



LEI COMPLEMENTAR Nº 059/2014

“Dispõe sobre a constituição do Serviço de Inspeção Municipal e os procedimentos de inspeção sanitária em estabelecimentos que produzam e processam alimentos e bebidas de origem animal, vegetal e/ou artesanal para consumo humano no Município de Vargem Bonita, Estado de Minas Gerais, e dá outras providências”.

O Prefeito do Município de Vargem Bonita, Estado de Minas Gerais, no uso de suas atribuições legais, e nos precisos termos da lei orgânica municipal, resolve propor a seguinte lei:

Art. 1º. Fica instituído o Serviço de Inspeção Municipal – SIM no âmbito do Município de Vargem Bonita, Estado de Minas Gerais, obedecendo ao disposto nesta Lei que fixa normas de inspeção e de fiscalização sanitária para a industrialização, o beneficiamento e a comercialização de produtos de origem animal, vegetal e/ou artesanal, respeitando-se no que couber à Legislação Estadual e Federal vigentes.

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

Art. 2º. Os trabalhos referentes ao Serviço de Inspeção Municipal serão vinculados a Secretaria de Agricultura ou Secretaria Municipal de Saúde e Assistência Social, em caso de ausência daquela, podendo ainda serem realizados através de Consócio Público Constituído para esse fim.

Art. 3º. O Serviço de Inspeção Municipal, depois de devidamente instalado, será executada de forma permanente ou periódica.

§ 1º A inspeção deve ser executada obrigatoriamente de forma permanente nos estabelecimentos durante o abate das diferentes espécies de animais.

I – entende-se por espécies animais de abate, os animais domésticos de produção, silvestres e exóticos criados em cativeiros ou provenientes de áreas de reserva legal e de manejo sustentável.

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

I – os estabelecimentos com inspeção periódica terão a frequência de execução de inspeção estabelecida em normas complementares expedidos por autoridade competente 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.

§ 3º A inspeção sanitária se dará:

I – nos estabelecimentos que recebem animais, matérias-primas, produtos, subprodutos e seus derivados, de origem animal para beneficiamento ou industrialização;

II – nas propriedades rurais fornecedoras de matérias-primas de origem animal, em caráter complementar e com a parceria da defesa sanitária animal, para identificar as causas de problemas sanitários apurados na matéria-prima e/ou nos produtos no estabelecimento industrial.

III – nos estabelecimentos ou propriedades rurais que de alguma forma produza, processe ou manipule produtos de origem animal ou vegetal, doces, bebidas e alimentos.

§ 4º Caberá ao Serviço de Inspeção Municipal a responsabilidade das atividades de inspeção sanitária.

Art. 4º. Os princípios a serem seguidos no presente regulamento são:

I – Promover a preservação da saúde humana e do meio ambiente e, ao mesmo tempo, que não implique obstáculo para a instalação e legalização da agroindústria rural de pequeno porte;

II – Ter o foco de atuação na qualidade sanitária dos produtos finais;

III – Promover o processo educativo permanente e continuado para todos os atores da cadeia produtiva, estabelecendo a democratização do serviço e assegurando a máxima participação de governo, da sociedade civil, de agroindústrias, dos consumidores e das comunidades técnica e científica nos sistemas de inspeção.

Art. 5º. As inspeções exercidas pelo Serviço de Inspeção Municipal-SIM, para produtos de origem animal ou vegetal, doces, bebidas e alimentos, serão inspecionados por médico (a) veterinário (a) e/ou pelos Fiscais Agropecuários, e terão como objetivos:

I - o controle das condições higiênicas, sanitárias e tecnológicas, de produção, manipulação, beneficiamento, armazenamento e transporte de produtos de origem animal, vegetal e seus derivados;

II - o controle de qualidade e as condições técnico-sanitárias dos estabelecimentos em que são produzidos, preparados, manipulados, beneficiados, acondicionados, transportados, armazenados e engarrafados os produtos antes do ponto de venda;

III - a fiscalização das condições de higiene das pessoas que trabalham nos estabelecimentos referidos no inciso anterior;

IV - a fiscalização e controle de todos os materiais utilizados na manipulação, acondicionamento e embalagem de produtos de origem animal e vegetal;

V - a disciplina dos padrões higiênicos, sanitários e tecnológicos dos produtos de origem animal e vegetal;

VI - a fiscalização e o controle do uso dos aditivos empregados na industrialização dos produtos de origem animal, vegetal e seus derivados;

VII - a fiscalização de produtos e subprodutos existentes no mercado de consumo, para efeito de verificação e cumprimento das normas estabelecidas;

VIII - a realização dos exames tecnológicos, microbiológicos, histológicos, físico-químicos, enzimáticos e dos caracteres organolépticos de matéria-prima e produtos, quando necessários, sendo o ônus atribuído à indústria, produtor ou empreendedor.

