



LEI Nº 999, DE 18 DE NOVEMBRO DE 2021

Cria o Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal e de Produtos de Origem Vegetal do Município de Alpercata/MG e autoriza a execução dos serviços de inspeção pelo CIMDOCE e dá outras providências.

A Câmara Municipal de Alpercata – Estado de Minas Gerais, por seus representantes legais aprova e eu, Prefeito Municipal, sanciono a seguinte lei:

**CAPÍTULO I
DAS 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 Alpercata/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 Alpercata.



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;

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;

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, 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:

- 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;
- 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

DA INSPEÇÃO, REINSPEÇÃO E FISCALIZAÇÃO

Art. 5º São sujeitos à inspeção, reinspeção e fiscalização 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 - 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.

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;

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;

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;

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;

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 higiênico sanitária 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 higiênico sanitária 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 higiênico sanitária, 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 Alpercata: o Município arrecadará as taxas previstas no Código Tributário Municipal e em legislação específica e observará o procedimento administrativo previsto nas leis municipais.

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

DA GESTÃO ASSOCIADA DOS SERVIÇOS DE INSPEÇÃO

Art. 24. O Município de Alpercata 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.

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;
- f) a inspeção e reinspeção de todos os produtos, subprodutos e matérias primas de origem animal durante as diferentes fases da industrialização e transporte;
- h) a fixação dos tipos e padrões e aprovação de fórmulas de produtos de origem animal;
- i) o registro de rótulos e marcas;
- j) as penalidades a serem aplicadas por infrações cometidas;
- k) as análises de laboratórios;
- l) o trânsito de produtos e subprodutos e matérias primas de origem animal;
- m) 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;

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 congênere;

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;

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.

Alpercata, 18 de novembro de 2021.

RAFAEL AUGUSTO FRANÇA OLIVEIRA MACHADO

Prefeito Municipal



ANEXO I

**TAXAS DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL APROVADAS PELA
ASSEMBLEIA GERAL DO CIMDOCE**

I – taxas de registro de estabelecimento industrial ou de transformação:	
a) Matadouro frigorífico, matadouros, matadouros de animais de grande e médio porte.	R\$ 600,00
b) Matadouro de aves e peixes e pequenos animais em geral	R\$ 300,00
c) Charqueadas, fábricas de conservas, fábricas de produtos cárneos, fábricas de produtos gordurosos, entrepostos de carnes e derivados e entrepostos frigoríficos	R\$ 450,00
d) Granjas leiteiras, estábulos leiteiros, usinas de beneficiamento, entrepostos-usinas, entrepostos de laticínios, postos de laticínios, postos de refrigeração, postos de coagulação	R\$ 250,00
e) Entrepostos de pescados, fábricas de conserva de pescados	R\$ 200,00
f) Entrepostos de ovos, produção e beneficiamento e fábricas de conservas de ovos	R\$ 200,00
g) Entrepostos de mel e cera de abelha e indústria de processamento	R\$ 200,00
h) Taxa de alteração cadastral	R\$ 100,00
II – taxas de renovação anual de registro – taxa anual:	
a) Matadouro frigorífico, matadouros, matadouros de animais de grande e médio porte	R\$ 300,00
b) Matadouro de aves e peixes e pequenos animais em geral	R\$ 150,00
c) Charqueadas, fábricas de conservas, fábricas de produtos cárneos, fábricas de produtos gordurosos, entrepostos de carnes e derivados e entrepostos frigoríficos	R\$ 225,00
d) Granjas leiteiras, estábulos leiteiros, usinas de beneficiamento, entrepostos-usinas, entrepostos de laticínios, postos de laticínios, postos de refrigeração, postos de coagulação	R\$ 125,00
e) Entrepostos de pescados, fábricas de conserva de pescados	R\$ 100,00
f) Entrepostos de ovos, produção e beneficiamento e fábricas de conservas de ovos	R\$ 100,00
g) Entrepostos de mel e cera de abelha e indústria de processamento	R\$ 100,00
III – taxas de análise para registro de rótulos e produtos:	
a) Todos os estabelecimentos	R\$ 35,00
IV – taxas de ampliação, remodelação e reconstrução do estabelecimento:	
a) Todos os estabelecimentos	R\$ 30,00
V – taxas de acompanhamento de abate:	



