



Prefeitura
Central de Minas
A vez do povo.

Adm. 2009-2012

LEI Nº 860/2012, DE 28 DE FEVEREIRO DE 2012.

"Dispõe sobre a criação do Serviço de Inspeção Municipal dos Produtos de Origem Animal - SIM / POA".

A CÂMARA MUNICIPAL DE Central de Minas, Estado de Minas Gerais, aprovou e eu, GILMAR DORNELAS DE SOUZA, Prefeito Municipal, sanciono a seguinte LEI:

CAPÍTULO I
DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 1º - Fica criado o **Serviço de Inspeção Municipal - Produtos de Origem Animal (SIM/POA)**, diretamente vinculada à Vigilância Sanitária Municipal.

Parágrafo Único - A coordenação do serviço de que trata o "caput" deste artigo será exercida por profissional da área médico-veterinário do Departamento de Vigilância Sanitária.

Art. 2º - Ao Serviço de Inspeção Municipal - Produtos de Origem Animal (SIM/POA) compete:

I - Regular e normatizar:

a) A implantação, a construção, a reforma e o aparelhamento dos estabelecimentos destinados à obtenção de matéria-prima, industrialização e beneficiamento de produto de origem animal;

b) O transporte de produtos de origem animal "in natura" ou já industrializados e/ou beneficiados, destinados ao comércio Municipal;

c) A embalagem e a rotulagem de produtos de origem animal.

II - A execução da inspeção sanitária de produtos de origem animal;

III - Promover o registro dos estabelecimentos referidos na alínea "a" do Inciso I deste artigo, da embalagem e rotulagem dos produtos de origem animal;

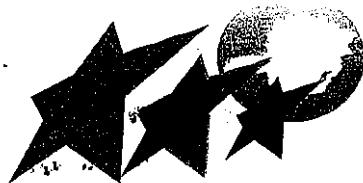
IV - Fiscalizar o cumprimento das normas e regulamentos decorrentes nesta Lei;

V - Colaborar, quando necessário, com as demais entidades envolvidas na execução das atividades de inspeção;

VI - A realização de exames microbiológicos, histológicos e químicos de matérias-primas e produtos, quando necessário.

Art. 3º - Entende-se por estabelecimento de produtos de origem animal, para os fins desta Lei, qualquer instalação ou local nos quais são utilizados matérias-primas ou produtos provenientes da produção animal.

Parágrafo Único - São considerados ainda estabelecimentos de produtos de origem animal, quaisquer locais onde são recebidos, manipulados, elaborados, transformados, preparados, conservados, armazenados, depositados, acondicionados, embalados e rotulados, com finalidade industrial ou comercial.



Prefeitura
Central de Minas

A vez do povo.

Adm. 2009-2012

- I - A carne das várias espécies animais e seus derivados;
- II - O leite e seus derivados;
- III - O mel, a cera de abelha e seus derivados.

Art. 4º - A inspeção de que trata o inciso II, do artigo 2º, será realizada por médico Veterinário e Agentes da Vigilância Sanitária ou outros órgãos municipais ou estaduais, através de acordos firmados entre os órgãos envolvidos.

Art. 5º - Todo estabelecimento registrado possuirá inspeção industrial e sanitária, realizada por profissional da área Médico-Veterinária.

Parágrafo Único - A inspeção industrial e sanitária poderá ser permanente ou periódica.

I - Será permanente em estabelecimentos que abatem animais de açougues (bovinos, suínos, bubalinos, caprinos, ovinos, equinos, aves e coelhos);

II - Nos demais estabelecimentos, poderá esta inspeção ser permanente ou periódica, a juízo do SIM/POA.

Art. 6º - Ficam sujeitos ao cumprimento das normas e regulamentos decorrentes desta Lei todas as pessoas físicas ou jurídicas que produzem matéria-prima, industrializem ou manipulem, distribuem e comercializem produtos de origem animal que não estejam submetidos à fiscalização estadual ou federal.