Paragrafo único: O médico e/ou fiscal poderão ser contratados mediante consórcio público legalmente constituído para o fim que estabelece esta Lei, ou ainda contratado nos termos da legislações Federal, Estadual ou Municipal vigentes.

Art. 6º. Será obrigatória a indicação de um responsável técnico qualificado, em todos os estabelecimentos, empreendimentos ou locais em que sejam manufaturadas ou industrializadas bebidas e/ou alimentos de consumo humano de origem animal e/ou vegetal.

§ 1º O Responsável Técnico deve apresentar certidão de regularidade do conselho competente e demais documentos que o SIM julgar necessários.

Art. 7º. Os fiscais agropecuários e médicos (as) veterinários (as) desde que legalmente investidos e/ou designados no cargo/função pública terão autoridade para infracionar, multar, notificar, abrir processos administrativos, dentre outras penalidades cabíveis, sempre que necessário.

§ 1º Os profissionais citados no *caput* serão considerados, para todos os efeitos, autoridade sanitária e exercerão todas as atividades inerentes à função de fiscal sanitário, tais como: inspeção, fiscalização sanitária, lavratura de auto de infração sanitária, instauração de processo administrativo sanitário, interdição cautelar de estabelecimento, empreendimentos/locais interdição e apreensão cautelar de produtos, fazer cumprir as penalidades aplicadas pelas autoridades sanitárias competentes nos processos administrativos sanitários, e outras atividades estabelecidas para esse fim.

§ 2º Os profissionais investidos e/ou designados na função fiscalizadora terão poder de polícia administrativa, adotando a legislação sanitária federal, estadual e municipal e as demais normas que se referem à proteção da saúde e bem estar animal, no que couber.

Art. 8º. O Serviço de Inspeção Municipal do Município de Vargem Bonita, Estado de Minas Gerais poderá estabelecer parceria e cooperação técnica com municípios, Estado e a

União, bem como poderá participar de consórcio de municípios para facilitar o desenvolvimento de atividades e para a execução do Serviço de Inspeção sanitária em conjunto com outros municípios, inclusive poderá solicitar a adesão ao SUASA/SISBI, ou outros que venham a substituí-los.

§ 1º Após a adesão do SIM ao SUASA/SISBI os produtos inspecionados poderão ser comercializados em todo o território nacional, de acordo com a legislação vigente.

§ 2º O poder executivo municipal poderá solicitar o apoio técnico e operacional dos órgãos de fiscalização estadual e federal, no que for necessário, para o fiel cumprimento desta Lei, podendo, ainda, no interesse da saúde pública, exercer fiscalização conjunta, no que couber, com a participação da Secretaria Municipal de Saúde e de associações profissionais ligadas à matéria.

§ 3º O Serviço de Inspeção Municipal – SIM poderá solicitar o auxílio policial, quando necessário, para o cumprimento de suas funções.

Art. 9º. A fiscalização sanitária do Serviço de Inspeção Municipal refere-se ao controle sanitário dos produtos de origem animal/vegetal, após a etapa de elaboração, compreendido na armazenagem, na distribuição e na comercialização até o consumo final e será de responsabilidade da Secretaria Municipal de Saúde do Município de Vargem Bonita, Estado de Minas Gerais através da Vigilância Sanitária, incluídos restaurantes, padarias, pizzarias, bares e similares, 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. 10. O Serviço de Inspeção Municipal respeitará as especificidades dos diferentes tipos de produtos e das diferentes escalas de produção, incluindo a agroindústria rural de pequeno porte.

§ 1º 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), que produza, beneficie, prepare, transforme, manipule, fracione, receba, embale, reembale, acondicione, conserve, armazene, transporte ou exponha à venda produtos de origem vegetal e animal, para fins de comercialização, não ultrapassando as seguintes escalas de produção:

a) Estabelecimento de abate e industrialização de pequenos animais (coelhos, rãs, aves e outros pequenos animais) – aquele destinado ao abate e industrialização de produtos e subprodutos de pequenos animais de importância econômica com produção máxima de 5 toneladas de carnes por mês.

b) Estabelecimento de abate e industrialização de médios (suínos, ovinos, caprinos) e grandes animais (bovinos/bubalinos/eqüinos) – 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.

