neste Regulamento e em normas complementares.

§ 4º 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 III**  
**Registro dos Estabelecimentos**

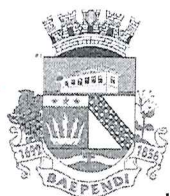
Art. 19 O processo de registro do SIM de Baependi – MG será dividido em duas etapas. A primeira etapa, que compreende a abertura do processo, exigirá apresentação de documentos para análise referentes às instalações e equipamentos utilizados no processo de industrialização. A segunda etapa compreende apresentação de documentos legais para o funcionamento da empresa, bem como a caracterização dos produtos fabricados.

Art. 20 Os documentos necessários para a primeira etapa são:

- I – Requerimento simples (Anexo I);
- II – Dados do proprietário do estabelecimento (Anexo II);
- IV – Lista de equipamentos utilizados na empresa (Anexo III);
- V – Memorial econômico-sanitário (Anexo IV)
- VI - Projeto arquitetônico (matadouros e laticínios);

- a) As plantas apresentadas para aprovação prévia da construção devem ser assinadas pelo proprietário ou pelo representante legal do estabelecimento, bem como pelo engenheiro responsável pela elaboração.





**PREFEITURA MUNICIPAL DE BAEPENDI**  
**Estado de Minas Gerais**  
**ADM. 2021/2024**

- b) As plantas devem ser apresentadas em escala 1:100 (um por cem). Nos casos em que as dimensões do estabelecimento não permitam visualização em uma única prancha, estas podem ser redefinidas em escala subsequente.
- c) Tratando-se de aprovação de estabelecimento já edificado, será realizada uma inspeção prévia das dependências industriais e sociais, bem como da água de abastecimento, redes de esgoto, tratamento de efluentes e situação em relação ao terreno.

VII - Croqui (demais estabelecimentos);

- a) Pequenas indústrias que não sejam classificadas como matadouros ou laticínios poderão apresentar croqui a serem elaborados por engenheiro responsável do próprio estabelecimento ou do Serviço de Engenharia do Estado ou do Município.
- b) Tratando-se de aprovação de estabelecimento já edificado, será realizada uma inspeção prévia das dependências industriais e sociais, bem como da água de abastecimento, redes de esgoto, tratamento de efluentes e situação em relação ao terreno.

VIII – Cópia da licença Ambiental;

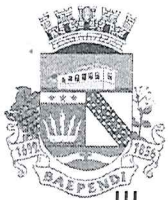
- a) Licença Ambiental Prévia emitida pelo Órgão Ambiental competente ou estar de acordo com a Resolução do CONAMA nº 385/2006;
- b) Os estabelecimentos que se enquadram na Resolução do CONAMA nº 385/2006 são dispensados de apresentar a Licença Ambiental Prévia, sendo que no momento de iniciar suas atividades devem apresentar somente Licença Ambiental Única;

Art. 21 Os documentos necessários para a segunda etapa são:

I – Apresentação da inscrição estadual, contrato social registrado na junta comercial e cópia do Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas – CNPJ, ou CPF do produtor para empreendimentos individuais, sendo que esses documentos serão dispensados quando apresentarem documentação que comprove legalização fiscal e tributária dos estabelecimentos, próprios ou de uma Figura Jurídica a qual estejam vinculados;

II – Boletim oficial de exame anual da água de abastecimento é obrigatório caso o estabelecimento não disponha de água tratada, cujas características devem se enquadrar nos padrões microbiológicos e químicos oficiais;

- a) Nos casos em que o estabelecimento é servido por rede de abastecimento pública ou privado, as análises prévias da água de abastecimento não se fazem necessárias.
- b) Nos locais em que não for constatada a potabilidade da água, e caso for permitido o funcionamento do estabelecimento pelo Serviço de Inspeção Municipal, se fará necessário a implementação de equipamento de cloração da água de abastecimento.



**PREFEITURA MUNICIPAL DE BAEPENDI**  
**Estado de Minas Gerais**  
**ADM. 2021/2024**

- III – Cópia de Alvará de funcionamento;
- IV – Declaração de responsabilidade (Anexo V);
- V – Dados do responsável técnico (Anexo VI);
- VI – Cadastro do produto (Anexo VII);
- VII – Fluxograma de produção;
- VIII – Apresentação de rótulo;
- IX – Análise bianual do produto pronto;
- X – Cópia do comprovante de recolhimento da taxa referente ao alvará de registro da empresa no SIM.

Parágrafo Único - O produtor poderá ser o próprio responsável técnico (RT) quando possuir o curso de Boas Práticas de Fabricação (BPF), sendo necessária sua reciclagem a cada dois anos.

Art. 22 Finalizadas as construções do projeto industrial aprovado, apresentados os documentos exigidos no presente Decreto, 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 Municipal de Inspeção (SIM) de Baependi – MG.

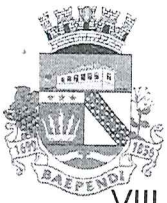
Art. 23 Cumpridas às exigências do presente Decreto será instalado o Serviço de Inspeção Municipal, concomitantemente deverá ser encaminhado a emissão do Alvará de Registro no SIM, que terá validade de um ano.

**CAPÍTULO IV**  
**Instalações e Equipamentos**

Art. 24 As construções deverão observar as seguintes especificações:

- I – O forro será dispensado quando a cobertura for de estrutura metálica, que seja refratária ao calor solar e que tenha perfeita vedação contra a entrada de pragas, ou quando as telhas forem de fibrocimento fixadas diretamente sobre vigas de concreto armado;
- II – Quando as vigas forem de madeira, deverão estar sob ótimo estado de conservação e pintadas com tinta a óleo ou material aprovado pela inspeção.
- III – Telhado do tipo meia água será permitido, desde que o pé direito seja de no mínimo três metros para novas dependências e de dois metros e sessenta centímetros para construções já existentes, desde que aprovadas pelo serviço de inspeção municipal;
- IV – Os pisos devem ser construídos de material impermeável, liso e antiderrapante, resistente a choques, atritos e corrosão por produtos químicos, com inclinação em direção às canaletas de drenagem;
- V – Câmaras frigoríficas devem ter o piso inclinado no sentido da antecâmara e desta para o exterior, não sendo permitida instalação de ralos de drenagem;
- VI – Todas as instalações deverão ser providas de rede de esgoto, projetada e construída de maneira a facilitar a higienização e ser providas de dispositivos ou equipamentos que evitem contaminações industriais e ambientais;
- VII – As redes de esgoto deverão ter dispositivos adequados que evitem o refluxo de odores e entrada de roedores e outros animais;

