PROJETO DE LEI Nº 22, DE 29 DE ABRIL DE 2025

Dispõe sobre a constituição do Serviço de Inspeção Municipal (S.I.M) e dos procedimentos de inspeção sanitária em estabelecimentos que produzam produtos de origem animal e vegetal e dá outras providências.

A Câmara Municipal de Carmópolis de Minas aprovou e eu, Prefeito Municipal, sanciono a seguinte lei:

A CÂMARA MUNICIPAL DE CARMÓPOLIS DE MINAS DECRETA:

CAPÍTULO I
DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL CONSORCIADO

Art.1º. Fica instituído o Serviço de Inspeção Municipal – SIM, vinculado e de competência da Secretaria Municipal de Desenvolvimento, Agricultura e Meio Ambiente, que tem por finalidade a inspeção industrial e sanitária 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 e bem como os de origem vegetal no Município de Carmópolis de Minas, Estado de Minas Gerais, conforme normas estabelecidas nesta Lei.

Art. 2º. Caberá ao Serviço de Inspeção a responsabilidade pelas atividades de inspeção sanitária e atenção à sanidade agropecuária.

§1º A Secretaria Municipal de Desenvolvimento, Agricultura e Meio Ambiente atuará em conjunto com o Consórcio Intermunicipal de Gestão e Desenvolvimento Ambiental Sustentável das Vertentes - CIGEDAS através do Programa Serviço de Inspeção Municipal Consorciado para facilitar o desenvolvimento de atividades relativas à inspeção sanitária, em consonância com Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA) e Decreto nº 10.032, de 1º de outubro de 2019.

§2º Após a adesão do Serviço de Inspeção Municipal (SIM) ao Sistema Brasileiro de Inspeção - SISBI, os produtos inspecionados pelo serviço de inspeção municipal poderão ser comercializados em quaisquer dos municípios integrantes do consórcio.

Art. 3º São objetivos da presente lei:
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 - Concentrar 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. Todas as ações da inspeção e da vigilância sanitária serão executadas visando a segurança alimentar e a educação sanitária, buscando o comprometimento dos integrantes da cadeia produtiva agropecuária e da sociedade em geral, no cumprimento de normas e regulamentos.

Art. 5º. Estão sujeitos à inspeção e rotulagem do SIM, todos os produtos de origem animal e ou vegetal, comestíveis e não comestíveis, que tenham sido de alguma forma beneficiados e/ou transformados, cuja fiscalização será feita nos seguintes locais, para o recebimento do selo de inspeção municipal:
I - nos estabelecimentos industriais especializados e nas propriedades rurais com instalações adequadas para o abate de animais e seu preparo ou industrialização, sob qualquer forma de consumo;
II - nos matadouros e frigoríficos, coibindo o abate clandestino e a respectiva comercialização;
III - nos entrepostos de recebimento e distribuição do pescado e nas fábricas que o industrializarem;
IV - nas usinas de beneficiamento de 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;
V - nas usinas de beneficiamento de leite, coibindo o comércio *in natura* e permitindo somente o comércio de leite pasteurizado, podendo ser a pasteurização rápida ou lenta;

VI - nos entrepostos de ovos e fábricas de produtos derivados;
VII - nos entrepostos que, de modo geral, recebam, manipulem, elaborem, armazenem, conservem ou acondicionem produtos de origem animal ou vegetal;
VIII – nos estabelecimentos destinados à recepção, extração e manipulação do mel e elaboração de produtos apícolas;
IX - nas propriedades rurais ou fontes produtoras;
X - No trânsito de produtos de origem animal e vegetal destinados à alimentação humana ou à industrialização;
Parágrafo Único. Entende-se por estabelecimento processador de produtos, para fins desta lei, qualquer instalação ou local nos quais são utilizados, bem como quaisquer locais onde são recebidos, manipulados, elaborados, transformados, preparados, conservados, armazenados, depositados, acondicionados, embalados e rotulados, com finalidade industrial ou comercial, a carne das várias espécies animais, inclusive pescado e seus derivados, o leite e seus derivados, o ovo e seus derivados, o mel, a cera de abelha e seus derivados, produtos panificados tais como pães, biscoitos, bolos e roscas.

