LEI Nº 5.812, DE 22 DE JULHO DE 2016.

INSTITUI O SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL SANITÁRIA E INDUSTRIAL DOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL E VEGETAL – "S.I.M." NO MUNICÍPIO DE CONSELHEIRO LAFAIETE, E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.

O povo do Município de Conselheiro Lafaiete, por seus representantes, decretou e eu, Prefeito Municipal em seu nome, sanciono a seguinte lei:

Art. 1º – Fica instituído o Serviço de Inspeção Municipal Sanitária – S.I.M dos produtos de origem animal e vegetal em Conselheiro Lafaiete, subordinado à Secretaria Municipal de Desenvolvimento Econômico, através da Gerência Municipal de Agropecuária e Abastecimento, tendo por finalidade a inspeção sanitária periódica dos produtos de origem animal e vegetal, comestíveis e não comestíveis sejam eles ou não adicionados de produtos vegetais, preparados, transformados, manipulados, recebidos, acondicionados, depositados e em trânsito no Município de Conselheiro Lafaiete, conforme normas estabelecidas nesta Lei.

Art. 2º - São obrigatórias a prévia inspeção e a fiscalização sanitária dos produtos de origem animal e vegetal, produzidos no Município de Conselheiro Lafaiete e destinados ao consumo nos limites de sua área geográfica, nos termos do art. 23, incisos II e VIII da Constituição Federal e em consonância com a Lei Federal nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, e a Lei Estadual nº 11.812, de 23 de janeiro de 1995.

Parágrafo único - O Serviço de Inspeção Municipal Sanitária – S.I.M – por meio da Secretaria Municipal de Desenvolvimento Econômico, poderá estabelecer parcerias e cooperação técnica com instituições de ensino e pesquisa, laboratórios, Municípios, Estado e União, 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, bem como poderá solicitar sua adesão ao Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária – SUASA – podendo, após a mencionada adesão, os produtos inspecionados serem comercializados em todo o território nacional, nos termos da legislação vigente.

Art. 3º - A fiscalização e a inspeção de produtos de origem animal e vegetal têm por objetivo:

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 sistemas de inspeção;

III – instruir e orientar melhorias nas instalações;

IV – incentivar a melhoria da qualidade sanitária dos produtos;

V – proteger a saúde do consumidor;

Avenida Prefeito Mário Rodrigues Pereira, 10 – Centro – Conselheiro Lafaiete/MG – CEP 36.400-000

VI – estimular o aumento da produção.

Art. 4º - Para cumprir o disposto nos artigos 2º e 3º desta Lei, o Município desenvolverá, entre outras, ações que visem a:

I – promover a integração dos órgãos municipais de fiscalização por meio da criação de comissão sanitária com a participação do Conselho Municipal de Segurança Alimentar – "COMSEA" com vistas à troca de informações e à definição de competências e de ações conjuntas;

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

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 e o cadastro dos estabelecimentos que produzam, distribuam, transportem, armazenem, processem e comercializem produtos de origem animal e vegetal;

V - fomentar a produção artesanal por meio de orientação técnica e regulamentação da atividade.

Art. 5º - São sujeitos à inspeção de que trata esta 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;

VI – os produtos de origem vegetal e seus derivados.

Art. 6º - A fiscalização, de que trata esta lei, far-se-á:

I - nos estabelecimentos especializados e nas propriedades rurais com instalações adequadas para o abate de animais e o seu preparo ou industrialização, sob qualquer forma, para o consumo;

II - nos entrepostos de recebimento e distribuição do pescado e nas fábricas que industrializarem;

III - nas usinas de beneficiamento do leite, nas fábricas de laticínios, nos postos de recebimento, refrigeração e desnatagem do leite ou de recebimento, refrigeração e manipulação dos seus derivados e nos respectivos entrepostos;

IV - nos entrepostos de ovos e nas fábricas de produtos derivados;

V - nos entrepostos que, de modo geral, recebam, manipulem, armazenem, conservem ou acondicionem produtos de origem animal e vegetal;

VI - nas propriedades rurais.

§1º - O estabelecimento 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.

Avenida Prefeito Mário Rodrigues Pereira, 10 – Centro – Conselheiro Lafaiete/MG – CEP 36.400-000

§2º - Os produtos deverão ser transportados e armazenados em condições adequadas para a preservação de sua sanidade e inocuidade.

Art. 7º - A Gerência Municipal de Agropecuária e Abastecimento é o órgão competente para realizar a inspeção e fiscalização de que trata esta Lei.

Art. 8º - Sem prejuízo da responsabilidade penal cabível, a infração à legislação referente aos produtos de origem animal e vegetal 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, conforme formulário a ser estabelecido no Decreto de regulamentação;

II – multa de até 25 UFM's (vinte e cinco Unidades Fiscais do Município) nos casos não compreendidos no inciso I do caput deste artigo;

III – apreensão ou condenação das matérias-primas, produtos, subprodutos e derivados de origem animal e vegetal, quando não apresentarem condições higiênico-sanitária 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, a inexistência de condições higiênico-sanitárias previstas em normas técnicas;

VI – em caso de reincidência o estabelecimento está sujeito à cassação do registro no S.I.M.

