



MUNICÍPIO DE FORMIGA
ESTADO DE MINAS GERAIS
Gabinete do Prefeito

DECRETO Nº 11.101, DE 17 DE ABRIL DE 2026.

Regulamenta a Lei Complementar nº 251, de 23 de agosto de 2023 e dá outras providências.

O PREFEITO MUNICIPAL DE FORMIGA, no uso das atribuições que lhe confere o art. 61, VI, da Lei Orgânica do Município;

CONSIDERANDO o disposto na Lei Complementar nº 251, de 23 de agosto de 2023;

DECRETA:

TITULO I
DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 1º O Serviço de Inspeção Municipal (SIM), instituído pela Lei Complementar nº 251, de 23 de agosto de 2023, seguirá as normas e procedimentos estabelecidos neste Decreto.

Art. 2º A inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal comestíveis, adicionados ou não de produtos vegetais, preparados, transformados, beneficiados, manipulados, recebidos, acondicionados, depositados no município de Formiga, reger-se-á pelas normas estabelecidas neste Decreto e demais normas estaduais e federais.

Parágrafo único. A execução das normas previstas neste Decreto é de competência do SIM, através do Departamento de Políticas Rurais.

Art. 3º A Inspeção e fiscalização de que trata o presente Decreto será realizada:

- I – nas propriedades rurais fornecedoras de matérias-primas destinadas à manipulação ou ao processamento de produtos de origem animal;
- II – nos estabelecimentos que recebam as diferentes espécies de animais previstas neste Decreto para abate ou industrialização;
- III – nos estabelecimentos que recebam o pescado e seus derivados para manipulação, distribuição ou industrialização;
- IV – nos estabelecimentos que produzam e recebam ovos e seus derivados para distribuição ou industrialização;
- V – nos estabelecimentos que recebam o leite e seus derivados para beneficiamento ou industrialização;
- VI – nos estabelecimentos que extraiam ou recebam produtos de abelhas e seus derivados para beneficiamento ou industrialização; e



MUNICÍPIO DE FORMIGA
ESTADO DE MINAS GERAIS
Gabinete do Prefeito

VII – nos estabelecimentos que recebam, manipulem, armazenem, conservem, acondicionem ou expeçam matérias-primas e produtos de origem animal, procedentes de estabelecimentos registrados ou relacionados.

Art. 4º Entende-se por “estabelecimento de produtos de origem animal”, para efeito do presente Decreto, qualquer instalação ou local nos quais são abatidos ou industrializados animais produtores de matéria-prima, bem como onde são recebidos, manipulados, elaborados, transformados, preparados, conservados, armazenados, depositados, acondicionados, rotulados e embalados com finalidade industrial ou comercial, a carne e seus derivados, o pescado e seus derivados, produtos de abelhas, o leite e seus derivados, os ovos e seus derivados.

Art. 5º A fiscalização no âmbito municipal será realizada abrangendo:

- I – as condições higiênico-sanitárias e tecnológicas da produção, manipulação, beneficiamento e armazenamento de produtos de origem animal e suas matérias-primas, adicionadas ou não de vegetais;
- II – a qualidade e as condições técnicas sanitárias dos estabelecimentos em que são produzidos, preparados, manipulados, beneficiados, acondicionados, armazenados, transportados e distribuídos produtos de origem animal;
- III – a fiscalização e o controle do uso dos aditivos empregados na industrialização dos produtos de origem animal;
- IV – a fiscalização e o controle de todo material utilizado na manipulação, acondicionamento e embalagem dos produtos de origem animal;
- V – os padrões higiênico-sanitários e tecnológicos de produtos de origem animal;
- VI – a inspeção *ante e post-mortem* das diferentes espécies de animais destinados ao abate;
- VII – a embalagem e rotulagem dos produtos;
- VIII – os exames laboratoriais de matérias-primas e produtos.

Art. 6º É proibido o funcionamento, no município, de qualquer estabelecimento industrial ou entreposto de produtos de origem animal que não esteja previamente registrado, ou em fase de registro, em órgão competente.

Art. 7º O SIM, incumbido da inspeção sanitária municipal de produtos de origem animal, deverá coibir o abate clandestino de animais (bovinos, bubalinos, suínos, caprinos, ovinos e aves) e a respectiva comercialização e/ou industrialização dos seus produtos, separadamente ou em ações conjuntas com os



MUNICÍPIO DE FORMIGA
ESTADO DE MINAS GERAIS
Gabinete do Prefeito

agentes e fiscais sanitários da Vigilância Sanitária do município, podendo, para tanto, requisitar força policial.

Art. 8º Para efeito deste Decreto, considera-se:

I – **Estabelecimento:** a área que compreende o local destinado à recepção e depósito de matérias-primas e embalagens, à industrialização, ao armazenamento e à expedição de produtos alimentícios;

II – **Inspeção e fiscalização:** atos de examinar, sob o ponto de vista industrial e sanitário, a higiene dos manipuladores, do estabelecimento, das instalações e dos equipamentos; as condições higiênico-sanitárias e os padrões físico-químicos e microbiológicos no recebimento, obtenção e depósito de matéria-prima e ingredientes, assim como durante as fases de elaboração, acondicionamento, fracionamento, armazenagem e transporte de produtos alimentícios;

III – **Processo de registro:** o conjunto de procedimentos técnicos e administrativos de avaliação das características industriais, tecnológicas e sanitárias de produção, dos produtos, dos processos produtivos e dos estabelecimentos, para habilitar a produção, a distribuição e a comercialização de produtos alimentícios, observando a legislação vigente;

IV – **Matéria-prima:** toda substância de origem animal, em estado bruto, que para ser utilizada como alimento precise sofrer tratamento e/ou transformação de natureza física, química ou biológica;

V – **Ingrediente:** é qualquer substância, incluído os aditivos alimentares, empregada na fabricação ou preparação de um alimento e que permanece no produto final, ainda que de forma modificada;

VI – **Análise oficial:** análise realizada por laboratório credenciado, para avaliação dos parâmetros físico-químico e microbiológico da água, matérias-primas, ingredientes ou produtos alimentícios. Essa análise deve ser coletada por laboratório credenciado e acompanhada pela autoridade fiscalizadora competente, no intuito de verificar a sua conformidade de acordo com legislações específicas e os dispositivos deste Decreto;

VII – **Suspensão das atividades:** medida administrativa na qual o SIM suspende as atividades desenvolvidas, no todo ou em parte, durante o procedimento fiscalizatório, de estabelecimentos irregulares, até que se cumpra as exigências estabelecidas pelo SIM;

VIII – **Interdição total ou parcial:** medida administrativa, de caráter cautelar, que visa à paralisação total ou parcial das atividades, podendo ser recolhidos às matérias-primas, produtos alimentícios, subprodutos, ingredientes, rótulos, embalagens, equipamentos e utensílios;

IX – **Apreensão:** consiste em apreender as matérias-primas, produtos alimentícios, subprodutos, ingredientes, rótulos, embalagens, equipamentos e utensílios que se encontrem em desacordo com a legislação, dando-lhes a destinação cabível;



MUNICÍPIO DE FORMIGA
ESTADO DE MINAS GERAIS
Gabinete do Prefeito

X – **Inutilização:** medida administrativa de inutilização dos produtos alimentícios, matérias-primas e ingredientes que não sejam aptos para o consumo;

XI – **Rotulagem:** é toda inscrição, legenda, imagem ou matéria descritiva ou gráfica, escrita, impressa, estampada, gravada, gravada em relevo ou litografada ou colada sobre a embalagem do alimento;

XII – **Embalagem:** é o recipiente, o pacote, o invólucro ou a embalagem destinada a garantir a conservação e facilitar no transporte e manuseio dos alimentos;

TÍTULO II
DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 9º A classificação dos estabelecimentos de produtos de origem animal abrange:

I – carnes e derivados;

II – leite e derivados;

III – pescado e derivados;

IV – ovos e derivados;

V – produtos de abelhas e seus derivados;

VI – de armazenagem.

CAPÍTULO I
DOS ESTABELECIMENTOS DE CARNES E DERIVADOS

Art. 10. Os estabelecimentos de carnes e derivados são classificados em:

I – abatedouro frigorífico; e

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, ao armazenamento e à expedição dos produtos oriundos do abate, dotado de instalações de frio industrial, podendo realizar o recebimento, a manipulação, a industrialização, o acondicionamento, a rotulagem, o armazenamento e a expedição de produtos comestíveis.

§ 2º Entende-se por unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos o estabelecimento destinado à recepção, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, ao armazenamento e à expedição de carne e produtos cárneos, podendo realizar industrialização de produtos comestíveis.

Art. 11. A fabricação de gelatina e produtos colagênicos será realizada nos estabelecimentos classificados como unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos.

CAPÍTULO II
DOS ESTABELECIMENTOS DE LEITE E DERIVADOS

Art. 12. Os estabelecimentos de leite e derivados são classificados em:

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, ao armazenamento e à expedição de leite para o consumo humano direto, podendo também elaborar derivados lácteos a partir de leite exclusivo



MUNICÍPIO DE FORMIGA
ESTADO DE MINAS GERAIS
Gabinete do Prefeito

de sua produção, envolvendo as etapas de pré-beneficiamento, beneficiamento, manipulação, fabricação, maturação, ralação, fracionamento, acondicionamento, rotulagem, armazenamento e expedição.

§ 2º Posto de refrigeração são estabelecimento intermediário entre as propriedades rurais e as unidades de beneficiamento de leite e derivados 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.

§ 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, ao armazenamento 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, o armazenamento e a expedição de derivados lácteos, sendo permitido também a expedição de leite fluido a granel de uso industrial.

§ 4º Queijaria é o estabelecimento destinado à fabricação de queijo, que envolva as etapas de elaboração, maturação, acondicionamento, rotulagem, armazenamento e expedição, e que, caso não realize o processamento completo do queijo, encaminhe o produto a uma unidade de beneficiamento de leite e derivados.

CAPÍTULO III
DOS ESTABELECIMENTOS DE PESCADOS E DERIVADOS

Art. 13. Os estabelecimentos destinados aos pescados e seus derivados são classificados em:

I – barco-fábrica;

II – abatedouro frigorífico de pescado;

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

IV - estação depuradora de moluscos bivalves.