Art. 6º. É proibido o funcionamento de qualquer estabelecimento industrial ou entreposto de produtos de origem animal, vegetal ou panificados que não estejam previamente registrados na forma das legislações federal, estadual e/ou municipal, e que não satisfaçam as normas regulamentares.

Art. 7º. Estão sujeitos à inspeção prévia e fiscalização nesta lei:
I - Os animais destinados ao abate para consumo humano, seus produtos e subprodutos para utilização como matéria-prima;
II - O pescado e seus derivados;
III - O leite e seus derivados;
IV - O ovo e seus derivados;
V - O mel e a cera de abelhas e seus derivados;
VI – Cereais, frutas, tubérculos e raízes, legumes, leguminosas, vegetais e seus subprodutos;
Parágrafo único. Fica dispensada a prévia inspeção e fiscalização de que trata o *caput* deste artigo quando esta tenha sido realizada por outro nível de inspeção.

Art. 8º. 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.

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

§3º Os estabelecimentos com inspeção periódica terão a frequência de execução de inspeção estabelecida em normas complementares expedidas pela autoridade competente da Secretaria Municipal de Desenvolvimento, Agricultura e Meio Ambiente, 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.

Art. 9º. A inspeção prévia e fiscalização de que trata esta Lei serão exercidas com estrita observância às legislações federal, estadual e municipal pertinentes à matéria, em especial as Leis federais nrs 1.283, de 18 de dezembro de 1950, e 7.889, de 23 de novembro de 1989, sendo supervisionada por médico veterinário e profissionais habilitados, conforme previsão constante do art. 5º, alínea “f” da Lei federal N° 5.517, de 23 de outubro de 1968, e terá como objetivos:

I. O controle das condições higiênicas, sanitárias e tecnológicas, de produção, manipulação, beneficiamento, armazenamento e transporte de produtos, subprodutos e derivados de origem animal, bem como os panificados e seus derivados;
II. O controle de qualidade e as condições técnico-sanitárias dos estabelecimentos em que são produzidos, preparados, manipulados, beneficiados, acondicionados, armazenados, transportados, distribuídos e comercializados os produtos de origem animal e/ou panificados;
III. A fiscalização das condições de higiene das pessoas que trabalham nos estabelecimentos referidos no inciso anterior;
IV. A fiscalização e controle de todos os materiais utilizados na manipulação, acondicionamento e embalagem de produtos, subprodutos e derivados de origem animal e/ou panificados;
V. A disciplina dos padrões higiênicos, sanitários e tecnológicos dos produtos, subprodutos e derivados de origem animal e/ou panificados;

VI. A fiscalização e o controle do uso de aditivos empregados na industrialização dos produtos, subprodutos e derivados de origem animal e/ou panificados;

VII. A realização dos exames tecnológicos, microbiológicos, histológicos, físico-químicos, enzimáticos e dos caracteres organolépticos de matéria-prima e produtos, quando necessários.

Art. 10. A fiscalização e a inspeção de que trata a presente Lei serão exercidas em caráter permanente e periódico, segundo as particularidades dos estabelecimentos, especificadas em regulamentação própria.

Art. 11. O Serviço de Inspeção Municipal (SIM) respeitará as especificidades dos diferentes tipos de produtos e das diferentes escalas de produção, incluindo a agroindústria rural de pequeno porte.

Art. 12. Cabe ao Serviço de Inspeção Municipal (SIM) realizar um monitoramento da qualidade dos produtos, através de métodos cientificamente reconhecidos.

§ 1º O Serviço de Inspeção Municipal (SIM), fica autorizado a celebrar convênios para este fim.