§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 - Os produtos apreendidos nos termos do inciso III do caput deste artigo e perdidos em favor do Município, que, apesar das adulterações que resultaram em sua apreensão, apresentarem condições apropriadas ao consumo humano, serão destinados prioritariamente aos programas de segurança alimentar e combate à fome e aqueles sem condições para o consumo humano deverão ser descartados de maneira correta, observando a legislação de saúde e ambiental.

§3º - 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.

§4º - A interdição de que trata o inciso V deste artigo, poderá ser suspensa após atendimento das exigências que motivaram a ação.

§5º - Se a interdição não for suspensa nos termos do §4º deste artigo decorridos 12 (doze) meses, será cancelado o registro no SIM.

Art. 9º - Nos casos de emergência em que ocorra risco à saúde ou ao abastecimento, justificado o excepcional interesse público, o Município poderá contratar por prazo determinado, nos termos do art. 37 inciso IX da Constituição da República, observada a Lei Municipal nº 3.597,

Avenida Prefeito Mário Rodrigues Pereira, 10 – Centro – Conselheiro Lafaiete/MG – CEP 36.400-000

de 14 de dezembro de 1994, especialistas, para atender os serviços de inspeção e de fiscalização, por tempo não superior a 06 (seis) meses.

Art. 10 - Nenhum estabelecimento ou entreposto de produtos de origem animal e vegetal poderá funcionar no Município, sem que esteja previamente cadastrado no SISTEMA DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – S.I.M., competente para a fiscalização da sua atividade.

Art. 11. – Para efeito de apreensão ou condenação, além dos casos específicos previstos nesta Lei e no Decreto de regulamentação, consideram-se impróprios para o consumo, no todo ou em parte, os produtos de origem animal e vegetal:

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

II – que forem adulterados, fraudados ou falsificados;

III – que contiverem substâncias tóxicas ou nocivas à saúde;

IV – que forem prejudiciais ou imprestáveis à alimentação por qualquer motivo;

V – que contrarie o disposto em normas sanitárias vigentes.

Art. 12 – Além dos casos especificados nesta Lei e no Decreto de regulamentação são consideradas adulterações, fraudes ou falsificações, como regra geral:

I – adulterações:

a) quando os produtos tenham sido elaborados em condições que contrariem as especificações e determinações fixadas;

b) quando no preparo dos produtos haja sido empregada matéria prima alterada ou impura;

c) quando tenham sido empregadas substâncias de qualidade, tipo e espécies diferentes da composição normal do produto sem prévia autorização da Inspeção Municipal;

d) quando os produtos tenham sido coloridos ou aromatizados sem prévia autorização e não conste declaração nos rótulos;

e) intenção dolosa em mascarar a data de fabricação;

II – fraude:

a) alteração ou modificação total ou parcial de um ou mais elementos normais do produto, de acordo com os padrões estabelecidos ou fórmulas aprovadas pela Inspeção Municipal;

b) quando as operações de manipulação e elaboração forem executadas com a intenção deliberada de estabelecer falsa impressão aos produtos fabricados;

c) supressão de um ou mais elementos e substituição por outros visando aumento de volume ou peso, em detrimento de sua composição normal ou do valor nutritivo intrínseco;

d) conservação com substâncias proibidas;

e) especificação total ou parcial na rotulagem de um determinado produto que não contenha no produto;

III – falsificações:

a) quando os produtos forem elaborados, preparados e expostos ao consumo em forma, caracteres e rotulagem que constituam processos especiais, privilégios ou exclusivamente de outrem sem que seus legítimos proprietários tenham dado autorização;

b) quando forem usadas denominações diferentes das previstas nesta Lei ou fórmulas aprovadas.

Avenida Prefeito Mário Rodrigues Pereira, 10 – Centro – Conselheiro Lafaiete/MG – CEP 36.400-000

Art. 13 – Para a aplicação da pena de multa serão observadas as seguintes condições para a graduação:

I – multa leve de 1 UFM (uma Unidade Fiscal do Município) a 5 (cinco) Unidades Fiscais do Município para:

a) realizar atividades de elaboração/industrialização, fracionamento, armazenamento e transporte de produtos de origem animal e vegetal 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, como, desuniformizadas e em condições de higiene pessoal insatisfatória;

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 S.I.M.;

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 6 UFM's (seis Unidades Fiscais do Município) a 10 UFM's (dez Unidades Fiscais do Município) 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;

Avenida Prefeito Mário Rodrigues Pereira, 10 – Centro – Conselheiro Lafaiete/MG – CEP 36.400-000

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 ou não apresente curso de capacitação fornecido até mesmo pelo S.I.M;

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

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

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

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

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

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

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

p) manter em funcionamento equipamentos e utensílios fora de condições de uso, que apresentem defeitos ou fora de condições higiênico-sanitária adequada;