§ 1º Entende-se por barco-fábrica a embarcação de pesca destinada à captura ou à recepção, à lavagem, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, ao armazenamento e à expedição de pescado e produtos de pescado, dotada de instalações de frio industrial, podendo realizar a industrialização de produtos comestíveis.

§ 2º Entende-se por abatedouro frigorífico de pescado o estabelecimento destinado ao abate de anfíbios e répteis, à recepção, à lavagem, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, ao armazenamento e à expedição dos produtos oriundos do abate, podendo realizar recebimento, manipulação, industrialização, acondicionamento, rotulagem, armazenamento e expedição de produtos comestíveis.

§ 3º Unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado é o estabelecimento destinado à recepção, à lavagem do pescado recebido da produção primária, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, ao armazenamento e à expedição de pescado e produtos de pescado, podendo realizar também sua industrialização.

§ 4º Entende-se por estação depuradora de moluscos bivalves o estabelecimento destinado à recepção, à depuração, ao acondicionamento, à rotulagem, ao armazenamento e à expedição de moluscos bivalves.

CAPÍTULO IV
DOS ESTABELECIMENTOS DE OVOS E DERIVADOS

Art. 14. Os estabelecimentos de ovos e derivados são classificados em:

I – granja avícola; e

II – unidade de beneficiamento de ovos e derivados.

§ 1º Entende-se por granja avícola o estabelecimento destinado à produção, à ovoscopia, à classificação, ao acondicionamento, à rotulagem, ao armazenamento e à expedição de ovos oriundos, exclusivamente, de produção própria destinada à comercialização direta.

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



MUNICÍPIO DE FORMIGA
ESTADO DE MINAS GERAIS
Gabinete do Prefeito

§ 3º 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, ao armazenamento e à expedição de ovos e derivados.

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

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

CAPÍTULO V
DOS ESTABELECIMENTOS DE PRODUTOS DE ABELHAS E DERIVADOS

Art. 15. Os estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados são classificados em unidade de beneficiamento de produtos de abelhas.

§ 1º 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, ao armazenamento 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.

§ 2º É permitida a recepção de matéria prima previamente extraída pelo produtor rural, desde que atendido o disposto neste Decreto e em normas complementares.

CAPÍTULO VI
DOS ESTABELECIMENTOS DE ARMAZENAGEM

Art. 16. Os estabelecimentos de armazenagem são classificados em:

I – entreposto de produtos de origem animal; e

II – casa atacadista.

§ 1º Entende-se por entreposto de produtos de origem animal o estabelecimento destinado exclusivamente à recepção, ao armazenamento e à expedição de produtos de origem animal comestíveis, que necessitem ou não de conservação pelo emprego de frio industrial, dotado de instalações específicas para realização de reinspeção.

§ 2º Entende-se por casa atacadista o estabelecimento registrado no órgão regulador da saúde que receba e armazene produtos de origem animal procedentes do comércio internacional prontos para comercialização, acondicionados e rotulados, para fins de reinspeção, dotado de instalações específicas para a realização dessa atividade.

§ 3º Nos estabelecimentos de que tratam os § 1º e § 2º, não serão permitidos trabalhos de manipulação, de fracionamento ou de substituição de embalagem primária, permitida a substituição da embalagem secundária quando esta se apresentar danificada.

§ 4º Não se enquadram na classificação de entreposto de produtos de origem animal os portos, os aeroportos, os postos de fronteira, as aduanas especiais, os recintos especiais para despacho aduaneiro de exportação e os terminais de contêineres.

CAPÍTULO VII
REGISTRO DE ESTABELECIMENTOS

Art. 17. Poderão ser registrados e inspecionados pelo SIM os estabelecimentos citados no art. 9º deste Decreto.

Art. 18. O Registro deverá ser requerido junto ao SIM de Formiga, instruindo-se o processo, com os seguintes documentos:

I – Requerimento – ANEXO 1;



MUNICÍPIO DE FORMIGA
ESTADO DE MINAS GERAIS
Gabinete do Prefeito

- II – Declaração – ANEXO 2;
- III – Memorial descritivo econômico sanitário – ANEXO 3;
- IV – Declaração de responsabilidade técnica – ANEXO 4;
- V – Dados do responsável técnico – ANEXO 5;
- VI – Cadastro do produto - ANEXO 6;
- VIII – Lista de fornecedores de matéria-prima – ANEXO 7;
- XI – endereço para correspondência – ANEXO 8;
- X – Registro de higienização da caixa d'água - ANEXO 9;
- XI – Cópia documentos pessoais do proprietário;
- XII - Cópia do CNPJ e inscrição estadual ou inscrição de produtor rural ou DAP;
- XIII – Cópia do contrato social da empresa ou certificado do MEI, cópia do registro da propriedade ou contrato de arrendamento;
- XIV – Certidão negativa de tributos e taxas municipais;
- XV – Planta baixa (em escala 1:100 ou 1:50) com fluxo e Memorial descritivo da construção;
- XVI – Análise microbiológica e físico-química da água de abastecimento e de produto(s);
- XVII – Atestado de saúde dos manipuladores;
- XVIII - Relação de fornecedores de leite (para unidades de beneficiamento de leite e derivados);
- IXX – Licença ambiental ou dispensa desta;
- XX – Alvará de funcionamento;
- XXI – Certificado do curso de Boas Práticas de Fabricação;
- XXII - Certificado de dedetização;
- XXIII – Laudo de aprovação prévia do terreno (quando for realizar construção);
- XXIV – Exame de brucelose e tuberculose, juntamente com a ficha sanitária do rebanho (para queijaria);
- XXV – Relatório fotográfico do estabelecimento;
- XXVI - Programa de autocontrole (PAC);
- XXVII – Cópia do documento emitido pelo conselho de classe atestando o registro do responsável técnico.

§ 1º Alguns documentos possuem a necessidade de renovação, conforme recomendação do Serviço de Inspeção.

§ 2º A Planilha de Produção Mensal (anexo 10) deverá ser apresentada no prazo de 30 (trinta) dias após a emissão do primeiro certificado ao estabelecimento. A partir desse prazo inicial, o documento deverá ser encaminhado mensalmente, até o quinto dia útil do mês subsequente ao período de produção a que se refere.

Art. 19. A fim de se obter o adequado fluxo operacional e prevenir a contaminação cruzada, o projeto arquitetônico do estabelecimento deverá ser aprovado, pelo Serviço de Inspeção, antes do início da construção.

§ 1º Em estabelecimentos já construídos, o Serviço de Inspeção deve realizar vistoria antes da concessão do registro para aprovação ou verificação da necessidade de possíveis reformas.

§ 2º Qualquer ampliação, remodelação ou construção nos estabelecimentos registrados, tanto de suas dependências como instalações, só poderá ser realizada após aprovação prévia do fluxo nos projetos pelo SIM.

Art. 20. Satisfeitas às exigências constantes deste Decreto e normas aplicáveis, o SIM emitirá o "Certificado de Registro", no qual constará a razão social, o nome fantasia, a classificação e localização do estabelecimento e outras especificações que se fizerem necessárias.

Parágrafo único. O Certificado de Registro de que trata este artigo terá validade de 1 (um) ano ou enquanto não se modificarem quaisquer um dos seus requisitos.

Art. 21. Para manutenção do registro, os estabelecimentos deverão atender as exigências técnico-sanitárias fixadas pelo SIM e pelas normas vigentes.



MUNICÍPIO DE FORMIGA
ESTADO DE MINAS GERAIS
Gabinete do Prefeito

Art. 22. Os processos de registro, após iniciados, se paralisados por mais de 30 dias, serão notificados e posteriormente cancelados e arquivados.

Art. 23. Ao estabelecimento que realize atividades distintas na mesma área industrial, será concedida a classificação que couber a cada atividade, podendo ser dispensada a construção isolada de dependências que possam ser comuns.

Parágrafo único. A realização de mais de uma atividade está sujeita a prévia análise e a aprovação do SIM.

CAPÍTULO VIII
FUNCIONAMENTO DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 24. Os estabelecimentos de que trata o art. 3º deste Decreto, para licenciarem o funcionamento sob a inspeção do SIM, devem satisfazer às seguintes condições:

- I – localização em pontos distantes de fontes emissoras de mau cheiro e de potenciais contaminantes, sendo a avaliação dessa distância realizada pelo SIM, com base na análise de risco do local;
- II – terreno com área suficiente para circulação e fluxo de veículos de transporte;
- III – área com dimensões compatíveis com o volume máximo da produção, descrita em fluxograma operacional, sem contrafluxo;
- IV – luz natural e artificial, abundante em todas as dependências do estabelecimento;
- V – pisos impermeabilizados com material resistente e de fácil higienização, para facilitar a coleta das águas residuais e de efluentes sanitários e industriais;
- VI – paredes e separações revestidas ou impermeabilizadas com material de cor clara, que permita a higienização;
- VII – forro de material adequado em todas as dependências onde se realizem trabalhos de recebimento, manipulação e preparo da matéria-prima e produtos comestíveis, de fácil limpeza e higienização, resistente à umidade e vapores, além de vedação adequada;
- VIII – ter instalações mínimas para industrialização, conservação, embalagem e depósito de produtos comestíveis;
- IX – utilizar equipamentos e utensílios resistentes à corrosão, de fácil higienização e não tóxicos, que não permitam o acúmulo de resíduos;
- X – mesas de aço inoxidável ou material lavável não poroso, aprovado pelo SIM, para os trabalhos de manipulação e preparo de matérias-primas e produtos comestíveis;
- XI – utilizar caixas, bandejas, gamelas, tabuleiros e outros recipientes em aço inoxidável ou material plástico; os tanques, segundo sua finalidade, podem ser em alvenaria, convenientemente revestidos de azulejos brancos;
- XII – dependência para higienização de recipientes utilizados no transporte de matérias-primas e produtos;
- XIII – rede de abastecimento de água para atender suficientemente às necessidades do trabalho industrial e às dependências sanitárias e, quando for o caso, de instalações para tratamento de água;
- XIV – água potável nas áreas de produção industrial de produtos comestíveis, com fonte, canalização e reservatório protegidos de qualquer tipo de contaminação;
- XV – rede de esgoto projetada e construída de forma a permitir a higienização dos pontos de coleta de resíduos, dotada de dispositivos e equipamentos destinados a prevenir a contaminação das áreas industriais;
- XVI – vestiários, banheiros e demais dependências, em quantidade proporcional ao número de funcionários, sem comunicação direta com a área de produção, equipados com dispositivos para guarda individual de pertences e que permitam a separação da roupa comum dos uniformes de trabalho;
- XVII - barreiras sanitárias com equipamentos e utensílios específicos nos acessos à área de produção e pias para a higienização de mãos nas áreas de produção;



