

**LEI ORDINÁRIA Nº:538/2024**

*“Dispõe sobre a criação do serviço de inspeção municipal SIM e dá outras providências.”*

O Prefeito Municipal de São João do Pacuí, Estado de Minas Gerais, no uso de suas atribuições legais, faz saber que a Câmara Municipal aprovou e ele sancionou e promulgou a seguinte lei:

Art. 1º. Fica criado o Serviço de Inspeção Municipal-SIM do município de São João do Pacuí- MG, cuja equipe que a compor será subordinada à Secretaria Municipal de Agricultura, Pecuária e Desenvolvimento Rural, devendo ser dimensionada conforme a demanda do registro de empreendimentos e da atividade a ser inspecionada.

§1º Os empreendimentos que processam exclusivamente produtos de origem animais não comestíveis, não estão sujeitos a Inspeção prevista nesta lei.

§2º O Município de São João do Pacuí, poderá delegar a competência para a execução, gestão e operacionalização do Serviço de Inspeção Municipal a um Consórcio Público Intermunicipal ao qual seja ente consorciado.

§3º Quando o Município for ente consorciado com a finalidade de execução, gestão e operacionalização do SIM, o Consórcio Público passa a ter o direito de publicar atos normativos inerentes ao SIM.

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.

§1º - A Inspeção Municipal em caráter permanente consiste na presença do Serviço Oficial de Inspeção para a realização dos procedimentos de inspeção e fiscalização ante e post mortem, durante as operações de abate das diferentes espécies de açougue, de caça, anfíbios, e répteis, nos estabelecimentos.

§ 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;
- c) o leite e seus derivados;
- d) o ovo e seus derivados;
- e) o mel, os produtos de abelhas e seus derivados;
- f) 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 extraíam ou recebam produtos de abelhas e seus derivados para beneficiamento ou industrialização;

Art. 8º. Compete ao Serviço de Inspeção Municipal inspecionar e fiscalizar a industrialização e o beneficiamento de alimentos de origem animal e vegetal e bebidas 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 SIM credenciará e estabelecerá parceria com laboratório de análise de água e 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 de produtos de origem animal em estabelecimentos sem registro no Serviço de Inspeção Oficial separadamente ou em ações conjuntas com outros órgãos públicos, podendo para tanto requisitar força policial.

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

Art. 11 O registro dos empreendimentos de produtos de origem animal será requerido ao SIM, instruído com os seguintes documentos:

§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 de registro 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, cujas características devem se enquadrar nos padrões microbiológicos e químicos oficiais;

VII - Outros documentos, conforme definido em norma complementar, publicada pelo SIM. Art. 12º. O funcionamento do estabelecimento será autorizado mediante emissão do Certificado de Registro do Empreendimento de POA pelo SIM, após cumprimento de todos os pré-requisitos constantes na presente lei bem como em seus regulamentos oficiais.

§ 1º Nos Municípios onde o SIM é executado/operacionalizado de forma consorciada, a emissão do Certificado de Registro de Empreendimento de POA, fica a cargo do Consórcio Público Intermunicipal ao qual o Município é aderido, para esta finalidade, por meio da Coordenação do SIM Consorciado.

§ 2º Os rótulos só podem ser usados nos produtos registrados a que correspondam, devendo constar neles a declaração do número de registro do produto e o carimbo da Inspeção seguindo modelos publicados no regulamento desta lei.

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 O estabelecimento agroindustrial de origem animal responde, nos termos legais, por infrações ou danos causados à saúde pública ou aos interesses do consumidor.

Art. 16 As penalidades a serem aplicadas por autoridade competente terão natureza pecuniária ou consistirão em obrigação de fazer ou de não fazer e acarretarão ao infrator, sem prejuízo da responsabilidade penal e civil cabíveis, isolada ou cumulativamente, as seguintes sanções:

I - Advertência, em casos de infração de natureza leve ou moderada quando o infrator for primário e não ter agido com dolo ou má fé;

II – Multa, com valor previsto no anexo I da presente lei, o qual será em Unidades

Fiscais do Estado de Minas Gerais (UFEMG), nos casos de natureza grave ou gravíssima, reincidência, dolo ou má fé, a ser apurado através de devido processo administrativo.

III - Apreensão e/ou inutilização de matérias-primas, produtos, subprodutos, ingredientes, rótulos e embalagens, quando não apresentarem condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim a que se destinem ou forem adulterados ou falsificados.

IV - Suspensão das atividades do Estabelecimento, se causar risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária e ainda, no caso de embaraço da ação fiscalizadora;

V - Interdição total ou parcial do Estabelecimento, quando a infração consistir na falsificação ou adulteração de produtos ou se verificar a inexistência de condições higiênico-sanitárias adequadas.

VI - Cassação de registro, de cadastro ou de credenciamento;

§ 1º As multas poderão ser elevadas até o máximo de cinquenta vezes, quando o volume do negócio do infrator faça prever que a punição será ineficaz, em caso de dolo e reincidência, conforme parecer emitido pela fiscalização competente.

