



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAQUIRAÍ  
ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL  
CNPJ 15.403.041/0001-04

**LEI COMPLEMENTAR n.º. 043/2010.**

*"Dispõe sobre as normas do Serviço de Inspeção Municipal - Produtos de Origem Animal (SIM/POA), e Produtos Caseiros (SIM/PC) no Município de Itaquirai MS".*

**A PREFEITA MUNICIPAL DE ITAQUIRAÍ ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL**, faz saber que o povo de Itaquirai, através de seus legítimos representantes junto a Câmara Municipal aprovou e ela sanciona a seguinte

**LEI COMPLEMENTAR:**

**Art. 1º** - Estabelece e define as normas que regulam o registro e a inspeção dos estabelecimentos que produzem matéria-prima, manipulam, industrializam, distribuem e comercializam produtos de origem animal e vegetal, pelo Serviço de Inspeção Municipal - Produtos de Origem Animal (SIM/POA), Produtos de Origem Vegetal (SIM/POV) e Produtos Caseiros (SIM/PC), no Município de Itaquirai.

**TÍTULO I**

**DOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL**

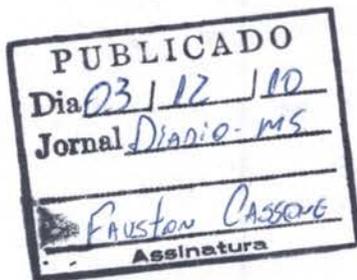
**CAPÍTULO I  
DO REGISTRO, DA INSPEÇÃO E DA CLASSIFICAÇÃO.**

**Seção I**

**Do Registro**

**Art. 2º** - O Serviço de Inspeção Municipal - Produtos de Origem Animal (SIM/POA ITAQUIRAÍ) será orientado pela Secretaria Municipal de Saúde, sendo sua competência:

**I** - regulamentar e normatizar:





PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAQUIRAÍ  
ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL  
CNPJ 15.403.041/0001-04

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

b) o transporte de produtos de origem animal in natura, industrializados ou beneficiados;

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

**II** - executar a inspeção sanitária de produtos de origem animal;

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

**IV** - fiscalizar o cumprimento das normas e regulamentos decorrentes desta Lei.

**Art. 3º** - Ficam sujeitos ao registro no SIM/POA-ITAQUIRAÍ todos os estabelecimentos que abatem animais, produzam matéria-prima, manipulem, beneficiem, preparem, embalem, transformem, envasem, acondicionem, depositem, industrializem a carne, o pescado, o leite, o mel, o ovo, a cera de abelhas e todos os respectivos subprodutos derivados, conforme classificação constante desta Lei, e que não possuem registro nos Serviços de Inspeção Federal (SIF) ou Estadual (SIE).

**Parágrafo Único** - O registro dos estabelecimentos de que trata o caput deste artigo é privativo do SIM/POA-ITAQUIRAÍ da Secretaria Municipal da Saúde e será expedido somente depois de cumpridas todas as exigências constantes desta Lei e do respectivo regulamento.

**Art. 4º** - O registro dos estabelecimentos de produtos de origem animal pelo SIM/POA-ITAQUIRAÍ isenta-os de qualquer outro registro municipal de saúde.





PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAQUIRAÍ  
ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL  
CNPJ 15.403.041/0001-04

**Art. 5º** - Entende-se por estabelecimento de produtos de origem animal, para efeito da presente Lei, qualquer instalação ou local nos quais são abatidos ou industrializados animais, produtores de carnes, bem como onde são recebidos, manipulados, elaborados, transformados, preparados, conservados, armazenados, depositados, acondicionados, embalados, rotulados com finalidade comercial ou industrial, a carne e seus derivados, os ovos, o mel e a cera de abelhas e seus derivados, o leite e seus derivados, o pescado e seus derivados, bem como os produtos utilizados para a sua industrialização.

**Art. 6º** - A simples designação "produto", "subproduto", "mercadoria" ou "gênero" significa para efeito da presente Lei, que se trata de "produto de origem animal ou suas matérias-primas".

**Art. 7º** - Nenhum estabelecimento referido no artigo 5º desta Lei poderá comercializar produtos de origem animal no Município de Itaquirai, sem estar registrado no SIM/POA-ITAQUIRAÍ.

**Art. 8º** - Além do registro a que se refere o artigo anterior, todo estabelecimento deverá registrar seus produtos, atendendo as exigências técnico-sanitárias fixadas pelo SIM/POA.

**Art. 9º** - O registro do estabelecimento e de seus produtos deverá ser requerido ao órgão municipal competente, instruído o processo com os seguintes documentos, devidamente datados e assinados por profissional habilitado:

- I** - consulta prévia junto ao Município;
- II** - licença prévia da Secretaria Municipal de Meio Ambiente do Município de Itaquirai;
- III** - planta baixa;
- IV** - projeto hidrossanitário;





PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAQUIRAÍ  
ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL  
CNPJ 15.403.041/0001-04

**V** - laudos de análises físico-químicas e bacteriológicas da água de abastecimento;

**VI** - contrato social da empresa;

**VII** - cartão do Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ);

**VIII** - contrato de trabalho do responsável técnico.

**Parágrafo Único** - Os documentos necessários para os produtores artesanais ou atividades não formais serão regulamentados pelo Poder Executivo através de Decreto Municipal.

**Art. 10** - Satisfeitas as exigências fixadas na presente Lei, o Coordenador do SIM/POA-ITAQUIRAÍ autorizará a expedição do "Termo de Liberação", do qual constará o número de registro, nome da firma, classificação do estabelecimento e outros detalhes necessários.

**§ 1º** - O Termo de que trata o caput deste artigo somente será emitido após a apresentação da Licença de Operação, expedida pelo órgão ambiental competente.

**§ 2º** - Autorizado o registro, o SIM/POA-ITAQUIRAÍ ficará com uma cópia do processo.

**Art. 11** - O "Termo de Liberação" estará sujeito à renovação anual, após vistoria e liberação do estabelecimento pelo SIM/POA.

**Art. 12** - Não será registrado o estabelecimento destinado à produção de alimentos quando situado nas proximidades de outro que, por sua natureza, possa prejudicá-lo.

**Art. 13** - As autoridades municipais não permitirão o início de construção, ampliação ou reforma de qualquer estabelecimento de





PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAQUIRAÍ  
ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL  
CNPJ 15.403.041/0001-04

produtos de origem animal, sem que os projetos tenham sido devidamente aprovados pelo órgão competente, cumpridas todas as exigências legais.

**Parágrafo Único** - O SIM/POA-ITAQUIRAÍ realizará inspeções periódicas das obras em andamento nos estabelecimentos em construção ou em reformas, tendo em vista o projeto aprovado.