MUNICÍPIO DE FORMIGA
ESTADO DE MINAS GERAIS
Gabinete do Prefeito

- XVIII – vias de circulação e pátios pavimentados, com perímetro industrial em bom estado de conservação e limpeza, bem como áreas destinadas a secagem de produtos, quando necessário;
- XIX – janelas, portas e demais aberturas construídas e protegidas de forma a prevenir a entrada de vetores e pragas e evitar o acúmulo de sujidades;
- XX – instalações de frio industrial e dispositivos de controle de temperatura nos equipamentos resfriadores e congeladores, nos túneis, nas câmaras, nas antecâmaras e nas dependências de trabalho industrial;
- XXI – equipamentos necessários e adequados aos trabalhos, obedecidos os princípios da técnica industrial;
- XXII – dependências para armazenamento do combustível usado na produção de vapor, se necessário;
- XXIII – dependências para administração, oficinas, depósitos diversos, embalagem, rotulagem, expedição e outras a critério do SIM;
- XXIV – refeitórios com equipamentos correspondentes ao número de funcionários, quando for o caso e a critério do SIM;
- XXV – local específico para estoque de produtos e utensílios de limpeza, uniformes, aventais e demais materiais necessários;
- XXVI - de ralos de fácil higienização e sifonados;
- XXVII – pé-direito com altura mínima de 3 metros, para permitir a disposição adequada dos equipamentos e atender às condições higiênico-sanitárias e tecnológicas específicas para suas finalidades;
- XXVIII – instalações elétricas embutidas ou externas e, neste caso, revestidas por tubulações isolantes e presas a paredes e tetos;
- XXIX – ventilação, natural ou artificial, para evitar o calor excessivo, a condensação de vapor e o acúmulo de poeira.

Art. 25. Tratando-se de estabelecimentos de abate de bovinos, bubalinos, caprinos, ovinos e suínos, devem ainda satisfazer às seguintes condições:

- I - terreno cercado, afastado dos limites das vias públicas, no mínimo cinco metros, com área de circulação interna que permita a livre circulação dos veículos de transporte;
- II – currais, bretes, pocilgas, chuveiros, pedilúvios e demais instalações para recebimento, estacionamento e circulação de animais, pavimentados ou impermeabilizados, com declive para a rede de esgoto, providos de bebedouros e comedouros, em atenção aos preceitos de bem-estar animal;
- III- plataforma elevada, banheiro de aspersão e rampa de acesso, com declividade conforme legislação federal;
- IV- local para efetuar a insensibilização dos animais, obedecendo a peculiaridade de cada espécie e às normas de abate humanitário;
- V- área destinada à sangria, obedecendo às peculiaridades de cada espécie;
- VI - “pé direito” na sala de matança de no mínimo 5 metros;
- VII - equipamento gerador de vapor e/ou água quente, com capacidade para as necessidades do estabelecimento, bem como sua distribuição em todas as dependências de abate, manipulação e industrialização;
- VIII – instalação específica para necropsia, com forno crematório anexo, autoclave ou outro equipamento equivalente, destinado à destruição de produtos condenados e seus resíduos ou realizar a contratação de serviço terceirizado para este fim;
- IX – instalações específicas para exame e isolamento de animais doentes ou com suspeita de doença;
- X – as instalações que produzam mau cheiro, devem se localizar à distância mínima de 15 (quinze) metros das dependências de abate;
- XI – dispor, no estabelecimento de abate, de seções distintas para triparia, bucharia, miúdos, cabeças, pés, rabos e orelhas, proporcionais à capacidade de produção e de acordo com a finalidade do estabelecimento;
- XII - manter equipamentos completos e adequados, tais como plataforma, mesas, carros, caixas,



MUNICÍPIO DE FORMIGA
ESTADO DE MINAS GERAIS
Gabinete do Prefeito

- estrados, pias, esterilizadores e outros, em número suficiente, construídos com material que permita fácil e completa higienização;
- XIII - dispor de seção de expedição (plataforma de embarque), que será destinada à circulação dos produtos das câmaras frigoríficas para o veículo transportador. Essa plataforma pode ser dispensada, quando a localização da antecâmara permitir o acesso direto ao transporte;
- XIV - o transporte do produto final deve ocorrer de modo a garantir a manutenção de sua integridade e permitir sua conservação;
- XV – dispor de meios que possibilitem a lavagem e desinfecção dos veículos utilizados no transporte de animais;
- XVI – as dependências de matança devem apresentar área mínima calculada em função da velocidade horária de abate, segundo legislação federal;
- XVII - ter, no estabelecimento de abate, equipamentos adequados para a realização das diversas fases de processamento das carcaças durante o abate, de acordo com a espécie abatida, como a escaldagem por imersão, depilação, esfola, evisceração, inspeção das carcaças e vísceras, bem como chuveiros ao final da área suja e final da linha de abate, anteriormente ao resfriamento das carcaças;
- XVIII - dispor, de acordo com a classificação de estabelecimento, de instalações frigoríficas (câmaras para resfriamento, túneis de congelamento, câmara de estocagem e antecâmaras);
- XIX – utilizar recipientes metálicos apropriados, pintados de vermelho, destinados unicamente ao transporte de matérias-primas e produtos condenados;
- XX - dispor de mecanismos de controle para assegurar a rastreabilidade do produto, com disponibilidade de informações de toda a cadeia produtiva, em consonância com este Regulamento e normas complementares;
- XXI - utilizar estrados plásticos, nos depósitos, com altura mínima de 10 cm, devendo ser lisos e de fácil limpeza, para que nada fique em contato direto com o chão;
- XXII - separar áreas e definir fluxos de funcionários dos diferentes setores nas áreas de circulação comum, tais como refeitórios, vestiários ou áreas de descanso, para prevenir a contaminação cruzada, respeitadas as particularidades das diferentes classificações de estabelecimentos;
- XXIII- os funcionários devem utilizar uniforme branco, touca descartável, bota de borracha branca e avental. O uniforme deve ser identificado com o dia da semana para evitar repetição;
- XXIV - é vedado o uso de adornos, unhas compridas, esmaltes, barba ou qualquer outro objeto que possa gerar contaminação. Caso não haja retirada da barba, esta deverá ser devidamente protegida;
- XXV - é proibido o abate de animais que não tenham permanecido em descanso, jejum e dieta hídrica, respeitadas as particularidades de cada espécie e as situações emergenciais que comprometam seu bem-estar;
- XXVI - é proibida a presença de ralos no interior das câmaras-frias;
- XXVII - o estabelecimento deverá realizar o controle de pragas por empresas especializadas e apresentar o comprovante ao Serviço de Inspeção, descrevendo os produtos usados (princípios ativos, forma de apresentação dos produtos, prazo de validade da aplicação, grau de toxicidade, mapa de aplicação). O intervalo de dedetização deve seguir o tempo de validade estabelecido pela empresa realizadora do serviço, desde que não exceda 6 meses.

Art. 26. Os estabelecimentos destinados ao abate de aves devem dispor de:

- I – plataforma coberta para recepção dos animais, protegida dos ventos e da incidência direta dos raios solares;
- II – mecanismo que permita realizar as operações de sangria, depenagem, evisceração e preparo da carcaça (toalete), a qual deve permanecer suspensa pelos pés e/ou cabeças;
- III – dependências para as operações de evisceração, toalete, pré-resfriamento, gotejamento, resfriamento, classificação e embalagem;
- IV – dependência climatizada para a realização de cortes de carcaça, quando for necessário;
- V - local para efetuar a insensibilização dos animais, obedecendo às peculiaridades da espécie e as normas de abate humanitário vigente.



MUNICÍPIO DE FORMIGA
ESTADO DE MINAS GERAIS
Gabinete do Prefeito

Art. 27. Os estabelecimentos beneficiadores de carne e derivados devem dispor de:

- I - equipamento de climatização, de modo a manter a temperatura da área de produção e embalagem entre 12 e 18°C;
 - II - dependências e instalações para recepção de carcaças, estocagem e desossa; depósito de embalagem e rótulos; lavagem de caixas; depósito de caixas limpas; embalagem; estocagem de produtos acabados e expedição, dispostas de modo a obedecer ao fluxograma de operações;
 - III - área mínima dependências de matança, calculada em função da velocidade horária de abate, segundo legislação federal;
 - IV - trilhagem e carretilhas polidas e em bom estado de conservação;
 - V - esterilizadores de facas, em locais onde há utilização das mesmas, com abastecimento e renovação constante de água na temperatura de 85°C;
 - VI - mesas em aço inoxidável com tampos lisos, sem reentrâncias e/ou soldas aparentes;
 - VII - recipientes fechados próprios para ossos descartados, estes devem ficar refrigerados até que sejam retirados da indústria;
 - VIII - balança digital, devidamente calibrada;
 - IX - caixas brancas e em quantidade suficiente para atender às atividades desenvolvidas;
 - X - instalações e/ou equipamentos de frio, em número suficiente segundo a capacidade do estabelecimento, para a estocagem de produto acabado;
 - XI - termômetro digital de fácil leitura, externo a câmara fria;
- § 1º as instalações e equipamentos de frio para matéria-prima e produtos congelados deverão ser mantidos a, no máximo, -18°C;
- § 2º as instalações e os equipamentos de defumação, quando presentes, deverão ser integrados ao fluxograma operacional, com vedação e exaustão adequadas, sendo proibida a instalação de estufas dentro dos ambientes climatizados;
- § 3º a utilização de freezer, em estabelecimentos de carne e derivados, poderá ser permitida de acordo com o volume de produção, desde que atendidas as exigências legais para a temperatura.

