JUIZ DE FORA
PREFEITURA

CÂMARA MUNICIPAL
DE JUIZ DE FORA
Protocolo nº 2125
Em 1º / 07 / 24
Augusto
EXPEDIENTE

Ofício nº 2015/2024/SG

Juiz de Fora, 18 de junho de 2024

Exmº. Sr.
José Márcio Lopes Guedes
Presidente da Câmara Municipal
36016-000 - Juiz de Fora - MG

Assunto: Sanção do Projeto Substitutivo ao Projeto nº 220/2023, de autoria dos Vereadores Zé Márcio-Garotinho, Tiago Bonecão, Cido Reis, Bejani Júnior, Sargento Mello Casal, Vagner de Oliveira, João Wagner Antoniol, Julinho Rossignoli, Juraci Scheffer, Luiz Otávio Fernandes Coelho – Pardal, Marlon Siqueira e Maurício Delgado.

Excelentíssimo Senhor,

Comunicamos a V. Exª para os devidos fins, que SANCIONAMOS a Lei nº 14.936 que "Estabelece o Regulamento Técnico das ações em vigilância sanitária e serviço de inspeção municipal em açougues, casas de carnes e estabelecimentos de comércio varejista de carnes in natura, transformadas e curadas no Município de Juiz de Fora".

Respeitosamente,

MARIA MARGARIDA MARTINS SALOMAO:13521039668

Assinado de forma digital por MARIA MARGARIDA MARTINS SALOMAO:13521039668
Dados: 2024.07.01 16:22:13 -03'00'

Margarida Salomão
Prefeita

LEI Nº 14.936, de 17 de junho de 2024.

Estabelece o Regulamento Técnico das ações em vigilância sanitária e serviço de inspeção municipal em açougues, casas de carnes e estabelecimentos de comércio varejista de carnes in natura, transformadas e curadas no Município de Juiz de Fora.

Substitutivo ao Projeto nº 220/2023, de autoria dos Vereadores Zé Márcio-Garotinho, Tiago Bonecão, Cido Reis, Bejani Júnior, Sargento Mello Casal, Vagner de Oliveira, João Wagner Antoniol, Julinho Rossignoli, Juraci Scheffer, Luiz Otávio Fernandes Coelho - Pardal, Marlon Siqueira e Maurício Delgado.

A Câmara Municipal de Juiz de Fora aprova e eu sanciono a seguinte Lei:

Art. 1º Institui o Regulamento Técnico das ações em vigilância sanitária e serviço de inspeção municipal nos açougues, casas de carnes e estabelecimentos de comércio varejista de carnes **in natura**, transformadas e curadas no Município de Juiz de Fora, conforme Anexo Único desta Lei.

Art. 2º A Secretaria de Saúde, através da Subsecretaria de Vigilância Sanitária, poderá celebrar termo de cooperação com a Secretaria de Desenvolvimento Econômico, Turismo e Agropecuária, visando ação conjunta na inspeção e fiscalização dos estabelecimentos de que trata esta Lei.

Art. 3º Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

Paço da Prefeitura de Juiz de Fora, 17 de junho de 2024.

MARGARIDA SALOMÃO
Prefeita de Juiz de Fora

EDUARDO FLORIANO
Secretário de Transformação Digital e Administrativa

Assinado por 2 pessoas: MARGARIDA SALOMÃO e EDUARDO DE SOUZA FLORIANO
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://juizdefora.1doc.com.br/verificacao/93A1-A26B-5ABC-21DD e informe o código 93A1-A26B-5ABC-21DD

ANEXO ÚNICO

REGULAMENTO TÉCNICO DAS AÇÕES EM VIGILÂNCIA SANITÁRIA NO COMÉRCIO VAREJISTA DE CARNES NO MUNICÍPIO DE JUIZ DE FORA

Art. 1º Este Regulamento estabelece normas para as ações de vigilância sanitária no comércio varejista de carnes no Município de Juiz de Fora.