**Seção II**  
**Da Inspeção**

**Art. 14** - A inspeção do SIM/POA-ITAQUIRAÍ estende-se às casas atacadistas e varejistas, em caráter supletivo, sem prejuízo da fiscalização sanitária, e terá por objetivo reinspecionar produtos de origem animal e verificar se existem produtos que não foram inspecionados na origem ou, quando o tenham sido, infrinjam dispositivos desta Lei.

**Art. 15** - A inspeção industrial e sanitária poderá ser:

**I** - permanente, em estabelecimentos que abatem animais de açougue;

**II** - periódica ou permanente, nos demais estabelecimentos, a critério do SIM/POA.

**Parágrafo Único** - Entende-se por animais de açougue os bovinos, suínos, bubalinos, caprinos, ovinos, eqüinos, aves, coelhos e peixes.

**Seção III**  
**Da Classificação**

**Art. 16** - Os estabelecimentos sujeitos ao disposto na presente Lei classificam-se em:

**I** - estabelecimentos de carnes e derivados, compreendendo:





**PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAQUIRAÍ**  
**ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL**  
CNPJ 15.403.041/0001-04

**a)** matadouros: são os estabelecimentos dotados de instalações com refrigeração, para matança de animais de qualquer espécie, visando ao fornecimento de carne in natura para açougues;

**b)** matadouros-frigoríficos: são os estabelecimentos especificados na alínea anterior, mas já dotados de equipamentos para frigorificação de produtos, com ou sem dependências industriais;

**c)** estabelecimentos industriais: são os estabelecimentos destinados à transformação de matéria-prima para elaboração de produtos cárneos destinados ao consumo humano ou animal, incluindo-se as charqueadas, fábricas de produtos suínos, fábricas de produtos gordurosos, fábricas de produtos não comestíveis e outras;

**d)** entrepostos de carnes e derivados: são os estabelecimentos destinados ao recebimento, guarda, conservação, acondicionamento e distribuição de carnes frescas ou frigorificadas das diversas espécies de açogue e outros animais.

**II** - estabelecimentos de pescados e derivados, compreendendo:

**a)** entrepostos de pescados e derivados: são os estabelecimentos dotados de dependências e instalações adequadas ao recebimento, manipulação, frigorificação, distribuição e comércio de pescado;

**b)** estabelecimentos industriais: são os estabelecimentos dotados de dependências, instalações e equipamentos adequados ao recebimento e industrialização de pescado por qualquer forma.

**III** - estabelecimentos de leite e derivados, compreendendo:

**a)** propriedades rurais: são os estabelecimentos destinados à produção de leite e seus derivados, obedecendo as normas específicas para cada tipo;

**b)** entrepostos de leite e derivados: são os estabelecimentos destinados ao recebimento, resfriamento, transvase,





**PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAQUIRAÍ**  
**ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL**  
CNPJ 15.403.041/0001-04

concentração, acidificação, desnate ou coagulação de leite, do creme e outras matérias-primas para depósito por curto tempo e posterior transporte para a indústria;

**c)** estabelecimentos industriais: são os estabelecimentos destinados ao recebimento de leite e seus derivados para beneficiamento, manipulação, conservação, fabricação, maturação, embalagem, acondicionamento, rotulagem e expedição, incluindo-se as usinas de beneficiamento e fábricas de laticínios.

**IV** - estabelecimentos de mel e cera de abelhas, compreendendo:

**a)** apiário: conjunto de colméias, materiais e equipamentos, destinados ao manejo das abelhas e à produção de mel, cera, própolis, pólen, geléia real e outros;

**b)** casas do mel: são os estabelecimentos onde se recebe a produção dos apiários, destinadas aos procedimentos de extração, centrifugação, filtração, decantação, classificação, envase e estocagem;

**c)** entrepostos de mel e cera de abelhas: são os estabelecimentos destinados ao recebimento, classificação e industrialização de mel e seus derivados.

**V** - estabelecimentos de ovos e derivados, compreendendo:

**a)** granjas avícolas: são os estabelecimentos destinados à produção de ovos, que fazem comercialização direta ou indireta de seus produtos;

**b)** estabelecimentos industriais: são os estabelecimentos destinados ao recebimento e à industrialização de ovos;

**c)** entrepostos de ovos: são os estabelecimentos destinados ao recebimento, classificação, acondicionamento, identificação e distribuição de ovos in natura.

**CAPÍTULO II**



**ITAQUIRAÍ**  
PREFEITURA DO POVO

Tel.: (67) 3476-1118 e 3476-1110

e-mail: itaquirai@itaquirai.ms.gov.br

Site: www.itaquirai.ms.gov.br



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAQUIRAÍ  
ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL  
CNPJ 15.403.041/0001-04

**DO FUNCIONAMENTO**

**Seção I**  
**Do Serviço de Inspeção**

**Art. 17** - O SIM/POA-ITAQUIRAÍ será composto exclusivamente por médicos veterinários e agentes de inspeção, com a coordenação de um médico veterinário.

**Art. 18** - O Conselho Consultivo do SIM/POA-ITAQUIRAÍ será composto por três membros, compreendendo:

- I** - médico veterinário do Município de Itaquirai;
- II** - nutricionista do Município de Itaquirai;
- III** - um técnico habilitado do Município para atuação nesta área.

**§1º** - O Coordenador do SIM/POA-ITAQUIRAÍ poderá, quando houver necessidade, convidar outros técnicos para participar do Conselho Consultivo de que trata o caput deste artigo.

**§2º** - O Conselho Consultivo reunir-se-á, periodicamente, na sede do SIM/POA.

**Art. 19** - Compete ao Conselho Consultivo de que trata o artigo anterior:

- I** - auxiliar o SIM/POA-ITAQUIRAÍ na elaboração das normas e regulamentos necessários à plena execução das atividades de inspeção, devendo ser instituído por ato do chefe do poder executivo;
- II** - analisar e emitir parecer sobre os projetos de construção, reformas e aparelhamento dos estabelecimentos destinados à obtenção de matéria-prima, industrialização e beneficiamento de produtos de origem animal;
- III** - analisar e emitir parecer sobre os processos de registro da embalagem e da rotulagem de produtos de origem animal;





PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAQUIRAÍ  
ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL  
CNPJ 15.403.041/0001-04

**IV** - colaborar com a coordenação do SIM/POA, quando solicitado.

**Art. 20** - Os pareceres sobre os estabelecimentos de produtos de origem animal, referidos no inciso II do artigo anterior, deverão ser encaminhados ao Coordenador do SIM/POA, assinados por, no mínimo, dois integrantes do colegiado.