Art. 28. Os estabelecimentos de leite e derivados devem dispor de:

- I - local apropriado para limpeza de latões;
- II - área destinada a recepção do leite, a qual deve ser completamente separada das demais áreas;
- III - tanque de recepção dotado de tampa e tela milimétrica de aço inoxidável, filtro de linha e bomba sanitária, o qual deve estar localizado na área de recepção;
- IV - laboratório estrategicamente localizado, de modo a facilitar o acesso das amostras, e devidamente equipado para a realização das análises previstas na legislação vigente.;
- V - equipamento que permita a conservação do leite em temperatura prevista em legislação específica, em caso de armazenamento do mesmo, o qual deve estar localizado na área de recepção;
- VI - tubulações e conexões em aço inoxidável, na área de produção, podendo, para algumas finalidades, ser de material plástico;
- VII - equipamento adequado para pasteurização do leite ou tratamento térmico equivalente. É permitido o processo de pasteurização lenta (63 a 65°C durante 30 minutos) e a pasteurização rápida (72 a 75°C durante 15 a 20 segundos);
- VIII - câmaras frias para armazenamento do leite beneficiado e derivados lácteos;
- IX - veículo de transporte do produto final, quando presente, deve possuir carroceria revestida de material não oxidável, impermeável de fácil higienização, devendo ser totado de unidade de refrigeração;
- X - as câmaras frias de salga, de maturação e de produto acabado devem ser separadas, a fim de evitar contaminação cruzada;
- XI - defumador, quando presente, deve ser totalmente fechado e anexo a unidade de beneficiamento de leite e derivados e seu acesso deve ser exclusivamente pelo interior do estabelecimento;
- XII - granjas leiteiras devem possuir instalações e equipamentos para a ordenha, separados fisicamente das dependências industriais.



MUNICÍPIO DE FORMIGA
ESTADO DE MINAS GERAIS
Gabinete do Prefeito

§1º O estabelecimento é responsável por garantir a identidade, a qualidade e a rastreabilidade do leite cru, desde a sua captação na propriedade rural até a recepção no estabelecimento, incluído o seu transporte;

§2º É responsabilidade do estabelecimento que recebe leite cru a implementação de programas de melhoria da qualidade da matéria-prima e a educação continuada dos produtores;

§3º É permitida a mistura de leite de espécies animais diferentes, desde que conste na denominação de venda do produto e seja informada na rotulagem a porcentagem do leite de cada espécie.

Art. 29. Os estabelecimentos classificados como queijaria devem dispor de:

I – entrada do leite canalizada;

II - saída do soro canalizada;

III – óculo de expedição dos produtos acabados;

IV – dispor de funcionários com o uso adequado de uniforme;

V – delimitação da queijaria;

VI – portas e janelas teladas, a fim de evitar a entrada de vetores;

VII - instalações de ordenha separadas fisicamente da dependência de fabricação de queijo;

VIII – local para a maturação dos queijos.

§1º A queijaria deve apresentar atestado de negatividade do rebanho leiteiro para brucelose e tuberculose, devendo ser renovado anualmente ou quando houver alteração no rebanho;

§2º O estabelecimento deve respeitar o tempo mínimo de maturação disposto em normas complementares;

§3º Quando a queijaria não realizar o processamento completo do queijo, a unidade de beneficiamento de leite e derivados será responsável por garantir a inocuidade do produto, por meio da implantação e do monitoramento de programas de sanidade do rebanho e de programas de autocontrole.

Art. 30. Os estabelecimentos destinados aos produtos de abelha e seus derivados devem dispor de:

I – dependência para recebimento da matéria-prima, a qual deve ser isolada do meio exterior, dotada de equipamento e utensílio em quantidade e capacidade adequadas para o recebimento e estocagem higiênica do mel e dos produtos apícolas;

II – local para manipulação, preparo, classificação e embalagem do produto;

III – equipamentos e utensílios em aço inoxidável ou material similar, aprovados pelo SIM, incluindo centrífuga, desoperculadores, tanques ou mesas para desoperculação, filtros e decantadores, dimensionados conforme a capacidade de produção do estabelecimento.

§1º As etapas de extração, filtração, decantação e envase são obrigatórias para o beneficiamento do mel.

§2º O mel não deve permanecer em decantação por tempo inferior a 72 (setenta e duas) horas.

Art. 31. Os estabelecimentos destinados ao recebimento e industrialização de pescados e seus derivados devem dispor de:

I – câmara fria ou freezer para estocagem do produto;

II – dependências para recebimento, manipulação, classificação, embalagem e distribuição dos produtos;

III – meio isotérmico para transporte do pescado, quando necessário;

IV - cobertura que permita a proteção do pescado durante as operações de descarga, em estabelecimentos que possuam cais ou trapiche;

V - câmara de espera e equipamento de lavagem do pescado nos estabelecimentos que o receba diretamente da produção primária;

VI - local para lavagem e depuração dos moluscos bivalves, tratando-se de estação depuradora de moluscos bivalves;

VII – ponto de água corrente ou equipamento para lavagem do pescado.



MUNICÍPIO DE FORMIGA
ESTADO DE MINAS GERAIS
Gabinete do Prefeito

Art. 32. Os estabelecimentos de ovos e seus derivados devem dispor de:

I - pia com água limpa e clorada, para lavagem dos ovos;

II - instalações e equipamentos para a ovoscopia, classificação e embalagem dos ovos, em perfeito estado de conservação e funcionamento;

III – câmara fria ou freezer, quando necessário;

IV – dependências apropriadas para a industrialização, quando necessário;

Parágrafo único: o exame de ovoscopia deve ser realizado em câmara destinada exclusivamente a essa finalidade, para assegurar precisão na remoção dos ovos impróprios, através do exame visual.

Art. 33. Nenhum estabelecimento de produtos de origem animal deve ultrapassar a capacidade de suas instalações e equipamentos.

Art. 34. A construção dos estabelecimentos deve obedecer às exigências que estejam previstas no Código Municipal de Obras, na Legislação Estadual e Federal, e de ordem sanitária ou industrial, previstas neste Decreto.

Art. 35. Qualquer estabelecimento que interrompa seu funcionamento por tempo superior a seis meses, só poderá reiniciar os trabalhos mediante inspeção prévia de todas as dependências, instalações e equipamentos.

CAPÍTULO IX
HIGIENE DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 36. Todas as dependências, equipamentos e utensílios dos estabelecimentos devem ser mantidos em condições de higiene, antes, durante e após a realização dos trabalhos industriais.

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

Art. 37. Todos os equipamentos e utensílios deverem ser identificados, quando houver necessidade, de modo a evitar qualquer confusão entre os destinados a produtos comestíveis e os usados no transporte ou depósito de produtos não comestíveis, ou ainda utilizados na alimentação de animais.

Art. 38. Os pisos e paredes, assim como os equipamentos e utensílios usados na indústria, devem ser lavados diariamente e desinfetados, a partir do emprego de substâncias previamente aprovadas pelo SIM.

Art. 39. Os estabelecimentos devem ser mantidos livres de pragas, agindo-se cautelosamente quanto ao emprego de venenos, os quais devem ser utilizados apenas nas dependências não destinadas à manipulação ou depósito de produtos comestíveis, mediante conhecimento do SIM.

§ 1º Não é permitido o emprego de produtos biológicos.

§ 2º É proibida a permanência de cães, gatos e de outros animais no recinto dos estabelecimentos.

§ 3º As substâncias utilizadas no controle de pragas devem ser aprovadas pelo órgão regulador da saúde.

Art. 40. Toda a equipe que trabalha com produtos comestíveis, desde o recebimento até a embalagem, deve usar uniformes próprios e limpos, calças, camisas, botas e toucas, não sendo permitido o uso de barba, unhas compridas, uso de esmalte e adornos.

Art. 41. Os reservatórios de água devem ser protegidos de contaminação externa e higienizados regularmente, em consonância com o disposto nos programas de autocontrole do estabelecimento.



MUNICÍPIO DE FORMIGA
ESTADO DE MINAS GERAIS
Gabinete do Prefeito

Art. 42. O responsável pelo estabelecimento deve implantar procedimentos para garantir que os funcionários que trabalhem ou circulem em área de manipulação não sejam portadores de doenças infectocontagiosas ou que possam ser veiculadas pelos alimentos.

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

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

Art. 43. É proibido fazer refeições nos locais onde se realizam trabalhos industriais.

Art. 44. É proibido fumar em qualquer dependência dos estabelecimentos.

Art. 45. Todas as vezes que for necessário, o SIM determinará a substituição, raspagem, pintura e reforma, em pisos, paredes, tetos e equipamentos.

Art. 46. As instalações próprias para guarda, pouso e contenção de animais vivos ou depósitos de resíduos industriais devem ser lavadas e desinfetadas quantas vezes forem necessárias.

Art. 47. As caixas de sedimentação de substâncias residuais devem ser frequentemente inspecionadas e limpas.

Art. 48. Durante a fabricação, armazenamento ou transporte, os produtos devem ser conservados ao abrigo de contaminação de qualquer natureza.

Art. 49. É proibido manter em estoque, nos depósitos de produtos, nas salas de recebimento, de manipulação, de fabricação e nas câmaras frias ou de cura, material estranho aos trabalhos de dependência.

Art. 50. As câmaras frias devem apresentar condições adequadas de higiene, iluminação e ventilação e deverão ser limpas e desinfetadas em frequência a ser determinada pelo SIM para cada estabelecimento.

Art. 51. Nas salas de matança é obrigatória a existência de depósitos de água com descarga de vapor para esterilização de facas, ganchos e outros utensílios.

Art. 52. Os responsáveis pelos estabelecimentos deverão assegurar que todas as etapas de fabricação dos produtos de origem animal sejam realizadas de forma higiênica, a fim de se obter produtos que atendam aos padrões de qualidade e que não apresentem riscos à saúde, à segurança e ao interesse do consumidor.

