



PARECER E REDAÇÃO FINAL DO PROJETO DE LEI Nº 228/2022

De iniciativa do Chefe do Executivo Municipal, o projeto epigrafado *“Dispõe sobre o Serviço de Inspeção Municipal – SIM/Ipatinga, e os procedimentos de inspeção e fiscalização sanitária industrial de produtos de origem animal e vegetal, no âmbito do Município de Ipatinga.”*

Submetido à deliberação do Plenário, foi o projeto aprovado nas discussões e votações regimentais, com emenda.

Assim sendo, opinamos por se dar à proposição a seguinte redação final, que está de acordo com o aprovado.

PROJETO DE LEI N.º 228/2022

“Dispõe sobre o Serviço de Inspeção Municipal – SIM/Ipatinga, e os procedimentos de inspeção e fiscalização sanitária industrial de produtos de origem animal e vegetal, no âmbito do Município de Ipatinga.”

A CÂMARA MUNICIPAL DE IPATINGA aprovou:

CAPÍTULO I DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 1º Esta Lei dispõe sobre a criação do Serviço de Inspeção Municipal – SIM/Ipatinga, no âmbito do Município de Ipatinga, vinculado à Secretaria Municipal de Desenvolvimento Econômico e Turismo, ou outra que vier a substituí-la, e tem por finalidade a inspeção e fiscalização industrial e sanitária de produtos de origem animal e vegetal, no âmbito do Município de Ipatinga.

§ 1º OSIM/Ipatinga realizará a inspeção e a fiscalização industrial e sanitária de produtos de origem animal, comestíveis e não comestíveis, adicionados ou não de produto vegetal, preparados, transformados, manipulados, recebidos, acondicionados, depositados ou em trânsito na área de atuação do Município.

§ 2º OSIM/Ipatinga realizará a inspeção, classificação e a fiscalização de produtos de origem vegetal, seus derivados, subprodutos e resíduos de valor econômico.

Art. 2º A inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal e vegetal, e a de insumos agropecuários observará as normas, procedimentos e métodos previstos na legislação municipal a serem aplicados equitativamente em todos os estabelecimentos inspecionados.

Art. 3º Para os fins desta Lei são adotados os seguintes conceitos:

I – análise de autocontrole: análise efetuada pelo estabelecimento para



controle de processo e monitoramento da conformidade das matérias-primas, dos ingredientes, dos insumos e dos produtos;

II – Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC: sistema que identifica, avalia e controla perigos que são significativos para a inocuidade dos produtos de origem animal;

III – análise fiscal: análise efetuada pela autoridade sanitária competente em amostras coletadas pelos servidores públicos e/ou empregados públicos;

IV – análise pericial: análise laboratorial realizada a partir da amostra oficial de contraprova, quando o resultado da amostra da análise fiscal for contestado por uma das partes envolvidas, para assegurar amplo direito de defesa ao interessado, quando pertinente;

V – animais exóticos: todos aqueles pertencentes às espécies da fauna exótica, criados em cativeiro, cuja distribuição geográfica não inclua o território brasileiro, aquelas introduzidas pelo homem, inclusive domésticas, em estado asselvajado, ou também aquelas que tenham sido introduzidas fora das fronteiras brasileiras e das suas águas jurisdicionais e que tenham entrado em território brasileiro;

VI – animais silvestres: todos aqueles pertencentes às espécies da fauna silvestre, nativa, migratória e quaisquer outras aquáticas ou terrestres, cujo ciclo de vida ocorra, no todo ou em parte, dentro dos limites do território brasileiro ou das águas jurisdicionais brasileiras;

VII – espécies de caça: aquelas definidas por norma do órgão público federal competente;

VIII – Boas Práticas de Fabricação – BPF: condições e procedimentos higiênico-sanitários e operacionais sistematizados, aplicados em todo o fluxo de produção, com o objetivo de garantir a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos produtos de origem animal;

IX – desinfecção: procedimento que consiste na eliminação de agentes infecciosos por meio de tratamentos físicos ou agentes químicos;

X – equivalência de serviços de inspeção: condição na qual as medidas de inspeção e fiscalização higiênico-sanitária e tecnológica aplicadas por diferentes serviços de inspeção permitam alcançar os mesmos objetivos de inspeção, fiscalização, inocuidade e qualidade dos produtos, conforme o disposto na Lei Federal n.º 8.171, de 17 de janeiro de 1991, e demais normas federais e estaduais aplicáveis;

XI – espécies de açougue: são os bovinos, búfalos, equídeos, suídeos, ovinos, caprinos, lagomorfos e aves domésticas, bem como os animais silvestres criados em cativeiro, abatidos em estabelecimentos sob inspeção veterinária;

XII – higienização: procedimento que consiste na execução de duas etapas distintas, limpeza e sanitização;

XIII – limpeza: remoção física de resíduos orgânicos, inorgânicos ou de outro material indesejável das superfícies das instalações, dos equipamentos e dos utensílios;

XIV – sanitização: aplicação de agentes químicos aprovados pelo órgão regulador da saúde ou de métodos físicos nas superfícies das instalações, dos equipamentos e dos utensílios, posteriormente aos procedimentos de limpeza, com vistas a assegurar nível de higiene micro biologicamente aceitável;



XV –padrão de identidade: conjunto de parâmetros que permite identificar um produto de origem animal quanto à sua natureza, à sua característica sensorial, à sua composição, ao seu tipo de processamento e ao seu modo de apresentação, a serem fixados por meio de Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade;

XVI – Procedimento Padrão de Higiene Operacional – PPHO: procedimentos descritos, desenvolvidos, implantados, monitorados e verificados pelo estabelecimento, com vistas a estabelecer a forma rotineira pela qual o estabelecimento evita a contaminação direta ou cruzada do produto e preserva sua qualidade e integridade, por meio da higiene, antes, durante e depois das operações;