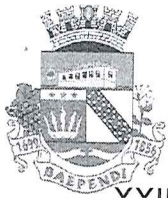




**PREFEITURA MUNICIPAL DE BAEPENDI**  
**Estado de Minas Gerais**  
**ADM. 2021/2024**

- VIII – Estabelecimentos que adotarem as canaletas para o escoamento de água deverão ser cobertas com grades ou chapas metálicas, não sendo permitida a utilização de matérias de madeira;
- IX – Em abatedouros, a canaleta de sangria deve ser feita de alvenaria e impermeabilizada com reboco ou material adequado ou mesmo coletado em recipientes adequados para tal fim;
- X – O sangue, quando não for terceirizado, deverá ser cozido, uma vez que é proibido ser lançado “*in natura*” juntamente aos efluentes industriais;
- XI – Abatedouros devem ter pé direito elevado nas salas de matança de modo a permitir instalação dos equipamentos, principalmente de trilhagem, aérea em uma altura mínima para a manipulação de forma higiênica e que evite contaminação;
- XII – Locais em que se faça matança de animais devem dispor de currais/pocilgas cobertos, corretamente pavimentados e com bebedouros para fornecimento de água aos animais;
- XIII – Dependências em que faça matança de animais devem ter espaço suficiente que permita o desenvolvimento das atividades operacionais sem que as carcaças entrem em contato com o piso ou mesmo entre si e preferencialmente evite contato manual direto dos operários durante a manipulação das mesmas;
- XIV – Estabelecimentos de abate devem dispor de dependência específica para o esvaziamento e limpeza dos estômagos e intestinos, manipulação de cabeça, língua e demais vísceras comestíveis;
- XV – As dependências para a manipulação de produtos não comestíveis devem ser separadas daquelas destinadas à manipulação de produtos comestíveis evitando-se contaminação;
- XVI – Deverá existir barreira sanitária em todos os acessos ao interior da indústria constituída de lavador de botas com escova, lavatório para as mãos que não utilizem fechamento manual, sabão líquido inodoro e material para secagem das mãos. Não é permitida a utilização de toalhas de pano, sendo indicado o uso de toalhas de papel;
- XVII – Dispor de água fria e, quando necessário de água quente com temperatura mínima de 85°C, em quantidade suficiente em todas as dependências de manipulação e preparo;
- XVIII – Equipamentos e utensílios que recebam produtos comestíveis tais como mesas, caixas, carrinhos, bandejas entre outros, deverão ser de superfície lisa, fácil higienização, sem cantos, de plástico, material inoxidável ou outro tipo de material permitido pelo Serviço de Inspeção;
- XIX – Carros, caixas e bandejas de produtos não comestíveis poderão ser construídos com chapa galvanizada e pintados de cor vermelha, com inscrição “não comestível”;
- XX – Possuir porta-aventais, que deverão estar instalados próximos às entradas das seções onde se manipulam produtos de origem animal, proibindo-se a deposição de tais aventais sobre mesas, equipamentos, bem como a circulação dos funcionários portando aventais em sanitários ou fora das seções de manipulação de produtos de origem animal;
- XXI - As vias de acesso ao estabelecimento deverão ter superfície compacta, ou pavimentada, apta para passagem de veículos, com meios que permitem a lavagem e escoamento adequado de água.
- XXII – As salas deverão possuir fontes de iluminação e ventilação naturais adequadas, respeitando as normas técnicas aplicáveis a cada situação;





**PREFEITURA MUNICIPAL DE BAEPENDI**  
**Estado de Minas Gerais**  
**ADM. 2021/2024**

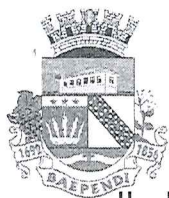
- XXIII – Quando necessária a utilização de iluminação artificial, esta deve ser feita com lâmpadas frias e providas de dispositivo de proteção contra estilhaços ou quedas sobre produtos;
- XXIV – As salas deverão ter pisos impermeáveis, de modo que a higienização seja adequada e que facilite a coleta de água residual e sua drenagem para a rede de esgoto;
- XXV – As paredes de separação devem ser revistas ou impermeabilizadas, com material adequado, sendo que devem ser construídas de maneira a facilitar a higienização;
- XXVI – As paredes devem ser lisas, de cor clara, resistentes e impermeabilizadas, de regra geral, no mínimo até dois metros de altura. Quando azulejadas, devem ser rejuntadas com material próprio;
- XXVII – As portas de circulação interna deverão ser do tipo vai e vem, ou com algum dispositivo que as mantenham fechadas;
- XXVIII – O material para construção das portas deve ser impermeável, resistente aos processos de higienização e não oxidáveis;
- XXIX – As janelas deverão ser impermeáveis, não oxidáveis e providas de tela milimétrica à prova de insetos. Tais telas deverão ser removíveis para facilitar a higienização;
- XXX – O estabelecimento deve possuir forro de material adequado em todas as dependências nas quais recebe, manipule e prepare o produto comestível de origem animal. Nas dependências onde não exista forro, a superfície interna do telhado deve ser construída de maneira que evite o acúmulo de sujidades.
- XXXI – Unidade de sanitário/vestiário para estabelecimento de pequeno porte com até oito trabalhadores. Será permitida a utilização de sanitário já existente, desde que fiquem a menos de 40 metros da unidade industrial e que o caminho entre as dependências seja pavimentado;
- XXXII – Os sanitários deverão apresentar em suas saídas, lavatório de mãos com torneiras que utilizem fechamento manual e providos de sabão inodoro;
- XXXIII – Estabelecimentos com até oito trabalhadores são dispensados de dispor de refeitório.
- XXXIV – Os refeitórios, lavabos, vestiários, sanitários e banheiros deverão estar completamente separados das áreas de manipulação de alimentos, sem acesso direto e nenhuma comunicação com estas;
- XXXV – É proibido o consumo de alimentos em quaisquer das instalações destinadas à manipulação de produtos de origem animal;
- XXXVI - O sistema de lavagem de uniforme deve atender aos princípios de boas práticas de higiene;

Art. 25 Fica estabelecido, além de outros existentes, o estabelecimento denominado como "Mini Agroindústria" de processamento de produtos de origem animal que visa atender a indústria de pequeno porte.

Art. 26 O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento estabelecerá normas específicas de defesa agropecuária a serem observadas:

I - Na produção rural para a preparação, a manipulação ou a armazenagem doméstica de produtos de origem agropecuária para consumo familiar, que ficará dispensada de registro, inspeção e fiscalização; (Redação dada pelo Decreto nº 8.471, de 2015).





**PREFEITURA MUNICIPAL DE BAEPENDI**  
**Estado de Minas Gerais**  
**ADM. 2021/2024**

II - Na venda ou no fornecimento a retalho ou a granel de pequenas quantidades de produtos da produção primária, direto ao consumidor final, pelo agricultor familiar ou equivalente e suas organizações ou pelo pequeno produtor rural que os produz; e (Redação dada pelo Decreto nº 8.471, de 2015).