CAPÍTULO II **DOS MATADOUROS**

Art. 7º - Nenhum animal destinado ao consumo público poderá ser abatido em matadouros que não estejam devidamente registrados no Serviço de Inspeção Municipal - Produtos de Origem Animal (SIM/POA), sob pena de multa.

Parágrafo Único - O registro no SIF ou órgão Estadual equivalente exclui a necessidade prevista no "caput" deste artigo.

Art. 8º - Os Animais devem chegar aos matadouros no mínimo 12 (doze) horas antes da realização do abate, acompanhado do atestado de vacinação contra Febre Aftosa.

Parágrafo Único - Os animais permanecerão em jejum, recebendo somente água até o momento do abate.

Art. 9º - O Administrador do Matadouro é responsável pela guarda dos animais confiados ao estabelecimento, não se estendendo esta responsabilidade aos casos de morte ou acidente que não possam ser previstos ou evitados.

Parágrafo 1º - Verificada a morte de qualquer animal recolhido ao matadouro, será o seu proprietário notificado, para retirada do prazo de (03 três) horas.

Parágrafo 2º - Findo o prazo citado no parágrafo anterior, sem que a notificação tenha sido atendida, o Administrador mandará fazer a remoção do animal, correndo todas as despesas por conta do proprietário, que será ainda passível de multa.



Prefeitura
Central de Minas
A vez do povo.
Adm. 2009-2012

Art. 10 - É expressamente proibida a matança, para consumo alimentar, de animais que sejam das espécies bovina, suína, ovina ou caprina, nas seguintes condições:

- a) vitelos com menos de quatro meses de vida;
- b) suínos com menos de cinco semanas de vida;
- c) ovinos e caprinos com menos de oito semanas de vida;
- d) animais que não tenham repousado pelo menos 12 horas, no curral ou pocilga anexo ao estabelecimento;
- e) animais caquéticos;
- f) animais fadigados;
- g) vacas no terço final de gestação;
- h) vacas com sinais de parto recente ou que tenham abortado, refulando pelo prazo de 10 e 12 dias, respectivamente.

Art. 11 - Da matança:

§ 1º - Qualquer que seja o processo de matança, é indispensável a sangria imediata e o escoamento do sangue das reses abatidas na canaleta de sangria.

§ 2º - Na matança normal será cumprido as normas do RIISPOA – Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal, da ANVISA, assim como aquelas expedidas pelo Ministério da Agricultura e Pecuária ou de órgãos estaduais equivalentes.

§ 3º - A matança de emergência é o sacrifício imediato de animais doentes, agonizantes, com fraturas, contusões generalizadas, devendo ser cumprido o disposto nas normas/regulamentações previstas no parágrafo anterior.

I - Sempre que houver a necessidade de matança de emergência, esta deverá ser realizada na presença do médico-veterinário da Vigilância Sanitária.

Art. 12 - O exame do animal abatido será feito após a esola ou depenagem, na ocasião da abertura das carcaças e evisceração, por profissional habilitado. Serão inspecionados cuidadosamente a carcaça, as vísceras e seus respectivos nodos-linfáticos, pela Vigilância Sanitária.

Art. 13 - Da inspeção:

§ 1º - Na inspeção "Ante-mortem" será cumprido o disposto nas normas previstas no parágrafo 2º do art. 11 desta Lei.

I - Caso a Vigilância Sanitária verifique na inspeção "Ante-mortem" a existência de quaisquer sinais que o levem à suspeição de qualquer enfermidade, deverá providenciar a apartação do(s) animal(ais) suspeito(s) para curral de conservação onde procederá os exames e dar o destino final ao(s) mesmo(s).

§ 2º - Na inspeção "Post-mortem" será cumprido:

- I - Bovinos, o disposto nos artigos 147 a 198 do RIISPOA;
- II - Suínos, o disposto nos artigos 204 a 219 do RIISPOA;
- III - Ovinos e caprinos, o disposto nos artigos 220 a 226 do RIISPOA;
- IV - Aves e Pequenos Animais, o disposto nos artigos 227 a 242 do RIISPOA.



Prefeitura
Central de Minas

A vez do povo.

