



# *Prefeitura Municipal de Poços de Caldas*

SECRETARIA MUNICIPAL DO GOVERNO

LEI Nº 9.274 /

**“INSTITUI O SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL NO MUNICÍPIO DE POÇOS DE CALDAS E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.”**

Faço saber que a Câmara Municipal aprovou e eu, Sérgio Antônio Carvalho de Azevedo, Prefeito Municipal, sanciono e promulgo a seguinte Lei:

## **TÍTULO I**

### **DAS NORMAS GERAIS**

Art. 1º. Fica instituído o Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal – SIM/POA-POÇOS, subordinado à Secretaria Municipal de Desenvolvimento Econômico e Trabalho – SMDET, com a função de inspecionar e fiscalizar a industrialização, o beneficiamento e o transporte de alimentos de origem animal com finalidade industrial, nos limites do Município de Poços de Caldas, com fulcro no artigo 23, incisos II e VIII, da Constituição Federal, na Lei Federal nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, e na legislação correlata.

§ 1º. O Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal de Poços de Caldas será designado pela sigla “SIM/ POA-POÇOS”.

§ 2º. A Secretaria Municipal de Saúde, através da Vigilância Sanitária, continuará fiscalizando e inspecionando todos os alimentos no comércio, varejo e atacado, em consonância com a legislação sanitária em vigor.

## **CAPÍTULO I**

### **DO OBJETIVO E DEFINIÇÕES**

Art. 2º. A presente Lei estabelece os requisitos gerais de higiene, documentação, normas de inspeção, área física e de boas práticas de fabricação para produtos de origem animal, elaborados ou industrializados, com o



# *Prefeitura Municipal de Poços de Caldas*

SECRETARIA MUNICIPAL DO GOVERNO

intuito de assegurar a inocuidade dos alimentos de forma que estejam aptos ao consumo humano, visando à proteção e à promoção da saúde pública.

Art. 3º. Para efeitos desta Lei, entende-se por:

- I – estabelecimento de alimentos elaborados/industrializados: espaço delimitado que compreende o local e a área que o circunda, onde se efetiva um conjunto de operações e processos que tem como finalidade a obtenção de um alimento elaborado, assim como o armazenamento e transporte de alimentos e/ou matéria-prima;
- II – manipulação de alimentos: operações que se efetuam desde a obtenção da matéria-prima até o produto acabado, em qualquer etapa da sua obtenção, processamento, armazenamento e transporte;
- III – elaboração de alimentos: conjunto de todas as operações e processos praticados para a obtenção de um alimento acabado, que altera de alguma forma a característica da matéria-prima utilizada;
- IV – fracionamento de alimentos: operações pelas quais se fraciona um alimento sem modificar sua composição original;
- VI – boas práticas de fabricação: procedimentos necessários para a obtenção de alimentos inócuos;
- VII – órgão competente: organismo oficial ou oficialmente reconhecido ao qual o governo outorga faculdades legais para exercer suas funções;
- VIII – adequado: necessário para alcançar o fim que se almeja;
- IX – limpeza: eliminação de resíduos sólidos, restos de alimentos, pó ou outras matérias indesejáveis, visíveis a olho nu;
- X – contaminação: presença de substâncias ou agentes estranhos de origem biológica, química ou física, consideradas nocivas para a saúde humana;
- XI – desinfecção: é o método capaz de eliminar a maioria dos organismos causadores de doenças, com exceção dos esporos;
- XII – esterilização: é o método que destrói todos os organismos patogênicos (bactérias, fungos, esporos e vírus) mediante a aplicação de agentes físicos, químicos e físico-químicos;
- XIII – desinfestação: é o método de controle de pragas urbanas;
- XIV – higienização: redução, por intermédio de agentes químicos ou métodos físicos adequados, do número de micro-organismos no prédio, instalações,



# *Prefeitura Municipal de Poços de Caldas*

SECRETARIA MUNICIPAL DO GOVERNO

equipamentos, utensílios e manipuladores, a um nível que impeça a contaminação do alimento que se elabora, compreendendo as etapas de limpeza e desinfecção;

- XV – inspeção agropecuária: qualquer ação de inspeção, fiscalização, lavratura de autos e termos fiscais e/ou aplicação de penalidades, desenvolvidas pelo órgão agropecuário sobre a industrialização de produtos de origem animal, com o intuito de monitorar a inocuidade dos produtos e a verificação das condições de licenciamento para funcionamento de estabelecimentos;
- XVI – produtos de origem animal: o pescado e seus derivados, o leite e seus derivados, o ovo e seus derivados, a carne e seus derivados e os produtos das abelhas e seus derivados;
- XVII – produto novo: aquele que tiver sofrido alteração, adição ou subtração de composição, ingrediente, aditivo ou coadjuvante de tecnologia;
- XVIII – fiscal agropecuário: médico veterinário, servidor efetivo, com suas atribuições definidas na Lei Complementar nº 68, de 22 de junho de 2006 ou outra que vier a substituí-la;
- XIX – adulterações:
  - a) as matérias-primas e os produtos que tenham sido privados parcial ou totalmente de seus componentes característicos em razão da substituição por outros inertes ou estranhos, não atendendo ao disposto em legislação específica;
  - b) as matérias-primas e os produtos com adição de ingredientes, aditivos, coadjuvantes de tecnologia ou de substâncias de qualquer natureza, com o objetivo de dissimular ou de ocultar alterações, deficiências de qualidade da matéria-prima, defeitos na elaboração ou de aumentar o volume ou o peso do produto;
  - c) os produtos que, na manipulação ou na elaboração, tenham sido empregadas matérias-primas ou ingredientes impróprios ou que não tenham sido empregadas matérias-primas ou ingredientes impróprios ou que não atendam ao disposto no padrão de identidade e qualidade ou na formulação indicada na licença do produto;
  - d) os produtos em que tenham sido empregados ingredientes, aditivos ou coadjuvantes de tecnologia diferentes daqueles expressos na formulação original ou sem prévia autorização do SIM/POA-POÇOS; ou



# *Prefeitura Municipal de Poços de Caldas*

SECRETARIA MUNICIPAL DO GOVERNO

- e) os produtos que sofram alterações na data de fabricação, na data ou no prazo de validade;
- XX - falsificações:
- a) quando tenham sido utilizadas denominações diferentes das previstas nesta lei, em normas complementares ou no licenciamento de produtos juntos ao Serviço de Inspeção Municipal de Produto de Origem Animal do Município de Poços de Caldas;
  - b) os que tenham sido elaborados, fracionados ou reembalados, expostos ou não ao consumo, com a aparência e as características gerais de outro produto e que se denominem como este, sem que o seja;
  - c) quando o rótulo do produto contenha dizeres, gravuras ou qualquer expressão que induza o consumidor a erro ou confusão quanto à origem, à natureza ou à qualidade do produto ou lhe atribua qualidade terapêutica ou medicamentosa;
  - d) os que tenham sido elaborados de espécie diferente da declarada no rótulo ou divergente da indicada na licença do produto; ou
  - e) os que não tenham sofrido processamento especificado em sua licença, expostos ou não ao consumo, e que estejam indicados como um produto processado.

## **CAPÍTULO II**

### **DO ÂMBITO DA FISCALIZAÇÃO**

Art. 4º. A fiscalização de que trata esta Lei atuará:

- I – nos estabelecimentos processadores de produtos de origem animal em que ocorra o seu preparo ou industrialização, sob qualquer forma, para o consumo humano;
- II – nos entrepostos de recebimento e distribuição do pescado e nas fábricas que os industrializarem;
- III – nas usinas de beneficiamento do leite, nas fábricas de laticínios, nos postos de recebimento, refrigeração e manipulação dos seus derivados e nos respectivos entrepostos;
- IV – nos entrepostos de ovos e nas fábricas de produtos derivados;



# *Prefeitura Municipal de Poços de Caldas*

SECRETARIA MUNICIPAL DO GOVERNO

- V – nos entrepostos que, de modo geral, recebam, manipulem, armazenem, conservem ou adicionem produtos de origem animal;
- VI – nas propriedades rurais, quando existir a industrialização de produtos de origem animal.

Parágrafo único. A Licença SIM/POA-POÇOS dará direito à comercialização dos produtos apenas no âmbito do Município de Poços de Caldas/MG.

