LEI N.º 4.248, DE 22 DE DEZEMBRO DE 2023.

Dispõe sobre o Serviço de Inspeção Municipal e os procedimentos de inspeção sanitária e industrial dos produtos de origem animal e dá outras providências.

A CÂMARA MUNICIPAL DE CONGONHAS, Estado de Minas Gerais, decreta e eu, Prefeito de Congonhas, sanciono e a seguinte Lei:

Art. 1º Observada a competência comum da União, do Estado e do Município, prevista no inciso II, art. 23 da Constituição Federal, a prévia inspeção sanitária e industrial dos produtos de origem animal, sob a jurisdição do Município, será realizada por Serviço de Inspeção Municipal, vinculado à Secretaria Municipal de Meio Ambiente e Desenvolvimento Rural ou por serviço de inspeção gerido e executado por consórcio público intermunicipal, constituído na forma de associação pública, do qual o município faça parte, mediante delegação de competência.

Art. 2º Fica autorizada a delegação de competência do poder de polícia administrativa, para fins de gestão e execução das atividades do serviço de inspeção sanitária e industrial, de que trata esta Lei, inclusive de fiscalização, ao consórcio público, constituído na forma de associação pública, do qual o Município faça parte.

§ 1º Os produtos de origem animal inspecionados por serviço de inspeção executado por consórcio público, na forma delegada a que refere o caput deste artigo, atendidos os requisitos estabelecidos em ato do Ministro de Estado da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, poderão ser comercializados em quaisquer dos Municípios integrantes do respectivo consórcio.

§ 2º Caso o consórcio público não adira ao Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal no prazo estabelecido pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, os serviços de inspeção terão validade apenas para o comércio realizado na jurisdição do próprio Município.

Art. 3º A Inspeção Municipal, depois de instalada, pode ser executada de forma permanente ou periódica.

Art. 4º A inspeção deve ser executada obrigatoriamente de forma permanente nos estabelecimentos durante o abate das diferentes espécies animais.

Parágrafo único. 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.

Art. 5º Nos demais estabelecimentos previstos nesta Lei a inspeção será executada de forma periódica.

Parágrafo único. Os estabelecimentos com inspeção periódica terão a frequência de execução de inspeção estabelecida em normas complementares expedidos por autoridade

Claudio Antônio de Souza
Prefeito Municipal

PRAÇA PRESIDENTE KUBITSCHEK, 135 - CENTRO - CONGONHAS - MG - CEP 36415-000 - TEL.: (31) 3731.1300 - FAX: (31) 3731.1240 - www.congonhas.mg.gov.br

competente do Serviço de Inspeção Municipal, 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. 6º Quando da delegação da prestação dos serviços públicos em regime de gestão associada, os municípios consorciados transferem ao Consórcio o exercício das competências de planejamento, a coordenação, de consentimento, da fiscalização dos serviços públicos de inspeção sanitária e a aplicação das sanções previstas neste Serviço.

Art. 7º A fiscalização e a inspeção de produtos de origem animal têm por princípios:

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 -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 serviços de inspeção;

III - incentivar a melhoria da qualidade dos produtos;

IV - proteger a saúde do consumidor;

V - estimular o aumento da produção;

VI - instruir e orientar melhorias nas instalações.

Art. 8º Para cumprir o disposto nos artigos 7º deste anexo, o consórcio desenvolverá, entre outras, ações que visem a:

I - promover a integração dos órgãos municipais de fiscalização por meio da criação de comissão sanitária, com vistas à troca de informações e à definição de competências e de ações conjuntas;

II - formular diretrizes técnico-normativas, com base nas diretrizes dos municípios, de maneira a uniformizar os procedimentos de inspeção e fiscalização sanitárias, respeitadas as peculiaridades dos mesmos;

III - estabelecer normas para a higienização e a desinfecção das instalações industriais e para a classificação e a verificação da qualidade dos produtos;

IV - regulamentar o registro dos estabelecimentos que produzam, distribua, transportem, armazenem, processem e comercializem produtos de origem animal;

Cláudio Antônio de Souza
Prefeito Municipal

Parágrafo único. Os estabelecimentos mencionados no inciso IV não poderão funcionar nos municípios consorciados que aderirem a este programa sem que estejam previamente registrados na forma deste anexo e de seu regulamento.

