



LEI Nº 957 DE 26 DE SETEMBRO DE 2018

“Dispõe sobre a constituição do Serviço de Inspeção Municipal (SIM) e os procedimentos de inspeção sanitária em estabelecimentos que produzam produtos de origem animal e vegetal e dá outras providências”, no Município de Córrego Novo / MG.

O Povo do Município de Córrego Novo, Estado de Minas Gerais, por seus representantes, aprovou, e, eu em seu nome, sanciono a seguinte Lei:

Artigo 1º - Esta Lei fixa normas de inspeção e de fiscalização sanitária, no Município de Córrego Novo, para a industrialização, o beneficiamento, comercialização de produtos de origem animal e vegetal, cria o Serviço de Inspeção Municipal – SIM e dá outras providências.

Parágrafo primeiro – Fica o Serviço de Inspeção Municipal de Córrego Novo (SIM), vinculado à Secretaria Municipal de Agricultura de Córrego Novo.

Parágrafo segundo – Esta Lei está em conformidade à Lei Federal nº 9.712/1998, ao Decreto Federal nº 5.741/2006 e ao Decreto nº 7.216/2010, que constituiu e regulamentou o Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (Suasa).

Artigo 2º - A Inspeção Municipal, depois de instalada, pode ser executada de forma permanente ou periódica.

Parágrafo primeiro - 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.

Parágrafo segundo - Entende-se por estabelecimentos de produtos vegetais, para efeito da presente Lei, qualquer instalação ou local nos quais são produzidos,



recebidos, manipulados, elaborados, transformados, preparados, conservados, armazenados, depositados, acondicionados, embalados, rotulados com finalidade comercial ou industrial, de vegetais e seus derivados, bem como os produtos utilizados para sua industrialização.

Parágrafo terceiro - 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 da Secretaria Municipal de Agropecuária e Abastecimento de Córrego Novo-MG, 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.

Parágrafo quarto – 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, em caráter complementar e com a parceria da defesa sanitária animal, para identificar as causas de problemas sanitários apurados na matéria-prima e/ou nos produtos no estabelecimento industrial.

Parágrafo quinto – Caberá ao Serviço de Inspeção Municipal SIM, de Córrego Novo-MG, a responsabilidade das atividades de inspeção sanitária.

Art. 3º - 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. 4º 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.

Parágrafo único. O Município poderá estabelecer parceria e cooperação técnica com instituição de ensino, laboratórios credenciados, com outros Municípios, com o Estado de Minas Gerais e com a União além de participar de consórcio de Municípios para facilitar o desenvolvimento de atividades relativas à inspeção sanitária, em consonância com o Sistema Único de Atenção a Sanidade Agropecuária/Sistema Brasileiro de Inspeção (SUASA/SISBI).

Art. 5º É estabelecida a obrigatoriedade da prévia fiscalização, sob o ponto de vista industrial e sanitário, de todos dos produtos de origem animal, comestíveis e não comestíveis, sejam ou não adicionados de produtos vegetais, preparados, transformados, manipulados, recebidos, acondicionados, depositados e em trânsito.

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 e cera de abelhas e seus derivados.

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

- a) nos estabelecimentos industriais especializados e nas propriedades rurais com instalações adequadas para a matança de animais e o seu preparo ou industrialização, sob qualquer forma, para o consumo;
- b) nos entrepostos de recebimento e distribuição do pescado e nas fábricas que industrializarem;
- c) nas usinas de beneficiamento do leite, nas fábricas de laticínios, nos postos de recebimento, refrigeração e desnatagem do leite ou de recebimento, refrigeração e manipulação dos seus derivados e nos respectivos entrepostos;
- d) nos entrepostos de ovos e nas fábricas de produtos derivados;



e) nos entrepostos que, de modo geral, recebam, manipulem, armazenem, conservem ou acondicionem produtos de origem animal;

f) nas propriedades rurais.

Art. 8º Compete ao SIM inspecionar e fiscalizar a industrialização e o beneficiamento de bebidas e alimentos de origem animal 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.

Parágrafo primeiro - As inspeções serão efetuadas por meio de medidas de rotina ou por provocação de terceiros.

Parágrafo segundo - 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.

Parágrafo terceiro - Os estabelecimentos abrangidos por esta lei deverão:

I – manter livro oficial onde serão registradas as informações, as recomendações e as visitas do Serviço de Inspeção Municipal para fins de controle da produção;

II – manter em arquivo próprio, sistema de controle que permita confrontar, em qualidade e quantidade, o produto processado com o lote que lhe deu origem.