Adm. 2009-2012

Art. 14 - É considerado impróprio para o consumo alimentar, e passível de rejeição preliminar ou condenação total, todo o animal em que se verificar, quer no exame "Ante-mortem" ou "Post-mortem" a existência de qualquer enfermidade.

Art. 15 - Dos materiais condenados:

Parágrafo Único - As carcaças, parte delas, vísceras ou órgãos condenados como impróprios para o consumo alimentar, deverão ser destruídos no próprio matadouro, utilizando-se de meios apropriados, tal como fornos crematórios ou digestores.

Art. 16 - Do transporte e consumo:

§ 1º - As carnes consideradas próprias para o consumo humano, deverão ser recolhidas à câmara fria, onde permanecerão por no mínimo 24 (vinte e quatro) horas, sendo posteriormente transportadas para os açougues.

§ 2º - O transporte das carcaças liberadas pelo Serviço de Inspeção Municipal - (SIM/POA) deverá ser feito em veículo fechado, facilmente lavável, onde as mesmas devem permanecer suspensas.

§ 3º - As carcaças ou vísceras julgadas em condições de consumo humano, serão marcadas com o carimbo do SIM, de formato oval, no coxão, no lombo, na costela (ponta-de-agulha) e na paleta.

Art. 17 - Da higiene:

§ 1º - Todas as depências dos matadouros deverão ser mantidas em condições de higiene, antes, durante e após a realização do trabalho.

§ 2º - O piso e as paredes, assim como os equipamentos e utensílios usados no matadouro, deverão ser lavados e desinfetados imediatamente após o abate.

§ 3º - Os instrumentos de trabalho deverão ser frequentemente higienizados em água quente durante todo o abate, em todas as fases de operações.

§ 4º - Os funcionários deverão manter rigoroso asseio pessoal.

§ 5º - Sempre que ficar comprovada a existência de dermatose ou quaisquer doenças infecto-contagiosas ou repugnantes em qualquer pessoa que exerça atividades no matadouro, será ela imediatamente afastada do trabalho.

§ 6º - Os funcionários, encarregados desde a área de sangria até a expedição, deverão fazer uso de uniforme de cor branca e limpo, inclusive gorros, capacete e botas.

§ 7º - É proibido fazer refeições no local de trabalho, bem como depositar produtos, objetos e materiais estranhos à finalidade da dependência.

§ 8º - É proibida a entrada de pessoas estranhas às atividades, salvo quando devidamente uniformizadas e autorizadas pelo responsável pelo Serviço de Inspeção.

CAPÍTULO III
DOS ESTABELECIMENTOS DE LEITE E DERIVADOS



Prefeitura
Central de Minas
A vez do povo.
Adm. 2009-2012

Art. 18 - Nenhum leite ou derivado destinado ao consumo público poderão ser beneficiados em laticínios que não estejam, devidamente registrados no Serviço de Inspeção Municipal - Produtos de Origem Animal (SIM/POA), sob pena de multa.

Parágrafo Único - O registro no SIF ou órgão estadual equivalente exclui a necessidade prevista no "caput" deste artigo.

Art. 19 - O leite deverá ser oriundo de propriedades leiteiras com controle sanitário, devendo os animais em produção possuírem atestados negativos de brucelose e tuberculose, no mínimo a cada seis meses.

Art. 20 - Toda propriedade leiteira com registro no SIM/POA deverá possuir um Responsável Técnico, médico-veterinário, o qual estará encarregado por toda a fase de produção, desde a ordenha até a saída do produto final.

Art. 21 - O Responsável Técnico pelo estabelecimento deverá apresentar, mensalmente, junto à Divisão de Vigilância Sanitária do Município de Central de Minas, o Laudo de Análise físico-química e microbiológica do Leite pasteurizado.

Art. 22 - Leite Tipo "A":

§ 1º - Entende-se por Leite Tipo "A" aquele produzido, beneficiado e envasado no próprio estabelecimento, obedecidas as Normas Técnicas e Regulamentos do Serviço de Inspeção Municipal/Produto de Origem Animal (SIM/POA).