XVII – programas de autocontrole: programas desenvolvidos, procedimentos descritos, desenvolvidos, implantados, monitorados e verificados pelo estabelecimento, com vistas a assegurar a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos seus produtos, que incluam, mas que não se limitem aos programas de pré-requisitos, BPF, PPHO e APPCC ou a programas equivalentes reconhecidos pelo órgão competente;

XVIII – qualidade: conjunto de parâmetros que permite caracterizar as especificações de um produto de origem animal em relação a um padrão desejável ou definido, quanto aos seus fatores intrínsecos e extrínsecos, higiênico-sanitários e tecnológicos;

XIX – rastreabilidade: é a capacidade de identificar a origem e seguir a movimentação de um produto de origem animal durante as etapas de produção, distribuição e comercialização e das matérias-primas, dos ingredientes e dos insumos utilizados em sua fabricação;

XX – Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade – RTIQ: ato normativo com o objetivo de fixar a identidade e as características mínimas de qualidade que os produtos de origem animal devem atender;

XXI – inovação tecnológica - produtos ou processos tecnologicamente novos ou significativamente aperfeiçoados, não compreendidos no estado da técnica, e que proporcionem a melhoria do objetivo do processo ou da qualidade do produto de origem animal, considerados de acordo com as normas nacionais de propriedade industrial e as normas e diretrizes internacionais cabíveis;

XXII –estabelecimento agroindustrial rural de pequeno porte: estabelecimento de propriedade de agricultores familiares, de forma individual ou coletiva, localizada no meio rural, com área útil construída não superior a 250m² (duzentos e cinquenta metros quadrados), 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:

a) 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;

b) 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;



c) 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;

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 04 toneladas de carnes por mês;

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

f) unidade de extração e beneficiamento do produtos das abelhas: destinado à recepção e industrialização de produtos das abelhas, com produção máxima de 30 toneladas por ano;

g) estabelecimentos industriais de leite e derivados: enquadram-se todos os tipos de estabelecimentos de industrialização de leite e derivados 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;

XXIII – estabelecimento de produto de origem animal: qualquer instalação ou local nos quais sejam abatidos ou industrializados animais produtores de carne, bem como onde sejam recebidos, manipulados, elaborados, transformados, preparados, conservados, armazenados, embalados e rotulados, com finalidade industrial ou comercial, a carne, o leite, o pescado, os produtos de abelha, o ovo e os seus respectivos derivados, bem como os produtos utilizados em sua industrialização.

CAPÍTULO II

DA INSPEÇÃO E FISCALIZAÇÃO SANITÁRIA DOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL E VEGETAL

Art. 4º A fiscalização e a inspeção de produtos de origem animal e vegetal têm por objetivo:

I –incentivar a melhoria da qualidade dos produtos;

II –proteger a saúde do consumidor;

III – estimular o aumento da produção;

IV –promover o processo educativo permanente e continuado de 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 Para cumprimento do disposto no art. 4º desta Lei, o Município desenvolverá, sem prejuízo de outras, ações que visem a:

I –promover a integração dos órgãos municipais de fiscalização por meio da criação de um serviço único de inspeção sanitária;

II –formular diretrizes técnico-normativas de maneira a uniformizar os procedimentos de inspeção e fiscalização sanitárias;

III – estabelecer normas para a higienização e a desinfecção das instalações



industriais e para a classificação e a verificação da qualidade dos produtos;

IV –regularamentar o registro e o cadastro dos estabelecimentos que produzam, distribuam, transportem, armazenem, processem e comercializem produtos de origem animal;

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

Art. 6º Nenhum estabelecimento industrial ou entreposto de produtos de origem animal poderá funcionar no Município sem que estejam previamente registrados ou cadastrados na forma desta Lei e de regulamento próprio.

Art. 7º A competência do Município, prevista na Lei Federal n.º 1.283, de 18 de dezembro de 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, depositados e em trânsito, será exercida pelo SIM/Ipatinga.

Art. 8º São sujeitos à fiscalização industrial e sanitária de produtos de origem animal:

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 –os produtos das abelhas e seus derivados.

Art. 9º A fiscalização industrial e sanitária de produtos de origem animal far-se-á:

I –nos estabelecimentos industriais especializados no abate de animais e no preparo ou na industrialização de seus subprodutos, sob qualquer forma;

II –nos entrepostos-usina, nas usinas de beneficiamento, nas indústrias de laticínios, nos postos de refrigeração de leite e nas micro usinas de leite;

III – nos entrepostos de ovos e nas indústrias de produtos deles derivados;

IV –nos entrepostos de recebimento e de distribuição de pescado e seus derivados para abate, manipulação e distribuição e nas indústrias que o beneficiem;

V –nos postos e entrepostos que recebam, manipulem, armazenem, conservem ou acondicionem produto, subproduto ou matéria-prima de origem animal;

VI –nas propriedades rurais que produzam ou manipulem produto de origem animal ou produto dele derivado.

Parágrafo único. Quando necessário, serão realizadas reinspeção e fiscalização nos estabelecimentos atacadistas e varejistas de produto e subproduto de origem animal destinados ao consumo humano ou animal.



Art. 10. A inspeção e fiscalização dos produtos de origem animal e das etapas de elaboração, armazenagem, transporte e distribuição competem ao SIM/Ipatinga, e será de responsabilidade da Vigilância Sanitária Municipal a fiscalização da comercialização até o consumo final, em conformidade ao estabelecido na Lei Federal n.º 8.080, de 19 de setembro de 1990, e legislação aplicável.

Parágrafo único. Os serviços de inspeção e de fiscalização sanitária serão executados de forma harmônica, evitando-se superposições, paralelismos e duplicidade de inspeção e fiscalização sanitária entre os órgãos responsáveis pelos serviços.

