PREFEITURA MUNICIPAL DE CONGONHAS

CIDADE DOS PROFETAS

Ofício n.º PMC/GAPRE/225/2023. Congonhas, 7 de dezembro de 2023.

Exmo. Sr.

Igor Jonas Souza Costa,

Presidente da Câmara Municipal de CONGONHAS/MG.

Senhor Presidente,

Encaminhamos para análise e votação dos Senhores Vereadores o Projeto de Lei que **"Dispõe sobre o Serviço de Inspeção Municipal e os procedimentos de inspeção sanitária e industrial dos produtos de origem animal e dá outras providências".**

Na oportunidade, reiteramos a V.Exa. e demais pares, minhas respeitosas saudações.

CLAUDIO ANTONIO DE SOUZA
Prefeito de Congonhas

Câmara Municipal de Congonhas

PROTOCOLO GERAL 4268/2023
Data: 13/12/2023 - Horário: 10:15
Legislativo

PROJETO DE LEI N. ° 126 / 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 competente do Serviço de Inspeção Municipal, considerando o risco dos diferentes produtos e

Claudio Antônio de Souza
Prefeito Municipal

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

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

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.

Claudio 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.;

Claudio Antonio 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;

Claudio Antonio 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;

Claudio Antonio 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.

Claudio 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

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, 7 de dezembro de 2023.

CLÁUDIO ANTÔNIO DE SOUZA
Prefeito de Congonhas

Júlia Fernandes Pereira
Procuradora Adjunta
OAB/MG 225.454
Matrícula 20145376

JUSTIFICATIVA

Senhor Presidente,

Nobres Vereadores,

Cumprimentando-o respeitosamente, vimos apresentar incluso projeto de lei que visa a atualizar a Lei do Serviço de Inspeção Municipal realizado de forma consorciada, com o objetivo de adequar a legislação do município de Congonhas às normas do Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA) com o objetivo de obter equivalência ao Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI-POA).

Informamos que o que o SIR (Serviço de Inspeção Regional) passou a ser denominado Serviço de Inspeção Municipal (SIM). Nomenclatura aprovada pela 104ª Assembleia Geral Ordinária dos prefeitos do CODAP, na data de 01/06/2021.

O Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal, realizado pelo Codap, é executado de forma consorciada com os municípios que tenham aderido ao Serviço de Inspeção Municipal do consórcio.

O CODAP foi selecionado pelo Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA) para participar do PROJETO CONSIM 2022/2023 de acordo com o edital de chamamento público Nº 3/2022 – da Secretaria de Defesa Agropecuária do Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA).

Neste sentido, se fazem necessárias algumas adequações no regulamento do Serviço de Inspeção Municipal Consorciado do CODAP.

O CODAP entende que a equivalência ao SISBI – POA é de grande importância para os municípios consorciados, bem como, para os produtores e para o desenvolvimento econômico das regiões abrangidas pelo Consórcio.

O Serviço de Inspeção Municipal do Codap está se adequando ao Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária – SUASA. A adesão ao SISBI-POA permitirá os empreendimentos inspecionados pelo SIM-Codap comercializarem seus produtos em todo o território brasileiro.

Assim sendo, encaminhamos o presente projeto de lei incluso para análise desta Augusta Casa Legislativa, solicitando que seja analisado e votado, em regime de urgência para que o município se adeque à nova regulamentação do SIM – CODAP

Congonhas, 7 de dezembro de 2023.

CLAUDIO ANTONIO DE SOUZA
Prefeito de Congonhas

PREFEITURA MUNICIPAL DE CONGONHAS

CIDADE DOS PROFETAS

ESTIMATIVA DO IMPACTO ORÇAMENTÁRIO-FINANCEIRO

A despesa referente ao Projeto de Lei que dispõe sobre o Serviço de Inspeção Municipal e os procedimentos de inspeção sanitária e industrial dos produtos de origem animal e dá outras providências, conforme fls. 18/23 do processo administrativo n.º PMC/0013193/2023, será contabilizada em dotação orçamentária própria, cujo saldo será suficiente para garantir o empenho de tal despesa no exercício de 2024, a qual estimamos um valor de aproximadamente R$ 42.000,00 (quarenta e dois mil reais).