§ 2º - Deverá ser procedente de vacas identificadas e fichadas, com controle permanente, submetidas a exames individuais (brucelose, tuberculose, mastite) e controle de endo e ectoparasitos.

§ 3º - Ser integral e atender às características físico-químicas e bacteriológicas do padrão (10.000 germes antes e 500 após a pasteurização, isento de coliformes).

§ 4º - Ser obtido obrigatoriamente através de ordenha mecânica realizada em sala apropriada e destinada exclusivamente a esta finalidade, devendo estar afastada das dependências de abrigo e arrastamento, bem como de outras instalações para alojamento de animais.

§ 5º - A ordenha deverá ser feita em circuito fechado, não sendo permitido a ordenha mecânica em sistema semi fechado tipo balde ao pé ou similar. Deve possuir também equipamento de pré-filtragem e bombeamento até o tanque de depósito, localizado na dependência de beneficiamento e envase.

§ 6º - Ser pasteurizado no próprio local de produção, imediatamente após a ordenha em circuito fechado, em pasteurizador a placas e envasado mecanicamente.

§ 7º - Possuir laboratório próprio para realização de provas físico-químicas e microbiológicas.

§ 8º - Ser mantido a uma temperatura de 5°C até o consumo o mais rápido possível.

§ 9º - Possuir data de fabricação e validade (dia mês e ano) impressos na embalagem em local de fácil visualização, não devendo o prazo de validade, ultrapassar 72 horas.



Prefeitura
Central de Minas

A vez do povo.

Adm. 2009-2012

Art. 23 - Leite Tipo "B".

§ 1º - Ser procedente de vacas mantidas sob controle veterinário permanente, submetidas a exames individuais de brucelose e tuberculose, teste de mastite diariamente, antes da ordenha, e controle de endo e ectoparasitos.

§ 2º - Ser produzido em estábulo leiteiro com ordenha mecânica, a qual poderá ser realizada em circuito fechado ou semi-fechado tipo balde ao pé. A sala de ordenha deve estar afastada das dependências de abrigo e arraçoamento, bem como de outras instalações para alojamento de animais.

§ 3º - Ser integral e atender as características físico-químicas e bacteriológicas para o padrão (500.000 germes antes e 40.000 após a pasteurização, isento de coliformes).

§ 4º - Ser pasteurizado, obrigatoriamente, em pasteurizador a placas e envasado mecanicamente em estábulo leiteiro ou usina de beneficiamento.

§ 5º - Quando for pasteurizado e envasado no próprio local de produção, estas operações devem iniciar-se após a ordenha, sendo o leite mantido à temperatura de 5°C até o transporte.

§ 6º - Quando o leite não for pasteurizado no próprio local de produção e imediatamente após a ordenha, deverá ter uma dependência apropriada para o leite, denominada "Sala de Leite", onde o mesmo deverá ser mantido refrigerado a 5°C até o momento de ser enviado à usina de beneficiamento.

§ 7º - O laticínio deve possuir laboratório próprio para realização de provas físico-químicas para comprovação da eficácia da pasteurização (fosfatase e peroxidase), diariamente.

§ 8º - Possuir data de fabricação e validade (dia, mês e ano) impressos na embalagem em local de fácil visualização, não devendo, o prazo de validade, ultrapassar 72 horas.

Art. 24 - Leite Tipo "C".

§ 1º - Ser procedente de vacas mantidas sob controle veterinário permanente, submetidas a exames individuais de brucelose e tuberculose, teste de mastite diariamente, antes da ordenha, e controle de endo e ectoparasitos.

§ 2º - Ser obtido através de ordenha mecânica ou manual.

§ 3º - Não ser integral, devendo possuir teor de gordura mínimo 3% (leite padronizado), atendendo as características físico-químicas e bacteriológicas para o padrão (máximo 150.000 germes após e pasteurização e isento de coliformes).

§ 4º - Estar o estabelecimento (usina) devidamente habilitado para fazer a padronização.