Art. 11. O SIM/Ipatinga atuará em conjunto com Secretaria Municipal de Saúde para estabelecer ação conjunta na inspeção e fiscalização do aspecto 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.

Parágrafo único. As despesas necessárias à inutilização de que trata este artigo serão custeadas pelo proprietário do estabelecimento infrator.

Art. 12. O serviço de inspeção respeitará as especificidades dos diferentes tipos de produtos e das diferentes escalas de produção, incluindo a agroindústria rural de pequeno porte.

Art. 13. A inspeção e a fiscalização sanitária de produto de origem animal abrangem as seguintes atividades, sem prejuízo de outras previstas em normas federais e estaduais:

I – a classificação do estabelecimento;

II – o exame das condições para o funcionamento do estabelecimento, de acordo com as exigências higiênico-sanitárias essenciais para a obtenção do título de registro ou de relacionamento, bem como para a transferência de propriedade;

III – a fiscalização da higiene do estabelecimento;

IV – as obrigações do proprietário, responsável ou preposto do estabelecimento;

V – as normas de funcionamento do estabelecimento;

VI – a inspeção “ante mortem” e “post mortem” dos animais destinados ao abate;

VII – a inspeção e a reinspeção dos produtos, subprodutos e matérias-primas de origem animal durante as fases de recepção, produção, industrialização, estocagem, comercialização, aproveitamento e transporte;

VIII – a classificação do produto e subproduto, de acordo com o tipo e padrão ou fórmula aprovada;

IX – a aprovação do tipo, padrão e fórmula dos produtos e subprodutos de origem animal;

X – a embalagem e rotulagem do produto e subproduto;



XI – o registro do produto e subproduto, bem como a aprovação do rótulo e embalagem;

XII – a matéria-prima na fonte produtora e intermediária;

XIII – os meios de transporte de animal vivo, assim como do produto derivado e sua matéria-prima, destinados à alimentação humana;

XIV – o trânsito de produto, subproduto e matéria-prima de origem animal;

XV – a coleta de material para análise de laboratório;

XVI – o exame microbiológico, histológico e físico-químico da matéria-prima ou produto;

XVII – o produto e o subproduto existentes no mercado de consumo, para efeito de verificação do cumprimento das medidas estabelecidas neste regulamento;

XVIII – a aplicação de penalidade decorrente de infração;

XIX – outras instruções necessárias à maior eficiência dos trabalhos de inspeção e fiscalização sanitária.

Art. 14. O SIM/Ipatinga poderá coletar amostra de produto de origem animal para análise laboratorial a ser realizada em laboratório oficial ou credenciado pelo Município.

Art. 15. A análise laboratorial para efeito de fiscalização, necessária ao cumprimento desta Lei, será realizada em laboratório próprio, oficial ou credenciado, sem ônus para o proprietário do estabelecimento.

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

Art. 16. A análise de rotina na indústria, para efeito de controle de qualidade do produto, será custeada pelo proprietário do estabelecimento, podendo ser realizada em laboratório de sua propriedade ou em laboratório oficial ou credenciado pelo Município.

Art. 17. O estabelecimento registrado ou relacionado, na forma desta Lei, é obrigado a apresentar ao SIM/Ipatinga relação de seus fornecedores de matéria-prima de origem animal, acompanhada dos respectivos atestados sanitários dos rebanhos, de acordo com as normas regulamentares vigentes.

Parágrafo único. A reincidência no descumprimento do disposto neste artigo sujeita o infrator às multas previstas nesta Lei.

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. O SIM/Ipatinga poderá, quando julgar necessário, exigir que matéria-prima destinada a estabelecimento registrado, proveniente de local não fiscalizado, se faça acompanhar de certificado sanitário, expedido por serviço sanitário oficial.

Art. 20. É permitida a entrada de matérias-primas e produtos de origem animal e seus derivados, procedentes de estabelecimentos registrados em âmbito federal ou



estadual ou registrado por serviço de inspeção executado por outro Município ou por consórcio público, desde que o SIM/IPATINGA reconheça a equivalência do serviço.

Art. 21. Estão sujeitos a registro os seguintes estabelecimentos de produtos de origem animal:

I –matadouro de bovino, suíno, equídeo, ave, coelho, caprino, ovino e demais espécies, de abate autorizado;

II –indústria de carne e derivados, entreposto de carne e derivados, e indústria de produto não comestível;

III – usina de beneficiamento de leite, fábrica de laticínios, entreposto de laticínios, posto de refrigeração, granja leiteira e microusina de leite;

IV –entreposto de pescado e indústria de conserva de pescado;

V –unidade apícola;

VI –entreposto de ovos e indústria de conserva de ovos;

VII – fábrica de coalho, coagulante e fermento.

Art. 22. O estabelecimento poderá trabalhar com mais de um tipo de atividade, devendo, nestes casos, apresentar fluxograma com previsão de equipamentos de acordo com a necessidade e, no caso de empregar a mesma linha de processamento, deverá ser concluída uma atividade antes de iniciar a outra.

Art. 23. O SIM/Ipatinga poderá permitir a utilização de equipamentos e instalações destinados à fabricação de produtos de origem animal, para o preparo de produtos industrializados que, em sua composição principal, não haja produtos de origem animal, sendo vedado constar impressos ou gravados os carimbos oficiais de inspeção.

Art. 24. No estabelecimento sob inspeção do SIM/Ipatinga, a fabricação de produto somente será permitida após aprovação prévia do rótulo e sua fórmula.

§ 1º A aprovação do rótulo e da fórmula, bem como do processo de fabricação de qualquer produto de origem animal inclui o que estiver sendo fabricado antes da vigência desta Lei.

§ 2º Entende-se por fórmula de produto, para os fins desta lei:

a) matéria-prima, condimento, corante e qualquer outra substância que entre no processo de fabricação;

b) composição centesimal;

c) tecnologia de produção.