§ 2º As infrações a que se refere o *caput* deste artigo deverão ser regulamentadas por ato normativo do Chefe do Poder Executivo ou pelo Consócio Público ao qual estiver vinculado conforme § 2º do art.1º.

§ 3º O não recolhimento da multa implicará inscrição do débito na dívida ativa, sujeitando o infrator à cobrança judicial, nos termos da legislação pertinente.

§ 4º Na aplicação das multas levar-se-á em conta a ocorrência de circunstância agravante, na forma estabelecida em regulamento.

§ 5º Constituem agravantes, para fins de aplicação das penalidades de que trata este artigo, o uso de artifício ardil, simulação, desacato, embaraço ou resistência à ação fiscal.

§ 6º A interdição e a suspensão poderão ser revogadas após o atendimento das exigências que motivaram a sanção.

§ 7º A não regularização do fato gerador da interdição e suspensão no prazo máximo

de 12 (doze) meses será motivo de cancelamento do registro do estabelecimento ou inutilização do produto pelo órgão de inspeção e fiscalização de produtos de origem animal.

§ 8º As despesas referentes à inutilização de produtos interditados ou apreendidos serão por conta do infrator.

Art. 17 Nos casos previstos, no Inciso III do Art. 16, será comunicado aos órgãos competentes, para a tomada das medidas cabíveis, isentando o município e/ou o Consórcio Público da responsabilidade da guarda e/ou inutilização dos produtos.

Parágrafo único: Será de responsabilidade do infrator a guarda dos produtos inutilizados e/ou irregulares, até decisão definitiva dos órgãos competentes.

Art. 18 As penalidades e sanções previstas nesta Lei serão aplicadas por autoridade sanitária responsável designada pelo Chefe do Poder Executivo Municipal e/ou Consórcio Público Intermunicipal, atendendo as legislações pertinentes.

Art. 19 As infrações administrativas serão apuradas em processo administrativo, assegurado o direito de ampla defesa e o contraditório, observadas as disposições desta Lei e do seu regulamento.

Parágrafo único: O regulamento desta Lei definirá o processo administrativo de que trata o caput deste artigo, inclusive os prazos de defesa e recurso, indicando ainda os casos que exijam ação ou omissão imediata do infrator.

Art. 20. O regulamento e atos complementares sobre inspeção industrial e sanitária dos estabelecimentos citados no art. 4º serão editados pelo Poder Executivo Municipal ou por consórcio público ao qual o município estiver vinculado.

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) a fixação dos tipos e padrões e aprovação de fórmulas de produtos de origem animal;
- h) o registro de rótulos e marcas;
- i) as penalidades a serem aplicadas por infrações cometidas;
- j) as análises laboratoriais;
- K) o trânsito de produtos e matérias primas de origem animal;
- l) quaisquer outros detalhes, que se tornarem necessários para maior eficiência dos trabalhos de fiscalização sanitária.

Art. 21. Os casos omissos ou de dúvidas que surgirem na execução da presente Lei, bem como a sua regulamentação, serão resolvidos através de atos normativos baixados pelo Chefe do Poder Executivo, ou pelo Consócio Público ao qual estiver vinculado conforme § 2º do art. 1º.

Art. 22. O Poder Executivo regulamentará esta Lei no prazo de 120 (cento e vinte dias) a contar da data de sua publicação, bem como poderá, aderir, em ato normativo às resoluções já existentes promovidas pelo Consócio Público ao qual estiver vinculado conforme § 2º do art. 1º.

Art. 23. Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação

Art. 24. Fica revogada a Lei Municipal nº 530 de 11 de março de 2024.

São João do Pacuí-MG, 20 de dezembro de 2024.



CAIO FREIRE CUNHA  
PREFEITO MUNICIPAL

**ANEXO – I**

Natureza da infração	Classificação dos agentes											
	Pessoa física		Microempreendedor Individual (MEI) <sup>1</sup>		Microempresa (ME) <sup>2</sup>		Empresa de Pequeno Porte (EPP) <sup>3</sup>		Média Empresa <sup>4</sup>		Demais estabelecimentos	
	Valores em UFEMG											
	Mínimo	Máximo	Mínimo	Máximo	Mínimo	Máximo	Mínimo	Máximo	Mínimo	Máximo	Mínimo	Máximo
Leve	18	45	18	45	90	270	180	270	270	540	270	900
Moderada	46	180	46	180	270	450	271	900	541	1.500	901	2.700
Grave	180	450	180	450	451	900	901	1800	1.501	3.750	2.701	9.000
Gravíssima	451	900	451	900	901	1.800	1801	5.500	3.750	9.000	9.001	28.000

1 – § 1º do art. 18-A da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006.

2 – Inciso I do caput do art. 3º da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006.

3 – Inciso II do caput do art. 3º da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006.

4 – Conforme classificação do Banco Nacional de Desenvolvimento Econômico e Social (BNDES).