Art. 9º A competência dos municípios signatários deste serviço, prevista na Lei Federal 1.283/1950, para 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 e depositados, será exercida pelo CODAP.

Art. 10. São sujeitos à fiscalização e à inspeção prevista nesta Lei:

I - os animais destinados ao abate, seus produtos e subprodutos e matérias primas;

II - o pescado e seus derivados;

III - o leite e seus derivados;

IV - o ovo e seus derivados;

V - o mel e cera de abelhas e seus derivados.

Parágrafo único. A inspeção e a fiscalização a que se refere este artigo abrangem, sob o ponto de vista industrial e sanitário, a inspeção ante mortem e post mortem dos animais, a recepção, a manipulação, o beneficiamento, a industrialização, o fracionamento, a conservação, o acondicionamento, a embalagem, a rotulagem, o armazenamento e a expedição.

Art. 11. A fiscalização sanitária refere-se ao controle sanitário dos produtos de origem animal após a etapa de elaboração, compreendido na armazenagem, no transporte, na distribuição e na comercialização até o consumo final e será de responsabilidade da Vigilância Sanitária, em conformidade ao estabelecido na Lei nº 8.080/1990.

Parágrafo único. A inspeção e a fiscalização sanitária serão desenvolvidas em sintonia, evitando-se superposições, paralelismos e duplicidade de inspeção e fiscalização sanitária entre os órgãos responsáveis pelos serviços.

Art. 12. O SIM-CODAP poderá celebrar convênio com as Secretarias Municipais da Saúde para estabelecer ação conjunta na inspeção e na fiscalização dos aspectos higiênico-sanitários dos produtos de origem animal no segmento varejista, visando à apreensão e à inutilização de produtos clandestinos ou impróprios para o consumo humano.

Art. 13. O Serviço de Inspeção Municipal respeitará as especificidades dos diferentes tipos de produtos e das diferentes escalas de produção, incluindo a agroindústria de pequeno porte descrita em norma complementar.

Art. 14. Entende-se por estabelecimento agroindustrial rural de pequeno porte o estabelecimento de propriedade de agricultores familiares, de forma individual ou coletiva, localizada no meio rural, com área útil construída não superior a duzentos e cinquenta metros

Cláudio Antônio de Souza
Prefeito Municipal

quadrados (250m²), destinado ao processamento de produtos de origem animal, dispondo de instalações para abate e/ou industrialização de animais produtores de carnes, bem como onde são recebidos, manipulados, elaborados, transformados, preparados, conservados, armazenados, depositados, acondicionados, embalados e rotulados a carne e seus derivados, o pescado e seus derivados, o leite e seus derivados, o ovo e seus derivados, os produtos das abelhas e seus derivados, não ultrapassando as seguintes escalas de produção:

I - estabelecimento de abate e industrialização de pequenos animais (coelhos, aves e rãs) – aqueles destinados ao abate e industrialização de produtos e subprodutos de pequenos animais de importância econômica, com produção máxima de 05 toneladas de carnes por mês;

II - estabelecimento de abate e industrialização de médios (suínos, ovinos, caprinos) e grandes animais (bovinos, bubalinos, equinos) – aqueles destinados ao abate e/ou industrialização de produtos e subprodutos de médios e grandes animais de importância econômica, com produção máxima de 08 toneladas de carnes por mês;

III - fábrica de produtos cárneos – aqueles destinados à agro industrialização de produtos e subprodutos cárneos em embutidos, defumados e salgados, com produção máxima de 05 toneladas de carnes por mês;