Art. 5º. A inspeção agropecuária no estabelecimento se dará quando da liberação da licença SIM/POA-POÇOS de forma rotineira e sempre que se fizer necessária, podendo ser realizada por equipe multiprofissional, mas sempre obrigatoriamente com a presença de um profissional médico veterinário, atendo-se:

- I – aos estabelecimentos onde são recebidos, manipulados, elaborados, beneficiados, transformados, preparados, conservados, armazenados, depositados, acondicionados, transportados, embalados, rotulados, distribuídos e comercializados produtos alimentícios de origem animal com o intuito de industrialização;
- II – à fiscalização das condições de higiene das instalações, dos equipamentos, móveis, utensílios e dos manipuladores de alimentos dos estabelecimentos referidos no inciso I do caput deste artigo;
- III – à fiscalização e controle de todos os materiais, produtos, utensílios e equipamentos utilizados no processo fabril, que deverá ser entendido como desde a seleção e armazenamento da matéria-prima até a expedição do produto acabado, incluindo o seu transporte;
- IV – à disciplina dos padrões higiênicos, sanitários e tecnológicos dos produtos alimentícios, tendo em vista as boas práticas de fabricação, os procedimentos operacionais padronizados e os padrões de identidade e qualidade dos produtos;
- V – à fiscalização e ao controle do uso dos aditivos e de coadjuvantes de tecnologia empregados na industrialização.

## Seção I

### Da Competência



# *Prefeitura Municipal de Poços de Caldas*

SECRETARIA MUNICIPAL DO GOVERNO

Art. 6º. Para a comercialização de produtos de origem animal no âmbito do Município, os estabelecimentos de que trata o art. 4º desta Lei deverão efetuar seu cadastro no Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal do Município de Poços de Caldas.

Art. 7º. A competência para a inspeção do estabelecimento com a finalidade de concessão da licença SIM/POA-POÇOS, é da Secretaria Municipal de Desenvolvimento Econômico e Trabalho, por meio de médico veterinário que exercerá a função de fiscal agropecuário.

## **Seção II**

### **Das Condições de Obtenção da Licença e do Funcionamento**

#### **Subseção Única**

##### **Da Documentação e Condições**

Art. 8º. Os estabelecimentos somente serão considerados aptos a comercializarem os seus produtos após obterem a devida licença SIM/POA-POÇOS para o estabelecimento e para os produtos alimentícios fabricados.

§ 1º. O requerimento da licença no SIM/POA-POÇOS deverá ser dirigido à Secretaria Municipal de Desenvolvimento Econômico e Trabalho, instruído com os seguintes documentos:

- I – requerimento de vistoria do terreno ou área;
- II – planta baixa em escala 1:50 ou 1:100 com layout de equipamentos do estabelecimento, acompanhada de memorial descritivo de construção e memorial descritivo econômico sanitário;
- III – cópia do registro de cadastro de contribuinte do Imposto sobre Operações relativas à Circulação de Mercadorias e Prestação de Serviços de Transporte Interestadual e Intermunicipal e de Comunicação – ICMS ou da inscrição de produtor rural na Secretaria de Estado da Fazenda;
- IV – cópia do registro no Cadastro Nacional de Pessoa Física – CPF ou do Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica – CNPJ, em ambas as possibilidades atualizado;



# *Prefeitura Municipal de Poços de Caldas*

SECRETARIA MUNICIPAL DO GOVERNO

- V – cópia do contrato ou estatuto social da firma registrada no órgão competente;
- VI – alvará de licença fornecido pelo Município de Poços de Caldas;
- VII – laudo laboratorial de exames físico-químico e bacteriológico da água utilizada, fornecidos por laboratório credenciado por órgão competente, devendo ser renovados semestralmente;
- VIII – licença ambiental fornecida pelo órgão competente;
- IX – relação dos produtos a serem fabricados, volume de produção pretendido, sua formulação e suas respectivas formas de produção (memorial descritivo econômico sanitário);
- X – manual de boas práticas de fabricação e procedimentos operacionais padronizados;
- XI – relação dos funcionários, com detalhamento de função e atestado de saúde ocupacional, devendo ser renovada anualmente;
- XII – certificado de controle de pragas no estabelecimento, expedido por empresa licenciada pela Vigilância Sanitária;
- XIII – certificado de limpeza dos reservatórios de água, expedido por empresa licenciada pela Vigilância Sanitária, devendo ser renovado semestralmente;
- XIV – certificado de responsabilidade técnica, emitido pelo respectivo conselho de classe do responsável técnico pelo estabelecimento.

§ 2º. A licença no SIM/POA-POÇOS somente será emitida após apresentação de toda a documentação listada nos incisos do § 1º deste artigo, acrescida do laudo favorável de vistoria do local, emitido pelo médico veterinário, e comprovante de pagamento da taxa de licenciamento.

§ 3º. A licença do estabelecimento terá validade de 1 (um) ano, por se tratarem de estabelecimentos de altíssimo risco sanitário, cuja renovação deverá ser solicitada com até 60 (sessenta) dias de antecedência do seu vencimento.

§ 4º. As autoridades agropecuárias da SMDET possuem livre acesso, a qualquer tempo, aos estabelecimentos ou locais que desenvolvem, isolada ou cumulativamente, qualquer atividade prevista nesta Lei, podendo solicitar informações e documentos complementares.

§ 5º. O licenciamento do produto poderá ser cassado caso o produto deixe de atender às características industriais, tecnológicas



# *Prefeitura Municipal de Poços de Caldas*

SECRETARIA MUNICIPAL DO GOVERNO

e/ou sanitárias de produção que garantam a sua inocuidade, bem como às normas impostas por esta Lei e demais legislações específicas, municipais, estaduais ou federais.

Art. 9º. Os estabelecimentos processadores de alimentos de origem animal abrangidos por esta Lei deverão ainda:

- I – manter em arquivo próprio, sistema de controle que permita confrontar, em qualidade e quantidade, o produto processado com o lote que lhe deu origem;
- II – manter em arquivo e apresentar, quando solicitado, análises bromatológicas semestrais do produto acabado;
- III – outras formalidades exigidas pela legislação sanitária/ agropecuária.

Art. 10. Satisfeitas as exigências fixadas na presente Lei, a SMDET expedirá a Licença "SIM/POA POÇOS" constando o seu número, nome da empresa e outros detalhes necessários.

§ 1º. Havendo mudança no contrato social da empresa interessada, com alteração de sua razão social, de seu objeto social ou de seu Cadastro Nacional de Informações Sociais – CNIS, deverá ser solicitada nova licença.

§ 2º. Quando do início da fabricação de novos alimentos, deve o interessado primeiramente comunicar ao órgão fiscalizador, por meio de protocolo de formulário próprio, para que seja concedida licença, ficando sujeito às penalidades previstas em lei, caso não o faça.

§ 3º. O encerramento do funcionamento do estabelecimento e a paralisação da produção de determinado produto alimentício deverão ser comunicados pelo representante legal do estabelecimento através de documento protocolado na SMDET.

§ 4º. Serão publicados no Diário Oficial do Município tanto a concessão da licença quanto o seu cancelamento.

Art. 11. A venda, arrendamento, doação ou qualquer operação que resulte na modificação da razão social e/ou do responsável legal do estabelecimento industrial, bem como qualquer modificação que resulte na alteração do licenciamento, deverão necessariamente ser comunicados pelo adquirente ao Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal do



# *Prefeitura Municipal de Poços de Caldas*

SECRETARIA MUNICIPAL DO GOVERNO

Município de Poços de Caldas, bem como encaminhada toda a documentação probatória para modificação da licença.

Parágrafo único. Qualquer ampliação, remodelação ou construção no estabelecimento registrado só poderá ser feita após prévia aprovação do projeto arquitetônico pelo Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal do Município de Poços de Caldas.

## **Seção III**

### **Da Apreensão para Fiscalização**

Art. 12. Em se tratando de produto sujeito ao controle sanitário, far-se-á a coleta de amostra para a realização de análise fiscal, quando o caso assim o exigir, podendo ser aplicadas as medidas cautelares previstas nesta Lei.

Parágrafo único. Na coleta de amostra o Fiscal Agropecuário deverá firmar o competente recibo.

Art. 13. A coleta de amostra de produto para a análise fiscal acontecerá sempre que se fizer necessária a verificação da inocuidade ou monitoramento da qualidade, e poderá ser acompanhada das medidas cautelares previstas nesta Lei.

