



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO GERALDO DA PIEDADE

Poder Executivo

Estado de Minas Gerais

PROJETO DE LEI Nº 10, de 29 de setembro de 2021

Cria o Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal e de Produtos de Origem Vegetal do Município de São Geraldo da Piedade e autoriza a execução dos serviços de inspeção pelo CIMDOCE e dá outras providências.

A Câmara Municipal de São Geraldo da Piedade, Estado de Minas Gerais, através de seus representantes legais, aprova a seguinte lei:

CAPÍTULO I
Disposições Gerais

Art. 1º Fica criado o Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal e de Produtos de Origem Vegetal do Município de São Geraldo da Piedade/MG, responsável pela inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal e de produtos de origem vegetal em todo o território municipal, incluindo as atividades de fiscalização, orientação, educação e certificação.

Parágrafo único. O Serviço de Inspeção Municipal deverá atuar em consonância com o disposto nas Leis Federais nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950 e nº 7.889, de 23 de novembro de 1989 e com suas alterações posteriores, bem como com as instruções normativas do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA, que sejam aplicáveis.

Art. 2º Fica estabelecida a obrigatoriedade da prévia fiscalização, sob o ponto de vista industrial e sanitário, de todos os produtos de origem animal, comestível e não comestível, sejam ou não adicionados de produtos vegetais, preparados, transformados, manipulados, recebidos, acondicionados, depositados e em trânsito no Município de São Geraldo da Piedade.

Parágrafo único. O Serviço de Inspeção Municipal atuará em consonância com os Serviços de Inspeção Federal e Estadual, para que não haja a duplicidade de fiscalização industrial e sanitária em qualquer estabelecimento industrial ou entreposto de produtos de origem animal estabelecido no Município.

Art. 3º Para os fins desta lei e das normas regulamentadoras são adotados os seguintes conceitos:

I - análise de autocontrole - análise efetuada pelo estabelecimento para controle de processo e monitoramento da conformidade das matérias-primas, dos ingredientes, dos insumos e dos produtos;

II - análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle - APPCC - sistema que identifica, avalia e controla perigos que são significativos para a inocuidade dos produtos de origem animal;



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO GERALDO DA PIEDADE

Poder Executivo

Estado de Minas Gerais

- III** - análise fiscal - análise efetuada pela autoridade sanitária competente em amostras coletadas pelos servidores públicos e/ou empregados públicos;
- IV** - análise pericial - análise laboratorial realizada a partir da amostra oficial de contraprova, quando o resultado da amostra da análise fiscal for contestado por uma das partes envolvidas, para assegurar amplo direito de defesa ao interessado, quando pertinente;
- V** - animais exóticos - todos aqueles pertencentes às espécies da fauna exótica, criados em cativeiro, cuja distribuição geográfica não inclua o território brasileiro, aquelas introduzidas pelo homem, inclusive domésticas, em estado asselvajado, ou também aquelas que tenham sido introduzidas fora das fronteiras brasileiras e das suas águas jurisdicionais e que tenham entrado em território brasileiro;
- VI** - animais silvestres - todos aqueles pertencentes às espécies da fauna silvestre, nativa, migratória e quaisquer outras aquáticas ou terrestres, cujo ciclo de vida ocorra, no todo ou em parte, dentro dos limites do território brasileiro ou das águas jurisdicionais brasileiras;
- VII** - espécies de caça - aquelas definidas por norma do órgão público federal competente;
- VIII** - Boas Práticas de Fabricação - BPF - condições e procedimentos higiênico-sanitários e operacionais sistematizados, aplicados em todo o fluxo de produção, com o objetivo de garantir a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos produtos de origem animal;
- IX** - desinfecção - procedimento que consiste na eliminação de agentes infecciosos por meio de tratamentos físicos ou agentes químicos;
- X** - equivalência de serviços de inspeção - condição na qual as medidas de inspeção e fiscalização higiênico-sanitária e tecnológica aplicadas por diferentes serviços de inspeção permitam alcançar os mesmos objetivos de inspeção, fiscalização, inocuidade e qualidade dos produtos, conforme o disposto na Lei Federal nº 8.171/1991, e demais normas federais e estaduais aplicáveis;
- XI** - espécies de açougue - são os bovinos, búfalos, equídeos, suídeos, ovinos, caprinos, lagomorfos e aves domésticas, bem como os animais silvestres criados em cativeiro, abatidos em estabelecimentos sob inspeção veterinária;
- XII** - higienização - procedimento que consiste na execução de duas etapas distintas, limpeza e sanitização;
- XIII** - limpeza - remoção física de resíduos orgânicos, inorgânicos ou de outro material indesejável das superfícies das instalações, dos equipamentos e dos utensílios;
- XIV** - sanitização - aplicação de agentes químicos aprovados pelo órgão regulador da saúde ou de métodos físicos nas superfícies das instalações, dos equipamentos e dos utensílios, posteriormente aos procedimentos de limpeza, com vistas a assegurar nível de higiene microbiologicamente aceitável;