Art. 25. A fixação, classificação de tipo e padrão, aprovação de produto de origem animal, fórmula, carimbo e rótulo serão estabelecidos em Instruções Normativas expedidas pelo SIM/Ipatinga.

Art. 26. 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. 27. Os produtos deverão ser transportados e armazenados em condições adequadas para a preservação de sua sanidade e inocuidade.

Art. 28. O SIM/Ipatinga deverá manter informações na página eletrônica própria do Município, na rede mundial de computadores.

Art. 29. 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 indicarem a prática e o desenvolvimento da indústria e do comércio de produtos de origem animal.

CAPÍTULO III DA FISCALIZAÇÃO, DAS INFRAÇÕES E DAS PENALIDADES ADMINISTRATIVAS

Art. 30. A fiscalização industrial e sanitária de produtos de origem animal e vegetal será exercida, no âmbito do Município, por meio do Serviço de Inspeção Municipal – SIM/Ipatinga.

Art. 31. O descumprimento das normas aplicáveis é considerada prática infrativa e será apurado em processo administrativo devidamente instruído, iniciado com a lavratura do auto de infração.

Art. 32. Em se tratando de microempreendedor individual, microempresa e empresa de pequeno porte, a primeira fiscalização realizada no estabelecimento comercial, quanto às irregularidades verificadas, terá caráter orientador, devendo o agente fiscal mencioná-las no auto de constatação e notificar o fornecedor para saná-las, no prazo indicado no formulário de fiscalização ou fixado pela autoridade administrativa responsável pela diligência, sob pena de autuação, em caso de reincidência.

§ 1º Não serão passíveis de fiscalização orientadora as situações em que:

I – a violação das boas práticas decorrer de má-fé do fornecedor, de fraude, de resistência ou embaraço à fiscalização, de reincidência, de crime doloso ou prática que importe risco para a vida, a saúde ou a segurança dos alimentos;

II – as práticas abusivas se relacionarem à ocupação irregular de reserva de faixa não edificável, de área destinada a equipamentos urbanos, de áreas de preservação permanente e nas faixas de domínio público das rodovias, ferrovias e dutovias ou de vias e logradouros públicos.

§ 2º Equipara-se à primeira visita, a critério da autoridade administrativa, a recomendação devidamente fundamentada, expedida em procedimento próprio, dirigida ao estabelecimento, contendo as condutas a serem adotadas em sua atividade, o prazo a ser observado e advertência de que poderá ser autuado pela fiscalização caso deixe de cumpri-las.

Art. 33. A inobservância do critério da dupla visita, conforme disposto no § 6º do art. 55 da Lei Complementar n.º 123, de 14 de dezembro de 2006, em relação às microempresas e empresas de pequeno porte, implica em nulidade do auto de infração e das sanções administrativas aplicadas.

Art. 34. Será dado conhecimento público dos produtos e dos estabelecimentos que incorrerem em adulteração ou falsificação comprovadas em processos com trânsito em julgado no âmbito administrativo.

Art. 35. Poderá ser divulgado o recolhimento de produtos que coloquem em risco a saúde ou os interesses do consumidor.



Art. 36. A lavratura do auto de infração não isenta o infrator do cumprimento da exigência que a tenha motivado.

Art. 37. 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 181,26 UFPI (cento e oitenta e uma vírgula vinte e seis Unidades Fiscal Padrão da Prefeitura de Ipatinga), 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-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 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, a inexistência de condições higiênico-sanitária adequadas;

VI – cassação de registro ou do relacionamento do estabelecimento.

§ 1º As multas previstas neste artigo serão agravadas até o grau máximo, nos casos de artifício, ardil, simulação, embarço ou resistência à ação fiscal, levando-se em conta, além das circunstâncias atenuantes ou agravantes, 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 SIM/IPATINGA, 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, sendo que aqueles sem condições para o consumo humano serão descartados de maneira correta, observando a legislação de saúde e ambiental.

§ 3º A suspensão de que trata o inciso IV do *caput* 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 do *caput* 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, o registro será cancelado no SIM/IPATINGA.

Art. 38. Para a aplicação da pena de multa serão observadas as seguintes condições para a graduação

I – multa leve de 1,45 UFPI a 14,40 UFPI para:



A MUNICIPAL DE IPATINGA
ESTADO DE MINAS GERAIS
Assessoria Técnica

- 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 estabelecidas 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 SIM/Ipatinga;
- 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 18,12 UFPI a 36,25 UFPI 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 SIM/IPATINGA;
- h) industrializar, armazenar, guardar ou comercializar matérias-primas, ingredientes ou produtos alimentícios com data de validade vencida;
- i) transportar matérias-primas, ingredientes ou produtos alimentícios com data de validade vencida, salvo aqueles acompanhados de documento que comprove a devolução;
- j) apresentar nos estabelecimentos odores indesejáveis, lixos, objetos em desuso, animais, insetos e contaminantes ambientais como fumaça e poeira;
- k) deixar de realizar o controle adequado e periódico das pragas e vetores;
- l) manter funcionários exercendo as atividades de manipulação sob suspeita de enfermidade passível de contaminação dos alimentos, ou ausente a liberação médica;
- m) utilizar produtos de higienização não aprovados pelo órgão de saúde competente;
- n) não apresentar análises e registros de análises de controle de qualidade;
- III – multa grave de 39,87UFPI a 58,00 UFPI para:
- a) uso indevido do carimbo do SIM/Ipatinga;
- b) industrializar ou comercializar matérias-primas ou produtos alimentícios falsificados ou adulterados;
- c) utilização de selo oficial do SIM/Ipatinga em produtos oriundos de estabelecimentos não registrados;
- d) utilização de selo oficial do SIM/Ipatinga 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/IPATINGA;



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 72,50 UFPI a 181,26 UFPI 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/Ipatinga;

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/Ipatinga em produtos oriundos de estabelecimentos não registrados;

g) utilização de selo oficial do SIM/Ipatinga 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/IPATINGA.

