

**ASSESSORIA JURIDICA  
LEI 2.287 DE 25 DE MARÇO DE 2024**

“Dispõe sobre a criação do Serviço de Inspeção Municipal – (S.I.M) e autoriza o Município São João da Ponte a firmar contrato de programa com o Consórcio Intermunicipal Multifinalitário para o Desenvolvimento Ambiental Sustentável do Norte de Minas – (CODANORTE) com o objetivo de execução e dá outras providências.

O Povo do Município de São João da Ponte, por seus representantes na Câmara Municipal, aprovou e o Prefeito Municipal, em seu nome, sanciona a seguinte lei:

**Art. 1º** - Fica o Poder Executivo do Município São João da Ponte, autorizado a firmar contrato de programa com o Consórcio Intermunicipal Multifinalitário para o Desenvolvimento Ambiental Sustentável do Norte de Minas – (CODANORTE) com o objetivo de execução do Serviço de Inspeção Municipal.

§1º - Fica criado o Serviço de Inspeção Municipal - (S.I.M) do Município de São João da Ponte.

§2º - Esta lei dispõe sobre os procedimentos para a execução do Serviço de Inspeção Municipal pelo CODANORTE, durante a vigência de Contrato de Programa firmado para este fim.

§3º - O CODANORTE poderá solicitar adesão ao Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal - SISBI-POA, do Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária - SUASA, devendo, nesse caso, observar as normas e diretrizes do MAPA - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

**Art. 2º** - Os produtos inspecionados pelo Serviço de Inspeção Municipal – (S.I.M) poderão ser comercializados em todo o território do Município, cumpridas as exigências desta Lei e seu regulamento, além da legislação estadual e federal aplicáveis à espécie.

**Art. 3º** - É estabelecida a obrigatoriedade da prévia fiscalização, sob o ponto de vista industrial e sanitário, de todos dos produtos de origem animal e vegetal, comestíveis e não comestíveis, adicionados ou não de produtos vegetais, preparados, transformados, manipulados, recebidos, acondicionados, depositados e em trânsito.

**Art. 4º** - A Inspeção Municipal, depois de instalada, pode ser executada de forma permanente ou periódica.

§ 1º – A inspeção deve ser executada obrigatoriamente de forma permanente nos estabelecimentos durante o abate das diferentes espécies animais.

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

§ 2º – Nos demais estabelecimentos previstos nesta Lei a inspeção será executada de forma periódica.

I – Os estabelecimentos com inspeção periódica terão a frequência de execução de inspeção estabelecida em normas complementares expedidos por autoridade competente, considerando o risco dos diferentes produtos e processos

produtivos envolvidos, o resultado da avaliação dos controles dos processos de produção e do desempenho de cada estabelecimento, em função da implementação dos programas de autocontrole.

**§3º** – A inspeção sanitária se dará:

I – Nos estabelecimentos que recebem, animais, matérias-primas, produtos, sub-produtos e seus derivados, de origem animal e vegetal para beneficiamento ou industrialização;

II – Nas propriedades rurais fornecedoras de matérias-primas de origem animal e vegetal, em caráter complementar e com a parceria da defesa sanitária, para identificar as causas de problemas sanitários apurados na matéria-prima e/ou nos produtos no estabelecimento industrial.

**Art. 5º** - Os princípios a serem seguidos no presente regulamento são:

I – Promover a preservação da saúde humana e do meio ambiente e, ao mesmo tempo, que não implique obstáculo para a instalação e legalização da agroindústria rural de pequeno porte;

II – Ter o foco de atuação na qualidade sanitária dos produtos finais;

III – Promover o processo educativo permanente e continuado para todos os atores da cadeia produtiva, estabelecendo a democratização do serviço e assegurando a máxima participação de governo, da sociedade civil, de agroindústrias, dos consumidores e das comunidades técnica e científica nos sistemas de inspeção.

**Art. 6º** - São sujeitos à fiscalização prevista nesta lei:

- a) os animais destinados à matança, seus produtos e subprodutos e matérias primas;
- b) o pescado e seus derivados;
- c) o leite e seus derivados;
- d) o ovo e seus derivados;
- e) o mel, os produtos de abelhas e seus derivados;
- f) bebidas em geral, obedecidas as exigências legais;
- g) inspeção e classificação de produtos vegetais, subprodutos e resíduos de valor econômico, obedecidas as legislações pertinentes.