Parágrafo único. Para os fins deste Regulamento são adotados os seguintes conceitos:

I - comércio varejista de carnes: açougue, casa de carnes, estabelecimento de comércio varejista de carnes **in natura**, transformadas e curadas, dotado de instalações completas, específicas e equipamentos adequados para desossa, manipulação, transformação e cura;

II - adequado: característica do estabelecimento ou produto que atende de forma satisfatória as condições exigidas por este Regulamento e demais legislações pertinentes, capaz de alcançar a finalidade proposta;

III - alimento apto para o consumo humano: para efeitos deste Regulamento é aquele que atende ao padrão de identidade e qualidade preestabelecidos nos aspectos higiênico-sanitários e nutricionais, oriundos de estabelecimentos devidamente inspecionados e licenciados pelos órgãos competentes;

IV - armazenamento: é o conjunto de atividades e requisitos para se obter uma correta conservação de matéria-prima, insumos e produtos acabados;

V - boas práticas: são os procedimentos necessários para garantir a qualidade e segurança dos alimentos;

VI - contaminação: presença de substâncias ou agentes estranhos, de origem biológica, química ou física, que sejam considerados nocivos ou não para a saúde humana;

VII - limpeza: remoção física de resíduos orgânicos, inorgânicos ou de outro material indesejável das superfícies das instalações, dos equipamentos e dos utensílios do estabelecimento;

VIII - desinfecção: procedimento que consiste na eliminação de agentes infecciosos por meio de tratamentos físicos ou agentes químicos;

IX - higienização: procedimento que consiste na execução de duas etapas distintas, quais sejam, limpeza e desinfecção;

X - manipulação de alimentos: são as operações efetuadas sobre a matéria-prima até a obtenção de um alimento acabado, em qualquer etapa de seu processamento, armazenamento e transporte;

Assinado por 2 pessoas: MARGARIDA SALOMÃO e EDUARDO DE SOUZA FLORIANO
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://juizdefora.1doc.com.br/verificacao/93A1-A26B-5ABC-21DD e informe o código 93A1-A26B-5ABC-21DD

XI - desossa: manipulação da carcaça que separa a carne dos ossos;

XII - transformação de produtos cárneos: são as operações que são efetuadas sobre a matéria-prima de carne **in natura** resfriada, onde um manipulador executa todas as etapas, sem uma linha de produção, podendo ser utilizados condimentos tais como alho, canela, cebola, cravo, cominho, coentro, gengibre, louro, manjerona, menta, noz-moscada, pimentas preta, branca, vermelha, caiana e malagueta, pimentão, páprica, sálvia, tomilho, hortelã, dentre outros da mesma classe, não sendo permitido o uso de sais de cura e outras substâncias que visem aumentar o tempo de validade do produto;

XIII - cura de produtos cárneos: são as operações que são efetuadas sobre a matéria-prima de carne **in natura** resfriada, onde um manipulador executa todas as etapas, sem uma linha de produção, podendo ser utilizados condimentos tais como alho, canela, cebola, cravo, cominho, coentro, gengibre, louro, manjerona, menta, noz-moscada, pimentas preta, branca, vermelha, caiana e malagueta, pimentão, páprica, sálvia, tomilho, hortelã, dentre outros da mesma classe, sendo permitido o uso de sais de cura (nitratos e/ou nitritos) e outras substâncias que visem aumentar o tempo de validade do produto, resultando na melhoria das propriedades sensoriais como sabor e aroma, bem como coloração vermelha ou rósea;

XIV - material de embalagem: todos os recipientes como latas, garrafas, caixas de papelão, outras caixas, sacos ou materiais para envolver ou cobrir, tais como papel laminado, películas, plástico, papel encerado e tela;

XV - barreira técnica: conjunto de ações em um ambiente, compatível com as boas práticas, visando à prevenção de contaminação cruzada. As barreiras podem ser físicas, como por exemplo a separação de ambientes por paredes, ou barreiras temporais, onde mais de uma operação pode ser realizada em um mesmo ambiente, em horários alternados e intercalados, com as devidas higienizações;

XVI - responsável pela manipulação e fiscalização de ambientes: é o profissional habilitado com cursos na área de manipulação e fiscalização de ambientes de produção, conforme previsto na Norma Estadual SES nº 7.123, 27 de maio de 2020;

XVII - responsável técnico: é o profissional habilitado a exercer atividade na área de produção de alimentos e respectivos controles de contaminantes, que possa intervir com vistas à garantia da segurança alimentar e proteção da saúde;

XVIII - pragas: animais capazes de contaminar direta ou indiretamente os alimentos, podendo causar danos à saúde.