Parágrafo quarto - 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 microbiológicos dos produtos.



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 os órgãos de Vigilância Sanitária do Município, podendo para tanto requisitar força policial.

Artigo 10º – Será constituído um Conselho de Inspeção Sanitária com a participação de representante da Secretaria Municipal de Agropecuária e Abastecimento, Vigilância Sanitária Municipal, e da Saúde, dos agricultores e dos consumidores para aconselhar, sugerir, debater e definir assuntos ligados a execução dos serviços de inspeção e de fiscalização sanitária e sobre criação de regulamentos, normas, portarias e outros.

Art. 11º Será criado um sistema único de informações sobre todo o trabalho e procedimentos de inspeção e de fiscalização sanitária.

Art. 12º O registro no Serviço de Inspeção Municipal (SIM) deve ser requerido na Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente, para análise prévia do terreno e parecer da fiscalização municipal para o meio ambiente e pelo SIM.

Art. 13º. Após a análise prévia, o interessado deverá fazer juntar ao processo os seguintes documentos:

- I - declaração de responsabilidade técnica, quando for o caso;
- II – relação de equipamentos utilizados no estabelecimento;
- III - memorial econômico sanitário do estabelecimento;
- IV - plano de gerenciamento de resíduos sólidos;
- V - solicitação de cadastro de produto;
- VI - fluxograma de produção do produto;
- VII - composição do produto;
- VIII - projeto arquitetônico completo devidamente assinado por profissional habilitado junto ao CREA;
- IX - planta baixa de cada pavimento em escala 1:100 ou 1:50, com layout de equipamento e mobiliário;
- X - memorial descritivo das construções/atividades;
- XI - cópia do CNPJ ou declaração de ser pequeno produtor rural;
- XII - cópia do contrato social;



- XIII - cópia de locação/arrendamento ou do registro do imóvel (caso o terreno ou prédio não seja próprio);
- XIV - cópia do alvará de licença e localização;
- XV - parecer técnico e laudo de inspeção feito pelo técnico do Serviço de Inspeção Municipal;
- XVI - Certidão Negativa de Débito junto à Prefeitura Municipal de Corrego Novo;
- XVII - Certidão Negativa de Débito junto ao Estado de Minas Gerais;
- XVIII - Certidão Negativa de Débito junto à Receita Federal;
- XIX - cópias dos documentos pessoais do proprietário (RG e CPF);
- XX - cópias dos documentos pessoais do responsável técnico (RG, CPF e identidade profissional);
- XXI - comprovante de pagamento das taxas;
- XXII - licença ou licenciamento de não passivo ambiental, com parecer técnico da Diretoria de Meio Ambiente;
- XXIII - boletins dos exames químico-físico e bacteriológico da água de abastecimento;
- XXIV - quando no perímetro urbano, autorização da concessionária para lançamento dos efluentes na rede coletora pública.
- Parágrafo primeiro - 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 ao terreno.
- Parágrafo segundo - O registro requerido tem validade de 10 anos, sendo revisão anualmente pelo SIM.
- Art. 14º Os produtos resultantes do processamento de que trata esta lei deverão ser embalados e rotulados, conforme legislação pertinente.
- Parágrafo único. Os rótulos e embalagens devem ser aprovados previamente pelo SIM antes de serem utilizados.
- Art. 15º As pessoas envolvidas na manipulação e processamento de alimentos deverão observar as normas sanitárias vigentes para cada atividade.
- Art. 16º Os recursos financeiros necessários para implantar, estruturar e manter o Serviço de Inspeção Municipal serão fornecidos pelas verbas alocadas na Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente, constantes no Orçamento do Município.



bem como de recursos oriundos do Fundo Municipal de Segurança Alimentar.

Parágrafo único. Poderão ser celebrados convênios e parcerias com outros órgãos públicos e privados para equipar e estruturar o SIM.

Artigo 17 - Os produtos deverão ser transportados e armazenados em condições adequadas para a preservação de sua sanidade e inocuidade.