§ 2º O monitoramento realizado para a finalidade estabelecida no *caput* deste artigo deve ser acompanhado de instruções aos produtores.

Art. 13. As matérias primas, os animais, os produtos, subprodutos, os insumos e os vegetais deverão seguir os padrões de sanidade e fabricação definidos em regulamentos técnicos de identidade e qualidade, portarias, instruções normativas, manuais e normas federais, estaduais ou municipais especificadas em regulamento.

Art.14. Para acesso ao Serviço de Inspeção Municipal (SIM) o estabelecimento interessado deverá apresentar requerimento dirigido ao responsável da Secretaria Municipal de Desenvolvimento, Agricultura e Meio Ambiente, solicitando a inspeção e apresentando a documentação exigida pelo processo de registro, definido em regulamento.

§ 1º. Para se adequarem a esta lei, os estabelecimentos já existentes deverão apresentar os respectivos projetos para aprovação do registro no Serviço de Inspeção Municipal (SIM), definidos em regulamento.

§ 2º. Deverá ser submetido à aprovação do Serviço de Inspeção Municipal (SIM) todo e qualquer projeto visando à construção, instalação, reforma ou ampliação do estabelecimento.

Art.15. Sem prejuízo de outras disposições pertinentes, o regulamento a esta Lei estabelecerá, entre outras medidas:

I. classificação, funcionamento, registro e higiene dos estabelecimentos;
II. as condições e exigências para o registro no SIM;
III. inspeção industrial e sanitária de carne, leite, ovos, mel, panificação e produtos de origem vegetal e seus subprodutos;
IV. obrigação dos proprietários dos estabelecimentos, responsáveis ou prepostos;
V. a fixação dos tipos e padrões de aprovação de fórmulas de produtos, subprodutos e derivados de origem animal ou vegetal, bem como panificados;
VI. a periodicidade das análises laboratoriais;
VII. o trânsito de produtos, subprodutos e derivados de origem animal, bem como panificados;
VIII. as penalidades a serem aplicadas por infrações cometidas;
IX. forma de cobrança das taxas;
X. embalagem e rotulagem.
XI.

CAPÍTULO II
DAS TAXAS

Art.16. A Taxa referente ao Poder de Polícia sobre os produtos e atividades abrangidos por esta Lei tem como fato gerador a prestação de serviços de inspeção prévia e fiscalização, industrial e sanitária, concernente ao registro do produto mediante a outorga do Selo de Inspeção Municipal.

§1º. A cobrança das taxas incidentes sobre a inspeção prévia e fiscalização do abate de animais será efetuada mensalmente, de acordo com o volume de produção do estabelecimento.

§2º. A cobrança das taxas sobre a inspeção prévia e fiscalização dos demais produtos será efetuada anualmente, de acordo com a natureza do produto.

§3º. As taxas referidas no §§ 1º e 2º deste artigo encontram-se definidas nos Anexos I, II, e III, desta Lei e serão corrigidas anualmente pelo mesmo índice que for aplicado aos demais tributos municipais.

§4º. A forma de cobrança das taxas enumeradas neste artigo será estabelecida em regulamento.

CAPÍTULO III

DAS INFRAÇÕES

Art.17. Constituem infrações ao disposto nesta Lei, além de outras previstas:

I - construir, ampliar ou reformar instalações sem a prévia aprovação do Serviço de Inspeção Municipal;

II - utilizar rótulo que não atenda ao disposto na legislação aplicável específica;

III - expedir matérias-primas, ingredientes, produtos ou embalagens em condições inadequadas;

IV - ultrapassar a capacidade máxima de abate, de industrialização, de beneficiamento ou de armazenagem;

V - elaborar produtos que não possuam processos de fabricação, formulação e de composição registrados;

VI - expedir produtos sem rótulos ou cujos rótulos não tenham sido registrados;

