



## **RESOLUÇÃO Nº 01, DE 27 DE JANEIRO DE 2023**

### **PROGRAMA SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL - SIM CISPAR**

Revoga e substitui a Resolução Nº 02 de 24 de setembro de 2021 que Aprova o Programa “Serviço de Inspeção Municipal - SIM CISPAR” e dá outras providências.

A Assembleia Geral do Consórcio Intermunicipal de Desenvolvimento Sustentável do Alto Paranaíba – CISPAR aprovou a execução do Programa “Serviço de Inspeção Municipal – SIM CISPAR”, que será regido pelas Leis Federais nº 1.283/1950, 7.889/1989, 13.680/2018, 11.107/2005, normas regulamentares do Serviço de Inspeção editadas pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e por normas estaduais aplicáveis, e observará os seguintes termos e condições:

#### **CAPÍTULO I – NORMAS GERAIS**

**Art. 1º** - Fica criado, no âmbito do Consórcio Intermunicipal de Desenvolvimento Sustentável do Alto Paranaíba – CISPAR, o Programa SIM - Serviço de Inspeção Municipal, que tem por finalidade implementar os serviços de inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal (POA) e de produtos de origem vegetal (POV) incluindo as atividades de fiscalização, orientação, educação e certificação, em um único serviço de inspeção abrangendo os municípios consorciados que aderirem a este Programa.

§ 1º O CISPAR realizará a inspeção e a fiscalização sanitárias de produtos de origem animal, comestíveis e não comestíveis, adicionados ou não de produto vegetal, preparados, transformados, manipulados, recebidos, acondicionados, depositados ou em trânsito na área de atuação do CISPAR.

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

§ 3º A inspeção industrial e sanitária de produtos de origem vegetal e animal, será gerida de maneira que os procedimentos e a organização da inspeção se façam por métodos previstos em normas do CISPAR e aplicados equitativamente em todos os estabelecimentos inspecionados.

§ 4º A área de atuação do CISPAR, para fins do disposto no § 1º é a soma dos territórios dos municípios consorciados, nos termos do art. 4º, § 1º, inciso I da Lei 11.107/2005.

§ 5º A gestão associada e a prestação dos serviços públicos em regime de gestão associada previstas neste Programa abrangerão somente os serviços prestados em proveito dos municípios que efetivamente firmarem o Contrato de Programa.

**Art. 2º** - Os municípios consorciados ao CISPAR que aderirem ao Programa

Serviço de Inspeção Municipal – SIM CISPAP autorizam a gestão associada dos serviços públicos de inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal (POA) e/ou de produtos de origem vegetal (POV) e a prestação dos serviços públicos em regime de gestão associada, os quais serão prestados nos termos deste Programa e instrumentalizados por Contrato de Programa.

§ 1º Serão firmados contratos de programa distintos e específicos para os serviços de inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal (POA) e de produtos de origem vegetal (POV).

§ 2º O CISPAP poderá exercer o poder de polícia administrativa, bem como as atividades de arrecadação de taxas, tarifas e outros preços públicos pelos serviços públicos prestados por si ou pelos entes consorciados.

**Art. 3º** - Para os fins deste Programa e da regulamentação a ser realizada por Resolução do CISPAP, são adotados os seguintes conceitos:

I - análise de autocontrole - análise efetuada pelo estabelecimento para controle de processo e monitoramento da conformidade das matérias-primas, dos ingredientes, dos insumos e dos produtos;

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

III - análise fiscal - análise efetuada por laboratório oficial ou credenciado pelo SIM, em amostras colhidas pelos servidores do Serviço de Inspeção Municipal;

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

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

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

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

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

IX - equivalência de serviços de inspeção - condição na qual as medidas de inspeção e fiscalização higiênicosanitária e tecnológica aplicadas por diferentes serviços de inspeção permitam alcançar os mesmos objetivos de inspeção, fiscalização, inocuidade e qualidade dos produtos, conforme o disposto na Lei Federal nº 8.171/1991, e demais normas federais e estaduais aplicáveis;

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

XI - higienização - procedimento que consiste na execução de duas etapas distintas, limpeza e sanitização;

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

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

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

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

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

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

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

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

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

XXI - estabelecimento agroindustrial rural de pequeno porte: estabelecimento que cumulativamente pertença de forma individual ou coletiva a agricultores familiares ou equivalentes ou a produtores rurais, possua área de processamento construída não superior a duzentos e cinquenta metros quadrados e se destine exclusivamente ao processamento de produtos de origem animal.

XXII - estabelecimento de produto de origem animal - qualquer instalação industrial na qual sejam abatidos ou industrializados animais produtores de carnes e onde sejam obtidos, recebidos, manipulados, beneficiados, industrializados, fracionados, conservados, armazenados, acondicionados, embalados, rotulados ou expedidos, com finalidade industrial ou comercial, a carne e seus derivados, o pescado e seus derivados, os ovos e seus derivados, o leite e seus derivados ou os produtos de abelhas e seus derivados incluídos os estabelecimentos agroindustriais de pequeno porte de produtos de origem animal conforme dispõe a Lei nº 8.171, de 1991, e suas normas regulamentadoras.

**Art. 4º** - Para a consecução da gestão associada e da prestação dos serviços públicos em regime de gestão associada, os municípios consorciados signatários do contrato

de programa autorizam o exercício das competências de planejamento, de coordenação, de regulação, de consentimento, de execução e de fiscalização dos programas do SIM/POV e do SIM/POA, e o exercício da inspeção de produtos de origem animal e/ou de produtos de origem vegetal e a aplicação das sanções previstas neste Programa pelo CISPAPAR.

**Art. 5º** - Os serviços públicos prestados em decorrência deste Programa serão remunerados observando-se as seguintes diretrizes:

I - no caso dos serviços decorrentes de delegação estadual e/ou federal, a remuneração e reajustes observarão o disposto nos instrumentos de delegação;

II - no caso dos serviços de competência municipal, exercidos no âmbito da gestão associada, as taxas têm como objetivo cobrir-lhes os custos, os quais deverão ser devidamente expostos e detalhados, e poderão incluir a aplicação de percentual mínimo para novos investimentos, definido por resolução da Assembleia Geral do CISPAPAR, aplicável sobre os valores dos custos.

**Parágrafo único.** Na hipótese do inciso II do caput, as alterações dos valores das taxas serão realizadas:

I - por reajuste formalizado por resolução da Diretoria Executiva do Consórcio, no caso de simples recomposição inflacionária do período;

II - por meio de alteração deste Programa devidamente aprovada pela Assembleia Geral, no caso de revisão dos valores, além da inflação, tomando-se sempre por base os custos detalhados, devidamente encaminhado às Câmaras Municipais para ratificação.

**Art. 6º** - Quando o Consórcio não for o próprio prestador de serviços, fica este autorizado pelos municípios consorciados a exercer a regulação e a fiscalização permanente sobre a prestação de serviços públicos, inclusive quando prestados, direta ou indiretamente, por município consorciado.

§ 1º É garantido ao Consórcio o acesso a todas as instalações e documentos referentes à prestação dos serviços.

§ 2º Incluem-se na regulação dos serviços as atividades de interpretar e fixar critérios para a fiel execução dos instrumentos de delegação dos serviços.

## **CAPÍTULO II – DO CONTRATO DE PROGRAMA**

**Art. 7º** - O Contrato de Programa deverá observar o disposto na Lei Federal 11.107/05 e no Decreto 6.017/07 e deverá conter cláusulas que estabeleçam:

I - o objeto do Programa:

- a) Prestação de serviços de inspeção sanitária e industrial de Produtos de Origem Animal; ou
- b) Prestação de serviços de inspeção sanitária e industrial de Produtos de Origem Vegetal.

II - a área de atuação do consórcio, que corresponde ao somatório das áreas dos territórios dos municípios consorciados;

III - o prazo da gestão associada de no mínimo 01 (um) ano;

IV - os encargos, serviços, pessoal e bens transferidos total ou parcialmente pelo Município signatário para o CISPAPAR, ficando afetado/lotado no Serviço de Inspeção;

V - a exigência de observância das Resoluções aprovadas pela Assembleia Geral do Consórcio relativo ao modo, forma e condições de prestação dos serviços;

VI - os critérios, indicadores, fórmulas e parâmetros definidores da qualidade dos serviços;

VII - a obrigatoriedade de atendimento à legislação federal e estadual aplicáveis, relativas ao serviço de inspeção industrial e sanitária;

VIII - os procedimentos que garantam transparência da gestão econômica e financeira em relação a cada um de seus titulares;

IX - os direitos, garantias e obrigações do Município signatário do Contrato de Programa e do Consórcio, inclusive os relacionados às previsíveis necessidades de futura alteração e expansão dos serviços e consequente modernização, aperfeiçoamento e ampliação dos equipamentos e instalações;

X - os direitos e deveres das agroindústrias para obtenção e utilização dos serviços;

XI - a indicação de que a fiscalização das instalações, dos equipamentos, dos métodos e práticas de execução dos serviços será realizada pela Secretaria de Agricultura dos Municípios signatários do Programa e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA, em caso de adesão ao SISBI-POA/SISBI-POV para integração à SUASA;

XII - as metas de expansão e qualidade dos serviços e os respectivos prazos, quando adotadas metas parciais ou graduais;

XIII - a forma de medição, faturamento e cobrança dos serviços;

XIV - o método de monitoramento dos custos e de reajustamento e revisão das taxas ou preços públicos;

XV - os mecanismos de acompanhamento e avaliação dos serviços e procedimentos para recepção, apuração e solução de queixas e de reclamações dos cidadãos e dos demais usuários;

XVI - os planos de contingência e de segurança;

XVII - as penalidades contratuais e administrativas a que se sujeita o consórcio público, e sua forma de aplicação;

XVIII - os casos de rescisão do contrato de programa;

XIX - os bens reversíveis;

XX - os critérios para o cálculo e a forma de pagamento das indenizações devidas ao Consórcio ou aos Municípios, relativas aos investimentos que não foram amortizados por tarifas ou outras receitas emergentes da prestação dos serviços;

XXI - a obrigatoriedade, forma e periodicidade da prestação de contas do Consórcio aos Municípios signatários do Programa;

XXII - a prestação de contas ao Conselho do Fundo Regional, que fará a fiscalização das demonstrações financeiras relativas à gestão associada e a fiscalização dos serviços;

XXIII - o foro na comarca da sede do CONSÓRCIO;

XXIV - a possibilidade de arbitragem, para a solução das controvérsias contratuais.