a) Abate de bovinos, bubalinos e equinos e outros animais de grande porte (por cabeça)	R\$ 1,50
b) Abate de suínos, ovinos e caprinos e outros animais de pequeno porte (por cabeça)	R\$ 1,00
c) Abate de aves, coelhos e outros (por centena de cabeça ou fração)	R\$ 1,50
VI – taxas de inspeção sanitária industrial – taxas mensais por produção:	
a) Produtos cárneos salgados ou dessecados (por ton. ou fração)	R\$ 10,00
b) Produtos de salsicharia embutidos e não embutidos (por ton. ou fração)	R\$ 10,00
c) Produtos cárneo em conserva, semiconserva e outros prod. cárneos (por ton ou fração)	R\$ 10,00
d) Toucinho, unto ou banha em rama, banha, gordura bovina, gordura ave em rama e outros produtos gordurosos comestíveis (por ton. ou fração)	R\$ 8,00
e) Farinha, sebo, óleos, graxa branca, peles e outros subprodutos não comestíveis (por ton. ou fração)	R\$ 4,00
f) Peixes e outras espécies aquáticas, em qualquer processo de conservação (por ton. ou fração)	R\$ 10,00
g) Subprodutos não comestíveis de pescados e derivados (por ton.ou fração)	R\$ 5,00
h) Leite de consumo pasteurizado ou esterilizado (cada 1.000 litros ou fração)	R\$ 5,00
i) Leite aromatizado, fermentado ou gelificado (cada 1.000 litros ou fração)	R\$ 5,00
j) Leite desidratado concentrado, evaporado, condensado e doce de leite (por ton. ou fração)	R\$ 25,00
k) Leite desidratado em pó de consumo direto (por ton. ou fração)	R\$ 20,00
l) Leite desidratado em pó industrial (por ton. ou fração)	R\$ 25,00
m) Queijo minas, prato e suas variedades, requeijão, ricota e outros queijos (por ton. ou fração)	R\$ 50,00
n) Manteiga (por ton. ou fração)	R\$ 40,00
o) Creme de mesa (por ton. ou fração)	R\$ 40,00
p) Margarina (por ton. ou fração)	R\$ 20,00
q) Caseína, lactose e leitelho em pó (por ton. ou fração)	R\$ 40,00
r) Ovos de ave, a cada 30 (trinta) dúzias ou fração	R\$ 0,20
s) Mel, cera de abelha e produtos à base de mel de abelha (por centena kg ou fração)	R\$ 1,00
VII - Cadastro de insumos agropecuários	
a) Cadastro de insumos agropecuários, por produto (indústria)	R\$ 300,00



ANEXO II

SANÇÕES A SEREM APLICADAS E PROCEDIMENTO A SER OBSERVADO PELO CONSÓRCIO CIMDOCE

Art. 1º. O descumprimento das normas aplicáveis e da regulamentação a ser realizada por Resolução do CIMDOCE é considerada prática infrativa e será apurado em processo administrativo devidamente instruído, iniciado com a lavratura do auto de infração.

Art. 2º. O processo administrativo será instaurado por servidor municipal cedido ou por fiscal do CIMDOCE, mediante lavratura de auto de infração e seguirá as seguintes fases:

I - notificação do responsável pelo estabelecimento para apresentar defesa, no prazo de 10 dias úteis, a contar de sua intimação, ocasião em que, querendo, deverá apresentar a documentação pertinente, requerer a produção de novas provas e apresentar rol de testemunhas, se for o caso;

II - se houver requerimento de produção de provas, será designada audiência de instrução e julgamento, preferencialmente por meio virtual, para ouvir o autuado e as testemunhas, no número máximo de 3 para cada fato, que comparecerão ao ato processual, independentemente de intimação;

III - finalizada a instrução, o autuado será intimado para, no prazo de 10 dias úteis, apresentar alegações finais;