III – multa grave de 11 UFM's (onze Unidades Fiscais do Município) a 15 UFM's (quinze Unidades Fiscais do Município) para:

a) uso indevido do carimbo do Serviço de Inspeção Municipal;

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

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

d) utilização de selo oficial do S.I.M em produtos oriundos de estabelecimentos não registrados;

e) utilização de selo oficial do S.I.M de determinado produto já registrado, em produto ainda não registrado, sendo ambos oriundos do mesmo estabelecimento;

f) modificar embalagens ou rótulos que tenham sido previamente aprovados pelo S.I.M.;

g) 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 16 UFM's (dezesseis Unidades Fiscais do Município) a 25 UFM's (vinte e cinco Unidades Fiscais do Município) 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 S.I.M.;

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 Gerência Municipal de Agropecuária e Abastecimento, no exercício de suas atividades;

Avenida Prefeito Mário Rodrigues Pereira, 10 – Centro – Conselheiro Lafaiete/MG – CEP 36.400-000

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 S.I.M em produtos oriundos de estabelecimentos não registrados;

g) utilização de selo oficial do S.I.M 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 S.I.M..

§1º – A aplicação de multa não isenta o infrator do cumprimento das exigências que as tenham motivado, marcando-se quando for o caso, novo prazo para o cumprimento, findo o qual poderá, de acordo com a gravidade da falta e a juízo do Serviço de Inspeção Municipal, ser novamente multado no dobro da multa anterior, ter suspensa a atividade ou cassado o registro do estabelecimento no S.I.M.

§2º – Poderão ser enquadrados pelos fiscais como infração e penalidade, atos ou procedimentos que não constem do rol deste artigo e do Decreto de regulamentação, mas que contrariem as disposições desta Lei ou da legislação pertinente.

§3º – Além dos casos especificados nesta Lei poderão constar do Decreto de regulamentação outras infrações consideradas adulterações, fraudes ou falsificações.

§4º – Para cálculos de multas baseadas em UFM's (Unidade Fiscal do Município) deve ser considerado o valor vigente no primeiro dia do mês em que se lavrar o auto de infração.

Art. 14 - Para imposição da pena de multa e sua graduação dentro dos limites estipulados, a autoridade sanitária levará em conta:

I – as circunstâncias atenuantes e agravantes;

II – a gravidade do fato, tendo em vista as suas consequências para a saúde pública;

III – os antecedentes do autuado quanto ao descumprimento da legislação sanitária;

IV – a capacidade econômica do autuado;

V – a reincidência.

§1º - Em caso de reincidência de determinada infração e/ou claro manifesto de dolo ou má fé, a multa, sempre, será aplicada no dobro do valor do grau máximo ao da sua classificação.

§2º - As multas previstas nesta lei serão agravadas em grau máximo, nos casos de artifício, ardil, simulação, desacato, embaraço ou resistência à ação fiscal.

Art. 15 – Quando as infrações forem constatadas nos mercados consumidores, em produtos procedentes de estabelecimentos sujeitos a Inspeção Municipal, nos termos desta Lei, as multas a que se referem os artigos 12 e 13 desta Lei poderão ser aplicadas por servidores da Gerência Municipal de Agropecuária e Abastecimento, aos proprietários e responsáveis por casas atacadistas ou comerciais que os tiverem adquirido, armazenado ou expostos à venda, tanto no atacado como no varejo.

Art. 16 – Todo produto de origem animal e vegetal exposto à venda no Município de Conselheiro Lafaiete, sem qualquer identificação ou meio que permita verificar sua verdadeira procedência quanto ao estabelecimento de origem, localização e firma responsável, será considerado produzido no Município e como tal, sujeito às exigências e penalidades previstas nesta Lei.

Art. 17 – 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 no Decreto de regulamentação.

§ 1° - 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 a Gerência Municipal de Agropecuária e Abastecimento e a terceira constituirá o próprio talão de infração.

§ 4º – O infrator poderá apresentar defesa até 15 (quinze) dias úteis após a lavratura do auto de infração, observado no que couber a Lei Municipal nº 5.502, de 02 de maio de 2013.

§5º – O julgamento do processo caberá ao Secretário Municipal de Desenvolvimento Econômico juntamente com a Gerência Municipal de Agropecuária e Abastecimento.

Art. 18 – A penalidade de cassação do registro no S.I.M. será aplicada pela Gerência Municipal de Agropecuária e Abastecimento.

Art. 19 – Nos casos de cancelamento de registro no S.I.M. 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 Municipal mediante recibo.

Art. 20 - É expressamente proibida, em todo o território municipal, para os fins desta Lei, a duplicidade de fiscalização sanitária em qualquer estabelecimento ou entreposto de produtos de origem animal e vegetal, que será exercida por um único órgão.

§ 1º - A concessão de fiscalização do Sistema de Inspeção Municipal - S.I.M. isenta o estabelecimento industrial ou entreposto de fiscalização estadual ou federal para o caso de comercialização dentro do Município.