XXV - a estrutura necessária para a prestação dos serviços de inspeção sanitária e o dimensionamento das equipes, de acordo com os municípios que aderirem ao programa.

§ 1º Os bens municipais transferidos ao consórcio serão de propriedade do município contratante, sendo afetados ao Consórcio pelo período em que vigorar o contrato de programa.

§ 2º A extinção do contrato de programa dependerá do prévio pagamento das indenizações eventualmente devidas, especialmente das referentes à economicidade e viabilidade da prestação dos serviços pelo Consórcio.

### **CAPÍTULO III – DA INSPEÇÃO E FISCALIZAÇÃO SANITÁRIA DOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL**

**Art. 8º** - A fiscalização e a inspeção de produtos de origem animal têm por

objetivo:

I – incentivar a melhoria da qualidade dos produtos;

II – proteger a saúde do consumidor;

III – estimular o aumento da produção;

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

**Art. 9º** - Para cumprir o disposto nos artigos 8º deste Programa, o consórcio desenvolverá, entre outras, ações que visem a:

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

II – formular diretrizes técnico-normativas de maneira a uniformizar os procedimentos de inspeção e fiscalização sanitárias, respeitadas as peculiaridades dos municípios consorciados;

III – estabelecer normas para a classificação e a verificação da qualidade dos produtos;

IV – regulamentar o registro dos estabelecimentos de produtos de origem animal;

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

§ 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 Programa e de seu regulamento.

§ 2º O CISPAP poderá conceder prazo, na forma do regulamento, para os estabelecimentos se adaptarem às exigências deste Programa, concedendo-lhes título de registro provisório.

**Art. 10** – A competência dos municípios signatários deste Programa, prevista na Lei Federal 1.283/1950, para prévia fiscalização, sob o ponto de vista industrial e sanitário, de todos os produtos de origem animal, comestíveis e não comestíveis, adicionados ou não de produtos vegetais, preparados, transformados manipulados, recebidos, acondicionados, depositados e em trânsito, será exercida pelo CISPAP.

**Art. 11** – São sujeitos à fiscalização industrial e sanitária de produtos de origem animal:

I – os animais destinados ao abate, seus produtos e subprodutos e matérias primas;

II – o pescado e seus derivados;

III – o leite e seus derivados;

IV – o ovo e seus derivados;

V – os produtos das abelhas e seus derivados.

**Art. 12** – A fiscalização industrial e sanitária de produtos de origem animal far-se-á:

I – nas propriedades rurais fornecedoras de matérias-primas destinadas à manipulação ou ao processamento de produtos de origem animal;

II – nos estabelecimentos que recebam as diferentes espécies de animais previstas para abate ou industrialização;

III – nos estabelecimentos que recebam o pescado e seus derivados para manipulação, distribuição ou industrialização;

IV – nos estabelecimentos que produzam e recebam ovos e seus derivados para distribuição ou industrialização;

V – nos estabelecimentos que recebam o leite e seus derivados para beneficiamento ou industrialização;

VI – nos estabelecimentos que extraíam ou recebam produtos de abelhas e seus derivados para beneficiamento ou industrialização.

VII – nos estabelecimentos que recebam, manipulem, armazenem, conservem, acondicionem ou expeçam matérias-primas e produtos de origem animal comestíveis e não comestíveis, procedentes de estabelecimentos registrados ou relacionados.

**Art. 13** – A fiscalização sanitária referente 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 será de responsabilidade da Vigilância Sanitária, em conformidade ao estabelecido na Lei Federal nº 8.080/1990 e legislação aplicável.

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

**Art. 14** – O CISPAP poderá celebrar convênio, ou instrumento congênere, com as Secretarias Municipais da Saúde para estabelecer ação conjunta na inspeção e fiscalização do aspecto higiênicosanitários dos produtos de origem animal no segmento varejista, visando à apreensão e à inutilização de produtos clandestinos ou impróprios para o consumo humano.

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

**Art. 15** – O CISPAP coordenará os seus serviços de fiscalização das relações de consumo e de inspeção sanitária, de forma integrada.

**Art. 16** – O CISPAP poderá firmar convênio com município, órgão ou entidade ligado à saúde e ao abastecimento, visando à inspeção e fiscalização integrada do processo de produção e de comercialização de produto de origem animal.

**Art. 17** – O serviço de inspeção respeitará as especificidades dos diferentes tipos de produtos e das diferentes escalas de produção, incluindo a agroindústria rural de pequeno porte.

**Art. 18** – A inspeção e a fiscalização sanitária de produto de origem animal abrangem as seguintes atividades, sem prejuízo de outras previstas em normas federais e estaduais:

I – inspeção *ante mortem* e *post mortem* das diferentes espécies animais;

II – verificação das condições higiênico-sanitárias das instalações, dos equipamentos e do funcionamento dos estabelecimentos;

III – verificação da prática de higiene e dos hábitos higiênicos pelos manipuladores de alimentos;

IV – verificação dos programas de autocontrole dos estabelecimentos;

V – verificação da rotulagem e dos processos tecnológicos dos produtos de origem animal quanto ao atendimento da legislação específica;

VI – coleta de amostras para análises fiscais e avaliação dos resultados de análises físicas, microbiológicas, físico-químicas, de biologia molecular, histológicas e demais que se fizerem necessárias à verificação da conformidade dos processos produtivos ou dos produtos de origem animal, podendo abranger também aqueles existentes nos mercados de consumo;

VII – avaliação das informações inerentes à produção primária com implicações na saúde animal e na saúde pública;

VIII – avaliação do bem-estar dos animais destinados ao abate;

IX – verificação da água de abastecimento;

X – fases de obtenção, recebimento, manipulação, beneficiamento, industrialização, fracionamento, conservação, armazenagem, acondicionamento, embalagem, rotulagem, expedição e transporte de todos os produtos, comestíveis e não comestíveis, e suas matérias-primas, com adição ou não de vegetais;

XI – classificação de produtos e derivados, de acordo com os tipos e os padrões fixados em legislação específica ou em fórmulas registradas;

XII – verificação dos meios de transporte de animais vivos e produtos derivados e suas matérias-primas destinados à alimentação humana;

XIII – controle de resíduos e contaminantes em produtos de origem animal;

XIV – controles de rastreabilidade dos animais, das matérias-primas, dos insumos, dos ingredientes e dos produtos ao longo da cadeia produtiva;

XV – certificação sanitária dos produtos de origem animal;

XVI – outros procedimentos de inspeção, sempre que recomendarem a prática e o desenvolvimento da indústria de produtos de origem animal.

**Art. 19** – O CISPAP poderá coletar amostra de produto de origem animal para análise laboratorial a ser realizada em laboratório oficial ou credenciado pelo CISPAP.

**Art. 20** – A análise laboratorial para efeito de fiscalização, necessária ao cumprimento deste Programa, será feita em laboratório próprio, oficial ou credenciado e custeada pelo CISPAP.

§1º A análise oficial poderá ser custeada pelo estabelecimento, em caso de indisponibilidade financeira do consórcio, desde que o proprietário o representante legal seja cientificado com antecedência mínima de 15 (quinze) dias.

§2º A análise laboratorial destinada à contraprova, requerida pelo proprietário do estabelecimento, será feita em laboratório oficial ou credenciado pelo CISPAP, ficando o proprietário responsável por seu custeio.

**Art. 21** – A análise de rotina na indústria, para efeito de controle de qualidade do produto, será custeada pelo proprietário do estabelecimento, podendo ser realizada em laboratório de sua propriedade ou em laboratório terceiro.

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

**Art. 22** – A matéria-prima, os animais, os produtos, os subprodutos e os insumos deverão seguir padrões de sanidade definidos em regulamento e portarias específicas.

**Art. 23** – Estão sujeitos ao registro ou relacionamento os seguintes estabelecimentos de produtos de origem animal:

I – abatedouro frigorífico e unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos;

II – barco-fábrica, abatedouro frigorífico de pescado e unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado;

III – unidade de beneficiamento de ovos e derivados;

IV – granja leiteira, posto de refrigeração, unidade de beneficiamento de leite e derivados e queijaria;

V – unidade de beneficiamento de produtos de abelhas;

VI – entreposto de produtos de origem animal.

**Parágrafo único.** As queijarias que encaminhem sua produção para unidades de beneficiamento de leite e derivados e os entrepostos de produtos de origem animal serão relacionados.

**Art. 24** – O pedido de registro de estabelecimento no SIM CISPAS deverá ser instruído com os seguintes documentos:

I – requerimento simples que será protocolizado junto ao CISPAS dirigido ao SIM;

II – cópia do registro da propriedade, do contrato social ou do contrato de arrendamento;

III – cópia do CNPJ ou CPF e da inscrição estadual ou inscrição de produtor rural;

IV – memorial técnico sanitário do estabelecimento, de acordo com modelo padrão;

V – alvará de localização e funcionamento, expedido pela Prefeitura Municipal;

VI – documento que ateste a regularidade ambiental, expedido pelo Órgão Ambiental competente;

VII – laudo de exame físico-químico e microbiológico de água de abastecimento, cujas características devem se enquadrar nos padrões oficiais;

VIII – 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;

IX – anotação de responsabilidade técnica (ART), quando aplicável;

X – comprovante de termo de recolhimento de resíduos sólidos, quando aplicável;

XI – Programas de autocontrole.