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO GERALDO DA PIEDADE

Poder Executivo

Estado de Minas Gerais

XV - padrão de identidade - conjunto de parâmetros que permite identificar um produto de origem animal quanto à sua natureza, à sua característica sensorial, à sua composição, ao seu tipo de processamento e ao seu modo de apresentação, a serem fixados por meio de Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade;

XVI - procedimento Padrão de Higiene Operacional - PPHO - procedimentos descritos, desenvolvidos, implantados, monitorados e verificados pelo estabelecimento, com vistas a estabelecer a forma rotineira pela qual o estabelecimento evita a contaminação direta ou cruzada do produto e preserva sua qualidade e integridade, por meio da higiene, antes, durante e depois das operações;

XVII - programas de autocontrole - programas desenvolvidos, procedimentos descritos, desenvolvidos, implantados, monitorados e verificados pelo estabelecimento, com vistas a assegurar a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos seus produtos, que incluam, mas que não se limitem aos programas de pré-requisitos, BPF, PPHO e APPCC ou a programas equivalentes reconhecidos pelo órgão competente;

XVIII - qualidade - conjunto de parâmetros que permite caracterizar as especificações de um produto de origem animal em relação a um padrão desejável ou definido, quanto aos seus fatores intrínsecos e extrínsecos, higiênico-sanitários e tecnológicos;

XIX - rastreabilidade - é a capacidade de identificar a origem e seguir a movimentação de um produto de origem animal durante as etapas de produção, distribuição e comercialização e das matérias-primas, dos ingredientes e dos insumos utilizados em sua fabricação;

XX - 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; e

XXI - inovação tecnológica - produtos ou processos tecnologicamente novos ou significativamente aperfeiçoados, não compreendidos no estado da técnica, e que proporcionem a melhoria do objetivo do processo ou da qualidade do produto de origem animal, considerados de acordo com as normas nacionais de propriedade industrial e as normas e diretrizes internacionais cabíveis;

XXII - estabelecimento agroindustrial rural de pequeno porte - estabelecimento de propriedade de agricultores familiares, de forma individual ou coletiva, localizada no meio rural, com área útil construída não superior a 250m² (duzentos e cinquenta metros quadrados), destinado ao processamento de produtos de origem animal, dispendo 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:

a) estabelecimento de abate e industrialização de pequenos animais (coelhos, aves e rãs) – aqueles destinado ao abate e industrialização de produtos e subprodutos de pequenos animais de importância econômica, com produção máxima de 05 toneladas de carnes por mês;



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO GERALDO DA PIEDADE

Poder Executivo

Estado de Minas Gerais

b) 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;

c) 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;

d) 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;

e) estabelecimento de ovos - destinado à recepção e acondicionamento de ovos, com produção máxima de 5.000 dúzias/mês;

f) unidade de extração e beneficiamento do produtos das abelhas - destinado à recepção e industrialização de produtos das abelhas, com produção máxima de 30 toneladas por ano;

g) estabelecimentos industriais de leite e derivados: enquadram-se todos os tipos de estabelecimentos de industrialização de leite e derivados destinado à recepção, pasteurização, industrialização, processamento e elaboração de queijo, iogurte e outros derivados de leite, com processamento máximo de 30.000 litros de leite por mês.

XXIII - estabelecimento de produto de origem animal - qualquer instalação ou local nos quais sejam abatidos ou industrializados animais produtores de carne, bem como onde sejam recebidos, manipulados, elaborados, transformados, preparados, conservados, armazenados, embalados e rotulados, com finalidade industrial ou comercial, a carne, o leite, o pescado, o mel e a cera de abelha, o ovo e os seus respectivos derivados, bem como os produtos utilizados em sua industrialização.

Art. 4º. A fiscalização e a inspeção de produtos de origem animal têm por objetivo:

I - incentivar a melhoria da qualidade dos produtos;

II - proteger a saúde do consumidor;

III - estimular o aumento da produção;

IV - promover o processo educativo permanente e continuado de 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 sistemas de inspeção.