Parágrafo único. A aplicação de multa não isenta o infrator do cumprimento das exigências que as tenham motivado, sendo fixado, quando for o caso, novo prazo para o cumprimento, findo o qual poderá, de acordo com a gravidade da falta e a critério do SIM/Ipatinga, ser novamente multado no dobro da multa anterior, ter suspensa a atividade ou cassado o registro do estabelecimento no SIM/Ipatinga.

Art. 39. Para aplicação da pena de multa e sua graduação dentro dos limites estipulados nesta Lei, 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 atuado quanto ao descumprimento da legislação sanitária;

IV – a capacidade econômica do atuado;

V – a reincidência.

§ 1º São consideradas circunstâncias atenuantes:

I – o infrator ser primário;



A MUNICIPAL DE IPATINGA
ESTADO DE MINAS GERAIS
Assessoria Técnica

II – a ação do infrator não ter sido fundamental para a consecução do fato;

III – o infrator, espontaneamente, procurar minorar ou reparar as consequências do ato lesivo que lhe for imputado;

IV – a infração cometida configurar-se como sem dolo ou sem má-fé;

V – a infração ter sido cometida acidentalmente;

VI – a infração não acarretar vantagem econômica para o infrator; ou

VII – a infração não afetar a qualidade do produto.

§ 2º São consideradas circunstâncias agravantes:

I – o infrator ser reincidente;

II – o infrator ter cometido a infração com vistas à obtenção de qualquer tipo de vantagem;

III – o infrator deixar de tomar providências para evitar o ato, mesmo tendo conhecimento de sua lesividade para a saúde pública;

IV – o infrator ter coagido outrem para a execução material da infração;

V – a infração ter consequência danosa para a saúde pública ou para o consumidor;

VI – o infrator ter colocado obstáculo ou embaraço à ação da fiscalização ou à inspeção;

VII – o infrator ter agido com dolo ou com má-fé; ou

VIII – o infrator ter descumprido as obrigações de depositário relativas à guarda do produto.

§ 3º Na hipótese de haver concurso de circunstâncias atenuantes e agravantes, a aplicação da pena deve ser considerada em razão das que sejam preponderantes.

§ 4º Verifica-se reincidência quando o infrator cometer nova infração depois do trânsito em julgado da decisão administrativa que o tenha condenado pela infração anterior, podendo ser genérica ou específica.

§ 5º A reincidência genérica é caracterizada pelo cometimento de nova infração e a reincidência específica é caracterizada pela repetição de infração já anteriormente cometida.

§ 6º Para efeito de reincidência, não prevalece a condenação anterior se entre a data do cumprimento ou da extinção da penalidade administrativa e a data da infração posterior tiver decorrido mais de cinco anos, podendo norma específica reduzir esse tempo.

§ 7º Quando a mesma infração for objeto de enquadramento em mais de um dispositivo, prevalece para efeito de punição o enquadramento mais específico em relação ao mais genérico.



Art. 40. Não poderá ser aplicada multa sem a lavratura do auto de infração, contendo, detalhadamente, a falta cometida, o artigo infringido, a natureza do estabelecimento, sua localização e razão social, conforme modelo a ser estabelecido em regulamentação própria.

§ 1º O auto de infração será assinado pelo servidor/empregado público 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, sendo que a primeira será entregue ao infrator, a segunda remetida à equipe técnica do SIM/Ipatinga e a terceira constituirá o próprio auto de infração.

Art. 41. Para fins de aplicação das sanções de que trata o inciso III do *caput* do art. 37 desta Lei, será considerado que as matérias-primas e os produtos de origem animal não apresentam condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim a que se destinam ou que se encontram adulterados, sem prejuízo de outras previsões regulamentares, quando o infrator:

I –alterar ou fraudar qualquer matéria-prima, ingrediente ou produto de origem animal;

II –expedir matérias-primas, ingredientes, produtos ou embalagens armazenados em condições inadequadas;

III – utilizar produtos com prazo de validade vencido, após os produtos novas datas depois de expirado o prazo ou após data posterior à data de fabricação do produto;

IV –produzir ou expedir produtos que representem risco à saúde pública;

V –produzir ou expedir, para fins comestíveis, produtos que sejam impróprios ao consumo humano;

VI –utilizar matérias-primas e produtos condenados ou não inspecionados no preparo de produtos utilizados na alimentação humana;

VII – elaborar produtos que não atendem ao disposto na legislação específica ou aos processos de fabricação, formulação e composição registrados pelo SIM/Ipatinga; ou

VIII – utilizar, substituir, subtrair ou remover, total ou parcialmente, matéria-prima, produto, rótulo ou embalagem, apreendidos pelo SIM/Ipatinga e mantidos sob a guarda do estabelecimento.

Art. 42. As despesas decorrentes da apreensão, da interdição e da inutilização de produtos e subprodutos agropecuários ou agroindustriais, incluídas as de manutenção e as de sacrifício de animais, serão custeadas pelo proprietário.

§ 1º Cabe ao infrator arcar com os eventuais custos de remoção, de transporte e de destruição dos produtos condenados.

§ 2º Cabe ao infrator arcar com os eventuais custos de remoção e de transporte dos produtos apreendidos e perdidos em favor do Município, os quais serão destinados



aos programas de segurança alimentar e combate à fome, nos termos do § 4º do art. 2º da Lei Federal n.º 7.889, de 1989.

