



PREFEITURA MUNICIPAL DE PATOS DE MINAS

DECRETO Nº 4.493, DE 3 DE AGOSTO DE 2018.

Dispõe sobre a normatização da produção de produtos cárneos no município de Patos de Minas.

O Prefeito do Município de Patos de Minas, no uso das suas atribuições legais, especialmente a prevista no inc. VII do art. 95 da Lei Orgânica do Município, e

Considerando o disposto na Lei Federal nº 1.283, 18 de dezembro de 1950, alterada pela Lei Federal nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, que estabelece a obrigatoriedade e competência para a realização da prévia inspeção sanitária e industrial dos produtos de origem animal;

Considerando que o art. 14 da Lei Municipal nº 6.921, de 3 de junho de 2014, que os casos omissos ou de dúvidas que surgirem na execução da presente lei, bem como a sua regulamentação, serão resolvidos por meio de resoluções e decretos baixados pela Secretaria Municipal de Agricultura, Pecuária e Abastecimento, após debatidos no Conselho Municipal de Segurança Alimentar;

Considerando que a equipe técnica do Serviço de Inspeção Municipal (SIM) apresentou proposta para normatização do setor, tendo sido debatida e deliberada em reunião pelo CONSEA – Conselho Municipal de Segurança Alimentar, conforme previsto na Lei Municipal nº 6.921, de 3 de junho de 2014;

Considerando o disposto no art. 4º do Decreto Municipal nº 3.888, de 18 de julho de 2014, que “regulamenta a Lei nº 6.921, de 3 de junho de 2014, que cria o Serviço de Inspeção Municipal (SIM), e dá outras providências”.

Considerando a necessidade urgente de padronizar as ações realizadas nos estabelecimentos que tradicionalmente produzem embutidos e outros derivados dos diferentes tipos de carnes no Município;

Considerando a necessidade de garantir a segurança e inocuidade destes produtos de origem animal oferecidos ao consumidor;

DECRETA:

Art. 1º Os estabelecimentos de carnes *in natura* ou seus derivados que abastecem o mercado do município de Patos de Minas serão classificados de acordo com as atividades realizadas, conforme a seguir:



PREFEITURA MUNICIPAL DE PATOS DE MINAS

I – Categoria “I” (Industrial): estabelecimento apto a desossar e fracionar os cortes da carne *in natura*, sendo permitida a fabricação de produtos derivados artesanais e/ou processados, resfriados e/ou congelados, após aprovação pelo Serviço de Inspeção Municipal (SIM), órgão vinculado à Secretaria Municipal de Agricultura, Pecuária e Abastecimento;

II – Categoria “A” (Artesanal): estabelecimento apto a desossar, fracionar os cortes da carne *in natura* e à fabricação de produtos artesanais resfriados, após aprovação pelo SIM;

III – Categoria “D” (Desossador): estabelecimento apto a desossar e fracionar a carne *in natura*, sendo proibida a produção de qualquer tipo de derivado;

IV – Categoria “F” (Fracionador): estabelecimento apto a fracionar os cortes de carne *in natura*, sendo proibida a desossa e a produção de qualquer tipo de derivado;

§ 1º Os estabelecimentos enquadrados nas categorias “I”, “A” ou “D” deverão ser certificados e inspecionados pelo SIM, nos termos deste Decreto.

§ 2º O estabelecimento enquadrado na categoria “F”, bem como a área de comercialização dos enquadrados nas demais categorias serão fiscalizados pela Vigilância Sanitária (VISA) da Secretária Municipal de Saúde, nos termos da Resolução RDC 216/2004 – ANVISA.

§ 3º O estabelecimento enquadrado na categoria “I” poderá rotular seus produtos e destiná-los à venda para outro estabelecimento comercial, bem como em balcão próprio no estabelecimento.

§ 4º Os estabelecimentos enquadrados nas categorias “A” ou “D” poderão realizar somente a venda de seus produtos diretamente ao consumidor, sendo vedada a comercialização para outros estabelecimentos e o congelamento dos produtos.

§ 5º Todos os estabelecimentos abrangidos por este Decreto devem possuir licença de funcionamento e localização, e demais autorizações válidas previstas nas legislações pertinentes.

Art. 2º Os estabelecimentos classificados como categoria “I”, “A” e “D” deverão protocolar no setor competente a solicitação de seu registro do junto ao SIM, bem como de todos os produtos artesanais ou processados, quando for o caso.

