



LEI Nº 3682, de 01 de junho de 2022.

Dispõe sobre o Serviço de Inspeção Municipal e os procedimentos de inspeção sanitária e industrial dos produtos de origem animal.

O Povo do Município de Itabirito, por seus representantes na Câmara Municipal, aprovou, e eu em seu nome, sanciono a seguinte Lei:

Art. 1º - Observada a competência comum da União, do Estado e do Município, prevista no inciso II, do art. 23 da Constituição Federal, a prévia inspeção sanitária e industrial dos produtos de origem animal, sob a jurisdição do Município, será realizada por Serviço de Inspeção Municipal, vinculado à Secretaria Municipal de Agricultura e Pecuária ou por serviço de inspeção gerido e executado por consórcio público intermunicipal, constituído na forma de associação pública, do qual o município faça parte, mediante delegação de competência.

Art. 2º - Fica autorizada a delegação de competência do poder de polícia administrativa, para fins de gestão e execução das atividades do serviço de inspeção sanitária e industrial, de que trata esta lei, inclusive de fiscalização, ao consórcio público, constituído na forma de associação pública, do qual o Município faça parte.

§ 1º - Os produtos de origem animal inspecionados por serviço de inspeção executado por consórcio público, na forma delegada a que refere o caput deste artigo, atendidos os requisitos estabelecidos em ato do Ministro de Estado da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, poderão ser comercializados em quaisquer dos Municípios integrantes do respectivo consórcio.

§ 2º - Caso o consórcio público não adira ao Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal no prazo estabelecido pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, os serviços de inspeção terão validade apenas para o comércio realizado na jurisdição do próprio Município.

Art. 3º - A Inspeção Municipal, depois de instalada, pode ser executada de forma permanente ou periódica.

Art. 4º - A inspeção deve ser executada obrigatoriamente de forma permanente nos estabelecimentos durante o abate das diferentes espécies animais.

Parágrafo único - Entende-se por espécies animais de abate os animais domésticos de produção, silvestres e exóticos, criados em cativeiros ou provenientes de áreas de reserva legal e de manejo sustentável.

Art. 5º - Nos demais estabelecimentos previstos nesta lei a inspeção será executada de forma periódica.



Parágrafo único - Os estabelecimentos com inspeção periódica terão a frequência de execução de inspeção estabelecida em normas complementares expedidos por autoridade competente do Serviço de Inspeção Municipal, considerando o risco dos diferentes produtos e processos produtivos envolvidos, o resultado da avaliação dos controles dos processos de produção e do desempenho de cada estabelecimento, em função da implementação dos programas de autocontrole.

Art. 6º - Quando da delegação da prestação dos serviços públicos em regime de gestão associada, os Municípios consorciados transferem ao Consórcio o exercício das competências de planejamento, a coordenação, de consentimento, da fiscalização dos serviços públicos de inspeção sanitária e a aplicação das sanções previstas neste Serviço.

Art. 7º - A fiscalização e a inspeção de produtos de origem animal têm por princípios:

- I. promover a preservação da saúde humana e do meio ambiente e, ao mesmo tempo, que não implique obstáculo para a instalação e legalização da agroindústria rural de pequeno porte;
- II. promover o processo educativo permanente e continuado para todos os atores da cadeia produtiva, estabelecendo a democratização do serviço e assegurando a máxima participação de governo, da sociedade civil, de agroindústrias, dos consumidores e das comunidades técnica e científica nos serviços de inspeção;
- III. incentivar a melhoria da qualidade dos produtos;
- IV. proteger a saúde do consumidor;
- V. estimular o aumento da produção;
- VI. instruir e orientar melhorias nas instalações.

Art. 8º - Para cumprir o disposto no art. 7º, o consórcio desenvolverá, dentre outras, ações que visem a:

- I. promover a integração dos órgãos municipais de fiscalização por meio da criação de comissão sanitária, com vistas à troca de informações e à definição de competências e de ações conjuntas;
- II. formular diretrizes técnico-normativas, com base nas diretrizes dos Municípios, de maneira a uniformizar os procedimentos de inspeção e fiscalização sanitárias, respeitadas as peculiaridades dos mesmos;
- III. estabelecer normas para a higienização e a desinfecção das instalações industriais e para a classificação e a verificação da qualidade dos produtos;
- IV. regulamentar o registro dos estabelecimentos que produzam, distribuam, transportem, armazenem, processem e comercializem produtos de origem animal.

