



**OFÍCIO MENSAGEM 058/2023**

**Ouro Preto, 24 de agosto de 2023**

*A Sua Excelência o Senhor*  
*Vereador José Geraldo Muniz (Zé do Binga)*  
*DD. Presidente da Câmara Municipal de Ouro Preto*



Excelentíssimo Presidente,

Venho, respeitosamente, à presença de Vossa Excelência, apresentar o presente Projeto de Lei, que tem por objetivo atualizar a Lei do Serviço de Inspeção Municipal a ser realizado de forma consorciada, com o intuito de adequar a legislação às normas do MAPA, no intuito de obter equivalência ao SISBI-POA.

Informamos que o SIR (Serviço de Inspeção Regional) passou a ser denominado Serviço de Inspeção Municipal (SIM). Nomenclatura aprovada pela 104ª Assembleia Geral Ordinária dos prefeitos do CODAP, na data de 01/06/2021.

O Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal, realizado pelo CODAP, é executado de forma consorciada com os Municípios que tenham aderido ao Serviço de Inspeção Municipal do Consórcio.

O CODAP foi selecionado pelo Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA) para participar do PROJETO CONSIM 2022/2023 de acordo com o edital de chamamento público Nº 3/2022 – da Secretaria de Defesa Agropecuária do Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA).

Neste sentido, se fazem necessárias algumas adequações no regulamento do Serviço de Inspeção Municipal Consorciado do CODAP.

O CODAP entende que a equivalência ao SISBI – POA é de grande importância para os Municípios consorciados, bem como, para os produtores e para o desenvolvimento econômico das regiões abrangidas pelo Consórcio.

O Serviço de Inspeção Municipal do CODAP está se adequando ao Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária – SUASA. A adesão ao SISBI-POA permitirá os empreendimentos inspecionados pelo SIM-CODAP comercializarem seus produtos em todo o território brasileiro.

Contando com a costumeira eficiência de Vossa Excelência e Ilustres Pares no trato dos assuntos de interesse público, aguardamos a aprovação do projeto na forma proposta, renovando os votos de elevado apreço.

Atenciosamente,

**Câmara Municipal de Ouro Preto**

**Protocolo**

Nº 411063

Correspondência Recebida

Em 28/08/23

Ass. Uera Hs e 7h21 Min

  
Angelo Oswaldo de Araújo Santos  
Prefeito de Ouro Preto



**PROJETO DE LEI Nº 609/2023**

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



O Povo do Município de Ouro Preto, por seus representantes, decretou, e eu, em seu nome, 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 Agropecuária 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 OURO PRETO**

**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 expedidas 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;

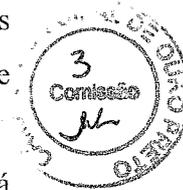
**III** - incentivar a melhoria da qualidade dos produtos;

**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 no artigo 7º desta Lei, o consórcio desenvolverá, entre outras, ações que visem a:





PREFEITURA MUNICIPAL OURO PRETO

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;

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, distribuam, transportem, armazenem, processem e comercializem produtos de origem animal.

**Parágrafo único** Os estabelecimentos mencionados no inciso IV não poderão funcionar nos Municípios consorciados que aderirem a este programa sem que estejam previamente registrados na forma desta Lei 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 dos 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 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, dispondo 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:

**I** - estabelecimento de abate e industrialização de pequenos animais (coelhos, aves e rãs) – aqueles destinado ao abate e industrialização de produtos e subprodutos de pequenos animais de importância econômica, com produção máxima de 05 (cinco) 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 (oito) toneladas de carnes por mês;





**PREFEITURA MUNICIPAL OURO PRETO**

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

**V** - estabelecimento de ovos - destinado à recepção e acondicionamento de ovos, com produção máxima de 5.000 (cinco mil) 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 (trinta) 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 queijo, iogurte e outros derivados de leite, com processamento máximo de 2.000 (dois mil) 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;





**PREFEITURA MUNICIPAL OURO PRETO**

**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.

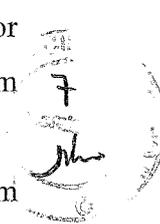
§4º Tratando-se de aprovação de estabelecimento já edificado, será realizada uma inspeção prévia das dependências industriais e sociais, bem como da água de abastecimento, redes de esgoto, tratamento de efluentes e situação em relação ao terreno.

**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 e 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 às 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 (cinco mil) Ufemgs nos casos não compreendidos no inciso I do caput deste artigo, de acordo com a graduação 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 embaraço a ação fiscalizadora;

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

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

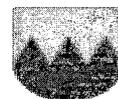
**§1º** As multas previstas neste artigo serão agravadas até o grau máximo, nos casos de artifício, ardil, simulação, desacato, embaraço ou resistência à ação fiscal, levando-se em conta, além das circunstâncias atenuantes, a situação econômico-financeira do infrator e os meios ao seu alcance para cumprir a lei.

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

**§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:



**PREFEITURA MUNICIPAL OURO PRETO**

**I** - 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;
- 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;





**PREFEITURA MUNICIPAL OURO PRETO**

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;

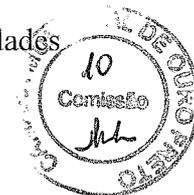
j) apresentar nos estabelecimentos odores indesejáveis, lixos, objetos em desuso, animais, insetos e contaminantes ambientais como fumaça e poeira;

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

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 OURO PRETO**

**Art. 24** As infrações às normas previstas nesta Lei serão apuradas em processo administrativo próprio, juntamente às 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, bem 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 Consórcio 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:

- I** - a classificação dos estabelecimentos;
- II** - as condições e exigências para o registro e relacionamento, como também para as respectivas transferências de propriedade;
- III** - a higiene dos estabelecimentos;
- IV** - as obrigações dos proprietários, responsáveis ou prepostos;
- V** - a inspeção entre ante e post mortem dos animais destinados à matança;
- VI** - a inspeção e reinspeção de todos os produtos, subprodutos e matérias-primas de origem animal durante as diferentes fases da industrialização e transporte;
- VII** - a fixação dos diferentes tipos e padrões e aprovação de fórmulas de produtos de origem animal;
- VIII** - o registro de rótulos e marcas;
- IX** - as penalidades a serem aplicadas por infrações cometidas através da Lei;
- X** - a inspeção e reinspeção de produtos e subprodutos, nos portos marítimos e fluviais e postos de fronteiras;
- XI** - as análises de laboratórios;
- XII** - o trânsito de produtos e subprodutos e matérias-primas de origem animal;
- XIII** - quaisquer outros detalhes, que se tornarem necessários para maior eficiência dos trabalhos de fiscalização sanitária.





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

**Art. 29** Fica revogada a Lei nº 1.179 de 31 de agosto de 2020.

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



**Ouro Preto, Patrimônio Cultural Mundial, 24 de agosto de 2023, trezentos e doze anos da Instalação da Câmara Municipal e quarenta e dois anos do Tombamento.**

**Angelo Oswaldo de Araújo Santos**

**Prefeito de Ouro Preto**

14-V



DISTRIBUIÇÃO  
Aos 29 de Agosto de 2003  
Distribuo este processo(s) comissão(es)  
competente(s).  
Do que para constar lavrei este  
Presidente da Câmara de Ouro Preto