CAPÍTULO X
OBRIGAÇÕES DOS ESTABELECEMENTOS REGULADOS PELO SIM

Art. 53. Os responsáveis pelos estabelecimentos sob Inspeção Municipal ficam obrigados a:

I – cumprir todas as exigências que forem pertinentes, contidas no presente Decreto;

II – fornecer pessoal necessário e habilitado, bem como material adequado para os trabalhos do serviço de inspeção;

III – apresentar mensalmente os dados estatísticos de interesse da fiscalização para o controle da produção, industrialização, transporte e comércio de produtos de origem animal;

IV – os estabelecimentos que realizam abate devem avisar antecipadamente, no prazo mínimo de vinte



MUNICÍPIO DE FORMIGA
ESTADO DE MINAS GERAIS
Gabinete do Prefeito

e quatro horas, em dias úteis, sobre a realização das atividades, bem como o horário de início e da provável conclusão;

V – manter em dia os registros do recebimento de animais, matérias-primas e insumos, especificando procedência e qualidade, produtos fabricados, saída e destino dos mesmos, os quais devem estar disponíveis para consulta do Serviço de Inspeção, a qualquer momento;

VI – apresentar equipe regularmente treinada e habilitada para execução das atividades do estabelecimento;

VII – garantir o livre acesso de servidores responsáveis pela fiscalização a todas as instalações do estabelecimento para a realização dos trabalhos de inspeção, fiscalização, supervisão, auditoria, colheita de amostras, verificação de documentos ou outros procedimentos de inspeção previstos no presente Decreto;

VIII – apresentar ao SIM as guias de trânsito animal;

IX – fornecer substâncias para inutilização de produtos condenados;

X – apresentar ao SIM, quando solicitado, os documentos relacionados ao controle de qualidade do estabelecimento;

XI – enviar ao SIM notas fiscais da matéria-prima até o dia 10 (dez) de todo mês, referentes ao mês anterior;

XII – enviar planilha de produção mensal até o quinto dia útil todo mês, referente a produção do mês anterior;

Art. 54. O responsável técnico de todos os estabelecimentos de produtos de origem animal deve ser graduado em Medicina Veterinária, com registro ativo no Conselho Regional de Medicina Veterinária.

Art. 55. Os estabelecimentos de leite e derivados ficam obrigados a fornecer relação atualizada de fornecedores de matéria-prima com os respectivos endereços, quantidades, nomes das propriedades rurais e ficha sanitária concedida pelo IMA das mesmas. Esta deverá ser atualizada a cada 6 meses ou sempre que houver mudança no rebanho.

Art. 56. O estabelecimento que realize abate de animais é obrigado a adotar medidas para evitar maus tratos aos animais e aplicar ações que visem à proteção e ao bem-estar, desde o embarque na origem até o estabelecimento.

TÍTULO III
DO REGISTRO DE PRODUTOS, DA EMBALAGEM, DA ROTULAGEM E DOS CARIMBOS
DE INSPEÇÃO
CAPÍTULO I
DO REGISTRO DE PRODUTOS

Art. 57. Todo produto de origem animal elaborado em estabelecimentos registrados no SIM deve ser registrado.

§ 1º O registro de que trata o caput abrange a formulação, o processo de fabricação e rótulo.

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

I – a segurança e a inocuidade do produto;

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

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

Art. 58. As informações contidas no registro do produto devem corresponder exatamente aos procedimentos realizados pelo estabelecimento.

Art. 59. Todos os ingredientes, os aditivos e os coadjuvantes de tecnologia apresentados de forma



MUNICÍPIO DE FORMIGA
ESTADO DE MINAS GERAIS
Gabinete do Prefeito

combinada devem dispor de informação clara sobre sua composição e seus percentuais.

Parágrafo único. Para produtos que apresentem embutidos em sua composição, deve ser encaminhado a ficha técnica destes, juntamente ao Anexo 6.

Art. 60. Nenhuma modificação na formulação, no processo de fabricação, no rótulo ou na estrutura, pode ser realizada sem prévia atualização do registro no Serviço de Inspeção Municipal.

CAPÍTULO II
DA EMBALAGEM

Art. 61. Todo o material empregado no processo de embalagem de alimentos deverá ser armazenado em local destinado a esta finalidade e em condições de sanidade e limpeza.

Art. 62. As embalagens devem ser utilizadas para os fins a que se destinam, de acordo com o aprovado pelo órgão competente.

Art. 63. É proibida a reutilização de embalagens.

Art. 64. As embalagens ou recipientes devem ser inspecionados e, se necessário, higienizados imediatamente antes do uso, com o objetivo de assegurar sua inocuidade.

CAPÍTULO III
ROTULAGEM

Art. 65. Além de outras exigências previstas neste Decreto ou em legislação específica, os rótulos devem obrigatoriamente conter, de forma clara e legível, as seguintes informações:

I – nome verdadeiro do produto em caracteres destacados, com no mínimo um terço da maior inscrição do rótulo, uniformes em corpo e cor, sem intercalação de desenhos ou outros dizeres;

II – marca comercial ou nome fantasia do produto;

III – razão social do estabelecimento;

IV – CNPJ ou CPF do estabelecimento;

V – categoria do estabelecimento, de acordo com a classificação prevista neste Decreto;

VI – endereço completo do estabelecimento produtor;

VII – chancela oficial do Serviço de Inspeção Municipal, conforme modelo do anexo 11;

VIII – data da fabricação, prazo de validade e identificação do lote;

IX – lista de ingredientes e aditivos;

X – indicação do número de registro do produto no SIM;

XI – identificação da origem;

XII – conservação do produto;

XIII – conteúdo líquido, conforme legislação do órgão competente;

XIV – termo “Indústria Brasileira”;

§ 1º Os produtos cuja validade varia segundo a temperatura de conservação devem ter a indicação da conservação doméstica, em função da temperatura de armazenamento.

§ 2º A identificação do número de registro do produto, constante do inciso X deste artigo, deverá ser realizada pela seguinte expressão: “PRODUTO REGISTRADO NO SIM SOB O NÚMERO...”, em fonte Arial e caixa alta.

§ 3º No caso de terceirização da produção, deve constar a expressão "Fabricado por", ou expressão equivalente, seguida da identificação do fabricante, e a expressão "Distribuído por", ou expressão equivalente, seguida da identificação do estabelecimento contratante.



MUNICÍPIO DE FORMIGA
ESTADO DE MINAS GERAIS
Gabinete do Prefeito

Art. 66. Somente podem ser utilizadas denominações de qualidade quando tenham sido estabelecidas as especificações correspondentes para um determinado alimento, por meio de um regulamento técnico específico.

Art. 67. Nenhuma informação contida nos rótulos poderá levar o consumidor a equívocos ou enganos.

Art. 68. No caso de produtos expostos ao consumo sem qualquer proteção além de seu envoltório ou casca, a rotulagem será feita por meio de rótulo impresso em papel ou outro material resistente que possa ser anexado ao produto como forma de identificação.

Art. 69. Os rótulos devem seguir as normas determinadas pelas legislações vigentes.

Art. 70. Nenhum rótulo de produto de origem animal pode conter alegação terapêutica.

Art. 71. No caso de cancelamento de registro ou fechamento do estabelecimento, o mesmo fica obrigado a inutilizar os rótulos existentes em estoque.

Art. 72. Tratando-se de pescado descongelado, deve ser incluída na designação do produto a palavra "descongelado", devendo o rótulo apresentar no painel principal, logo abaixo da denominação de venda, em caracteres destacados, uniformes em corpo e cor, sem intercalação de dizeres ou desenhos, em caixa alta e em negrito, a expressão "NÃO RECONGELAR".

Art. 73. Na rotulagem do mel e derivados dos produtos das abelhas deve constar a advertência "Este produto não deve ser consumido por crianças menores de um ano de idade", em caracteres destacados, nítidos e de fácil leitura.

Art. 74. Cada produto registrado deve possuir um número de registro único, sendo que o primeiro número representa o número relativo ao estabelecimento na inscrição do SIM e o segundo o número corresponde ao produto inscrito.

CAPÍTULO IV
CARIMBOS DE INSPEÇÃO

Art. 75. Os carimbos do SIM representam a marca oficial usada exclusivamente nos estabelecimentos cadastrados e são a garantia de que o produto provém destes estabelecimentos, pela autoridade competente.

Art. 76. O número do registro do estabelecimento, as iniciais SIM e a palavra "INSPECIONADO", tendo na parte superior a palavra "FORMIGA", representam os elementos básicos que identificam a autenticidade do Carimbo Oficial da Inspeção Municipal.

Parágrafo único. As iniciais SIM traduzem "SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL".

Art. 77. O Carimbo Oficial da Inspeção Municipal é representado pelos modelos a seguir discriminados, com os respectivos usos, que integram o Anexo 11 deste Decreto:

I – Modelo 1:

a) forma: elíptica no sentido horizontal;

b) conteúdo: palavra "FORMIGA-MG" acompanhando a curva superior da elipse, abaixo as iniciais "SIM" horizontalmente. Em seguida, a palavra "INSPECIONADO", colocado no sentido horizontal, anterior ao número do registro do estabelecimento. Logo abaixo do número, o termo "Serviço de Inspeção Municipal" acompanha a curva inferior;



MUNICÍPIO DE FORMIGA
ESTADO DE MINAS GERAIS
Gabinete do Prefeito

c) dimensões e uso: usado nos rótulos registrados de produtos comestíveis de origem animal, manipulados e ou industrializados.

- 1 - Embalagens de até 1 (um) kg: 2,5 (dois e meio) cm por 3 (três) cm;
- 2 - Embalagens de até 5 (cinco) kg: 3,5 (três e meio) cm por 3 (três) cm;
- 3 - Embalagens de até 30 (trinta) kg: 7 (sete) cm por 6 (seis) cm;
- 4 - Embalagens acima de 30 (trinta) kg: 11 (onze) cm por 9 (nove) cm.