CAPÍTULO II

Inspeção, Reinspeção e Fiscalização

Art. 5º São sujeitos à inspeção, reinspeção e fiscalização prevista nesta lei:



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO GERALDO DA PIEDADE

Poder Executivo

Estado de Minas Gerais

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 - os produtos de abelhas e seus derivados.

Art. 6º A fiscalização, de que trata esta lei, far-se-á:

I - nas propriedades rurais fornecedoras de matérias-primas destinadas à manipulação ou ao processamento de produtos de origem animal;

II - nos estabelecimentos que recebam as diferentes espécies de animais previstos na legislação para abate ou industrialização;

III - nos estabelecimentos que recebam o pescado e seus derivados para manipulação, distribuição ou industrialização;

IV - nos estabelecimentos que produzam e recebam ovos e seus derivados para distribuição ou industrialização;

V - nos estabelecimentos que recebam o leite e seus derivados para beneficiamento ou industrialização;

VI - nos estabelecimentos que extraíam ou recebam produtos de abelhas e seus derivados para beneficiamento ou industrialização; e

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

Parágrafo único. Quando necessário, serão realizadas a reinspeção e a fiscalização nos estabelecimentos atacadistas e varejistas de produto e subproduto de origem animal destinados ao consumo humano ou animal.

Art. 7º. O serviço de inspeção municipal, de que trata esta lei, será coordenado e realizado sob a responsabilidade técnica de um médico veterinário.

Art. 8º. Nos estabelecimentos de abate de animais, é obrigatório a inspeção sanitária e industrial, em caráter permanente, a fim de acompanhar a inspeção *ante mortem*, *post mortem* e os procedimentos e critérios sanitários estabelecidos em regulamento.

Art. 9º. Nas unidades de estocagem, manipulação e industrialização de produtos de origem animal, a inspeção e a fiscalização dar-se-á em caráter periódico, devendo estes atender os procedimentos e critérios sanitários estabelecidos em regulamento.



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO GERALDO DA PIEDADE

Poder Executivo

Estado de Minas Gerais

Art. 10. A fiscalização sanitária referente 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 será de responsabilidade da Vigilância Sanitária, em conformidade ao estabelecido na Lei Federal nº 8.080/1990.

§ 1º Os serviços de inspeção e de fiscalização sanitária serão executados de forma harmônica, evitando-se superposições, paralelismos e duplicidade de inspeção e fiscalização sanitária entre os órgãos responsáveis pelos serviços.

§ 2º Entende-se por produção, beneficiamento e industrialização os procedimentos utilizados mediante qualquer técnica para a obtenção de produtos *in natura* ou derivados de origem animal, destinados ao consumo humano, que tenham características tradicionais, culturais ou regionais, ainda que produzidos em pequena escala.

§ 3º O responsável técnico responderá solidariamente com o titular da atividade econômica desenvolvida por eventuais infrações sanitárias ocorridas em razão do descumprimento das ordens dispostas nas normas regulamentadoras.

Art. 11. O serviço de inspeção respeitará as especificidades dos diferentes tipos de produtos e das diferentes escalas de produção, incluindo a agricultura familiar, agroindústria rural de pequeno porte e da produção artesanal, desde que atendidos os princípios básicos de higiene, a garantia da inocuidade dos produtos, não resultem em fraude ou engano ao consumidor e atendam as normas específicas vigentes.

Art. 12. Os estabelecimentos agroindustriais de pequeno porte, bem como as pequenas e microempresas amparadas pela Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, terão normas complementares específicas para regulamentação do registro, inspeção e fiscalização dos estabelecimentos e seus produtos, conforme legislação federal e instruções normativas do MAPA – Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento.

Art. 13. Os serviços de registro, classificação, controle, inspeção e fiscalização sanitária de estabelecimentos que elaborem produtos alimentícios produzidos de forma artesanal serão realizados em conformidade com o disposto na Lei Federal 13.680 de 14 de junho de 2018 e seus regulamentos.