IV - apresentadas as alegações finais, o processo administrativo será remetido à autoridade administrativa, que, julgando-o subsistente, aplicará, ao infrator, as sanções administrativas cabíveis;

V - o infrator será intimado para, no prazo de 10 dias úteis, a contar de sua intimação, cumprir a sanção administrativa imposta ou apresentar recurso hierárquico ao Coordenador do Serviço de Inspeção Municipal do CIMDOCE;



VI - havendo recurso e confirmada a decisão administrativa que impôs sanção administrativa ao estabelecimento, o seu responsável será intimado para cumpri-la, no prazo de 10 dias úteis;

VII - sendo aplicada a penalidade de multa, e não havendo o seu pagamento, a mesma será inscrita em dívida ativa e executada judicialmente pelo Consórcio;

VIII - quitado o valor da multa, o mesmo será revertido ao Fundo Regional do Serviço de Inspeção Municipal do CIMDOCE.

Parágrafo único. O recurso tempestivo poderá, a critério da autoridade julgadora, ter efeito suspensivo sobre a penalidade aplicada e deve ser dirigido à autoridade que proferiu a decisão, a qual, se não a reconsiderar, encaminhará o processo administrativo ao Coordenador do Serviço de Inspeção Municipal do CIMDOCE, para proceder ao julgamento em segunda instância.

Art. 3º. 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. 4º. A lavratura do auto de infração não isenta o infrator do cumprimento da exigência que a tenha motivado.

Art. 5º. 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-sanitária 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, a inexistência de condições higiênico-sanitária 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, embarço 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 e perdidos em favor do CIMDOCE, 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 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 colaboração 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 no Serviço de Inspeção Municipal executado pelo CIMDOCE.

Art. 6º. 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, como, sem uniformes e em condições de higiene pessoal insatisfatória;
 - 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 Serviço de Inspeção Municipal executado pelo CIMDOCE;
 - 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 ou não apresente curso de capacitação fornecido até mesmo pelo Serviço de Inspeção Municipal executado pelo CIMDOCE;
 - 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, lixos, 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 Municipal executado pelo CIMDOCE;
- b)** industrializar ou comercializar matérias-primas ou produtos alimentícios falsificados ou adulterados;
- c)** utilização de selo oficial do Serviço de Inspeção Municipal executado pelo CIMDOCE em produtos oriundos de estabelecimentos não registrados;
- d)** utilização de selo oficial do Serviço de Inspeção Municipal executado pelo CIMDOCE 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 Serviço de Inspeção Municipal executado pelo CIMDOCE;
- 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 Serviço de Inspeção Municipal executado pelo CIMDOCE;



- 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 Serviço de Inspeção Municipal executado pelo CIMDOCE em produtos oriundos de estabelecimentos não registrados;
- g)** utilização de selo oficial do Serviço de Inspeção Municipal executado pelo CIMDOCE 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 Serviço de Inspeção Municipal executado pelo CIMDOCE.

§ 1º Os valores das multas serão corrigidos anualmente de acordo com a variação da inflação medida pelo Índice de Preços ao Consumidor Amplo - IPCA.

§ 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 Municipal Consorciado, ser novamente multado no dobro da multa anterior, ter suspensa a atividade ou cassado o registro do estabelecimento no Serviço de Inspeção Municipal executado pelo CIMDOCE.

Art. 7º. 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.



§ 1º São consideradas circunstâncias atenuantes:

I - o infrator ser primário;

II - a ação do infrator não ter sido fundamental para a consecução do fato;

III - o infrator, espontaneamente, procurar minorar ou reparar as consequências do ato lesivo que lhe for imputado;

IV - a infração cometida configurar-se como sem dolo ou sem má-fé;

V - a infração ter sido cometida acidentalmente;

VI - a infração não acarretar vantagem econômica para o infrator; ou

VII - a infração não afetar a qualidade do produto.