§ 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 deverão 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 Para o estabelecimento já edificado, além dos documentos listados nos incisos do caput, deve ser realizada inspeção prévia para avaliação das dependências industriais e sociais, dos equipamentos, do fluxograma, da água de abastecimento e de escoamento de águas residuais, com parecer conclusivo em laudo elaborado por Médico Veterinário do SIM CISPAS.

**Art. 25** – É permitida a multifuncionalidade do estabelecimento para utilização das dependências e equipamentos destinados à fabricação de diversos tipos de produtos, desde que respeitadas as implicações tecnológicas, sanitárias e classificação do estabelecimento.

**Art. 26** – Nos estabelecimentos sob inspeção municipal, é permitido o abate de bovinos, bubalinos, equídeos, suídeos, ovinos, caprinos, aves domésticas, lagomorfos, animais exóticos, animais silvestres, anfíbios e répteis.

§ 1º O abate de diferentes espécies em um mesmo estabelecimento pode ser realizado em instalações e equipamentos específicos para a correspondente finalidade.

§ 2º O abate de que trata o § 1º pode ser realizado desde que seja evidenciada a completa segregação entre as diferentes espécies e seus respectivos produtos durante todas as etapas do processo operacional, respeitadas as particularidades de cada espécie, inclusive quanto à higienização das instalações e dos equipamentos.

**Art. 27** – No estabelecimento sob inspeção do CISPAP, a fabricação de produto somente será permitida depois de previamente aprovados o rótulo e sua fórmula.

§ 1º A aprovação do rótulo e da fórmula e do processo de fabricação de qualquer produto de origem animal inclui o que estiver sendo fabricado antes da vigência deste Programa.

§ 2º Entende-se por padrão e fórmula de produto, para os fins deste Programa:

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

b) composição centesimal;

c) tecnologia de produção.

§ 3º A análise e aprovação da rotulagem será realizada por técnico do SIM CISPAP seguindo o Check-list de Rotulagem (ANEXO I)

**Art. 28** – A fixação, classificação de tipo e padrão, aprovação de produto de origem animal, fórmula, carimbo e rótulo serão estabelecidos em instruções normativas baixadas pelo CISPAP.

§ 1º 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.

§ 2º Os produtos deverão ser transportados e armazenados em condições adequadas para a preservação de sua sanidade e inocuidade.

**Art. 29** – Os estabelecimentos registrados ou relacionados por serviço de inspeção de município consorciado ao CISPAP que vier a firmar contrato de programa delegando competência para a execução dos serviços previstos nesta Resolução ao Serviço de Inspeção Municipal – SIM CISPAP receberão vistoria de equivalência para migração do registro/relacionamento ao SIM CISPAP.

**Parágrafo único.** Será concedido prazo de até 120 dias, prorrogáveis por igual período, para adequações às normas do SIM CISPAP, inclusive quanto aos rótulos dos produtos.

**Art. 30** – As funções do Serviço de Inspeção Municipal – SIM CISPAP serão desempenhadas por servidores públicos municipais designados para as funções relacionadas ao serviço de inspeção, preferencialmente concursados, cedidos ao consórcio e/ou por empregados públicos contratados pelo consórcio.

§ 1º A estrutura física, os recursos humanos e materiais a serem alocados no Programa Serviço de Inspeção Municipal – SIM CISPAP serão definidos no Contrato de Programa.

§ 2º A contratação dos empregados será realizada por prazo determinado de 02 (dois) anos, permitida a renovação do contrato, com base no art. 37, IX da Constituição da República de 1988.

§ 3º O CISPAR poderá realizar concurso público para provimento de emprego público e/ou processo seletivo simplificado para contratação de empregado público, com a finalidade de composição da equipe necessária à execução dos serviços.

§ 4º O dimensionamento da equipe levará em conta a demanda dos Municípios que aderirem ao Programa, o número de agroindústrias na região e os estabelecimentos de abate.

**Art. 31** – O CISPAR poderá estabelecer parceria, cooperação técnica e firmar convênios com outros municípios, a SEAPA – Secretaria de Estado de Agricultura, Pecuária e Abastecimento, o IMA – Instituto Mineiro de Agropecuária, o MAPA – Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

§ 1º O CISPAR poderá solicitar adesão ao Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal – SISBI-POA e ao Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Vegetal – SISBI POV, do Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária – SUASA, devendo, nesse caso, observar as normas e diretrizes do MAPA – Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

§ 2º O CISPAR poderá firmar convênio com o IMA – Instituto Mineiro de Agropecuária visando delegação de competência ao consórcio, devendo, nesse caso, observar as normas e diretrizes do IMA e da SEAPA – Secretaria de Estado de Agricultura, Pecuária e Abastecimento, bem como poderá solicitar adesão ao sistema de equivalência com o Serviço de Inspeção Estadual que venha a ser criado.

§ 3º O CISPAR deverá manter página eletrônica própria, na rede mundial de computadores, constando dentre outras informações a relação de todos os Municípios/UF consorciados.

**Art. 32** – O CISPAR baixará o regulamento e os atos complementares sobre inspeção sanitária dos estabelecimentos referidos neste Programa, por meio de instrução normativa.

**Parágrafo único.** A regulamentação abrangerá:

- I - a inspeção ante e post mortem dos animais destinados ao abate;
- II - a classificação dos estabelecimentos;
- III - as condições e exigências para registro, como também as respectivas transferências de propriedade;
- IV - as obrigações dos proprietários, responsáveis ou seus prepostos;
- V - a verificação das condições higiênico-sanitárias das instalações, dos equipamentos e do funcionamento dos estabelecimentos;
- VI - a verificação da prática de higiene e dos hábitos higiênicos pelos manipuladores de alimentos;
- VII - a inspeção de todos os produtos, subprodutos e matérias primas de origem animal durante as diferentes fases da industrialização;
- VIII - o registro de produtos e derivados, de acordo com os tipos e os padrões fixados em legislação específica ou em fórmulas registradas;
- IX - verificação da rotulagem e dos processos tecnológicos dos produtos de origem animal quanto ao atendimento da legislação específica;

X - as penalidades a serem aplicadas por infrações cometidas;

XI - as análises laboratoriais fiscais que se fizerem necessárias à verificação da conformidade dos processos produtivos ou dos produtos de origem animal registrados no SIM CISPAP;

XII - os meios de transporte de animais vivos e produtos derivados e suas matérias-primas destinados à alimentação humana;

XIII - o bem-estar dos animais destinados ao abate;

XIV - quaisquer outros detalhes que se tornarem necessários para maior eficiência dos trabalhos de fiscalização sanitária.

**Art. 33** – A regulamentação técnica para inscrição e funcionamento dos estabelecimentos e produtores abrangidos por este programa poderá ser alterada no todo ou em parte, sempre que o aconselharem a prática e o desenvolvimento da indústria e do comércio de produtos de origem animal.

## **CAPÍTULO IV – DA FISCALIZAÇÃO, DAS PRÁTICAS INFRATIVAS E DAS PENALIDADES ADMINISTRATIVAS**

### **Seção I**

#### **Da Norma Geral**

**Art. 34** – Considera-se infração a desobediência ou a inobservância ao disposto nas normas legais vigentes, nas normas regulamentares e outras que de qualquer forma se destinem à inspeção e fiscalização industrial e sanitária dos produtos e subprodutos de origem animal, sem prejuízo das sanções cíveis e penais.

**Art. 35** – Exclui a imputação de infração a causa decorrente de força maior ou proveniente de eventos naturais ou circunstâncias imprevisíveis, que vier a determinar avaria, deteriorações ou alteração de produtos, locais ou bens de interesse do SIM CISPAP.

**Art. 36** – Serão responsabilizadas pela infração às disposições desta resolução, para efeito da aplicação das penalidades nela previstas, as pessoas físicas ou jurídicas:

I – fornecedoras de matérias-primas ou de produtos de origem animal, desde a origem até o recebimento nos estabelecimentos registrados ou relacionados no SIM CISPAP;

II – proprietárias, locatárias ou arrendatárias de estabelecimentos registrados ou relacionados no SIM CISPAP onde forem recebidos, manipulados, beneficiados, processados, fracionados, industrializados, conservados, acondicionados, rotulados, armazenados, distribuídos ou expedidos matérias-primas ou produtos de origem animal; e

III – que expedirem ou transportarem matérias-primas ou produtos de origem animal.

**Parágrafo único.** A responsabilidade a que se refere o **caput** abrange as infrações cometidas por quaisquer empregados ou prepostos das pessoas físicas ou jurídicas que exerçam atividades industriais e comerciais de produtos de origem animal ou de matérias-primas.

**Art. 37** – As penalidades referidas previstas nesta Resolução serão aplicadas sem prejuízo de outras que por lei possam ser impostas por autoridades de saúde pública ou de defesa do consumidor e da responsabilização criminal, se for o caso.

## Seção II

### Da Tipologia, Graduação e Caracterização das Infrações e Respectivas Penalidades

**Art. 38** – Os responsáveis pela infração das disposições da legislação de inspeção e fiscalização industrial e sanitária dos produtos e subprodutos de origem animal serão punidos, alternativa ou cumulativamente, com as seguintes penalidades ou ações fiscais:

- I – advertência;
- II – pena educativa,
- III – apreensão do produto, utensílio, equipamento, máquina, ferramenta ou recipiente;
- IV – inutilização do produto, utensílio, equipamento ou recipiente;
- V – interdição do produto, utensílio, equipamento, máquina, ferramenta, recipiente, ambiente, condição e processo de trabalho;
- VI – suspensão da fabricação de produto;
- VII – interdição parcial ou total do estabelecimento, seção ou veículo, ambiente, condição e processo de trabalho, máquina, equipamento e ferramenta;
- VIII – encaminhamento de processo para o órgão competente, com a recomendação de cancelamento de autorização de funcionamento e/ou autorização especial de funcionamento;
- IX – cassação do registro ou da licença, suspensão, impedimento ou interdição temporária ou definitiva do estabelecimento.
- X – multa.