III - Na agroindustrialização realizada pela agricultura familiar ou equivalente e suas organizações, inclusive quanto às condições estruturais e de controle de processo. (Redação dada pelo Decreto nº 8.471, de 2015)

IV - Estabelecimento agroindustrial de pequeno porte o estabelecimento de propriedade ou sob gestão de agricultor familiar ou produtor rural, de forma individual ou coletiva, com área útil construída de até 250m<sup>2</sup> (duzentos e cinquenta metros quadrados), que produza, beneficie, prepare, transforme, manipule, fracione, receba, embale, reembale, acondicione, conserve, armazene, transporte, processe ou exponha à venda produtos de origem animal, para fins de comercialização. (Redação do inciso dada pela Lei Nº 22920 DE 12/01/2018).

V - Agricultor familiar aquele definido na forma da Lei Federal nº 11.326, de 24 de julho de 2006, que estabelece as diretrizes para a formulação da Política Nacional da Agricultura Familiar e Empreendimentos Familiares Rurais.

VI- Não serão considerados, para fins do cálculo da área útil construída, vestiários, sanitários, escritórios, refeitórios, caldeiras, salas de máquinas, estações de tratamento de água de abastecimento e esgoto, áreas de descanso, áreas de circulação externa, áreas de projeção de cobertura da recepção e expedição e áreas de lavagem externa de caminhões. (Redação do parágrafo dada pela Lei Nº 22920 DE 12/01/2018).

VII- O Regulamento estabelecerá os limites, por tipo de matéria-prima processada, para caracterizar o estabelecimento agroindustrial de pequeno porte. (Parágrafo acrescentado pela Lei Nº 22920 DE 12/01/2018), sendo eles:

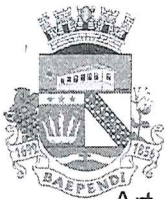
PRODUTO	QUANTIDADE	UNID/MÉDIA
LEITE	2.000	Litros/dia
CARNE	167	Kg/dia
PESCADO	?	?
ABATE AVES	100	Unidades/dia
OVOS	100	Dúzias/dia
MEL	200	Kg/mês

**CAPÍTULO V**  
**Condições de Higiene**

Art. 27 Fica sob responsabilidade dos estabelecimentos assegurar que todas as etapas do processo de fabricação de produtos de origem animal atendam às normas básicas de higiene e que tais produtos não apresentem risco à saúde, à segurança e ao interesse econômico do consumidor.

Parágrafo Único - O controle dos processos de fabricação deve ser desenvolvido e aplicado pelo estabelecimento, que por sua vez deve apresentar registros audíveis que comprovem o atendimento aos requisitos higiênico-sanitários e tecnológicos estabelecidos por este Decreto.





**PREFEITURA MUNICIPAL DE BAEPENDI**  
**Estado de Minas Gerais**  
**ADM. 2021/2024**

Art. 28 Todas as dependências e equipamentos envolvidos no processo de produção devem apresentar condições de higiene, antes, durante e após a elaboração dos produtos.

§ 1º Durante o processo de higienização, nenhuma matéria prima ou produto final poderá estar no mesmo ambiente no qual está sendo feito o processo de limpeza.

§2º Os produtos de limpeza devem ser previamente aprovados pelo órgão fiscalizador e condicionados em local correto, fora das dependências de processamento.

Art. 29 Os utensílios e equipamentos devem ser higienizados sempre que necessário, de modo a evitar contaminação cruzada.

Art. 30 Os estabelecimentos devem ser livres de pragas e vetores.

§ 1º A utilização de substâncias para o controle de pragas não pode ser feita em ambientes onde ocorra a manipulação.

§2º É proibida a entrada e permanência de animais no estabelecimento, como por exemplo, cães e gatos.

Art. 31 Os funcionários que estejam ligados direta ou indiretamente aos processos de produção são obrigados a cumprir boas práticas de higiene pessoal e operacional a fim de preservar a inocuidade dos produtos.

Art. 32 As embalagens dos produtos de origem animal deverão obedecer às condições de higiene necessárias para a conservação do produto final, obedecendo às normas da legislação.

Art. 33 É proibida em toda a extensão da indústria a prática de hábitos que possam causar contaminação nos alimentos e materiais de manipulação, como comer, fumar ou outras práticas anti-higiênicas, bem como guarda de alimentos, roupas, objetos e materiais estranhos.

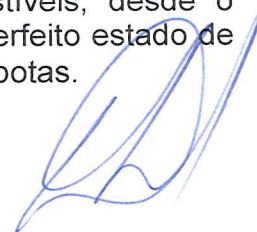
Art. 34 Não é permitida a utilização de adornos como brincos, pulseiras, relógio, anéis, entre outros.

Art. 35 Não é permitida a utilização de aparelho celular nas áreas de manipulação de alimentos ou embalagens para os produtos beneficiados.

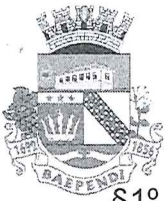
Art. 36 Os funcionários que trabalham nas áreas de manipulação de alimento devem estar em perfeitas condições de saúde.

Parágrafo Único - Quando apresentar algum problema de saúde, o funcionário deve ser afastado de suas atividades.

Art. 37 Todas as pessoas que trabalham com produtos comestíveis, desde o recebimento à expedição, devem usar uniformes de cor clara em perfeito estado de higiene e conservação, sendo: calça, jaleco, gorro, boné ou touca e botas.







**PREFEITURA MUNICIPAL DE BAEPENDI**  
**Estado de Minas Gerais**  
**ADM. 2021/2024**

§1º Protetores impermeáveis são permitidos, desde que sejam de plástico transparente ou branco, proibindo-se produtos de lona ou similares.

§2º Os aventais, assim como outras peças de uso pessoal, devem ser guardados em locais próprios, sendo proibida a entrada de funcionários nos sanitários portando tais aventais.

Art. 38 Câmara frigorífica, antecâmara e túnel de congelamento, quando houverem, devem ser higienizados regularmente, respeitadas suas particularidades, pelo emprego de substâncias previamente aprovadas pelo órgão competente.

Art. 39 Nos estabelecimentos de leite e derivados é obrigatória a rigorosa lavagem e sanitização dos vasilhames e dos veículos transportadores de matéria prima e produtos.

Art. 40 Nos estabelecimentos de produtos de abelhas que recebem matéria prima em baldes ou tambores é obrigatória a rigorosa lavagem e sanitização dos vasilhames para sua devolução.

**CAPÍTULO VI**  
**Embalagem e Rótulo**

Art. 41 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 do produto de origem animal destinado ao comércio, com vistas à identificação.