VII - desobedecer ou inobservar os preceitos de bem-estar animal dispostos nesta Lei;

VIII - desobedecer ou inobservar as exigências sanitárias relativas ao funcionamento e à higiene das instalações, equipamentos, utensílios e dos trabalhos de manipulação e de preparo de matérias-primas e de produtos;

IX - omitir elementos informativos sobre composição centesimal e tecnológica do processo de fabricação;

X - receber, utilizar, transportar, armazenar ou expedir matéria-prima, ingrediente ou produto desprovido da comprovação de sua procedência;

XI - utilizar processo, substância, ingredientes ou aditivos que não atendam ao disposto na legislação específica;

XII - não cumprir os prazos previstos em seus programas de autocontrole e nos documentos expedidos em resposta ao SIM relativos a fiscalizações, autuações, intimações ou notificações;

XIII - adquirir, manipular, expedir ou distribuir produtos de origem animal oriundos de estabelecimento não inspecionados no âmbito do Serviço de Inspeção Municipal (SIM), Serviço de Inspeção Estadual (SIE), Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Sistema Brasileiro de Inspeção (SISBI);

XIV - expedir ou distribuir produtos falsamente oriundos de um estabelecimento;

XV - elaborar produtos que não atendem ao disposto na legislação específica ou em desacordo com os processos de fabricação, de formulação e de composição previstos pela legislação aplicável;

XVI - 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;

XVII - 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 SIM;

XVIII - fraudar registros sujeitos à verificação pelo SIM;

XIX - ceder ou utilizar de forma irregular lacres, carimbos oficiais, rótulos e embalagens;

XX - alterar ou fraudar qualquer matéria-prima, ingrediente ou produto de origem animal;

XXI - simular a legalidade de matérias-primas, de ingredientes ou de produtos de origem desconhecida;

XXII - embaraçar a ação de servidor do SIM no exercício de suas funções, com vistas a dificultar, a retardar, a impedir, a restringir ou a burlar os trabalhos de fiscalização;

XXIII - desacatar, intimidar, ameaçar, agredir ou tentar subornar servidor do SIM;

XXIV - produzir ou expedir produtos que representem risco à saúde pública;

XXV - produzir ou expedir, para fins comestíveis, produtos que sejam impróprios ao consumo humano;

XXVI - utilizar matérias-primas e produtos condenados ou não inspecionados no preparo de produtos usados na alimentação humana;

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

XXVIII - fraudar documentos oficiais;

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

Art.18. 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;
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;
XVI - não estejam claramente identificados como oriundos de estabelecimento sob inspeção sanitária.

Art. 19. Além dos casos previstos no art. 18, 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 na legislação aplicável;
II - estejam mofados ou bolorentos, exceto nos produtos em que a presença de mofos seja uma consequência natural de seu processamento tecnológico; ou,
III - estejam infestados por parasitas ou com indícios de ação por insetos ou roedores;
IV - obtidos de animais ou matérias-primas animais não submetidos à inspeção sanitária oficial.

Art. 20. Além dos casos previstos no art.18, 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;
VI - tenham sido recolhidos já mortos, salvo quando capturados em operações de pesca;
VII - apresentem perfurações dos envoltórios dos embutidos por parasitas.

Art. 21. Além dos casos previstos no art. 19, 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 estercorais 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.
VIII – resultem de processo de incubação.

Art.22. Além dos casos previstos no art.19 considera-se impróprio para qualquer tipo de aproveitamento o leite cru, quando:
I - provenha de propriedade interditada 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.23. Além dos casos previstos no art. 22, considera-se impróprio para produção de leite para consumo humano direto o leite cru, quando:

I - não atenda as especificações previstas na legislação;

II - não seja aprovado nos testes de estabilidade térmica estabelecidos em normas complementares.