Art. 18 - Serão responsabilizadas pela infração às disposições desta Lei, para efeito da aplicação das penalidades nele previstas, as pessoas físicas ou jurídicas:

I - fornecedoras de matérias-primas ou de produtos de origem animal, desde a origem até o recebimento nos estabelecimentos registrados ou relacionados no SIM;

II - proprietárias, locatárias ou arrendatárias de estabelecimentos registrados ou relacionados no SIM, onde forem recebidos, manipulados, beneficiados, processados, fracionados, industrializados, conservados, acondicionados, rotulados, armazenados, distribuídos ou expedidos matérias-primas ou produtos de origem animal;

III - que expedirem ou transportarem matérias-primas ou produtos de origem animal;

IV - importadoras e exportadoras de matérias-primas ou de produtos de origem animal.

Parágrafo único. A responsabilidade a que se refere o caput abrange as infrações cometidas por quaisquer empregados ou prepostos das pessoas físicas ou jurídicas que exerçam atividades industriais e comerciais de produtos de origem animal e vegetal ou de matérias-primas.

Art. 19 - Se houver evidência ou suspeita de que um produto de origem animal represente risco à saúde pública ou tenha sido alterado, adulterado ou falsificado, o SIM deverá adotar, isolada ou cumulativamente, as seguintes medidas cautelares:

I - apreensão do produto;

II - suspensão provisória do processo de fabricação ou de suas etapas; e

III - coleta de amostras do produto para realização de análises laboratoriais.

Parágrafo primeiro - Sempre que necessário, será determinada a revisão dos programas de autocontrole dos estabelecimentos.

Parágrafo segundo - A retomada do processo de fabricação ou a liberação do produto sob suspeita será autorizada caso o SIM constate a inexistência ou a cessação da causa que motivou a adoção da medida cautelar.



Parágrafo terceiro - O disposto no caput não afasta as competências de outros órgãos fiscalizadores, na forma da legislação.

Art. 20. Constituem infrações ao disposto nesta Lei, além de outras previstas:

- I - construir, ampliar ou reformar instalações sem a prévia aprovação do SIM;
- II - não realizar as transferências de responsabilidade ou deixar de notificar o comprador, o locatário ou o arrendatário sobre esta exigência legal, por ocasião da venda, da locação ou do arrendamento;
- III - utilizar rótulo que não atende ao disposto na legislação aplicável específica;
- IV - expedir matérias-primas, ingredientes, produtos ou embalagens em condições inadequadas;
- V - ultrapassar a capacidade máxima de abate, de industrialização, de beneficiamento ou de armazenagem;
- VI - elaborar produtos que não possuam processos de fabricação, de formulação e de composição registrados no SIM;
- VII - expedir produtos sem rótulos ou cujos rótulos não tenham sido registrados no SIM;
- VIII - desobedecer ou inobservar os preceitos de bem-estar animal dispostos na Lei e em normas complementares referentes aos produtos de origem animal e vegetal;
- IX - desobedecer ou inobservar as 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 de produtos;
- X - omitir elementos informativos sobre composição centesimal e tecnológica do processo de fabricação;
- XI - receber, utilizar, transportar, armazenar ou expedir matéria-prima, ingrediente ou produto desprovido da comprovação de sua procedência;
- XII - utilizar processo, substância, ingredientes ou aditivos que não atendem ao disposto na legislação específica;
- XIII - não cumprir os prazos previstos em seus programas de autocontrole e nos documentos expedidos em resposta ao SIM relativos a planos de ação, fiscalizações, autuações, intimações ou notificações;
- XIV - adquirir, manipular, expedir ou distribuir produtos de origem animal oriundos de estabelecimento não registrado ou relacionado no SIM ou que não conste no cadastro



- geral do Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal;
- XV - expedir ou distribuir produtos falsamente oriundos de um estabelecimento;
- XVI - elaborar produtos que não atendem ao disposto na legislação específica ou em desacordo com os processos de fabricação, de formulação e de composição registrados pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal;
- XVII - utilizar produtos com prazo de validade vencida, apor aos produtos novas datas depois de expirado o prazo ou apor data posterior à data de fabricação do produto;
- XVIII - prestar ou apresentar informações, declarações ou documentos falsos ou inexatos perante o órgão fiscalizador, referentes à quantidade, à qualidade e à procedência das matérias-primas, dos ingredientes e dos produtos ou sonegar qualquer informação que, direta ou indiretamente, interesse ao Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal e ao consumidor;
- XIX - fraudar registros sujeitos à verificação pelo SIM;
- XX - ceder ou utilizar de forma irregular lacres, carimbos oficiais, rótulos e embalagens;
- XXI - alterar ou fraudar qualquer matéria-prima, ingrediente ou produto de origem animal;
- XXII - simular a legalidade de matérias-primas, de ingredientes ou de produtos de origem desconhecida;
- XXIII - expedir para o comércio internacional produtos elaborados sem atenção ao disposto nas normas complementares relativas à exportação de produtos de origem animal; e
- XXIV - embaraçar a ação de servidor do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal no exercício de suas funções, com vistas a dificultar, a retardar, a impedir, a restringir ou a burlar os trabalhos de fiscalização;
- XXV - desacatar, intimidar, ameaçar, agredir ou tentar subornar servidor do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal;
- XXVI - produzir ou expedir produtos que representem risco à saúde pública;
- XXVII - produzir ou expedir, para fins comestíveis, produtos que sejam impróprios ao consumo humano;
- XXVIII - utilizar matérias-primas e produtos condenados ou não inspecionados no preparo de produtos usados na alimentação humana;