§ 1º. A análise fiscal será realizada em laboratório oficial ou em órgão congênere estadual ou municipal credenciado.

§ 2º. A amostra a que se refere o caput deste artigo será colhida do estoque existente e dividida em três partes, das quais uma será entregue ao detentor ou ao responsável pelo produto para servir de contraprova, e duas encaminhadas ao laboratório oficial de controle.

§ 3º. Cada parte da amostra será tornada inviolável para que se assegurem as características de conservação e autenticidade.

§ 4º. Se a quantidade ou a natureza do produto não permitirem a coleta de amostra, será ela levada ao laboratório onde, na presença do possuidor ou do responsável e de duas testemunhas, será realizada a análise fiscal da amostra única.

§ 5º. No caso de produto perecível, a análise fiscal



# *Prefeitura Municipal de Poços de Caldas*

SECRETARIA MUNICIPAL DO GOVERNO

será feita no prazo de 10 (dez) dias e, nos demais casos, no prazo de 30 (trinta) dias, contados da data de recebimento da amostra.

§ 6º. A coleta de amostra para análise fiscal poderá ser dispensada quando for constatada, pelo fiscal agropecuário, falha ou irregularidade no armazenamento, transporte, na venda ou na exposição de produto destinado ao consumo.

Art. 14. Da análise fiscal será lavrado laudo minucioso e conclusivo, que será arquivado no SIM/POA-POÇOS, extraindo-se cópias que integrarão o processo administrativo e serão entregues ao detentor ou ao responsável e ao produtor, se for o caso.

Art. 15. Caso o resultado do laudo laboratorial for condenatório, o fiscal agropecuário lavrará o auto de infração e o termo de apreensão e inutilização do produto, que serão assinados pelo infrator ou por duas testemunhas, e neles especificará a natureza, marca, o lote, a quantidade e a qualidade do produto, bem como a embalagem, o equipamento ou o utensílio.

## **CAPÍTULO III**

### **DAS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS E DAS EXIGÊNCIAS**

#### **DE CONSTRUÇÃO E ÁREA FÍSICA**

##### **Seção I**

##### **Das Condições Higiênico-Sanitárias**

##### **Subseção I**

##### **Dos Funcionários**

Art. 16. As pessoas envolvidas na manipulação e processamento de alimentos deverão apresentar atestado de saúde ocupacional, não portar adornos (brincos, anéis, pulseiras, relógios, entre outros), usar uniformes adequados e limpos, em conformidade com a atividade desenvolvida, além de atendimento a outras exigências estabelecidas na legislação vigente, e ainda:



# *Prefeitura Municipal de Poços de Caldas*

SECRETARIA MUNICIPAL DO GOVERNO

- I – devem ter pleno conhecimento dos riscos de contaminação e de suas consequências, devendo ser capacitados em técnicas de higienização, microbiologia básica e boas práticas de fabricação;
- II – não deverão ser depositadas roupas, objetos pessoais ou materiais estranhos à produção nas áreas de manipulação de alimentos e suas dependências;
- III – em qualquer local do estabelecimento que haja manipulação de alimentos, aqueles que o fizerem deverão possuir certificado de treinamento ou instrução adequada e contínua em relação ao contato manual, na higiene dos alimentos e pessoal e nas boas práticas de fabricação, a fim de evitar a contaminação;
- IV – as pessoas que mantêm contato com os alimentos durante seu trabalho devem submeter-se a exames médicos por intermédio dos órgãos competentes de saúde antes do seu ingresso e anualmente, especialmente quando existirem razões clínicas ou epidemiológicas para tal;
- V – toda pessoa que esteja de serviço em uma área de manipulação de alimentos deverá manter-se em apurada higiene pessoal, em todas as etapas dos trabalhos, mantendo-se uniformizado, calçado adequadamente, sem bigode, sem barba, com unhas aparadas e sem esmalte, com os braços depilados ou cobertos e com os cabelos cobertos;
- VI – o uniforme deverá ser mantido limpo, devendo ser retirado todo e qualquer objeto de adorno como anéis, pulseiras e similares;
- VII – os manipuladores deverão utilizar equipamentos de proteção individual (EPI's) condizentes com o trabalho executado, fornecidos pelo estabelecimento;
- VIII – nas áreas onde sejam manipulados alimentos é proibido todo ato que possa originar uma contaminação dos alimentos, tais como comer, fumar, cuspir ou outras práticas anti-higiênicas.

## **Subseção II**

### **Da Manipulação dos Produtos**

Art. 17. Os estabelecimentos deverão cumprir as normas de área física e procedimentos para produção de alimentos de origem animal;



# *Prefeitura Municipal de Poços de Caldas*

SECRETARIA MUNICIPAL DO GOVERNO

ser isolados e terem acesso independente de qualquer outra edificação, somente utilizar água potável, inclusive para lavagem, bem como atender à legislação federal, estadual e municipal vigente que regulamenta a matéria, devendo, ainda, requerer aprovação do projeto arquitetônico nas Secretarias Municipais de Planejamento, Desenvolvimento Urbano e Meio Ambiente e de Desenvolvimento Econômico e Trabalho.

Art. 18. Os produtos de origem animal deverão ser armazenados e transportados em condições e temperaturas adequadas para a preservação de sua qualidade.

§ 1º. A embalagem dos alimentos de origem animal de consumo humano deverá obedecer às condições de higiene necessárias à boa conservação do produto, sem colocar em risco a saúde do consumidor.

§ 2º. A normatização de rótulos deverá ser regulamentada pelo Executivo, seguindo a legislação federal que disciplina a questão.

Art. 19. É vedada a criação de animais destinados à alimentação humana em áreas onde a presença de substâncias potencialmente nocivas, especialmente a água, possam provocar a contaminação de seus derivados em níveis que representem risco para a saúde.

Art. 20. Os métodos, procedimentos e rotina de trabalho devem ser higiênicos, sem constituir perigo para a saúde nem provocar a contaminação dos produtos.

Art. 21. Devem ser tomadas precauções adequadas para evitar contaminações químicas, físicas, microbiológicas ou por outras substâncias indesejáveis, nos termos das normas de saúde sanitária/agropecuária.

Parágrafo único. Os procedimentos de manipulação devem obedecer às boas práticas estabelecidas nas normas de saúde sanitária/agropecuária para que impeçam a contaminação dos materiais.

Art. 22. Nos locais de manipulação dos alimentos, todas as estruturas e acessórios elevados devem ser instalados de maneira a evitar sua contaminação direta ou indireta, da matéria-prima e do material de embalagem, por gotejamento ou condensação e que não dificultem as operações de limpeza.

Parágrafo único. Nos locais estipulados neste artigo fica vedado o uso de mezanino.



# *Prefeitura Municipal de Poços de Caldas*

SECRETARIA MUNICIPAL DO GOVERNO

Art. 23. Os insumos, matérias-primas e produtos finais deverão ser depositados sobre estrados ou similares, exceto os de madeira, separados das paredes e com altura que permita a correta higienização da área.

Art. 24. O estabelecimento deverá dispor de abundante abastecimento de água potável, com pressão e temperatura adequadas, apropriado sistema de distribuição e adequada proteção contra a contaminação, reservatório adequado e higienização periódica a ser realizada, no máximo, a cada 6 (seis) meses.

Art. 25. O vapor e o gelo utilizados em contato direto com os alimentos ou com as superfícies que entrem em contato com esses não poderão conter qualquer substância que cause perigo à saúde ou possa contaminá-los.

Parágrafo único. Todos os locais refrigerados deverão estar providos de um termômetro para o registro da temperatura, para assegurar a uniformidade térmica na conservação das matérias-primas, dos produtos e durante os processos industriais.

Art. 26. Imediatamente após o término da jornada de trabalho, e quando do início de outra, ou quantas vezes seja necessário, deverão ser rigorosamente higienizados o chão, incluídos os condutos de escoamento de água, as estruturas de apoio, as paredes das áreas de manipulação de alimentos, os equipamentos, móveis e utensílios.

§ 1º. Todos os produtos de limpeza e desinfecção com registro no órgão competente, deverão ser identificados e guardados em local adequado, fora das áreas de manipulação de alimentos, em um depósito de material de limpeza (DML) que deverá possuir tanque.

§ 2º. Os produtos devem ser convenientes para o fim pretendido.