§ 2º - A concessão de fiscalização do Sistema de Inspeção Estadual – SIE ou do Sistema de Inspeção Federal – SIF isenta o estabelecimento industrial ou entreposto da fiscalização municipal.

Avenida Prefeito Mário Rodrigues Pereira, 10 – Centro – Conselheiro Lafaiete/MG – CEP 36.400-000

Art. 21 - O poder Executivo Municipal baixará o regulamento e os atos complementares sobre inspeção sanitária dos estabelecimentos referidos nesta Lei.

Art. 22 - A regulamentação de que trata o art. 21 desta Lei abrangerá:

I - a classificação dos estabelecimentos;

II - as condições e exigências para registro e relacionamento, como também para as respectivas transferências de propriedade;

III - a higiene dos estabelecimentos;

IV - as obrigações dos proprietários, responsáveis ou seus prepostos;

V - a inspeção dos animais abatidos;

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

VII - a fixação dos tipos e padrões e aprovação de fórmulas de produtos de origem animal e vegetal;

VIII - o registro de rótulos e marcas;

IX - o trânsito de produtos e subprodutos e matérias primas de origem animal e vegetal;

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

Art. 23 - A regulamentação técnica para inscrição e funcionamento dos estabelecimentos e produtores abrangidos por esta Lei poderá ser alterada no todo ou em parte, sempre que o aconselharem a prática e o desenvolvimento da indústria e do comércio de produtos de origem animal e vegetal.

§1º - Será concedido prazo de 90 (noventa) dias, na forma do regulamento, para os estabelecimentos se adaptarem às exigências desta Lei, podendo ser disponibilizado título de registro ou de cadastro provisórios, durante este período.

§2º - O prazo de que trata o §1° deste artigo poderá ser prorrogado por, no máximo uma vez e por igual período, mediante requerimento fundamentado apresentado junto ao Serviço de Inspeção Municipal.

§3º - O requerimento de que trata o §2° deste artigo deverá ser apresentado dentro do prazo de vigência do prazo inicial e despachado pelo Serviço de Inspeção Municipal no prazo máximo de 10 (dez) dias.

§4º - A alteração e atualização do regulamento desta Lei deverá ser realizada com a participação do Conselho de Inspeção Sanitária.

Art. 24 – Fica instituído o Conselho de Inspeção Sanitária, que será integrado pelos seguintes membros:

I – 01 (um) representante da Gerência de Agropecuária e Abastecimento;

II – 01 (um) representante do Serviço de Inspeção Municipal – SIM;

III – 01 (um) representante da Procuradoria Geral do Município;

IV – 01 (um) representante da Vigilância Sanitária Municipal;

V – 01 (um) representante do Conselho Municipal de Desenvolvimento Rural Sustentável;

VI – 01 (um) representante do Sindicato dos Produtores Rurais;

VII – 01 (um) representante da EMATER;

Avenida Prefeito Mário Rodrigues Pereira, 10 – Centro – Conselheiro Lafaiete/MG – CEP 36.400-000

VIII- 01 (um) representante da 2ª Subseção da Ordem dos Advogados do Brasil, indicado pela Comissão de Direito do Consumidor;

IX – 01 (um) representante dos estabelecimentos que comercializam produtos de origem animal;

X – 01 (um) representante dos estabelecimentos que comercializam produtos de origem vegetal.

§ 1º - O Conselho de Inspeção Sanitária, de que trata o caput deste artigo, objetiva aconselhar, sugerir, debater e definir assuntos ligados à execução e aprimoramento dos serviços de inspeção e fiscalização sanitária.

§ 2º - Todos os conselheiros titulares e suplentes devem ser indicados formalmente, em documento escrito, pelas instituições que representam.

§ 3º - O Executivo Municipal, através de seus órgãos e entidades da administração direta e indireta, fornecerá as condições e as informações necessárias para o Conselho de Inspeção Sanitária cumprir as suas atribuições, que serão estabelecidas no Decreto de regulamentação desta Lei.

§ 4º - O exercício das atividades de membro do Conselho de Inspeção Sanitária é considerado múnus público e não será remunerado.

Art. 25 - O Executivo Municipal criará uma cartilha, impressa e/ou digital, sobre as normas contidas nesta Lei e no seu Decreto de regulamentação, que será disponibilizada ao interessado quando do requerimento de inscrição no Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M..

Art. 26 - Esta lei entra em vigor na data da sua publicação.

PALÁCIO DA PREFEITURA MUNICIPAL DE CONSELHEIRO LAFAIETE, AOS VINTE E DOIS DIAS DO MÊS DE JULHO DE 2016.

Ivar de Almeida Cerqueira Neto
Prefeito Municipal

Luiz Antônio Teixeira Andrade
Procurador Geral

Alessandro S. Dalla Vedova
Portaria 063/2013
Secretário Municipal de
Desenvolvimento Econômico
Conselheiro Lafaiete - MG

Avenida Prefeito Mário Rodrigues Pereira, 10 – Centro – Conselheiro Lafaiete/MG – CEP 36.400-000

LEI Nº 5.812, DE 22 DE JULHO DE 2016

INSTITUI O SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL SANITÁRIA E INDUSTRIAL DOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL E VEGETAL – "S.I.M." NO MUNICÍPIO DE CONSELHEIRO LAFAIETE, E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.

