

X – auditoria: procedimento técnico-administrativo conduzido por Fiscal Agropecuário com formação em Medicina Veterinária, com o objetivo de:

a) apurar o desempenho do serviço de inspeção estadual junto aos estabelecimentos sob inspeção e nas unidades descentralizadas do IMA;

b) avaliar as condições técnicas e higiênico-sanitárias dos estabelecimentos registrados;

c) apurar o desempenho do serviço de inspeção municipal de um único município ou organizado na forma de consórcio intermunicipal;

XI – Boas Práticas de Fabricação – BPF: condições e procedimentos higiênico-sanitários 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;

XII – condenação: destinação dada pela empresa ou pelo serviço oficial às matérias-primas e aos produtos que se apresentarem em desconformidade com a legislação, para elaboração de produtos não comestíveis, assegurada a inocuidade do produto final, quando couber;

XIII – descaracterização: aplicação de procedimento ou processo ao produto ou à matéria-prima de origem animal com o objetivo de torná-lo visualmente impróprio ao consumo humano;

XIV – desnaturação: aplicação de procedimento ou processo ao produto ou à matéria-prima de origem animal, utilizando substância química, com o objetivo de torná-lo visualmente impróprio ao consumo humano;

XV – destinação industrial: destinação dada pelo estabelecimento às matérias-primas e aos produtos, devidamente identificados, que se apresentem em desconformidade com a legislação ou não atendam às especificações previstas em seus programas de autocontrole, para serem submetidos a tratamentos específicos ou para elaboração de outros produtos comestíveis, asseguradas a rastreabilidade, a identidade, a inocuidade e a qualidade do produto final;

XVI – formulação: é a composição do produto, a lista de ingredientes com suas respectivas quantidades e percentuais;

XVII – interdição: resultado de processo administrativo como penalidade de violação da legislação sanitária aplicada a estabelecimento e equipamentos, impedindo o funcionamento total ou parcial de estabelecimento;

XVIII – inutilização: destinação para a destruição, dada pela empresa ou pelo serviço oficial às matérias-primas e aos produtos que se apresentam em desacordo com a legislação;

XIX – matéria-prima: toda substância que, para ser utilizada como alimento, necessita sofrer tratamento ou transformação de natureza física, química ou biológica;

XX – processo de fabricação: o fluxograma de elaboração do produto, a descrição de todas as etapas do processo produtivo, desde a recepção da matéria-prima, incluindo todos os processamentos, com seus respectivos tempos e temperaturas, até a embalagem e expedição do produto final;

XXI – produto de origem animal: matéria de origem animal, elaborada, semielaborada ou bruta, que se destina ao consumo humano ou não;

XXII – 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;

XXIII – programas de autocontrole: programas desenvolvidos, procedimentos descritos, 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 e PPHO ou a programas equivalentes reconhecidos pelo IMA;

XXIV – 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, higiênico-sanitários e tecnológicos;

XXV – rastreabilidade: 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;

XXVI – 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;

XXVII – rótulo ou rotulagem: toda inscrição, legenda, imagem e toda matéria descritiva ou gráfica que esteja escrita, impressa, estampada, gravada, gravada em relevo, litografada ou colada sobre a embalagem ou contentores do produto de origem animal destinado ao comércio, com vistas à identificação;

XXVIII – reinspeção: ato de inspecionar novamente os produtos ou matérias-primas de origem animal nas dependências dos estabelecimentos ou em trânsito;

XXIX – suspensão de atividade: medida cautelar ou aplicação de penalidade que visa a paralisação de alguma atividade isoladamente, da linha de produção, setores ou seções, ou ainda a suspensão total das atividades de elaboração do estabelecimento, quando o produto apresenta irregularidades associadas às atividades de fabricação, ou quando identificado um descumprimento ou inobservância de exigências regulamentares.

CAPÍTULO II DO ÂMBITO DE ATUAÇÃO

Art. 3º – Compete ao Serviço de Inspeção Estadual – SIE do IMA a inspeção e a fiscalização de estabelecimentos de produtos de origem animal que:

I – realizam o comércio intermunicipal;

II – realizam o comércio interestadual, desde que aderidos ao Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal – Sisbi/POA;

III – elaboram produtos artesanais.