Art. 14. Os regulamentos e atos complementares sobre inspeção industrial e sanitária serão editados no prazo de 180 (cento e oitenta dias) a contar da publicação desta lei e abrangerão:

I - inspeção ante mortem e post mortem das diferentes espécies animais;

II - verificação das condições higiênico-sanitárias das instalações, dos equipamentos e do funcionamento dos estabelecimentos;

III - verificação da prática de higiene e dos hábitos higiênicos pelos manipuladores de alimentos;

IV - verificação dos programas de autocontrole dos estabelecimentos;



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO GERALDO DA PIEDADE

Poder Executivo

Estado de Minas Gerais

V - verificação da rotulagem e dos processos tecnológicos dos produtos de origem animal quanto ao atendimento da legislação específica;

VI - coleta de amostras para análises fiscais e avaliação dos resultados de análises físicas, microbiológicas, físicoquímicas, de biologia molecular, histológicas e demais que se fizerem necessárias à verificação da conformidade dos processos produtivos ou dos produtos de origem animal, podendo abranger também aqueles existentes nos mercados de consumo;

VII - avaliação das informações inerentes à produção primária com implicações na saúde animal e na saúde pública ou das informações que façam parte de acordos internacionais com os países importadores;

VIII - avaliação do bem-estar dos animais destinados ao abate;

IX - verificação da água de abastecimento;

X - fases de obtenção, recebimento, manipulação, beneficiamento, industrialização, fracionamento, conservação, armazenagem, acondicionamento, embalagem, rotulagem, expedição e transporte de todos os produtos, comestíveis e não comestíveis, e suas matérias-primas, com adição ou não de vegetais;

XI - classificação de produtos e derivados, de acordo com os tipos e os padrões fixados em legislação específica ou em fórmulas registradas;

XII - verificação dos meios de transporte de animais vivos e produtos derivados e suas matérias-primas destinados à alimentação humana;

XIII - controle de resíduos e contaminantes em produtos de origem animal;

XIV - controles de rastreabilidade dos animais, das matérias-primas, dos insumos, dos ingredientes e dos produtos ao longo da cadeia produtiva;

XV - certificação sanitária dos produtos de origem animal; e

XVI - outros procedimentos de inspeção, sempre que recomendarem a prática e o desenvolvimento da indústria de produtos de origem animal

XVII - a classificação do estabelecimento;

XVIII - o exame das condições para o funcionamento do estabelecimento, de acordo com as exigências higiênico-sanitárias essenciais para a obtenção do título de registro ou de relacionamento, bem como para a transferência de propriedade;

XIX - a inspeção e a reinspeção dos produtos, subprodutos e matérias-primas de origem animal durante as fases de recepção, produção, industrialização, estocagem, comercialização, aproveitamento e transporte;

XX - o exame microbiológico, histológico e físico-químico da matéria-prima ou produto;



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO GERALDO DA PIEDADE

Poder Executivo

Estado de Minas Gerais

XXI - a aplicação de penalidade decorrente de infração;

Art. 15. A análise de rotina na indústria, para efeito de controle de qualidade do produto, será custeada pelo proprietário do estabelecimento, podendo ser realizada em laboratório de sua propriedade ou em laboratório oficial ou credenciado.

Art. 16. A matéria-prima, os animais, os produtos, os subprodutos e os insumos deverão seguir padrões de sanidade definidos em regulamento específicos.

Art. 17. No estabelecimento sob inspeção, a fabricação de produto somente será permitida depois de previamente aprovados o rótulo e sua fórmula.

§ 1º A aprovação do rótulo e da fórmula e do processo de fabricação de qualquer produto de origem animal inclui o que estiver sendo fabricado antes da vigência desta lei.

§ 2º Entende-se por padrão e fórmula de produto, para os fins desta lei:

a) matéria-prima, condimento, corante e qualquer outra substância que entre no processo de fabricação;

b) composição centesimal;

c) tecnologia de produção.

Art. 18. Os produtos deverão ser transportados e armazenados em condições adequadas para a preservação de sua sanidade e inocuidade.

Art. 19. Os produtores de produtos de origem animal ficam obrigados a:

I - cumprir e fazer cumprir todas as exigências contidas nesta lei e nos regulamentos;

II - cumprir as exigências regulamentares e da fiscalização do Serviço de Inspeção;

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

IV - fornecer, quando for o caso, pessoal auxiliar habilitado e suficiente, para ficar à disposição do Serviço de Inspeção;

V - possuir responsável técnico, quando for o caso;

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

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

VIII - recolher, se for o caso, todas as taxas ou tarifas de inspeção sanitária e/ou outras que existam ou vierem a ser instituídas de acordo com a legislação vigente;