Estimamos também que o total de tal despesa comprometerá o percentual mínimo da receita prevista, bem como da despesa prevista no exercício de 2024.

A referida despesa é objeto de dotação específica e suficiente, previstas no programa de trabalho, assim como atende à Lei de Diretrizes Orçamentárias/2024, e encontra-se adequada aos parâmetros financeiros da administração; não infringindo, portanto, quaisquer disposições da legislação, especificamente ao que determina o art.º 16 da Lei Complementar 101/2000.

Concluímos, portanto, que o município disporá de recursos orçamentários e financeiros suficientes para a realização desta despesa.

Prefeitura Municipal de Congonhas, aos doze dias do mês de dezembro de 2023.

ANTONIO MENDES DA SILVA:24521990606 Assinado de forma digital por ANTONIO MENDES DA SILVA:24521990606 Dados: 2023.12.12 15:20:21 -03'00'

Antônio Mendes das Silva

Secretário Municipal de Planejamento e Gestão

DECLARAÇÃO DA COMPATIBILIDADE ENTRE OS INSTRUMENTOS DE PLANEJAMENTO

Declaro, para fins do cumprimento do Inciso II, do art. 16 da Lei Complementar 101/2000, que a despesa referente ao Projeto de Lei que dispõe sobre o Serviço de Inspeção Municipal e os procedimentos de inspeção sanitária e industrial dos produtos de origem animal e dá outras providências, conforme fls. 18/23 do processo administrativo n.º PMC/0013193/2023, é compatível com a LDO (Lei de Diretrizes Orçamentárias) no que se refere às metas da Administração, assim como é compatível com o PPA (Plano Plurianual).

Declaro, ainda, com base na Estimativa do Impacto Orçamentário-Financeiro que a despesa tem a devida adequação para sua realização.

Prefeitura Municipal de Congonhas, aos doze dias do mês de dezembro de 2023.

ANA GABRIELA DUTRA CARVALHO:01586633651 Assinado de forma digital por ANA GABRIELA DUTRA CARVALHO:01586633651 Dados: 2023.12.12 16:16:19 -03'00'

Ana Gabriela Dutra Carvalho

Secretária Municipal de Meio Ambiente e Desenvolvimento Rural

Projeto de Lei 126/2023

Matéria lida em Plenário – **6ª Reunião extraordinária**.

Câmara Municipal de Congonhas, aos **21 de dezembro de 2023**.

Igor Jonas Souza Costa
Presidente
Mesa Diretora

Câmara Municipal de Congonhas, 21 de dezembro de 2023.

Comissão de Legislação, Justiça e Redação Final.
Comissão de Tributação, Finanças e Orçamento.
Comissão de Obras e Serviços Públicos.

Projeto de Lei nº 126/2023 – Dispõe sobre o Serviço de Inspeção Municipal e os procedimentos de inspeção sanitária e industrial dos produtos de origem animal e dá outras providências.

RELATÓRIO

O projeto 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 competência de iniciativa é do Executivo, sendo que o projeto foi por este proposto.

A proposta foi devidamente justificada.

O projeto é legal, não apresentando nenhum aspecto de ilegalidade e inconstitucionalidade.

Somos favoráveis à aprovação do projeto.