II – Modelo 2:

- a) forma: elíptica no sentido horizontal;
- b) conteúdo: palavra “FORMIGA-MG” acompanhando a curva superior da elipse, abaixo as iniciais “SIM” horizontalmente. Em seguida, a palavra “INSPECIONADO”, colocado no sentido horizontal, anterior ao número do registro do estabelecimento. Logo abaixo do número, o termo “Serviço de Inspeção Municipal” acompanha a curva inferior;

c) dimensões e uso:

- 1- Sete por cinco centímetros: para uso em carcaças ou quartos de grandes animais em condições de consumo em natureza, aplicado externamente sobre as massas musculares;
- 2- Cinco por três centímetros: para uso em carcaças de pequenos e médios animais e em cortes de carnes frescas ou frigorificadas de qualquer espécie de açougue;

III – Modelo 3

- a) forma: quadrada;
- b) conteúdo: palavra “FORMIGA-MG”, abaixo as iniciais “SIM” horizontalmente. Em seguida, a palavra “CONDENADO”, anterior ao número do registro do estabelecimento. Logo abaixo do número, o termo “Serviço de Inspeção Municipal”;

c) dimensões de uso:

- 1- Sete por seis centímetros: para uso em carcaças, cortes e produtos diversos, quando condenados pela Inspeção.

IV – Modelo 4:

- a) uso: para produtos reinspecionados.
- b) forma: circular;
- c) conteúdo: palavra “FORMIGA-MG” acompanhando a curva superior do círculo, abaixo as iniciais “SIM” no sentido horizontal. Em seguida, a palavra “REINSPECIONADO”, colocado no sentido horizontal, anterior ao número do registro do estabelecimento. Logo abaixo do número, o termo “Serviço de Inspeção Municipal” acompanha a curva inferior;

d) dimensões e uso:

- 1 - quando aplicado em rótulos ou etiquetas: 3 cm (três centímetros);
- 2 - quando aplicado em sacarias impressas: 15 cm (quinze centímetros).

V – Modelo 5:

- a) forma elíptica, no sentido vertical;
- b) uso: produtos não comestíveis;
- c) conteúdo: palavra “FORMIGA-MG” acompanhando a curva superior da elipse, abaixo as iniciais “SIM” no sentido horizontal. Em seguida, a palavra “INSPECIONADO”, anterior ao número do registro do estabelecimento. Logo abaixo do número, o termo “Serviço de Inspeção Municipal” acompanha a curva inferior;

d) dimensões de uso:

- 1- quando aplicado em rótulos ou etiquetas: 3 cm (três centímetros) altura e 2 (dois) largura;
- 2- quando aplicado em sacarias impressas: 15 cm (quinze centímetros) altura e 12 (doze centímetros) largura;

Art. 78. O carimbo e a tinta, quando estiverem fora local de trabalho, devem ficar sob guarda e responsabilidade do SIM.

Parágrafo único. A tinta utilizada no carimbo deve ser à base de violeta de metila, custeada pelo estabelecimento.



MUNICÍPIO DE FORMIGA
ESTADO DE MINAS GERAIS
Gabinete do Prefeito

TÍTULO IV
DA ANÁLISE LABORATORIAL

Art. 79. Os produtos de origem animal prontos para consumo, bem como toda e qualquer substância empregada em sua elaboração, estão sujeitos a análises fiscais oficiais, incluindo exames microbiológicos, físico-químicos, de biologia molecular, histológicos, além de outras análises que se fizerem necessárias para a avaliação da conformidade.

Art. 80. Os procedimentos de coleta, acondicionamento e envio de amostras para análises oficiais fiscais, bem como a frequência das análises, estão estabelecidos pelo Serviço de Inspeção Municipal em normas complementares;

Art. 81. As análises oficiais fiscais dos produtos e de água de abastecimento amostras devem ser coletadas pelo SIM e realizadas em laboratório credenciado.

§ 1º As Amostras devem ser coletadas, obedecendo às normas técnicas de coleta, acondicionada em embalagem apropriada, lacrada e identificada.

§ 2º As amostras devem ser coletadas na presença do detentor do produto ou de seu representante legal.

§ 3º Na ausência do representante legal da empresa, ou quando as amostras forem coletadas em estabelecimento comercial, a coleta deverá ser realizada na presença de duas testemunhas.

§ 4º Não deve ser coletadas amostras de produto cuja identidade, composição, integridade ou conservação estejam comprometidas; nesses casos, as intervenções legais e penalidades cabíveis não dependerão das análises e de laudos laboratoriais.

§ 5º As amostras devem ser coletadas, manuseadas, acondicionadas, identificadas, conservadas e transportadas de modo a garantir sua integridade física.

Art. 82. Além das análises fiscais, realizadas pelo Serviço de Inspeção Municipal, o estabelecimento deve realizar análise de controle, cuja frequência está estabelecida pelo Serviço de Inspeção Municipal em normas complementares.

Art. 83. As análises de controle de qualidade são custeadas pelo proprietário e enviadas para o laboratório de escolha deste, desde que atendam os parâmetros exigidos pelas legislações vigentes, enquanto as análises oficiais fiscais são custeadas pelo Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 84. Sem embargos de outras ações pertinentes, na ocorrência de resultado não conforme em análises fiscais, o SIM deverá:

I – notificar o interessado dos resultados analíticos obtidos;

II – lavrar o auto de infração.

Art. 85. Em caso de apreensão de produtos pós análise alterada, caso haja discordância do resultado, o interessado deverá comunicar que realizará a análise da contraprova em seu poder, dentro do prazo de dois dias úteis da data da ciência do resultado.

§ 1º Ao informar que realizará a análise de contraprova, o interessado indicará no ofício o nome do laboratório contratado e a data de envio da amostra, que deverá ser a amostra legítima (sem indícios de alteração ou violação) de contraprova que se encontre em poder do detentor ou interessado.

§ 2º Para fins de contraprova, o laboratório deve ser credenciado pelo MAPA, para a análise da amostra em questão, e deve adotar os métodos oficiais de análise.

§ 3º O laboratório deve atestar as condições de recebimento da contraprova, incluindo as condições do lacre e da embalagem (relatando eventuais indícios de violação), a temperatura de recebimento da amostra, o número do lacre, a marca do produto, o lote ou data de fabricação do produto.

§ 4º Comprovada a violação ou o mau estado de conservação da amostra de contraprova, seu resultado



MUNICÍPIO DE FORMIGA
ESTADO DE MINAS GERAIS
Gabinete do Prefeito

será desconsiderado, sendo mantido o resultado da análise de fiscalização que será considerado o definitivo.

§ 5º A não realização da análise da contraprova sob a guarda do interessado implicará a aceitação do resultado da análise de fiscalização.

§ 6º A realização da análise de contraprova em poder do interessado não resultará em qualquer custo ao SIM.

Art. 86. Em caso de divergência entre os resultados da análise fiscal condenatória e da contraprova do estabelecimento, deverá ser realizado novo exame pericial sobre a amostra de contraprova em poder do SIM, sendo o seu resultado considerado o definitivo.

TÍTULO V
DA REINSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA

Art. 87. Os produtos de origem animal podem ser reinspecionados sempre que necessário, antes de serem expedidos para o consumo.

Art. 88. A reinspeção dos produtos deve ser realizada em local ou em instalação que preserve as condições sanitárias dos produtos.

Parágrafo único. A reinspeção de que trata o caput abrange:

I – a verificação das condições de integridade das embalagens, dos envoltórios e dos recipientes;

II – a rotulagem, as marcas oficiais de inspeção, as datas de fabricação e de validade;

III – a avaliação das características sensoriais, quando couber;

IV – a coleta de amostras para análises físicas, microbiológicas, físico-químicas, de biologia molecular e histológicas, quando couber;

V – o documento sanitário de trânsito, quando couber;

VI – as condições de manutenção e de higiene do veículo transportador e o funcionamento do equipamento de geração de frio, quando couber.

Art. 89. Na reinspeção de matérias-primas ou de produtos que apresentem evidências de alterações ou de fraudes, devem ser aplicados os procedimentos previstos neste Decreto e legislação complementar.

Parágrafo único. Os produtos que na reinspeção forem julgados impróprios para o consumo humano devem ser reaproveitados para a fabricação de produtos não comestíveis ou inutilizados, vedada a sua destinação a outros estabelecimentos sem prévia autorização do SIM.

Art. 90. É permitido o aproveitamento condicional de matérias-primas e de produtos de origem animal em outro estabelecimento sob inspeção municipal, desde que haja prévia autorização do SIM e efetivo controle de sua rastreabilidade e da comprovação do recebimento no destino.

TÍTULO VI
DO TRÂNSITO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

Art. 91. O transporte de matéria-prima e de produtos de origem animal deve ser realizado em condições que garantam a manutenção de sua integridade e assegurem sua adequada conservação.

§ 1º Os veículos, os contentores ou os compartimentos devem ser higienizados e desinfetados antes e após o transporte.

§ 2º Os veículos, os contentores ou os compartimentos utilizados para o transporte de matérias-primas e de produtos frigorificados devem dispor de isolamento térmico e, quando necessário, de equipamento gerador de frio, além de instrumento de controle de temperatura, em atendimento ao disposto em normas



MUNICÍPIO DE FORMIGA
ESTADO DE MINAS GERAIS
Gabinete do Prefeito

complementares.

Art. 92. As matérias-primas e os produtos de origem animal, quando devidamente rotulados e procedentes de estabelecimentos sob inspeção municipal, têm livre trânsito e podem ser expostos ao consumo em território municipal.

TÍTULO VII
DAS TAXAS

Art. 93. A cobrança das taxas referentes ao registro de estabelecimento e ao exercício do poder de polícia sobre os produtos e estabelecimentos abrangidos pelas disposições deste Decreto obedecerá às normas e valores estipulados na Lei Complementar nº 251, de 2023.