O povo do Município de Conselheiro Lafaiete, por seus representantes, decretou e eu, Prefeito Municipal em seu nome, sanciono a seguinte lei:

Art. 1° – Fica instituído o Serviço de Inspeção Municipal Sanitária – S.I.M dos produtos de origem animal e vegetal em Conselheiro Lafaiete, subordinado à Secretaria Municipal de Desenvolvimento Econômico, através da Gerência Municipal de Agropecuária e Abastecimento, tendo por finalidade a inspeção sanitária periódica dos produtos de origem animal e vegetal, comestíveis e não comestíveis sejam eles ou não adicionados de produtos vegetais, preparados, transformados, manipulados, recebidos, acondicionados, depositados e em trânsito no Município de Conselheiro Lafaiete, conforme normas estabelecidas nesta Lei.

Art. 2° - São obrigatórias a prévia inspeção e a fiscalização sanitária dos produtos de origem animal e vegetal, produzidos no Município de Conselheiro Lafaiete e destinados ao consumo nos limites de sua área geográfica, nos termos do art. 23, incisos II e VIII da Constituição Federal e em consonância com a Lei Federal nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, e a Lei Estadual nº 11.812, de 23 de janeiro de 1995.

Parágrafo único - O Serviço de Inspeção Municipal Sanitária – S.I.M – por meio da Secretaria Municipal de Desenvolvimento Econômico, poderá estabelecer parcerias e cooperação técnica com instituições de ensino e pesquisa, laboratórios, Municípios, Estado e União, 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, bem como poderá solicitar sua adesão ao Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária – SUASA – podendo, após a mencionada adesão, os produtos inspecionados serem comercializados em todo o território nacional, nos termos da legislação vigente.

Art. 3° - A fiscalização e a inspeção de produtos de origem animal e vegetal têm por objetivo:

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 sistemas de inspeção;

III – instruir e orientar melhorias nas instalações;

IV – incentivar a melhoria da qualidade sanitária dos produtos;

V – proteger a saúde do consumidor;

VI – estimular o aumento da produção.

Art. 4° - Para cumprir o disposto nos artigos 2° e 3° desta Lei, o Município desenvolverá, entre outras, ações que visem a:

I – promover a integração dos órgãos municipais de fiscalização por meio da criação de comissão sanitária com a participação do Conselho Municipal de Segurança Alimentar – "COMSEA" com vistas à troca de informações e à definição de competências e de

ações conjuntas;
II - formular diretrizes técnico-normativas, com base nas diretrizes do município, de maneira a uniformizar os procedimentos de inspeção e fiscalização sanitárias, respeitadas as peculiaridades do Município;
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 e o cadastro dos estabelecimentos que produzam, distribuam, transportem, armazenem, processem e comercializem produtos de origem animal e vegetal;
V - fomentar a produção artesanal por meio de orientação técnica e regulamentação da atividade.
Art. 5° - São sujeitos à inspeção de que trata esta 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;
VI – os produtos de origem vegetal e seus derivados.
Art. 6° - A fiscalização, de que trata esta lei, far-se-á:
I - nos estabelecimentos especializados e nas propriedades rurais com instalações adequadas para o abate de animais e o seu preparo ou industrialização, sob qualquer forma, para o consumo;
II - nos entrepostos de recebimento e distribuição do pescado e nas fábricas que industrializarem;
III - nas usinas de beneficiamento do leite, nas fábricas de laticínios, nos postos de recebimento, refrigeração e desnatagem do leite ou de recebimento, refrigeração e manipulação dos seus derivados e nos respectivos entrepostos;
IV - nos entrepostos de ovos e nas fábricas de produtos derivados;
V - nos entrepostos que, de modo geral, recebam, manipulem, armazenem, conservem ou acondicionem produtos de origem animal e vegetal;
VI - nas propriedades rurais.
§1° - O estabelecimento 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.
§2° - Os produtos deverão ser transportados e armazenados em condições adequadas para a preservação de sua sanidade e inocuidade.
Art. 7° - A Gerência Municipal de Agropecuária e Abastecimento é o órgão competente para realizar a inspeção e fiscalização de que trata esta Lei.
Art. 8° - Sem prejuízo da responsabilidade penal cabível, a infração à legislação referente aos produtos de origem animal e vegetal 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, conforme formulário a ser estabelecido no Decreto de regulamentação;
II – multa de até 25 UFM's (vinte e cinco Unidades Fiscais do Município) nos casos não compreendidos no inciso I do caput deste artigo;
III – apreensão ou condenação das matérias-primas, produtos, subprodutos e derivados de origem animal e vegetal, quando não apresentarem condições higiênico-sanitária 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, a inexistência de condições higiênico-sanitárias previstas em normas técnicas;
VI – em caso de reincidência o estabelecimento está sujeito à cassação do registro no S.I.M.