Hemerson Ronan - Presidente	
Eduardo M. – Vice-Presidente	
Eduardo Ladislau	
Edonias Clementino	
José Bernardes	
Gerson Daniel	
Averaldo Pereira	
Lucas Santos	
Roberto Kleiton	
Sebastião Moreira	

CMC/ST

Congonhas CÂMARA MUNICIPAL

Casa do Legislativo Vereador Ênio da Gama

REQUERIMENTO CMC/ 424 /2023

Câmara Municipal de Congonhas
PROTOCOLO GERAL 4347/2023
Data: 21/12/2023 - Horario: 08:09
Legislativo - REQ 424/2023

Exmo.Sr.
IGOR JONAS SOUZA COSTA
Presidente da Mesa Diretora

Os Vereadores que o presente subscrevem, em conformidade com o art. 160[1], do Regimento Interno[1], ouvido o plenário, requer a V.Exa. a aplicação do regime de tramitação de **URGÊNCIA ESPECIAL** aos:

Projeto de Lei 095/2023 - Altera a Lei Municipal nº 4047, de 21 de dezembro de 2021 (Lei do Plano Plurianual) que dispõe sobre o Plano Plurianual para o período de 2022 a 2025 e autoriza a abertura de crédito especial no orçamento para o exercício financeiro de 2023.

Projeto de Lei 096/2023 - Autoriza o Poder Executivo a realizar despesas mediante convênio com o Programa das Nações Unidas para os Assentamentos Humanos (ONU-Habitat), órgão subsidiário da Organização das Nações Unidas (ONU).

Projeto de Lei 110/2023 - Revoga os §§ 6º, 7º e 9º do art. 41 da Lei n. 3.926, de 8 de julho de 2020 - Código Tributário do Município de Congonhas.

Projeto de Lei 111/2023 - Acrescenta inciso XIII ao art. 108 da Lei nº. 3.926, de 8 de julho de 2020, que Consolida o Código Tributário do Município de Congonhas.

Projeto de Lei 113/2023 - Dispõe sobre o novo Estatuto do servidor Público do Município de Congonhas, das Autarquias, do Legislativo e das Fundações Públicas Municipais.

Projeto de Lei 114/2023 - Altera Lei n.º 2.564, de 12 de dezembro de 2005 e demais alterações, que "Autoriza o Poder Executivo a instituir o "Programa Municipal de Retirada

---

[1] Art. 160 – A concessão de urgência especial dependerá de assentimento do plenário, mediante provocação por escrito da Mesa ou comissão quando autora de proposição em assunto de sua competência privativa ou especialidade, ou ainda proposta da maioria absoluta dos membros da Câmara.

§ 1º - O Plenário somente concederá a urgência especial quando a proposição por seus objetivos exigir apreciação pronta, sem o que perderá a oportunidade ou a eficácia.

§ 2º - Concedida a urgência especial para o projeto sem parecer, será feito o levantamento da sessão, para que se pronunciem as comissões competentes em conjunto, imediatamente, após o que o projeto será colocado na Ordem do Dia da Própria sessão.

§ 3º - Caso não seja possivel obter-se de imediato o parecer conjunto das comissões competentes, o projeto passará a tramitar no regime de urgência simples.

CÂMARA MUNICIPAL DE CONGONHAS
APROVADO POR [illegible]
EM 21 DE dezembro DE 20
PRESIDENTE

de Família em Áreas de Risco de Desabamento - PROFAR", na forma que especifica e dá outras providências" e adota continuidade de programa para resolver a habitação definitiva para as pessoas de baixa renda ou em risco.

Projeto de Lei 117/2023 - Altera artigos, o Anexo I e acrescenta o Anexo IV na Lei n.° 4.200, de 16 de outubro de 2023 que "Dispõe sobre a organização do serviço de Atenção Primária à Saúde, nos limites da competência do Poder Executivo do Município em regrá-la, cria as vagas das funções para contrato administrativo e dá outras providências".

Projeto de Lei Substitutivo ao Projeto de Lei nº 117/2023 - Altera artigos, o Anexo I e acrescenta o Anexo IV na Lei n.° 4.200, de 16 de outubro de 2023 que "Dispõe sobre a organização do serviço de Atenção Primária à Saúde, nos limites da competência do Poder Executivo do Município em regrá-la, cria as vagas das funções para contrato administrativo e dá outras providências"

Projeto de Lei 118/2023 - Altera o inciso V do art. 2° da Lei n.° 4.152, de 12 de janeiro 2023, que "Institui Comissão Permanente de Avaliação de Bens Imóveis para fins de Imposto de Transmissão de Bens Imóveis –ITBI".