Art. 42 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. 43 Fica isento de registro produtos considerados de baixo risco à saúde: os produtos de origem animal não comestíveis e produtos de baixo risco (pururuca, torresmo, farinha láctea, pólen apícola, própolis, apitoxina, pólen de abelhas sem ferrão, própolis de abelha sem ferrão).

Parágrafo Único - Os produtos isentos de registro devem estar rotulados e atenderem à legislação.

Art. 44 O material para embalagem do produto final deve estar armazenado em local adequado e utilizado em condições satisfatórias de higiene. Em hipótese alguma as embalagens poderão interferir nas características do produto final, sendo que estas devem ser invioláveis e garantir total integridade e conservação.





**PREFEITURA MUNICIPAL DE BAEPENDI**  
**Estado de Minas Gerais**  
**ADM. 2021/2024**

Parágrafo Único - Os recipientes para embalagem deverão ser de uso único e descartável, não sendo permitida a reutilização.

Art. 45 O acondicionamento deve ser feito de maneira a impedir contaminação do produto finalizado.

Art. 46 Além de outras exigências previstas neste regulamento, em normas complementares e em legislação específica, os rótulos devem conter, de forma clara e legível:

I - Nome do produto.

II - Nome empresarial e endereço do estabelecimento produtor.

III - Nome empresarial e endereço do importador, no caso de produto de origem animal importado.

IV - Número de registro no Serviço de Inspeção Municipal (SIM).

V - CNPJ ou CPF, nos casos em que couber.

VI - Marca comercial do produto, quando houver.

VII - Data de fabricação, prazo de validade e identificação do lote.

VIII - Lista de ingredientes e aditivos.

IX - Instruções sobre a conservação do produto.

X - Indicação quantitativa, conforme legislação do órgão competente;

XI - Instruções sobre o preparo e o uso do produto, quando necessário.

a) 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.

b) 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.

c) 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".

d) Nos casos de que trata o item "c", 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.

Art. 47 Nos rótulos, podem constar referências a prêmios ou a menções honrosas, desde que devidamente comprovadas as suas concessões.

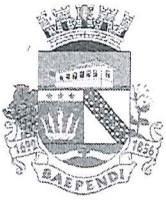
**CAPÍTULO VII**  
**Carimbos de Inspeção e Utilização**

Art. 48 Os carimbos do Serviço de Inspeção Municipal de Baependi – MG representam a marca oficial, usada exclusivamente nos estabelecimentos cadastrados no Departamento Municipal de Agricultura e Abastecimento e a garantia de que o produto é oriundo de estabelecimento fiscalizado pelo órgão competente.

Art. 49 O carimbo oficial de Inspeção Municipal é representado pelos modelos a seguir, com os respectivos usos:

RUA DR. CORNÉLIO MAGALHÃES, N° 97, CENTRO – BAEPENDI, MG  
CEP: 37.443.000 – CNPJ 18.008.862/0001-26  
TELEFAX: (35) 3343 –2375 – <http://www.baependi.mg.gov.br/site/>





**PREFEITURA MUNICIPAL DE BAEPENDI**  
**Estado de Minas Gerais**  
**ADM. 2021/2024**

§1º Modelo 1:

I – Forma: elíptica no sentido horizontal;

II – Dizeres:

- a) “Departamento Municipal de Agricultura e Abastecimento” em caixa alta e sem aspas, acompanhando a curvatura superior interna da elipse.
- b) “SIM” em caixa alta e sem aspas no centro da elipse.
- c) Número de registro logo abaixo do “SIM”.
- d) “INSPECIONADO” em caixa alta e sem aspas logo abaixo do número de registro.
- e) Baependi – MG em caixa alta e sem aspas logo abaixo de “INSPECIONADO”.

III Dimensões de uso:

- a) Sete por cinco centímetros para uso em carcaças ou quartos de grandes animais em condições de consumo em natureza, aplicado externamente sobre massas musculares;
- b) Cinco por três centímetros para uso em carcaças de pequenos e médios animais e em cortes de carnes frescas ou frigoríficos de qualquer espécie de açougue.

§2º Modelo 2:

I – Forma: circular:

II – dizeres: idem ao modelo anterior:

III - Dimensões e uso: o diâmetro varia de dois a trinta centímetros. Esse modelo cujas dimensões são escolhidas considerando-se a proporcionalidade com o tamanho da embalagem, compõe o rótulo registrado de produtos comestíveis de origem animal, manipulados e ou industrializados, inclusive caixas ou engradados contendo ovos, pescado, mel e cera de abelhas, podendo ser aplicado, conforme o caso, sob a forma de selo adesivo.

§3º Modelo 3

I – Forma: Quadrada, permitindo-se ângulos arredondados quando cravados em recipientes metálicos;

II – Dizeres: idênticos e na mesma ordem dos modelos anteriores e dispostos no sentido horizontal;

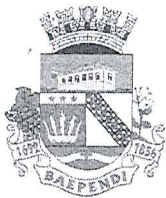
III - Dimensões e uso: os lados terão a dimensão variando de três a quinze centímetros. Esse modelo, cujas dimensões serão escolhidas considerando-se a proporcionalidade com o tamanho da embalagem, comporá o rótulo registrado de produtos não comestíveis ou destinados à alimentação de animais.

§4º Modelo 4:

I – Forma elíptica, no sentido vertical;

II – Dizeres:





**PREFEITURA MUNICIPAL DE BAEPENDI**  
**Estado de Minas Gerais**  
**ADM. 2021/2024**

- a) "Departamento Municipal de Agricultura e Abastecimento" em caixa alta e sem aspas, acompanhando a curvatura superior interna da elipse.
- b) BAEPENDI - MG em caixa alta e sem aspas, acompanhando a curvatura inferior interna da elipse.
- c) "CONDENADO" em caixa alta e sem aspas no centro da elipse.
- d) Número do registro abaixo da palavra "CONDENADO".

III - Dimensões de uso: sete por seis centímetros para uso em carcaças, corte e produtos diversos quando condenados pela inspeção.

§5º Modelo 5:

- I – Forma circular;
- II - Dizeres:

- a) "Departamento Municipal de Agricultura e Abastecimento" em caixa alta e sem aspas, acompanhando a curvatura superior interna do círculo.
- b) "SIM" em caixa alta e sem aspas no centro da elipse.
- c) Número de registro abaixo do "SIM".
- d) "REINSPECIONADO" em caixa alta e sem aspas abaixo do número de registro.
- e) Baependi – MG em caixa alta e sem aspas logo abaixo de "REINSPECIONADO".

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

Art. 50 A carimbagem deve ser acompanhada por um funcionário designado do/pelo Serviço de Inspeção Municipal (SIM) de Baependi – MG.