**Art. 21** - As liberações para funcionamento dos estabelecimentos com inspeção serão de competência exclusiva do Coordenador do SIM/POA.

**Art. 22** - A inspeção sanitária será instalada nos estabelecimentos de produtos de origem animal somente após o registro dos mesmos no SIM/POA, cabendo a este determinar o número de inspetores necessários para a realização das atividades.

**Art. 23** - Serão inspecionados nos estabelecimentos com registro no SIM/POA-ITAQUIRAÍ todos os produtos de origem animal.

**Art. 24** - A inspeção sanitária e industrial de produtos de origem animal será executada pela coordenação do SIM/POA-ITAQUIRAÍ ou por outros órgãos afins, com ele conveniados.

**Seção II**  
**Dos Estabelecimentos**

**Art. 25** - Todo e qualquer estabelecimento, para iniciar construções, deverá apresentar parecer prévio do IMASUL e solicitar a respectiva licença de operação junto àquele órgão.

**§1º** - Não será autorizado o funcionamento de estabelecimento de produtos de origem animal, para exploração do





PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAQUIRAÍ  
ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL  
CNPJ 15.403.041/0001-04

comércio municipal, sem que esteja de acordo com as condições mínimas exigidas na legislação em vigor.

**§2º** - As exigências de que trata o parágrafo anterior referem-se às dependências, instalações, máquinas, equipamentos e utensílios utilizados no estabelecimento e ao credenciamento do responsável técnico junto ao órgão competente.

**Art. 26** - Todos os estabelecimentos registrados no SIM/POA-ITAQUIRAÍ devem possuir sistema de tratamento de resíduos sólidos, líquidos e gasosos, devidamente aprovado pelos órgãos ambientais competentes.

**Parágrafo Único** - As demais construções e instalações ficam atinentes à legislação vigente do SIP/POA.

**Seção III  
Do Pessoal**

**Art. 27** - O pessoal que trabalha em estabelecimentos de produtos de origem animal deve apresentar-se com uniforme completo, composto de botas, calça, avental e gorro, de cor clara e limpa, trocado diariamente ou, quando necessário, entre os turnos de trabalho.

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



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAQUIRAÍ  
ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL  
CNPJ 15.403.041/0001-04

**Art. 28** - Os funcionários deverão, ainda, atender as seguintes exigências:

- I** - possuir atestado de saúde atualizado;
- II** - não ter adornos nas mãos ou pulsos;
- III** - não apresentar sintomas ou afecções de doenças infecciosas, abscessos ou supurações cutâneas e queimaduras;
- IV** - não cuspir, fumar ou realizar qualquer ato físico que, de alguma maneira, possa contaminar o alimento;
- V** - manter rigorosa higiene pessoal;
- VI** - Capacitação na área de higiene de alimentos conforme Resolução RDC nº. 216 de 15/09/04 – ANVISA ou legislação que a substitua.

**Seção IV**  
**Da Rotulagem**

**Art. 29** - Todos os produtos de origem animal entregues ao comércio ou ao consumidor devem estar identificados por meio de rótulo.

**Parágrafo Único** - Fica a critério do SIM/POA-ITAQUIRAÍ permitir para certos produtos o emprego de rótulo sob a forma de selo, etiqueta ou o uso exclusivo do carimbo da inspeção.

**Art. 30** - Considera-se rótulo, para efeito do artigo anterior, qualquer identificação impressa, sobre a matéria-prima ou na embalagem.

**Art. 31** - Para efeito de identificação da classificação dos estabelecimentos de produtos de origem animal na rotulagem, fica determinada a seguinte nomenclatura:

- I** - "A": para matadouros ou matadouros frigoríficos de aves;
- II** - "E": para estabelecimentos industriais de produtos cárneos;



**PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAQUIRAÍ**  
**ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL**  
CNPJ 15.403.041/0001-04

**III** - "L": para todos os estabelecimentos de leite e derivados;

**IV** - "M": para todos os estabelecimentos de mel, cera de abelhas e derivados;

**V** - "O": para todos os estabelecimentos de ovos e derivados;

**VI** - "P": para todos os estabelecimentos de pescados e derivados.

**Art. 32** - O rótulo para produtos de origem animal deve conter as seguintes informações:

**I** - nome verdadeiro do produto em caracteres destacados;

**II** - nome da firma ou empresa responsável;

**III** - natureza do estabelecimento, de acordo com a classificação prevista nesta Lei;

**IV** - carimbo oficial da inspeção sanitária municipal;

**V** - endereço e telefone do estabelecimento;

**VI** - marca comercial do produto;

**VII** - data de fabricação do produto;

**VIII** - a expressão "prazo de validade" ou "consumir até";

**IX** - peso líquido;

**X** - composição e formas de conservação do produto;

**XI** - os termos "indústria brasileira";

**XII** - nome e número de inscrição no Conselho Regional de Medicina Veterinária (CRMV) do responsável técnico;

**XIII** - demais disposições aplicáveis.

**Art. 33** - Os produtos destinados à alimentação animal devem conter, em seu rótulo, a inscrição "alimentação animal".



**PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAQUIRAÍ**  
**ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL**  
CNPJ 15.403.041/0001-04

**Art. 34** - Os produtos não destinados à alimentação humana ou animal devem conter, em seu rótulo, a inscrição "não comestível".

**Art. 35** - As embalagens e películas destinadas a produtos de origem animal devem ser aprovadas pelo órgão competente do Ministério da Saúde.

**Art. 36** - O carimbo de inspeção, a ser utilizado pelos estabelecimentos fiscalizados pelo SIM/POA, obedecerá ao modelo a ser instituído por Decreto do Poder Executivo Municipal.

**Art. 37** - As informações de produtos cujo rótulo não comporte todas as expressões exigidas pela legislação vigente, poderão ser inseridas em embalagens coletivas, como caixas, latas e outras, higiênicas e adequadas ao produto.

**Art. 38** - É proibida a reutilização de embalagens.

### **Seção V**

#### **Do Transporte e Trânsito**

**Art. 39** - Os produtos e matérias-primas de origem animal, procedentes de estabelecimentos sob inspeção municipal, quando satisfeitas as exigências da legislação em vigor, podem ser expostos ao consumo e comercializados em qualquer parte do território municipal.

**Art. 40** - As autoridades de saúde pública, em sua função de vigilância sanitária de alimentos nos centros de consumo, devem comunicar ao SIM/POA-ITAQUIRAÍ os resultados das análises de rotina e fiscais que realizarem se dos mesmos resultar apreensão ou condenação dos produtos, subprodutos ou matérias-primas de origem animal.



**PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAQUIRAÍ**  
**ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL**  
CNPJ 15.403.041/0001-04

**Art. 41** - Todos os produtos de origem animal, em trânsito pelas estradas municipais, devem estar devidamente embalados, acondicionados e rotulados, conforme prevê esta Lei, podendo ser reinspecionados pelos técnicos do SIM/POA nos postos fiscais, fixos ou volantes, bem como nos estabelecimentos de destino.

**Art. 42** - Os produtos de origem animal oriundos de estabelecimentos com inspeção permanente, excluído o leite a granel, quando em trânsito, devem estar obrigatoriamente acompanhados do "Certificado Sanitário", visado pelo médico veterinário ou técnico responsável pela inspeção.

**Art. 43** - O transporte de produtos de origem animal deve ser feito em veículos apropriados tanto ao tipo de produto a ser transportado, como à sua perfeita conservação.

**§1º** - Não podem ser transportados com os produtos de que trata o caput deste artigo produtos ou mercadorias de outra natureza.

**§2º** - Para o transporte a que se refere este artigo, os produtos devem estar acondicionados higienicamente em recipiente adequado, independente de sua embalagem individual ou coletiva.

## **Seção VI**

### **Das Obrigações**

**Art. 44** - Ficam os proprietários ou representantes legais dos estabelecimentos de que trata a presente Lei, obrigados a:

**I** - cumprir e fazer cumprir todas as exigências nela contidas;

**II** - fornecer, quando necessário ou solicitado, material adequado e suficiente para a execução dos trabalhos de inspeção;



**PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAQUIRAÍ**  
**ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL**  
CNPJ 15.403.041/0001-04

**III** - fornecer, quando for o caso, pessoal auxiliar habilitado e suficiente, para ficar à disposição do SIM/POA;

**IV** - viabilizar o transporte dos técnicos da inspeção, quando estes não dispuserem de meio de locomoção para a execução de seus trabalhos;

**V** - possuir responsável técnico habilitado;

**VI** - acatar todas as determinações da inspeção sanitária, quanto ao destino dos produtos condenados;

**VII** - manter e conservar o estabelecimento em acordo com as normas desta Lei;

**VIII** - recolher, se for o caso, todos os tributos ou tarifas de inspeção sanitária e/ou de abate e outras que existam ou vierem a ser instituídas de acordo com a legislação vigente;

**IX** - submeter à reinspeção sanitária, sempre que necessário qualquer matéria prima ou produto industrializado;

**X** - prestar serviços a terceiros, em se tratando de matadouros;

**XI** - efetuar o pagamento de serviços extraordinários executados por servidores da inspeção municipal;

**XII** - fornecer à coordenação do SIM/POA-ITAQUIRAÍ décimo dia útil de cada mês subsequente ao vencido, os dados estatísticos de interesse para a avaliação da produção, industrialização, transporte e comércio de produtos de origem animal;

**XIII** - substituir, no prazo máximo de trinta dias, o responsável técnico que eventualmente se desligar do estabelecimento.

**Parágrafo Único** - Os casos omissos no presente artigo serão resolvidos pela Coordenação do SIM/POA-ITAQUIRAÍ.

**Art. 45** - É proibida a matança de qualquer animal que não tenha permanecido pelo menos vinte e quatro horas em descanso, jejum e dieta hídrica nas dependências do estabelecimento.



**PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAQUIRAÍ**  
**ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL**  
CNPJ 15.403.041/0001-04

**§1º** - O período de repouso de que trata o caput deste artigo pode ser reduzido quando o tempo de viagem não for superior a duas horas e os animais procedam de campos próximos, mercados ou feiras, sob controle sanitário permanente, não podendo, em hipótese alguma, ser inferior a seis horas.

**§2º** - Nos casos a que se refere o parágrafo anterior, a autoridade sanitária do ponto de partida deve fornecer um documento mencionando claramente as condições de saúde dos animais.

**§3º** - O tempo de repouso de que trata este artigo pode ser ampliado todas as vezes que a inspeção municipal entender necessário.

### **CAPÍTULO III**

#### **DA INSPEÇÃO SANITÁRIA E INDUSTRIAL**

**Art. 46** - A regulamentação da Inspeção Sanitária, Industrial e Tecnológica nos estabelecimentos mencionados no artigo 3º desta Lei, será estabelecida por ato da Secretaria Municipal da Saúde, específico para cada espécie ou produto de origem animal.

### **CAPÍTULO IV**

#### **DAS INFRAÇÕES E PENALIDADES**

**Art. 47** - As infrações ao disposto na presente Lei serão punidas administrativamente, sem prejuízo da ação criminal, quando for o caso.

**Art. 48** - Além das infrações já previstas, incluem-se como tais, atos que procurem impedir, dificultar, burlar ou embaraçar a ação dos servidores da inspeção municipal.

**Art. 49** - As penalidades administrativas a serem aplicadas serão, conforme o caso:



**PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAQUIRAÍ**  
**ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL**  
CNPJ 15.403.041/0001-04

- I** - advertência;
- II** - multa;
- III** - apreensão e/ou condenação dos produtos;
- IV** - suspensão da inspeção ou interdição permanente ou temporária do estabelecimento;
- V** - cancelamento do registro.

**§1º** - As penalidades previstas nos incisos do caput deste artigo poderão ser aplicadas isolada ou cumulativamente, dependendo da gravidade da infração.

**§2º** - São competentes para a prática dos atos de apreensão e/ou condenação de produtos todos os servidores da inspeção municipal, sob o conhecimento da Coordenação.

**§3º** - As penalidades de multa, suspensão, interdição e cancelamento do registro do estabelecimento são de competência da Coordenação do SIM/POA.

**§4º** - O "Auto de Infração", documento gerador do processo punitivo, deverá ter detalhada a falta cometida, o dispositivo infringido, a natureza do estabelecimento com a respectiva localização e a empresa responsável, devendo ser encaminhado à Coordenação da Vigilância Sanitária Municipal conhecimento e tomada das providências cabíveis.

**§5º** - Os autuados que se enquadrem no disposto no § 3º deste artigo terão o prazo de quinze dias, para apresentar sua defesa junto ao SIM/POA.

**Art. 50** - As multas serão aplicadas nos casos de reincidência da infração, assim como naqueles em que haja manifesta ocorrência de dolo ou má-fé.



**PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAQUIRAÍ**  
**ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL**  
CNPJ 15.403.041/0001-04

**Art. 51** - As multas serão aplicadas em Unidade de Fiscal de Itaquiraí - UFI, que tem seu valor unitário estabelecido pelo Poder Executivo municipal.

