



LEI Nº 2.037/2023

**DISPÕE SOBRE O SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL E OS PROCEDIMENTOS DE INSPEÇÃO SANITÁRIA E INDUSTRIAL DOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.**

Faço saber que a Câmara Municipal de Piranga - MG aprovou e eu, Prefeito Municipal sanciono, a seguinte Lei:

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

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

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

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

CÂMARA MUNICIPAL DE PIRANGA  
PROTOCOLO GERAL

RECEBIDO EM 14/11/2023

PUBLICADO NO QUADRO DE  
PREFEITURA MUNICIPAL DE  
EM 09/11/2023



**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.

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

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

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

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

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

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

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



III - incentivar a melhoria da qualidade dos produtos;

IV - proteger a saúde do consumidor;

V - estimular o aumento da produção.

VI- instruir e orientar melhorias nas instalações

**Art. 8º** - Para cumprir o disposto nos artigos 7º deste anexo, o consórcio desenvolverá, entre outras, ações que visem a:

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

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

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

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

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

**Art. 9º** - A competência dos municípios signatários deste serviço, prevista na Lei Federal 1.283/1950, para prévia fiscalização, sob o ponto de vista industrial e sanitário, de todos 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 destinados ao abate e industrialização de produtos e subprodutos de pequenos animais de importância econômica, com produção máxima de 05 toneladas de carnes por mês;

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

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

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

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

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



VII - estabelecimentos industriais de leite e derivados: enquadram-se todos os tipos de estabelecimentos de industrialização de leite e derivados destinados à recepção, pasteurização, industrialização, processamento e elaboração de queijo, iogurte e outros derivados de leite, com processamento máximo de 2.000 litros de leite por dia.

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

I - Requerimento simples que será protocolizado junto ao departamento municipal responsável pela inspeção sanitária de produtos de origem animal, que encaminhará à central do SIM;

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

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

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

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

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

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

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



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

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

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

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

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

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

**II** - multa de até 5.000 Ufemgs nos casos não compreendidos no inciso I do caput deste artigo, de acordo com a 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 embarço a ação fiscalizadora;

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

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

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

**§ 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:

**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;
- 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 os 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 suspensa 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 infringindo, 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 extrair-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.

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

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

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

**Art. 25** - Nos casos de cancelamento de registro no SIM a pedido dos interessados, 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 consócio baixará o regulamento e os atos complementares sobre inspeção sanitária dos estabelecimentos referidos nesta lei.

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

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





**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.1.963 de 16 de setembro de 2022.

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

Piranga, 09 de novembro de 2023.

**LUIS HELVÉCIO SILVA ARAÚJO**  
Prefeito Municipal

**ESTADO DE MINAS GERAIS**  
**PREFEITURA DE PIRANGA**

**PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRANGA**  
**LEI Nº 2.037/2023**

**DISPÕE SOBRE O SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL E OS PROCEDIMENTOS DE INSPEÇÃO SANITÁRIA E INDUSTRIAL DOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.**

Faço saber que a Câmara Municipal de Piranga - MG aprovou e eu, Prefeito Municipal sanciono, a seguinte Lei:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**IV** - proteger a saúde do consumidor;

**V** - estimular o aumento da produção.

**VI** - instruir e orientar melhorias nas instalações

**Art. 8º** - Para cumprir o disposto nos artigos 7º deste anexo, o consórcio desenvolverá, entre outras, ações que visem a:

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

**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;

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

**Art. 9º** - A competência dos municípios signatários deste serviço, prevista na Lei Federal 1.283/1950, para prévia fiscalização, sob o ponto de vista industrial e sanitário, de todos 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, dispendo de instalações para abate e/ou industrialização de animais produtores de carnes, bem como onde são recebidos, manipulados, elaborados, transformados, preparados, conservados, armazenados, depositados, acondicionados, embalados e rotulados a carne e seus derivados, o pescado e seus derivados, o leite e seus derivados, o ovo e seus derivados, os produtos das abelhas e seus derivados, não ultrapassando as seguintes escalas de produção:

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

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

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

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

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

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

**VII** - estabelecimentos industriais de leite e derivados: enquadram-se todos os tipos de estabelecimentos de industrialização de leite e derivados destinados à recepção, pasteurização, industrialização, processamento e elaboração de queijo, iogurte e outros derivados de leite, com processamento máximo de 2.000 litros de leite por dia.

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

**I** - Requerimento simples que será protocolizado junto ao departamento municipal responsável pela inspeção sanitária de produtos de origem animal, que encaminhará à central do SIM;

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**II** - multa de até 5.000 Ufemgs nos casos não compreendidos no inciso I do caput deste artigo, de acordo com a 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 embarço a ação fiscalizadora;

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

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

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

§ 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:

**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;
- 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 Ufems 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 os 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 suspensa 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 extrair-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.

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

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

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

**Art. 25** - Nos casos de cancelamento de registro no SIM a pedido dos interessados, 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 consócio baixará o regulamento e os atos complementares sobre inspeção sanitária dos estabelecimentos referidos nesta lei.

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

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

**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.1.963 de 16 de setembro de 2022.

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

Piranga, 09 de novembro de 2023.

**LUIS HELVÉCIO SILVA ARAÚJO**  
Prefeito Municipal

**Publicado por:**  
Leticia Rezende Dias  
**Código Identificador:**E8CAE972

Matéria publicada no Diário Oficial dos Municípios Mineiros  
no dia 10/11/2023. Edição 3640  
A verificação de autenticidade da matéria pode ser feita  
informando o código identificador no site:  
<https://www.diariomunicipal.com.br/amm-mg/>