§1° - 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.
§2° - Os produtos apreendidos nos termos do inciso III do caput deste artigo e perdidos em favor do Município, que, apesar das adulterações que resultaram em sua apreensão, apresentarem condições apropriadas ao consumo humano, serão destinados prioritariamente aos programas de segurança alimentar e combate à fome e aqueles sem condições para o consumo humano deverão ser descartados de maneira correta, observando a legislação de saúde e ambiental.
§3° - 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.
§4° - A interdição de que trata o inciso V deste artigo, poderá ser suspensa após atendimento das exigências que motivaram a ação.
§5° - Se a interdição não for suspensa nos termos do §4° deste artigo decorridos 12 (doze) meses, será cancelado o registro no SIM.
Art. 9° - Nos casos de emergência em que ocorra risco à saúde ou ao abastecimento, justificado o excepcional interesse público, o Município poderá contratar por prazo determinado, nos termos do art. 37 inciso IX da Constituição da República, observada a Lei Municipal n° 3.597, de 14 de dezembro de 1994, especialistas, para atender os serviços de inspeção e de fiscalização, por tempo não superior a 06 (seis) meses.
Art. 10 - Nenhum estabelecimento ou entreposto de produtos de origem animal e vegetal poderá funcionar no Município, sem que esteja previamente cadastrado no SISTEMA DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – S.I.M., competente para a fiscalização da sua atividade.
Art. 11 – Para efeito de apreensão ou condenação, além dos casos específicos previstos nesta Lei e no Decreto de regulamentação, consideram-se impróprios para o consumo, no todo ou em parte, os produtos de origem animal e vegetal:
I – que se apresentem danificados por umidade ou fermentação, rançosos, mofados ou bolorentos, de caracteres físicos ou organolépticos anormais, contendo quaisquer sujidades ou que demonstrem pouco cuidado na manipulação, elaboração, preparo, conservação ou acondicionamento;
II – que forem adulterados, fraudados ou falsificados;
III – que contiverem substâncias tóxicas ou nocivas à saúde;
IV – que forem prejudiciais ou impróprios à alimentação por qualquer motivo;
V – que contrarie o disposto em normas sanitárias vigentes.
Art. 12 – Além dos casos especificados nesta Lei e no Decreto de regulamentação são consideradas adulterações, fraudes ou falsificações, como regra geral:
I – adulterações:
a) quando os produtos tenham sido elaborados em condições que contrariem as especificações e determinações fixadas;
b) quando no preparo dos produtos haja sido empregada matéria prima alterada ou impura;
c) quando tenham sido empregadas substâncias de qualidade, tipo e espécies diferentes da composição normal do produto sem prévia autorização da Inspeção Municipal;
d) quando os produtos tenham sido coloridos ou aromatizados sem prévia autorização e não conste declaração nos rótulos;
e) intenção dolosa em mascarar a data de fabricação;