§ 1º O SIM providenciará as inspeções necessárias, apreciação da documentação e elaboração de parecer, em conformidade com o Decreto nº 3.888, de 18 de julho de 2014.

§ 2º O estabelecimento que obtiver o certificado deverá expor em local visível e de fácil acesso ao consumidor o título emitido pelo SIM, constando sua classificação em “I”, “A” ou “D”.



PREFEITURA MUNICIPAL DE PATOS DE MINAS

Art. 3º São consideradas para efeito deste Decreto:

I – Carne *in natura*: carne em seu estado natural oriunda de bovino, suíno, aves, pescado ou outra espécie de açougue, proveniente de estabelecimento fiscalizado por órgão competente;

II – Desossar: ato de retirar os cortes de carnes das respectivas carcaças ou meias carcaças, provenientes de estabelecimentos inspecionados;

III – Fracionar: ato de repartir os cortes provenientes da desossa, deixando-os aptos a serem comercializados e/ou processados;

IV – Produto Artesanal: produto tradicionalmente produzido e consumido na região, derivado de carne *in natura* adicionado de sal comum (cloreto de sódio) e/ou outros ingredientes, temperos e condimentos naturais aprovados pelo SIM, podendo passar pelos processos de moagem, recheio e embutimento, ou pela combinação destes, sendo proibido o uso de aditivos alimentares e o seu congelamento. Sua fabricação é caracterizada por ausência de linha de produção, no qual 1 (um) manipulador é capaz de executar todas as etapas;

V – Produto Processado: produtos derivado de carne *in natura*, que passou por processos de defumação, secagem, salga, moagem, recheio e embutimento, ou pela combinação destes, sendo obrigatória sua rotulagem;

VI – Procedimento Operacional Padronizado - POP: procedimento escrito de forma objetiva, que estabelece instruções sequenciais para a realização de operações rotineiras e específicas na produção, armazenamento e transporte de alimentos;

VII – Procedimento Padrão de Higiene Operacional – PPHO: procedimentos descritos, desenvolvidos, implantados, monitorados e verificados pelo estabelecimento, com a finalidade de estabelecer a forma rotineira pela qual o estabelecimento deve evitar a contaminação direta ou cruzada do produto e preserva sua qualidade e integridade, por meio da higiene, antes, durante e depois das operações;

VIII – Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade – RTIQ: ato normativo com o objetivo de fixar a identidade e as características mínimas de qualidade que os produtos de origem animal devem atender.

Art. 4º Os estabelecimentos das categorias “I”, “A” e “D” deverão elaborar, desenvolver e implantar um Manual de Boas Práticas de Fabricação – MBPF, e monitorar sua devida aplicação, compreendendo a procedência das matérias primas, armazenamento, manipulação, estocagem, acondicionamento e demais informações exigidas, assim como os Procedimentos Operacionais Padronizados - POP e o Procedimento Padrão de Higiene Operacional - PPHO.

Art. 5º Os estabelecimentos das categorias “I”, “A” ou “D” deverão ter um responsável técnico, que responderá em todas as instâncias pelos produtos e danos causados pelos mesmos.

§ 1º São habilitados para exercer as atividades de responsável técnico no estabelecimento categoria “I” os profissionais de nível superior ou técnico com formação área de alimentos, legalmente admitidos e reconhecidos por seus respectivos conselhos de categoria profissional.



PREFEITURA MUNICIPAL DE PATOS DE MINAS

§ 2º Compete ao estabelecimento categoria “I” comprovar a devida habilitação de seu responsável técnico.

§ 3º Além dos profissionais previstos no §1º deste artigo, nos estabelecimentos categorias “A” e “D” a atividade de responsável poderá ser exercida por substituto que tenha curso específico na área de Boas Práticas de Fabricação, ministrados por instituições credenciadas pelo Ministério da Educação (MEC) ou órgão correspondente a nível estadual, cujos certificados sejam aceitos e validados pelo SIM.

§ 4º O responsável substituto previsto no §3º deverá estar presente em todo processo de fabricação.

§ 5º A empresa manterá livro de registro das presenças e anotações e instruções do responsável técnico.