§ 3º. Deverão ser tomadas precauções adequadas, em termos de higienização, quando se realizarem operações de manutenção geral ou específica em qualquer local do estabelecimento, equipamentos, utensílios ou em qualquer elemento que possa contaminar o alimento.

§ 4º. Cada estabelecimento deverá assegurar sua higienização, vedada a utilização, nos procedimentos de higiene, de substâncias odorizantes ou desodorizantes, em qualquer de suas formas, nas áreas de



# Prefeitura Municipal de Poços de Caldas

SECRETARIA MUNICIPAL DO GOVERNO

DECRETO Nº 12.824 /

## **“ABRE CRÉDITOS SUPLEMENTARES A DOTAÇÕES ORÇAMENTÁRIAS.”**

O Prefeito Municipal de Poços de Caldas, no uso de suas atribuições legais,

### DECRETA:

Art. 1º. Ficam abertos, na lei orçamentária em vigor, créditos suplementares no valor total de R\$ 6.214.845,13 (seis milhões, duzentos e quatorze mil, oitocentos e quarenta e cinco reais e treze centavos), obedecendo a seguinte classificação:

02.09.03.12.361.1204.2159..463...3.1.90.11-Venc. e Vant. Fixas.....	2.000.000,00
02.09.03.12.361.1204.2161..467...3.1.90.11-Venc. e Vant. Fixas.....	2.214.845,13
02.09.03.12.365.1204.2160..528...3.1.90.11-Venc. e Vant. Fixas.....	2.000.000,00
Total.....	<u>R\$ 6.214.845,13</u>

Art. 2º. O recurso para a abertura dos referidos créditos será o proveniente da anulação parcial/total das seguintes dotações orçamentárias:

02.02.01.04.122.0401.2014..083...3.3.90.14-Diárias - Pessoal Civil.....	448,00
02.02.01.04.122.0401.2014..084...3.3.90.30-Material de Consumo.....	1.044,80
02.02.01.04.122.0401.2014..086...3.3.90.39-Out. Serv. de Terceiros-PJ.....	448,00
02.02.01.04.122.0401.2014..087...4.4.90.52-Equip. e Mat. Permanente.....	5,95
02.02.01.04.122.0401.2501..092...4.4.90.52-Equip. e Mat. Permanente.....	1,02
02.02.01.06.181.0601.2758..096...3.3.90.39-Out. Serv. de Terceiros-PJ.....	1,02
02.03.01.04.121.0401.2006..119...3.3.90.14-Diárias - Pessoal Civil.....	38,40
02.03.01.04.121.0401.2006..120...3.3.90.30-Material de Consumo.....	1.102,40
02.03.01.04.121.0401.2006..123...4.4.90.52-Equip. e Mat. Permanente.....	5,12
02.03.01.04.122.0401.1255..124...4.4.90.52-Equip. e Mat. Permanente.....	5.000,00
02.03.02.15.121.1501.2011..127...3.3.90.30-Material de Consumo.....	4.710,24
02.03.02.15.121.1501.2011..129...3.3.90.39-Out. Serv. de Terceiros-PJ.....	71,70
02.03.03.18.541.1801.2614..136...3.3.90.39-Out. Serv. de Terceiros-PJ.....	1.024,00
02.03.03.18.541.1801.2614..137...4.4.90.51-Obras e Instalações.....	1.920,00



# *Prefeitura Municipal de Poços de Caldas*

SECRETARIA MUNICIPAL DO GOVERNO

§ 4º. As matérias-primas deverão ter registro ou cadastro em órgão competente, conforme o caso estipulado em lei, e só poderão estar acondicionadas em embalagens íntegras, dentro da data de validade, dentro da temperatura adequada e em boas condições de uso.

§ 5º. As matérias-primas ou ingredientes armazenados nas dependências do estabelecimento deverão ser mantidos em condições que evitem a sua deterioração, contaminação e a redução de perdas ao mínimo.

§ 6º. Deverá se assegurar a adequada rotatividade dos estoques de matérias-primas e ingredientes.

Art. 31. Os equipamentos, utensílios, móveis e recipientes utilizados nos diversos processos produtivos não deverão constituir risco à saúde.

Parágrafo único. Os que são reutilizados devem ser feitos de material que permita a limpeza e a higienização completa, e aqueles que foram usados com matérias tóxicas não devem ser utilizados posteriormente para alimentos ou ingredientes alimentares.

Art. 32. Todos os equipamentos, móveis e utensílios nas áreas de manipulação de alimentos, que possam entrar em contato com estes, devem ser feitos de materiais que não transmitam substâncias tóxicas, odores, e sabores e sejam não absorventes e resistentes à corrosão e capazes de resistir a repetidas operações de limpeza e higienização, com superfícies lisas e isentas de imperfeições que possam comprometer a inocuidade dos alimentos ou sejam fontes de contaminação, proibido o uso de madeira e outros materiais que não possam ser higienizados adequadamente.

§ 1º. Todos os equipamentos, móveis e utensílios deverão estar desenhados e construídos de modo a assegurar a higiene e permitir uma fácil e completa higienização e, quando possível, serem visíveis, para facilitar a inspeção.

§ 2º. Os equipamentos fixos deverão ser instalados de modo que permitam fácil acesso e higienização, devendo ser usados, exclusivamente, para as finalidades sugeridas pelo formato que apresentam.

Art. 33. Os meios para transportar alimentos, transformados ou semi-processados dos locais de produção ou armazenamento



# *Prefeitura Municipal de Poços de Caldas*

SECRETARIA MUNICIPAL DO GOVERNO

devem ser adequados para a finalidade a que se destinam e construídos de materiais que permitam facilmente a higienização e a desinfestação completas.

§ 1º. Os veículos de transporte, pertencentes a estabelecimentos alimentícios de origem animal, deverão possuir declaração sanitária de veículo após sua devida inspeção pela autoridade agropecuária.

§ 2º. Os veículos pertencentes a transportadoras terceirizadas, ou pertencentes a indústrias de produtos de origem vegetal, deverão possuir declaração sanitária de veículo após sua devida inspeção pela autoridade competente da Vigilância Sanitária.

§ 3º. As operações de carga e descarga deverão ser realizadas fora dos locais de elaboração dos alimentos, de modo a evitar a contaminação destes e do ar pelos gases de combustão.

§ 4º. Os veículos destinados ao transporte de alimentos refrigerados ou congelados devem dispor de meios que permitam verificar a umidade, quando necessário, e a temperatura, que deve ser mantida dentro dos níveis adequados para a conservação do alimento transportado.

Art. 34. Os resíduos deverão ser armazenados de maneira adequada e aqueles resíduos resultantes da elaboração, que sejam veículos de contaminação, deverão ser retirados das áreas de produção quantas vezes forem necessárias.

Art. 35. Os resíduos deverão ser manipulados de forma que se evite a contaminação dos alimentos e da água potável.

§ 1º. Deverão ser implementadas ações que impeçam o acesso das pragas aos resíduos, e estes, se existentes, deverão ser constantemente retirados das áreas de manipulação de alimentos e de outras áreas de trabalho, todas as vezes necessárias, várias vezes por dia.

§ 2º. Após a retirada dos resíduos dos recipientes utilizados para o armazenamento, todos os equipamentos que tenham com eles entrado em contato deverão ser higienizados.

§ 3º. A área de armazenamento de resíduos deverá ser higienizada periodicamente e estar sempre organizada.

Art. 36. Os fabricantes deverão apresentar resultado de análise laboratorial periódica, por amostragem, comprovando que o produto de origem animal está apto para o consumo humano.



# *Prefeitura Municipal de Poços de Caldas*

SECRETARIA MUNICIPAL DO GOVERNO

§ 1º. Os custos relativos à obtenção dos laudos serão de total responsabilidade do estabelecimento.

§ 2º. Os produtos alimentícios deverão ser analisados em laboratórios credenciados.

Art. 37. No caso de devolução de produtos, estes deverão ser colocados em local isolado, nunca dentro da área de produção, até que se estabeleça seu destino.

## **Seção II**

### **Das Instalações Físicas**

Art. 38. As instalações dos estabelecimentos de que trata a presente Lei, respeitadas as normas de higiene e saúde, serão diferenciadas de acordo com as especificidades de cada processamento, nos termos do regulamento.