Art. 43. Para fins de aplicação da sanção de que trata o inciso IV do *caput* do art. 37 desta Lei, caracterizam atividades de risco ou situações de ameaça de natureza higiênico-sanitária, sem prejuízo de outras previsões desta Lei e demais normas regulamentadoras:

I –desobediência ou inobservância às exigências sanitárias relativas ao funcionamento e à higiene das instalações, dos equipamentos, dos utensílios e dos trabalhos de manipulação e de preparo de matérias-primas e produtos;

II –omissão de elementos informativos sobre a composição centesimal e tecnológica do processo de fabricação;

III – alteração ou fraude de qualquer matéria-prima, ingrediente ou produto de origem animal;

IV –expedição de matérias-primas, ingredientes, produtos ou embalagens armazenados em condições inadequadas;

V –recepção, utilização, transporte, armazenagem ou expedição de matéria-prima, ingrediente ou produto desprovido de comprovação de sua procedência;

VI –simulação da legalidade de matérias-primas, ingredientes ou produtos de origem desconhecida;

VII – utilização de produtos com prazo de validade vencido, aposição nos produtos de novas datas depois de expirado o prazo ou aposição de data posterior à data de fabricação do produto;

VIII – produção ou expedição de produtos que representem risco à saúde pública;

IX –produção ou expedição, para fins comestíveis, de produtos que sejam impróprios ao consumo humano;

X –utilização de matérias-primas e de produtos condenados ou não inspecionados no preparo de produtos utilizados na alimentação humana;

XI – utilização de processo, substância, ingredientes ou aditivos que não atendam ao disposto na legislação específica;

XII – utilização, substituição, subtração ou remoção, total ou parcial, de matéria-prima, produto, rótulo ou embalagem, apreendidos pelo SIM/Ipatinga e mantidos sob a guarda do estabelecimento;

XIII – prestação ou apresentação de informações, declarações ou documentos falsos ou inexatos perante o órgão fiscalizador, referente à quantidade, à qualidade e à procedência das matérias-primas, dos ingredientes e dos produtos ou qualquer sonegação de informação que interesse, direta ou indiretamente, ao SIM/Ipatinga e ao consumidor;

XIV – alteração, fraude, adulteração ou falsificação de registros sujeitos à verificação pelo SIM/Ipatinga;

XV – não cumprimento dos prazos estabelecidos em seus programas de



autocontrole, bem como nos documentos expedidos ao SIM/Ipatinga, em atendimento a planos de ação, fiscalizações, autuações, intimações ou notificações;

XVI – ultrapassagem da capacidade máxima de abate, de industrialização, de beneficiamento ou de armazenagem;

XVII – não apresentação de documentos que sirvam como embasamento para a comprovação da higidez ao SIM/IPATINGA dos produtos expedidos, em atendimento à solicitação, intimação ou notificação;

XVIII – aquisição, manipulação, expedição ou distribuição de produtos de origem animal oriundos de estabelecimento não registrado ou relacionado no SIM/Ipatinga ou que não conste no cadastro geral do Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal; ou

XIX – não realização de recolhimento de produtos que possam incorrer em risco à saúde ou aos interesses do consumidor.

Art. 44. Para fins de aplicação da sanção de que trata o inciso IV do *caput* do art. 37 desta Lei, caracteriza embarço à ação fiscalizadora, sem prejuízo de outras previsões desta Lei e demais normas regulamentadoras, quando o infrator:

I –embaraçar a ação de servidor municipal ou do funcionário público do SIM/Ipatinga no exercício de suas funções, visando a dificultar, retardar, impedir, restringir ou burlar os trabalhos de fiscalização;

II –desacatar, intimidar, ameaçar, agredir, tentar subornar servidor público cedido ou empregado público do SIM/Ipatinga;

III – omitir elementos informativos sobre composição centesimal e tecnológica do processo de fabricação;

IV –simular a legalidade de matérias-primas, de ingredientes ou de produtos de origem desconhecida;

V –construir, ampliar ou reformar instalações sem a prévia aprovação do SIM/Ipatinga;

VI –utilizar, substituir, subtrair ou remover, total ou parcialmente, matéria-prima, produto, rótulo ou embalagem, apreendidos pelo SIM/Ipatinga e mantidos sob a guarda do estabelecimento;

VII – prestar ou apresentar informações, declarações ou documentos falsos ou inexatos perante o órgão fiscalizador, referente à quantidade, à qualidade e à procedência das matérias-primas, dos ingredientes e dos produtos, ou cometer qualquer sonegação de informação que, direta ou indiretamente, interesse ao SIM/Ipatinga e ao consumidor;

VIII – fraudar documentos oficiais;

IX –fraudar registros sujeitos à verificação pelo SIM/Ipatinga;

X –não cumprir os prazos estabelecidos em seus programas de autocontrole, bem como nos documentos expedidos ao SIM/Ipatinga, em atendimento a planos de ação, fiscalizações, autuações, intimações ou notificações;

XI – não realizar o recolhimento de produtos que possam incorrer em risco à saúde ou aos interesses do consumidor.



Art. 45. Para fins de aplicação da sanção de que trata o inciso V do *caput* do art. 37 desta Lei, caracterizam a inexistência de condições higiênico-sanitárias adequadas, sem prejuízo de outras previsões desta Lei ou de demais normas regulamentadoras, quando ocorrer:

I –desobediência ou inobservância às exigências sanitárias relativas ao funcionamento e à higiene das instalações, dos equipamentos e dos utensílios, bem como dos trabalhos de manipulação e de preparo de matérias-primas e produtos; ou

II –não cumprimento dos prazos estabelecidos em seus programas de autocontrole, bem como nos documentos expedidos ao SIM/Ipatinga, em atendimento à planos de ação, fiscalizações, autuações, intimações ou notificações relativas à manutenção ou higiene das instalações.

Art. 46. As sanções de interdição total ou parcial do estabelecimento em decorrência de adulteração ou falsificação habitual do produto, ou de suspensão de atividades oriundas de embarço à ação fiscalizadora, serão aplicadas pelo período mínimo de sete dias, o qual poderá ser acrescido de 15 (quinze), 30 (trinta) ou 60 (sessenta) dias, tendo em vista o histórico de infrações, as sucessivas reincidências e as demais circunstâncias agravantes previstas nesta Lei.