Art. 6º O curso previsto no §3º do artigo anterior deverá ter carga horária de no mínimo 30 (trinta) horas e contemplar os seguintes tópicos:

- I – microbiologia dos alimentos;
- II – contaminantes alimentares;
- III – doenças transmitidas por alimentos;
- IV – qualidade da matéria prima e fornecedores;
- V – manipulação higiênica dos alimentos;
- VI – boas práticas de manipulação;
- VII – higiene pessoal, ambiental e dos produtos;
- VIII – prática em manipulação de carnes;
- IX – características e processamento dos diferentes tipos de carnes e temperos;
- X – procedimentos padrões operacionais padronizados.

Art. 7º Todos os produtos oriundos de estabelecimento categoria “I” deverão ter a aprovação e certificação pelo SIM solicitada pelo responsável técnico conforme modelo próprio.

§ 1º Os produtos processados, congelados ou resfriados deverão ser rotulados com prazo de validade determinado pelo responsável técnico e obedecerem aos Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade (RTIQ) existentes.

§ 2º Os produtos de produção artesanal oriundos dos estabelecimentos categoria “I”, quando destinados à venda direta em seu próprio balcão, devem seguir as especificações contidas neste Decreto para aqueles oriundos de categoria “A”.

§ 3º Somente será autorizada a produção de charque e carne seca em estabelecimentos que possuam estrutura específica e exclusiva para esta finalidade, contendo no mínimo uma área para preparo e salga e uma área específica para secagem da carne, com separação física entre elas.



PREFEITURA MUNICIPAL DE PATOS DE MINAS

§ 4º Somente será autorizada a produção de banha, torresmo e outros produtos gordurosos em estabelecimentos que possuam estrutura específica e exclusiva para esta finalidade, contendo no mínimo uma área específica para fritura da carne, com separação física da área de preparo da matéria-prima.

§ 5º Somente será autorizada a produção de espetinhos em estabelecimentos que possuam estrutura específica e exclusiva para esta finalidade, contendo no mínimo uma área para espetagem separada da área de preparo da matéria-prima.

§ 6º Somente será autorizado o processamento de moagem de carnes de aves e produção de linguiças com esta matéria prima em ambientes com temperatura máxima de 16°C.

§ 7º A temperatura das matérias-primas e dos produtos não poderão exceder 4°C durante as etapas de fabricação.

§ 8º Somente será autorizada a produção de carnes defumadas em estabelecimentos que possuam estrutura específica e exclusiva para este fim, contendo no mínimo uma área específica para o processo de defumação separada da área de preparo da matéria-prima.

Art. 8º A fabricação de produtos artesanais pelos estabelecimentos Categoria “A” deverá contemplar a capacidade de comercialização de produtos pela empresa em no máximo 2 (dois) dias.

§ 1º O produto deverá permanecer resfriado à temperatura entre 0°C e 4°C quando se tratar de derivados de carnes de aves, e de 0°C a 7°C quando se tratar das demais espécies, com tolerância de 1°C medidos na intimidade da peça.

§ 2º É proibido o congelamento dos produtos oriundos dos estabelecimentos categoria “A”.

§ 3º Somente será permitida a venda diretamente ao consumidor, sendo vedada a produção para venda e distribuição para outros estabelecimentos.

§ 4º Os produtos fabricados com matéria-prima bovina e/ou suína, oriundos dos estabelecimentos de categoria “A”, terão o prazo máximo de validade de 2 (dois) dias.

§ 5º Os produtos fabricados com matéria-prima de aves, oriundos dos estabelecimentos de categoria “A”, terão o prazo máximo de validade de 1 (um) dia.

Art. 9º O estabelecimento enquadrado na Categoria “A” somente poderá realizar a fabricação artesanal de produtos cárneos, sem a utilização de aditivos que tenham por objetivo aumentar o tempo de vida útil do produto.



PREFEITURA MUNICIPAL DE PATOS DE MINAS

Art. 10. São considerados produtos cárneos artesanais, podendo ser produzidos e comercializados em estabelecimento Categoria “A”:

- I – almôndegas;
- II – carnes temperadas;
- III – carnes recheadas;
- IV – frango a passarinho;
- V – quibes;
- VI – linguiças artesanais.

§ 1º Considera-se linguiça artesanal, o produto obtido de carnes das espécies de açougue, adicionadas ou não de tecidos adiposos, condimentos diversos e embutidas em envoltório natural ou artificial e posteriormente submetido ao processo de refrigeração.

§ 2º Não serão consideradas para a manipulação artesanal, as carnes defumadas, salgadas, dessecadas, espetinhos, produtos a base de carne moída de aves, banha, torresmo e outros produtos gordurosos, sendo proibida sua produção em estabelecimentos categorias “A”, “D” ou “F”.