Art. 24. Além dos casos previstos no art. 19 são considerados impróprios para consumo humano, na forma como se apresentam, o mel de abelhas sem ferrão que evidenciem fermentação avançada acima do estabelecido, conforme o disposto em normas complementares.

Art. 25. Para efeito das infrações previstas nesta Lei, são consideradas fraudadas as matérias-primas ou os produtos que apresentem adulterações ou falsificações, nas formas seguintes:

I – São consideradas 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 em legislação pertinente 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 órgão competente;

e) os produtos que sofram alterações na data de fabricação, na data ou no prazo de validade;

II - São consideradas falsificações:

a) quando tenham sido utilizadas denominações diferentes das previstas na legislação aplicável;

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 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.26. Nos casos previstos no art.19, 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.

CAPÍTULO IV
DAS PENALIDADES

Art. 27. Sem prejuízo das responsabilidades civis e penais cabíveis, a infração à legislação aplicável ao SIM referente aos produtos de origem animal ou vegetal, 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 fixado nesta lei, observadas as seguintes gradações:
a) para infrações leves: 260 UFM;
b) para infrações médias: 520 UFM;
c) para infrações graves: 1.040 UFM; e
d) para infrações gravíssimas: multa de 2.080 UFM.
III - apreensão e perda 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;
VI - cassação do Alvará de Licença de Localização e Funcionamento do estabelecimento.
§ 1º A interdição de que trata o inciso V do *caput* poderá ser levantada, após atendimento das exigências que motivaram a sanção.
§ 2º Se a interdição não for levantada, será efetuada a cassação do Alvará de Licença de Localização e Funcionamento, no prazo de:
I - 10 (dez) dias, quando a autuação ocorrer em virtude de adulteração do produto;
II - 30 (trinta) dias, quando a autuação ocorrer pelo não atendimento das condições higiênico-sanitárias exigidas.

Art. 28. Para fins de aplicação da sanção de multa de que trata o inciso II do art. 27, são consideradas:
I - infrações leves as compreendidas nos incisos I a VII do caput do art. 17;
II - infrações médias as compreendidas nos incisos VIII a XVI do caput do art. 17;
III - infrações graves as compreendidas nos incisos XVII a XXII do caput do art. 17; e
IV - infrações gravíssimas as compreendidas nos incisos XXIII a XXIX do caput do art.17.
§ 1º As infrações classificadas como leves, médias 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 à legislação aplicável ao SIM, 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, observadas as circunstâncias atenuantes e agravantes previstas nesta Lei.

Art. 29. Nenhum estabelecimento ou entreposto de produtos de origem animal e vegetal poderá funcionar no Município sem que esteja previamente cadastrado no SISTEMA DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – S.I.M., para a fiscalização da sua atividade.

Art. 30. Para efeito de apreensão ou condenação, além dos casos específicos previstos nesta Lei, consideram-se impróprios para o consumo, no todo ou em parte, os produtos de origem animal e vegetal:

I – que se apresentem danificados por umidade ou fermentação, rançosos, mofados ou bolorentos, de caracteres físicos ou organolépticos anormais, contendo quaisquer sujidades ou que demonstrem pouco cuidado na manipulação, elaboração, preparo, conservação ou acondicionamento;
II – que forem adulterados, fraudados ou falsificados;
III – que contiverem substâncias tóxicas ou nocivas à saúde;
IV – que forem prejudiciais ou imprestáveis à alimentação por qualquer motivo;
V – que contrarie o disposto em normas sanitárias vigentes.