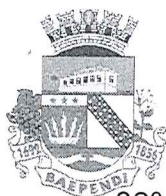
Art. 51 A tinta utilizada na carimbagem deve ser à base de violeta de metila.

Art. 52 O carimbo e a tinta quando fora dos trabalhos deverão ficar sob guarda e responsabilidade do SIM.

**CAPÍTULO VIII**  
**Transporte**

Art. 53 As matérias primas e os produtos finalizados deverão ser transportados em condições que impeçam contaminação e/ou proliferação de microrganismos. O transporte também deve proteger os produtos de possíveis alterações, bem como manter a integridade das embalagens.

§1º Os veículos de transporte devem realizar operações de carga e descarga fora dos locais de manipulação dos alimentos a fim de evitar contaminação do ambiente e do próprio alimento a ser elaborado.



**PREFEITURA MUNICIPAL DE BAEPENDI**  
**Estado de Minas Gerais**  
**ADM. 2021/2024**

§2º Veículos que transportam alimentos refrigerados ou congelados devem ter condições que permitam que a temperatura permaneça dentro dos níveis de segurança, desde a saída da indústria até o momento de sua entrega.

§3º Quando o veículo transportar produtos destinados ao consumo humano, não será permitido o transporte concomitante de mercadorias de outra natureza.

§4º Os produtos transportados devem ser acondicionados higienicamente em recipientes adequados, independente de sua embalagem.

**CAPÍTULO IX**  
**Obrigações dos estabelecimentos**

Art. 54 Os proprietários de estabelecimentos ficam obrigados a:

I – Cumprir todas as exigências presentes no Decreto.

II – Fornecer dados solicitados pelo Departamento Municipal de Agricultura e Abastecimento com a finalidade de alimentar o banco de dados do Serviço de Inspeção Municipal (SIM).

III – Manter em dia o registro de entrada de animais, matéria prima ou insumos utilizados no processo de fabricação, indicando a procedência, bem como o registro de saída de produtos acabados indicando destino dos mesmos.

IV – Promover e manter o treinamento da equipe de trabalho do estabelecimento.

V – Garantir acesso livre a todas as dependências do estabelecimento quando estiver passando por processo de inspeção.

VI – Realizar recolhimento imediato de produtos finalizados presentes no comércio quando for constatada alguma falha no processo de fabricação, que coloque em risco a saúde pública.

VII - Realizar devolução de certificados, carimbos, lacres e outros materiais quando o registro de estabelecimento for cancelado ou suspenso por qualquer motivo.

VIII – Inutilizar toda rotulagem, sob supervisão de representante do Serviço de Inspeção Municipal (SIM) de Baependi – MG, no caso de cancelamento do registro;

IX - Manter equipe regularmente treinada e habilitada para execução das atividades do estabelecimento.

X – Ficam obrigados a ter um responsável técnico habilitado os estabelecimentos de abate e industrialização de animais.

**CAPÍTULO X**  
**Infrações e Penalidades**

Art. 55 A infração pelo descumprimento do que estiver previsto neste Decreto, bem como na Lei Municipal nº 3.387 de 2021, implicará as seguintes sanções aos proprietários dos estabelecimentos:

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

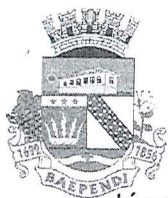
II - Multa fixada por lei específica, nos casos não compreendidos no inciso anterior;

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

IV - Suspensão de atividades: quando cause risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária ou no caso de embaraço a ação fiscalizadora.

V - Interdição total ou parcial do estabelecimento: quando a infração consistir na adulteração ou falsificação habitual do produto ou se verificar, mediante inspeção





**PREFEITURA MUNICIPAL DE BAEPENDI**  
**Estado de Minas Gerais**  
**ADM. 2021/2024**

técnica realizada pela autoridade competente, a inexistência de condições higiênic-sanitárias previstas em normas técnicas;

Parágrafo Único - Em caso de reincidência, o estabelecimento está sujeito à cassação do registro no SIM.

Art. 56 A suspensão prevista no inciso IV do art. 55 cessará quando sanado o risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária, ou no caso de franquia da atividade à ação da fiscalização.

Art. 57 A interdição prevista no inciso V do art. 55 poderá ser suspensa após atendimento das exigências que motivaram a ação.

Art. 58 Se a interdição não for suspensa nos termos do Artigo 57, decorridos 12 (doze) meses, será cancelado o registro no SIM.

Art. 59 Para efeito de apreensão ou condenação, além dos casos específicos previstos neste Decreto, consideram-se impróprios para o consumo, no todo ou em parte, os produtos de origem animal:

I – Que se apresentem danificados por umidade ou fermentação, rançosos, mofados ou bolorentos, de caracteres físicos ou organolépticos anormais, contendo quaisquer sujidades ou que demonstrem pouco cuidado na manipulação, elaboração, preparo, conservação ou acondicionamento;

II – Que forem adulterados, fraudados ou falsificados;

III – Que contiverem substâncias tóxicas ou nocivas à saúde;

IV – Que forem prejudiciais ou imprestáveis à alimentação por qualquer motivo;

V – Que não estiverem de acordo com o previsto neste regulamento;

VI – Que contrarie o disposto em normas sanitárias vigente.

Art. 60 Além dos casos específicos neste Decreto são consideradas adulterações, fraudes ou falsificações, como regra geral:

I - Adulterações:

a) Quando os produtos tenham sido elaborados em condições que contrariem as especificações e determinações fixadas;

b) Quando no preparo dos produtos haja sido empregada matéria prima alterada ou impura;

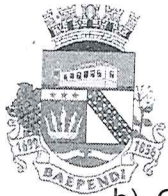
c) Quando tenha sido empregadas substâncias de qualidade, tipo e espécies diferentes da composição normal do produto sem prévia autorização do Serviço de Inspeção Municipal (SIM) de Baependi – MG;

d) Quando os produtos tenham sido coloridos ou aromatizados sem prévia autorização e não conste declaração nos rótulos;

e) Intenção dolosa em mascarar a data de fabricação;

II - Fraude:

a) Alteração ou modificação total ou parcial de um ou mais elementos normais do produto, de acordo com os padrões estabelecidos ou fórmulas aprovadas pela Inspeção Municipal;



**PREFEITURA MUNICIPAL DE BAEPENDI**  
**Estado de Minas Gerais**  
**ADM. 2021/2024**

- b) Quando as operações de manipulação e elaboração forem executadas com a intenção deliberada de estabelecer falsa impressão aos produtos fabricados;
- c) Supressão de um ou mais elementos e substituição por outros visando aumento de volume ou peso, em detrimento de sua composição normal ou do valor nutritivo intrínseco;
- d) Conservação com substância proibida;

III - Falsificações:

- a) Quando os produtos forem elaborados, preparados e expostos ao consumo em forma e rotulagem que constituam processos especiais, privilégios ou exclusivamente de outros, sem que seus legítimos proprietários tenham dado autorização;
- b) Quando forem usadas denominações diferentes das previstas neste regulamento ou fórmulas aprovadas.