**Art. 7º** - A fiscalização, de que trata esta lei, far-se-á:

**a)** nas propriedades rurais fornecedoras de matérias-primas destinadas à manipulação ou ao processamento de produtos de origem animal e vegetal;

**b)** nos estabelecimentos que recebam as diferentes espécies de animais para abate ou industrialização;

**c)** nos estabelecimentos que recebam o pescado e seus derivados para manipulação, distribuição ou industrialização;

**d)** nos estabelecimentos que produzam e recebam ovos e seus derivados para distribuição ou industrialização;

**e)** nos estabelecimentos que recebam o leite e seus derivados para beneficiamento ou industrialização;

**f)** nos estabelecimentos que extraiam ou recebam produtos de abelhas e seus derivados para beneficiamento ou industrialização;

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

**Art. 8º** - Compete ao Serviço de Inspeção a ser executado pelo CODANORTE inspecionar e fiscalizar a industrialização e o beneficiamento de bebidas e alimentos de origem animal e

vegetal para o consumo humano, compreendendo o processo sistemático de acompanhamento, avaliação e controle sanitário, em especial:

**I** – A inspeção “ante” e “post mortem” dos animais destinados ao abate;

**II** – A inspeção do rebanho leiteiro destinado à produção do leite a ser comercializado ou industrializado.

**III** – As condições de higiene e saúde dos estabelecimentos de abate e processamento, seus equipamentos e maquinários;

**IV** – A inspeção dos produtos, subprodutos e matérias-primas de origem animal e vegetal, durante as diferentes fases de industrialização.

**V** – A fiscalização quanto ao cumprimento das normas de higiene e saúde relativas à industrialização.

**VI** – A apreciação dos projetos de construção, instalação ou ampliação de estabelecimentos destinados ao abate de animais e processamento dos produtos de que trata a presente Lei.

**§1º**- As inspeções serão efetuadas através de medidas de rotina ou por provocação de terceiros.

**§2º** - A presença do inspetor nos estabelecimentos, para a inspeção ante e pós mortem dos animais e das carcaças é obrigatória no momento do abate de animais.

**§3º**- Os estabelecimentos abrangidos por esta Lei deverão manter em arquivo próprio, sistema de controle que permita confrontar, em qualidade e quantidade, o produto processado com o lote que lhe deu origem.

**§4º** - O Serviço de Inspeção Municipal – (S.I.M) credenciará e estabelecerá parceria com laboratório de análise de água e de alimentos, para exames rotineiros do ponto de vista físico-químico e microbiológico.

**Art. 9º** - O Serviço de Inspeção Municipal – (S.I.M) deve coibir o abate clandestino de animais e a industrialização dos seus produtos, separadamente ou em ações conjuntas com outros órgãos públicos, podendo para tanto requisitar força policial.

**Art. 10º** - Será criado um sistema único de informações sobre todo o trabalho e procedimentos de inspeção e de fiscalização sanitária.

**Art. 11** - O registro no Serviço de Inspeção Municipal – (SIM) deve ser requerido no CODANORTE, para análise prévia do terreno e parecer da fiscalização municipal de meio ambiente e pelo SIM.

**§1º** Tratando-se de agroindústria rural de pequeno porte as plantas poderão ser substituídas por croquis a serem elaborados por engenheiro responsável ou técnicos dos Serviços de Extensão Rural do Estado ou Município.

**§2º** Tratando-se de aprovação de estabelecimento já edificado, será realizada uma inspeção prévia das dependências industriais e sociais, bem como da água de abastecimento, redes de esgoto, tratamento de efluentes e situação em relação do terreno.

**§3º** O empreendedor deverá apresentar, no mínimo, a seguinte documentação ao órgão responsável pela inspeção municipal:

**I** – Requerimento simples endereçado ao Serviço de Inspeção Municipal;

**II** - Licença Ambiental emitida pelo Órgão Ambiental competente ou estar de acordo com a Resolução do CONAMA no 385/2006 e Deliberação Normativa COPAM N° 217/2017;

**III** - Apresentação da inscrição estadual, contrato social registrado na junta comercial e cópia do Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas – CNPJ, ou CPF do produtor para empreendimentos individuais, sendo que esses documentos

serão dispensados quando apresentarem documentação que comprove legalização fiscal e tributária dos estabelecimentos, próprios ou de uma Figura Jurídica a qual estejam vinculados;

**IV** - Planta baixa ou croquis das instalações, com layout dos equipamentos e memorial descritivo simples e sucinto da obra, com destaque para a fonte e a forma de abastecimento de água, sistema de escoamento e de tratamento do esgoto e resíduos industriais e proteção empregada contra insetos;

**V** - Memorial descritivo simplificado dos procedimentos e padrão de higiene a serem adotados;

**VI** - Boletim oficial de exame da água de abastecimento, caso não disponha de água tratada, cujas características devem ser enquadrar nos padrões microbiológicos e químicos oficiais;

**Art. 12** - As embalagens dos produtos do processamento de que trata esta Lei deverão obedecer às condições de higiene necessárias à boa conservação do produto, sem colocar em risco a saúde do consumidor, conforme legislação pertinente.