Art. 31. Além dos casos especificados nesta Lei são consideradas adulterações, fraudes ou falsificações, como regra geral:
I – adulterações:
a) quando os produtos tenham sido elaborados em condições que contrariem as especificações e determinações fixadas;
b) quando no preparo dos produtos haja sido empregada matéria prima alterada ou impura;
c) quando tenham sido empregadas substâncias de qualidade, tipo e espécies diferentes da composição normal do produto sem prévia autorização da Inspeção Municipal;
d) quando os produtos tenham sido coloridos ou aromatizados sem prévia autorização e não conste declaração nos rótulos;
e) intenção dolosa em mascarar a data de fabricação;
II – fraude:
a) alteração ou modificação total ou parcial de um ou mais elementos normais do produto, de acordo com os padrões estabelecidos ou fórmulas aprovadas pela Inspeção Municipal;
b) quando as operações de manipulação e elaboração forem executadas com a intenção deliberada de estabelecer falsa impressão aos produtos fabricados;
c) supressão de um ou mais elementos e substituição por outros visando aumento de volume ou peso, em detrimento de sua composição normal ou do valor nutritivo intrínseco;
d) conservação com substâncias proibidas;
e) especificação total ou parcial na rotulagem de um determinado produto que não contenha no produto;
III – falsificações:

a) quando os produtos forem elaborados, preparados e expostos ao consumo em forma, caracteres e rotulagem que constituam processos especiais, privilégios ou exclusivamente de outrem sem que seus legítimos proprietários tenham dado autorização;
b) quando forem usadas denominações diferentes das previstas nesta Lei ou fórmulas aprovadas.
§1º. A aplicação de multa não isenta o infrator do cumprimento das exigências que as tenham motivado, marcando-se quando for o caso, novo prazo para o cumprimento, findo o qual poderá, de acordo com a gravidade da falta e a juízo do Serviço de Inspeção Municipal, ser novamente multado no dobro da multa anterior, ter suspensa a atividade ou cassado o registro do estabelecimento no S.I.M.
§2º. Poderão ser enquadrados pelos fiscais como infração e penalidade, atos ou procedimentos que não constem do rol deste artigo e do Decreto de regulamentação, mas que contrariem as disposições desta Lei ou da legislação pertinente.
§3º. Além dos casos especificados nesta Lei poderão constar da Lei que institui o SIM e seus regulamentos outras infrações consideradas adulterações, fraudes ou falsificações.
§4. Para cálculos de multas baseadas em UFM's (Unidade Fiscal do Município) deve ser considerado o valor vigente no primeiro dia do mês em que se lavrar o auto de infração.

Art.32. Para imposição da pena de multa e sua graduação dentro dos limites estipulados, a autoridade sanitária levará em conta:
I – as circunstâncias atenuantes e agravantes;
II – a gravidade do fato, tendo em vista as suas consequências para a saúde pública;
III – os antecedentes do autuado quanto ao descumprimento da legislação sanitária;
IV – a capacidade econômica do autuado;
V – a reincidência.
§1º. Em caso de reincidência de determinada infração e/ou claro manifesto de dolo ou má fé, a multa, sempre, será aplicada no dobro do valor do grau máximo ao da sua classificação.
§2º. As multas previstas nesta lei serão agravadas em grau máximo, nos casos de artifício, ardil, simulação, desacato, embaraço ou resistência à ação fiscal.

Art. 33. Para efeito da fixação dos valores da multa de que trata o inciso II do *caput* do art. 27, serão considerados, além da gravidade do fato, em vista de suas consequências para a saúde pública e para os interesses do consumidor, os antecedentes do infrator e as circunstâncias atenuantes e agravantes.

§ 1º São consideradas circunstâncias atenuantes:

I - o infrator ser primário;

II - a ação do infrator não ter sido fundamental para a consecução do fato;

III - o infrator, espontaneamente, procurar minorar ou reparar as consequências do ato lesivo que lhe for imputado;

IV - a infração cometida configurar-se como sem dolo ou sem má-fé;

V - a infração ter sido cometida acidentalmente;

VI - a infração não acarretar vantagem econômica para o infrator; ou

VII - a infração não afetar a qualidade do produto.