IV - estabelecimento de abate e industrialização de pescado – enquadram-se os estabelecimentos destinados ao abate e/ou industrialização de produtos e subprodutos de peixes, moluscos, anfíbios e crustáceos, com produção máxima de 04 toneladas de carnes por mês;

V - estabelecimento de ovos - destinado à recepção e acondicionamento de ovos, com produção máxima de 5.000 dúzias/mês;

VI - unidade de extração e beneficiamento dos produtos das abelhas - destinado à recepção e industrialização de produtos das abelhas, com produção máxima de 30 toneladas por ano;

VII - estabelecimentos industriais de leite e derivados: enquadram-se todos os tipos de estabelecimentos de industrialização de leite e derivados destinados à recepção, pasteurização, industrialização, processamento e elaboração de queijo, iogurte e outros derivados de leite, com processamento máximo de 2.000 litros de leite por dia.

Art. 15. Para obter o registro no SIM – Codap o estabelecimento deverá apresentar o pedido instruído com os seguintes documentos:

I - requerimento simples que o produtor irá obter na Diretoria de Desenvolvimento Rural e em seguida irá protocolar junto ao Setor de Protocolo Geral do Município. A Diretoria de Desenvolvimento Rural, responsável pela inspeção sanitária de produtos de origem animal, encaminhará à central do SIM-CODAP;

II - documento que ateste a regularidade ambiental, expedido pelo Órgão Ambiental competente;

Cláudio Antônio de Souza
Prefeito Municipal

PRAÇA PRESIDENTE KUBITSCHEK, 135 - CENTRO - CONGONHAS - MG - CEP 36415-000 - TEL.: (31) 3731.1300 - FAX: (31) 3731.1240 - www.congonhas.mg.gov.br

III - Alvará de localização e funcionamento, expedido pela Prefeitura Municipal;

IV - cópia do CNPJ ou CPF e da inscrição estadual ou inscrição de produtor rural;

V - 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, escala mínima 1:100;

VI - memorial descritivo, assinado pelo proprietário e pelo responsável técnico, contendo informações de interesse econômico-sanitário;

VII - memorial descritivo da construção, assinado pelo proprietário e por profissional habilitado, contendo informações a respeito da construção, de acordo com modelo padrão;

VIII - atestado médico dos funcionários e/ou proprietários que manipulem matérias primas e/ou produtos;

IX - Laudo de exame físico-químico e microbiológico da água de abastecimento, caso não disponha de água tratada, cujas características devem se enquadrar nos padrões microbiológicos e químicos oficiais.

§ 1º Os estabelecimentos que se enquadram na Resolução do CONAMA nº 385/2006 são dispensados de apresentar a Licença Ambiental Prévia, sendo que no momento de iniciar suas atividades devem apresentar somente a Licença Ambiental Única.

§ 2º Desde que se trate de agroindústria de pequeno porte, serão aceitos para estudo preliminar, simples "croquis" ou desenhos.

§3º Serão rejeitados projetos grosseiramente desenhados com rasuras e indicações imprecisas, quando apresentados para efeito de registro ou relacionamento.

§ 4º 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.

Art. 16. A embalagem dos produtos de origem animal deverá obedecer às condições de higiene necessárias à boa conservação do produto, sem colocar em risco a saúde do consumidor, obedecendo às normas estipuladas em legislação pertinente.

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

Art. 18. A matéria-prima, os animais, os produtos, os subprodutos e os insumos deverão seguir padrões de sanidade definidos em regulamento e portarias específicas.

Cláudio Antônio de Souza
Prefeito Municipal

Art. 19. A análise laboratorial para efeito de fiscalização, necessária à execução deste programa, será feita em laboratório oficial ou credenciado, com ônus para o proprietário do estabelecimento.

Parágrafo único. A análise laboratorial destinada à contraprova, requerida pelo proprietário do estabelecimento, será feita em laboratório oficial ou credenciado pelo Codap, ficando o proprietário responsável por seu custeio.