XXIX- utilizar, substituir, subtrair ou remover, total ou parcialmente, matéria-prima, produto, rótulo ou embalagem apreendidos pelo SIF e mantidos sob a guarda do estabelecimento;

XXX - fraudar documentos oficiais;

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

Art. 21. Consideram-se impróprios para o consumo humano, na forma em que se apresentam, no todo ou em parte, as matérias-primas ou os produtos de origem animal que:

I - apresentem-se alterados;

II - apresentem-se fraudados;

III - apresentem-se danificados por umidade ou fermentação, rançosos, com características físicas ou sensoriais anormais, contendo quaisquer sujidades ou que demonstrem pouco cuidado na manipulação, na elaboração, na conservação ou no acondicionamento;

IV - contenham substâncias ou contaminantes que não possuam limite estabelecido em legislação, mas que possam prejudicar a saúde do consumidor;

V - contenham substâncias tóxicas ou compostos radioativos em níveis acima dos limites permitidos em legislação específica;

VI - não atendam aos padrões fixados nesta Lei e em normas complementares;

VII - contenham microrganismos patogênicos em níveis acima dos limites permitidos nesta Lei, em normas complementares e em legislação específica;

VIII - revelem-se inadequados aos fins a que se destinam;

IX - contenham contaminantes, resíduos de agrotóxicos, de produtos de uso veterinário acima dos limites estabelecidos em legislação específica do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal e do órgão regulador da saúde;

IX - contenham contaminantes, resíduos de agrotóxicos, de produtos de uso veterinário acima dos limites estabelecidos em legislação específica do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento ou do órgão regulador da saúde;

X - sejam obtidos de animais que estejam sendo submetidos a tratamento com produtos de uso veterinário durante o período de carência recomendado pelo fabricante;



XI - sejam obtidos de animais que receberam alimentos ou produtos de uso veterinário que possam prejudicar a qualidade do produto;

XII - apresentem embalagens estufadas;

XIII - apresentem embalagens defeituosas, com seu conteúdo exposto à contaminação e à deterioração;

XIV - estejam com o prazo de validade expirado;

XV - não possuam procedência conhecida; ou

XVI - não estejam claramente identificados como oriundos de estabelecimento sob inspeção sanitária.

Parágrafo primeiro: Outras situações não previstas nos incisos de I a XVI podem tornar as matérias-primas e os produtos impróprios para consumo humano, conforme critérios definidos pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal.

Parágrafo segundo: Outras situações previstas nos artigos nº 38 a 45 da Lei Municipal nº 155 de 30 de setembro 1976.

Art. 22. Além dos casos previstos no art. 21, as carnes ou os produtos cárneos devem ser considerados impróprios para consumo humano, na forma como se apresentam, quando:

I - sejam obtidos de animais que se enquadrem nos casos de condenação previstos nesta Lei e em normas complementares;

II - estejam mofados ou bolorentos, exceto nos produtos em que a presença de mofo seja uma consequência natural de seu processamento tecnológico; ou

III - estejam infestados por parasitas ou com indícios de ação por insetos ou roedores.

Parágrafo único. São ainda considerados impróprios para consumo humano a carne ou os produtos cárneos obtidos de animais ou matérias-primas animais não submetidos à inspeção sanitária oficial.