**Art. 39** – Nos casos em que fique evidenciada a inexistência de dolo ou má-fé, e tratar-se de infrator primário, o SIM CISPAP poderá aplicar a sanção de advertência e orientar o proprietário ou o responsável pelo estabelecimento, para que cumpra e faça cumprir integralmente as normas legais vigentes.

**Art. 40** – A pena educativa será aplicada sempre que as infrações forem por falta de treinamento, divulgação ou informação inadequada e não coloque em risco a saúde do consumidor, primário ou não, e consiste:

- I – na divulgação, as expensas do infrator, de medidas adotadas para sanar os prejuízos provocados pela infração, com vistas a esclarecer o consumidor do produto e será quando da ocorrência de publicidade enganosa ou abusiva;
- II – no treinamento dos dirigentes técnicos e dos empregados, as expensas do estabelecimento;
- III – na veiculação, pelo estabelecimento, das mensagens expedidas pelo SIM CISPAP acerca do tema objeto da sanção, as expensas do infrator;

**Art. 41** – Consideram-se impróprios para o consumo humano, na forma em que se apresentam, no todo ou em parte, as matérias-primas ou os produtos de origem animal que:

- I – apresentem-se alterados;
- II – apresentem-se adulterados;

III – apresentem-se danificados por umidade ou fermentação, rançosos, com características físicas ou sensoriais anormais, contendo quaisquer sujidades ou que demonstrem pouco cuidado na manipulação, na elaboração, na conservação ou no acondicionamento;

IV – contenham substâncias ou contaminantes que não possuam limite estabelecido em legislação, mas que possam prejudicar a saúde do consumidor;

V – contenham substâncias tóxicas ou compostos radioativos em níveis acima dos limites permitidos em legislação específica;

VI – contenham microrganismos patogênicos em níveis acima dos limites permitidos neste Decreto, em normas complementares e em legislação específica;

VII – revelem-se inadequados aos fins a que se destinam;

VIII – sejam obtidos de animais que estejam sendo submetidos a tratamento com produtos de uso veterinário durante o período de carência recomendado pelo fabricante;

IX – sejam obtidos de animais que receberam alimentos ou produtos de uso veterinário que possam prejudicar a qualidade do produto;

X – apresentem embalagens estufadas;

XI – apresentem embalagens defeituosas, com seu conteúdo exposto à contaminação e à deterioração;

XII – estejam com o prazo de validade expirado; XV – não possuam procedência conhecida; ou

XIII – não estejam claramente identificados como oriundos de estabelecimento sob inspeção sanitária.

**Parágrafo único.** As despesas decorrentes da apreensão e/ou inutilização de produto e matéria prima de origem animal, serão custeadas pelo respectivo proprietário.

**Art. 42** – Para efeito das infrações previstas nesta Resolução, as matérias-primas e os produtos podem ser considerados alterados ou adulterados.

§ 1º São considerados alterados as matérias-primas ou os produtos que não apresentem condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim a que se destinam e incorrem em risco à saúde pública.

§ 2º São considerados adulterados as matérias-primas ou os produtos de origem animal:

I – fraudados:

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 e não atendem ao disposto na legislação específica;

b) as matérias-primas e os produtos com adição de ingredientes, de aditivos, de coadjuvantes de tecnologia ou de substâncias com o objetivo de dissimular ou de ocultar alterações, deficiências de qualidade da matéria-prima ou defeitos na elaboração do produto;

c) as matérias-primas e os produtos elaborados com adição de ingredientes, de aditivos, de coadjuvantes de tecnologia ou de substâncias com o objetivo de aumentar o volume ou o peso do produto; ou

d) as matérias-primas e os produtos elaborados ou comercializados em desacordo com a tecnologia ou o processo de fabricação estabelecido em normas complementares ou em

desacordo com o processo de fabricação registrado, mediante supressão, abreviação ou substituição de etapas essenciais para qualidade ou identidade do produto; ou

II – falsificados:

a) as matérias-primas e os produtos em que tenham sido utilizadas denominações diferentes das previstas nesta Resolução, em normas complementares ou no registro de produtos junto ao SIM CISPAPAR;

b) as matérias-primas e os produtos que tenham sido elaborados, fracionados ou reembalados, expostos ou não ao consumo, com a aparência e as características gerais de outro produto registrado junto ao SIM CISPAPAR e que se denominem como este, sem que o seja;

§ 3º Todo produto de origem animal exposto à venda nos municípios participantes do Programa sem identificação ou meio que permita verificar sua verdadeira procedência em relação ao estabelecimento de origem, localização e empresa responsável, será considerado produzido no município e como tal sujeito às exigências e penalidades previstas nesta Resolução.

**Art. 43** – A interdição de utensílio, equipamento, máquina, ferramenta, recipiente, ambiente e processo de trabalho e a apreensão de produtos e matérias primas serão feitas sempre que necessário visando à garantia da saúde pública.

§ 1º A interdição e a suspensão poderão ser revogadas após atendidas as exigências que a motivaram.

§ 2º Se a interdição total do estabelecimento ultrapassar 01 (um) ano será cancelado o título de registro ou de relacionamento.

§ 3º Ocorrendo a apreensão de produtos e matérias primas, o proprietário ou responsável pelo estabelecimento será nomeado fiel depositário do produto, cabendo-lhe a obrigação de zelar pela sua adequada conservação.

**Art. 44** – Independentemente de qualquer outra pena que couber, serão adotados os seguintes critérios:

I – nos casos de apreensão, após reinspeção completa, as matérias-primas e os produtos podem ser condenados ou pode ser autorizado o seu aproveitamento condicional para a alimentação humana, conforme disposto em normas complementares; e

II – nos casos de condenação, pode ser permitido o aproveitamento das matérias-primas e dos produtos para fins não comestíveis.

**Art. 45** – O registro ou relacionamento do estabelecimento poderá ser cancelado mediante proposição da sanção de cassação de registro ou do relacionamento do estabelecimento pelo SIM CISPAPAR, instruída no processo de apuração da infração, com documentação comprobatória e histórico detalhado de todas as infrações transitadas em julgado, de forma a caracterizar a reincidência na prática em infrações graduadas como gravíssimas ou na reincidência em infrações tenham sido a interdição do estabelecimento ou a suspensão das atividades.

**Art. 46** – A aplicação de multa, em nenhuma hipótese, isenta o infrator da apreensão e condenação do produto e nem da responsabilidade cível e penal.

**Art. 47** – Constituem infrações ao disposto nesta Resolução, além de outras previstas:

I – construir, ampliar ou reformar instalações sem a prévia aprovação do SIM;

II – não realizar as transferências de responsabilidade ou deixar de notificar o comprador, o locatário ou o arrendatário sobre esta exigência legal, por ocasião da venda, da locação ou do arrendamento;

III – utilizar rótulo que não atende ao disposto na legislação aplicável específica;

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

V – ultrapassar a capacidade máxima de abate, de industrialização, de beneficiamento ou de armazenagem;

VI – desobedecer ou inobservar os preceitos de bem-estar animal dispostos neste Regulamento e em normas complementares referentes aos produtos de origem animal;

VII – elaborar produtos que não possuam processos de fabricação, de formulação e de composição registrados no SIM;

VIII – expedir produtos sem rótulos ou cujos rótulos não tenham sido registrados no SIM;

IX – desobedecer ou inobservar as exigências sanitárias relativas ao funcionamento e à higiene das instalações, dos equipamentos, dos utensílios e dos trabalhos de manipulação e de preparo de matérias-primas e de produtos;

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

XI – receber, utilizar, transportar, armazenar ou expedir matéria-prima, ingrediente ou produto desprovido da comprovação de sua procedência;

XII – utilizar processo, substância, ingredientes ou aditivos que não atendem ao disposto na legislação específica;

XIII – não cumprir os prazos previstos em seus programas de autocontrole e nos documentos expedidos em resposta ao SIM, relativos a planos de ação, fiscalizações, autuações, intimações ou notificações;

XIV – adquirir, manipular, expedir ou distribuir produtos de origem animal oriundos de estabelecimento não registrado ou relacionado nos Serviços de Inspeção Municipal, Estadual ou Federal ou que não conste no cadastro geral do Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal;

XV – expedir ou distribuir produtos falsamente oriundos de um estabelecimento;

XVI – elaborar produtos que não atendem ao disposto na legislação específica ou em desacordo com os processos de fabricação, de formulação e de composição registrados pelo SIM;

XVII – prestar ou apresentar informações, declarações ou documentos falsos ou inexatos perante o órgão fiscalizador, referentes à quantidade, à qualidade e à procedência das matérias-primas, dos ingredientes e dos produtos ou sonegar qualquer informação que, direta ou indiretamente, interesse ao SIM e ao consumidor;

XVIII – fraudar registros sujeitos à verificação pelo SIM;

XIX – ceder ou utilizar de forma irregular lacres, carimbos oficiais, rótulos e embalagens;

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

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

XXII – utilizar produtos com prazo de validade vencida, apor aos produtos novas datas depois de expirado o prazo ou apor data posterior à data de fabricação do produto;

XXIII – embaraçar a ação de servidor do SIM no exercício de suas funções, visando dificultar, retardar, impedir, restringir ou burlar os trabalhos de fiscalização;

XXIV – desacatar, intimidar, ameaçar, agredir ou tentar subornar servidor do SIM;

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

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

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

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

XXIX – fraudar documentos oficiais;

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

**Art. 48** – Para fins de aplicação da sanção de multa de que trata o inciso X do Art. 38 e cálculo do valor de Multa Base (MB), são consideradas:

I – infrações leves: as compreendidas nos incs. I a VI do art. 47, com MB de 110 (cento e dez) UFEMG (Unidade Fiscal do Estado de Minas Gerais);

II – infrações graves: as compreendidas nos incs. VII a XIX do art. 47, com MB de 275 (duzentos e setenta e cinco) UFEMG (Unidade Fiscal do Estado de Minas Gerais);

III – infrações gravíssimas: as compreendidas nos incs. XX a XXX do art. 47, com MB de 550 (quinhentos e cinquenta) UFEMG (Unidade Fiscal do Estado de Minas Gerais).