Art. 20. Sem prejuízo da responsabilidade penal cabível, a infração à legislação referente aos produtos de origem animal sujeitará, isolada ou cumulativamente, o infrator as seguintes sanções:

I - advertência escrita e orientação técnica quando o infrator for primário e não tiver agido com dolo ou má fé;

II - multa de até 5.000 Ufemgs nos casos não compreendidos no inciso I do caput deste artigo, de acordo com a gradação prevista nesta lei;

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

IV - suspensão de atividades, quando cause risco ou ameaça de natureza higiênico sanitária ou no caso de embaraço a ação fiscalizadora;

V - interdição total ou parcial do estabelecimento, quando a infração consistir na adulteração ou falsificação habitual do produto ou se verificar, mediante inspeção técnica realizada pela autoridade competente;

VI - cassação do registro do estabelecimento no SIM-Codap, em caso de reincidência.

§ 1º As multas previstas neste artigo serão agravadas até o grau máximo, nos casos de artifício, ardil, simulação, desacato, embaraço ou resistência à ação fiscal, levando-se em conta, além das circunstâncias atenuantes, a situação econômico-financeira do infrator e os meios ao seu alcance para cumprir a lei.

§ 2º A suspensão de que trata o inciso IV deste artigo, cessará quando sanado o risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária, ou no caso de franquia da atividade à ação da fiscalização.

§ 3º A interdição de que trata o inciso V deste artigo, poderá ser suspensa após atendimento das exigências que motivaram a ação.

§ 4º Se a interdição não for suspensa nos termos do §3º deste artigo decorridos 06 (seis) meses, será cancelado o registro no SIM-Codap.

Cláudio Antônio de Souza
Prefeito Municipal

Art. 21. Para a aplicação da pena de multa serão observadas as seguintes condições para a graduação:

I - multa leve de 40 a 400 Ufemgs para:

a) realizar atividades de elaboração/industrialização, fracionamento, armazenamento e transporte de produtos de origem animal sem inspeção oficial;

b) industrializar, comercializar, armazenar ou transportar matérias-primas e produtos alimentícios sem observar as condições higiênico-sanitárias adequadas;

c) uso inadequado de embalagens ou recipiente;

d) não utilização dos carimbos oficiais;

e) ausência da data de fabricação;

f) saída de produtos sem prévia autorização do responsável pelo Serviço de Inspeção;

g) elaborar e comercializar produtos em desacordo com os padrões higiênico sanitários, físico-químicos, microbiológicos e tecnológicos estabelecidos por legislações federal, estadual ou municipal vigentes;

h) não tratamento adequado de águas residuais;

i) apresentar instalações, equipamentos e instrumentos de trabalho em condições inadequadas de higiene antes, durante ou após a elaboração dos produtos alimentícios;

j) esteja utilizando equipamentos, utensílios e instalações para outros fins que não aqueles previamente estabelecidos;

k) realizar atividades de industrialização em estabelecimentos em mau estado de conservação, com defeitos, rachaduras, trincas, buracos, umidade, bolor, descascamentos e outros;

l) permitir a presença de pessoas e funcionários, nas dependências do estabelecimento, em desacordo com as condições que serão previstas em regulamento e normas complementares;

m) não apresentar documentação sanitária necessária dos animais para o abate;

n) não apresentar a documentação necessária de exames médicos de funcionários;

o) aplicar rótulo, etiqueta ou selo escondendo ou encobrindo, total ou parcialmente, dizeres da rotulagem e a identificação do registro no SIM.;

Cláudio Antônio de Souza
Prefeito Municipal

p) possuir manipuladores trabalhando nos estabelecimentos sem a devida capacitação;

q) não apresentar programas de autocontrole, como Boas Práticas de Manipulação;

r) não cumprimento dos prazos para saneamento das irregularidades mencionadas no auto de infração;

