



**PREFEITURA MUNICIPAL DE CALDAS**  
ESTÂNCIA HIDROMINERAL  
**GABINETE DO PREFEITO**

**LEI Nº 2.526, DE 16 DE DEZEMBRO DE 2022**

**“Dispõe sobre a constituição do Serviço de Inspeção Municipal - SIM e os procedimentos de inspeção sanitária em estabelecimentos que produzam produtos de origem animal e dá outras providências”.**

O Povo do Município de Caldas, Estado de Minas Gerais, através de seus Representantes na Câmara Municipal **APROVOU** e Eu, Ailton Pereira Goulart, Prefeito Municipal, **SANCIONO** e **PROMULGO** a seguinte **LEI** :

Art. 1º Esta Lei fixa normas de inspeção e de fiscalização sanitária, no Município de Caldas, para a industrialização, o beneficiamento e a comercialização de produtos de origem animal, e cria o Serviço de Inspeção Municipal – SIM.

Parágrafo único. Esta Lei é conforme à Lei Federal nº 9.712, de 20 de novembro de 1998, ao Decreto Federal nº 5.741, de 30 de março de 2006 e ao Decreto nº 7.216, de 17 de junho de 2010, que constituiu e regulamentou o Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (Suasa)

Art. 2º A competência para a inspeção do estabelecimento com a finalidade de concessão da Licença SIM no âmbito do Município Caldas/MG é da Secretaria Municipal de Agricultura. (Nos termos do Art. 4, C, da Lei Federal Nº1.283/50, a competência deve ser das Secretarias ou Departamentos de Agricultura dos Municípios)

§ 1º São sujeitos à inspeção e fiscalização prevista nesta Lei:

- a) os animais destinados à matança, seus produtos e subprodutos e matérias primas;
- b) o pescado e seus derivados;
- c) o leite e seus derivados;
- d) o ovo e seus derivados;
- e) os produtos das abelhas e seus respectivos derivados.

§ 2º A Inspeção Municipal, depois de instalada, pode ser executada de forma permanente ou periódica.

§ 3º A inspeção será permanente nos estabelecimentos durante o abate das diferentes espécies animais, entendendo-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.

§ 4º Nos demais estabelecimentos previstos nesta Lei a inspeção será periódica, com frequência de execução estabelecida em normas complementares, considerando o risco dos diferentes produtos e os 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.

§ 5º A inspeção sanitária se dará:



**PREFEITURA MUNICIPAL DE CALDAS**  
ESTÂNCIA HIDROMINERAL  
**GABINETE DO PREFEITO**

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

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

§ 6º Caberá ao Serviço de Inspeção Municipal de Caldas a responsabilidade das atividades de inspeção sanitária.

Art. 3º São princípios do SIM do município de Caldas:

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

II - foco de atuação na qualidade sanitária dos produtos;

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

Art. 4º O Município poderá:

I - estabelecer parceria e cooperação técnica com municípios, com o Estado de Minas Gerais e com a União;

II - 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;

III - solicitar sua adesão ao Suasa, para que os produtos inspecionados sejam comercializados em todo o território nacional, de acordo com a legislação vigente.

Art. 5º A inspeção e 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 Municipal, incluídos restaurantes, padarias, pizzarias, bares e similares, de acordo com a Lei nº 8.080, de 19 de setembro de 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. 6º O Serviço de Inspeção Municipal respeitará as especificidades dos diferentes tipos de produtos e das diferentes escalas de produção, incluindo a agroindústria rural de pequeno porte.

Parágrafo único. 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 (250 m²), destinado exclusivamente ao processamento de produtos de origem animal, dispondo de instalações para abate e, ou, industrialização de animais produtores de



**PREFEITURA MUNICIPAL DE CALDAS**  
ESTÂNCIA HIDROMINERAL  
**GABINETE DO PREFEITO**

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 e os produtos das abelhas e seus derivados, não ultrapassando as seguintes escalas de produção:

I - estabelecimento de abate e industrialização de pequenos animais, como coelhos, rãs, aves e outros: destinado ao abate e industrialização de produtos e subprodutos de pequenos animais de importância econômica, com produção máxima de cinco toneladas de carnes por mês;

II - estabelecimento de abate e industrialização de médios, assim considerados os suínos, os ovinos e os caprinos, e de grandes animais, assim considerados os bovinos, bubalinos e equinos: destinado ao abate e, ou, industrialização de produtos e subprodutos de médios e grandes animais de importância econômica, com produção máxima de oito toneladas de carnes por mês;

III - fábrica de produtos cárneos: destinada à agroindustrialização de produtos e subprodutos cárneos em embutidos, defumados e salgados, com produção máxima de cinco toneladas de carnes por mês;

IV - estabelecimento de abate e industrialização de pescado: destinado ao abate e, ou, industrialização de produtos e subprodutos de peixes, moluscos, anfíbios e crustáceos, com produção máxima de quatro toneladas de carnes por mês;

V - estabelecimento de ovos: destinado à recepção e acondicionamento de ovos, com produção máxima de cinco mil dúzias por mês;

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

VII - estabelecimento industrial de leite e derivados: todos os tipos de industrialização de leite e derivados destinado à recepção, pasteurização, industrialização, processamento e elaboração de queijo, iogurte e outros derivados, com processamento máximo de trinta mil litros de leite por mês.