**Art. 52** - Aos infratores aplicar-se-ão as seguintes multas:

**I** - de até dez UFI, quando:

**a)** estejam operando sem a utilização de equipamentos adequados;

**b)** não possuam instalações adequadas para manutenção higiênica das diversas operações;

**c)** utilizem água contaminada dentro do estabelecimento;

**d)** não estejam realizando o tratamento adequado das águas servidas;

**e)** estejam utilizando os equipamentos, utensílios e instalações para outros fins que não aqueles previamente estabelecidos;

**f)** permitam a livre circulação de pessoal estranho à atividade dentro das dependências do estabelecimento;

**g)** permitam o acesso ao interior do estabelecimento de funcionários ou visitantes sem estarem devidamente uniformizados;

**h)** não apresentarem a documentação sanitária necessária dos animais para o abate;

**i)** não apresentarem a documentação sanitária atualizada de seus funcionários, quando solicitada.

**II** - de até vinte UFI, quando:

**a)** não possuírem registro junto ao SIM/POA - Itaquiraí e estejam realizando comércio municipal;

**b)** estiverem sonogando, dificultando ou alterando as informações de abate;



**PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAQUIRAÍ**  
**ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL**  
CNPJ 15.403.041/0001-04

**c)** não houver acondicionamento e/ou depósito adequado de produtos e/ou matérias-primas, em câmaras frias ou outra dependência, conforme o caso;

**d)** houver transporte de produtos e/ou matérias-primas em condições de higiene e/ou temperatura inadequadas;

**e)** do não cumprimento dos prazos estipulados para o saneamento das irregularidades mencionadas no "Auto de Infração";

**f)** houver utilização de matérias-primas de origem animal ou não, que estejam em desacordo com a presente Lei;

**g)** não apresentarem análises de qualidade do produto.

**III** - de até cinqüenta UFI, quando:

**a)** ocorrerem atos que procurem dificultar, burlar, embaraçar ou impedir a ação de inspeção;

**b)** houver a comercialização de produtos com rótulo inadequado ou sem as informações exigidas pela presente Lei.

**IV** - de até cem UFI, quando:

**a)** houver transporte de produtos de origem animal procedentes de estabelecimentos sem a documentação sanitária exigida;

**b)** houver comercialização de produtos de origem animal sem o respectivo rótulo;

**c)** houver utilização de matérias-primas sem inspeção ou inadequadas para fabricação de produtos de origem animal;

**d)** houver comercialização municipal de produtos sem registro e/ou sem inspeção;

**e)** não possuir responsável técnico habilitado.

**V** - de até quinhentas UFI, quando:

**a)** houver adulteração, fraude ou falsificação de produtos e/ou matérias-primas de origem animal ou não;



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAQUIRAÍ  
ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL  
CNPJ 15.403.041/0001-04

- b) houver abate de animais sem a presença do médico veterinário ou técnico responsável pela inspeção;
- c) houver transporte ou comercialização de carcaças sem o carimbo oficial da inspeção municipal;
- d) ocorrer a utilização do carimbo ou do rótulo registrado sem a devida autorização do SIM/POA;
- e) houver cessão de embalagens rotuladas a terceiros, visando a facilitar o comércio de produtos não inspecionados.

**Parágrafo Único** - A critério do SIM/POA - Itaquirai poderão ser enquadrados como infração nos diferentes valores de multas, atos ou procedimentos que não constem das alíneas dos incisos do caput deste artigo, mas que firam as disposições desta Lei ou da legislação pertinente.

**Art. 53** - O infrator, uma vez multado, terá setenta e duas horas para efetuar o recolhimento da multa e exibir ao SIM/POA - Itaquirai o respectivo comprovante.

**Parágrafo Único** - O prazo de que trata o caput deste artigo é contado a partir do dia e hora em que o infrator tenha sido notificado da multa.

**Art. 54** - O não recolhimento da multa no prazo estipulado no artigo anterior implicará na respectiva cobrança executiva.

**Art. 55** - Da pena de multa cabe recurso no prazo 02(dois)dias úteis à Autoridade Municipal da Saúde, que deverá julgá-lo em prazo não superior a 02 (dois) dias úteis.

**Art. 56** - Para efeito de apreensão e/ou condenação, além dos casos já previstos nesta Lei e no Código Sanitário, são considerados impróprios para o consumo, os produtos de origem animal que:



**PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAQUIRAÍ**  
**ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL**  
CNPJ 15.403.041/0001-04

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

**II** - forem adulterados, fraudados ou falsificados;

**III** - contiverem substâncias tóxicas ou nocivas à saúde;

**IV** - estiverem sendo transportados fora das condições exigidas;

**V** - estiverem sendo comercializados sem a autorização do SIM/POA.

**Parágrafo Único** - Além das condições já previstas nesta Lei, ocorrem:

**I** - adulterações, quando os produtos tenham sido elaborados em condições que contrariem as especificações e determinações fixadas pela legislação vigente;

**II** - fraudes, quando:

**a)** houver supressão de um ou mais elementos e substituição por outros, visando ao aumento do volume ou de peso, em detrimento de sua composição normal;

**b)** as especificações, total ou parcialmente, não coincidam com o contido dentro da embalagem;

**c)** for constatada intenção dolosa em simular ou mascarar a data de fabricação.

**III** - falsificações, quando:

**a)** os produtos forem elaborados, preparados e expostos ao consumo, com forma, caracteres e rotulagem que constituem processos especiais de privilégio ou exclusividade de outrem, sem que seus legítimos proprietários tenham dado autorização;



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAQUIRAÍ  
ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL  
CNPJ 15.403.041/0001-04

**b)** forem utilizadas denominações diferentes das previstas nesta Lei ou em fórmulas aprovadas.

**Art. 57** - A suspensão da inspeção, a interdição temporária do estabelecimento ou a cassação do registro serão aplicados quando a infração for provocada por negligência manifesta, reincidência culposa ou dolosa e tenha alguma das seguintes características:

**I** - cause risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária, ou embarço à ação fiscalizadora;

**II** - consista na adulteração ou falsificação do produto;

**III** - seja acompanhado de desacato ou tentativa de suborno;

**IV** - resulte comprovada por inspeção realizada por autoridade competente, a impossibilidade de o estabelecimento permanecer em atividade.

**Art. 58** - As penalidades a que se refere a presente Lei serão agravadas na reincidência e, em caso algum, isentam o infrator da inutilização do produto, quando esta medida couber, nem tampouco da respectiva ação criminal.

**Art. 59** - As penalidades serão aplicadas sem prejuízo de outras que, por lei, possam ser impostas por autoridades de saúde pública, policial ou de defesa do consumidor.