§ 3º A venda de carne moída nos estabelecimentos é permitida, desde que a operação de moer a carne *in natura* resfriada seja realizada na presença do consumidor, ficando proibido mantê-la estocada neste estado.

Art. 11. Na fabricação de produtos artesanais é proibida a utilização de Carne Mecanicamente Separada (CMS), carne industrial de cabeça suína, sais de cura e proteínas não cárneas.

Art. 12. Só poderão ser adicionados, como ingredientes, aos produtos cárneos artesanais, o sal comum (cloreto de sódio), outros condimentos puros de origem vegetal e corantes naturais.

Art. 13. Os estabelecimentos categoria “I” e “A” ficam obrigados a solicitarem a aprovação prévia do SIM de cada produto a ser fabricado, informando obrigatoriamente, o tipo, a capacidade de produção, composição, informações nutricionais e fluxograma, conforme modelo próprio de formulário.

Art. 14. Os produtos processados deverão identificados com rótulos conforme legislações específicas.

Art. 15. Os produtos artesanais, imediatamente após seu preparo deverão ser resfriados e acondicionados adequadamente em bandejas no balcão expositor, sendo identificados com plaqueta contendo as seguintes informações:

- I – nome do produto;
- II – nome da empresa;



PREFEITURA MUNICIPAL DE PATOS DE MINAS

III – número do selo de certificação SIM, conforme modelo definido na Resolução 2016/001 do SIM;

IV – data de fabricação e validade;

V – temperatura de conservação;

VI – lista de ingredientes.

§ 1º As plaquetas deverão ter seu modelo aprovado pelo SIM e estarem expostas visivelmente ao consumidor, de modo a não causar dúvida na identificação dos produtos.

§ 2º As plaquetas de identificação não devem apresentar informações que:

I – possam induzir o consumidor a equívoco, erro, confusão ou engano em relação à verdadeira natureza, composição, procedência, tipo, qualidade, quantidade, validade, rendimento ou forma de uso do produto;

II – atribuam efeitos ou propriedades que não possuam ou não possam ser demonstradas;

III – destaquem a presença ou ausência de componentes que sejam intrínsecos ou próprios de produtos de origem animal de igual natureza, exceto nos casos previstos em regulamentos técnicos específicos;

IV – indique que o produto possui propriedades medicinais ou terapêuticas.

Art. 16. Os estabelecimentos Categoria “I”, “A” e “D” deverão submeter periodicamente as matérias-primas e produtos transformados para análise em laboratório oficial ou credenciado pelo SIM, ou a critério do SIM.

Parágrafo único. Os resultados das análises serão condicionantes à liberação ou suspensão do registro do estabelecimento e/ou do produto.

Art. 17. As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens devem estar em condições higiênico-sanitárias adequadas e em conformidade com a legislação específica.

§ 1º As matérias-primas e ingredientes caracterizados como produtos perecíveis devem ser expostos à temperatura ambiente somente pelo tempo mínimo necessário à preparação do alimento.

§ 2º Quando as matérias-primas e os ingredientes não forem utilizados em sua totalidade, devem ser adequadamente acondicionados e identificados com, no mínimo, as seguintes informações:

I – designação do produto;

II – data de fracionamento;

III – prazo de validade após a abertura ou retirada da embalagem original.

Art. 18. As instalações, equipamentos e utensílios deverão ser mantidos em bom estado de conservação e funcionamento.



PREFEITURA MUNICIPAL DE PATOS DE MINAS

§ 1º As áreas deverão estar isentas de vapor, poeira, fumaça e acúmulos de água,

§ 2º As áreas deverão atender as condições higiênico-sanitárias e possuir proteção contra insetos e outras pragas conforme Resolução de Diretoria Colegiada (RDC) ANVISA 275 de 21/10/03, item 4.2.6, e RDC ANVISA 216 de 15 /09/04, item 4.3.2.

Art. 19. Os estabelecimentos categoria “I” deverão satisfazer as condições básicas comuns como seguem:

- I – entrada independente de matéria prima, dotada de barreira sanitária, não sendo permitido o trânsito das mesmas pelo interior do estabelecimento comercial;
- II – entrada independente dos manipuladores dotada de barreira sanitária;
- III – instalação destinada à manipulação e transformação de carnes em sala específica para esta finalidade, separada do resto do estabelecimento por óculo;
- IV – as áreas de manipulação e transformação dos produtos cárneos resfriados serão mantidas a no máximo 16°C.