Projeto de Lei 119/2023 - Cria o auxílio ao ex-servidor aposentado pensionista e dá outras providências.

Projeto de Lei 120/2023 - Acrescenta inciso XI ao art. 182 e cria arts. 182A, 1823, 182C, 182D, 182E, 182F e 182G na Lei n.°3.926, de 8 de julho de 2020 e demais alterações, que "Consolida o Código Tributário do Município de Congonhas".

Projeto de Lei 121/2023 - Concede subsidio a pessoas de baixa renda destinado à quitação da tarifa de esgoto lançada pela concessionária de serviços de abastecimento de água.

Projeto de Lei 122/2023 - Autoriza a concessão de contribuição à Associação dos Municípios da Microrregião do Alto Paraopeba - AMALPA.

Projeto de Lei 123/2023 - Dispõe sobre a ratificação da alteração do Contrato do Consórcio Público Intermunicipal de Tratamento de Resíduos Sólidos - ECOTRES aprovado em Assembleia Geral Concede subsidio a pessoas de baixa renda destinado à quitação da tarifa de esgoto lançada pela concessionária de serviços de abastecimento de água.

Projeto de Lei 124/2023 - Modifica os arts. 1º e 4º da Lei nº 4.228, de 6 de dezembro de 2023.

Projeto de Lei 125/2023 - Autoriza o Poder Executivo a repassar recursos à Associação Hospitalar Bom Jesus.

Projeto de Lei 126/2023 - Dispõe sobre o Serviço de Inspeção Municipal e os procedimentos de inspeção sanitária e industrial dos produtos de origem animal e dá outras providências.

Projeto de Lei 127/2023 - Dispõe sobre a Organização e a Estrutura Administrativa do Poder Executivo do Município de Congonhas e dá outras providências;

Projeto de Lei 128/2023 - Altera a Lei nº 4.208, de 31 de outubro de 2023, que Dispõe sobre o Plano de Cargos, Denominação, Vencimentos e Carreiras dos Servidores Públicos do Município de Congonhas, MG;

Projeto de Lei 129/2023 - Altera a Lei nº 3.407, de 23 de junho de 2014, que Dispõe sobre o Sistema Educacional do Município de Congonhas e o novo Plano de Cargos e Carreiras do Magistério;

Projeto de Lei 130/2023 - Dispõe sobre a estrutura organizacional da Previdência do Município de Congonhas - PREVCON e dá outras providências;

Projeto de Lei 131/2023 - Autoriza o pagamento da diferença de vencimentos dos Professores P1, PEB I, PEB II E PEB I Maternal, relativo ao piso nacional da Educação, referente aos meses de janeiro a julho de 2023;

Projeto de Lei 132/2023 - Autoriza o Poder Executivo a conceder contribuição para a Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Estado de Minas Gerais – EMATER;

Projeto de Lei 133/2023 - Autoriza o Poder Executivo a repassar valores para o Consórcio Intermunicipal de Tratamento dos Resíduos Sólidos – ECOTRES;

Projeto de Lei 134/2023 - Autoriza o Poder Executivo Municipal repassar recurso financeiro mediante contrato de rateio ao Consórcio Intermunicipal Multissetorial do Vale do Piranga – CIMVALPI;

Projeto de Lei 135/2023 - Autoriza o Poder Executivo a conceder contribuição ao Consórcio Público Instituição de Cooperação Intermunicipal do Médio Paraopeba – ICISMEP;

Projeto de Lei 136/2023 - Autoriza o Poder Executivo realizar despesas de convênio com a Universidade Federal de Minas Gerais – UFMG.

Câmara Municipal de Congonhas, 21 de dezembro de 2023.