**Art. 49** – Quando a mesma infração for objeto de enquadramento em mais de um dispositivo desta Resolução, prevalece para efeito de punição o enquadramento mais específico em relação ao mais genérico.

**Art. 50** – O Índice circunstancial (IC) será a multiplicação dos índices das circunstâncias agravantes e atenuantes observadas.

§ 1º São circunstâncias atenuantes e seus respectivos Índices Circunstanciais:

I – a ação do infrator não ter sido fundamental para a consecução do fato ou ter sido cometida acidentalmente: IC = 0,25;

II – o infrator reparar ou minorar as consequências do ato lesivo, tão logo notificado pela inspeção: IC = 0,25;

III – a infração cometida configurar-se como sem dolo ou má-fé: IC = 0,5;

IV – o infrator enquadrar-se nas exigências deste regulamento para ser considerado estabelecimento agroindustrial de pequeno porte: IC = 0,5;

V – ser o infrator primário: IC = 0,5;

VI – a infração não acarretar vantagem econômica para o infrator: IC = 0,5;

VII – a infração não afetar a qualidade do produto: IC = 0,5.

§ 2º São circunstâncias agravantes e seus respectivos Índices Circunstanciais:

I – ser o infrator reincidente: IC = 2,0;

II – o infrator ter cometido a infração com vistas à obtenção de qualquer tipo de vantagem: IC = 2,0;

III – o infrator ter coagido outrem para a execução material da infração: IC = 2,0;

IV – o infrator deixar de tomar providências para evitar o ato, mesmo tendo conhecimento de sua lesividade para a saúde pública: IC = 2,0;

V – o infrator ter colocado obstáculo ou embaraço à ação da fiscalização ou à inspeção: IC = 2,0;

VI – o infrator ter agido com dolo ou má-fé: IC = 2,5.

§ 3º Havendo concurso de circunstâncias atenuantes e agravantes, a autoridade sanitária, utilizará todos os IC's para o cálculo do valor da multa.

§ 4º Considera-se reincidência a prática de uma mesma infração no período de 24 (vinte e quatro) meses ou infrações diferentes no período de 12 (doze) meses.

**Art. 51** – O Índice de metragem (IM) será definido segundo o tamanho, em área útil, do estabelecimento, conforme planta/croqui aprovado pelo SIM, sendo:

I – estabelecimento até 100,00 m<sup>2</sup>: IM = 1,0;

II – estabelecimento de 100,01 a 250,00 m<sup>2</sup>: IM 1,5;

III – estabelecimento de 250,01 a 500,00 m<sup>2</sup>: IM 2,0;

IV – estabelecimento acima de 500,01 m<sup>2</sup>: IM 2,5.

**Art. 52** – O Índice de Tipo de Estabelecimento (ITE) será estabelecido conforme a classificação do mesmo no SIM sendo:

I – abatedouros frigoríficos e abatedouros frigoríficos de pescado: ITE = 2,0;

II – unidades de beneficiamento de carne e produtos cárneos e unidades de beneficiamento de pescado e produtos de pescado: ITE = 1,75;

III – estabelecimentos de leite e derivados: ITE = 1,75;

IV – estabelecimentos de ovos e derivados: ITE = 1,5;

V – estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados: ITE = 1,25.

**Art. 53** – O Valor da Multa (VM) será calculado através da multiplicação da Multa Base (MB) com os índices circunstanciais (IC), de metragem (IM) e de classificação do tipo de estabelecimento (ITE), onde:  $VM = MB \times IM \times IC \times ITE$ .

## CAPÍTULO V

### PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS

#### Seção I

#### Da Caracterização Básica do Processo

**Art. 54** – O descumprimento às disposições deste Regulamento e às normas complementares será apurado em processo administrativo devidamente instruído, iniciado com a lavratura do auto de infração.

**Parágrafo único.** O auto de infração será lavrado pelo servidor do SIM que houver constatado a infração, no próprio estabelecimento ou na sede do SIM.

**Art. 55** – O os modelos de auto de infração, relatórios de julgamento em primeira e segunda instância e do termo de advertência encontram-se anexos a esta Resolução.

## **Subseção I**

### **Termo de Inspeção**

**Art. 56** – Em toda ação realizada nos estabelecimentos sujeitos a inspeção pelo SIM CISPAPAR será lavrado o Termo de Inspeção pelo agente de inspeção ou outro técnico responsável perante o SIM CISPAPAR.

**Art. 57** – O Termo de Inspeção será expedido durante a ação realizada *in loco* no estabelecimento.

**Art. 58** – O Termo de Inspeção será lavrado em 2 (duas) vias, destinando-se a primeira ao estabelecimento inspecionado e conterà no mínimo os dados abaixo:

I – a identificação do estabelecimento, especificando:

- a) razão social e CNPJ, quando se tratar de pessoa jurídica;
- b) nome do produtor e CPF, quando se tratar de produtor rural;
- c) classificação e número de registro junto ao SIM CISPAPAR.

II – O motivo da inspeção, podendo ser:

a) inspeção prévia: realizada após recebimento da solicitação de registro/relacionamento ao SIM CISPAPAR com a finalidade de verificar a viabilidade de registro ou relacionamento em estabelecimento projetado ou instalado;

b) inspeção permanente: compreendendo a inspeção *ante mortem* e *post mortem* e as verificações oficiais dos autocontroles;

c) inspeção periódica: inspeções com periodicidade definida conforme o risco do estabelecimento/produto, compreendendo a verificação oficial dos autocontroles;

d) inspeção de supervisão: avaliação mais detalhada, realizada por técnico indicado pelo coordenador do SIM CISPAPAR ou autoridade superior, objetivando verificar a efetividade das ações realizadas durante as inspeções periódicas.

III – data e hora do início e final da inspeção;

IV – indicação dos Relatórios de Não Conformidade (RNC), Autos de Infração e outros documentos que foram emitidos;

V – nome, matrícula e cargo legíveis dos servidores responsáveis pela inspeção e sua assinatura;

VI – nome, identificação e assinatura do proprietário ou, na sua ausência, de seu representante legal ou preposto que estiver no local da inspeção no momento de sua realização;

VII – em caso de sua impossibilidade ou recusa do contribuinte identificado conforme inc. VI deste artigo, a autoridade inspetora apontará o motivo da consignação desta circunstância, com a assinatura de 2 (duas) testemunhas, quando possível.

§ 1º O agente inspetor que realizar a inspeção prévia emitirá um parecer ao Coordenador do SIM CISPAP, e em caso de indeferimento, através de relatório circunstanciado.

§ 2º As planilhas de controle do processo utilizadas quando das inspeções permanente serão definidas em normas complementares.

§ 3º As planilhas de verificação oficial dos autocontroles serão preenchidas durante a inspeção pelos agentes de inspeção e sempre que possível, pelo veterinário oficial.

## Subseção II

### Relatório de Não Conformidade

**Art. 59** – O Relatório de Não Conformidade (RNC) será lavrado pela autoridade inspetora oficial sempre que detectado um desvio conforme os padrões aprovados pelo SIM CISPAP e demais disposições da legislação pertinente para inspeção e fiscalização industrial e sanitária dos produtos e subprodutos de origem animal.

§ 1º Poderá ser lavrado apenas 1 (um) RNC, a critério do agente inspetor, quando os desvios referirem ao mesmo elemento de inspeção e forem detectados em horários próximos.

§ 2º Caso o desvio observado se constitua infração a esta Resolução ou a outras normas pertinentes, poderá, além do RNC será lavrado o respectivo Auto de infração.

**Art. 60** – O RNC será lavrado em 2 (duas) vias, *in loco*, durante a inspeção, destinando-se a 1ª (primeira) ao estabelecimento inspecionado, e conterà, no mínimo, os dados abaixo:

I – o número do RNC, que será composto da seguinte forma: número de registro no SIM CISPAP, barra; data com a sequência de dia, mês e ano, barra; número sequencial do RNC emitido no dia para o estabelecimento;

II – a identificação do estabelecimento, especificando:

a) razão social e CNPJ, quando se tratar de pessoa jurídica;

b) nome do produtor e número do CPF quando se tratar de produtor rural;

III – data e hora que se detectou o desvio;

IV – os elementos de inspeção que estão sendo executados em desacordo com os programas de autocontrole propostos pelo estabelecimento;

V – a ação fiscal realizada no momento da inspeção;

VI – prazo para a chegada ao SIM CISPAP da resposta do estabelecimento;

VII – nome, matrícula e cargo legíveis dos servidores responsáveis pela lavratura do RNC e sua assinatura;

§ 1º O plano de ação com a resposta do estabelecimento deverá conter no mínimo:

a) identificação pela empresa do item violado do programa de autocontrole do estabelecimento;

b) as ações corretivas imediatas ou paliativas tomadas pelo estabelecimento para evitar que o desvio cause danos aos produtos ou ao meio ambiente;

c) as ações preventivas planejadas para sanar as causas do desvio e evitar que o mesmo se repita, citando tempo necessário para sua realização;

d) data da resposta da empresa;

e) identificação do responsável pela resposta da empresa, com nome e cargo ou função do mesmo no estabelecimento.