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO GERALDO DA PIEDADE

Poder Executivo

Estado de Minas Gerais

IX - submeter à inspeção sanitária, sempre que necessário qualquer matéria-prima ou produto distribuído, beneficiado ou industrializado;

X - fornecer à coordenação do Serviço de Inspeção realizado pelo consórcio CIMDOCE, até o décimo dia útil do início de cada mês subsequente ao vencido, os dados estatísticos de interesse para a avaliação da produção, beneficiamento, industrialização, distribuição, transporte e comércio de produtos de origem animal;

XI - substituir, no prazo máximo de 30 (trinta) dias, o responsável técnico que eventualmente se desligar do estabelecimento, junto ao Serviço de Inspeção;

XII - apresentar a relação de seus fornecedores de matéria-prima de origem animal, acompanhada dos respectivos atestados sanitários dos rebanhos, de acordo com as normas regulamentares.

Art. 20. Em se tratando de microempreendedor individual, microempresa e empresa de pequeno porte, a primeira fiscalização realizada no estabelecimento comercial, quanto às irregularidades verificadas, será orientadora, devendo o agente fiscal mencioná-las no auto de constatação e notificar o fornecedor para saná-las, no prazo indicado no formulário de fiscalização ou fixado pela autoridade administrativa responsável pela diligência, sob pena de autuação, caso as infrações sejam novamente verificadas numa futura fiscalização.

§ 1º. Não serão passíveis de fiscalização orientadora as situações em que:

I - a violação das boas práticas decorrer de má-fé do fornecedor, de fraude, de resistência ou embaraço à fiscalização, de reincidência, de crime doloso ou prática que importe risco para a vida, a saúde ou a segurança dos alimentos;

II - as práticas abusivas se relacionarem à ocupação irregular de reserva de faixa não edificável, de área destinada a equipamentos urbanos, de áreas de preservação permanente e nas faixas de domínio público das rodovias, ferrovias e dutovias ou de vias e logradouros públicos.

§ 2º. Equipara-se à primeira visita, a critério da autoridade administrativa, a recomendação devidamente fundamentada, expedida em procedimento próprio, dirigida ao estabelecimento, contendo as condutas a serem adotadas na sua atividade, o prazo a ser observado e advertência de que poderá ser autuado pela fiscalização caso deixe de cumpri-las.

§ 3º. A inobservância do critério da dupla visita, nos termos do artigo 55, § 6º, da Lei Complementar nº 123/2006, em relação às microempresas e empresas de pequeno porte, implica em nulidade do auto de infração e das sanções administrativas aplicadas.

Art. 21. 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;



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO GERALDO DA PIEDADE

Poder Executivo

Estado de Minas Gerais

II - multa nos casos não compreendidos no inciso I do caput deste artigo, de acordo com os valores e gradações previstos no Anexo II;

III - apreensão ou condenação das matérias-primas, produtos, subprodutos e derivados de origem animal, quando não apresentarem condições higiênicosanitárias 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 embaraço 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, a inexistência de condições higiênicosanitárias adequadas;

VI - cassação de registro ou do relacionamento do estabelecimento.

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

§ 2º. Os produtos apreendidos nos termos do inciso III do caput deste artigo que, apesar das adulterações que resultaram em sua apreensão, apresentarem condições apropriadas ao consumo humano, serão destinados prioritariamente aos programas de segurança alimentar e combate à fome e aqueles sem condições para o consumo humano deverão ser descartados de maneira correta, observando a legislação de saúde e a ambiental.

§ 3º. A suspensão de que trata o inciso IV deste artigo, cessará quando sanado o risco ou ameaça de natureza higiênicosanitária, ou no caso de cooperação com a ação da fiscalização.

§ 4º. A interdição de que trata o inciso V deste artigo, poderá ser suspensa após atendimento das exigências que motivaram a ação.

§ 5º. Se a interdição não for suspensa nos termos do §4º deste artigo decorridos 12 (doze) meses, será cancelado o registro.

Art. 22. Será dado conhecimento público dos produtos e dos estabelecimentos que incorrerem em adulteração ou falsificação comprovadas em processos com decisão definitiva no âmbito administrativo.

Parágrafo único. Também pode ser divulgado o recolhimento de produtos que coloquem em risco a saúde ou os interesses do consumidor.