c) Fábrica de produtos cárneos – aqueles destinados à agroindustrialização de produtos e subprodutos cárneos em embutidos, defumados e salgados, com produção máxima de 5 toneladas de carnes por mês.

d) 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 4 toneladas de carnes por mês.

e) Estabelecimentos de ovos – destinados à recepção e acondicionamento de ovos, com produção máxima de 5.000 dúzias/mês.

f) Entrepasto de mel e cera de abelhas – destinado à recepção e industrialização de produtos de abelhas, com produção máxima de 30 toneladas por ano.

g) Estabelecimento industrial de leite e derivados: enquadram-se todos os tipos de estabelecimentos de industrialização de leite e derivados previstos no presente Regulamento destinado à recepção, pasteurização, industrialização, processamento e elaboração de queijo, iogurte e outros derivados de leite, com processamento máximo de 30.000 litros de leite por mês.

§ 2º As escalas de produção para produtos de origem vegetal e/ou artesanal ficarão a juízo do Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M.

Art. 11. Será constituído um Conselho de Inspeção Sanitária, mediante decreto, com participação de representantes dos órgãos vinculados de Agricultura e Saúde do Município de Vargem Bonita, Estado de Minas Gerais, dos agricultores e dos consumidores para aconselhar, sugerir, debater, definir assuntos ligados a execução dos serviços de inspeção e de fiscalização sanitária sobre criação de regulamentos, normas, portarias entre outros atos e apreciação dos recursos em virtude das penalidades aplicadas pelos fiscais do SIM – Serviço de Inspeção Municipal.

Paragrafo único: Caso o Município de Vargem Bonita, Estado de Minas Gerais faça adesão ao Consórcio Público constituído para o fim desta lei, o Conselho de Inspeção Sanitária, será constituído mediante portaria ou normativa, com representantes escolhidos e definidos pelo Consórcio Público, com indicação de agricultores e de consumidores, com a mesma atribuição do *caput* deste artigo, inclusive com apreciação dos recursos em virtude das penalidades aplicadas pelos fiscais do Consórcio.

Art. 12. Para obter o registro no serviço de inspeção o estabelecimento/empreendimento e/ou local deverá apresentar o pedido instruído pelos seguintes documentos:

I – requerimento simples dirigido ao responsável pelo serviço de inspeção municipal ou, quando for o caso, pelo Consórcio Público contendo, obrigatoriamente, dados pessoais do interessado, e descrição básica do produto;

II – cópia dos documentos pessoais do proprietário do empreendimento;

III – laudo de aprovação prévia do terreno, realizado de acordo com instruções baixadas pelo serviço de inspeção municipal ou, quando for o caso, pelo Consórcio Público;

IV – licença Ambiental Prévia emitida pelo Órgão Ambiental competente ou estar de acordo com a Resolução do CONAMA nº 385/2006, ou outro que venha a substituí-la;

V – declaração da autoridade municipal e órgão de saúde pública competente que não se opõem à instalação do estabelecimento/empreendimento ou local.

VI – apresentação da inscrição estadual, contrato social registrado na junta comercial e cópia do Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas – CNPJ, ou CPF do produtor para empreendimentos individuais, sendo que esses documentos serão dispensados quando apresentarem documentação que comprove legalização fiscal e tributária dos estabelecimentos, próprios ou de uma figura jurídica a qual estejam vinculados;

VI – 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;

VII – memorial descritivo simplificado dos procedimentos e padrão de higiene a serem adotados;

VIII – fluxograma de produção;

IX - Apresentação do croqui dos rótulos para aprovação pelo Serviço de Inspeção Municipal ou Consórcio Público;

X - Certificado de curso em Boas Práticas de Fabricação e/ou Manipulação de alimentos em instituição reconhecida;

XI - Atestado de saúde dos funcionários manipuladores de alimentos;

XII - Alvará de funcionamento;

XIII - Certidão Negativa de tributos e taxas municipais;

XIV – Comprovante de recolhimento da taxa de fiscalização;

XV – boletim oficial de exame da água de abastecimento, caso não disponha de água tratada, cujas características devem se enquadrar nos padrões microbiológicos e químicos oficiais.

§1º Tratando-se de agroindústria rural de pequeno porte as plantas poderão ser substituídas por croquis a serem elaborados por engenheiro responsável ou técnicos dos Serviços de Extensão Rural do Estado.

§2º Tratando-se de aprovação de estabelecimento já edificado, será realizada uma inspeção prévia das dependências industriais e sociais, bem como da água de abastecimento, redes de esgoto, tratamento de efluentes e situação em relação ao terreno.

§3º Outros documentos podem ser exigidos pelo Serviço de Inspeção Municipal.