TÍTULO VIII
DAS INFRAÇÕES, DAS PENALIDADES E DO PROCESSO ADMINISTRATIVO

CAPÍTULO I
DAS INFRAÇÕES E DAS SANÇÕES

Art. 94. A infrações são condutas descritas no art. 496 do Decreto Federal nº 9.013, de 2017 (RIISPOA), sendo elas:

- I- construir, ampliar, remodelar ou reformar instalações sem a prévia aprovação do projeto ou sem prévia atualização da documentação depositada;
- II - não realizar as transferências de responsabilidade ou deixar de notificar o comprador, o locatário ou o arrendatário sobre esta exigência legal, por ocasião da venda, da locação ou do arrendamento;
- III - utilizar rótulo que não atende ao disposto na legislação aplicável específica;
- IV - expedir matérias-primas, ingredientes, produtos ou embalagens em condições inadequadas;
- V - ultrapassar a capacidade máxima de abate, de industrialização, de beneficiamento ou de armazenagem;
- VI - elaborar produtos que não possuam processos de fabricação, de formulação e de composição registrados no Serviço de Inspeção Municipal;
- VII - expedir produtos sem rótulos ou cujos rótulos não tenham sido registrados no Serviço de Inspeção Municipal;
- VIII - desobedecer aos preceitos de bem-estar animal dispostos neste Decreto e em normas complementares referentes aos produtos de origem animal;
- IX - não seguir as exigências sanitárias relativas ao funcionamento e à higiene das instalações, dos equipamentos, dos utensílios e dos trabalhos de manipulação e de preparo de matérias-primas e de produtos;
- X - omitir elementos informativos sobre composição centesimal e tecnológica do processo de fabricação;
- XI - receber, utilizar, transportar, armazenar ou expedir matéria-prima, ingrediente ou produto desprovido da comprovação de sua procedência;
- XII - utilizar processo, substância, ingredientes ou aditivos que não atendem ao disposto na legislação específica;
- XIII - não cumprir os prazos previstos em seus programas de autocontrole e nos documentos expedidos em resposta ao SIM relativos a planos de ação, fiscalizações, autuações, intimações ou notificações;
- XIV - adquirir, manipular, expedir ou distribuir produtos de origem animal fabricados em estabelecimento não registrado em Serviço de Inspeção;
- XV - fabricar, expedir ou distribuir produtos de origem animal com rotulagem falsificada;
- XVI - elaborar produtos que não atendem ao disposto na legislação específica ou em desacordo com os processos de fabricação, de formulação e de composição registrados pelo SIM;
- XVII - utilizar produtos com prazo de validade vencida, em desacordo com os critérios estabelecidos



MUNICÍPIO DE FORMIGA
ESTADO DE MINAS GERAIS
Gabinete do Prefeito

neste Decreto ou em normas complementares;

XVIII - sonegar informação que, direta ou indiretamente, interesse ao SIM e ao consumidor;

XIX - fraudar registros sujeitos à verificação pelo SIM;

XX - ceder ou utilizar de forma irregular lacres, carimbos oficiais, rótulos e embalagens;

XXI - adulterar matéria-prima, ingrediente ou produto de origem animal;

XXII - simular a legalidade de matérias-primas, de ingredientes ou de produtos de origem desconhecida;

XXIII - embaraçar a ação de servidor do SIM no exercício de suas funções, com vistas a dificultar, a retardar, a impedir, a restringir ou a burlar os trabalhos de fiscalização;

XXIV - desacatar, intimidar, ameaçar, agredir ou tentar subornar servidor do SIM;

XXV - produzir ou expedir, para fins comestíveis, produtos que sejam impróprios ao consumo humano;

XXVI - utilizar matérias-primas e produtos condenados, não inspecionados ou sem procedência conhecida no preparo de produtos usados na alimentação humana;

XXVII - utilizar, substituir, subtrair ou remover, total ou parcialmente, matéria-prima, produto, rótulo ou embalagem apreendidos pelo SIM e mantidos sob a guarda do estabelecimento;

XXVIII - fraudar documentos oficiais;

XXIX - não realizar o recolhimento de produtos que possam incorrer em risco à saúde ou que tenham sido adulterados;

XXX - deixar de fornecer os dados estatísticos de interesse do SIM nos prazos regulamentares;

XXXI - prestar ou apresentar informações incorretas ou inexatas referentes à quantidade, à qualidade e à procedência das matérias-primas, dos ingredientes e dos produtos ao SIM;

XXXII - apor aos produtos novos prazos depois de expirada a sua validade;

XXXIII - iniciar atividade sem atender exigências ou pendências estabelecidas por ocasião da concessão do título de registro;

XXXIV - prestar ou apresentar informações, declarações ou documentos falsos ao SIM;

XXXV - receber, manipular, beneficiar, industrializar, fracionar, conservar, armazenar, acondicionar, embalar, rotular ou expedir produtos de origem animal sem possuir registro no órgão de fiscalização competente;

XXXVI - descumprir determinações sanitárias de interdição total ou parcial de instalações ou equipamentos, de suspensão de atividades ou outras impostas em decorrência de fiscalizações ou autuações, incluídas aquelas determinadas por medidas cautelares; e

XXXVII - não realizar os tratamentos de destinação industrial ou de aproveitamento condicional estabelecidos neste Decreto ou em normas complementares ou não dar a destinação adequada aos produtos condenados.

Parágrafo único. O cometimento das infrações sujeita o infrator às sanções descritas na Lei Complementar nº 251, de 2023.

CAPÍTULO II
DO PROCESSO ADMINISTRATIVO
SEÇÃO I
Do Processo

Art. 95. O processo administrativo será iniciado pelo auto de infração e dele constarão as provas e demais termos que lhe servirão de instrução.

Art. 96. O autuado ou seu representante legal poderão ter vista do processo no órgão responsável, bem como solicitar cópias.

Parágrafo único. O representante legal do autuado deverá possuir procuração nos autos ou apresentá-la no ato do requerimento.

Art. 97. O auto de infração que irá compor o processo administrativo terá modelos próprios.



MUNICÍPIO DE FORMIGA
ESTADO DE MINAS GERAIS
Gabinete do Prefeito

SEÇÃO II
Da Autuação

Art. 98. A infração será apurada em procedimento administrativo, iniciado com a lavratura do auto de infração, observados os prazos estabelecidos neste Decreto.

Art. 99. Constatada a infração, será lavrado, pelo agente de inspeção devidamente credenciado, o respectivo auto, que deverá conter, dentre outras informações:

I – nome do infrator, endereço, CNPJ ou CPF; bem como os demais elementos necessários à sua qualificação e identificação civil;

II - a legislação em que está fundamentado o auto;

III - local e horário da infração;

IV - descrição sucinta da infração, de forma clara e precisa;

V - o prazo de dez dias úteis, contado da data de seu recebimento, para a apresentação de defesa, por escrito;

VI – nome do agente de inspeção e testemunhas, quando houver;

VII – assinatura do autuado, do fiscal e de testemunhas, quando houver.

§ 1º Sempre que o autuado se negar a assinar o auto de infração, será o fato nele consignado e uma das vias lhe será remetida posteriormente, através de correspondência com aviso de recebimento (AR), devendo, sempre que possível, ser realizada a assinatura do auto por duas testemunhas.

§ 2º A autuação será realizada em duas vias, sendo uma do infrator, outra para instrução do processo.

SEÇÃO III
Da Instrução, Defesa e Julgamento do Processo

Art. 100. O fiscal que lavrar o auto de infração deverá instruir o processo, quando possível, com laudo fotográfico e relatório circunstanciado, de forma minuciosa, sobre a infração e demais ocorrências, bem como de peças que o compõem, de forma a poder melhor esclarecer a autoridade que proferirá a decisão, assegurando ao autuado a ampla defesa e o contraditório.

Art. 101. Após o recebimento da notificação da autuação, o infrator poderá apresentar defesa, no prazo de dez dias úteis, contados da data do recebimento da notificação da autuação, quando poderá juntar documentos.

Parágrafo único. Para fins da contagem dos prazos será excluído o dia de início e incluído o dia de vencimento, somente se começando e encerrando em dia de expediente nas repartições municipais.

Art. 102. Recebida a defesa, ou decorrido o prazo sem apresentação, e, caso necessário, após parecer jurídico ou técnico, o Secretário decidirá em primeira instância, proferindo o julgamento e encaminhará extrato da decisão para ser publicada no Diário Oficial do Município.

SEÇÃO V
Do Recurso

Art. 103. Caso o autuado não concordar com a decisão proferida em primeira instância, ele poderá, no prazo de dez dias, contados da data do recebimento da decisão, interpor recurso para a Comissão Recursal, de segunda instância, que será composta de três membros, servidores efetivos do Município, não vinculados ao SIM, nomeados por ato do Chefe do Poder Executivo Municipal.

Art. 104. Recebido o recurso, este será encaminhado à Comissão Recursal para julgamento, sendo



MUNICÍPIO DE FORMIGA
ESTADO DE MINAS GERAIS
Gabinete do Prefeito

posteriormente remetido o extrato da decisão para publicação no Diário Oficial do Município.

Art. 105. Contra a decisão de segunda instância não cabe nenhum recurso administrativo, transitando em julgado a mesma, após a publicação de seu resumo no Diário Oficial do Município.

SEÇÃO IV
Da Execução das Decisões

Art. 106. As decisões definitivas do processo administrativo serão executadas:

- I – administrativamente;
- II – judicialmente.

Art. 107. Serão executadas por via administrativa, as seguintes penalidades:

- I – advertência, através de notificação à parte infratora, fazendo-se sua inscrição no registro cadastral;
- II – multa, enquanto não inscrita em dívida ativa, através de notificação para pagamento;
- III – apreensão de matérias-primas, produtos alimentícios, subprodutos, ingredientes, rótulos, embalagens, equipamentos e utensílios, com lavratura do respectivo termo de apreensão;
- IV – inutilização de matérias-primas, produtos alimentícios, subprodutos, ingredientes, rótulos e embalagens, após a apreensão, com lavratura do respectivo termo de inutilização;
- V – suspensão das atividades do estabelecimento, através da notificação, com a lavratura do respectivo termo de suspensão;
- VI – interdição do estabelecimento, com a lavratura do respectivo termo no ato da fiscalização.

Art. 108. Nos casos de pena pecuniária, a não quitação do débito no prazo de trinta dias acarretará o encaminhamento à Secretaria Municipal de Fazenda, para a devida inscrição em dívida ativa do Município de Formiga.

Art. 109. Após inscrição em dívida ativa, a pena de multa poderá ser cobrada de forma administrativa ou judicial.