Art. 7º A inspeção e fiscalização sanitária e industrial, conforme o Art. 1º desta Lei, será de responsabilidade exclusiva do Médico Veterinário Oficial, em conformidade com a Lei Federal Nº5.517/68.

Art. 8º Será criado um sistema único de informações sobre todo o trabalho e procedimentos de inspeção e de fiscalização sanitária, gerando registros auditáveis.

Art. 9º Ficará a cargo do Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal de (Nome do município)/MG, fazer cumprir esta lei e as demais normas complementares que dizem a respeito à inspeção sanitária e industrial dos estabelecimentos industriais no âmbito do município de (Nome do município)/MG.

§1º Os requisitos a serem regulamentados, por normas complementares, para a execução da inspeção e fiscalização abrangerá:

a) a classificação dos estabelecimentos;





**PREFEITURA MUNICIPAL DE CALDAS**  
ESTÂNCIA HIDROMINERAL  
**GABINETE DO PREFEITO**

b) as condições e exigências para registro e relacionamento, como também para as respectivas transferências de propriedade;

c) a higiene dos estabelecimentos;

d) as obrigações dos proprietários, responsáveis ou seus prepostos;

e) a inspeção ante e post mortem dos animais destinados à matança;

f) a inspeção de todos os produtos, subprodutos e matérias primas de origem animal durante as diferentes fases da industrialização e transporte;

g) o registro de rótulos e marcas;

h) as penalidades a serem aplicadas por infrações cometidas;

i) as análises de laboratórios;

j) o trânsito de produtos e subprodutos e matérias primas de origem animal;

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

Art. 10. 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 se iniciar a outra.

Art. 11. 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.

Parágrafo único. Quando a granel, os produtos serão expostos ao consumo acompanhados de folhetos ou cartazes visíveis, contendo as informações previstas no *caput* deste artigo.

Art. 12. Os produtos deverão ser transportados e armazenados em condições adequadas para a preservação de sua sanidade e inocuidade.

Art. 13. A matéria-prima, os animais, os produtos, os subprodutos e os insumos seguirão padrões de sanidade definidos em regulamentos e portarias específicos.

Art. 14. Ao infrator das disposições desta Lei serão aplicadas, isolada ou cumulativamente, sem prejuízo das sanções de natureza civil e penal cabíveis, as seguintes penalidades e medidas administrativas:

- I. advertência, quando o infrator for primário e não se verificar circunstância agravante;
- II. multa, no valor de 100 a 1.000 UFEMGs;
- III. apreensão da matéria prima, produto, subproduto e derivados de origem animal, quando houver indícios de que não apresentam condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim a que se destinam ou forem adulteradas;
- IV. condenação e inutilização da matéria prima ou do produto, do subproduto ou do derivado de produto de origem animal, quando não apresentem condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim a que se destinam ou forem adulteradas;



**PREFEITURA MUNICIPAL DE CALDAS**  
ESTÂNCIA HIDROMINERAL  
**GABINETE DO PREFEITO**

V -suspensão da atividade que cause risco ou ameaça à saúde, constatação de fraude ou no caso de embaraço à ação fiscalizadora;

VI -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 adequadas.

§1º O não recolhimento da multa implicará na inscrição do débito na dívida ativa, sujeitando o infrator à cobrança judicial, nos termos da legislação pertinente.

§2º Para efeito da fixação dos valores das multas que se trata o inciso II do Art. 15, será levado em conta a gravidade do fato, os antecedentes do infrator, as consequências para a saúde pública e os interesses do consumidor e as circunstâncias atenuantes e agravantes, na forma estabelecida em regulamento.

§3º Consideram-se circunstâncias atenuantes, dentre outras:

- I. primariedade;
- II. gravidade da infração;
- III. não embaraço na fiscalização;
- IV. capacidade econômica do infrator;
- V. a infração não acarretar vantagem econômica para o infrator, e
- VI. a infração não afetar a qualidade do produto.

§4º Consideram-se circunstâncias agravantes:

- I. reincidência do infrator;
- II. embaraço ou obstáculo à ação fiscal;
- III. a infração ser cometida para obtenção de lucro;
- IV. agir com dolo ou má-fé;
- V. descaso com a autoridade fiscalizadora, e
- VI. a infração causar dano à população ou ao consumidor.