II - multa média de 500 a 1.000 Ufemgs para:

a) não possuir sistema de controle de entrada e saída de produtos ou não mantê-lo atualizado;

b) utilizar água não potável no estabelecimento;

c) utilizar equipamentos de conservação dos alimentos (refrigeradores, congeladores, câmaras frigoríficas e outros) em condições inadequadas de funcionamento, higiene, iluminação e circulação de ar;

d) mistura de matérias primas em proporções diferentes das proporções aprovadas;

e) comércio de produtos sem inspeção;

f) não assegurar a adequada rotatividade dos estoques de matérias-primas, ingredientes e produtos alimentícios, em acordo com o Manual de Boas Práticas de Manipulação;

g) não apresentar responsável técnico ou proprietário que assuma a responsabilidade;

h) industrializar, armazenar, guardar ou comercializar matérias-primas, ingredientes ou produtos alimentícios com data de validade vencida;

i) transportar matérias-primas, ingredientes ou produtos alimentícios com data de validade vencida, salvo aqueles acompanhados de documento que comprove a devolução;

j) apresentar nos estabelecimentos odores indesejáveis, lixos, objetos em desuso, animais, insetos e contaminantes ambientais como fumaça e poeira;

k) deixar de realizar o controle adequado e periódico das pragas e vetores;

l) manter funcionários exercendo as atividades de manipulação sob suspeita de enfermidade passível de contaminação dos alimentos, ou ausente a liberação médica;

m) utilizar produtos de higienização não aprovados pelo órgão de saúde competente;

n) não apresentar análises e registros de análises de controle de qualidade;

Cláudio Antônio de Souza
Prefeito Municipal

o) não observar ou desobedecer aos preceitos higiênico-sanitários, tecnológicos e de bem-estar animal.

III - multa grave de 1.100 a 1.600 Ufemgs para:

a) uso indevido do carimbo do Serviço de Inspeção;

b) industrializar ou comercializar matérias-primas ou produtos alimentícios falsificados ou adulterados;

c) utilização de selo oficial do SIM em produtos oriundos de estabelecimentos não registrados;

d) utilização de selo oficial do SIM de determinado produto já registrado, em produto ainda não registrado, sendo ambos oriundos do mesmo estabelecimento;

e) modificar embalagens ou rótulos que tenham sido previamente aprovados pelo SIM.;

f) apresentar, guardar, estocar, armazenar ou ter em depósito, substâncias que possam corromper, alterar, adulterar, falsificar, avariar ou contaminar a matéria-prima, os ingredientes ou os produtos alimentícios;

IV – multa gravíssima de 2.000 a 5.000 Ufemgs para:

a) sonegar ou prestar informações inexatas sobre dados referentes à quantidade, qualidade e procedência de matérias-primas e produtos alimentícios, que direta e indiretamente interesse à fiscalização do SIM.;

b) aproveitamento de matérias primas condenadas ou de animais sem inspeção para alimentação humana;

c) suborno, tentativa de suborno ou uso de violência física contra funcionários da fiscalização, no exercício de suas atividades;

d) ocorrer atos que busquem burlar, impedir, dificultar, burlar, a ação de inspeção;

e) industrializar ou comercializar matérias-primas ou produtos alimentícios falsificados ou adulterados;

f) utilização de selo oficial do SIM em produtos oriundos de estabelecimentos não registrados;

g) utilização de selo oficial do SIM de determinado produto já registrado, em produto ainda não registrado, sendo ambos oriundos do mesmo estabelecimento;

Cláudio Antônio de Souza
Prefeito Municipal

h) modificar embalagens ou rótulos que tenham sido previamente aprovados pelo SIM.

Parágrafo Único. 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, ser novamente multado no dobro da multa anterior, ter suspensa a atividade ou cassado o registro do estabelecimento no SIM.

Art. 22. 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.

Art. 23. Não poderá ser aplicada multa sem que previamente seja lavrado o auto de infração, detalhando a falta cometida, o artigo infringindo, a natureza do estabelecimento, sua localização e razão social, conforme modelo a ser estabelecido em regulamentação e norma complementar.