Art. 2º Os estabelecimentos de comércio varejista de carnes serão classificados de acordo com as atividades realizadas, sendo:

I - Categoria A: desossam, manipulam, transformam artesanalmente carnes, produzem carnes curadas e comercializam no balcão frigorífico ou pelo sistema de autosserviço;

II - Categoria B: desossam, manipulam, transformam artesanalmente carnes e comercializam no balcão frigorífico de atendimento ou pelo sistema de autosserviço, ficando vetada a produção de carnes

Assinado por 2 pessoas: MARGARIDA SALOMÃO e EDUARDO DE SOUZA FLORIANO
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://juizdefora.1doc.com.br/verificacao/93A1-A26B-5ABC-21DD e informe o código 93A1-A26B-5ABC-21DD

curadas;

III - Categoria C: manipulam e comercializam no balcão de atendimento ou pelo sistema de autosserviço, não podendo haver desossa, transformação artesanal e cura de produtos.

§ 1º O parâmetro de limitação para o enquadramento de transformação de produtos cárneos e produção de carnes curadas em estabelecimentos de comércio varejista de carnes são os seguintes:

I - produção máxima semanal de 500 kg de carne transformada e/ou curada;

§ 2º Ultrapassada a produção máxima estabelecida no § 1º deste artigo, considera-se Indústria de Produtos de Origem Animal, devendo ser devidamente registrada e inspecionada pelo Serviço de Inspeção Municipal (SIM), no âmbito estadual pelo Instituto Mineiro de Agropecuária (IMA) ou na instância federal pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF).

§ 3º Os estabelecimentos das categorias A, B e C deverão vender produtos oriundos de carne proveniente de abate em estabelecimentos inspecionados pelo órgão competente, com selos de inspeção municipal expedidos pelo Serviço de Inspeção Municipal (SIM); no âmbito estadual expedidos pelo Serviço de Inspeção Estadual (SIE) ou no âmbito federal pelo Serviços de Inspeção Federal (SIF).

§ 4º Os estabelecimentos das categorias A, B e C deverão obedecer ao disposto na Lei Complementar nº 64, de 24 de julho de 2017 (Código Sanitário Municipal).

§ 5º Os estabelecimentos das categorias A, B e C deverão ter afixadas em local visível ao público "etiquetas lacre" das últimas carcaças recebidas, conforme Decreto Federal nº 9.013, de 29 de março de 2017.

§ 6º Os produtos transformados artesanalmente nos estabelecimentos das categorias A deverão ser comercializados no horário de funcionamento da empresa, sendo observada a capacidade de armazenamento e conservados sob refrigeração à temperatura inferior a 7°C, que deverá ser aferida no centro da musculatura ou da peça. Os produtos devem ter identificação com, no mínimo, nome, data de fabricação e validade. Para produtos resfriados terão 7 (sete) dias de validade e, para congelados, 60 (sessenta) dias de validade.

§ 7º Os produtos **in natura**, provenientes da desossa, terão **shelf life** de 7 (sete) dias corridos da data de abate, caso resfriados, e 60 (sessenta) dias corridos de **shelf life**, caso congelados. Para congelamento, deve-se especificar na rotulagem, no mínimo, nome do produto, data de embalagem, data de manipulação, CNPJ e nome do estabelecimento.

§ 8º É permitido ao estabelecimento Categoria A a preparação de carnes curadas e transformadas em ambientes adequados para este fim, com dimensionamento compatível com o volume de produção, de forma que permita fluxo adequado das operações.

§ 9º É permitido ao estabelecimento Categoria B a venda de produtos **in natura**, manipulados e transformados em ambientes adequados para este fim.

Assinado por 2 pessoas: MARGARIDA SALOMÃO e EDUARDO DE SOUZA FLORIANO
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://juizdefora.1doc.com.br/verificacao/93A1-A26B-5ABC-21DD e informe o código 93A1-A26B-5ABC-21DD

§ 10. É permitido ao estabelecimento Categoria C somente a manipulação das carnes **in natura** para porcionamento, não sendo permitidas as atividades de desossa, transformação e cura.

§ 11. Os produtos cárneos congelados a serem utilizados pelo estabelecimento para venda direta ou matéria-prima para transformação e cura deverão ser descongelados conforme recomendação do fabricante.

Art. 3º Os estabelecimentos das categorias A, B e C são obrigados a possuir:

I - responsável técnico ou responsável pelas atividades de manipulação para a Categoria A;

II - responsável pelas atividades de manipulação para as Categorias B e C; e

III - Manual de Boas Práticas e Procedimento Operacional Padrão.