**Art. 13** - Os produtos deverão ser transportados e armazenados em condições adequadas para a preservação de sua sanidade e inocuidade.

**Art. 14** - As pessoas envolvidas na manipulação e processamento de alimentos deverão observar as normas sanitárias vigentes para cada atividade.

**Art. 15** - As penalidades a serem aplicadas por autoridade competente terão natureza pecuniária ou consistirão em obrigação de fazer ou de não fazer, assegurados os direitos à ampla defesa e ao contraditório.

**Art. 16** - Sem prejuízo das responsabilidades civis e penais cabíveis, a infração ao disposto nesta Lei ou em normas complementares referentes aos produtos de origem animal e vegetal, considerada a sua natureza e gravidade, acarretará, isolada ou cumulativamente, as seguintes sanções:

**I** - Advertência, quando o infrator for primário e não tiver agido com dolo ou má-fé;

**II** - Pena educativa;

**III** - Multa de até 220.000 (duzentos e vinte mil) Unidades Fiscais do Estado de Minas Gerais - UFEMG;

**IV** - Apreensão ou condenação das matérias-primas e dos produtos de origem animal e vegetal, quando não apresentarem condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim a que se destinam, ou forem adulterados;

**V** - Suspensão de atividade, quando causar risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária ou quando causar embaraço à ação fiscalizadora;

**VI** - Interdição total ou parcial do estabelecimento, quando a infração consistir na adulteração ou na falsificação habitual do produto ou quando se verificar, mediante inspeção técnica realizada pela autoridade competente, a inexistência de condições higiênico-sanitárias adequadas;

**VII** - Cassação de registro ou do relacionamento do estabelecimento.

**Art. 17** - A pena educativa será aplicada sempre que as infrações forem cometidas por falta de treinamento, divulgação ou informação inadequada e não coloque em risco a saúde do consumidor, primário ou não, e consiste:

**I** - Na divulgação, as expensas do infrator, de medidas adotadas para sanar os prejuízos provocados pela infração, com vistas a esclarecer o consumidor do produto, nos casos de publicidade enganosa ou abusiva que constitua risco à saúde;

**II** – No treinamento dos dirigentes técnicos e dos empregados, as expensas do estabelecimento;

**III** – Na veiculação, pelo estabelecimento, das mensagens expedidas pelo SIM acerca do tema objeto da sanção, as expensas do infrator.

**Art. 18** - O regulamento e atos complementares sobre inspeção industrial e sanitária dos estabelecimentos citados no art. 4º serão editados pelo Poder Executivo Municipal.

**Parágrafo único** - A regulamentação de que trata este dispositivo abrangerá:

- a) a classificação dos estabelecimentos;
- b) as condições e exigências para registro e relacionamento, 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 à matança;
- f) a inspeção de todos os produtos, subprodutos e matérias primas de origem animal e vegetal durante as diferentes fases da industrialização e transporte;
- g) o registro de rótulos e marcas;
- h) as penalidades a serem aplicadas por infrações cometidas;
- i) as análises laboratoriais;
- j) quaisquer outros detalhes, que se tornarem necessários para maior eficiência dos trabalhos de fiscalização sanitária.

**Art. 19** - Os casos omissos ou de dúvidas que surgirem na execução da presente Lei, bem como a sua regulamentação, serão resolvidos através de resoluções baixados pelo CODANORTE.

**Art. 20** - O Poder Executivo regulamentará esta Lei no prazo de 120 (cento e vinte) dias a contar da data de sua publicação.

**Art. 21** - Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação, revogando-se as disposições em contrário.

São João da Ponte - MG, 21 de fevereiro de 2024.

**DANILO WAGNER VELOSO**  
**Prefeito Municipal**

**Publicado por:**  
Wagner Cordeiro Lima  
**Código Identificador:**373767B0