Art. 23. Em relação às taxas e processo administrativo relativos ao serviço de inspeção de que trata essa lei:

I - Em caso de execução direta dos serviços pelo Município de São Geraldo da Piedade: o Município arrecadará as taxas previstas no Código Tributário Municipal e em legislação específica e observará o procedimento administrativo previsto nas leis municipais;



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO GERALDO DA PIEDADE

Poder Executivo

Estado de Minas Gerais

II - Em caso de gestão associada constituída e regulada por Contrato de Programa: o CIMDOCE arrecadará e executará as taxas previstas no Anexo I e observará os procedimentos e sanções previstos no Anexo II, conforme aprovado em Assembleia Geral.

CAPÍTULO III

Gestão Associada dos Serviços de Inspeção

Art. 24. O Município de São Geraldo da Piedade poderá estabelecer parcerias e cooperação técnica com outros Municípios, Estado e União e poderá transferir ao Consórcio Intermunicipal para o Desenvolvimento Sustentável do Médio Rio Doce - CIMDOCE a gestão, execução, coordenação e normatização do SIM por meio de Contrato de Programa.

§ 1º. O CIMDOCE poderá solicitar adesão ao Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal – SISBI-POA do Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária – SUASA, e realizar o cadastro no e-SISBI, devendo, para tanto, observar as normas e diretrizes do MAPA - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

§ 2º. O CIMDOCE poderá firmar convênio com o IMA – Instituto Mineiro de Agropecuária visando delegação de competência ao consórcio, devendo, nesse caso, observar as normas e diretrizes do IMA e da SEAPA – Secretaria de Estado de Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

§ 3º. O CIMDOCE deverá manter página eletrônica própria, na rede mundial de computadores, constando dentre outras informações a relação de todos os Municípios/UF consorciados.

§ 4º. A área de atuação do CIMDOCE, para fins do disposto no § 1º é a soma dos territórios dos municípios consorciados, nos termos do art. 4º, § 1º, inciso I da Lei 11.107/2005.

§ 5º. Em caso de gestão associada do serviço de inspeção, fica delegada ao CIMDOCE a competência para a criação, implantação, gestão, execução, coordenação, consentimento, regulamentação, fiscalização e aplicação de sanções dos serviços de inspeção de que trata essa lei.

Art. 25. O serviço de inspeção, depois de instalado pelo CIMDOCE, será realizado de forma permanente ou periódica.

§ 1º. A inspeção consorciada em caráter permanente consiste na presença do serviço de inspeção para a realização dos procedimentos de inspeção e fiscalização *ante mortem* e *post mortem*, durante as operações de abate das diferentes espécies de animais.

§ 2º. A inspeção consorciada em caráter periódico consiste na presença do serviço de inspeção para a realização dos procedimentos de inspeção e fiscalização nos demais estabelecimentos registrados ou relacionados e nas outras instalações industriais dos estabelecimentos de que trata o § 1º, excetuado o abate.



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO GERALDO DA PIEDADE

Poder Executivo

Estado de Minas Gerais

Art. 26. O Município e o CIMDOCE poderão coletar amostra de produto de origem animal, sem ônus para si, para análise laboratorial a ser realizada em laboratório oficial ou credenciado.

Art. 27. A análise laboratorial para efeito de fiscalização, necessária ao cumprimento desta lei, será feita em laboratório próprio, 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, ficando o proprietário responsável por seu custeio.

Art. 28. A matéria-prima, os animais, os produtos, os subprodutos e os insumos deverão seguir padrões de sanidade definidos em regulamento a ser editado por Resolução do Consórcio.

§ 1º. O CIMDOCE poderá, quando julgar necessário, exigir que matéria-prima destinada a estabelecimento registrado, proveniente de local não fiscalizado, se faça acompanhar de certificado sanitário, expedido por serviço sanitário oficial.

§ 2º. A entrada de produto ou matéria-prima de origem animal e seus derivados, procedentes de estabelecimento sob inspeção e fiscalização de município não consorciado, somente será permitida, em estabelecimento sob inspeção e fiscalização do CIMDOCE, após vistoria técnica realizada no estabelecimento de origem.