§4º 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.

Art. 13. Os documentos para registro e prazos para adequações de estabelecimentos/empreendimentos ou locais que se enquadram como agroindustriais rurais de pequeno porte serão diferenciados, podendo estes receber uma autorização provisória a juízo do Serviço de Inspeção Municipal ou do Consórcio.

Art. 14º. Será criado um sistema único de informações sobre todo o trabalho e procedimentos de inspeção e de fiscalização sanitária, gerando registros auditáveis.

Parágrafo único: Será de responsabilidade do órgão Municipal responsável pela Agricultura ou pelo Consórcio Público a alimentação e manutenção do sistema único de informações sobre a inspeção e a fiscalização sanitária.

Art. 15. O estabelecimento/empreendimento ou local de produção, manipulação ou beneficiamento poderá trabalhar com mais de um tipo de atividade, devendo, para isso, prever os equipamentos de acordo com a necessidade para tal e, no caso de empregar a mesma linha de processamento, deverá ser concluída uma atividade para depois iniciar a outra.

Art. 16. É proibido o funcionamento, produção e comercialização no Município de Vargem Bonita, Estado de Minas Gerais de qualquer estabelecimento ou entreposto de produtos de origem animal, vegetal e/ou artesanal que não estiver previamente registrado na forma desta Lei e conforme legislação estadual e federal.

Art. 17 - Os responsáveis incumbidos da execução desta Lei terão carteira de identidade pessoal e funcional na qual constará, além da denominação do órgão, o número de ordem, nome, fotografia, cargo, data de expedição e validade.

Parágrafo único: Os responsáveis a que se refere o presente artigo, no exercício de suas funções, ficam obrigados a exibir a carteira funcional e têm livre acesso, em qualquer dia ou hora, a qualquer estabelecimento abrangido por esta Lei.

Art. 18. Os casos omissos ou de dúvidas que surgirem na execução da presente Lei, bem como a sua regulamentação, serão resolvidos através de resoluções, portarias, normativas e decretos expedidos pelo Executivo Municipal e por atos do Consórcio Público.

Art. 19. Em virtude da criação do Serviço de Inspeção Municipal – SIM, ficam instituídas taxas relativas à inspeção sanitária e vistoria, de competência da Fazenda Pública Municipal de Vargem bonita/MG.

Parágrafo único: A inspeção e vistoria de que trata esta lei será de responsabilidade da Secretaria de Agricultura/Secretaria de Saúde e assistência Social ou de outra que venha a substituí-la, podendo ainda serem executadas por Consórcio Público devidamente constituído para este fim.

Art. 20. As taxas relativas aos Serviços e inspeções de que trata o artigo 19 são as constantes do anexo único desta lei e serão recolhidas junto à Fazenda Municipal de Vargem bonita/MG.

§1º As taxas de inspeção e vistoria de que tratam esta lei referem-se ao controle sanitário dos produtos de origem animal e vegetal.

§2º O fato gerador das taxas de competência do SIM - Serviço de Inspeção Municipal é o exercício do poder de polícia sobre os produtos e estabelecimentos abrangidos pelas disposições desta lei.

§3º O contribuinte das taxas é a pessoa física ou jurídica que executar atividades sujeitas à inspeção sanitária e industrial de competência do SIM - Serviço de Inspeção Municipal.

§4º As taxas incidirão sobre:

- I – o registro de estabelecimento;
- II – renovação anual de registro;
- III – análise para registro de rótulos e produtos;
- IV – análise para ampliação, remodelação e reconstrução do estabelecimento;
- V- acompanhamento de abate de animais;
- VI - Inspeção sanitária industrial.

§5º As taxas serão calculadas conforme anexo único desta Lei e Serão exigidas na forma e prazos previstos em regulamento.

§6º Os débitos decorrentes das taxas não liquidados até o pagamento, serão atualizados na data do efetivo pagamento.

Art. 21. Constituem infrações sanitárias:

I – Construir, instalar ou fazer funcionar, sem autorização de funcionamento, estabelecimento produtor de produtos de origem animal e/ou vegetal destinados ao comércio definidos nesta lei o que sujeita o infrator a pena de:

- a) advertência
- b) interdição total ou parcial do estabelecimento, da atividade ou do produto;
- c) Multa (média)

II – fraudar, falsificar ou adulterar produto sujeito ao controle sanitário, o que sujeita o infrator a pena de;

- a) advertência
- b) apreensão do produto
- c) inutilização do produto
- d) suspensão da venda ou fabricação do produto
- e) interdição total ou parcial do estabelecimento, da atividade ou do produto;
- f) cancelamento da licença e do registro para comercialização dentro do Município.
- g) Multa (Grave)