§ 2º São consideradas circunstâncias agravantes:

I - o infrator ser reincidente;

II - o infrator ter cometido a infração com vistas à obtenção de qualquer tipo de vantagem;

III - o infrator deixar de tomar providências para evitar o ato, mesmo tendo conhecimento de sua lesividade para a saúde pública;

IV - o infrator ter coagido outrem para a execução material da infração;

V - a infração ter consequência danosa para a saúde pública ou para o consumidor;

VI - o infrator ter colocado obstáculo ou embaraço à ação da fiscalização ou à inspeção;

VII - o infrator ter agido com dolo ou com má-fé; ou

VIII - o infrator ter descumprido as obrigações de depositário relativas à guarda do produto.

§ 3º Na hipótese de haver concurso de circunstâncias atenuantes e agravantes, a aplicação da pena deve ser considerada em razão das que sejam preponderantes.

§ 4º Verifica-se reincidência quando o infrator cometer nova infração depois de decisão definitiva no âmbito administrativo que o tenha condenado pela infração anterior, podendo ser genérica ou específica.



§ 5º A reincidência genérica é caracterizada pelo cometimento de nova infração e a reincidência específica é caracterizada pela repetição de infração já anteriormente cometida.

§ 6º Para efeito de reincidência, não prevalece a condenação anterior se entre a data do cumprimento ou da extinção da penalidade administrativa e a data da infração posterior tiver decorrido mais de cinco anos, podendo norma específica reduzir esse tempo.

§ 7º Quando a mesma infração for objeto de enquadramento em mais de um dispositivo, prevalece para efeito de punição o enquadramento mais específico em relação ao mais genérico.

Art. 8º. Não poderá ser aplicada multa sem que previamente seja lavrado o auto de infração, detalhando a falta cometida, o artigo infringido, a natureza do estabelecimento, sua localização e razão social, conforme modelo a ser estabelecido em regulamentação.

§ 1º O auto de infração deve ser assinado pelo servidor/empregado público 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 será entregue ao infrator, a segunda remetida a equipe técnica do Serviço de Inspeção Municipal executado pelo CIMDOCE e a terceira constituirá o próprio talão de infração.

Art. 9º. Para fins de aplicação das sanções de que trata o inciso III do caput do art. 5º, será considerado que as matérias primas e os produtos de origem animal não



apresentam condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim a que se destinam ou que se encontram adulterados, sem prejuízo de outras previsões da Instrução Normativa regulamentadora, quando o infrator:

- I** - alterar ou fraudar qualquer matéria-prima, ingrediente ou produto de origem animal;
- II** - expedir matérias-primas, ingredientes, produtos ou embalagens armazenados em condições inadequadas;
- III** - utilizar produtos com prazo de validade vencido, após os produtos novas datas depois de expirado o prazo ou após data posterior à data de fabricação do produto;
- IV** - produzir ou expedir produtos que representem risco à saúde pública;
- V** - produzir ou expedir, para fins comestíveis, produtos que sejam impróprios ao consumo humano;
- VI** - utilizar matérias-primas e produtos condenados ou não inspecionados no preparo de produtos utilizados na alimentação humana;
- VII** - elaborar produtos que não atendem ao disposto na legislação específica ou aos processos de fabricação, formulação e composição registrados pelo Serviço de Inspeção Municipal executado pelo CIMDOCE; ou
- VIII** - utilizar, substituir, subtrair ou remover, total ou parcialmente, matéria-prima, produto, rótulo ou embalagem, apreendidos pelo Serviço de Inspeção Municipal executado pelo CIMDOCE e mantidos sob a guarda do estabelecimento.

Art. 10. As despesas decorrentes da apreensão, da interdição e da inutilização de produtos e subprodutos agropecuários ou agroindustriais, incluídas as de manutenção e as de sacrifício de animais, serão custeadas pelo proprietário.

§ 1º Cabe ao infrator arcar com os eventuais custos de remoção, de transporte e de destruição dos produtos condenados.

§ 2º Cabe ao infrator arcar com os eventuais custos de remoção e de transporte dos produtos apreendidos e perdidos em favor do CIMDOCE que serão destinados aos programas de segurança alimentar e combate à fome, nos termos do § 4º do art. 2º da Lei nº 7.889, de 1989.