§ 1º São responsáveis técnicos habilitados para a Categoria A: profissionais de nutrição, engenharia de alimentos, medicina veterinária e profissionais de nível superior de áreas correlatas.

§ 2º O responsável pela manipulação nos estabelecimentos da Categoria A, B e C terão que apresentar ao Departamento de Vigilância Sanitária (Dvisa) certificado de cursos de manipulação de alimentos ou cursos específicos na área de manipulação de carnes.

§ 3º A carga horária dos cursos a que se refere o § 2º deste artigo deverá ser:

I - igual ou superior a 80 (oitenta) horas para os estabelecimentos de Categoria A;

II - igual ou superior a 40 (quarenta) horas para os estabelecimentos de Categorias B e C.

Art. 4º Deverá ser apresentado ao Dvisa os protocolos de transformação e/ou cura de produtos cárneos de todos os produtos comercializados nos estabelecimentos Categorias A e B, devidamente assinados e protocolados pelo Responsável Técnico e/ou responsável pelas atividades de manipulação.

Art. 5º São considerados produtos curados oriundos do processo de cura de carnes **in natura**:

I - linguiça de carne suína curada e pré-cozida;

II - linguiça de carne mista curada e pré-cozida;

III - linguiça defumada;

IV - carnes secas e salgadas;

Assinado por 2 pessoas: MARGARIDA SALOMÃO e EDUARDO DE SOUZA FLORIANO
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://juizdefora.1doc.com.br/verificacao/93A1-A26B-5ABC-21DD e informe o código 93A1-A26B-5ABC-21DD

V - **bacon**.

Parágrafo único. Somente será autorizada a preparação de charque e carne seca em estabelecimentos da Categoria A que possuam estrutura para secagem da carne em ambiente adequado.

Art. 6º Todos os produtos frescais derivados do processo de transformação deverão ser, imediatamente após seu preparo, resfriados e acondicionados em recipientes adequados para exposição e mantidos em expositores refrigerados.

Art. 7º Os produtos curados deverão ser acondicionados em expositores com barreira de vidro ou similares que protejam os produtos de sujidades, insetos, ação do consumidor e contaminantes externos.

Art. 8º Os produtos transformados e curados poderão ser expostos à venda em embalagens a vácuo com etiqueta de rotulagem conforme legislação específica, contendo, no mínimo, as seguintes informações:

I - nome do produto;

II - nome da empresa;

III - data de fabricação;

IV - data de validade;

V - modo de conservação;

VI - lista de ingredientes.

Art. 9º Os estabelecimentos de comércio varejista de carnes terão que satisfazer as condições básicas a seguir discriminadas:

I - as instalações destinadas à desossa, transformação e cura de carnes terão que ser realizadas em sala específica e exclusiva para esta finalidade, ou, na impossibilidade, ambiente separado dos demais por barreira técnica;

II - os pisos deverão ter as seguintes características:

a) terem superfície lisa, contínua e sem rachaduras, depressões ou saliências;

b) serem antiderrapantes, impermeáveis e resistentes a lavagens constantes e a desinfecção por produtos químicos, água quente ou água sob pressão e ao tráfego de equipamentos;

Assinado por 2 pessoas: MARGARIDA SALOMÃO e EDUARDO DE SOUZA FLORIANO
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://juizdefora.1doc.com.br/verificacao/93A1-A26B-5ABC-21DD e informe o código 93A1-A26B-5ABC-21DD

c) possuírem declividade mínima e serem dotados de ralos sifonados que impeçam o retorno de odores e a entrada de insetos e roedores; e

d) serem resistentes a impactos.

III - as paredes deverão ter as seguintes características:

a) terem superfície lisa, contínua, sem rachaduras, depressões ou saliências;

b) serem de material não poroso, impermeável, que não permita aderência de partículas de poeira e gordura, resistentes a lavagens constantes e à desinfecção por produtos químicos, água quente ou água sob pressão;

c) serem resistentes a impactos;

d) terem cor clara;

e) serem de fácil higienização os ângulos entre as paredes, entre estas e o chão e os tetos ou forros.

IV - o teto ou forro deverão ter as seguintes características:

a) serem de material não poroso, que não permita aderência de partículas de poeira e gordura;

b) serem lisos, contínuos, resistentes à limpeza e umidade;

c) serem revestidos de material impermeável.