Art. 23. Além dos casos previstos no art. 21, o pescado ou os produtos de pescado devem ser considerados impróprios para consumo humano, na forma como se apresentam, quando:

I - estejam em mau estado de conservação e com aspecto repugnante;

II - apresentem sinais de deterioração;

III - sejam portadores de lesões ou doenças

IV - apresentem infecção muscular maciça por parasitas;



V - tenham sido tratados por antissépticos ou conservadores não autorizados pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal;

VI - tenham sido recolhidos já mortos, salvo quando capturados em operações de pesca; ou

VII - apresentem perfurações dos envoltórios dos embutidos por parasitas.

Art. 24. Além dos casos previstos no art. 21, os ovos e derivados devem ser considerados impróprios para consumo humano, na forma como se encontram, quando apresentem:

I - alterações da gema e da clara, com gema aderente à casca, gema rompida, presença de manchas escuras ou de sangue alcançando também a clara, presença de embrião com mancha orbitária ou em adiantado estado de desenvolvimento;

II - mumificação ou estejam secos por outra causa;

III - podridão vermelha, negra ou branca;

IV - contaminação por fungos, externa ou internamente;

V - sujidades externas por materiais estercoreais ou tenham tido contato com substâncias capazes de transmitir odores ou sabores estranhos;

VI - rompimento da casca e estejam sujos; ou

VII - rompimento da casca e das membranas testáceas.

Parágrafo único. São também considerados impróprios para consumo humano os ovos que foram submetidos ao processo de incubação.

Art. 25. Além dos casos previstos no art. 21, considera-se impróprio para qualquer tipo de aproveitamento o leite cru, quando:

I - provenha de propriedade interdita pela autoridade de saúde animal competente;

II - na seleção da matéria-prima, apresente resíduos de produtos inibidores, de neutralizantes de acidez, de reconstituintes de densidade ou do índice crioscópico, de conservadores, de agentes inibidores do crescimento microbiano ou de outras substâncias estranhas à sua composição;

III - apresente corpos estranhos ou impurezas que causem repugnância; ou

IV - revele presença de colostro.

Parágrafo único. O leite considerado impróprio para qualquer tipo de aproveitamento e qualquer produto que tenha sido preparado com ele ou que a ele tenha sido misturado devem ser descartados e inutilizados pelo estabelecimento.



Art. 26. Além dos casos previstos nos art. 21 e art. 25, considera-se impróprio para produção de leite para consumo humano direto o leite cru, quando:

- I - não atenda as especificações previstas em normas complementares; ou
- II - não seja aprovado nos testes de estabilidade térmica estabelecidos em normas complementares.

Art. 27. Além dos casos previstos no art. 21, são considerados impróprios para consumo humano, na forma como se apresentam, o mel e o mel de abelhas sem ferrão que evidenciem fermentação avançada ou hidroximetilfurfural acima do estabelecido, conforme o disposto em normas complementares.

Art. 28. Para efeito das infrações previstas nesta Lei, as matérias-primas e os produtos podem ser considerados alterados ou fraudados.

Parágrafo único. São considerados fraudados as matérias-primas ou os produtos que apresentem adulterações ou falsificações, conforme disposto a seguir:

I - adulterações:

- a) as matérias-primas e os produtos que tenham sido privados parcial ou totalmente de seus componentes característicos em razão da substituição por outros inertes ou estranhos, não atendendo ao disposto na legislação específica;
- b) as matérias-primas e os produtos com adição de ingredientes, de aditivos, de coadjuvantes de tecnologia ou de substâncias de qualquer natureza com o objetivo de dissimular ou de ocultar alterações, deficiências de qualidade da matéria-prima, defeitos na elaboração ou de aumentar o volume ou o peso do produto;
- c) os produtos que na manipulação ou na elaboração tenham sido empregados matérias-primas ou ingredientes impróprios ou que não atendam ao disposto no RTIQ - Regulamentos Técnicos de Identidades e Qualidades de Produtos Láceos ou na formulação indicada no registro do produto;
- d) os produtos em que tenham sido empregados ingredientes, aditivos ou coadjuvantes de tecnologia diferentes daqueles expressos na formulação original ou sem prévia autorização do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal; ou
- e) os produtos que sofram alterações na data de fabricação, na data ou no prazo de validade;

II - falsificações:



- a) quando tenham sido utilizadas denominações diferentes das previstas nesta Lei, em normas complementares ou no registro de produtos junto ao Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal;
- b) os que tenham sido elaborados, fracionados ou reembalados, expostos ou não ao consumo, com a aparência e as características gerais de um outro produto registrado junto Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal e que se denominem como este, sem que o seja;
- c) quando o rótulo do produto contenha dizeres, gravuras ou qualquer expressão que induza o consumidor a erro ou confusão quanto à origem, à natureza ou à qualidade do produto ou lhe atribua qualidade terapêutica ou medicamentosa;
- d) os que tenham sido elaborados de espécie diferente da declarada no rótulo ou divergente da indicada no registro do produto; ou
- e) os que não tenham sofrido o processamento especificado em seu registro, expostos ou não ao consumo, e que estejam indicados como um produto processado.