Art. 11. Para fins de aplicação da sanção de que trata o inciso IV do caput do art. 5º, caracterizam atividades de risco ou situações de ameaça de natureza higiênico sanitária, sem prejuízo de outras previsões deste Programa e das Instruções Normativas regulamentadoras:

I - desobediência ou inobservância às exigências sanitárias relativas ao funcionamento e à higiene das instalações, dos equipamentos, dos utensílios e dos trabalhos de manipulação e de preparo de matérias-primas e produtos;

II - omissão de elementos informativos sobre a composição centesimal e tecnológica do processo de fabricação;

III - alteração ou fraude de qualquer matéria-prima, ingrediente ou produto de origem animal;

IV - expedição de matérias-primas, ingredientes, produtos ou embalagens armazenados em condições inadequadas;

V - recepção, utilização, transporte, armazenagem ou expedição de matéria-prima, ingrediente ou produto desprovido de comprovação de sua procedência;

VI - simulação da legalidade de matérias-primas, ingredientes ou produtos de origem desconhecida;

VII - utilização de produtos com prazo de validade vencido, aposição nos produtos de novas datas depois de expirado o prazo ou aposição de data posterior à data de fabricação do produto;

VIII - produção ou expedição de produtos que representem risco à saúde pública;

IX - produção ou expedição, para fins comestíveis, de produtos que sejam impróprios ao consumo humano;

X - utilização de matérias-primas e de produtos condenados ou não inspecionados no preparo de produtos utilizados na alimentação humana;

XI - utilização de processo, substância, ingredientes ou aditivos que não atendam ao disposto na legislação específica;

XII - utilização, substituição, subtração ou remoção, total ou parcial, de matéria-prima, produto, rótulo ou embalagem, apreendidos pelo Serviço de Inspeção Municipal executado pelo CIMDOCE e mantidos sob a guarda do estabelecimento;

XIII - prestação ou apresentação de informações, declarações ou documentos falsos ou inexatos perante o órgão fiscalizador, referente à quantidade, à qualidade e à procedência das matérias-primas, dos ingredientes e dos produtos ou qualquer



sonegação de informação que interesse, direta ou indiretamente, ao Serviço de Inspeção Municipal executado pelo CIMDOCE e ao consumidor;

XIV - alteração, fraude, adulteração ou falsificação de registros sujeitos à verificação pelo Serviço de Inspeção Municipal executado pelo CIMDOCE;

XV - não cumprimento dos prazos estabelecidos em seus programas de autocontrole, bem como nos documentos expedidos ao Serviço de Inspeção Municipal executado pelo CIMDOCE, em atendimento a planos de ação, fiscalizações, autuações, intimações ou notificações;

XVI - ultrapassagem da capacidade máxima de abate, de industrialização, de beneficiamento ou de armazenagem;

XVII - não apresentação de documentos que sirvam como embasamento para a comprovação da higidez ao CIMDOCE dos produtos expedidos, em atendimento à solicitação, intimação ou notificação;

XVIII - aquisição, manipulação, expedição ou distribuição de produtos de origem animal oriundos de estabelecimento não registrado ou relacionado no CIMDOCE ou que não conste no cadastro geral do Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal; ou

XIX - não realização de recolhimento de produtos que possam incorrer em risco à saúde ou aos interesses do consumidor.

Art. 12. Para fins de aplicação da sanção de que trata o inciso IV do art. 5º, caracterizam embargo à ação fiscalizadora, sem prejuízo de outras previsões deste Programa e das Instruções Normativas regulamentadoras, quando o infrator:

I - embarçar a ação de servidor municipal cedido ou do empregado público do CIMDOCE no exercício de suas funções, visando a dificultar, retardar, impedir, restringir ou burlar os trabalhos de fiscalização;

II - desacatar, intimidar, ameaçar, agredir, tentar subornar servidor público cedido ou empregado público do CIMDOCE;

III - omitir elementos informativos sobre composição centesimal e tecnológica do processo de fabricação;



IV - simular a legalidade de matérias-primas, de ingredientes ou de produtos de origem desconhecida;