**Art. 60** - O descumprimento das responsabilidades dos servidores da inspeção municipal será apurado pela Coordenação do SIM/POA, à qual compete a iniciativa das providências cabíveis.

## CAPÍTULO V

### DISPOSIÇÕES GERAIS E TRANSITÓRIAS



**ITAQUIRAÍ**  
PREFEITURA DO POVO

Tel.: (67) 3476-1118 e 3476-1110

e-mail: itaquirai@itaquirai.ms.gov.br

Site: www.itaquirai.ms.gov.br



**PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAQUIRAÍ**  
**ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL**  
CNPJ 15.403.041/0001-04

**Art. 61** - O SIM/POA - Itaquirai divulgará todas as normas que forem expedidas, para conhecimento das autoridades, órgãos e demais interessados, conforme o caso.

**Art. 62** - Os prazos para adequação dos estabelecimentos, conforme a descrição do art. 3º desta Lei será estabelecida pelo SIM/POA de acordo com o tipo de adequação ou readequação necessária para o atendimento das normas.

**Art. 63** - Sempre que possível, o SIM/POA facilitará aos seus técnicos a realização de estágios e cursos em laboratórios, estabelecimentos ou escolas apropriadas.

**Art. 64** - O SIM/POA promoverá a mais estreita cooperação com os órgãos congêneres, no sentido de se obter o máximo de eficiência e praticidade nos trabalhos de inspeção industrial e sanitária.

**Art. 65** - A classificação dos diversos produtos ou subprodutos de origem animal será disciplinada através de normas técnicas específicas, conforme Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal - Ministério da Agricultura - RIISPOA, aprovadas pelo Conselho Consultivo do SIM/POA.

## **TITULO II**

### **DOS PRODUTOS DE ORIGEM CASEIRO/ARTESANAL**

#### **CAPÍTULO I**

##### **DAS DISPOSIÇÕES GERAIS.**

**Art. 66** - Ficam estabelecidas as normas sanitárias para elaboração e comercialização de produtos caseiros no município de Itaquirai, produzidos de forma caseira e/ou artesanal.





PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAQUIRAÍ  
ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL  
CNPJ 15.403.041/0001-04

**Parágrafo Único** - O Serviço de Inspeção Municipal - SIM de Itaquirai, terá competência para inspecionar os produtos das agroindústrias de pequeno porte, que produzam em pequena escala e ou regime caseiro/artesanal, e que atuará com as normas estabelecidas nesta Lei.

**Art. 67** - Entende-se por elaboração de produtos caseiros / artesanais comestíveis de origem animal e vegetal, o processo utilizado na obtenção de produtos que mantenham características tradicionais, culturais ou regionais, produzidos em pequena escala, obedecidos os parâmetros fixados na Lei Estadual nº 1.232 de 10 de dezembro de 1991.

**Art. 68** - São considerados passíveis de beneficiamento e elaboração as seguintes matérias-primas, seus derivados e subprodutos.

- a) Produtos Apícolas;
- b) Ovos;
- c) Frutas;
- d) Cereais;
- e) Leite;
- f) Carnes;
- g) Peixes;
- h) Outros produtos de origem animal e vegetal.

**Parágrafo Único** - Os produtos que trata este artigo poderão ser comercializados no Município de Itaquirai, cumpridos os requisitos desta lei, as determinações previstas no Código de Defesa do Consumidor e no Código Sanitário.

**Art. 69** - O Serviço de Inspeção Municipal - SIM, para agroindústrias de pequeno porte, que produzem em pequena escala e em regime caseiro / artesanal, terá como objetivo:





**PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAQUIRAÍ**  
**ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL**  
CNPJ 15.403.041/0001-04

**a)** agilizar e orientar os procedimentos para inspeção sanitária de pequeno porte, que produzam em pequena escala e em regime caseiro/artesanal.

**b)** resguardar a saúde da população de doenças veiculadas em produtos ou subprodutos de origem animal ou vegetal.

**c)** inspecionar e reinspecionar as agroindústrias de pequeno porte, que produzam em pequena escala e em regime caseiro/artesanal sob o ponto de vista industrial, higiênico e sanitário, o recebimento, acondicionamento, processamento e expedição dos produtos e subprodutos destinados ou não à alimentação humana.

**d)** expedir os competentes relatórios de inspeção e/ou vistoria dos produtos oriundos das agroindústrias de pequeno porte, que produzam em pequena escala ou em regime caseiro/artesanal.

**e)** aprovar o número de registro do estabelecimento, bem como, o uso de rótulos e carimbos nos produtos e subprodutos com origem nas agroindústrias de pequeno porte, que produzam em pequena escala e em regime caseiro/artesanal.

**f)** registrar estatisticamente dados de abate, condenações, inutilização, produção, e outros que se tornarem necessários.

**g)** solicitar laudos técnicos de qualidade e identidade de produto de origem animal e vegetal.

**Art. 70** - O Serviço de Inspeção Municipal - SIM, fica subordinado à Secretaria Municipal de Saúde.

**Art. 71** - O Serviço de Inspeção Municipal - SIM, será composto por profissionais com capacitação técnica e habilidade para a finalidade.

**Art. 72** - Compete ao órgão municipal definido no artigo 70, a execução de ações pertinentes ao cumprimento das normas de





PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAQUIRAÍ  
ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL  
CNPJ 15.403.041/0001-04

implantação, registro, funcionamento, orientação, inspeção e fiscalização dos estabelecimentos.

**Art. 73** - O órgão municipal definido no artigo 70 poderá firmar convênio com órgão de inspeção do estado de Mato Grosso do Sul, possibilitando assim a comercialização dos produtos de que trata o artigo 68, em todo o Estado de Mato Grosso do Sul.

**Art. 74** - O estabelecimento processador de alimentos de origem animal e vegetal efetuará o registro junto ao órgão municipal, mediante formalização de pedido instruído pelos documentos:

- a) requerimento dirigido à autoridade competente do Município, solicitando o laudo prévio de instalação, o registro e inspeção no Serviço de Inspeção Municipal;
- b) apresentação de Alvará Sanitário, expedido pela Secretaria Municipal de Saúde;
- c) apresentação de plantas ou croquis do estabelecimento aprovadas pelo SIM e pela Secretaria de Obras e Serviços Urbanos (Departamento de Engenharia) ou similares, da Prefeitura Municipal de Itaquirai;
- d) registro no Cadastro Geral de Contribuintes do ICMS ou Inscrição de produtor Rural na Secretaria de Estado da Fazenda.
- e) atestado ou exames a critério do serviço de inspeção municipal;
- f) comprovação de estar a atividade assistida por técnico habilitado, quando necessário.
- g) comprovação de estar a pessoa ligada ao empreendimento habilitada através de curso profissionalizante na área afim.