§2º Após receber o plano de ação, o SIM CISPAP irá registrar no plano de ação:

a) data do recebimento da resposta pelo SIM CISPAP, com identificação legível do funcionário que a recebeu;

b) parecer (favorável ou desfavorável) a respeito das ações propostas pelo estabelecimento;

c) – verificação pelo SIM CISPAP da execução das ações corretivas propostas pelo estabelecimento, realizada preferencialmente por pelo menos 1 (um) agente responsável pela lavratura do RNC; contendo no mínimo:

d) data da verificação;

e) assinatura dos agentes responsáveis pela verificação;

f) quando a verificação constatar que as ações corretivas propostas não foram realizadas será lavrado o novo RNC ou Auto de Infração em conformidade com o disposto nesta Resolução.

### **Subseção III**

#### **Auto de Infração**

**Art. 61** - O auto de infração (ANEXO II) será lavrado pela autoridade inspetora no próprio estabelecimento, ou na sede do SIM CISPAP, durante ou em até 2 (dois) dias úteis após a inspeção, em 2 (duas) vias, sendo a primeira destinada ao infrator, a segunda para informação do processo administrativo, e conterá, no mínimo, os seguintes dados:

I - número identificador do Auto de Infração, que será composto da seguinte forma: número da matrícula da autoridade inspetora, barra, número sequencial do Auto de Infração emitido pela autoridade inspetora;

II - a identificação do estabelecimento, especificando:

a) razão social e CNPJ, quando se tratar de pessoa jurídica;

b) nome do produtor e CPF, quando se tratar de produtor rural;

c) classificação e número de registro junto ao SIM CISPAP.

III - cópia do RNC onde se identifica o desvio ou a não conformidade, quando aplicável;

IV - descrição da disposição legal ou regulamentar transgredida;

V - indicação do dispositivo legal ou regulamentar que cominar a penalidade a que fica sujeito o infrator;

VI - sempre que constatar que a infração coloque em risco a saúde da população o agente inspetor ordenará as medidas cautelares cabíveis;

VII - data da lavratura;

VIII - prazo para a defesa ou impugnação;

IX - nome e cargo legíveis da autoridade inspetora atuante e sua assinatura;

X - nome, identificação e assinatura do proprietário ou, na sua ausência, de seu representante legal;

**Art. 62** - O Coordenador do SIM CISPAP ou técnico por ele determinado, antes de processar o Auto de Infração, fará um exame prévio deste, ordenando sua correção, renovação ou retificação, se necessário.

§ 1º As omissões ou incorreções na lavratura do Auto de Infração não acarretarão a sua nulidade caso no processo constarem elementos suficientes à caracterização da infração e à determinação do infrator.

§ 2º O infrator será notificado da correção, renovação ou retificação do Auto de Infração, com as mesmas formalidades da primeira notificação, renovando o prazo para defesa ou impugnação.

**Art. 63** - O infrator será notificado para ciência do auto de infração:

I - pessoalmente, quando o Auto de Infração for lavrado no momento da inspeção;

II - pelo correio ou via postal, com aviso de recebimento.

**Art. 64** - O regular processo administrativo para apuração das infrações às disposições da legislação de inspeção e fiscalização industrial e sanitária dos produtos e subprodutos de origem animal, inicia-se com a lavratura de auto de infração, observando-se os procedimentos e os prazos estabelecidos nesta Resolução, em seus regulamentos ou em legislação específica vigente.

**Art. 65** - Recebendo a defesa ou impugnação ou transcorrido o prazo legal sem a sua apresentação, o Coordenador do SIM CISPAP ou técnico por este determinado providenciará as informações sobre os antecedentes do infrator e poderá solicitar o relatório da autoridade atuante, que deverá ser fornecido no prazo de 5 (cinco) dias úteis.

**Parágrafo único.** O relatório da autoridade inspetora atuante fornecerá e esclarecerá todos os elementos complementares necessários ao julgamento, narrando as circunstâncias do caso e da autuação, as condições e a conduta do infrator em relação à observância das normas sanitárias, seus antecedentes assim como a sua capacidade econômica.

**Art. 66** - Ficam instituídas as seguintes instâncias de julgamento para apuração das infrações:

I - primeira instância: Coordenador Técnico do SIM CISPAP;

II - segunda instância: Junta de Julgamento.

**Parágrafo único.** Todas as decisões dos processos administrativos deverão ser motivadas e fundamentadas.

**Art. 67** - O infrator poderá oferecer defesa ou impugnação do auto de infração, endereçada por escrito ao Coordenador do SIM CISPAP no prazo de até 10 (dez) dias, contados a partir da data da notificação oficial, excluindo-se da contagem o dia do começo e incluindo-se o do vencimento.

§ 1º Após decisão condenatória de 1ª instância, caberá recurso a 2ª instância no prazo de 10 (dez) dias úteis, contados do recebimento da autuação ou publicação.

§ 2º Após o prazo previsto no parágrafo acima, se não houver recurso ou julgar-se procedente a autuação, o Coordenador do SIM CISPAP ordenará a imposição da penalidade adequada.

§ 3º Se sua decisão for favorável ao infrator, o Coordenador do SIM CISPAP, determinará o arquivamento do processo no prazo de até 5 (cinco) dias úteis, informando ao autuado e a autoridade autuante em até 10 (dez) dias úteis.

**Art. 68** - A Junta de Julgamento será composta por 3 (três) membros, indicados por ato do Presidente do CISPAP, devendo ser composta por médicos veterinários, servidores municipais efetivos ou empregados públicos do CISPAP.

§ 1º A Junta de Julgamento, após receber o recurso do infrator, solicitará ao Coordenador do SIM CISPAP as informações sobre os antecedentes do infrator e o relatório da autoridade autuante, que deverá ser fornecido no prazo de até 5 (cinco) dias úteis.

§ 2º Após o recebimento das informações de que trata o parágrafo § 1º, a Junta de Julgamento terá até 20 (vinte) dias úteis para proceder a sua análise e decisão.

§ 3º Após o prazo previsto no parágrafo anterior, se julgar procedente a autuação, a Junta de Julgamento encaminhará a decisão ao Coordenador do SIM CISPAP que arbitrará as penas e multas a serem impostas ao infrator e ordenará a imposição da penalidade adequada.

§ 4º Da decisão da Junta de Julgamento não caberá recurso da autuação.

§ 5º Caso a Junta de Julgamento decida favoravelmente ao infrator, a mesma informará através de ofício ao Coordenador do SIM CISPAP, que no máximo em 5 (cinco) dias úteis, determinará o arquivamento do processo, devendo comunicar o autuado e a autoridade autuante em até 10 (dez) dias úteis sobre o resultado da decisão final.

**Art. 69** - Julgado o recurso, os autos serão devolvidos ao órgão de origem para a execução da decisão final.

**Parágrafo único.** Se a decisão tiver cunho meramente processual de anulação dos atos praticados, o Coordenador do SIM CISPAP renovará os procedimentos, atendendo às recomendações e às determinações legais.

**Art. 70** - A publicação das decisões proferidas pela instância recursal dar-se-á por meio de afixação na sede administrativa do CISPAP.

**Art. 71** - O SIM CISPAP manterá registro de todos os processos em que haja ou não decisão condenatória definitiva, tendo em vista as informações de antecedentes, nos julgamentos.

**Art. 72** - As infrações às disposições legais e regulamentares relativas à inspeção e fiscalização industrial e sanitária dos produtos e subprodutos de origem animal prescrevem em 5 (cinco) anos.

**Parágrafo único.** A prescrição interrompe-se pela notificação ou outro ato formal da autoridade competente que objetive a sua apuração e consequente imposição de pena.

#### **Subseção IV**

#### **Termos de Julgamento**

**Art. 73** - Os Termos de Julgamento em 1ª e 2ª instância (ANEXOS III e IV) serão lavrados pela autoridade inspetora autuante, nos termos da decisão condenatória, em 2 (duas) vias, destinando-se a primeira ao infrator, e conterà:

I – O número do processo administrativo;

II - a razão social, quando se tratar de pessoa jurídica ou nome do produtor, quando se tratar de produtor rural;

III - número de registro junto ao SIM CISPAR;

IV - a descrição do ato ou fato constitutivo da infração e o local onde ocorreu;

V - a base legal para a autuação;

VI – os dispositivos legais infringidos;

VII – o histórico do autuado;

VIII – o resumo da defesa ou recurso apresentado pelo autuado;

IX – a conclusão do julgador;

X – a sanção a ser imposta;

XI – o local e data do julgamento, e a identificação da autoridade autuante.

**Art. 74** - O Termo de Julgamento será enviado ao autuado juntamente com ofício que indicará:

I - o valor da penalidade pecuniária, arbitrada pelo Coordenador do SIM CISPAR;

II - o prazo para pagamento de 30 (trinta) dias a contar da notificação, sob pena de inscrição em dívida ativa e cobrança judicial;

III - informação de que se o infrator efetuar o pagamento no prazo de 20 (vinte) dias, contados da notificação, com desistência tácita do recurso, terá desconto de 20% (vinte por cento) no valor da multa;

IV - as instruções para o recolhimento da multa.

### **CAPÍTULO VI – DO FUNDO REGIONAL DE INSPEÇÃO SANITÁRIA**

**Art. 75** - Fica criado o Fundo Regional de Inspeção Sanitária, de natureza contábil, com o objetivo de centralizar e gerenciar recursos orçamentários para o programa Serviço de Inspeção Municipal – SIM CISPAR.