Parágrafo único - Os estabelecimentos mencionados no inciso IV não poderão funcionar nos Municípios consorciados que aderirem a este programa sem que estejam previamente registrados na forma desta lei.

Art. 9º - A competência dos Municípios signatários deste serviço, prevista na Lei Federal nº 1.283/1950, para prévia fiscalização, sob o ponto de vista industrial e sanitário,



de todos dos produtos de origem animal, comestíveis e não comestíveis, sejam ou não adicionados de produtos vegetais, preparados, transformados manipulados, recebidos, acondicionados e depositados, será exercida pelo CODAP.

Art. 10 - São sujeitos à fiscalização e à inspeção prevista nesta lei:

- I. os animais destinados ao abate, seus produtos e subprodutos e matérias primas;
- II. o pescado e seus derivados;
- III. o leite e seus derivados;
- IV. o ovo e seus derivados;
- V. o mel e cera de abelhas e seus derivados.

Parágrafo único - A inspeção e a fiscalização a que se refere este artigo abrangem, sob o ponto de vista industrial e sanitário, a inspeção ante mortem e post mortem dos animais, a recepção, a manipulação, o beneficiamento, a industrialização, o fracionamento, a conservação, o acondicionamento, a embalagem, a rotulagem, o armazenamento e a expedição.

Art. 11 - A fiscalização sanitária refere-se ao controle sanitário dos produtos de origem animal após a etapa de elaboração, compreendido na armazenagem, no transporte, na distribuição e na comercialização até o consumo final e será de responsabilidade da Vigilância Sanitária, em conformidade ao estabelecido na Lei Federal nº 8.080/1990.

Parágrafo único - A inspeção e a fiscalização sanitária serão desenvolvidas em sintonia, evitando-se superposições, paralelismos e duplicidade de inspeção e fiscalização sanitária entre os órgãos responsáveis pelos serviços.

Art. 12 - O SIM-CODAP poderá celebrar convênio com as Secretarias Municipais da Saúde para estabelecer ação conjunta na inspeção e na fiscalização dos aspectos higiênico-sanitários dos produtos de origem animal no segmento varejista, visando à apreensão e à inutilização de produtos clandestinos ou impróprios para o consumo humano.

Art. 13 - O Serviço de Inspeção Municipal respeitará as especificidades dos diferentes tipos de produtos e das diferentes escalas de produção, incluindo a agroindústria de pequeno porte descrita em norma complementar.

Art. 14 - Entende-se por estabelecimento agroindustrial rural de pequeno porte o estabelecimento de propriedade de agricultores familiares, de forma individual ou coletiva, localizada no meio rural, com área útil construída não superior a duzentos e cinquenta metros quadrados (250m²), destinado ao processamento de produtos de origem animal, dispondo de instalações para abate e/ou industrialização de animais produtores de carnes, bem como onde são recebidos, manipulados, elaborados, transformados, preparados, conservados, armazenados, depositados, acondicionados, embalados e rotulados a carne e seus derivados, o pescado e seus derivados, o leite e seus derivados,



o ovo e seus derivados, os produtos das abelhas e seus derivados, não ultrapassando as seguintes escalas de produção:

- I. estabelecimento de abate e industrialização de pequenos animais (coelhos, aves e rãs) – aqueles destinados ao abate e industrialização de produtos e subprodutos de pequenos animais de importância econômica, com produção máxima de 05 toneladas de carnes por mês;
- II. estabelecimento de abate e industrialização de médios (suínos, ovinos, caprinos) e grandes animais (bovinos, bubalinos, equinos) – aqueles destinados ao abate e/ou industrialização de produtos e subprodutos de médios e grandes animais de importância econômica, com produção máxima de 08 toneladas de carnes por mês;
- III. fábrica de produtos cárneos – aqueles destinados à agroindustrialização de produtos e subprodutos cárneos em embutidos, defumados e salgados, com produção máxima de 05 toneladas de carnes por mês;
- IV. estabelecimento de abate e industrialização de pescado – enquadram-se os estabelecimentos destinados ao abate e/ou industrialização de produtos e subprodutos de peixes, moluscos, anfíbios e crustáceos, com produção máxima de 04 toneladas de carnes por mês;
- V. estabelecimento de ovos - destinado à recepção e acondicionamento de ovos, com produção máxima de 5.000 dúzias/mês;
- VI. unidade de extração e beneficiamento dos produtos das abelhas - destinado à recepção e industrialização de produtos das abelhas, com produção máxima de 30 toneladas por ano;
- VII. estabelecimentos industriais de leite e derivados: enquadram-se todos os tipos de estabelecimentos de industrialização de leite e derivados destinados à recepção, pasteurização, industrialização, processamento e elaboração de queijo, iogurte e outros derivados de leite, com processamento máximo de 2.000 litros de leite por dia.

Art. 15 - Para obter o registro no SIM – CODAP o estabelecimento deverá apresentar o pedido instruído com os seguintes documentos:

- I. requerimento simples que será protocolizado junto ao departamento municipal responsável pela inspeção sanitária de produtos de origem animal, que encaminhará à central do SIM;
- II. documento que ateste a regularidade ambiental, expedido pelo Órgão Ambiental competente;
- III. alvará de localização e funcionamento, expedido pela Prefeitura Municipal;
- IV. cópia do CNPJ ou CPF e da inscrição estadual ou inscrição de produtor rural;
- V. planta baixa ou croquis das instalações, com layout dos equipamentos e memorial descritivo simples e sucinto da obra, com destaque para a fonte e a forma de abastecimento de água, sistema de escoamento e de tratamento do esgoto e resíduos industriais e proteção empregada contra insetos, escala mínima 1:100;
- VI. memorial descritivo, assinado pelo proprietário e pelo responsável técnico, contendo informações de interesse econômico-sanitário;



- VII. memorial descritivo da construção, assinado pelo proprietário e por profissional habilitado, contendo informações a respeito da construção, de acordo com modelo padrão;
- VIII. atestado médico dos funcionários e/ou proprietários que manipulem matérias primas e/ou produtos;
- IX. laudo de exame físico-químico e microbiológico da água de abastecimento, caso não disponha de água tratada, cujas características devem se enquadrar nos padrões microbiológicos e químicos oficiais.

§ 1º - Os estabelecimentos que se enquadram na Resolução do CONAMA nº 385/2006 são dispensados de apresentar a Licença Ambiental Prévia, sendo que no momento de iniciar suas atividades devem apresentar somente a Licença Ambiental Única.

§ 2º - Desde que se trate de agroindústria de pequeno porte serão aceitos para estudo preliminar simples "croquis" ou desenhos.

§ 3º - Serão rejeitados projetos grosseiramente desenhados, com rasuras e indicações imprecisas, quando apresentados para efeito de registro ou relacionamento.

§ 4º - Tratando-se de aprovação de estabelecimento já edificado será realizada uma inspeção prévia das dependências industriais e sociais, bem como da água de abastecimento, redes de esgoto, tratamento de efluentes e situação em relação ao terreno.

Art. 16 - A embalagem dos produtos de origem animal deverá obedecer às condições de higiene necessárias à boa conservação do produto, sem colocar em risco a saúde do consumidor, obedecendo às normas estipuladas em legislação pertinente.

Art. 17 - Os produtos deverão ser transportados e armazenados em condições adequadas para a preservação de sua sanidade e inocuidade.

Art. 18 - A matéria-prima, os animais, os produtos, os subprodutos e os insumos deverão seguir padrões de sanidade definidos em regulamento e portarias específicas.

Art. 19 - A análise laboratorial para efeito de fiscalização, necessária à execução deste programa, será feita em laboratório oficial ou credenciado, com ônus para o proprietário do estabelecimento.

Parágrafo único - A análise laboratorial destinada à contraprova, requerida pelo proprietário do estabelecimento, será feita em laboratório oficial ou credenciado pelo CODAP, ficando o proprietário responsável por seu custeio.