Art. 29. O Consórcio, no âmbito da gestão associada dos serviços de inspeção, executará ações, dentre outras, que visem a:

I - promover a integração dos órgãos municipais de fiscalização por meio da criação de um serviço único de inspeção sanitária;

II - formular diretrizes técnico-normativas de maneira a uniformizar os procedimentos de inspeção e fiscalização sanitárias, respeitadas as peculiaridades dos municípios consorciados;

III - estabelecer normas complementares, por meio de Resolução, para:

a) classificação dos estabelecimentos;

b) as condições e exigências para registro e cadastro dos estabelecimentos que produzam, distribuam, transportem, armazenem, processem e comercializem produtos de origem animal, como também para as respectivas transferências de propriedade;

c) a higiene dos estabelecimentos;

d) as obrigações dos proprietários, responsáveis ou seus prepostos;

e) a inspeção *ante e post mortem* dos animais destinados ao abate;



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO GERALDO DA PIEDADE

Poder Executivo

Estado de Minas Gerais

- f)** a inspeção e reinspeção de todos os produtos, subprodutos e matérias primas de origem animal durante as diferentes fases da industrialização e transporte;
 - g)** a fixação dos tipos e padrões e aprovação de fórmulas de produtos de origem animal;
 - h)** o registro de rótulos e marcas;
 - i)** as penalidades a serem aplicadas por infrações cometidas;
 - j)** as análises de laboratórios;
 - k)** o trânsito de produtos e subprodutos e matérias primas de origem animal;
 - l)** especificação técnica que se torne necessária para maior eficiência do serviço de inspeção.
- IV** - fomentar a produção artesanal por meio de orientação técnica e regulamentação da atividade;
- V** - estimular 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 sistemas de inspeção;
- VI** - executar a inspeção sanitária de matéria-prima, da industrialização, beneficiamento, embalagem, distribuição e a comercialização dos produtos de origem animal mediante exercício do poder de polícia;
- VII** - notificar os produtores e/ou comerciantes que produzirem e/ou comercializarem produtos que não atendam aos requisitos constantes neste regramento;
- VIII** - lavrar e instruir os respectivos Autos de Infração;
- IX** - solicitar apoio ao Poder Judiciário e à Polícia Militar, quando necessário, para o cumprimento das obrigações dispostas na presente Lei;
- X** - apreender produtos que estejam em desacordo com as normas insculpidas na presente Lei;
- XI** - suspender, interditar ou embargar estabelecimentos de produção ou comércio de produtos de origem animal, assim como cassar os respectivos registros, na hipótese de atuação fora dos limites desta Lei;
- XII** - realizar ações de combate à produção e ao comércio clandestinos de produtos de origem animal;
- XIII** - fiscalizar o transporte de produtos de origem animal *in natura*, industrializados e/ou beneficiados destinados ao comércio;



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO GERALDO DA PIEDADE

Poder Executivo

Estado de Minas Gerais

XIV - realizar outras atividades relacionadas à inspeção e à fiscalização sanitária de produtos de origem animal e os produtos de origem vegetal indicados em leis estaduais e federais, ainda que não expressos na presente norma.

§ 1º. Os estabelecimentos mencionados no inciso IV não poderão funcionar sem que estejam previamente registrados ou cadastrados na forma desta lei.

§ 2º. O CIMDOCE poderá conceder prazo, na forma do regulamento, para os estabelecimentos se adaptarem às exigências desta lei, concedendo-lhes título de registro ou de cadastro provisórios.

§ 3º. Incluem-se na regulação dos serviços as atividades de interpretar e fixar critérios para a fiel execução dos serviços.

Art. 30. Os serviços de inspeção executados pelo CIMDOCE serão remunerados observando-se as seguintes diretrizes:

I - no caso dos serviços decorrentes de delegação estadual e/ou federal, a remuneração e reajustes observarão o disposto nos instrumentos de delegação;

II - no caso dos serviços de inspeção municipal, o CIMDOCE arrecadará as Taxas relativas ao serviço por ele executado, nos valores aprovados pela Assembleia Geral e constantes do Anexo I desta lei.

§ 1º. As Taxas previstas no Anexo I têm como objetivo cobrir-lhes os custos, os quais deverão ser devidamente expostos e detalhados, e poderão incluir a aplicação de percentual mínimo para novos investimentos.

§ 2º. O reajuste dos valores das taxas será realizado:

I - por ato da Diretoria Executiva do Consórcio, no caso de simples recomposição inflacionária do período;

II - por meio de Resolução aprovada pela Assembleia Geral em caso de aumento acima da inflação, tomando-se sempre por base os custos detalhados, devidamente encaminhada às Câmaras Municipais para ratificação.

Art. 31. Será criado o Fundo Regional de Inspeção Municipal do CIMDOCE, de natureza contábil, com o objetivo de centralizar e gerenciar recursos orçamentários do serviço de inspeção.