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

VI - as portas deverão ser de material não absorvente e de fácil limpeza e possuírem mecanismos que permitam o fechamento automático.

Art. 10. Nos estabelecimentos de todas as categorias, o refeitório, o vestiário, os sanitários, os banheiros e as outras dependências de apoio aos funcionários deverão estar adequados ao funcionamento de forma que haja uma separação das áreas de manipulação de alimentos, visando eliminar a contaminação cruzada.

Art. 11. Deverá ser instalado um lavatório para higienização das mãos no setor de desossa e

Assinado por 2 pessoas: MARGARIDA SALOMÃO e EDUARDO DE SOUZA FLORIANO
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://juizdefora.1doc.com.br/verificacao/93A1-A26B-5ABC-21DD e informe o código 93A1-A26B-5ABC-21DD

preparação, com tubulações devidamente sifonadas que levem as águas residuais aos condutos de escoamento, provido de sabão antisséptico líquido, papel toalha e lixeira acionada por pedais.

Parágrafo único. É proibido o uso de toalhas de tecido nos estabelecimentos de todas as categorias de estabelecimentos de que trata este Regulamento.

Art. 12. Os estabelecimentos devem dispor de sistema de climatização de equipamentos de frio que mantenham o ambiente com temperatura igual ou inferior a 16°C nas áreas de desossa e preparação de produtos, devendo ser comprovados, sempre que solicitado em fiscalização, os processos de manutenção e a troca dos filtros dos respectivos equipamentos.

Art. 13. O reservatório de água deve ser edificado e/ou revestido de materiais que não comprometam a qualidade da água, conforme legislação específica. Deve estar livre de rachaduras, vazamentos, infiltrações, descascamentos, dentre outros defeitos, e em adequado estado de higiene e conservação, devendo estar devidamente tampado. O reservatório de água deve ser higienizado, em um intervalo máximo de 12 (doze) meses, devendo ser mantidos registros da operação.

Art. 14. A edificação, as instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios devem ser livres de vetores e pragas urbanas. Deve existir um conjunto de ações eficazes e contínuas de controle de vetores e pragas urbanas, com o objetivo de impedir a atração, o abrigo, o acesso e/ou a proliferação destes. Quando as medidas de prevenção adotadas não forem eficazes, o controle químico deve ser empregado e executado por empresa especializada, conforme legislação específica, com produtos desinfetantes regularizados pelo Ministério da Saúde. Quando da aplicação do controle químico, a empresa especializada deve estabelecer procedimentos pré e pós-tratamento, a fim de evitar a contaminação dos alimentos, equipamentos e utensílios. Quando aplicável, os equipamentos e os utensílios, antes de serem reutilizados, deve ser higienizados para a remoção dos resíduos de produtos desinfetantes.

Art. 15. Os recipientes para coleta de materiais não comestíveis e os resíduos deverão ser higienizados diariamente e a empresa prestadora de serviço deve fornecer certificado de coleta destes.

§ 1° Os equipamentos e utensílios empregados para materiais não comestíveis ou resíduos deverão ser marcados com a indicação do seu uso e não poderão ser utilizados para produtos comestíveis.

§ 2° Os resíduos devem ser mantidos em local protegido e isolado das áreas de produção e venda até a retirada para destinação final.

§ 3° Os resíduos sólidos orgânicos reaproveitáveis devem ser armazenados sob refrigeração, caso a coleta se dê em dias alternados, caso a coleta seja diária, o estabelecimento fica dispensado de refrigerar tal resíduo.

Art. 16. Além das exigências contidas nos artigos anteriores, os estabelecimentos de comércio varejista de carnes Categorias A, B e C deverão possuir:

I - no mínimo, uma porta abrindo diretamente para o logradouro público ou ampla área, assegurando boa ventilação;

Assinado por 2 pessoas: MARGARIDA SALOMÃO e EDUARDO DE SOUZA FLORIANO
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://juizdefora.1doc.com.br/verificacao/93A1-A26B-5ABC-21DD e informe o código 93A1-A26B-5ABC-21DD

II - ganchos de material inoxidável, inócuo e intacto para sustentar a carne quando utilizados na desossa, bem como no acondicionamento em geladeiras ou balcões frigoríficos;

III - balcões frigoríficos de exposição providos de portas apropriadas, mantidas obrigatoriamente fechadas, com barreiras que não permitam o contato e a contaminação cruzada entre os diferentes tipos de carne e produtos acabados;

IV - câmara fria de dimensão adequada para armazenagem de carcaças até a desossa, de carnes e de produtos acabados.

