



CNPJ Nº. 01.612.477/0001-90

LEI MUNICIPAL Nº 476, DE 14 DE MARÇO DE 2024.

Dispõe sobre a criação do serviço de inspeção municipal-SIM e dá outras providências.

O povo do Município de Ibiracatu - 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 Ibiracatu - 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 Ibiracatu – 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. Soares Coutinho
CPF: 041.301.016-33
Prefeitura Municipal de Ibiracatu-MG

PUBLICADO
EM 14/03/2024



CNPJ Nº. 01.612.477/0001-90

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, 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



CNPJ Nº. 01.612.477/0001-90

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;
- g) 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;
- 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.

Artur Soares Coullinho
CPF: 041.301.016-33
Prefeitura Municipal de Ibiracatu-MG



CNPJ Nº. 01.612.477/0001-90

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 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.


Artur Soares Coutinho
CPF: 041.301.016-33
Prefeitura Municipal de Ibiracatu-MG



CNPJ Nº. 01.612.477/0001-90

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.

§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;

[Assinatura]
Art. Soares
CPF: 041.301.016-33
Prefeitura Municipal de Ibiracatu-MG



CNPJ Nº. 01.612.477/0001-90

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.

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;

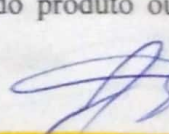
II - Pena educativa;

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


Carlos Soares Coutinho
CPF: 041.303.016-33
Prefeitura Municipal de Ibiracatu-MG



CNPJ N°. 01.612.477/0001-90

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:

- 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.

PUBLICADO
EM 14/03/2024



CNPJ N°. 01.612.477/0001-90

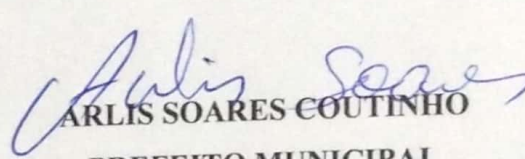
Art. 19°. Os casos omissos ou de dúvidas que surgirem na execução da presente Lei, bem como a sua regulamentação, serão resolvidos através de resoluções baixados pelo CODANORTE.

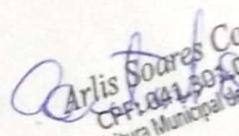
Art. 20°. O Poder Executivo regulamentará esta Lei no prazo de 120 (cento e vinte) dias a contar da data de sua publicação.

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

Art. 22°. Revogam-se as disposições em contrário.

Prefeitura Municipal de Ibiracatu – MG, 14 de março de 2024.


ARLIS SOARES COUTINHO
PREFEITO MUNICIPAL


Arlis Soares Coutinho
CPF: 041.894.016-33
Prefeitura Municipal de Ibiracatu-MG

PUBLICADO
EM 14/03/2024