Art. 20 - Sem prejuízo da responsabilidade penal cabível, a infração à legislação referente aos produtos de origem animal sujeitará, isolada ou cumulativamente, o infrator as seguintes sanções:



- I. advertência escrita e orientação técnica quando o infrator for primário e não tiver agido com dolo ou má fé;
- II. multa de até R\$25.000,00 (vinte e cinco mil reais) nos casos não compreendidos no inciso I do caput deste artigo, de acordo com a gradação prevista nesta lei;
- III. apreensão ou condenação das matérias-primas, produtos, subprodutos e derivados de origem animal, quando não apresentarem condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim a que se destinam ou forem adulterados;
- IV. suspensão de atividades, quando cause risco ou ameaça de natureza higiênico sanitária ou no caso de embarço a ação fiscalizadora;
- V. interdição total ou parcial do estabelecimento, quando a infração consistir na adulteração ou falsificação habitual do produto ou se verificar, mediante inspeção técnica realizada pela autoridade competente;
- VI. cassação do registro do estabelecimento no SIM-CODAP, em caso de reincidência.

§ 1º - As multas previstas neste artigo serão agravadas até o grau máximo, nos casos de artifício, ardil, simulação, desacato, embarço ou resistência à ação fiscal, levando-se em conta, além das circunstâncias atenuantes, a situação econômico-financeira do infrator e os meios ao seu alcance para cumprir a lei.

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

§ 3º - A interdição de que trata o inciso V deste artigo, poderá ser suspensa após atendimento das exigências que motivaram a ação.

§ 4º - Se a interdição não for suspensa nos termos do §3º deste artigo decorridos 06 (seis) meses, será cancelado o registro no SIM-CODAP.

Art. 21 - Para a aplicação da pena de multa serão observadas as seguintes condições para a graduação:

- I. multa leve de R\$200,00 (duzentos reais) a R\$2.000,00 (dois mil reais) para:
 - a) realizar atividades de elaboração/industrialização, fracionamento, armazenamento e transporte de produtos de origem animal sem inspeção oficial;
 - b) industrializar, comercializar, armazenar ou transportar matérias-primas e produtos alimentícios sem observar as condições higiênico-sanitárias adequadas;
 - c) uso inadequado de embalagens ou recipiente;
 - d) não utilização dos carimbos oficiais;
 - e) ausência da data de fabricação;
 - f) saída de produtos sem prévia autorização do responsável pelo Serviço de Inspeção;
 - g) elaborar e comercializar produtos em desacordo com os padrões higiênico sanitários, físico-químicos, microbiológicos e tecnológicos estabelecidos por legislações federal, estadual ou municipal vigentes;
 - h) não tratamento adequado de águas residuais;



- i) apresentar instalações, equipamentos e instrumentos de trabalho em condições inadequadas de higiene antes, durante ou após a elaboração dos produtos alimentícios;
- j) esteja utilizando equipamentos, utensílios e instalações para outros fins que não aqueles previamente estabelecidos;
- k) realizar atividades de industrialização em estabelecimentos em mau estado de conservação, com defeitos, rachaduras, trincas, buracos, umidade, bolor, descascamentos e outros;
- l) permitir a presença de pessoas e funcionários, nas dependências do estabelecimento, em desacordo com as condições que serão previstas em regulamento e normas complementares;
- m) não apresentar documentação sanitária necessária dos animais para o abate;
- n) não apresentar a documentação necessária de exames médicos de funcionários;
- o) aplicar rótulo, etiqueta ou selo escondendo ou encobrindo, total ou parcialmente, dizeres da rotulagem e a identificação do registro no SIM;
- p) possuir manipuladores trabalhando nos estabelecimentos sem a devida capacitação;
- q) não apresentar programas de autocontrole, como Boas Práticas de Manipulação;
- r) não cumprimento dos prazos para saneamento das irregularidades mencionadas no auto de infração.

