



# PREFEITURA MUNICIPAL

## CONEGO MARINHO

### ESTADO DE MINAS GERAIS

LEI COMPLEMENTAR Nº. 072/2024  
DE 14 DE MAIO DE 2024  
(Projeto de Lei 06/2024)

Dispõe sobre a criação do Serviço de Inspeção Municipal-SIM e dá outras providências.

O povo do Município de Cônego Marinho-MG, 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 Cônego Marinho-MG 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-SIM do município de Cônego Marinho-MG.

§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 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.



# PREFEITURA MUNICIPAL

## CONEGO MARINHO

### ESTADO DE MINAS GERAIS

§ 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, subprodutos 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;



# PREFEITURA MUNICIPAL

## CONEGO MARINHO

### ESTADO DE MINAS GERAIS

- c) o leite e seus derivados;
- d) o ovo e seus derivados;
- e) o mel, os produtos de abelhas e seus derivados;
- f) vinho e derivados da uva e do vinho;
- g) bebidas;
- h) inspeção e classificação de produtos vegetais, subprodutos e resíduos de valor econômico.

**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.



# PREFEITURA MUNICIPAL

## CONEGO MARINHO

### ESTADO DE MINAS GERAIS

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 SIM 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 – SIM 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. 11º.** O registro no Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M. 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.



# PREFEITURA MUNICIPAL

## CONEGO MARINHO

### ESTADO DE MINAS GERAIS

§.º 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 Nº 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 se enquadrar nos padrões microbiológicos e químicos oficiais;

**Art. 12º.** 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. 13º.** Os produtos deverão ser transportados e armazenados em condições adequadas para a preservação de sua sanidade e inocuidade.

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

**Art. 15º.** 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.



# PREFEITURA MUNICIPAL

## CONEGO MARINHO

### ESTADO DE MINAS GERAIS

**Art. 16º.** 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. 17º.** 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. 18º.** 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:



# PREFEITURA MUNICIPAL

## CONEGO MARINHO

### ESTADO DE MINAS GERAIS

- 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. 19º.** 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. 20º.** O Poder Executivo regulamentará esta Lei no prazo de 120 (cento e vinte) dias a contar da data de sua publicação.

**Art. 21º.** Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação

**Art. 22º.** Revogam-se as disposições em contrário.

Prefeitura Municipal de Cônego Marinho-MG, 14 de maio de 2024.

Agidê Alves Santana

Prefeito Municipal  
Agidê Alves Santana  
Prefeito Municipal de  
Cônego Marinho