§ 1º. O Fundo Regional de Inspeção Municipal é constituído por:

I - dotações relativas ao Contrato de Programa;

II - recursos financeiros oriundos da União, do Estado e dos Municípios, repassados diretamente ou através de contrato de programa, termo de cooperação, convênio ou instrumento congêneres;



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO GERALDO DA PIEDADE

Poder Executivo

Estado de Minas Gerais

III - contribuições e doações de pessoas físicas ou jurídicas, entidades e organismos de cooperação nacionais ou internacionais;

IV - receitas operacionais e patrimoniais de operações de crédito realizadas com recursos do Fundo;

V - receitas de taxas, tarifas e preços públicos relativas ao Serviço de Inspeção Municipal executado pelo CIMDOCE;

VI - receitas advindas de multas aplicadas pelo serviço de inspeção ou destinadas ao Fundo por outros órgãos de fiscalização;

VII - valores previstos em TAC – Termo de Ajustamento de Conduta.

VIII – IRRF – Imposto de Renda Retido na Fonte de pagamentos realizados pelo Consórcio vinculados ao serviço de inspeção.

§ 1º As receitas descritas neste artigo serão depositadas, obrigatoriamente, em conta especial a ser aberta e mantida em estabelecimento de crédito;

§ 2º Quando não estiverem sendo utilizados nas finalidades próprias, os recursos do Fundo poderão ser aplicados em conta remunerada, objetivando o aumento das receitas do Fundo, cujos resultados a ele reverterão.

§ 3º As aplicações dos recursos do Fundo serão previamente aprovadas pelo Conselho do Fundo Regional de Inspeção Municipal.

§ 4º Os recursos do Fundo deverão ser aplicados para manter o serviço de inspeção, expandir e melhorar os serviços.

§ 5º Resolução da Assembleia Geral do CIMDOCE regulamentará o Fundo Regional de Inspeção Municipal.

§ 6º Nos termos do art. 76-B do ADCT da Constituição da República poderão ser desvinculados do Fundo Regional de Inspeção Municipal e destinados à manutenção do CIMDOCE, até 30% das receitas das taxas e multas.

Art. 32. O CIMDOCE criará o Conselho do Fundo Regional de Inspeção Municipal, com caráter deliberativo, consultivo e de assessoramento técnico, ao qual compete:

I - garantir a gestão democrática e a participação popular na proposição de diretrizes destinadas ao planejamento e à aplicação dos recursos destinados ao serviço de inspeção;

II - acompanhar a elaboração e a implementação da regulamentação do serviço de inspeção;

III - acompanhar a gestão financeira do serviço de inspeção;



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO GERALDO DA PIEDADE

Poder Executivo

Estado de Minas Gerais

IV - propor, anualmente, para exame da Secretaria Executiva do CIMDOCE, as diretrizes, prioridades e programas de alocação de recursos;

V - convocar audiências públicas para apresentar, debater e propor as diretrizes, prioridades e programas relativos ao serviço de inspeção;

VI - acompanhar a aplicação de recursos e avaliar, anualmente, a eficácia dos programas desenvolvidos pelo serviço de inspeção;

VII - elaborar, aprovar e modificar seu Regimento Interno.

VIII - estimular o crescimento e desenvolvimento de agroindústrias com atividades nos municípios consorciados;

IX - instituir, quando julgar necessário, câmaras técnicas e grupos temáticos, para realização de estudos, pareceres e análises de matérias específicas, objetivando subsidiar suas decisões.

§ 1º A composição do Conselho será regulamentada por Resolução da Assembleia Geral do CIMDOCE.

§ 2º O Conselho elaborará seu Regimento Interno, que regerá o funcionamento das reuniões e disporá sobre a operacionalidade das suas decisões.

Art. 33. Será criado um sistema único de informações sobre todo o trabalho e procedimentos de inspeção e de fiscalização sanitária, gerando registros auditáveis.

Art. 34. Fica o Poder Executivo autorizado a ceder servidores públicos para compor a equipe de Inspeção Sanitária do CIMDOCE, bem como bens móveis e imóveis especificados em Contrato de Programa.

Art. 35. Fica o Poder Executivo autorizado a abrir crédito especial ou suplementar no orçamento vigente para fazer face às despesas do Contrato de Programa a ser firmado.

Art. 36. Esta lei entrará em vigor na data de sua publicação.

Prefeitura Municipal de São Geraldo da Piedade, 29 de setembro de 2021.

EDNA MARCELINA PEREIRA MADUREIRA VIANA
Prefeita