II. multa média de R\$2.500,00 (dois mil e quinhentos reais) a R\$5.000,00 (cinco mil reais) para:

- a) não possuir sistema de controle de entrada e saída de produtos ou não mantê-lo atualizado;
- b) utilizar água não potável no estabelecimento;
- c) utilizar equipamentos de conservação dos alimentos (refrigeradores, congeladores, câmaras frigoríficas e outros) em condições inadequadas de funcionamento, higiene, iluminação e circulação de ar;
- d) mistura de matérias primas em proporções diferentes das proporções aprovadas;
- e) comércio de produtos sem inspeção;
- f) não assegurar a adequada rotatividade dos estoques de matérias-primas, ingredientes e produtos alimentícios, em acordo com o Manual de Boas Práticas de Manipulação;
- g) não apresentar responsável técnico ou proprietário que assuma a responsabilidade;
- h) industrializar, armazenar, guardar ou comercializar matérias-primas, ingredientes ou produtos alimentícios com data de validade vencida;
- i) transportar matérias-primas, ingredientes ou produtos alimentícios com data de validade vencida, salvo aqueles acompanhados de documento que comprove a devolução;
- j) apresentar nos estabelecimentos odores indesejáveis, lixo, objetos em desuso, animais, insetos e contaminantes ambientais como fumaça e poeira;
- k) deixar de realizar o controle adequado e periódico das pragas e vetores;
- l) manter funcionários exercendo as atividades de manipulação sob suspeita de enfermidade passível de contaminação dos alimentos, ou ausente a liberação médica;
- m) utilizar produtos de higienização não aprovados pelo órgão de saúde competente;



n) não apresentar análises e registros de análises de controle de qualidade.

III. multa grave de R\$5.500,00 (cinco mil e quinhentos reais) a R\$8.000,00 (oito mil reais) para:

- a) uso indevido do carimbo do Serviço de Inspeção;
- b) industrializar ou comercializar matérias-primas ou produtos alimentícios falsificados ou adulterados;
- c) utilização de selo oficial do SIM em produtos oriundos de estabelecimentos não registrados;
- d) utilização de selo oficial do SIM de determinado produto já registrado, em produto ainda não registrado, sendo ambos oriundos do mesmo estabelecimento;
- e) modificar embalagens ou rótulos que tenham sido previamente aprovados pelo SIM;
- f) apresentar, guardar, estocar, armazenar ou ter em depósito, substâncias que possam corromper, alterar, adulterar, falsificar, avariar ou contaminar a matéria-prima, os ingredientes ou os produtos alimentícios.

IV. multa gravíssima de R\$10.000,00 (dez mil reais) a R\$25.000,00 (vinte e cinco mil reais) para:

- a) sonegar ou prestar informações inexatas sobre dados referentes à quantidade, qualidade e procedência de matérias-primas e produtos alimentícios, que direta e indiretamente interesse à fiscalização do SIM.;
- b) aproveitamento de matérias primas condenadas ou de animais sem inspeção para alimentação humana;
- c) suborno, tentativa de suborno ou uso de violência física contra funcionários da fiscalização, no exercício de suas atividades;
- d) ocorrer atos que busquem burlar, impedir, dificultar, burlar, a ação de inspeção;
- e) industrializar ou comercializar matérias-primas ou produtos alimentícios falsificados ou adulterados;
- f) utilização de selo oficial do SIM em produtos oriundos de estabelecimentos não registrados;
- g) utilização de selo oficial do SIM de determinado produto já registrado, em produto ainda não registrado, sendo ambos oriundos do mesmo estabelecimento;
- h) modificar embalagens ou rótulos que tenham sido previamente aprovados pelo SIM.

§ 1º - Os valores das multas serão corrigidos anualmente de acordo com índice oficial de inflação por ato do Secretário Executivo do CODAP.

§ 2º - A aplicação de multa não isenta o infrator do cumprimento das exigências que as tenham motivado, marcando-se quando for o caso, novo prazo para o cumprimento, findo o qual poderá, de acordo com a gravidade da falta e a juízo do Serviço de Inspeção, ser novamente multado no dobro da multa anterior, ter suspensa a atividade ou cassado o registro do estabelecimento no SIM.