Art. 20. Os estabelecimentos categoria “A” deverão satisfazer as condições básicas comuns como seguem:

- I – instalação destinada à manipulação e transformação artesanal de carnes em sala específica para esta finalidade, separada do resto do estabelecimento por porta de fechamento automático;
- II – as áreas de manipulação e transformação dos produtos cárneos resfriados serão mantidas a no máximo, 16°C.

Art. 21. Nos estabelecimentos categoria “D” deverão ter as áreas de desossa mantidas a no máximo, 16°C e separada do resto do estabelecimento por porta de fechamento automático.

Art. 22. As áreas de desossa, manipulação e processamento deverão atender as seguintes exigências:

- I – presença de equipamento esterilizador para facas e afiadores, ou o emprego de substâncias saneantes ou outro método com equivalência reconhecida pelo SIM,
- II – porta-aventail próximo à entrada, sendo os aventais exclusivos e identificados para esta área, proibindo-se sua deposição destes sobre mesas, equipamentos e outros.
- III – lavatório de acionamento não manual para higienização das mãos, provido de sabão líquido e porta papel-toalha devidamente carregado, não sendo permitido o uso de toalhas de tecido.
- IV – recipientes coletores das toalhas de papel com tampas de acionamento com pedal.



PREFEITURA MUNICIPAL DE PATOS DE MINAS

Art. 23. Além do previsto no artigo anterior, as áreas de manipulação e processamento devem atender as seguintes especificações:

I – os pisos deverão:

- a) ser de cor clara e apresentar superfície lisa, contínua, sem rachaduras, depressões ou saliências;
- b) ser antiderrapantes, impermeáveis, resistentes a lavagens constantes e a desinfecção por produtos químicos, água quente e/ou água sob pressão e ao tráfego de equipamentos;
- c) possuir declividade de no mínimo 1,5% (um e meio por cento) e serem dotados de ralos sifonados que impeçam o retorno de odores e a entrada de insetos e roedores.

II – as paredes deverão:

- a) apresentar superfície lisa, contínua, sem rachaduras, depressões ou saliências;
- b) ser de material não poroso, que não permita a aderência de partículas de poeira e gordura, com barra impermeável com altura mínima de 2,00m (dois metros), lisa, contínua, resistente a lavagens constantes e a desinfecção por produtos químicos, água quente e/ou sob pressão;
- c) ser resistente a impactos;
- d) ser cor clara;
- e) ser de fácil higienização os ângulos entre as paredes, entre as paredes e os pisos, e entre as paredes e os tetos ou forros;

III – o forro deverá:

- a) ser de material não poroso, que não permita a aderência de poeira e gordura;
- b) ser liso, contínuo e resistente à limpeza e umidade;
- c) ser revestido de material impermeável.

IV – as janelas e outras aberturas deverão ser construídas de forma a evitar o acúmulo de sujidades, sendo que aquelas que se comuniquem com o exterior deverão estar providas de proteção contra insetos e devem ser de fácil limpeza e boa conservação;

V – as portas deverão ser de material não absorvente e de fácil limpeza e possuírem mecanismos que permitam o fechamento automático;

VI – refeitórios, vestiários, sanitários e banheiros, quando existentes, deverão estar completamente separados das áreas de desossa, manipulação e processamento, sem acesso direto e nenhuma comunicação com estas.

VII – possuir sistema de climatização que mantenham o ambiente dentro dos limites de temperatura exigidos durante todo o processo produtivo, devendo ser comprovado sempre que solicitado em fiscalização os processos de manutenção dos equipamentos.

Parágrafo único. É proibido utilizar a cor vermelha e seus matizes nos revestimentos dos pisos, paredes e tetos, bem como nos dispositivos de exposição de carnes e na iluminação.



PREFEITURA MUNICIPAL DE PATOS DE MINAS

Art. 24. Os equipamentos e utensílios de uso exclusivo para desossa e processamento dos produtos devem ter dimensões compatíveis com as instalações e estar em bom estado de conservação, sem sinais de avarias ou oxidação, sendo que sua manutenção e higienização devem ser constantes e comprovadas por planilhas de controle.

Parágrafo único. É proibido o uso de machadinha e/ou qualquer equipamento e/ou utensílio que contenha madeira.

Art. 25. Os recipientes das áreas de desossa e processamento deverão possuir tampas, serem íntegros, higienizados, identificados e exclusivos ao acondicionamento da matéria prima e produtos derivados do processo de transformação.