II – fraude:
a) alteração ou modificação total ou parcial de um ou mais elementos normais do produto, de acordo com os padrões estabelecidos ou fórmulas aprovadas pela Inspeção Municipal;
b) quando as operações de manipulação e elaboração forem executadas com a intenção deliberada de estabelecer falsa impressão aos produtos fabricados;
c) supressão de um ou mais elementos e substituição por outros visando aumento de volume ou peso, em detrimento de sua composição normal ou do valor nutritivo intrínseco;
d) conservação com substâncias proibidas;
e) especificação total ou parcial na rotulagem de um determinado produto que não contenha no produto;
III – falsificações:
a) quando os produtos forem elaborados, preparados e expostos ao consumo em forma, caracteres e rotulagem que constituam processos especiais, privilégios ou exclusivamente de outrem sem que seus legítimos proprietários tenham dado autorização;
b) quando forem usadas denominações diferentes das previstas nesta Lei ou fórmulas aprovadas.
Art. 13 – Para a aplicação da pena de multa serão observadas as seguintes condições para a graduação:
I – multa leve de 1 UFM (uma Unidade Fiscal do Município) a 5 (cinco) Unidades Fiscais do Município para:
a) realizar atividades de elaboração/industrialização, fracionamento, armazenamento e transporte de produtos de origem animal e vegetal 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, como, desuniformizadas e em condições de higiene pessoal insatisfatória;
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 S.I.M.;
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 6 UFM's (seis Unidades Fiscais do Município) a 10 UFM's (dez Unidades Fiscais do Município) 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 ou não apresente curso de capacitação fornecido até mesmo pelo S.I.M;
h) industrializar, armazenar, guardar ou comercializar matérias-primas, ingredientes ou produtos alimentícios com data de validade vencida;
j) transportar matérias-primas, ingredientes ou produtos alimentícios com data de validade vencida, salvo aqueles acompanhados de documento que comprove a devolução;
k) apresentar nos estabelecimentos odores indesejáveis, lixos, objetos em desuso, animais, insetos e contaminantes ambientais como fumaça e poeira;
l) deixar de realizar o controle adequado e periódico das pragas e vetores;
m) manter funcionários exercendo as atividades de manipulação sob suspeita de enfermidade passível de contaminação dos alimentos, ou ausente a liberação médica;
n) utilizar produtos de higienização não aprovados pelo órgão de saúde competente;
o) não apresentar análises e registros de análises de controle de qualidade;
p) manter em funcionamento equipamentos e utensílios fora de condições de uso, que apresentem defeitos ou fora de condições higiênico-sanitária adequada;
III – multa grave de 11 UFM's (onze Unidades Fiscais do Município) a 15 UFM's (quinze Unidades Fiscais do Município) para:
a) uso indevido do carimbo do Serviço de Inspeção Municipal;
b) ocorrer atos que busquem burlar, impedir, dificultar, burlar a ação de inspeção;
c) industrializar ou comercializar matérias-primas ou produtos alimentícios falsificados ou adulterados;
d) utilização de selo oficial do S.I.M em produtos oriundos de estabelecimentos não registrados;
e) utilização de selo oficial do S.I.M de determinado produto já registrado, em produto ainda não registrado, sendo ambos oriundos do mesmo estabelecimento;
f) modificar embalagens ou rótulos que tenham sido previamente aprovados pelo S.I.M.;
g) 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 16 UFM's (dezesseis Unidades Fiscais do Município) a 25 UFM's (vinte e cinco Unidades Fiscais do Município) 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 S.I.M.;
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 Gerência Municipal de Agropecuária e Abastecimento, 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 S.I.M em produtos oriundos de estabelecimentos não registrados;
g) utilização de selo oficial do S.I.M 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 S.I.M..
§1° – A aplicação de multa não isenta o infrator do cumprimento das exigências que as tenham motivado, marcando-se quando for o caso, novo prazo para o cumprimento, findo o qual poderá, de acordo com a gravidade da falta e a juízo do Serviço de Inspeção Municipal, ser novamente multado no dobro da multa anterior, ter suspensa a atividade ou cassado o registro do estabelecimento no S.I.M.
§2° – Poderão ser enquadrados pelos fiscais como infração e penalidade, atos ou procedimentos que não constem do rol deste artigo e do Decreto de regulamentação, mas que contrariem as disposições desta Lei ou da legislação pertinente.
§3° – Além dos casos especificados nesta Lei poderão constar do Decreto de regulamentação outras infrações consideradas adulterações, fraudes ou falsificações.
§4° – Para cálculos de multas baseadas em UFM's (Unidade Fiscal do Município) deve ser considerado o valor vigente no primeiro dia do mês em que se lavrar o auto de infração.
Art. 14 - 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.
§1° - Em caso de reincidência de determinada infração e/ou claro manifesto de dolo ou má fé, a multa, sempre, será aplicada no dobro do valor do grau máximo ao da sua classificação.
§2° - As multas previstas nesta lei serão agravadas em grau máximo, nos casos de artifício, ardil, simulação, desacato, embaraço ou resistência à ação fiscal.
Art. 15 – Quando as infrações forem constatadas nos mercados consumidores, em produtos procedentes de estabelecimentos sujeitos a Inspeção Municipal, nos termos desta Lei, as multas a que se referem os artigos 12 e 13 desta Lei poderão ser aplicadas por servidores da Gerência Municipal de Agropecuária e Abastecimento, aos proprietários e responsáveis por casas atacadistas ou comerciais que os tiverem adquirido, armazenado ou expostos à venda, tanto no atacado como no varejo.
Art. 16 – Todo produto de origem animal e vegetal exposto à venda no Município de Conselheiro Lafaiete, sem qualquer identificação ou meio que permita verificar sua verdadeira procedência quanto ao estabelecimento de origem, localização e firma responsável, será considerado produzido no Município e como tal, sujeito às exigências e penalidades previstas nesta Lei.
Art. 17 – 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 no Decreto de regulamentação.
§ 1° - 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.