Art. 61 Para a aplicação da pena de multa serão observadas as seguintes condições para a graduação:

I - Multa de primeiro grau:

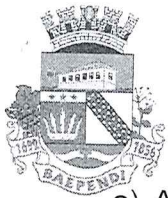
- a) Desobediência a qualquer exigência técnico-sanitária, inclusive, para o trabalho de manipulação e preparo de matéria prima;
- b) Uso inadequado de embalagens ou recipientes;
- c) Não utilização dos carimbos oficiais;
- d) Ausência da data de fabricação;
- e) Saída de produtos sem prévia autorização do responsável pelo Serviço de Inspeção;
- f) Problemas na rotulagem dos produtos;

II - Multa de segundo grau:

- a) Transporte de produtos de origem animal para consumo privado com destinação para fins comerciais;
- b) Fornecimento de rótulo e carimbo oficial para facilitar o trânsito de produtos não inspecionados;
- c) Recebimento e guarda de produtos proibidos que possam ser utilizados na produção;
- d) Mistura de matérias primas em proporções diferentes das proporções aprovadas;
- e) Comércio de produtos sem inspeção;
- f) Embaraço ou dificuldade de atuação dos servidores do Departamento Municipal de Agricultura e Abastecimento;
- g) Venda a granel de produtos que deveriam ser vendidos em embalagens individuais;
- h) Lançamento no mercado de produtos cujos rótulos não tenham sido aprovados;
- i) Os responsáveis por estabelecimentos registrados que deixarem de fazer notificação necessária ao comprador ou locatário na ocasião da venda ou locação;

III - Multa de terceiro grau:





**PREFEITURA MUNICIPAL DE BAEPENDI**  
**Estado de Minas Gerais**  
**ADM. 2021/2024**

- a) Alterações e construções novas, sem que os projetos tenham sido previamente aprovados pelo Departamento Municipal de Agricultura e Abastecimento;
- b) Uso indevido do carimbo do Serviço de Inspeção Municipal;
- c) Envio para consumo de produtos inspecionados sem a devida identificação;
- d) Despacho ou transporte de produtos em desacordo com as determinações do Departamento Municipal de Agricultura e Abastecimento;

IV - Multa de quarto grau:

- a) Caso de fraudes, falsificações e adulterações dos produtos inspecionados;
- b) Aproveitamento de matérias primas condenadas ou animais sem inspeção para alimentação humana;
- c) Suborno, tentativa de suborno ou uso de violência física contra funcionários do Departamento Municipal de Agricultura e Abastecimento, no exercício de suas atividades;
- d) Abate de animais em desacordo com as exigências do Departamento Municipal de Agricultura e Abastecimento;

Art. 62 As multas, bem como as taxas, de que trata este Decreto serão fixadas por Lei específica.

Art. 63 As multas serão aplicadas no auto de infração onde estará detalhada a falta cometida, o artigo infringido, a natureza do estabelecimento, sua localização e razão social.

Art. 64 O auto de infração deve ser assinado pelo servidor que constatar a infração, pelo proprietário do estabelecimento ou representante da firma, e por até duas testemunhas, quando houver.

Art. 65 Sempre que os infratores e seus representantes se recusarem a assinar os autos, assim como as testemunhas, quando as houver, será feita declaração a respeito, no próprio auto, dando-se como ciente o infrator.

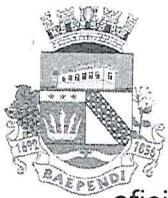
Art. 66 A autoridade que lavrar o auto de infração deve extraí-lo em 03 (três) vias: a primeira será entregue ao infrator, a segunda remetida ao Departamento Municipal de Agricultura e Abastecimento do município de Baependi – MG e a terceira constituirá o próprio talão de infração.

Art. 67 O infrator poderá apresentar defesa até 10 (dez) dias após a lavratura do auto de infração.

Art. 68 O julgamento do processo caberá ao Departamento Municipal de Agricultura e Abastecimento do município de Baependi – MG.

Art. 69 A penalidade de cassação do registro no SIM será aplicada pelo Departamento Municipal de Agricultura e Abastecimento do município de Baependi – MG.

Art. 70 Nos casos de cancelamento de registro no SIM a pedido dos interessados, bem como nos de cassação como penalidade, devem ser inutilizados os carimbos



**PREFEITURA MUNICIPAL DE BAEPENDI**  
**Estado de Minas Gerais**  
**ADM. 2021/2024**

oficiais nos rótulos e as matrizes entregues ao Serviço de Inspeção Municipal (SIM) de Baependi – MG, mediante recibo.

Art. 71 Todo produto de origem animal exposto à venda no Município de Baependi – MG, sem qualquer identificação ou meio que permita verificar sua verdadeira procedência, bem como o estabelecimento de origem, localização e firma responsável, será considerado produzido no Município e como tal, sujeito às exigências e penalidades previstas neste Decreto.

**CAPÍTULO XI**  
**Numerações e Registros**

Art. 72 A numeração do registro dos produtos será fornecida pelo SIM, com numeração crescente e seqüencial de dois dígitos, seguido do ano de registro do estabelecimento junto ao SIM, iniciando com o número 01.

Parágrafo único - A numeração concedida não poderá ser objeto de transferência a outra pessoa física ou jurídica, a não ser nos casos de sucessão gratuita ou onerosa do estabelecimento/empresa.

Art. 73 Aos estabelecimentos sujeitos ao controle e fiscalização do Serviço de Inspeção Municipal será expedido o Alvará definitivo, com validade de um ano a partir de sua emissão, renovável por períodos iguais e sucessivos, devendo sua renovação ser requerida ao Departamento Municipal de Agricultura e Abastecimento e do Serviço de Inspeção Municipal – SIM de Baependi - MG, pelo proprietário do estabelecimento ou representante legal, no mínimo 30 (trinta) dias antes do término de sua vigência.

§1º A concessão ou a renovação do Alvará definitivo fica condicionada ao cumprimento dos requisitos técnicos e à inspeção de autoridade competente do SIM de Baependi – MG.

§2º Serão inspecionados os ambientes internos e externos, os produtos, as instalações, os equipamentos, as normas e as rotinas técnicas do estabelecimento.

Art. 74 Poderá ser concedido o Alvará Provisório após avaliação do estabelecimento por técnico ou fiscal capacitado do SIM de Baependi, devendo apresentar condições mínimas para o seu funcionamento.