Vereadores:

Projeto de Lei nº 126/2023

Aprovado em ÚNICA discussão e votação, após aplicação do Art. 160 por 11 votos favoráveis e 01 abstenção do Vereador José Bernardes que não estava presente no momento da votação. O presidente não vota na matéria – 06ª Reunião Extraordinária – 21/12/2023.

Câmara Municipal de Congonhas, aos **21 de dezembro de 2023**.

IGOR JONAS SOUZA COSTA
Presidente – Mesa Diretora

Congonhas CÂMARA MUNICIPAL

Casa do Legislativo Vereador Ênio da Gama

Câmara Municipal de Congonhas, 21 de dezembro de 2023.

Comissão de Legislação, Justiça e Redação Final.

Projeto de Lei nº 126/2023 – Dispõe sobre o Serviço de Inspeção Municipal e os procedimentos de inspeção sanitária e industrial dos produtos de origem animal e dá outras providências.

REDAÇÃO FINAL

O Projeto de Lei em análise, de autoria do executivo, após ter sido aprovado conclusivamente em Plenário, retorna a esta Comissão para elaboração da redação final.

Após análise do projeto, verificamos que seu texto está de acordo com a técnica legislativa, conforme determina o Regimento Interno desta Casa.

Este é o nosso relatório.

Hemerson Ronan - Presidente	
Eduardo M. – Vice-Presidente	
Eduardo Ladislau	
Edonias Clementino	
José Bernardes	
Gerson Daniel	
Averaldo Pereira	
Lucas Santos	

CMC/ST

PROPOSIÇÃO DE LEI N. º 115/2023.

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

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;

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

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 (suinos, 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;

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.

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.

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.;

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 proprictário 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;

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;

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.

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;

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.

Câmara Municipal de Congonhas, 21 de dezembro de 2023.

Igor Jonas Souza Costa
Presidente da Mesa Diretora
Câmara Municipal de Congonhas

CMC/RC

Congonhas CÂMARA MUNICIPAL

Casa do Legislativo Vereador Ênio da Gama

CÓPIA

Ofício nº 384/2023/Secretaria

Congonhas, 21 de dezembro de 2023.

Exmo. Sr.
Cláudio Antônio de Souza
Prefeito Municipal

Assunto: Encaminhamento.

Exmo. Senhor Prefeito,

Encaminhamos Projetos de Leis aprovados pela Câmara Municipal de Congonhas:

PROJETO DE LEI Nº	AUTOR	PROPOSIÇÃO DE LEI Nº
095/ 2023	Executivo	100/ 2023
096/2023	Executivo	101/2023
110/2023	Executivo	102/2023
111/2023	Executivo	103/2023
113/2023	Executivo	104/2023
114/2023	Executivo	105/2023
117/2023	Executivo	106/2023
118/2023	Executivo	107/2023
119/2023	Executivo	108/2023
120/2023	Executivo	109/2023
121/2023	Executivo	110/2023
122/2023	Executivo	111/2023
123/2023	Executivo	112/2023
124/2023	Executivo	113/2023
125/2023	Executivo	114/2023
126/2023	Executivo	115/2023

RECEBIDO EM: 21/12/23
Liliane Barbis de Medeiros Andrade
Matrícula 1[illegible] - SEGOV

127/2023	Executivo	116/2023
128/2023	Executivo	117/2023
129/2023	Executivo	118/2023
130/2023	Executivo	119/2023
131/2023	Executivo	120/2023
132/2023	Executivo	121/2023
133/2023	Executivo	122/2023
134/2023	Executivo	123/2023
135/2023	Executivo	124/2023
136/2023	Executivo	125/2023

Atenciosamente.

IGOR JONAS SOUZA COSTA
Presidente da Mesa Diretora
Câmara Municipal de Congonhas

CMC/FB/RC

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

Projeto de Lei nº 126/2023

Matéria encaminhada ao Arquivo. Trâmite finalizado.

Câmara Municipal de Congonhas, aos **07 de fevereiro de 2024**.

SECRETARIA DO LEGISLATIVO
Câmara Municipal de Congonhas