III – alterar o processo de fabricação de produto sujeito ao controle sanitário, modificar seu nome, seus componentes constantes nos registros o que sujeita o infrator a pena de;

- a) advertência
- b) apreensão do produto
- c) inutilização do produto
- d) suspensão da venda ou fabricação do produto
- e) interdição total ou parcial do estabelecimento, da atividade ou do produto;
- f) cancelamento da licença e do registro para comercialização dentro do Município.
- g) Multa (grave)

IV – rotular os produtos sujeitos ao controle sanitário em desacordo com as normas legais o que sujeita o infrator à pena de;

- a) advertência
- b) apreensão do produto
- c) inutilização do produto
- d) suspensão da venda ou fabricação do produto
- e) interdição total ou parcial do estabelecimento, da atividade ou do produto;
- f) cancelamento da licença e do registro para comercialização dentro do Município.
- g) Multa (média)

V - expor à venda ou entregar ao consumo produto sujeito ao controle sanitário que esteja deteriorado, alterado, adulterado, fraudado, avariado, falsificado ou, no caso de produtos que tenham prazo de validade, produto cujo prazo de validade tenha expirado, ou ainda, apoiar-lhe nova data de validade, o que sujeita o infrator a pena de;

- a) advertência
- b) apreensão do produto
- c) inutilização do produto

- d) suspensão da venda ou fabricação do produto
- e) interdição total ou parcial do estabelecimento, da atividade ou do produto;
- f) cancelamento da licença e do registro para comercialização dentro do Município.
- g) Multa (Grave)

VI – expor à venda, manter em depósito ou transportar produto sujeito ao controle sanitário que exija cuidados especiais de conservação, sem observância das condições necessárias à sua preservação, o que sujeita o infrator a pena de;

- a) advertência
- b) apreensão do produto
- c) inutilização do produto
- d) suspensão da venda ou fabricação do produto
- e) interdição total ou parcial do estabelecimento, da atividade ou do produto;
- f) cancelamento da licença e do registro para comercialização dentro do Município.
- g) Multa (leve)

VII – manter, em estabelecimento sujeito ao controle sanitário, animal doméstico que coloque em risco a sanidade do alimento, ou que comprometa a higiene do lugar, o que sujeita o infrator a pena de;

- a) advertência
- b) apreensão do produto
- c) inutilização do produto
- d) suspensão da venda ou fabricação do produto
- e) interdição total ou parcial do estabelecimento, da atividade ou do produto;
- f) cancelamento da licença e do registro para comercialização dentro do Município.
- g) Multa (leve)

VIII – opor-se à ação fiscalizatória das autoridades sanitárias competentes, no exercício de suas funções, ou obstá-la, o que sujeita o infrator à pena de;

- a) advertência
- b) apreensão do produto
- c) inutilização do produto
- d) suspensão da venda ou fabricação do produto
- e) interdição total ou parcial do estabelecimento, da atividade ou do produto;
- f) cancelamento da licença e do registro para comercialização dentro do Município.
- g) Multa (grave)

§1º As penalidades previstas nos incisos anteriores poderão ser aplicadas isoladas ou cumulativamente, dependendo da gravidade da infração.

§2º São competentes para a prática dos atos de apreensão e/ou condenação de produtos todos os agentes do Serviço de Inspeção Municipal.

§3º As penalidades de multa, suspensão, interdição e cancelamento do registro do estabelecimento/empreendimento ou local são de competência do SIM.

§4º O "Auto de Infração", documento gerador do processo punitivo, deverá ter detalhada a falta cometida, o dispositivo infringido, a natureza do estabelecimento/empreendimento com a respectiva localização e a empresa responsável, devendo ser encaminhado à Coordenação do SIM, para conhecimento e tomada das providências cabíveis.

§5º Os autuados que se enquadrem no disposto no §3º deste artigo terão o prazo de dez dias, para apresentar sua defesa junto ao SIM.

Art. 22. As multas serão aplicadas nos casos de reincidência da infração, assim como naqueles em que haja manifesta ocorrência de dolo ou má-fé.

§1º As Multas terão as seguintes classificações e valores:

- I – Leve, de R\$ 300,00 à R\$ 3.000,00.
- II – Média de R\$ 400,00 à R\$ 4.000,00.
- III – Grave de R\$ 500,00 à R\$ 5.000,00.
- IV – Gravíssima de R\$ 800,00 à R\$ 8.000,00.

§2º A multa gravíssima será aplicada na reincidência da multa grave.