**Art. 76** - O Fundo Regional de Inspeção Sanitária é constituído por:

I - dotações relativas ao Contrato de Programa do SIM CISPAR;

II - recursos financeiros oriundos da União, do Estado e dos Municípios, repassados diretamente ou através de contrato de programa, termo de cooperação, convênio ou instrumento congênere;

III - contribuições e doações de pessoas físicas ou jurídicas, entidades e organismos de cooperação nacionais ou internacionais;

IV - receitas operacionais e patrimoniais de operações de crédito realizadas com recursos do Fundo;

V - receitas de taxas, tarifas e preços públicos relativos ao Serviço de Inspeção Municipal – SIM CISPAPAR;

VI - receitas advindas de multas aplicadas pelo SIM CISPAPAR ou destinadas ao Fundo por outros órgãos de fiscalização;

VII - valores previstos em TAC – Termo de Ajustamento de Conduta.

§ 1º As receitas descritas neste artigo serão depositadas, obrigatoriamente, em conta especial a ser aberta e mantida em estabelecimento de crédito;

§ 2º Quando não estiverem sendo utilizados nas finalidades próprias, os recursos do Fundo poderão ser aplicados em conta remunerada, objetivando o aumento das receitas do Fundo, cujos resultados a ele reverterão.

§ 3º As aplicações dos recursos do Fundo serão previamente aprovadas pelo Conselho do Fundo Regional de Inspeção Sanitária.

§ 4º Os recursos do Fundo deverão ser aplicados para manter o SIM CISPAPAR, expandir e melhorar os serviços.

## **CAPÍTULO VII – DO CONSELHO DO FUNDO REGIONAL DE INSPEÇÃO SANITÁRIA**

**Art. 77** - Fica criado o Conselho do Fundo Regional de Inspeção Sanitária, com caráter deliberativo, consultivo e de assessoramento técnico, vinculado ao CISPAPAR, ao qual compete:

I - garantir a gestão democrática e a participação popular na proposição de diretrizes destinadas ao planejamento e à aplicação dos recursos destinados ao SIM CISPAPAR;

II - acompanhar a elaboração e a implementação da regulamentação do SIM CISPAPAR;

III - acompanhar a gestão financeira do SIM CISPAPAR;

IV - propor, anualmente, para exame da Secretaria Executiva do CISPAPAR, as diretrizes, prioridades e programas de alocação de recursos;

V - convocar audiências públicas para apresentar, debater e propor as diretrizes, prioridades e programas relativos ao SIM CISPAPAR;

VI - acompanhar a aplicação de recursos e avaliar, anualmente, a eficácia dos programas desenvolvidos pelo SIM CISPAP;

VII - elaborar, aprovar e modificar seu Regimento Interno.

VIII - estimular o crescimento e desenvolvimento de agroindústrias com atividades nos municípios consorciados;

IX - instituir, quando julgar necessário, câmaras técnicas e grupos temáticos, para realização de estudos, pareceres e análises de matérias específicas, objetivando subsidiar suas decisões.

**Art. 78** - O Conselho do Fundo Regional de Inspeção Sanitária será composto de 07 (sete) membros e respectivos suplentes, com representação paritária da sociedade civil e do Poder Público.

I - Presidente do Conselho: Coordenador do SIM CISPAP;

II - Representantes da Sociedade Civil:

a) 01 representante de entidades de fomento ao empreendedorismo e desenvolvimento sustentável;

b) 02 representantes de estabelecimentos industriais;

III - Representantes Governamentais:

a) 01 representante da SEAPA – Secretaria de Estado de Agricultura, Pecuária e Abastecimento, do IMA – Instituto Mineiro de Agropecuária ou da EMATER – Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Estado de Minas Gerais;

b) 02 representantes dos órgãos executivos municipais relativos à agropecuária, de Municípios consorciados que aderirem a este Programa;

§ 1º Os conselheiros indicados nos incisos II e III terão mandato de 2 (dois) anos, podendo ser reconduzidos por igual período.

§ 2º A função de conselheiro é considerada prestação de serviço público relevante e não será renumerada.

§ 3º Para a escolha da primeira composição do Conselho, será feita uma reunião pública, com divulgação da convocação para participação das entidades indicadas.

§ 4º Nessa mesma reunião, deverão ser definidos os critérios para as escolhas e, em seguida, procedida a eleição dos representantes previstos no inciso II do caput deste artigo.

§ 5º Os Prefeitos dos Municípios consorciados que aderirem a este Programa farão a indicação de um representante e de um suplente por ofício dirigido à Secretaria Executiva do Consórcio

§ 6º Os membros serão empossados por ato da Secretaria Executiva.

§ 7º Haverá, para cada membro do Conselho, um suplente, pertencente ao mesmo órgão, entidade ou segmento do titular.

§ 8º As entidades e segmentos da sociedade civil deverão indicar seus representantes e suplentes, com antecedência de 30 (trinta) dias, antes do término do mandato do Conselho/conselheiros.

**Art. 79** - As decisões do Conselho serão tomadas com a presença da maioria dos seus membros, observado o quórum de maioria absoluta para a sua instalação, tendo o Presidente o voto de desempate.

**Art. 80** - O Conselho terá reuniões ordinárias trimestrais e poderá reunir-se, extraordinariamente por convocação da Secretaria Executiva.

§ 1º A convocação será precedida da divulgação da pauta.

§ 2º As sessões do Conselho são públicas e seus atos amplamente divulgados.

**Art. 81** - O não comparecimento a 2 (duas) reuniões consecutivas ou a 3 (três) alternadas durante o período de 12 (doze) meses implica em desligamento automático do membro do Conselho, devendo haver sua substituição.

**Art. 82** - O Conselho elaborará seu Regimento Interno, que regerá o funcionamento das reuniões e disporá sobre a operacionalidade das suas decisões.

## **CAPÍTULO VIII – DAS DISPOSIÇÕES FINAIS**

**Art. 83** - Será criado um sistema único de informações sobre todo o trabalho e procedimentos de inspeção e de fiscalização sanitária, gerando registros auditáveis.

**Art. 84** – Revoga-se a Resolução Nº 02 de 24 de setembro de 2021.

**Art. 85** - Esta Resolução entra em vigor na data de sua publicação.

Patos de Minas, 27 de janeiro de 2023 .

Rhenys da Silva Cambraia  
Presidente do CIPAR

## ANEXO I

### Serviço de Inspeção Municipal - SIM

#### Check List de Rotulagem

<b>Produto:</b>	
<b>Nº de registro no SIM:</b>	<b>Nº de registro do produto:</b>

Forma de preenchimento: C = Conforme, NC = Não Conforme, NA = Não de aplica

#### 1 - IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO

1.1	Razão Social ou Nome do Produtor
1.2	Endereço completo incluindo CEP
1.3	Classificação do estabelecimento no SIR
1.4	CNPJ ou CPF
1.5	Marca
1.6	Autorização para uso da marca (no caso de terceirização)
1.7	Expressão "INDÚSTRIA BRASILEIRA" em caixa alta
1.8	"Fabricado por" ou expressões equivalentes
1.9	Telefone de contato
1.10	Número da Inscrição Estadual
1.11	Queijo Minas Artesanal: Microrregião de origem em caixa alta (Decreto 42.645/2002)

#### 2 - DENOMINAÇÃO DE VENDA DO PRODUTO

2.1	Denominação de venda de acordo com RTIQ ou Portaria 744/2023 do MAPA
2.2	Nome regional entre parênteses após a denominação de venda
2.3	Forma de apresentação do produto na embalagem (Fatiado, Picado, Moído, etc.)
2.4	Denominação de venda no painel principal
2.5	Em destaque (igual a maior fonte do rótulo e no mínimo 1/3 do tamanho da marca)
2.6	Em caracteres destacados uniformes em forma e cor sem intercalações de desenhos ou outros dizeres.
2.7	Expressão "Tipo" quando aplicável (RDC 123/2004 ANVISA)

#### 3 - LISTA DE INGREDIENTES

3.1	Ingredientes permitidos no RTIQ
3.2	Ingredientes em ordem decrescente de proporção
3.3	Água declarada como ingrediente e com percentual descrito na lista de ingredientes (Art. 456 RIISPOA)
3.4	Aditivos em ordem decrescente e após os ingredientes
3.5	Aditivos com descrição de função, nome completo e INS
3.6	Aditivos com concentração dentro dos limites permitidos (RDC 272/2019 e RTIQ)
3.7	Limite máximo para Nitrito e Nitrato combinados (Circular 002/2006 MAPA)
3.8	Corante Tartazina descrito por extenso (RDC 340/2002 ANVISA)
3.9	Descrição de substâncias alergênicas (RDC 26/2015)

#### 4 - CONTEÚDO (VOLUME)

4.1	No painel principal em contraste com o fundo
4.2	Tamanho dos caracteres de acordo com o volume do produto ou área do rótulo (Portaria INMETRO 157/2002)
4.3	Precedido das expressões Peso líquido, Conteúdo líquido, etc. (Portaria INMETRO 157/2002)
4.4	Queijos sem peso padronizado: "Deve ser pesado na presença do consumidor", e peso da embalagem (Portaria INMETRO 25/1986)
4.5	Peso da embalagem para produtos de peso variável
4.6	Carne moída para varejo conteúdo máximo 1kg. Para venda institucional poderão ser admitidas embalagens superiores a 1 Kg, sendo que a espessura deve ser igual ou menor a 15 cm e constar a seguinte frase: proibida a venda no varejo (Portaria 664/2022 MAPA)
4.7	Produtos com conteúdo padronizado (filé de pescado congelado, leite líquido e manteiga (Portaria 153/08 INMETRO)

#### 5 - CONSERVAÇÃO DO PRODUTO

5.1	Temperatura de conservação
5.2	Tabela de conservação doméstica para congelados
5.3	Prazo de validade e temperatura de conservação após abertura da embalagem (RDC 259/2002 ANVISA)

#### 6 - DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E LOTE

6.1	Data de fabricação
6.2	Data de embalagem (frango; cortes de frango, bovino e suíno; miúdos de bovino e suíno; ovos de codorna, pescado e mel)
6.3	Envasado em (mel e leite)
6.4	Data da produção (etiqueta para carcaça)
6.5	Prazo de validade
6.6	Lote