Art. 17. As estufas de pré-cozimento são permitidas nos estabelecimentos da Categoria A, devendo atender as seguintes condições:

I - serem mantidas em local isolado das unidades que precisam de refrigeração ou, em impossibilidade de isolamento, serem usadas em horários alternados;

II - usarem como combustível o Gás Liquefeito de Petróleo (GLP).

Parágrafo único. Os estabelecimentos deverão possuir medidas adequadas de prevenção e controle de incêndios, mantendo disponíveis, para todos os funcionários, os procedimentos em caso de incêndios e acidentes.

Art. 18. É proibido nos estabelecimentos de comércio varejista de carnes Categorias A, B e C:

I - venda de carnes previamente moídas;

II - utilização de soluções sanitizantes e/ou desinfetantes não aprovados por normas técnicas específicas;

III - uso de cepo;

IV - permanência de carnes/produtos cárneos fora de refrigeração, com exceção dos produtos curados;

V - cor vermelha e seus matizes nos revestimentos dos pisos, paredes e tetos, bem como nos dispositivos de exposição de carnes e de iluminação;

VI - venda de carnes, pescados, aves e derivados que não tenham origem de abatedouros licenciados e inspecionados pelas autoridades sanitárias competentes, sob pena de apreensão, além de estar sujeito à aplicação das demais sanções legais cabíveis;

Assinado por 2 pessoas: MARGARIDA SALOMÃO e EDUARDO DE SOUZA FLORIANO
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://juizdefora.1doc.com.br/verificacao/93A1-A26B-5ABC-21DD e informe o código 93A1-A26B-5ABC-21DD

VII - deposição de aventais sobre mesas, equipamentos e outros;

VIII - circulação dos funcionários portando aventais em sanitários ou fora das áreas de preparação.

Art. 19. Para emissão do Alvará Sanitário com classificação dos estabelecimentos de comércio varejista de carnes nas Categorias A, B ou C, deverá ser solicitada a respectiva licença de funcionamento, por meio de processo próprio, a ser protocolizado no Dvisa.

Art. 20. O estabelecimento licenciado deverá expor, em local visível e de fácil acesso ao consumidor, o Alvará Sanitário constando sua classificação em A, B ou C para o comércio de carnes.

Art. 21. Os produtos que não se apresentarem em conformidade com o presente Regulamento estarão sujeitos à apreensão e inutilização, quando não se apresentarem em conformidade com a legislação vigente.

Art. 22. O descumprimento do disposto neste Regulamento ou a não comprovação da origem lícita das carnes ensejará a autuação do estabelecimento nos termos da Lei Complementar nº 64, de 2017, e seu decreto regulamentador, sem prejuízo das penalidades fixadas nas legislações estaduais e federais pertinentes.

Art. 23. As disposições constantes neste Regulamento não eximem o cumprimento das demais normas, não constantes neste regulamento, pertinentes à matéria.

Art. 24. Aos estabelecimentos que se encontram em funcionamento anteriormente à publicação deste Regulamento e não atendem integralmente às disposições deste Regulamento, fica concedido o prazo de 24 (vinte e quatro) meses para a adequação, desde que não sejam identificados riscos sanitários iminentes.

Assinado por 2 pessoas: MARGARIDA SALOMÃO e EDUARDO DE SOUZA FLORIANO
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://juizdefora.1doc.com.br/verificacao/93A1-A26B-5ABC-21DD e informe o código 93A1-A26B-5ABC-21DD

VERIFICAÇÃO DAS ASSINATURAS

Código para verificação: 93A1-A26B-5ABC-21DD

Este documento foi assinado digitalmente pelos seguintes signatários nas datas indicadas:

✔ MARGARIDA SALOMÃO (CPF 135.XXX.XXX-68) em 17/06/2024 15:35:35 (GMT-03:00)
Papel: Parte
Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)

✔ EDUARDO DE SOUZA FLORIANO (CPF 045.XXX.XXX-33) em 17/06/2024 16:15:11 (GMT-03:00)
Papel: Parte
Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)

Para verificar a validade das assinaturas, acesse a Central de Verificação por meio do link:

https://juizdefora.1doc.com.br/verificacao/93A1-A26B-5ABC-21DD