§ 1º O auto de infração deve ser assinado pelo servidor que constatar a infração, pelo proprietário do estabelecimento ou representante da firma, e por duas testemunhas, quando houver.

§ 2º Sempre que os infratores e seus representantes se recusarem a assinar os autos, assim como as testemunhas, quando as houver, será feita declaração a respeito, no próprio auto, dando-se como ciente o infrator.

§ 3º A autoridade que lavrar o auto de infração deve extraí-lo em 03 (três) vias, a primeira será entregue ao infrator, a segunda remetida à equipe técnica do SIM e a terceira constituirá o próprio talão de infração.

§ 4º O infrator poderá apresentar defesa em até 15 (quinze) dias úteis após a lavratura do auto de infração, que será protocolizado junto ao departamento municipal responsável pela inspeção sanitária de produtos de origem animal, que emitirá parecer e encaminhará à central do SIM;

§ 5º O julgamento do processo caberá a equipe técnica do SIM.

Cláudio Antônio de Souza
Prefeito Municipal

Art. 24. As infrações às normas previstas nesta Lei serão apuradas em processo administrativo próprio, juntamente as sanções e penalidades, sem prejuízo da responsabilidade de natureza cível e penal cabível.

§ 1º As penalidades serão aplicadas pelo Serviço de Inspeção Municipal – SIM e terão e natureza pecuniária ou consistirão em obrigação de fazer ou de não fazer, assegurados os direitos à ampla defesa e ao contraditório.

§ 2º O processo administrativo a que refere o caput deste artigo será disciplinado nos termos do regulamento, observada a legislação do Serviço Municipal de Inspeção.

Art. 25. Nos casos de cancelamento de registro no SIM a pedido dos interessados, bem como nos de cassação como penalidade, devem ser inutilizados os carimbos oficiais nos rótulos e as matrizes entregues à Inspeção mediante recibo.

Art. 26. O consócio baixará o regulamento e os atos complementares sobre inspeção sanitária dos estabelecimentos referidos nesta lei.

Art. 27. A regulamentação de que trata o art. 26 desta lei abrangerá:

a) a classificação dos estabelecimentos;

b) as condições e exigências para o registro e relacionamento, como também para as respectivas transferências de propriedade;

c) a higiene dos estabelecimentos;

d) as obrigações dos proprietários, responsáveis ou prepostos;

e) a inspeção entre ante e post mortem dos animais destinados à matança;

f) a inspeção e reinspeção de todos os produtos, subprodutos e matérias-primas de origem animal durante as diferentes fases da industrialização e transporte;

g) a fixação dos diferentes 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 através da Lei;

j) a inspeção e reinspeção de produtos e subprodutos, nos portos marítimos e fluviais e postos de fronteiras;

k) as análises de laboratórios;

l) o trânsito de produtos e subprodutos e matérias-primas de origem animal;

Cláudio Antônio de Souza
Prefeito Municipal

PRAÇA PRESIDENTE KUBITSCHEK, 135 - CENTRO - CONGONHAS - MG - CEP 36415-000 - TEL.: (31) 3731.1300 - FAX: (31) 3731.1240 - www.congonhas.mg.gov.br

m) quaisquer outros detalhes, que se tornarem necessários para maior eficiência dos trabalhos de fiscalização sanitária.

Art. 28. O Codap apresentará semestralmente relatórios descrevendo todos os procedimentos de inspeção e fiscalização sanitária, gerando registros auditáveis ao município.

Art. 29. Esta lei entra em vigor na data da sua publicação.

Art. 30. Revogam-se todas as disposições em contrário.

Congonhas, 22 de dezembro de 2023.

CLAUDIO ANTONIO DE SOUZA
Prefeito de Congonhas

PRAÇA PRESIDENTE KUBITSCHEK, 135 - CENTRO - CONGONHAS - MG - CEP 36415-000 - TEL.: (31) 3731.1300 - FAX: (31) 3731.1240 - www.congonhas.mg.gov.br