Art. 23. As multas serão aplicadas conforme o artigo 22 e mensuradas a critério do agente fiscalizador.

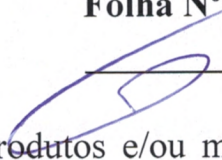
Art. 24. Aos infratores aplicar-se-ão as seguintes multas na forma dos incisos I a IV, do artigo 22:

I - leve, quando:

- a) estejam operando sem a utilização de equipamentos adequados;
- b) não possuam instalações adequadas para manutenção higiênica das diversas operações;
- c) utilizem água contaminada dentro do estabelecimento;
- d) não estejam realizando o tratamento adequado das águas servidas;
- e) estejam utilizando os equipamentos, utensílios e instalações para outros fins que não aqueles previamente estabelecidos;
- f) permitam a livre circulação de pessoal estranho à atividade dentro das dependências do estabelecimento;
- g) permitam o acesso ao interior do estabelecimento de funcionários ou visitantes sem estarem devidamente uniformizados;
- h) não apresentarem a documentação sanitária necessária dos animais para o abate;
- i) não apresentarem a documentação sanitária atualizada de seus funcionários, quando solicitada.

II – média, quando:

- a) não possuírem registro junto ao SIM e estejam realizando comércio municipal;
- b) estiverem sonegando, dificultando ou alterando as informações de abate;

- 
- c) não houver acondicionamento e/ou depósito adequado de produtos e/ou matérias primas, em câmaras frias ou outra dependência, conforme o caso;
 - d) houver transporte de produtos e/ou matérias-primas em condições de higiene e/ou temperaturas inadequadas;
 - e) do não cumprimento dos prazos estipulados para o saneamento das irregularidades mencionadas no "Auto de Infração";
 - f) houver utilização de matérias-primas de origem animal ou não, que estejam em desacordo com a presente Lei;

III - grave, quando:

- a) ocorrerem atos que procurem dificultar, burlar, embaraçar ou impedir a ação de inspeção;
- b) houver a comercialização de produtos com rótulo inadequado ou sem as informações exigidas pela presente Lei.

IV - grave, quando:

- a) houver transporte de produtos de origem animal procedentes de estabelecimentos sem a documentação sanitária exigida;
- b) houver comercialização de produtos de origem animal ou vegetal sem o respectivo rótulo e/ou identificação mediante carimbo ou baixo relevo;
- c) houver utilização de matérias-primas sem inspeção ou inadequadas para fabricação de produtos de origem animal;
- d) houver comercialização municipal de produtos sem registro e/ou sem inspeção;

V - gravíssima, quando:

- a) houver adulteração, fraude ou falsificação de produtos e/ou matérias-primas de origem animal ou não;
- b) houver abate de animais e não esteja em condições de abate, houver transporte ou comercialização de carcaças sem o carimbo oficial da inspeção municipal;
- d) ocorrer à utilização do carimbo ou do rótulo registrado sem a devida autorização do SIM;
- e) houver cessão de embalagens rotuladas a terceiros, visando a facilitar o comércio de produtos não inspecionados.

Parágrafo único - A critério do SIM poderão ser enquadrados como infração nos diferentes valores de multas, atos ou procedimentos que não constem das alíneas dos incisos do caput deste artigo, mas que firam as disposições desta Lei ou da legislação pertinente.

Art. 25. O infrator, uma vez multado, terá setenta e duas horas para efetuar o recolhimento da multa e exibir ao SIM o respectivo comprovante.

Parágrafo único: O prazo de que trata o caput deste artigo é contado a partir do dia e hora em que o infrator tenha sido notificado da multa.

Art. 26. O não recolhimento da multa no prazo estipulado no artigo anterior implicará na respectiva cobrança executiva.

Art. 27. Da pena de multa, efetuado o respectivo recolhimento, cabe recurso ao Conselho Municipal de Inspeção Sanitária do SIM, previsto no artigo 11 desta lei.

§1º Aplicada as sanções previstas neste Regulamento, caberá recurso interposto perante o Conselho Municipal de Inspeção Sanitária do SIM, no prazo de 10 (dez) dias.

§2º O Conselho Municipal de Inspeção Sanitária do SIM, destinado a apreciar os recursos eventualmente impostos pelos administrados, em virtude das penalidades aplicadas pelos fiscais do SIM- Serviço de Inspeção Municipal, face ao desrespeito ao dispositivo desta Lei, compete, analisar e julgar em sede administrativa, os recursos interpostos em decorrência das penalidades aplicadas.