Art. 47. Caracteriza-se a habitualidade na adulteração ou na falsificação de produtos quando constatada a idêntica infração por três vezes, consecutivas ou não, dentro do período de doze meses.

Art. 48. As sanções de cassação de registro ou de relacionamento do estabelecimento devem ser aplicadas nos casos de:

I –reincidência na prática das infrações de maior gravidade previstas nesta Lei ou em normas complementares;

II –reincidência em infração cuja penalidade tenha sido a interdição do estabelecimento ou a suspensão de atividades, nos períodos máximos fixados no art. 46 desta Lei; ou

III – não levantamento da interdição do estabelecimento após decorridos doze meses.

Art. 49. Nos casos de cancelamento de registro no SIM/Ipatinga a pedido dos interessados, bem como nos de cassação como penalidade, devem ser inutilizados os carimbos oficiais nos rótulos e as matrizes entregues ao SIM/Ipatinga, mediante recibo.

Art. 50. O não recolhimento dos valores das multas aplicadas, nos prazos estabelecidos, implicará na sua inscrição em dívida ativa e posterior cobrança judicial ou extrajudicial, na forma da legislação pertinente.

Parágrafo único. A certidão de dívida ativa poderá ser objeto de protesto extrajudicial, nos termos do parágrafo único do art. 1º da Lei Federal n.º 9.492, de 10 de setembro de 1997.

CAPÍTULO IV

DAS TAXAS DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO E FISCALIAÇÃOMUNICIPAL DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

Art. 51. Ficam instituídas as Taxas de Serviço de Inspeção e Fiscalização Municipal, cujo fato gerador é a prestação de serviço público, por meio do SIM/IPATINGA, e o exercício regular do poder de polícia de inspeção e fiscalização industrial e sanitária de produtos de origem animal e de estabelecimentos abrangidos por esta Lei.



Parágrafo único. As taxas serão cobradas com base nos valores estabelecidos no Anexo a esta Lei, e serão atualizadas:

I – por reajuste formalizado por meio de Decreto, no caso de simples recomposição inflacionária do período;

II – por meio de alteração por lei, no caso de revisão dos valores, além da inflação, tomando-se sempre por base os custos detalhados.

Art. 52. São sujeitos passivos das taxas de que trata esta Lei, as pessoas físicas e jurídicas que exerçam atividades, direta ou indiretamente, sujeitas à inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal e submetidas, nos termos desta Lei, à fiscalização pelo SIM/IPATINGA.

Art. 53. A taxa não recolhida nos prazos estabelecidos sujeitará o infrator à aplicação de:

I – multa equivalente a 10% (dez por cento) da importância devida, acrescido de atualização pelo Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo – IPCA, ou outro índice oficial que vier a substituí-lo, até a data do efetivo pagamento; e

II – de juros de mora de 1% (um por cento) ao mês, contados do dia seguinte ao do vencimento.

Art. 54. As agroindústrias de pequeno porte, bem como seus produtos, rótulos e serviços, ficam isentos do pagamento de taxas de registro, de inspeção e fiscalização sanitária, conforme definido na Lei Complementar n.º 123, de 14 de dezembro de 2006.

CAPÍTULO V DA GESTÃO ASSOCIADA DOS SERVIÇOS DE INSPEÇÃO

Art. 55. O Município poderá estabelecer parcerias, acordos, termos de cooperação técnica ou outros instrumentos congêneres com outros Municípios, Estados e União visando ao desenvolvimento das atividades e serviços de que trata esta Lei.

Art. 56. O Município poderá transferir a gestão, execução, coordenação e normatização do SIM/Ipatinga a Consórcio Público de Direito Público, por meio de Contrato de Programa, observadas as normas federais, estaduais e municipais aplicáveis.

§ 1º O Consórcio Público, se for o caso, poderá:

I – solicitar adesão ao Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal – SISBI-POA do Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária – SUASA, e realizar o cadastro no e-SISBI, observada as normas e diretrizes do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA;

II – firmar convênio com o Instituto Mineiro de Agropecuária – IMA, visando à delegação de competências, observadas as normas e diretrizes do respectivo órgão e da Secretaria de Estado de Agricultura, Pecuária e Abastecimento – SEAPA.

§ 2º Em caso de gestão associada do serviço de inspeção, fica delegada ao Consórcio Público a competência para a implantação, gestão, execução, coordenação, consentimento, regulamentação, fiscalização e aplicação de sanções dos serviços de inspeção de que trata essa lei.



Art. 57. Para fins de reconhecimento de equivalência do SIM/Ipatinga, o Município poderá solicitar adesão ao Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI-POA), e ao Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Vegetal – SISBI POV, do Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária – SUASA, bem como ao Sistema Estadual de Inspeção e Fiscalização de Produtos de Origem Animal de Minas Gerais – Sisei-MG, executado pelo Instituto Mineiro de Agropecuária – IMA, observadas as normas específicas dos respectivos entes.

CAPÍTULO VI DAS DISPOSIÇÕES FINAIS E TRANSITÓRIAS

Art. 58. O SIM/Ipatinga, vinculado à Secretaria Municipal de Desenvolvimento Econômico e Turismo, ou outra que ver a substituí-la, terá estrutura e organização próprias que garantam efetivo suporte tecnológico e administrativo para as atividades da inspeção, e será executado por equipe devidamente capacitada, integrantes do quadro da estrutura organizacional do Poder Executivo, admitidos de acordo com os dispositivos legais em vigor.

Art. 59. O Poder Executivo poderá disponibilizar e manter sistema informatizado específico sobre os procedimentos de inspeção e fiscalização industrial e sanitária de que trata esta Lei, gerando registros auditáveis.