Art. 29. O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento estabelecerá, em normas complementares, os critérios de destinação de matérias-primas e de produtos julgados impróprios para o consumo humano, na forma em que se apresentem, incluídos sua inutilização ou seu aproveitamento condicional, quando seja tecnicamente viável.

Art. 30. Nos casos previstos no art. 20, independentemente da penalidade administrativa aplicável, podem ser adotados os seguintes procedimentos:

I - nos casos de apreensão, após reinspeção completa, as matérias-primas e os produtos podem ser condenados ou pode ser autorizado o seu aproveitamento condicional para a alimentação humana, conforme disposto em normas complementares; e

II - nos casos de condenação, pode ser permitido o aproveitamento das matérias-primas e dos produtos para fins não comestíveis.

Art. 31. 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. 32. Sem prejuízo das responsabilidades civis e penais cabíveis, a infração ao disposto nesta Lei ou em normas complementares referentes aos produtos de origem



animal, considerada a sua natureza e a sua 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 - multa, nos casos não compreendidos no inciso I, tendo como valor máximo o correspondente ao valor definido no Art. 46 da Lei Municipal nº 155 de 30 de setembro 1976, observadas as seguintes gradações:

a) para infrações leves, multa de um a quinze por cento do valor máximo;

b) para infrações moderadas, multa de quinze a quarenta por cento do valor máximo;

c) para infrações graves, multa de quarenta a oitenta por cento do valor máximo; e

d) para infrações gravíssimas, multa de oitenta a cem por cento do valor máximo;

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

IV - suspensão de atividade, quando causar risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária ou quando causar embaraço à ação fiscalizadora;

V - 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; e

VI - cassação de registro ou do relacionamento do estabelecimento.

§ 1º As multas previstas no inciso II do caput serão agravadas até o grau máximo, nos casos de artifício, ardil, simulação, desacato, embaraço ou resistência à ação fiscal.

§ 2º A interdição ou a suspensão podem ser levantadas após o atendimento das exigências que as motivaram, exceto nos casos previstos no art. 517.

§ 3º Se a interdição total ou parcial não for levantada, nos termos do § 2º, após doze meses, será cancelado o registro ou o relacionamento do estabelecimento.

Art. 33. Para fins de aplicação da sanção de multa de que trata o inciso II do art. 32, são consideradas:

I - infrações leves as compreendidas nos incisos I a VII do caput do art. 20;

II - infrações moderadas as compreendidas nos incisos VIII a XVI do caput do art. 20;

III - infrações graves as compreendidas nos incisos XVII a XXIII do caput do art. 20;

e;



IV - infrações gravíssimas as compreendidas nos incisos XXIV a XXXI do caput do art. 20.

§ 1º As infrações classificadas como leves, moderadas ou graves poderão receber graduação superior, nos casos em que a falta cometida implicar risco à saúde ou aos interesses dos consumidores, ou, ainda, pelas sucessivas reincidências.

§ 2º - Aos que cometerem outras infrações a esta Lei ou às normas complementares, será aplicada multa no valor compreendido entre um e cem por cento do valor máximo da multa, de acordo com a gravidade da falta e seu impacto na saúde pública ou na saúde animal.

§ 3º - As multas a que se refere não isentam o infrator da apreensão ou da inutilização do produto, da interdição total ou parcial de instalações, da suspensão de atividades, da cassação do registro ou do relacionamento do estabelecimento ou da ação criminal, quando tais medidas couberem.

Art. 34º - Os casos omissos ou de dúvidas que surgirem na execução da presente lei, bem como a sua regulamentação, serão resolvidos por meio de resoluções e decretos baixados pela Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente, após debatidos no Conselho Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional.

Art. 35 - O Poder Executivo regulamentará esta Lei no prazo de 90 (noventa) dias a contar da data de sua publicação.

Art. 36. Revogam-se as disposições em contrário, esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

Córrego Novo/MG, 26 de setembro de 2018.

Altenir Lima de Paula
Prefeito Municipal