Art. 28. Para efeito de apreensão e/ou condenação, além dos casos já previstos nesta Lei, são considerados impróprios para o consumo, os produtos de origem animal que:

I - se apresentarem danificados por umidade ou fermentação, rançosos, mofados ou bolorentos, de caracteres físicos ou organolépticos anormais, contendo quaisquer sujidades ou que demonstrem pouco cuidado na manipulação, elaboração, preparo, conservação ou acondicionamento;

II - forem adulterados, fraudados ou falsificados;

III - contiverem substâncias tóxicas ou nocivas à saúde;

IV - estiverem sendo transportados fora das condições exigidas;

V - estiverem sendo comercializados sem a autorização do SIM.

Parágrafo único - Além das condições já previstas nesta Lei, ocorrem:

I - adulterações, quando os produtos tenham sido elaborados em condições que contrariem as especificações e determinações fixadas pela legislação vigente;

II - fraudes, quando:

a) houver supressão de um ou mais elementos e substituição por outros, visando ao aumento do volume ou de peso, em detrimento de sua composição normal;

b) as especificações, total ou parcialmente, não coincidam com o contido dentro da embalagem;

c) for constatada intenção dolosa em simular ou mascarar a data de fabricação.

III - falsificações, quando:

a) os produtos forem elaborados, preparados e expostos ao consumo, com forma, caracteres e rotulagem que constituem processos especiais de privilégio ou exclusividade de outrem, sem que seus legítimos proprietários tenham dado autorização;

b) forem utilizadas denominações diferentes das previstas nesta Lei ou em fórmulas aprovadas.

Art. 29. A suspensão da inspeção, a interdição temporária do estabelecimento ou a cassação do registro serão aplicados quando a infração for provocada por negligência manifesta, reincidência culposa ou dolosa e tenha alguma das seguintes características:

I - cause risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária, ou embaraço a ação fiscalizadora;

II - consista na adulteração ou falsificação do produto;

III - seja acompanhado de desacato ou tentativa de suborno;

IV - resulte, comprovada por inspeção realizada por autoridade competente, a impossibilidade de o estabelecimento permanecer em atividade.

Art. 30. As penalidades a que se refere a presente Lei serão agravadas na reincidência e, em caso algum, isentam o infrator da inutilização do produto, quando esta medida couber, nem tampouco da respectiva ação criminal.

Art. 31. As penalidades serão aplicadas sem prejuízo de outras que, por lei, possam ser impostas por autoridades de saúde pública, policial ou de defesa do consumidor.

Art. 32. O descumprimento das atribuições dos servidores do Sistema de Inspeção Municipal será apurado pela Coordenação do SIM, à qual compete a iniciativa das providências cabíveis.

Art. 33. Esta Lei será regulamentada por Decreto, no qual se estabelecerá, entre outras medidas:

I – classificação, funcionamento, documentos para registro e higiene dos estabelecimentos;

II – obrigações dos proprietários dos estabelecimentos;

III – inspeção industrial e sanitária de carnes, leite, ovos, mel, doces, pescado e seus derivados,

IV – inspeção industrial e sanitária de produtos de origem vegetal e/ou artesanais,

V – embalagem e rotulagem;

VI – reinspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal e/ou vegetal e os exames laboratoriais;

VII – recursos em virtude das penalidades aplicadas pelos fiscais do SIM assim como a criação e ações Do Conselho de Inspeção Sanitária do SIM.

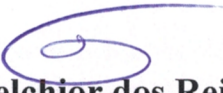
Art. 34. As pessoas físicas ou jurídicas que já desempenham as atividades já mencionadas nesta lei terão o prazo de 120 (cento e vinte dias) para se adequarem.

Art. 35. Os recursos para a execução desta lei estão consignados na Lei de Diretrizes Orçamentárias e Orçamento Municipal, ficando o Chefe do Executivo autorizado a realizar aberturas, remanejamentos e suplementações orçamentárias necessárias nos termos do artigo 43 da lei federal 4.320/64.

Art. 36. As taxas e multas de que tratam esta lei, serão corrigidas anualmente, utilizando-se para tanto o índice do INPC ou outro que venha a substituí-lo.

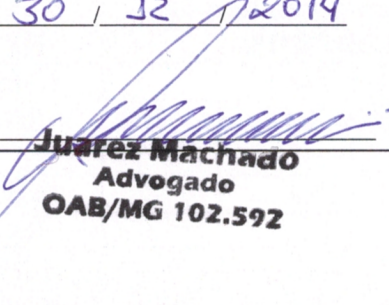
Art. 37. Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação, revogando a Lei Municipal 1.008/2011.