§5º Se a interdição ultrapassar 12 (doze) meses será cancelado o registro do estabelecimento ou do produto junto ao órgão de inspeção e fiscalização de produtos de origem animal.

§6º Ocorrendo a apreensão mencionada no inciso III do caput deste artigo, o proprietário ou responsável pelos produtos será o fiel depositário do produto, cabendo-lhe a obrigação de zelar pela conservação adequada do material apreendido.

§7º A cobrança das multas sofrerá redução de 50% (cinquenta por cento) no caso em que se tratar de Indústrias de Pequeno Porte, conforme definido nesta Lei e em normas complementares

§8º As despesas decorrentes da apreensão, da interdição e da inutilização de produtos e subprodutos agropecuários ou agroindustriais serão custeados pelo proprietário.



**PREFEITURA MUNICIPAL DE CALDAS**  
ESTÂNCIA HIDROMINERAL  
**GABINETE DO PREFEITO**

§9º Os produtos apreendidos e perdidos em favor do Município de (Nome do município)/MG que, apesar das adulterações que resultaram em sua apreensão, apresentarem condições apropriadas ao consumo humano poderão, à critério do Serviço de Inspeção Municipal e Vigilância Sanitária Municipal, ser destinados prioritariamente aos programas de segurança alimentar e combate à fome.

§10º As infrações administrativas serão apuradas em processo administrativo próprio, assegurado o direito à ampla defesa e ao contraditório, observadas as disposições desta Lei e demais regulamentações.

§11º O processo administrativo de que se trata o §10º deste mesmo artigo, será regulamentado em normas complementares, inclusive os prazos de defesa e recurso, indicando ainda os casos que exijam ação ou omissão imediata do infrator.

§12º Os servidores designados para as atividades de inspeção/fiscalização de produtos de origem animal são as autoridades competentes para lavrar o auto de infração.

§13º O auto de infração conterá os seguintes elementos:

- I. o nome e a qualificação do autuado;
- II. o local, data e hora da sua lavratura;
- III. a descrição do fato;
- IV. o dispositivo legal ou regulamentar infringido;
- V. o prazo de defesa;
- VI. a assinatura e a identificação do médico veterinário oficial;
- VII. a assinatura do autuado ou em caso de recusa, o fato deve ser consignado no próprio auto de infração.

§14º A assinatura e a data apostas no auto de infração por parte do autuado, ao receber sua cópia, caracterizam intimação válida para todos os efeitos legais.

§15º O infrator será notificado para ciência do auto de infração:

- I. presencialmente;
- II. por via postal, com aviso de recebimento – AR;
- III. ou por edital, publicado em diário oficial e jornal de grande circulação local, considerando-se efetivada a notificação em 5 (cinco) dias após a publicação:
  - a) quando houver recusa de assinatura;
  - b) quando o responsável do local estiver ausente ou em local incerto e não sabido, ou
  - c) quando não atender a notificação por via postal.

§16º O auto de infração não poderá conter emendas, rasuras ou omissões, sob pena de invalidade.

§17º No exercício de suas atividades, o Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal de Caldas/MG deverá notificar ao Serviço de Defesa sanitária local, sobre as enfermidades passíveis de aplicação de medidas sanitárias.





**PREFEITURA MUNICIPAL DE CALDAS**  
ESTÂNCIA HIDROMINERAL  
**GABINETE DO PREFEITO**

§18º As regras estabelecidas nesta Lei têm por objetivo garantir a proteção da saúde da população, a identidade, qualidade e segurança higiênico-sanitária dos produtos de origem animal destinados aos consumidores.

§19º Os produtores rurais, industriais, distribuidores, cooperativas e associações industriais e agroindustriais, e quaisquer outros operadores do agronegócio são responsáveis pela garantia da inocuidade e qualidade dos produtos de origem animal.

Art. 15. Os recursos financeiros necessários à implementação da presente Lei e do Serviço de Inspeção Municipal correrão por conta de dotações próprias do Orçamento vigente ou de crédito adicionais específicos abertos para essa finalidade.

Art. 16. Os casos omissos ou dúvidas que surgirem na execução da presente Lei, bem como a sua regulamentação, serão resolvidos por meio de Decretos do Prefeito ou atos normativos próprios dos órgãos competentes do Município.

Art. 17. O Poder Executivo regulamentará esta Lei no prazo de noventa dias a contar da data de sua publicação.

Art. 18. Fica revogada a Lei ordinária nº 2.201/2012 e seus decretos regulamentadores.

Art. 19. Esta lei entra em vigor na data de sua publicação.

  
**Ailton Pereira Goulart**  
**Prefeito Municipal**