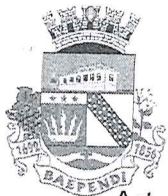
§1º A validade improrrogável do Alvará Provisório será de no máximo 6 (seis) meses.

§ 2º A numeração concedida no Alvará Provisório será mantida no Alvará definitivo se satisfeitas todas às exigências técnicas legais.

§ 3º Durante o período de vigência do Alvará Provisório a fiscalização ao estabelecimento deverá ser realizada no mínimo a cada 30 (trinta) dias, até a concessão do Alvará definitivo.

Art. 75 O Selo, também denominado Chancela do Serviço de Inspeção Municipal, será impresso nas embalagens ou rótulos, e em formato de carimbo, podendo, a critério do SIM de Baependi, serem desenvolvidos Selos auto-adesivos.





**PREFEITURA MUNICIPAL DE BAEPENDI**  
**Estado de Minas Gerais**  
**ADM. 2021/2024**

Art. 76 O Selo possuirá os padrões constantes no anexo VIII deste Decreto, podendo conter variações de uso exclusivo do Serviço de Inspeção Municipal em ações de reinspeção, condenação, ou inutilização de produtos inspecionados.

Art. 77 A utilização e impressão do Selo dependerá da emissão do Alvará definitivo do Serviço de Inspeção Municipal, sendo sua utilização indevida considerada fraude e falsificação.

Parágrafo Único - A reutilização de embalagens, ou a cessão de embalagens e selos a terceiros por quaisquer circunstâncias, será considerada infração.

Art. 78 A comercialização de produtos de origem animal e seus derivados somente será permitida no âmbito municipal, quando constar nas embalagens ou rótulos o Selo do SIM.

Art. 79 O modelo de Alvará Sanitário se encontra no anexo XII deste Decreto.

Art. 80 Este Decreto possui 7 (sete) anexos referentes as informações necessárias para abertura do Serviço de Inspeção Municipal (SIM) de Baependi – MG.

Art. 81 Integram também o presente decreto os seguintes anexos:

ANEXO IX – termo de advertência

ANEXO X – auto de infração

ANEXO XI – ficha de atendimento


Art. 82 Este Decreto entrará em vigor na data de sua publicação.

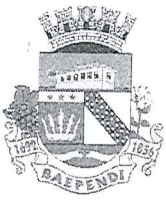
Baependi–MG, 10 de abril de 2023.

  
Douglas Staduto de Souza  
Prefeito de Baependi – MG

Publicado no D.O.M.

Em 10 / 04 /2023

  
Lei nº 3.117/2018



PREFEITURA MUNICIPAL DE BAEPENDI  
Estado de Minas Gerais  
ADM. 2021/2024

ANEXO I

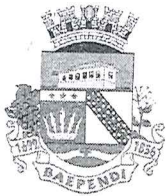
Requerimento ao Serviço de Inspeção Municipal  
SIM – Baependi/MG

Eu, \_\_\_\_\_, portador do RG \_\_\_\_\_, CPF \_\_\_\_\_, residente \_\_\_\_\_, bairro \_\_\_\_\_, no Município de Baependi/MG, proprietário da propriedade/empresa situado à \_\_\_\_\_, bairro \_\_\_\_\_, no Município de Baependi/MG, que irá trabalhar com \_\_\_\_\_, para comercialização no Município de Baependi/MG, venho requerer o registro de meu estabelecimento no Serviço de Inspeção Municipal do Departamento de Agricultura e Abastecimento da Prefeitura Municipal de Baependi/MG.

Baependi – MG, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 20 \_\_\_\_\_.

\_\_\_\_\_  
Nome e CPF





**PREFEITURA MUNICIPAL DE BAEPENDI**  
**Estado de Minas Gerais**  
**ADM. 2021/2024**

**ANEXO II**

**Dados do Proprietário do Estabelecimento**

Nome:

RG:

CPF:

Endereço Residencial:

Nº:

Bairro:

Cidade: Baependi

UF: Minas Gerais

CEP: 7443-000

Telefone:

Telefone 2:

Email:

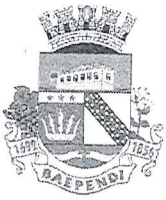
Baependi – MG,

de

de 20

---

Nome e CPF



**PREFEITURA MUNICIPAL DE BAEPENDI**  
**Estado de Minas Gerais**  
**ADM. 2021/2024**

**ANEXO III**

**Lista dos Equipamentos do Estabelecimento**

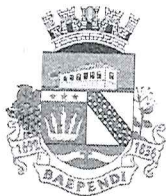
Lista dos equipamentos utilizados para o processamento dos produtos:

Equipamento	Função	Tempo de uso

Baependi – MG,                      de                      de 20 .

Nome e CPF





**PREFEITURA MUNICIPAL DE BAEPENDI**  
**Estado de Minas Gerais**  
**ADM. 2021/2024**

**ANEXO IV**

**Memorial Econômico e Sanitário**

**Identificação da Empresa**

Razão Social:

CNPJ:

Atividade:

Telefone:

Endereço:

Bairro:

Cidade: Baependi

CEP: 37443 – 000

Representante Legal:

RG:

CPF:

Email:

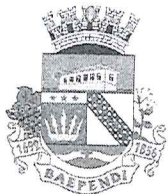
1 – Nome da Empresa:

2 – Classificação do estabelecimento:

3 – Produtos produzidos:

4 – Capacidade máxima diária de industrialização ou manipulação dos produtos:

5 – Procedência das matérias primas:



**PREFEITURA MUNICIPAL DE BAEPENDI**  
**Estado de Minas Gerais**  
**ADM. 2021/2024**

6 – Tipo de estabelecimento comercial que pretende abastecer:

7 – Número de funcionários da empresa:

8 – Meio de transporte do produto final:

9 – Origem da água de abastecimento:

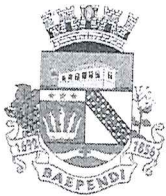
10 – Destino das águas servidas:

Baependi – MG,                      de                      de 20 .

---

Nome e CPF





**PREFEITURA MUNICIPAL DE BAEPENDI**  
**Estado de Minas Gerais**  
**ADM. 2021/2024**

**ANEXO V**

Declaração de responsabilidade

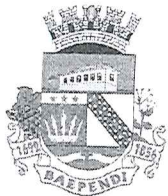
Declaro pra os devidos fins, junto ao Departamento Municipal de Agricultura e Abastecimento do município de Baependi – MG, que \_\_\_\_\_ é o (a) responsável técnico (RT) do estabelecimento \_\_\_\_\_, situado no endereço \_\_\_\_\_ de propriedade de \_\_\_\_\_

Por ser verdade, as duas partes assinam e dão fé.