§ 2° - 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.
§ 3° – A autoridade que lavrar o auto de infração deve extraí-lo em 03 (três) vias, a primeira será entregue ao infrator, a segunda remetida a Gerência Municipal de Agropecuária e Abastecimento e a terceira constituirá o próprio talão de infração.
§ 4° – O infrator poderá apresentar defesa até 15 (quinze) dias úteis após a lavratura do auto de infração, observado no que couber a Lei Municipal nº 5.502, de 02 de maio de 2013.
§5° – O julgamento do processo caberá ao Secretário Municipal de Desenvolvimento Econômico juntamente com a Gerência Municipal de Agropecuária e Abastecimento.
Art. 18 – A penalidade de cassação do registro no S.I.M. será aplicada pela Gerência Municipal de Agropecuária e Abastecimento.
Art. 19 – Nos casos de cancelamento de registro no S.I.M. 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 Municipal mediante recibo.
Art. 20 - É expressamente proibida, em todo o território municipal, para os fins desta Lei, a duplicidade de fiscalização sanitária em qualquer estabelecimento ou entreposto de produtos de origem animal e vegetal, que será exercida por um único órgão.
§ 1° - A concessão de fiscalização do Sistema de Inspeção Municipal - S.I.M. isenta o estabelecimento industrial ou entreposto de fiscalização estadual ou federal para o caso de comercialização dentro do Município.
§ 2° - A concessão de fiscalização do Sistema de Inspeção Estadual – SIE ou do Sistema de Inspeção Federal – SIF isenta o estabelecimento industrial ou entreposto da fiscalização municipal.
Art. 21 - O poder Executivo Municipal baixará o regulamento e os atos complementares sobre inspeção sanitária dos estabelecimentos referidos nesta Lei.
Art. 22 - A regulamentação de que trata o art. 21 desta Lei abrangerá:
I - a classificação dos estabelecimentos;
II - as condições e exigências para registro e relacionamento, como também para as respectivas transferências de propriedade;
III - a higiene dos estabelecimentos;
IV - as obrigações dos proprietários, responsáveis ou seus prepostos;
V - a inspeção dos animais abatidos;
VI - a inspeção e reinspeção de todos os produtos, subprodutos e matérias primas de origem animal e vegetal durante as diferentes fases da industrialização e transporte;
VII - a fixação dos tipos e padrões e aprovação de fórmulas de produtos de origem animal e vegetal;
VIII - o registro de rótulos e marcas;
IX - o trânsito de produtos e subprodutos e matérias primas de origem animal e vegetal;
X - quaisquer outros detalhes, que se tornarem necessários para maior eficiência dos trabalhos de fiscalização sanitária.
Art. 23 - A regulamentação técnica para inscrição e funcionamento dos estabelecimentos e produtores abrangidos por esta Lei poderá ser alterada no todo ou em parte, sempre que o aconselharem a prática e o desenvolvimento da indústria e do comércio de produtos de origem animal e vegetal.

§1° - Será concedido prazo de 90 (noventa) dias, na forma do regulamento, para os estabelecimentos se adaptarem às exigências desta Lei, podendo ser disponibilizado título de registro ou de cadastro provisórios, durante este período.
§2° - O prazo de que trata o §1° deste artigo poderá ser prorrogado por, no máximo uma vez e por igual período, mediante requerimento fundamentado apresentado junto ao Serviço de Inspeção Municipal.
§3° - O requerimento de que trata o §2° deste artigo deverá ser apresentado dentro do prazo de vigência do prazo inicial e despachado pelo Serviço de Inspeção Municipal no prazo máximo de 10 (dez) dias.
§4° - A alteração e atualização do regulamento desta Lei deverá ser realizada com a participação do Conselho de Inspeção Sanitária.
Art. 24 – Fica instituído o Conselho de Inspeção Sanitária, que será integrado pelos seguintes membros:
I – 01 (um) representante da Gerência de Agropecuária e Abastecimento;
II – 01 (um) representante do Serviço de Inspeção Municipal – SIM;
III – 01 (um) representante da Procuradoria Geral do Município;
IV – 01 (um) representante da Vigilância Sanitária Municipal;
V – 01 (um) representante do Conselho Municipal de Desenvolvimento Rural Sustentável;
VI – 01 (um) representante do Sindicato dos Produtores Rurais;
VII – 01 (um) representante da EMATER;
VIII- 01 (um) representante da 2ª Subseção da Ordem dos Advogados do Brasil, indicado pela Comissão de Direito do Consumidor;
IX – 01 (um) representante dos estabelecimentos que comercializam produtos de origem animal;
X – 01 (um) representante dos estabelecimentos que comercializam produtos de origem vegetal.
§ 1° - O Conselho de Inspeção Sanitária, de que trata o caput deste artigo, objetiva aconselhar, sugerir, debater e definir assuntos ligados à execução e aprimoramento dos serviços de inspeção e fiscalização sanitária.
§ 2° - Todos os conselheiros titulares e suplentes devem ser indicados formalmente, em documento escrito, pelas instituições que representam.
§ 3° - O Executivo Municipal, através de seus órgãos e entidades da administração direta e indireta, fornecerá as condições e as informações necessárias para o Conselho de Inspeção Sanitária cumprir as suas atribuições, que serão estabelecidas no Decreto de regulamentação desta Lei.
§ 4° - O exercício das atividades de membro do Conselho de Inspeção Sanitária é considerado múnus público e não será remunerado.
Art. 25 - O Executivo Municipal criará uma cartilha, impressa e/ou digital, sobre as normas contidas nesta Lei e no seu Decreto de regulamentação, que será disponibilizada ao interessado quando do requerimento de inscrição no Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M..
Art. 26 - Esta lei entra em vigor na data da sua publicação.
PALÁCIO DA PREFEITURA MUNICIPAL DE CONSELHEIRO LAFAIETE, AOS VINTE E DOIS DIAS DO MÊS DE JULHO DE 2016.

Ivar de Almeida Cerqueira Neto
Prefeito Municipal
Luiz Antônio Teixeira Andrade
Procurador Geral