



**LEI Nº 1478 DE 06 DE NOVEMBRO DE 2023**

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

A Câmara Municipal de Barra Longa aprova e eu, Prefeito Municipal, sanciono e promulgo a seguinte Lei:

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

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

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

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

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

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



## PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRA LONGA-MG

**Parágrafo único.** Entende-se por espécies animais de abate, os animais domésticos de produção, silvestres e exóticos criados em cativeiros ou provenientes de áreas de reserva legal e de manejo sustentável.

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

**Parágrafo único.** Os estabelecimentos com inspeção periódica terão a frequência de execução de inspeção estabelecida em normas complementares expedidos por autoridade competente do Serviço de Inspeção Municipal, considerando o risco dos diferentes produtos e processos produtivos envolvidos, o resultado da avaliação dos controles dos processos de produção e do desempenho de cada estabelecimento, em função da implementação dos programas de autocontrole.

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

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

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

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

III - incentivar a melhoria da qualidade dos produtos;

IV - Proteger a saúde do consumidor;

V - Estimular o aumento da produção.

VI - Instruir e orientar melhorias nas instalações

**Art. 8º.** Para cumprir o disposto nos artigos 7º deste anexo, o consórcio desenvolverá,

entre outras, ações que visem a:

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



## PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRA LONGA-MG

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

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

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

§ 1º Os estabelecimentos mencionados no inciso IV não poderão funcionar nos municípios consorciados que aderirem a este programa sem que estejam previamente registrados na forma deste anexo e de seu regulamento.

**Art. 9º.** A competência dos municípios signatários deste serviço, prevista na Lei Federal 1.283/1950, para prévia fiscalização, sob o ponto de vista industrial e sanitário, de todos os produtos de origem animal, comestíveis e não comestíveis sejam ou não adicionados de produtos vegetais, preparados, transformados manipulados, recebidos, acondicionados e depositados, será exercida pelo CODAP.

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

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

II - o pescado e seus derivados;

III - o leite e seus derivados;

IV - o ovo e seus derivados;

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

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

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

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

**Art. 12.** O SIM-CODAP poderá celebrar convênio com as Secretarias Municipais da Saúde para estabelecer ação conjunta na inspeção e na



## PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRA LONGA-MG

fiscalização dos aspectos higiênico- sanitários dos produtos de origem animal no segmento varejista, visando à apreensão e à inutilização de produtos clandestinos ou impróprios para o consumo humano.

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

**Art. 14.** Entende-se por estabelecimento agroindustrial rural de pequeno porte o estabelecimento de propriedade de agricultores familiares, de forma individual ou coletiva, localizada no meio rural, com área útil construída não superior a duzentos e cinquenta metros quadrados (250m<sup>2</sup>), destinado ao processamento de produtos de origem animal, dispendo de instalações para abate e/ou industrialização de animais produtores de carnes, bem como onde são recebidos, manipulados, elaborados, transformados, preparados, conservados, armazenados, depositados, acondicionados, embalados e rotulados a carne e seus derivados, o pescado e seus derivados, o leite e seus derivados, o ovo e seus derivados, os produtos das abelhas e seus derivados, não ultrapassando as seguintes escalas de produção

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

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

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

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

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

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

VII - estabelecimentos industriais de leite e derivados: enquadram-se todos os tipos de estabelecimentos de industrialização de leite e derivados destinados à recepção, pasteurização, industrialização, processamento e elaboração de



## PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRA LONGA-MG

queijo, iogurte e outros derivados de leite, com processamento máximo de 2.000 litros de leite por dia.

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

I - Requerimento simples que será protocolizado junto ao departamento municipal

responsável pela inspeção sanitária de produtos de origem animal, que encaminhará à central do SIM;

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

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

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

V - Planta baixa ou croquis das instalações, com layout dos equipamentos e memorial descritivo simples e sucinto da obra, com destaque para a fonte e a forma de abastecimento de água, sistema de escoamento e de tratamento do esgoto e resíduos industriais e proteção empregada contra insetos, escala mínima 1:100;

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

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

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

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

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

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

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

§ 4º Tratando-se de aprovação de estabelecimento já edificado, será realizada uma inspeção prévia das dependências industriais e sociais, bem como da



## PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRA LONGA-MG

água de abastecimento, redes de esgoto, tratamento de efluentes e situação em relação ao terreno.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

§ 1º As multas previstas neste artigo serão agravadas até o grau máximo, nos casos de artifício, ardil, simulação, desacato, embarço 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.



## PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRA LONGA-MG

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

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

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

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

1 - multa leve de 40 a 400 Ufemgs para:

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

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

c) uso inadequado de embalagens ou recipiente;

d) não utilização dos carimbos oficiais;

e) ausência da data de fabricação;

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

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

h) não tratamento adequado de águas residuais;

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

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

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

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



## PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRA LONGA-MG

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

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

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

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

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

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

II - multa média de 500 a 1.000 Ufemgs para:

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

b) utilizar água não potável no estabelecimento;

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

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

e) comércio de produtos sem inspeção;

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

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

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

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

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

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



## PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRA LONGA-MG

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

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

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

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

III - multa grave de 1.100 a 1.600 Ufemgs para:

a) uso indevido do carimbo do Serviço de Inspeção;

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

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

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

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

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

IV - multa gravíssima de 2.000 a 5.000 Ufemgs para:

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

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

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

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

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

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



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

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

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

**Art. 22.** Para imposição da pena de multa e sua graduação dentro dos limites estipulados, a autoridade sanitária levará em conta:

I - as circunstâncias atenuantes e agravantes;

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

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

IV - a capacidade econômica do autuado;

V - a reincidência.

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

§ 1º O auto de infração deve ser assinado pelo servidor que constatar a infração, pelo

proprietário do estabelecimento ou representante da firma, e por duas testemunhas, quando houver.

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

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

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

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



## PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRA LONGA-MG

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

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

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

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

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

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

- a) a classificação dos estabelecimentos;
- b) as condições e exigências para o registro e relacionamento, como também para as respectivas transferências de propriedade;
- c) a higiene dos estabelecimentos;
- d) as obrigações dos proprietários, responsáveis ou prepostos; e) a inspeção entre ante e post mortem dos animais destinados à matança;
- f) a inspeção e reinspeção de todos os produtos, subprodutos e matérias-primas de origem animal durante as diferentes fases da industrialização e transporte;
- g) a fixação dos diferentes tipos e padrões e aprovação de fórmulas de produtos de origem animal;
- h) o registro de rótulos e marcas;
- i) as penalidades a serem aplicadas por infrações cometidas através da Lei;
- j) a inspeção e reinspeção de produtos e subprodutos, nos portos marítimos e fluviais e postos de fronteiras;
- k) as análises de laboratórios;
- l) o trânsito de produtos e subprodutos e matérias-primas de origem animal;
- m) quaisquer outros detalhes, que se tornarem necessários para maior eficiência dos trabalhos de fiscalização sanitária.



## PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRA LONGA-MG

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

**Art. 29.** Revogam-se todas as disposições em contrário.

**Art. 30.** Esta lei entra em vigor na data da sua publicação.

Barra Longa, 07 de novembro de 2023

Fernando José Carneiro Magalhães  
Prefeito Municipal