§ 1º. As instalações deverão estar situadas em zonas isentas de odores indesejáveis, fumaça, poeira e outros contaminantes, e que não estejam expostas a inundações.

§ 2º. As vias e áreas utilizadas pelo estabelecimento dentro do seu limite perimetral deverão ter superfície pavimentada ou compactada, apta para o tráfego de veículos, e possuir escoamento adequado, assim como meios que permitam a sua limpeza.

Art. 39. Para a aprovação dos projetos arquitetônicos pelas Secretarias Municipais de Planejamento, Desenvolvimento Urbano e Meio Ambiente e de Desenvolvimento Econômico e Trabalho, deverá ser levada em consideração a disponibilidade de espaços suficientes à realização, de modo satisfatório, de todas as operações.

Art. 40. Os prédios e instalações deverão obedecer à legislação pertinente vigente, federal, estadual e municipal, ser de construção sólida e sanitariamente adequada, e os materiais usados na construção e na manutenção ser de natureza tal que não transmitam nenhuma contaminação ao alimento.

§ 1º. O fluxograma operacional de produção deverá ser coerente, permitir higienização fácil e adequada, facilitar a devida inspeção da higiene e não permitir a contaminação do alimento.



# *Prefeitura Municipal de Poços de Caldas*

SECRETARIA MUNICIPAL DO GOVERNO

§ 2º. Os prédios e instalações deverão dispor de medidas que:

- I – impeçam a entrada ou abrigo de insetos, roedores e/ou pragas e contaminantes ambientais, tais como fumaça, poeira, vapor e outros;
- II – permitam separar, por dependência, divisória e outros meios eficazes, as operações suscetíveis de causar contaminação cruzada;
- III – garantam a realização das operações em condições apropriadas e ideais de higiene, desde a chegada da matéria-prima até a obtenção do produto final.

§ 3º. As construções deverão obedecer aos seguintes critérios:

- I – os pisos deverão ser de materiais resistentes ao impacto, impermeáveis, laváveis e antiderrapantes, não podendo apresentar rachaduras, e de fácil higienização e apresentar caída para os ralos sifonados com tampa escamoteável;
- II – as paredes deverão ser construídas e revestidas com materiais não absorventes e laváveis, apresentar cor clara, serem lisas, sem fendas, e fáceis de higienizar, preferencialmente com ângulos abaulados (entre parede e parede, entre as paredes e os pisos, e entre as paredes e os tetos ou forros);
- III – os tetos ou forros deverão estar construídos de modo a impedir a acumulação de sujidade e a redução ao mínimo da condensação e a formação de mofo e serem de fácil higienização;
- IV – as janelas e outras aberturas deverão ser construídas de forma a evitar o acúmulo de sujidades, e aquelas que se comuniquem com o exterior, deverão estar providas de proteção contra insetos, de fácil limpeza e boa conservação;
- V – as portas deverão ser de material não absorvente, de fácil limpeza e com fechamento automático;
- VI – as escadas, monta-cargas e estruturas auxiliares, tais como plataformas, escadas de mão e rampas, deverão estar localizadas e construídas de forma a não causarem contaminação e acidentes.

Art. 41. Os estabelecimentos deverão dispor de:

- I – sistema eficaz de evacuação de efluentes e águas residuais, o qual deverá ser mantido em bom estado de funcionamento, provido de condutos de



# *Prefeitura Municipal de Poços de Caldas*

SECRETARIA MUNICIPAL DO GOVERNO

- evacuação (incluído o encanamento de despejo das águas) de dimensão suficiente para suportar cargas máximas e construídos de maneira a evitar a contaminação do abastecimento de água potável;
- II – barreira sanitária para a entrada da manipulação, com lavatórios com água fria ou fria e quente, providos de elementos adequados à lavagem e secagem das mãos, porta-toalhas e recipientes coletores, sendo vedado o uso de toalhas de pano e, no caso do uso de toalhas de papel, disponibilizadas em número suficiente;
  - III – avisos indicativos de como e quando lavar as mãos;
  - IV – instalações adequadas e convenientemente localizadas em área fabril para a higienização das mãos, sempre que a natureza das operações assim o exigir;
  - V – instalações adequadas, respeitado o fluxo operacional para a limpeza e a desinfecção dos utensílios e equipamentos de trabalho, construídas com materiais resistentes à corrosão e que facilitem a limpeza, providas de meios adequados para o fornecimento de água fria, ou fria e quente, em quantidade suficiente;
  - VI – dependências industriais com suficiente iluminação natural e/ou artificial que possibilite a realização das tarefas sem comprometer a higiene dos alimentos e a alteração de cores;
  - VII – sistema inócuo e protegido contra rompimentos em caso de utilização de fonte de luz artificial suspensa, ou aplicada sobre a área de manipulação de alimentos, em qualquer das fases de produção;
  - VIII – instalações elétricas embutidas ou aparentes, desde que perfeitamente recobertas por canos isolantes;
  - IX – ventilação suficiente para evitar o calor excessivo, a condensação de vapor, a acumulação de pó, bem como para eliminar o ar contaminado, com aberturas dotadas de dispositivos que protejam contra a entrada de agentes contaminantes, vedado o fluxo de corrente de ar que transporte contaminação de um local para outro;
  - X – meios para o armazenamento dos resíduos e materiais não comestíveis, antes da sua eliminação pelo estabelecimento, de forma a impedir a presença de pragas e a contaminação das matérias-primas, alimentos, água potável, equipamentos, prédios e as vias internas de acesso;
  - XI – copa com pia para uso dos funcionários.



# *Prefeitura Municipal de Poços de Caldas*

SECRETARIA MUNICIPAL DO GOVERNO

Art. 42. Todos os estabelecimentos deverão dispor de vestiários e banheiros adequados, convenientemente situados, bem iluminados e ventilados, garantindo a eliminação higiênica das águas residuais, não podendo ter comunicação direta com as áreas onde os alimentos são manipulados.

§ 1º. Os vestiários e banheiros deverão estar completamente separados das áreas de manipulação de alimentos e deverão estar permanentemente limpos.

§ 2º. Quanto ao número de banheiros e separação por sexo, os estabelecimentos deverão atender ao disposto na legislação específica.

## **CAPÍTULO IV**

### **DAS TAXAS**

Art. 43. Será devida taxa para a emissão e renovação da Licença SIM/POA-POÇOS, conforme previsto no Código Tributário do Município.

Parágrafo único. O fato gerador da taxa elencada no caput deste artigo é a emissão do licenciamento agropecuário, que acontecerá após a análise da documentação e a verificação das condições sanitárias do estabelecimento pelos fiscais competentes.

Art. 44. O contribuinte responsável pelo pagamento da taxa é a pessoa jurídica que exerça no Município atividade sujeita ao serviço de inspeção agropecuária municipal.

Art. 45. A taxa de licenciamento agropecuário de produtos de origem animal será devida integral e anualmente, devendo ser recolhida através de Documento de Arrecadação Municipal – DAM quando da liberação do licenciamento agropecuário e de suas posteriores renovações.

## **TÍTULO II**

### **DO PROCESSO ADMINISTRATIVO FISCAL AGROPECUÁRIO**

#### **CAPÍTULO I**

#### **DAS INFRAÇÕES**



# *Prefeitura Municipal de Poços de Caldas*

SECRETARIA MUNICIPAL DO GOVERNO

Art. 46. Consideram-se infrações a desobediência ou a inobservância ao disposto nesta Lei e nas demais legislações aplicáveis à espécie e, especialmente:

- I – realizar atividades de elaboração, industrialização, fracionamento, armazenamento ou transporte de produtos de origem animal sem autorização pelo órgão competente;
- II – industrializar, comercializar, armazenar ou transportar matérias-primas e produtos alimentícios sem observar as condições higiênico-sanitárias estabelecidas nesta Lei;
- III – elaborar e comercializar produtos em desacordo com os padrões higiênico-sanitários, físico-químicos, microbiológicos e tecnológicos estabelecidos por legislações federal, estadual ou municipal vigentes;
- IV – industrializar, armazenar, guardar ou comercializar matérias-primas, ingredientes ou produtos alimentícios com data de validade expirada;
- V – transportar matérias-primas, ingredientes ou produtos alimentícios com data de validade expirada, salvo aqueles acompanhados de documento que comprovem a devolução;
- VI – apresentar instalações, equipamentos, móveis, utensílios e instrumentos de trabalho em condições inadequadas de higiene, antes, durante ou após a elaboração dos produtos alimentícios;
- VII – industrializar ou comercializar matérias-primas ou produtos alimentícios fraudados, adulterados ou falsificados;
- VIII – realizar ampliação, remodelação ou construção no estabelecimento registrado sem prévia aprovação do projeto arquitetônico pelo Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal do Município de Poços de Caldas;
- IX – vender, arrendar, doar ou efetuar qualquer operação que resulte na modificação da razão social ou do responsável legal e do responsável técnico do estabelecimento industrial, bem como qualquer modificação que resulte na alteração do licenciamento sem comunicar ao SIM/POA-POÇOS;
- X – não possuir sistema de controle de entrada e saída de produtos com base na inocuidade alimentar ou não o manter atualizado;
- XI – não disponibilizar o acesso ao sistema de controle de entrada e saída de produtos quando solicitado pelo SIM/POA-POÇOS;



# *Prefeitura Municipal de Poços de Caldas*

SECRETARIA MUNICIPAL DO GOVERNO

- XII – utilizar rótulos ou embalagens que não tenham sido previamente aprovados pelo SIM/POA-POÇOS;
- XIII – modificar embalagens ou rótulos que tenham sido previamente aprovados pelo SIM/POA-POÇOS;
- XIV – reutilizar embalagens;
- XV – aplicar rótulo, etiqueta ou selo escondendo ou encobrendo, total ou parcialmente, dizeres da rotulagem e a identificação da licença;
- XVI – apresentar nos estabelecimentos odores indesejáveis, lixos, objetos em desuso, animais, insetos e contaminantes ambientais como fumaça e poeira;
- XVII – realizar atividades de industrialização em estabelecimentos com instalações em mau estado de conservação, apresentando defeitos, rachaduras, trincas, buracos, umidade, bolor, descascamentos e outros;
- XVIII – utilizar equipamentos, móveis e utensílios que não atendam às condições especificadas nesta Lei;
- XIX – utilizar recipientes que possam causar a contaminação dos produtos alimentícios;
- XX – utilizar equipamentos de conservação dos alimentos (refrigeradores, congeladores, câmaras frigoríficas e outros) em condições inadequadas de funcionamento, higiene, iluminação e circulação de ar;
- XXI – 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;
- XXII – utilizar produtos de higienização não aprovados por órgão de saúde competente;
- XXIII – possuir ou permitir a permanência de animais nos arredores e/ou no interior dos estabelecimentos;
- XXIV – deixar de realizar o controle adequado e periódico das pragas e vetores;
- XXV – permitir a presença de pessoas e funcionários nas dependências do estabelecimento em desacordo com as exigências sanitárias/agropecuárias dispostas nas legislações vigentes;
- XXVI – deixar de fazer cumprir os critérios de higiene pessoal, treinamentos e requisitos sanitários previstos em legislações vigentes;



# *Prefeitura Municipal de Poços de Caldas*

SECRETARIA MUNICIPAL DO GOVERNO

- XXVII – manter funcionários exercendo as atividades de manipulação sob suspeita de enfermidade passível de contaminação dos alimentos;
- XXVIII – utilizar água não potável no estabelecimento, não possuir laudos de potabilidade da água utilizada e não apresentar certificado vigente de limpeza dos reservatórios de água;
- XXIX – não assegurar a adequada rotatividade dos estoques de matérias-primas, ingredientes e produtos alimentícios, utilizar matérias-primas ou produtos alimentícios vencidos, deteriorados, adulterados, fraudados ou falsificados;
- XXX – desacatar, obstar ou dificultar a ação fiscalizadora das autoridades agropecuárias competentes no exercício de suas funções;
- XXXI – sonegar ou prestar informações inexatas sobre dados referentes à quantidade, qualidade e procedência de matérias-primas e produtos alimentícios, que direta e indiretamente interessem à fiscalização;
- XXXII – desrespeitar o termo de interdição imposto pelo SIM/POA-POÇOS.

## CAPÍTULO II

### DAS MEDIDAS CAUTELARES

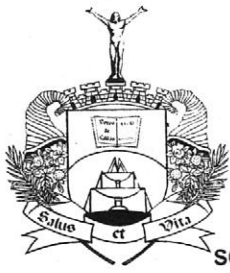
Art. 47. Poderão ser aplicadas pelo Fiscal Agropecuário, sempre que houver perigo que implique risco à saúde da população, as seguintes medidas cautelares:

- I – apreensão de matérias-primas, produtos alimentícios, subprodutos, ingredientes, embalagens, rótulos, utensílios e equipamentos;
- II – interdição parcial ou total do estabelecimento.

§ 1º. As medidas cautelares serão aplicadas mediante termo fiscal conjunto à lavratura do Auto de Infração.

§ 2º. Caberá às Juntas Julgadoras fazer cessar o efeito das medidas cautelares no processo administrativo, em atenção a pedido liminar ou em julgamento, quando for o caso.

Art. 48. Os produtos alimentícios, ingredientes, matérias-primas, subprodutos, rótulos, embalagens, utensílios e equipamentos, salvo os casos descritos no art. 54 desta Lei, que forem apreendidos cautelarmente pela fiscalização, poderão ficar sob a guarda do proprietário e terão sua destinação definida



# *Prefeitura Municipal de Poços de Caldas*

SECRETARIA MUNICIPAL DO GOVERNO

somente após a conclusão do processo administrativo, ou mediante liminar concedida pelas Juntas Julgadoras do processo administrativo agropecuário.

Art. 49. Decidindo o Fiscal Agropecuário que os bens apreendidos cautelarmente deverão ficar sob a guarda do proprietário, este deverá ser nomeado depositário fiel e firmar termo de compromisso de fiel depositário, sendo informado sobre as penalidades constantes do artigo 5º, inciso LXVII, da Constituição da República Federativa do Brasil de 1988 e do artigo 652 do Código Civil, de 2002, caso deixe de apresentar, quando solicitado, os bens sob sua guarda.

## **CAPÍTULO III**

### **DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

Art. 50. Somente serão aplicadas sanções administrativas quando transitado em julgado o processo administrativo, respeitando o contraditório e a ampla defesa.

Art. 51. Sem prejuízo das responsabilidades civil e penal cabíveis, as infrações a esta Lei acarretarão, isolada ou cumulativamente, as seguintes sanções, independentemente da aplicação de medidas cautelares:

- I – advertência;
- II – multa;
- III – apreensão de matérias-primas, produtos alimentícios, subprodutos, ingredientes, embalagens, rótulos e utensílios;
- IV – inutilização das matérias-primas, produtos alimentícios, subprodutos, ingredientes, rótulos e embalagens;
- V – interdição total ou parcial do estabelecimento;
- VI – cancelamento da licença SIM/POA-POÇOS do estabelecimento e do produto.

Parágrafo único. Sem prejuízo das penalidades previstas neste artigo, os custos referentes à efetivação das sanções de apreensão e inutilização correrão às expensas do autuado.

#### **Seção I**

##### **Da Advertência**



# *Prefeitura Municipal de Poços de Caldas*

SECRETARIA MUNICIPAL DO GOVERNO

Art. 52. A advertência será cabível nas seguintes condições:

- I – o infrator ser primário, e não incorrer em agravantes;
- II – o dano puder ser reparado;
- III – a infração cometida não causar prejuízo a terceiros;
- IV – o infrator não ter agido com dolo ou má-fé;
- V – a infração ser classificada como leve.

## **Seção II**

### **Da Multa**

Art. 53. A sanção de multa, graduada de acordo com a gravidade da infração, será aplicada mediante processo administrativo agropecuário e o seu valor será recolhido aos cofres públicos.

§ 1º. A multa de que trata o caput deste artigo será:

- I – nas infrações leves, de 337 (trezentos e trinta e sete) UFM's;
- II – nas infrações graves, de 675 (seiscentos e setenta e cinco) UFM's;
- III – nas infrações gravíssimas, de 1.350 (um mil e trezentos e cinquenta) UFM's.

§ 2º. A aplicação da multa não isenta o infrator do cumprimento das exigências impostas no ato da fiscalização.

§ 3º. A multa não paga no prazo legal será inscrita em dívida ativa do Município.