Baependi – MG, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 20 \_\_\_\_\_.

\_\_\_\_\_  
Nome e CPF

\_\_\_\_\_  
Nome e CPF



**PREFEITURA MUNICIPAL DE BAEPENDI**  
**Estado de Minas Gerais**  
**ADM. 2021/2024**

**ANEXO VI**

**Dados do Responsável Técnico**

Nome:

RG:

CPF:

Formação:

Registro profissional:

Endereço Residencial:

Nº:

Bairro:

Cidade:

UF: Minas Gerais

CEP:

Telefone:

Telefone 2:

Email:

Baependi – MG,

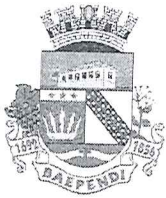
de

de 20 .

---

Nome e CPF





**PREFEITURA MUNICIPAL DE BAEPENDI**  
**Estado de Minas Gerais**  
**ADM. 2021/2024**

**ANEXO VII**

**Cadastro do Produto**

Empresa:

CNPJ/CPF:

Representante Legal:

Representante Técnico:

Característica do Produto:

1 – Nome completo:

2 – Marca em Destaque:

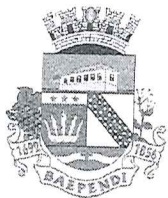
3 – Apresentação do Produto:

4 – Tipo de Produto:

5 – Capacidade de Produção/Dia:

6 – Cuidado de Conservação:

7 – Validade (média de período de validade):



**PREFEITURA MUNICIPAL DE BAEPENDI**  
**Estado de Minas Gerais**  
**ADM. 2021/2024**

8 – Composição do Produto:

- Matéria Prima:
- Ingredientes:
- Aromatizantes:
- Conservantes:
- Corantes:
- Material da Embalagem:

Baependi – MG,

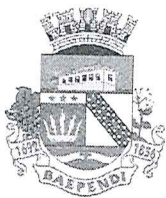
de

de 20

---

Nome e CPF



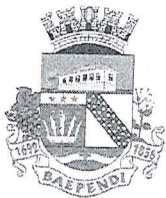


**PREFEITURA MUNICIPAL DE BAEPENDI**  
**Estado de Minas Gerais**  
**ADM. 2021/2024**

**ANEXO VIII**

**MODELO DE SELO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL**





**PREFEITURA MUNICIPAL DE BAEPENDI**  
**Estado de Minas Gerais**  
**ADM. 2021/2024**

**ANEXO IX**

**Termo de Advertência**

O Chefe do Serviço de Inspeção de \_\_\_\_\_, usando da prerrogativas que lhe confere o artigo \_\_\_\_\_, do Decreto nº [informe o nº do decreto]/ano, **ADVERTE** a empresa \_\_\_\_\_, estabelecida à [endereço completo da empresa], no município de Baependi-MG, em virtude da infração ao(s) artigo(s) [informe o nº do(s) artigo(s)] do Decreto nº [informe o nº do decreto]/ano, ocorrida em \_\_\_\_ / \_\_\_\_ / \_\_\_\_\_, quando \_\_\_\_\_, conforme Auto de Infração anexo.

Fica o (a) infrator(a) ciente de que a reincidência implicará nas penalidades previstas em lei.

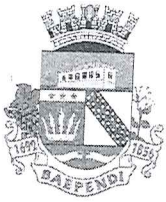
Baependi, em \_\_\_\_ / \_\_\_\_ / \_\_\_\_\_.

\_\_\_\_\_  
[informe o nome do Diretor de  
Inspeção] - ATENÇÃO: CARIMBAR  
Diretor de Inspeção

Ciente em \_\_\_\_ / \_\_\_\_ / \_\_\_\_\_, às \_\_\_\_\_ horas.

\_\_\_\_\_  
[ Informe o nome do responsável pela  
empresa ] - ATENÇÃO: CARIMBAR  
Responsável pela Empresa





**PREFEITURA MUNICIPAL DE BAEPENDI**  
**Estado de Minas Gerais**  
**ADM. 2021/2024**

**ANEXO X**

**AUTO DE INFRAÇÃO**

No(s) dias (s) \_\_\_\_\_ do mês de \_\_\_\_\_ do ano de \_\_\_\_\_, no município de Baependi-MG, eu \_\_\_\_\_, do Serviço de Inspeção do \_\_\_\_\_, presentes as testemunhas abaixo assinadas, constatei a seguinte infração, pelo(a) \_\_\_\_\_ do(s) Artigo(s) \_\_\_\_\_ do(a) [digite: Lei ou Decreto], nº \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_, como abaixo se descreve: [descrever aqui a infração].

Do que, para constar, lavrei o presente Auto de Apreensão, em três vias, dando cópia ao infrator, que fica sujeito às penas da lei.

Em \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_.

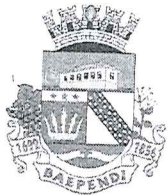
\_\_\_\_\_  
Autuante

\_\_\_\_\_  
Autuado

Testemunhas

\_\_\_\_\_  
RG:  
CPF:

\_\_\_\_\_  
RG:  
CPF:



**PREFEITURA MUNICIPAL DE BAEPENDI**  
**Estado de Minas Gerais**  
**ADM. 2021/2024**

**ANEXO XI**

**Ficha de Atendimento**

Registro no SIM N°  
Estabelecimento:

Hora inicial:  
Km Inicial:

Hora Final:  
Km Final:

1	<b>Classificação do Estabelecimento</b>
<input type="checkbox"/>	Estabelecimento de abate e industrialização de pequenos animais
<input type="checkbox"/>	Estabelecimento de abate e industrialização de médios e grandes animais
<input type="checkbox"/>	Fábrica de produtos cárneos
<input type="checkbox"/>	Estabelecimento de abate e industrialização de pescado
<input type="checkbox"/>	Estabelecimento de ovos
<input type="checkbox"/>	Unidade de extração e beneficiamento do produtos das abelhas
<input type="checkbox"/>	Estabelecimento industrial de leite e derivados

2	<b>Orientação Técnica</b>
<input type="checkbox"/>	Documental
<input type="checkbox"/>	Legislação
<input type="checkbox"/>	Procedimento
<input type="checkbox"/>	Instalações

Recomendações:

Total de Pessoas envolvidas:

Assinatura e carimbo do veterinário do SIM

Assinatura e carimbo da fiscal do SIM

Assinatura Responsável do Estabelecimento

RUA DR. CORNÉLIO MAGALHÃES, N° 97, CENTRO – BAEPENDI, MG  
CEP: 37.443.000 – CNPJ 18.008.862/0001-26  
TELEFAX: (35) 3343 –2375 – <http://www.baependi.mg.gov.br/site/>