#### 7 - IDENTIFICAÇÃO DE REGISTRO NO SIM (Resolução CISPAP 001/2021)

7.1	Carimbo conforme modelo oficial do SIM
7.2	Tamanho do carimbo de acordo com a área do rótulo
7.3	Expressão de registro do rótulo "REGISTRO SIM ...../....." em caixa alta fonte Arial

#### 8 - ROTULAGEM PARA VENDA NOS MUNICÍPIOS INTEGRANTES DO CISPAP (IN 29/2020 MAPA)

8.1	Sigla CISPAP-MG abaixo do selo de inspeção
8.2	CNPJ e endereço do consórcio
8.3	Data de cadastro do CISPAP junto ao MAPA
8.4	Código de barras do produto
8.5	Relação dos municípios consorciados ou endereço do CISPAP na rede mundial de computadores

#### 9 - INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

9.1	Declaração do valor energético em KJ e Kcal e nutrientes obrigatórios (proteínas, carboidratos, gorduras e fibra alimentar em gramas e sódio em miligramas) RDC 360/2003 ANVISA
9.2	Uso da tabela nutricional simplificada para quantidades não significativas
9.3	Informação de porção e medida caseira (IN 75/2020 MAPA e RDC 359/2003 ANVISA)
9.4	Informação nutricional complementar (Baixo teor de ..., Fonte de ..., etc.) RDC 54/2012 ANVISA
9.5	Alimentos para dietas com restrição "DIET" (Portaria 29/1998 ANVISA)

#### 10 - DIZERES E/OU INFORMAÇÕES OBRIGATORIAS DO PRODUTO

10.1	"CONTÉM GLÚTEN" ou "NÃO CONTÉM GLÚTEN" em destaque e de fácil leitura (Lei 10.674 de 2003)
10.2	Carnes e miúdos de aves: Instruções de preparo (RDC 13/2001)
10.3	Aves temperadas: Informar percentual de salmoura (IN 89/2003)
10.4	Carne moída: "proibido a venda a varejo" ou < 1kg e "Proibido o fracionamento" (Portaria 664/2022)
10.5	Carne moída: Porcentagem máxima de gordura no painel principal próximo à denominação de venda (Portaria 664/2022)
10.6	Corantes e aromatizantes - (Decreto-lei 986/1969)
10.7	Contém GORDURA VEGETAL (IN 22/2005)
10.8	Alimentos para lactentes e primeira infância: Avisos (Lei 11.265/2006)
10.9	Dizeres obrigatórios bebidas lácteas (IN 16/2005)
10.10	Doce de leite "exclusivo para uso industrial" (Portaria 354/1997)
10.11	Instruções para o descongelamento (IN 22/2005)
10.12	Informações obrigatórias para rótulos de ovos (RDC 35/2009)
10.13	Nomenclatura de ovos (Resolução 1/2003 MAPA)
10.14	Presunto semi-cozido: Informação sobre a forma de consumo (IN 20/2000)
10.15	"Contem Lactose" (Decreto-lei 986/1969)
10.16	Mel: "Este produto não deve ser consumido por crianças menores de um ano de idade" (Art. 460 RIISPOA)
10.17	Quantidade de água adicionada acima de 3% informado no painel principal (Art. 456 RIISPOA)
10.18	"PRODUTO ELABORADO COM LEITE CRU" em caixa alta e negrito no painel principal (Queijo Minas Artesanal) (Decreto 42.645/2002)
10.19	Pescado descongelado: "Descongelado" e "NÃO RECONGELAR" em negrito e caixa alta (Art. 459 RIISPOA)

#### 11 - DIZERES, INFORMAÇÕES E IMAGENS NÃO PERMITIDAS

11.1	Qualquer representação que torne a informação falsa, incorreta ou insuficiente; (IN 22/2005 MAPA)
11.2	Que induza ao erro, confusão ou engano sobre a procedência, qualidade, etc. (IN 22/2005 MAPA)
11.3	Atribuição de efeito não comprovado, propriedades medicinais ou terapêuticas (IN 22/2005 MAPA)
11.4	Destaque a presença ou ausência de componentes intrínsecos ao produto (IN 22/2005 MAPA)
11.5	Alusão à Bandeira Nacional e ou símbolos oficiais
11.6	Informar "IMAGEM MERAMENTE ILUSTRATIVA", quando aplicável
11.7	Alimentos para lactentes e primeira infância (Lei 11.265/2006)

#### 12 - ORTOGRAFIA, UNIDADES DE MEDIDA E TAMANHO DA LETRA

12.1	Ortografia revisada e na língua oficial do país
12.2	Unidades de medidas oficiais (Sistema Internacional de Unidades - SI) - Decreto Legislativo 57/1953
12.3	Tamanho da letra igual ou maior que 1mm (RDC 259/2002 ANVISA)

#### 13 - SOLICITAÇÃO DE REGISTRO E MEMORIAL DESCRITIVO

13.1	Todos os campos obrigatórios preenchidos adequadamente
13.2	A composição do produto está de acordo com o RTIQ
13.3	O processo descrito e informações atendem aos regulamentos oficiais específicos
13.4	Está devidamente autenticado com a assinatura dos responsáveis
13.5	O estabelecimento possui estrutura para fabricar o produto pretendido





## ANEXO II



### SERVIÇO DE INSPEÇÃO

#### **AUTO DE INFRAÇÃO Nº \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_** (matrícula) (sequencial)

Ao(s) \_\_\_\_ dias do mês de \_\_\_\_\_ do ano de \_\_\_\_\_, no município de \_\_\_\_\_, Estado de Minas Gerais, eu \_\_\_\_\_, matrícula \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_ (cargo) do Serviço de Inspeção do Consórcio CISPAP, no exercício da fiscalização de que tratam as Leis Federais 1.283 de 18 de dezembro de 1950, 7.889 de 23 de novembro de 1989 e Lei Municipal nº \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_, constatei que o(a) \_\_\_\_\_, CPF/CNPJ nº \_\_\_\_\_, infringiu o disposto no(s) artigo(s) \_\_\_\_\_, do Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal, aprovado pelo Decreto 9.013 de 29 de março de 2017 e/ou do(s) artigo(s) \_\_\_\_\_ do Decreto Municipal \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_, pela constatação da(s) seguinte(s) irregularidade(s):

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_.

Pelo que, lavrei o presente Auto de Infração em 2 (duas) vias, encaminhando cópia ao infrator, ficando o mesmo ciente de que poderá no prazo de 10 (dez) dias, contados da data do ciente ou do recebimento deste, apresentar defesa escrita, como dispõe o art. nº 344 do Decreto \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_, sob pena do processo tramitar à revelia do autuado.

\_\_\_\_\_  
Autuante

Ciente, recebi a 1ª via em, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_.

Autuado: \_\_\_\_\_  
Assinatura, CI

Testemunha: \_\_\_\_\_

Testemunha: \_\_\_\_\_



### ANEXO III



Serviço de Inspeção

#### RELATÓRIO DE INSTRUÇÃO PARA JULGAMENTO EM 1ª INSTÂNCIA

<b>1. Processo n°:</b>
<b>2. Razão Social ou Nome do Interessado:</b>
<b>3. Número de Registro no SI:</b>
<b>4. Assunto:</b>
<b>5. Dos fatos:</b>
<b>6. Base Legal para a Autuação:</b>
<b>7. Dispositivos Legais Infringidos:</b>
<b>8. Histórico do Autuado:</b>
<b>9. Da defesa:</b>
<b>10. Do mérito:</b>
<b>11. Conclusão:</b>
<b>12. Da Sanção:</b>
<b>13. Local e Data:</b>

**Médico Veterinário Coordenador do SI**  
**Matrícula / CRMV-MG**



## ANEXO IV



Serviço de Inspeção

### RELATÓRIO DE INSTRUÇÃO PARA JULGAMENTO EM 2ª INSTÂNCIA

<b>1. Processo n°:</b>
<b>2. Razão Social ou Nome do Interessado:</b>
<b>3. Número de Registro no SI:</b>
<b>4. Assunto:</b>
<b>5. Dos fatos:</b>
<b>6. Base Legal para a Autuação:</b>
<b>7. Dispositivos Legais Infringidos:</b>
<b>8. Histórico do Autuado:</b>
<b>9. Do recurso:</b>
<b>10. Do mérito:</b>
<b>11. Conclusão:</b>
<b>12. Da Sanção:</b>
<b>13. Local e Data:</b>
<b>14. Junta de julgamento:</b>  <b>Médico Veterinário do SI:</b> <b>Matrícula:</b> <b>CRMV-MG:</b>  <b>Médico Veterinário do SI:</b> <b>Matrícula:</b> <b>CRMV-MG:</b>  <b>Médico Veterinário do SI:</b> <b>Matrícula:</b> <b>CRMV-MG:</b>



## ANEXO V



### Serviço de Inspeção

**Termo de Advertência N°** \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_  
(Seq.) (Matric.) (Ano)

O Coordenador do Serviço de Inspeção do Consórcio CISPAP, usando das prerrogativas que lhe confere o artigo 327, do Decreto n° \_\_\_\_ de \_\_ de \_\_\_\_ de \_\_\_\_, **ADVERTE** o estabelecimento \_\_\_\_\_, estabelecido à \_\_\_\_\_, no município de \_\_\_\_\_ / MG, em virtude da infração do \_\_\_\_\_, ocorrida em \_\_/\_\_/\_\_, quando foi constatado que \_\_\_\_\_, conforme Auto de Infração em anexo.

Fica o infrator ciente de que a reincidência implicará nas penalidades previstas em lei.

Local e data

\_\_\_\_\_  
XXXXXX XXXXXXXXX  
Coordenador do Serviço de Inspeção  
Matrícula \_\_\_\_\_

Ciente em: \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
Assinatura do responsável pela empresa