## **Seção III**

### **Da Apreensão e Inutilização**

Art. 54. Os produtos alimentícios, as matérias-primas, os ingredientes e subprodutos que estiverem vencidos, fora da temperatura adequada para conservação ou com embalagem deteriorada ou corrompida, sem



# *Prefeitura Municipal de Poços de Caldas*

SECRETARIA MUNICIPAL DO GOVERNO

registro/cadastro no órgão de fiscalização do Ministério da Saúde ou da Agricultura, ou considerados deteriorados ou alterados por inspeção visual, serão imediatamente apreendidos pela fiscalização e inutilizados, mediante a lavratura de auto de infração e de termo de apreensão e inutilização, independentemente de análise laboratorial e conclusão de processo administrativo, não cabendo aos proprietários qualquer tipo de indenização.

Parágrafo único. As despesas decorrentes do processo de inutilização correrão às expensas do autuado.

## **Seção IV**

### **Da Interdição**

Art. 55. A interdição do estabelecimento, salvo a cautelar, será aplicada, após trânsito em julgado de processo administrativo sanitário, no caso de adulteração de matérias-primas, ingredientes ou produtos alimentícios, quando se verificar a inexistência de condições higiênico-sanitárias adequadas ao seu funcionamento, quando consistir risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária ou no caso de embaraço à ação fiscalizadora.

Parágrafo único. A interdição poderá ser levantada depois de constatado, em reinspeção completa, o atendimento das exigências que motivaram a sanção.

Art. 56. A sanção constante desta Seção será aplicada mediante lavratura do termo de interdição pelo fiscal agropecuário.

## **Seção V**

### **Do Cancelamento da Licença SIM/POA-POÇOS**

Art. 57. O cancelamento da Licença SIM/POA-Poços somente ocorrerá com a publicação, na imprensa oficial do Município, após processo administrativo transitado em julgado.

## **Seção VI**

### **Da Gradação da Sanção**



# *Prefeitura Municipal de Poços de Caldas*

SECRETARIA MUNICIPAL DO GOVERNO

Art. 58. As infrações se classificam em:

- I – leves: quando for verificada a ocorrência de circunstância atenuante, sem concorrência de agravante;
- II – graves: quando for verificada a ocorrência de uma circunstância agravante;
- III – gravíssimas: quando for verificada a ocorrência de duas ou mais circunstâncias agravantes.

Art. 59. Para imposição da sanção e sua gradação, serão levadas em consideração:

- 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 infrator.

Art. 60. São circunstâncias atenuantes:

- I – não ter sido a ação ou omissão do infrator fundamental para a ocorrência do evento;
- II – procurar o infrator, por espontânea vontade, reparar ou minorar as consequências do ato lesivo à saúde pública que lhe tiver sido imputado;
- III – ser primário o infrator e não haver o concurso de agravantes.

Art. 61. São circunstâncias agravantes:

- I – ser o infrator reincidente;
- II – ter o infrator cometido a infração para obter vantagem pecuniária decorrente do consumo, pelo público, de produto ou serviço elaborado em desacordo com o disposto na legislação agropecuária;
- III – ter a infração consequências graves para a saúde pública;
- IV – deixar o infrator, tendo conhecimento de ato lesivo à saúde pública, de tomar as providências de sua alçada, tendentes a evitá-lo;
- V – ter o infrator agido com dolo ou má-fé;
- VI – não possuir licença SIM/POA-POÇOS vigente ou ser o estabelecimento clandestino.



# *Prefeitura Municipal de Poços de Caldas*

SECRETARIA MUNICIPAL DO GOVERNO

## **CAPÍTULO IV**

### **DA PRESCRIÇÃO**

Art. 62. As infrações às disposições legais e regulamentares de ordem agropecuária prescrevem em 5 (cinco) anos, contados a partir da data do conhecimento do fato pela autoridade agropecuária.

§ 1º. A prescrição se interrompe:

- I – pela juntada aos autos, da comprovação da ciência do autuado e da lavratura do auto de infração;
- II – por ato da autoridade competente, quando o processo for avocado;
- III – por ato das Juntas de Julgamento de Processo Administrativo Agropecuário, que objetive a apuração da infração e a consequente imposição de pena.

§ 2º. O processo administrativo agropecuário poderá ser avocado por autoridade competente até que aconteça o despacho para a relatoria da Junta Julgadora em 1ª Instância Administrativa do Processo Administrativo Agropecuário.

## **CAPÍTULO V**

### **DO PROCEDIMENTO ADMINISTRATIVO AGROPECUÁRIO**

#### **Seção I**

#### **Da Autuação**

Art. 63. A infração a esta Lei será apurada em procedimento administrativo, iniciado com a lavratura do auto de infração, observados os prazos estabelecidos nesta Lei.

§ 1º. Constatada a infração, será lavrado pela autoridade agropecuária o respectivo auto, que deverá conter:

- I – nome do infrator, endereço, CNPJ ou CPF, bem como os demais elementos necessários à sua qualificação e identificação civil;
- II – local e hora da infração;



# Prefeitura Municipal de Poços de Caldas

SECRETARIA MUNICIPAL DO GOVERNO

- III – descrição sucinta da infração e indicação dos dispositivos legais infringidos;
- IV – nome do fiscal agropecuário autuante;
- V – notificação do prazo para interposição de defesa;
- VI – assinatura do autuado.

§ 2º. O auto de infração, após lavrado, deverá ser encaminhado no prazo de até 48 (quarenta e oito) horas à Junta Julgadora, que fará o julgamento em 1ª Instância Administrativa Agropecuária após a devida instrução do processo.

Art. 64. O autuado será notificado para ciência do auto de infração e interposição de defesa, observando-se a seguinte ordem:

- I – pessoalmente;
- II – pelo correio, em mãos próprias, com aviso de recebimento – AR;
- III – por edital, quando desconhecido ou incerto o infrator ou quando ignorado, incerto ou inacessível o lugar em que se encontrar.

§ 1º. Se o autuado for notificado pessoalmente e recusar-se a exarar a ciência, deverá tal circunstância ser certificada pela autoridade agropecuária que lavrou o auto, entregando ao infrator a cópia do auto de infração, considerando-se este devidamente notificado para todos os efeitos legais.

§ 2º. Quando o autuado for analfabeto ou fisicamente incapacitado, o auto será assinado “a rogo”, na presença de duas (2) testemunhas, e, na falta destas, deverá ser o fato certificado pela autoridade agropecuária, entregando ao infrator a cópia do respectivo auto de infração.

§ 3º. Será o infrator considerado notificado, no caso de envio de notificação pelo correio, correndo o prazo de defesa a partir da juntada aos autos do Aviso de Recebimento.

§ 4º. O edital referido no inciso III do caput deste artigo será publicado uma única vez pela imprensa oficial do Município, considerando-se efetivada a notificação.

§ 5º. Para efeito de ciência do auto de infração, a notificação deverá ser dirigida:

- I – no caso de pessoa jurídica, ao representante legal ou procurador legalmente constituído, com poderes específicos para tanto;



# *Prefeitura Municipal de Poços de Caldas*

SECRETARIA MUNICIPAL DO GOVERNO

II – no caso de pessoa física, por si ou por seu procurador legalmente constituído com poderes específicos para tanto.

Art. 65. O auto de infração será lavrado em 03 (três) vias, sendo uma do infrator, outra para instrução do processo administrativo agropecuário, e outra para o arquivo do órgão competente junto ao histórico do estabelecimento.

Art. 66. Sem prejuízo das responsabilidades civil e penal cabíveis, as infrações a esta Lei e ao seu regulamento acarretarão, isolada ou cumulativamente, as sanções neles previstas, independentemente da aplicação de medidas cautelares.

## **Seção II**

### **Do Procedimento**

Art. 67. O processo será iniciado pela lavratura do auto de infração e dele constarão as provas e demais termos que lhe servirão de instrução.

§ 1º. O autuado, através de seu representante legal, ou seu procurador devidamente constituído, querendo, poderá ter vistas do processo, bem como solicitar cópias nas dependências da sede do SIM/POA-POÇOS.

§ 2º. O representante legal do autuado deverá comprovar tal condição, mediante exibição de cópias de seu ato constitutivo e, em se tratando de procurador constituído, o requerimento deverá ser instruído com cópia do mandato conferido.

§ 3º. Sendo a infração agropecuária apenas a falta da apresentação de documentação prevista em Lei, o auto de infração poderá ser lavrado na sede da repartição sanitária e encaminhado pelo correio com comprovante de recebimento.