§ 5º - Ser pasteurizado e envasado mecanicamente.

§ 6º - Possuir data de fabricação e validade (dia, mês e ano) impressos na embalagem em local de fácil visualização, não devendo o prazo de validade, ultrapassar 48 (quarenta e oito) horas.

Art. 25 - Leite Tipo "C" Integral



Prefeitura
Central de Minas

A vez do povo.

Adm. 2009-2012

§ 1º - Ser produzido em fazendas leiteiras com assistência veterinária de seus rebanhos, submetidos a exames semestrais de brucelose e tuberculose, teste diário de mastite antes de ordenha e controle de endo e ectoparasitos.

§ 2º - Ser integral, limitado à produção própria, atendendo às características físico-químicas para o padrão (máximo 150.000 germes após a pasteurização e isento de coliformes).

§ 3º - Ser produzido, obrigatoriamente, através de ordenha mecânica, em circuito fechado ou semi-fechado tipo balde ao pé, devendo esta ser realizada em sala apropriada e destinada exclusivamente a esta finalidade, afastada das dependências de abrigo e arraçoamento dos animais.

§ 4º - Ser pasteurizado e envasado mecanicamente no local da produção, após a ordenha, sendo o leite mantido à temperatura de 5°C até o transporte.

§ 5º - Possuir laboratório próprio para a realização dos testes físico-químicos (fosfatase e peroxidase).

§ 6º - Possuir data de fabricação e validade (dia, mês e ano) impressos na embalagem em local de fácil visualização, não devendo, o prazo de validade ultrapassar 72 (setenta e duas) horas.

Art. 26 - Dos Derivados do Leite:

§ 1º - O leite a ser utilizado na fabricação de queijos e produtos lácteos deverá ser oriundo de estabelecimentos devidamente registrados no Serviço de Inspeção Municipal, Estadual ou Federal.

§ 2º - Os aditivos, coadjuvantes da tecnologia, embalagens, envoltórios e ingredientes deverão possuir registros no órgão competente.

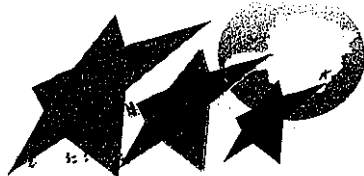
§ 3º - Não é permitida a utilização de mesas ou qualquer utensílio de madeira (material poroso) ou com de cabo de madeira (material poroso).

§ 4º - Para queijos frescos e bebidas lácteas deve existir instalação capaz de manter os produtos a uma temperatura de 5°C.

CAPÍTULO IV
DO PESSOAL

Art. 27 - Devem se apresentar com uniforme completo (botas, calças, avental e gorro) de cor branca e limpos, no mínimo trocados diariamente.

§ 1º - Os funcionários que trabalham em oficinas, setores de manutenção e outros, devem se apresentar com uniformes em cores diferentes e não poderão ter livre



Prefeitura
Central de Minas

A vez do povo.

Adm. 2009-2012

acesso ao interior do estabelecimento onde se processa a matança ou se manipulam produtos comestíveis.

§ 2º - Os visitantes somente poderão ter acesso ao interior do estabelecimento quando devidamente uniformizados e autorizados pelo responsável do serviço de Inspeção.

Art. 28 - Os funcionários deverão ainda:

- a) Não ter adornos nas mãos ou pulsos;
- b) Não apresentar sintomas ou afecções de doenças infecciosas, abscessos ou supurações cutâneas;
- c) Não cuspir, fumar ou realizar qualquer ato físico que de alguma maneira possa contaminar o alimento.