**Art. 75** - O estabelecimento processador de alimentos manterá livro oficial, onde serão registradas as informações,



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAQUIRAÍ  
ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL  
CNPJ 15.403.041/0001-04

recomendações e visitas do Serviço de Inspeção Municipal objetivando o controle sanitário e a melhoria na qualidade de produção.

**Parágrafo Único** - O Serviço de Inspeção Municipal poderá estabelecer a seu critério as análises rotineiras necessárias para cada produto processado sem ônus para os produtores, bem como coletar novas amostras e repetir as análises que julgar necessárias.

**Art. 76** - O estabelecimento processador de alimentos manterá em arquivo próprio sistema de controle que permita confrontar, em qualidade e quantidade, o produto processado com o lote de origem.

**Art. 77** - Cada tipo de produto deverá ter fórmula e descrição do processo de industrialização, registrado em separado junto ao Serviço de Inspeção Municipal - SIM, e opcionalmente junto ao Ministério da Agricultura ou Saúde respeitada a legislação vigente.

**Art. 78** - O controle sanitário dos rebanhos que geram matéria-prima para produção de alimentos caseiro/artesanal é obrigatório, e deverá seguir orientação do médico veterinário e dos órgãos oficiais de defesa sanitária animal.

**Art. 79** - Os manipuladores e processadores de alimentos deverão portar carteira de saúde renovável a cada 6 meses e usar uniformes próprios para as respectivas atividades, conforme determinações das autoridades sanitárias locais.

**Art. 80** - Os produtos deverão ser transportados e armazenados em condições adequadas para preservação da qualidade.

**CAPÍTULO II**  
**DAS INSTALAÇÕES**





PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAQUIRAÍ  
ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL  
CNPJ 15.403.041/0001-04

**Art. 81** - As instalações do estabelecimento processador de alimentos obedecerão aos preceitos mínimos de construção recomendadas pelo Serviço de Inspeção Municipal, atendendo ainda os seguintes objetivos:

- a) adequada aeração e luminosidade;
- b) adequada destinação de resíduos e rejeitos seguindo a legislação Municipal sobre saneamento;
- c) água potável encanada e sob pressão, em quantidade compatível com a demanda do estabelecimento;
- d) distância mínima de fontes de contaminação e mau cheiro, rios, fontes de água e esgoto, observada a legislação ambiental;
- e) as agroindústrias poderão localizar-se na área rural, suburbanas ou urbanas, a critério do SIM e dependendo do produto, desde que não transgrida as normas urbanísticas do Código de Posturas Municipal e não causem problemas de poluição;
- f) instalações, de preferência, no centro de terreno devidamente cercado e com área que possibilite a circulação interna de veículo, para facilitar a chegada de matérias-primas e a saída de produtos acabados;
- g) possuir piso de material impermeável resistente e antiderrapante, ligeiramente inclinado, para facilitar o escoamento das águas residuais, bem como, permitir uma fácil lavagem e desinfecção;
- h) possuir paredes lisas, impermeabilizadas com material claro e de fácil lavagem e desinfecção, preferencialmente com cantos e ângulos arredondado e com os parapeitos das janelas chanfrados;
- i) possuir forro de material impermeável, resistente à umidade e a vapores, construído de modo a evitar o acúmulo de sujeira, de fácil lavagem e desinfecção;
- j) dispor de equipamentos e mesas com tampas de materiais resistentes e impermeáveis, de preferência de aço inoxidável, para manipulação de produtos comestíveis, e que permita uma perfeita lavagem e desinfecção;



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAQUIRAÍ  
ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL  
CNPJ 15.403.041/0001-04

**k)** dispor de telas em todas as janelas e outras aberturas, de modo a impedir a entrada de insetos, e dispositivos contra roedores;

**l)** todas as dependências, equipamentos e utensílios dos estabelecimentos devem ser mantidos em condições de higiene antes da realização dos trabalhos industriais e depois deles;

**m)** os pisos e paredes, assim como os equipamentos ou utensílios usados nas Agroindústrias, devem ser lavados sempre que utilizados e convenientemente desinfetados, neste caso pelo emprego de substâncias aprovadas pelo Ministério da Saúde;

**n)** dispor, obrigatoriamente, de laboratório de uso exclusivo dos manipuladores de alimentos, na área de elaboração, funcionamento e acondicionamento;

**o)** Instalação e utilização obrigatória de pédilúvio.

**Art. 82** - A embalagem dos produtos deve ser produzida por empresa credenciada junto ao Ministério da Saúde, e conterá informações preconizadas no Código de Defesa do Consumidor, indicando, no rótulo quando for o caso, que é produto caseiro/artesanal e com inscrição no Serviço de Inspeção Municipal - SIM.

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

**§ 2º** - Quando tratar-se de convênio com outros órgãos de inspeção de Mato Grosso do Sul, deverá ser acrescida desta informação.

**§ 3º** - O SIM determinará o tamanho padrão dos carimbos e das letras nele contidas.

### CAPÍTULO III



**ITAQUIRAÍ**  
PREFEITURA DO POVO

Tel.: (67) 3476-1118 e 3476-1110

e-mail: itaquirai@itaquirai.ms.gov.br

Site: www.itaquirai.ms.gov.br



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAQUIRAÍ  
ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL  
CNPJ 15.403.041/0001-04

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

**Art. 97** - Entende-se como Unidade de produção de Doces, Doces em Pasta, Verduras pré-preparadas, Polpas e Conservas Doces e Salgadas o estabelecimento voltado à industrialização caseiro/artesanal de construção simples, área física pequena e que produza até 5.5000 Kg por ano, mas que apresente obrigatoriamente um fluxograma operacional racionalizado, de modo a facilitar os trabalhos de produção, inspeção e higienização.

**Parágrafo Único** - Este modelo de unidade poderá processar produtos de origem animal e vegetal, em conformidade com o *caput* do artigo 98. No entanto, quando estiver processando produtos de origem animal não poderá processar produtos de origem vegetal e vice-versa.

**Art. 98** - A Unidade de produção de Doces, inclusive de leite, geléias, verduras pré-preparadas, polpas e conservas doces e salgadas, deverá obrigatoriamente possuir áreas separadas entre recepção e classificação, sala de processamento, depósito, expedição, banheiro / vestiário, tendo como padrão mínimo de exigência.