Art. 68. A instauração e os julgamentos dos processos administrativos agropecuários serão publicizados.

## **Seção III**

### **Da Defesa e dos Recursos**



# *Prefeitura Municipal de Poços de Caldas*

SECRETARIA MUNICIPAL DO GOVERNO

## **Subseção I**

### **Da Defesa**

Art. 69. A defesa, quando produzida por procurador, deverá estar acompanhada do instrumento procuratório, sob pena de não ser apreciada.

Art. 70. O autuado poderá apresentar defesa ao auto de infração no prazo de 15 (quinze) dias, contados da data de sua cientificação.

§ 1º. A defesa deverá ser protocolizada no setor de protocolo central do Município de Poços de Caldas, localizado no prédio principal da Prefeitura Municipal de Poços de Caldas, e encaminhada à Junta de Julgamento de Processo Administrativo Agropecuário de 1ª Instância, em petição escrita.

§ 2º. Na defesa, o autuado deverá elencar os meios de prova que desejar produzir, correndo o ônus do custo por conta do autuado.

§ 3º. Poderão ser indeferidos os pedidos de meios de prova meramente protelatórios.

§ 4º. Na petição, o requerente alegará toda a matéria de fato e de direito, instruirá com as provas e juntará a documentação que julgar necessária.

§ 5º. Protocolada a defesa, a junta de julgamento competente comunicará a autoridade responsável pela lavratura do documento fiscal contestado para, no prazo de 15 (quinze) dias, apresentar suas contrarrazões, caso entenda necessário.

## **Subseção II**

### **Do Recurso**

Art. 71. O recurso, quando produzido por procurador, deverá estar acompanhado do instrumento procuratório, sob pena de não ser apreciado.

Art. 72. Da decisão de julgamento de processo administrativo sanitário em 1ª Instância, caberá recurso no prazo de 15 (quinze) dias, contados da data de sua cientificação.



# *Prefeitura Municipal de Poços de Caldas*

SECRETARIA MUNICIPAL DO GOVERNO

§ 1º. O recurso deverá ser protocolizado no setor de protocolo central do Município de Poços de Caldas, localizado no prédio principal da Prefeitura Municipal de Poços de Caldas, e encaminhado à Junta de Julgamento de Processo Administrativo Agropecuário de 2ª Instância, em petição escrita.

§ 2º. O recurso terá efeito suspensivo.

## **Seção IV**

### **Do Julgamento do Processo Administrativo**

#### **Subseção I**

##### **Das Disposições Gerais**

Art. 73. O não julgamento de processos administrativos agropecuários pelas juntas julgadoras no prazo de 90 (noventa) dias, contados da data de seu recebimento pelo relator, ensejará em abertura de processo administrativo disciplinar para apuração da omissão.

Art. 74. O órgão julgador de 1ª Instância recorrerá de ofício à Junta Julgadora de Processo Administrativo Agropecuário de 2ª Instância, com efeito suspensivo, quando a decisão for contrária à Administração Pública.

#### **Subseção II**

##### **Da Junta de Julgamento de 1ª Instância**

Art. 75. O julgamento de processos administrativos agropecuários será iniciado na Junta de Julgamento de Processos Administrativos de 1º Instância, que terá a seguinte composição:

- I – 1 (um) membro titular e 1 (um) suplente da Secretaria Municipal de Desenvolvimento Econômico e Trabalho;
- II – 1 (um) membro titular e 1 (um) suplente da Secretaria Municipal de Saúde;
- III – 1 (um) membro titular e 1 (um) suplente do quadro de procuradores do Município.



# *Prefeitura Municipal de Poços de Caldas*

SECRETARIA MUNICIPAL DO GOVERNO

§ 1º. A junta será presidida pelo membro representante da Secretaria Municipal de Desenvolvimento Econômico e Trabalho.

§ 2º. Fica vedada a participação, no julgamento:

- I – do fiscal agropecuário que lavrou o auto de infração;
- II – de quem tenha participado, sob qualquer forma, dos atos do procedimento.

§ 3º. Os membros da Junta de Julgamento de 1ª Instância deverão ser nomeados por ato do Poder Executivo e terão mandato de 2 (dois) anos, podendo ser reconduzidos por igual período.

Art. 76. São atribuições da Junta de 1ª Instância:

- I – examinar e relatar processos relativos a créditos não tributários, oriundos de processo administrativo instaurado em decorrência da fiscalização do SIM/POA-POÇOS, bem como os atos administrativos dela decorrentes, que lhe forem distribuídos;
- II – apreciar a defesa, pedir esclarecimentos, vista ou diligências necessárias;
- III – requisitar documentos, laudos e demais informações sobre pessoas físicas, jurídicas e quaisquer outras envolvidas ou suspeitas de envolvimento na infração agropecuária, quando da elucidação de inquéritos contra a saúde pública;
- IV – apresentar relatório, parecer conclusivo e decisão por escrito;
- V – encaminhar, de ofício, sua decisão para apreciação da Junta de Julgamento de Processos Administrativos Agropecuários de 2ª Instância, quando decisão contrária à Administração Pública.

## **Subseção III**

### **Da Junta de Julgamento de 2ª Instância**

Art. 77. O julgamento de recursos administrativos, referente aos Processos Administrativos Agropecuários iniciados na Junta de 1ª Instância, serão apreciados pela Junta de Julgamento de Processos Administrativos de 2º Instância, que terá a seguinte composição:

- I – 1 (um) membro titular e 1 (um) suplente da Secretaria Municipal de Desenvolvimento Econômico e Trabalho;



# *Prefeitura Municipal de Poços de Caldas*

SECRETARIA MUNICIPAL DO GOVERNO

- II – 1 (um) membro titular e 1 (um) suplente da Secretaria Municipal de Saúde;
- III – 1 (um) membro titular e 1(um) suplente do quadro de procuradores do Município.

§ 1º. A junta será presidida pelo representante do quadro de procuradores do Município.

§ 2º. Fica vedada a participação, no julgamento:

- I – do fiscal agropecuário que lavrou o auto de infração;
- II – de quem tenha participado, sob qualquer forma, dos atos do procedimento.

§ 3º. Os membros da Junta de Julgamento de 2ª Instância deverão ser nomeados por ato do Poder Executivo e terão mandato de 2 (dois) anos, podendo ser reconduzidos por igual período.

Art. 78. Compete à Junta de Julgamento de 2ª Instância conhecer, analisar e julgar os recursos interpostos contra as decisões da Junta de Julgamento de 1ª Instância.

## TÍTULO III

### DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 79. O fiscal agropecuário solicitará proteção policial sempre que esta se fizer necessária para cumprimento do disposto nesta Lei.

Art. 80. A elaboração e a comercialização dos produtos da agricultura familiar receberão tratamento diferenciado e simplificado, seguindo normatização estadual e federal, desde que não implique em risco sanitário.

Art. 81. As infrações que também configurarem ilícitos penais serão comunicadas ao Ministério Público.

Art. 82. Os fiscais agropecuários incumbidos da execução desta Lei terão carteira de identidade pessoal e funcional, fornecida pela SMDet, na qual constará, além da denominação do órgão, o nome, fotografia, cargo, cadastro de pessoa física (CPF), número da cédula de identidade (RG), data da expedição e o prazo de validade.



# Prefeitura Municipal de Poços de Caldas

SECRETARIA MUNICIPAL DO GOVERNO

Parágrafo único. Os fiscais agropecuários a que se refere o presente artigo, no exercício de suas funções, ficam obrigados a exhibir a carteira funcional de que trata o caput deste artigo.

Art. 83. Serão destinados à SMDET recursos orçamentários suficientes, pessoal técnico e administrativo necessários à execução da inspeção agropecuária de que trata esta Lei, correndo por dotação orçamentária própria, suplementada se necessário.

Art. 84. Os prazos previstos nesta Lei serão contados em dias úteis.

Parágrafo único. Não será contado no prazo o dia inicial.

Art. 85. O Poder Executivo expedirá, quando for o caso, os regulamentos necessários à execução desta Lei.

Art. 86. Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

PREFEITURA MUNICIPAL DE POÇOS DE CALDAS, 12 DE NOVEMBRO DE 2018.

SÉRGIO ANTÔNIO CARVALHO DE AZEVEDO

Prefeito Municipal