TÍTULO IX
DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 110. As carnes sem inspeção veterinária, apreendidas pela Inspeção Sanitária nos estabelecimentos elencados no art. 3º deste Decreto provenientes de abate clandestino, serão inutilizadas após lavrado os Autos de Apreensão e Inutilização.

§ 1º A inutilização, quando realizada, deverá ser acompanhada pelo proprietário do estabelecimento ou representante legal.

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

Art. 111. Os servidores do SIM têm livre acesso, em qualquer dia ou hora, em qualquer estabelecimento abrangido por este Decreto, dentro da circunscrição municipal.

Art. 112. Nos estabelecimentos sob Inspeção Municipal, o registro de produtos comestíveis não regulamentados será concedido mediante aprovação prévia da formulação e do processo de fabricação do produto.

Art. 113. Poderão existir nas propriedades rurais estabelecimentos destinados ao processamento artesanal de produtos de origem animal, que deverão atender a todas as exigências técnico-sanitárias



MUNICÍPIO DE FORMIGA
ESTADO DE MINAS GERAIS
Gabinete do Prefeito

previstas na Legislação vigente.

Art. 114. As omissões ou incorreções na lavratura do auto de infração não acarretarão nulidade do mesmo quando do processo constarem os elementos necessários à determinação da infração e do infrator.

Art. 115. Ocorrendo a interdição total ou parcial do estabelecimento, produto, matéria prima, rótulo ou equipamento, o proprietário ou responsável legal poderá ser o fiel depositário do produto, cabendo-lhe a obrigação e a responsabilidade de zelar pela sua conservação adequada, até a decisão do SIM.

Art. 116. Os casos omissos neste Decreto serão resolvidos de acordo com a Legislação Federal vigente, por decisão do SIM, considerando-se sempre a qualidade higiênico-sanitária dos produtos e a saúde do consumidor.

Art. 117. Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação, revogando as disposições em contrário em especial os Decretos nº 10.144, de 20 de setembro de 2023, decreto nº 10.301, de 15 de fevereiro de 2024, decreto nº 10.302, de 15 de fevereiro de 2024, decreto nº 10.471, de 1º de agosto de 2024, decreto nº 10.591, de 18 de novembro de 2024, decreto nº 10.671, de 17 de fevereiro de 2025.

Formiga, 17 de abril de 2026.

LAÉRCIO DOS REIS GOMES
Coronel Laércio
Prefeito de Formiga



MUNICÍPIO DE FORMIGA
ESTADO DE MINAS GERAIS
Gabinete do Prefeito

ANEXO 01

REQUERIMENTO DE REGISTRO NO S.I.M.

Eu, _____,
RG _____, CPF _____, Residente na rua
_____, n° _____,
bairro _____, no Município de Formiga, que irá trabalhar
com _____
_____, para comercialização no Município de Formiga,
venho requerer de V.Sa., o registro do meu estabelecimento no Serviço de Inspeção Municipal. no
Declaro também ser o proprietário da empresa _____, com registro
CNPJ n° _____, situado rua _____,
n° _____, bairro _____, no município de Formiga, classificada
como _____. na Formiga, _____ de _____ de
20_____.

Assinatura do requerente

Telefone: _____

E-mail: _____



MUNICÍPIO DE FORMIGA
ESTADO DE MINAS GERAIS
Gabinete do Prefeito

ANEXO 02

DECLARAÇÃO

Declaro que estou ciente:

Que a empresa não poderá iniciar as atividades sem a liberação por meio do certificado, assim como dar não é permitido dar continuidade as mesmas após o vencimento da validade do registro.

Que para confecção de rótulos dos produtos da empresa, estes deverão ser encaminhados ao Serviço de Inspeção Municipal, a quem caberá realizar o parecer técnico e autorizar a confecção dos mesmos.

Que devo cumprir as adequações nos prazos estabelecidos, e manter meu cadastro atualizado anualmente, sob pena da suspensão do registro até sua completa regularização.

Que os servidores do Serviço de Inspeção a que se refere o citado decreto, no exercício de suas funções, tem livre acesso, em qualquer dia ou hora, a qualquer estabelecimento abrangido pela Lei Complementar nº 251, mediante apresentação da carteira funcional.

Que devo adotar e manter durante todo o processamento do produto as medidas de boas práticas de fabricação.

Das exigências e penalidades constantes das normas e regulamentos do Serviço de Inspeção Municipal.

Que para produção de produtos diferentes no meu estabelecimento na mesma linha de processamento, devo concluir uma atividade antes do início da outra.

Formiga, ____ de _____ de 20____.

Assinatura do responsável pelo estabelecimento



MUNICÍPIO DE FORMIGA
ESTADO DE MINAS GERAIS
Gabinete do Prefeito

ANEXO 03

MEMORIAL DESCRITIVO-ECONÔMICO-SANITÁRIO DO ESTABELECIMENTO

1. Nome da firma, do proprietário ou arrendatário: _____.
2. Denominação dada ao estabelecimento (identificação / nome fantasia): _____.
3. Localização do estabelecimento: _____ Formiga-MG.
4. Características e tipo do estabelecimento: _____.
5. Produtos que pretende trabalhar: _____.
6. Capacidade máxima diária de industrialização ou manipulação dos produtos: _____.
7. Procedência da matéria prima: _____.
8. Mercado de consumo que pretende abastecer: _____.
9. Número de funcionários do estabelecimento: _____.
10. Meio de transporte do produto final: _____.
11. Água de abastecimento, procedência, captação, tratamento, vazão, capacidade dos depósitos, distribuição: _____.
12. Destino das águas servidas: _____.
13. Detalhar: Ventilação _____
Iluminação: _____.
14. Detalhar a separação entre as dependências de produtos comestíveis: _____.
15. Indicar o sistema de proteção usado para moscas e outros insetos: _____
_____.
16. Detalhar a natureza dos:
Pisos _____ Paredes _____
Portas _____ Teto _____
17. Detalhar o revestimento das:
Mesas _____ tanques _____
18. Detalhar a dimensão, localização, capacidade do vestuário, banheiro e refeitório: _____
19. Informar se existem nas proximidades outros estabelecimentos ou indústrias que produzem mau cheiro: _____
20. Detalhar equipamentos utilizados no estabelecimento:



MUNICÍPIO DE FORMIGA
ESTADO DE MINAS GERAIS
Gabinete do Prefeito

20. Detalhar as instalações frigoríficas, sistemas de frio, fábrica de gelo, caixas de conservação, freezer, geladeira, etc.:

Formiga, ____ de _____ de 20____.

Assinatura do Responsável Legal

Assinatura do Responsável Técnico



MUNICÍPIO DE FORMIGA
ESTADO DE MINAS GERAIS
Gabinete do Prefeito

ANEXO 04

DECLARAÇÃO DE RESPONSABILIDADE TÉCNICA

Declaro para os devidos fins, junto a Secretaria Municipal de Desenvolvimento. Humano de Formiga, que _____, é o (a) responsável técnico do estabelecimento: _____, situado em _____ de propriedade de _____.

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

Formiga, _____ de _____ de 20____.

Assinatura do Responsável Legal

Assinatura do Responsável Técnico



MUNICÍPIO DE FORMIGA
ESTADO DE MINAS GERAIS
Gabinete do Prefeito

ANEXO 05

DADOS DO RESPONSÁVEL TÉCNICO

Nome: _____ . Formação: _____
_____. ENDEREÇO
RESIDENCIAL: Rua: _____ n° _____.
Bairro: _____ Complemento: _____.
Cidade: _____ UF: _____ CEP: _____ . Telefone:
_____ Celular: _____.
E-mail: _____.

DOCUMENTOS:

RG: _____, Órgão Exp: _____.
Data do RG: ____/____/____ CPF: _____.
Número de registro profissional: _____.

Assinatura do Responsável Legal

Assinatura e carimbo do Responsável Técnico



MUNICÍPIO DE FORMIGA
ESTADO DE MINAS GERAIS
Gabinete do Prefeito

ANEXO 06

CADASTRO DO PRODUTO

(utilizar uma cópia desta para cada produto).

Nome do produto: _____

Marca em Destaque: _____

Apresentação do Produto: _____

Classificação do Produto: _____

Capacidade de produção/dia: _____

Cuidados de Conservação: _____

Validade: _____

Matéria-prima: _____

Ingredientes: _____

Aromatizantes, conservantes e corantes: _____

Material da embalagem: _____

Nome do Fabricante da embalagem: _____

Registro (a ser preenchido pelo SIM): _____

Formiga, ____ de _____ de 20 ____.

Assinatura do responsável



MUNICÍPIO DE FORMIGA
ESTADO DE MINAS GERAIS
Gabinete do Prefeito

ANEXO 08

ENDEREÇO PARA CORRESPONDÊNCIA

Produtor (a): _____

Estabelecimento: _____

Endereço para correspondência: _____

Assinatura do produtor (a)



MUNICÍPIO DE FORMIGA
ESTADO DE MINAS GERAIS
Gabinete do Prefeito

ANEXO 10

PLANILHA DE PRODUÇÃO MENSAL

Estabelecimento: _____

Endereço: _____

CNPJ/CPF: _____

Mês: _____ / _____ Produto: _____

DIA	Produção (Kg)
01	
02	
03	
04	
05	
06	
07	
08	
09	
10	
11	
12	
13	
14	
15	
16	
17	
18	
19	
20	
21	
22	
23	
24	
25	
26	
27	
28	
29	
30	
31	



**MUNICÍPIO DE FORMIGA
ESTADO DE MINAS GERAIS
Gabinete do Prefeito**

ANEXO 11

CARIMBOS

Modelo 1 –



Modelo 2 –



Modelo 3 –





MUNICÍPIO DE FORMIGA
ESTADO DE MINAS GERAIS
Gabinete do Prefeito

Modelo 4 –



Modelo 5 –





MUNICÍPIO DE FORMIGA
ESTADO DE MINAS GERAIS
Gabinete do Prefeito

PUBLICAÇÃO:

Jornal: Diário Oficial dos

Municípios Mineiros

Edição n°: 4257

Data: 20/04/2026