### **CAPÍTULO IV**

## **DAS CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DAS UNIDADES DE PRODUÇÃO DE MASSAS DOCES E SALGADAS**

**Art. 99** - Entende-se como Unidade de Produção de Massas Doces e Salgadas o estabelecimento voltado à industrialização caseiro/artesanal, de construção simples, área física pequena e que produza até 20.000 Kg por ano, mas que apresente obrigatoriamente um



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAQUIRAÍ  
ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL  
CNPJ 15.403.041/0001-04

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

**Art. 100** - A Unidade de Produção de Massas Doces e Salgadas deverá contar obrigatoriamente com áreas separadas entre depósito de matéria-prima, sala de processamento, expedição, banheiro/vestiário.

**Parágrafo Único** - Nas unidades que utilizarão forno a lenha, o mesmo deverá ser instalado em dependências separadas e ventilado.

## CAPÍTULO V

### DAS CARACTERÍSTICAS DAS UNIDADES DE RECEPÇÃO E ACONDICIONAMENTO DE OVOS

**Art. 101** - Entende-se como Unidade de Recepção e Acondicionamento de ovos o estabelecimento de construção simples, podendo ser de madeira, e que acondicione até 4.300 dúzias por mês, mas que apresente obrigatoriamente um fluxograma operacional racionalizado, de modo a facilitar os trabalhos de produção, inspeção e higienização.

**§ 1º** - Em caso de construção em madeira, não se aplica para as unidades de recepção e acondicionamento de ovos a letra h do Artigo 81 desta Lei.

**§ 2º** - No que se refere a letra "l" do Artigo 81 desta Lei, o forro das unidades de recepção e acondicionamento de ovos podem ser de material resistente e proporcionar uma perfeita vedação.



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAQUIRAÍ  
ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL  
CNPJ 15.403.041/0001-04

**Art. 102** - A Unidade de recepção e Acondicionamento de Ovos deverá contar obrigatoriamente com áreas separadas entre recepção, sala de acondicionamento, armazenagem, e expedição.

## CAPÍTULO VI

### DAS CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DAS UNIDADES DE RECEPÇÃO E PROCESSAMENTO DE PRODUTOS APÍCOLAS

**Art. 103** - Entende-se como Unidade de recepção e Processamento de produtos Apícolas o estabelecimento de construção simples podendo ser de madeira e que processe até 12.000 Kg por ano, mas que apresente obrigatoriamente um fluxograma operacional racionalizado, de modo a facilitar os trabalhos de produção, inspeção e higienização.

**§ 1º** - Em caso de construção em madeira, não se aplicam para as unidades de recepção e processamento de produtos apícolas a letra h do artigo 81, desta Lei.

**§ 2º** - No que se refere a letra "i" do artigo 81 desta Lei, o forro das unidades de recepção e processamento de produtos apícolas devem ser de material resistente e proporcionar uma perfeita vedação.

**Art. 104** - A unidade de recepção e processamento de produtos apícolas deverá contar obrigatoriamente com áreas separadas entre recepção, processamento, armazenagem, e expedição.

## CAPÍTULO VII

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





PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAQUIRAÍ  
ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL  
CNPJ 15.403.041/0001-04

**Art. 105** - Entende-se como Unidade de Produção de Rapadura, Melado, Açúcar, Mascavo e Cachaça Colonial o estabelecimento voltado a industrialização caseiro/artesanal, de construção simples área física pequena e que produza até 25000 Kg por ano, mas que apresente obrigatoriamente um fluxograma operacional racionalizado, de modo a facilitar os trabalhos de produção, inspeção e higienização.

**Art. 106** - A Unidade de Produção de Rapadura, melado, Açúcar Mascavo e Cachaça Colonial deverá contar obrigatoriamente com áreas separadas entre moagem, sala de processamento, depósito / embalagem, banheiro / vestiário.

### CAPÍTULO VIII

#### DAS CARATERÍSTICAS DAS UNIDADES DE PRODUÇÃO DE DERIVADOS DO LEITE

**Art. 107** - Entende-se como Unidade de Produção de Derivados de Leite o estabelecimento voltado a industrialização caseiro/caseiro/artesanal, de construção simples, área física pequena e que produza até 25.000 litros mês, mas apresente obrigatoriamente um fluxograma operacional racionalizado, de modo a facilitar os trabalhos de produção, inspeção e higienização.

**Art. 108** - A Unidade de produção de Derivados do leite deverá contar obrigatoriamente com áreas separadas entre recepção, sala de processamento, laboratório, sala de cura, expedição, banheiro / vestiário.

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



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAQUIRAÍ  
ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL  
CNPJ 15.403.041/0001-04

**CAPÍTULO IX**

**DA RESPONSABILIDADE DOS ESTABELECIMENTOS PRODUTORES**

**Art. 109** - O estabelecimento processador de produtos comestíveis de origem animal e vegetal de origem caseiro/artesanal, é responsável pelas conseqüências sobre a saúde pública, caso se comprove omissão ou negligência no que se refere aos aspectos higiênicos - sanitários, à adição de produtos químicos e biológicos, a uso impróprio de práticas de beneficiamento, embalagem, conservação, transporte e comercialização.

**Art. 110** - A caracterização de qualquer tipo de fraude ou descumprimento desta lei sujeitará o infrator as sanções previstas na legislação vigente.

**Art. 111** - Caberá ao Poder Executivo a regulamentação desta Lei em que couber inclusive a inspeção e fiscalização de outros produtos e alimentos de origem animal não compreendido por esta Lei, mediante proposta prévia do SIM/POA.

**Art. 112** - Às disposições dessa Lei aplica-se, subsidiariamente, o Código Sanitário.

**Art. 113** - Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação, revogando as disposições em contrario.

**Edifício da Prefeitura Municipal de Itaquirai MS, 23 de novembro de 2010.**

**Sandra Cardoso Martins Cassone**  
Prefeita Municipal





CÂMARA MUNICIPAL DE ITAQUIRAÍ-ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL

**OFÍCIO N.º 166/2010-CMG.**

*Itaquirai-MS., 18 de Novembro de 2010.*

**Da:** Câmara Municipal de Itaquirai  
**Para:** Prefeita Municipal de Itaquirai, Sr.a Sandra Cardoso Martins Cassone

**Senhora Prefeita:**

*Com o presente passamos às mãos de V.Ex.a, o*  
**AUTÓGRAFO DE LEI COMPLEMENTAR N.º 007/2010**, *referente ao Projeto de Lei Complementar n.º 006/2010, “dispõe sobre as normas do Serviço de Inspeção Municipal – Produtos de Origem Animal (SIM-POA), e Produtos Caseiros (SIM-PC) no Município de Itaquirai/MS”.*

*Sem mais para o momento, subscrevemo-nos com protestos de alta consideração.*

*Atenciosamente*

**ANTÔNIO FCO DA SILVA**  
**PRESIDENTE**