CAPÍTULO V
DO REGISTRO DOS ESTABELECIMENTOS, DA ROTULAGEM
E DO FUNCIONAMENTO

Art. 29 - Para o registro do estabelecimento junto ao Serviço de Inspeção Municipal de Central de Minas - SIM/POA, serão necessários os seguintes documentos, os quais deverão ser protocolados na Prefeitura Municipal:

I - Requerimento encaminhamento ao coordenador do SIM/POA solicitando o registro;

II - Plantas:

- a) Baixa: em 04 (quatro) vias
- Do estabelecimento industrial com Layout, demonstrativos dos equipamentos, máquinas e utensílios, pontos de água quente e fria, etc.
- Dos anexos da matança: currais, pocilgas, apriscos, etc.
- b) Corte: transversal e longitudinal, contendo a altura de trilho, plataformas, mesas, etc., em 04 (quatro) vias.
- c) Situação: localização do estabelecimento dentro do terreno, rios, estradas, vias de acesso, etc., em 04 (quatro) vias.

§ 1º - Todas as plantas devem ter a escala indicada, serem de fácil interpretação e assinadas pelo Engenheiro Responsável.

§ 2º - Em caso de reformas ou adequações, as plantas devem ser identificadas com as cores de existente, a construir e a demolir.

§ 3º - Aprovado o projeto de construção, reforma ou ampliação e estando o estabelecimento apto a funcionar, deverá ser providenciado o registro da rotulagem, plano de marcação, etiquetas ou carimbos a serem utilizados nos produtos e/ou matérias-primas.

III - Cópia Xerográfica de escritura de compra e venda, contrato social, arrendamento ou equivalente, em duas vias.



Prefeitura
Central de Minas

A vez do povo.

Adm. 2009-2012

IV - Comprovante de recolhimento de taxas municipais para requerimentos e aprovação de projetos;

V - Memorial econômico-sanitário do estabelecimento, em duas vias, contendo informes de acordo com o modelo do SIM/POA;

VI - Memorial descritivo da obra, assinado pelo Engenheiro responsável, em duas vias.

VII - Parecer técnico da:

a) Prefeitura Municipal;

b) Vigilância Sanitária;

c) Licença prévia do IAP.

VIII - Exame físico-químico e microbiológico da água de abastecimento, em duas vias.

§ 4º - Considerando a dimensão do município de Central de Minas e os investimentos para funcionamento de matadouros, só poderá funcionar um matadouro no município para distribuição e comercialização interna aos munícipes.

§ 5º - O funcionamento e instalação de mais de um matadouro só será permitido para fornecimento e comercialização de produtos a município diverso, ficando proibido instalar mais de um matadouro para distribuição no âmbito municipal próprio.

Art. 30 - Os produtos industrializados deverão ser registrados no Serviço de Registro da Divisão de Vigilância Sanitária do Departamento Municipal de Saúde, sendo necessários os seguintes documentos, os quais deverão ser protocolados na Prefeitura.

I - Requerimento encaminhado ao coordenador do SIM/POA, solicitando o registro;

II - Formulário de Registro de Alimentos, em duas vias;

III - Relatório Técnico do Produto, em duas vias;

IV - Dizeres da rotulagem, em duas vias;

V - Cadastro da Empresa e Responsabilidade Técnica, em duas vias;

VI - Ficha complementar de inspeção, preenchida pelo médico-veterinário do Departamento Municipal de Saúde da Divisão de Vigilância Sanitária.

Art. 31 - Todos os produtos de origem animal industrializados entregues ao comércio e/ou consumidor devem estar identificados por meio de rotulo, no qual deve conter as seguintes informações:

01 - Nome do produto em caracteres destacados;

02 - Nome da Firma responsável;

03 - Carimbo oficial da Inspeção Sanitária Municipal;

04 - Endereço e telefone do estabelecimento;

05 - Marca comercial do produto;

06 - Data de fabricação do produto;

07 - Prazo de validade do produto;



Prefeitura
Central de Minas
A vez do povo.

Adm. 2009-2012

- 08 - Peso líquido;
- 09 - Composição e forma de conservação do produto;
- 10 - Indústria Brasileira;

Art. 32 - Os produtos destinados à alimentação animal devem conter em seu rótulo a inscrição "ALIMENTAÇÃO ANIMAL".

Art. 33 - Os produtos não destinados à alimentação humana ou animal devem conter em seu rótulo a inscrição "NÃO COMESTÍVEL".