Art. 60. O SIM/Ipatinga poderá, na forma de regulamento, estabelecer prazo para que os estabelecimentos em atividade se adaptem às exigências previstas nesta Lei, sendo concedido aos estabelecimentos título de registro ou de cadastro provisórios.

Art. 61. As Taxas previstas nesta Lei serão cobradas a partir de 1º de janeiro de 2023.

Art. 62. O Poder Executivo Municipal regulamentará a presente Lei, no que couber, em até de 60 (sessenta) dias contados da data de sua publicação.

Art. 63. Esta lei entra em vigor em 90 (noventa) dias após a data de sua publicação.”

Plenário Elísio Felipe Reyder, 21 de novembro de 2022.

COMISSÃO DE LEGISLAÇÃO, JUSTIÇA E REDAÇÃO


Werley Glicério Furbino de Araújo
PRESIDENTE


João Francisco Bastos
VICE-PRESIDENTE


Fernando Ratzke
RELATOR



ANEXO
TAXAS DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL SIM/IPATINGA

I – Taxas de registro de estabelecimento industrial ou de transformação:	
a) Matadouro frigorífico, matadouros, matadouros de animais de grande e médio porte	4,35 UFPI
b) Matadouro de aves e peixes e pequenos animais em geral	2,17 UFPI
c) Charqueadas, fábricas de conservas, fábricas de produtos cárneos, fábricas de produtos gordurosos, entrepostos de carnes e derivados e entrepostos frigoríficos	3,26 UFPI
d) Granjas leiteiras, estábulos leiteiros, usinas de beneficiamento, entrepostos-usinas, entrepostos de laticínios, postos de laticínios, postos de refrigeração, postos de coagulação	1,81 UFPI
e) Entrepostos de pescados, fábricas de conserva de pescados	1,45 UFPI
f) Entrepostos de ovos, produção e beneficiamento e fábricas de conservas de ovos	1,45 UFPI
g) Entrepostos de mel e cera de abelha e indústria de processamento	1,45 UFPI
h) Taxa de alteração cadastral	0,72 UFPI
II – Taxas de renovação anual de registro – taxa anual:	
Matadouro frigorífico, matadouros, matadouros de animais de grande e médio porte	2,17 UFPI
Matadouro de aves e peixes e pequenos animais em geral	0,94 UFPI
Charqueadas, fábricas de conservas, fábricas de produtos cárneos, fábricas de produtos gordurosos, entrepostos de carnes e derivados e entrepostos frigoríficos	1,63 UFPI
Granjas leiteiras, estábulos leiteiros, usinas de beneficiamento, entrepostos-usinas, entrepostos de laticínios, postos de laticínios, postos de refrigeração, postos de coagulação	0,90 UFPI
Entrepostos de pescados, fábricas de conserva de pescados	0,72 UFPI
Entrepostos de ovos, produção e beneficiamento e fábricas de conservas de ovos	0,72 UFPI
Entrepostos de mel e cera de abelha e indústria de processamento	0,72 UFPI
III – Taxas de análise para registro de rótulos e produtos:	
a) Todos os estabelecimentos	0,25 UFPI
IV – taxas de ampliação, remodelação e reconstrução do estabelecimento:	
a) Todos os estabelecimentos	0,21 UFPI
V – taxas de acompanhamento de abate:	
Abate de bovinos, bubalinos e equinos e outros animais de grande porte (por cabeça)	0,01 UFPI
Abate de suínos, ovinos e caprinos e outros animais de pequeno porte (por cabeça)	0,01 UFPI
Abate de aves, coelhos e outros (por centena de cabeça ou fração)	0,01 UFPI
VI – Taxas de inspeção sanitária industrial – taxas mensais por produção:	
Produtos cárneos salgados ou dessecados (por ton. ou fração)	0,072 UFPI
Produtos de salsicharia embutidos e não embutidos (por ton. ou fração)	0,072 UFPI
Produtos cárneo em conserva, semiconserva e outros prod. cárneos (por ton ou fração)	0,072 UFPI
Toucinho, unto ou banha em rama, banha, gordura bovina, gordura ave em rama e outros produtos gordurosos comestíveis (por ton. ou fração)	0,058 UFPI
Farinha, sebo, óleos, graxa branca, peles e outros subprodutos não comestíveis (por ton. ou fração)	0,029 UFPI



A MUNICIPAL DE IPATINGA
ESTADO DE MINAS GERAIS
Assessoria Técnica

Peixes e outras espécies aquáticas, em qualquer processo de conservação (por ton. ou fração)	0,072 UFPI
Subprodutos não comestíveis de pescados e derivados (por ton.ou fração)	0,036 UFPI
Leite de consumo pasteurizado ou esterilizado (cada 1.000 litros ou fração)	0,036 UFPI
Leite aromatizado, fermentado ou gelificado (cada 1.000 litros ou fração)	0,036 UFPI
Leite desidratado concentrado, evaporado, condensado e doce de leite (por ton. ou fração)	0,18 UFPI
Leite desidratado em pó de consumo direto (por ton. ou fração)	0,145 UFPI
Leite desidratado em pó industrial (por ton. ou fração)	0,18 UFPI
Queijo minas, prato e suas variedades, requeijão, ricota e outros queijos (por ton. ou fração)	0,36 UFPI
Manteiga (por ton. ou fração)	0,29 UFPI
Creme de mesa (por ton. ou fração)	0,29 UFPI
Margarina (por ton. ou fração)	0,145 UFPI
Caseína, lactose e leite em pó (por ton. ou fração)	0,29 UFPI
Ovos de ave, a cada 30 (trinta) dúzias ou fração	0,00145 UFPI
Mel, cera de abelha e produtos à base de mel de abelha (por centena kg ou fração)	0,0072 UFPI
VII - Cadastro de insumos agropecuários	
a) Cadastro de insumos agropecuários, por produto (indústria)	2,175 UFPI