V - construir, ampliar ou reformar instalações sem a prévia aprovação do Serviço de Inspeção Municipal executado pelo CIMDOCE;

VI - utilizar, substituir, subtrair ou remover, total ou parcialmente, matéria-prima, produto, rótulo ou embalagem, apreendidos pelo Serviço de Inspeção Municipal executado pelo CIMDOCE e mantidos sob a guarda do estabelecimento;

VII - prestar ou apresentar informações, declarações ou documentos falsos ou inexatos perante o órgão fiscalizador, referente à quantidade, à qualidade e à procedência das matérias-primas, dos ingredientes e dos produtos, ou cometer qualquer sonegação de informação que, direta ou indiretamente, interesse ao CIMDOCE e ao consumidor;

VIII - fraudar documentos oficiais;

IX - fraudar registros sujeitos à verificação pelo Serviço de Inspeção Municipal executado pelo CIMDOCE;

X - não cumprir os prazos estabelecidos em seus programas de autocontrole, bem como nos documentos expedidos ao Serviço de Inspeção Municipal executado pelo CIMDOCE, em atendimento a planos de ação, fiscalizações, autuações, intimações ou notificações;

XI - não realizar o recolhimento de produtos que possam incorrer em risco à saúde ou aos interesses do consumidor.

Art. 13. Para fins de aplicação da sanção de que trata o inciso V do caput do art. 5º, caracterizam a inexistência de condições higiênico-sanitárias adequadas, sem prejuízo de outras previsões deste Programa ou das Instruções Normativas regulamentadoras, quando ocorrer:



I - desobediência ou inobservância às exigências sanitárias relativas ao funcionamento e à higiene das instalações, dos equipamentos e dos utensílios, bem como dos trabalhos de manipulação e de preparo de matérias-primas e produtos; ou

II - não cumprimento dos prazos estabelecidos em seus programas de autocontrole, bem como nos documentos expedidos ao Serviço de Inspeção Municipal executado pelo CIMDOCE, em atendimento à planos de ação, fiscalizações, autuações, intimações ou notificações relativas à manutenção ou higiene das instalações.

Art. 14. As sanções de interdição total ou parcial do estabelecimento em decorrência de adulteração ou falsificação habitual do produto, ou de suspensão de atividades oriundas de embaraço à ação fiscalizadora, serão aplicadas pelo período mínimo de sete dias, o qual poderá ser acrescido de quinze, trinta ou sessenta dias, tendo em vista o histórico de infrações, as sucessivas reincidências e as demais circunstâncias agravantes previstas neste Programa.

Art. 15. Caracteriza-se a habitualidade na adulteração ou na falsificação de produtos quando constatada a idêntica infração por três vezes, consecutivas ou não, dentro do período de doze meses.

Art. 16. As sanções de cassação de registro ou de relacionamento do estabelecimento devem ser aplicadas nos casos de:

I - reincidência na prática das infrações de maior gravidade previstas neste Programa ou em normas complementares;

II - reincidência em infração cuja penalidade tenha sido a interdição do estabelecimento ou a suspensão de atividades, nos períodos máximos fixados no art. 49; ou

III - não levantamento da interdição do estabelecimento após decorridos doze meses.

Art. 17. Nos casos de cancelamento de registro no Serviço de Inspeção Municipal executado pelo CIMDOCE a pedido dos interessados, bem como nos de cassação



como penalidade, devem ser inutilizados os carimbos oficiais nos rótulos e as matrizes entregues ao Serviço de Inspeção Municipal executado pelo CIMDOCE mediante recibo.

Art. 18. As decisões definitivas do Serviço de Inspeção Municipal executado pelo CIMDOCE são títulos executivos extrajudiciais, que serão inscritos em dívida ativa e executados pelo Consórcio CIMDOCE.

Parágrafo único. A Certidão de Dívida Ativa poderá ser objeto de protesto extrajudicial nos termos do parágrafo único do art. 1º da Lei 9.492/1997.

RAFAEL FRANÇA
PREFEITO DE ALPERCATA