§ 2º São consideradas circunstâncias agravantes:

I - O infrator ser reincidente;

II - O infrator ter cometido a infração com vistas à obtenção de qualquer tipo de vantagem;

III - O infrator deixar de tomar providências para evitar o ato, mesmo tendo conhecimento de sua lesividade para a saúde pública;

IV - O infrator ter coagido outrem para a execução material da infração;

V - A infração ter consequência danosa para a saúde pública ou para o consumidor;

VI - O infrator ter colocado obstáculo ou embaraço à ação da fiscalização ou à inspeção;

VII - O infrator ter agido com dolo ou com má-fé; ou

VIII - O infrator ter descumprido as obrigações de depositário relativas à guarda do produto.

§ 3º Na hipótese de haver concurso de circunstâncias atenuantes e agravantes, a aplicação da pena deve ser considerada em razão das que sejam preponderantes.

§ 4º Verifica-se reincidência quando o infrator cometer nova infração depois do trânsito em julgado da decisão administrativa que o tenha condenado pela infração anterior, podendo ser genérica ou específica.

§ 5º A reincidência genérica é caracterizada pelo cometimento de nova infração e a reincidência específica é caracterizada pela repetição de infração já anteriormente cometida.

§ 6º Para efeito de reincidência, não prevalece a condenação anterior se entre a data do cumprimento ou da extinção da penalidade administrativa e a data da infração posterior tiver decorrido mais de cinco anos, podendo norma específica reduzir esse tempo.

§ 7º Quando a mesma infração for objeto de enquadramento em mais de um dispositivo desta lei, prevalece para efeito de punição o enquadramento mais específico em relação ao mais genérico.

§ 8º Na fixação da pena de multa deve-se atender, principalmente, a situação econômica do infrator e se o ato foi praticado mediante ardil, simulação, desacato e embaraço à ação fiscal;

§ 9º A multa pode ser aumentada até o triplo, se a autoridade competente considerar que, em virtude da situação econômica do infrator, é ineficaz, embora aplicada no máximo;

§ 10 O valor da multa será atualizado, quando da cobrança, pelo Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo – IPCA**;**

§ 11 As multas a que se refere o presente instrumento serão aplicadas sem prejuízo de outras que, por lei, possam ser impostas por autoridades de saúde pública ou policiais;

Art. 34. As multas a que se refere esta Lei 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, do Alvará de Licença de Localização e Funcionamento do estabelecimento ou da ação criminal, quando tais medidas couberem.

Art. 35. As penalidades a serem aplicadas pela 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. 36. Apurando-se no mesmo processo administrativo a prática de duas ou mais infrações, as penalidades serão aplicadas cumulativamente para cada disposição infringida.

Art. 37. O Poder Executivo regulamentará esta Lei no prazo de noventa dias a contar da data de sua publicação.

Art. 38. Fica revogada a Lei nº 2.393, de 08 de agosto de 2023.

Carmópolis de Minas, 29 de abril de 2025.

Celio Roberto Azevedo
Prefeito

CELIO ROBERTO AZEVEDO:06803314685
Assinado de forma digital por CELIO ROBERTO AZEVEDO:06803314685
Dados: 2025.04.29 18:40:55 -03'00'

ANEXO ÚNICO

TAXA DE FISCALIZAÇÃO DE ABATE DE ANIMAIS

Fiscalização Sanitária	Unidade	Valor
Abate de Bovinos e Bubalinos	Cabeça	3 UFM
Abate de Suínos	Cabeça	1 UFM
Abate de Ovinos e Caprinos	Cabeça	1 UFM
Abate de Aves	Cabeça	1 UFM
Abate de Peixe	Quilograma	1 UFM
Abate de Coelhos	Cabeça	1 UFM

Carmópolis de Minas, 29 de abril de 2025.

Celio Roberto Azevedo
Prefeito

CELIO ROBERTO AZEVEDO:06803314685
Assinado de forma digital por CELIO ROBERTO AZEVEDO:06803314685
Dados: 2025.04.29 18:41:09 -03'00'