Vargem Bonita, 30 de dezembro de 2014.


Belchior dos Reis Faria
Prefeito Municipal

Certificamos que a presente norma foi, nesta data, publicada no Órgão de Divulgação Oficial do Município – Quadro de Avisos – Conf. o disposto na Lei Municipal Nº 726/1997

30 / 12 / 2014

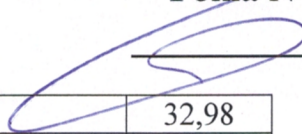

Juarez Machado
Advogado
OAB/MG 102.592



ANEXO I

Das Taxas de Registro e Análises:

SERVIÇO: REGISTRO DE ESTABELECIMENTO	R\$
Matadouro frigorífico, matadouros, matadouros de grandes e médios animais	660,00
Matadouro de aves	336,90
Charqueadas, fábricas de conservas, fábricas de produtos suínos, fábricas de produtos gordurosos, entrepostos de carnes e derivados e entrepostos frigoríficos	488,50
Granjas leiteiras, estábulos leiteiros, usinas de beneficiamento, entrepostos-usinas, entrepostos de laticínios, postos de laticínios, postos de refrigeração, postos de coagulação	269,50
Entrepostos de pescados, fábricas de conserva de pescados	202,14
Entrepostos de ovos, fábricas de conservas de ovos	202,14
Produtos processados vegetais e estabelecimentos enquadrados na agricultura familiar	67,38
SERVIÇO: RENOVAÇÃO ANUAL DE REGISTRO	R\$
Matadouro frigorífico, matadouros, matadouros de grandes e médios animais	505,35
Matadouro de aves	252,57
Charqueadas, fábricas de conservas, fábricas de produtos suínos, fábricas de produtos gordurosos, entrepostos de carnes e derivados e entrepostos frigoríficos	370,59
Granjas leiteiras, estábulos leiteiros, usinas de beneficiamento, entrepostos-usinas, entrepostos de laticínios, postos de laticínios, postos de refrigeração, postos de coagulação	202,14
Entrepostos de pescados, fábricas de conserva de pescados	151,60
Entrepostos de ovos, fábricas de conservas de ovos	151,60
Produtos processados vegetais e estabelecimentos enquadrados na agricultura familiar	50,53
SERVIÇO: ANÁLISE PARA REGISTRO DE RÓTULOS E PRODUTOS	R\$
Todos os estabelecimentos, exceto os enquadrados na agroindústria familiar	33,69
SERVIÇO: AMPLIAÇÃO, REMODELAÇÃO E RECONSTRUÇÃO DO ESTABELECIMENTO	R\$
Todos os estabelecimentos, exceto os enquadrados na agroindústria familiar	36,69
SERVIÇO: ACOMPANHAMENTO DE ABATE	R\$
Bovinos	1,75
Suínos	1,00
Aves	0,10
Caprinos/Ovinos/Outros animais de pequeno porte	1,00
Inspecção sanitária industrial – Taxas Mensais por Produção	R\$
Produtos cárneos salgados ou dessecados (por ton ou fração)	15,30
Produtos de salsicharia embutidos e não embutidos (por ton ou fração)	15,30
Produto cárneo em conserva, semiconserva e outros produtos cárneos (por ton ou fração)	15,30
Toucinho, unto, banha em rama, banha, gordura bovina, gordura ave em rama e outros produtos gordurosos comestíveis (por ton ou fração)	13,19
Farinha, sebo, óleos, graxa branca, peles e outros subprodutos não comestíveis (por ton ou fração)	4,48
Peixes e outras espécies aquáticas, em qualquer processo de conservação (por ton ou fração)	15,30
Subprodutos não comestíveis de pescados e derivados (por ton ou fração)	6,60
Leite aromatizado, fermentado ou gelificado (cada 1.000 litros ou fração)	6,60
Leite desidratado concentrado, evaporado, condensado e doce de leite (por ton ou fração)	44,06
Leite desidratado em pó de consumo direto (por ton ou fração)	22,16



Leite desidratado em pó industrial (por ton ou fração)	32,98
Queijo minas, prato e suas variedades, requeijão, ricota e outros queijos (por ton ou fração)	65,96
Manteiga (por ton ou fração)	44,06
Creme de mesa (por ton ou fração)	44,06
Margarina (por ton ou fração)	26,38
Caseína, lactose e leiteinho em pó (por ton ou fração)	44,06
Ovos de ave [a cada 30 (trinta) dúzias ou fração]	0,26
Mel, cera de abelha e produtos à base de mel de abelha (por centena kg ou fração)	1,06