Art. 26. Os recipientes para materiais não comestíveis e resíduos deverão ser devidamente identificados, de cor diferenciada, construídos de metal ou qualquer outro material não absorvente e resistente, que garanta a não ocorrência de perdas e emissões e que sejam de fácil limpeza e eliminação de seu conteúdo.

Art. 27. Além das demais disposições constantes e aplicáveis deste Regulamento, os estabelecimentos da categoria “I”, “A” e “D” deverão possuir:

- I – no mínimo, uma porta abrindo diretamente para o logradouro público, ou ampla área, assegurando boa ventilação;
- II – embalagens plásticas transparentes para os gêneros alimentícios;
- III – ganchos de material inoxidável, inócuo e intacto para sustentar a carne quando utilizados na desossa, bem como no acondicionamento;
- IV – balcões frigoríficos providos de portas apropriadas, mantidas obrigatoriamente fechadas.

Art. 28. É proibido no estabelecimento categoria “I”, “A” ou “D”:

- I – o armazenamento de carne moída e bifes batidos;
- II – higienizar instalações e equipamentos com qualquer solução não aprovada por normas técnicas específicas
- III – a permanência das carcaças na barra de desossa além do tempo mínimo necessário para proceder tal operação, de forma que a temperatura no interior das carnes não ultrapasse 7°C;

Art. 29. É proibido a todos os estabelecimentos armazenar e/ou utilizar carnes de qualquer espécie oriundas de abate clandestino.

Art. 30. A autoridade sanitária poderá, a qualquer momento, interromper o processo de transformação quando as condições não estiverem em conformidade com a legislação vigente.



PREFEITURA MUNICIPAL DE PATOS DE MINAS

Art. 31. A maquinaria, móveis, aparelhos, utensílios, recipientes, vasilhames e outros materiais utilizados no fabrico, manipulação, acondicionamento, transporte, conservação e exposição dos produtos, deverão ser de material que assegure perfeita higienização, garantindo sua inocuidade de modo a não contaminar, alterar ou diminuir seu valor nutritivo.

Parágrafo único. A autoridade sanitária poderá interditar, temporariamente e definitivamente, os equipamentos referidos neste artigo, bem como as instalações que não satisfaçam os requisitos técnicos e exigências deste Regulamento e das Normas Técnicas aplicáveis.

Art. 32. Os funcionários que trabalham nas áreas de desossa, manipulação e processamento deverão vestir uniformes completos de cor branca, diferenciados dos de outras áreas.

§ 1º Os funcionários citados no caput deste artigo são estritamente proibidos transitarem uniformizados em áreas externas do estabelecimento

§ 2º Uma vez uniformizados, os funcionários deveram manter atitudes e comportamento que garantam a manutenção da limpeza de seus uniformes.

Art. 33. Durante a desossa e processamento, devem ser adotadas medidas a fim de minimizar o risco de contaminação cruzada, evitando o contato direto ou indireto entre matéria primas cruas e produtos semi-preparados e/ou prontos para o consumo.

Art. 34. É proibido elaborar, manipular, armazenar, distribuir, comercializar e transportar produtos em condições inadequadas, fora do prazo de validade e/ou que tenham suas características alteradas.

Art. 35. O descumprimento das disposições contidas neste Regulamento acarretará a emissão de relatório descrevendo a não conformidade e o estabelecimento poderá ser autuado e penalizado, conforme legislação municipal, estadual e/ou federal vigente.

Art. 36. O art. 21 do Decreto 3.888, de 18 de julho de 2014, passa a vigorar com a seguinte redação:

“Art. 21. A existência de áreas de venda no varejo e de fabricação de produtos de origem animal no mesmo estabelecimento implicará no seu registro no órgão competente, independente do registro no SIM.


Parágrafo único. O acesso à área de fabricação de funcionários, matéria-prima, embalagem e outros elementos envolvidos no processo deveram ter seu método previsto pelo estabelecimento e serem previamente aprovados pelo SIM.”

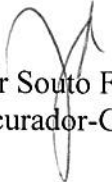


PREFEITURA MUNICIPAL DE PATOS DE MINAS

Art. 37. Este Decreto entra em vigor na data da sua publicação.

Prefeitura Municipal de Patos de Minas, 3 de agosto de 2018.


José Eustáquio Rodrigues Alves
Prefeito Municipal


Jadir Souto Ferreira
Procurador-Geral do Município