Art. 22 - Para imposição da pena de multa e sua graduação dentro dos limites estipulados, a autoridade sanitária levará em conta:



- I. as circunstâncias atenuantes e agravantes;
- II. a gravidade do fato, tendo em vista as suas consequências para a saúde pública;
- III. os antecedentes do autuado quanto ao descumprimento da legislação sanitária;
- IV. a capacidade econômica do autuado;
- V. a reincidência.

Art. 23 - Não poderá ser aplicada multa sem que previamente seja lavrado o auto de infração, detalhando a falta cometida, o artigo infringindo, a natureza do estabelecimento, sua localização e razão social, conforme modelo a ser estabelecido em regulamentação e norma complementar.

§ 1º - O auto de infração deve ser assinado pelo servidor que constatar a infração, pelo proprietário do estabelecimento ou representante da firma, e por duas testemunhas, quando houver.

§ 2º - Sempre que os infratores e seus representantes se recusarem a assinar os autos, assim como as testemunhas, quando as houver, será feita declaração a respeito, no próprio auto, dando-se como ciente o infrator.

§ 3º - A autoridade que lavrar o auto de infração deve extraí-lo em 03 (três) vias, a primeira sendo entregue ao infrator, a segunda remetida à equipe técnica do SIM e a terceira constituirá o próprio talão de infração.

§ 4º - O infrator poderá apresentar defesa em até 15 (quinze) dias úteis após a lavratura do auto de infração, que será protocolizado junto ao departamento municipal responsável pela inspeção sanitária de produtos de origem animal, que emitirá parecer e encaminhará à central do SIM.

§ 5º - O julgamento do processo caberá a equipe técnica do SIM.

Art. 24 - As infrações às normas previstas nesta lei serão apuradas em processo administrativo próprio, juntamente às sanções e penalidades, sem prejuízo da responsabilidade de natureza cível e penal cabível.

§ 1º - As penalidades serão aplicadas pelo Serviço de Inspeção Municipal – SIM e terão natureza pecuniária ou consistirão em obrigação de fazer ou de não fazer, assegurados os direitos à ampla defesa e ao contraditório.

§ 2º - O processo administrativo a que refere o caput deste artigo será disciplinado nos termos do regulamento, observada a legislação do Serviço Municipal de Inspeção.

Art. 25 - Nos casos de cancelamento de registro no SIM a pedido dos interessados, bem como nos de cassação como penalidade, devem ser inutilizados os carimbos oficiais nos rótulos e as matrizes entregues à Inspeção mediante recibo.

Art. 26 - O consócio baixará o regulamento e os atos complementares sobre inspeção sanitária dos estabelecimentos referidos nesta lei.



Art. 27 - A regulamentação de que trata o art. 26 desta lei abrangerá:

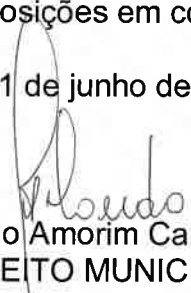
- I. a classificação dos estabelecimentos;
- II. as condições e exigências para registro e relacionamento, como também para as respectivas transferências de propriedade;
- III. a higiene dos estabelecimentos;
- IV. as obrigações dos proprietários, responsáveis ou seus prepostos;
- V. a inspeção dos animais abatidos;
- VI. a inspeção e reinspeção de todos os produtos, subprodutos e matérias primas de origem animal e vegetal durante as diferentes fases da industrialização e transporte;
- VII. a fixação dos tipos e padrões e aprovação de fórmulas de produtos de origem animal e vegetal;
- VIII. o registro de rótulos e marcas;
- IX. o trânsito de produtos e subprodutos e matérias primas de origem animal;
- X. quaisquer outros detalhes, que se tornarem necessários para maior eficiência dos trabalhos.

Art. 28 - O CODAP apresentará semestralmente relatórios descrevendo todos os procedimentos de inspeção e fiscalização sanitária, gerando registros auditáveis ao Município.

Art. 29 - Esta lei entra **em vigor na data da sua publicação**.

Art. 30 - Ficam revogadas as disposições em contrário.

Prefeitura Municipal de Itabirito, 01 de junho de 2022.


Orlando Amorim Caldeira
PREFEITO MUNICIPAL