CAPÍTULO VI
DAS OBRIGAÇÕES

Art. 34 - Fica o proprietário ou representante legal dos estabelecimentos de que tratam a presente Lei, obrigados à:

- I - Cumprir e fazer cumprir todas as exigências contidas nesta Lei;
- II - Fornecer, quando necessário ou solicitado, material adequado e suficiente para a execução dos trabalhos de inspeção;
- III - fornecer, quando for o caso, pessoal auxiliar habilitado e suficiente, para ficar a disposição do SIM/POA;
- IV - Nos casos em que os técnicos não dispuserem de meio de locomoção para a execução dos trabalhos, a empresa deverá viabilizar o transporte dos mesmos.
- V - Possuir Responsável Técnico habilitado quando for o caso;
- VI - Cumprir a todas as determinações da Inspeção Sanitária, quanto ao destino dos produtos condenados;
- VII - Manter e conservar o estabelecimento de acordo com esta Lei e normas técnicas;
- VIII - Recolher, se for o caso, todas as taxas de Inspeção Sanitária e/ou de abate e outras que existam ou vierem a ser instituídas de acordo com a legislação vigente;
- IX - Submeter a reinspeção sanitária, sempre que necessário qualquer matéria-prima ou produto industrializado oriundo de outro estabelecimento com Inspeção Sanitária.

CAPÍTULO VII
DAS SANÇÕES

Art. 35 - As infrações referentes a presente Lei sujeita o infrator as seguintes sanções.

- I - Advertência, quando o infrator for primário e não tiver agido com dolo ou má fé;
- II - Multa de até 300 (trezentas) UFIR, nos casos não compreendidos no inciso anterior, proporcional à gravidade da infração e dobrada na reincidência;
- III - Apreensão e/ou condenação das matérias-primas, produtos, sub-produtos e derivados de origem animal quando não apresentarem condições higiênico-sanitárias



Prefeitura
Central de Minas

A vez do povo.

Adm. 2009-2012

adequadas ao fim a que se destinam ou forem adulterados, ou ainda rotulagens impressas em desacordo com as disposições legais pertinentes;

IV - Suspensão da atividade que cause risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária, ou caso de embargo à ação fiscalizadora;

V - Interdição total ou parcial do estabelecimento quando a infração consistir na adulteração ou falsificação habitual do produto ou se verificar, mediante inspeção técnica realizada pela autoridade competente, a inexistência de condições higiênico-sanitárias.

§ 1º - O valor das multas dependerá da gravidade da infração, sendo agravadas até o máximo grau nos casos de ardil, simulação, desacato ou resistência à ação fiscalizadora, levando-se em conta, além das circunstâncias atenuantes, a situação sócio-econômica do infrator e os meios a seu alcance para cumprir a lei.

§ 2º - A suspensão do que trata o inciso IV cessará quando sanado o risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária, ou no caso de franquia da atividade à ação fiscalizadora.

§ 3º - A interdição de que trata o inciso V cessará após atendimento das exigências que motivaram a sanção e liberação do órgão fiscalizador.

§ 4º - Se a interdição não for levantada nos termos do parágrafo anterior, decorridos 12 (doze) meses, será cancelada a licença.

Art. 36 - O não recolhimento das multas que vierem a ser aplicadas, no prazo estipulado, acarretará a inscrição na dívida ativa desta Prefeitura, nas formas da legislação vigente.

CAPÍTULO VIII
DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 37 - O Grupo Consultivo que trata o artigo 5º, elaborará normas técnicas para regulamentar o funcionamento e os procedimentos para o registro dos estabelecimentos e das embalagens junto ao (SIM/POA) de Fardol, que serão aprovados por Decreto do Executivo Municipal.

Art. 38 - Os procedimentos para o registro dos estabelecimentos e da rotulagem, junto a Divisão de Vigilância Sanitária, constarão da regulamentação da presente Lei, por Decreto.

Art. 39 - Esta Lei entra em vigor na data da publicação, revogadas as disposições em contrário.

Paço Municipal de Central de Minas-MG, em 28 dia do mês de fevereiro de 2012.