Art. 4º – Estão sujeitos à inspeção e à fiscalização previstas neste decreto:

I – os animais destinados ao abate;

II – a carne e seus derivados;

III – o pescado e seus derivados;

IV – os ovos e seus derivados;

V – o leite e seus derivados;

VI – os produtos 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, a expedição e o trânsito de quaisquer matérias-primas e produtos de origem animal.

Art. 5º – A inspeção e a fiscalização de que trata este decreto serão realizadas:

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 neste decreto 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 extraiam 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;

VIII – nos postos de fiscalização do produto em trânsito.

Art. 6º – A execução da inspeção e da fiscalização pelo IMA isenta o estabelecimento de qualquer outra fiscalização industrial ou sanitária federal, estadual ou municipal, para produtos de origem animal.

Art. 7º – A inspeção estadual será instalada em caráter permanente ou periódico.

§ 1º – A inspeção estadual em caráter permanente consiste na presença do serviço oficial de inspeção para a realização dos procedimentos de inspeção e fiscalização *ante mortem* e *post mortem*, durante as operações de abate das diferentes espécies de aqüogue, de caça, de anfíbios e répteis nos estabelecimentos, nos termos do disposto no art. 10.

§ 2º – A inspeção estadual em caráter periódico consiste na presença do serviço oficial de inspeção para a realização dos procedimentos de inspeção e fiscalização nos demais estabelecimentos registrados e nas outras instalações industriais dos estabelecimentos de que trata o § 1º, excetuado o abate.

§ 3º – A frequência de inspeção e a fiscalização de que trata o § 2º será estabelecida em portaria do IMA.

DECRETO Nº 49.030, DE 9 DE MAIO DE 2025.

Dispõe sobre a inspeção e a fiscalização industrial e sanitária de produtos de origem animal.

O GOVERNADOR DO ESTADO DE MINAS GERAIS, no uso de atribuição que lhe confere o inciso VII do art. 90 da Constituição do Estado e tendo em vista o disposto na Lei Federal nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, na Lei Federal nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, na Lei nº 11.812, de 23 de janeiro de 1995, e no Decreto Federal nº 9.013, de 29 de março de 2017,

DECRETA:

CAPÍTULO I DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 1º – Este decreto dispõe sobre a inspeção e a fiscalização industrial e sanitária de produtos de origem animal.

§ 1º – As atividades de que trata o *caput* serão executadas pelo Instituto Mineiro de Agropecuária – IMA, observadas as competências e as normas do Sistema Nacional de Vigilância Sanitária – SNVS e do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – Mapa.

§ 2º – O IMA poderá credenciar pessoas jurídicas ou habilitar pessoas físicas para a prestação de serviços técnicos ou operacionais relacionados às atividades de inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal, com o objetivo de assegurar que os serviços técnicos e operacionais prestados estejam em consonância com o Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária – Suasa, sendo vedado aos credenciados ou habilitados desempenhar atividades próprias da fiscalização agropecuária que exijam o exercício específico de poder de polícia administrativa.

§ 3º – O IMA definirá em portaria os processos de credenciamento de pessoas jurídicas, os serviços cujos credenciamentos serão obrigatoriamente homologados e as regras específicas para homologação.

§ 4º – O IMA definirá em portaria os processos de habilitação de pessoas físicas, observada a competência profissional, de acordo com o conhecimento técnico requerido para a etapa, o procedimento ou o processo para o qual o profissional será habilitado, e as regras específicas para homologação.

Art. 2º – Para fins deste decreto considera-se:

I – estabelecimento de produtos de origem animal sob inspeção estadual: 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 legislação vigente;

II – análise fiscal: análise efetuada por laboratório de controle oficial ou pela autoridade sanitária competente, em amostras coletadas pelos servidores do IMA;

III – análise em triplicata: análise laboratorial realizada em amostras coletadas em 3 (três) unidades amostrais, prova, contraprova e testemunha, as quais serão compostas pelo mesmo lote, rótulo, apresentação, conteúdo e composição;

IV – análise de prova: primeira análise laboratorial a ser realizada como parte da amostra coletada em triplicata;

V – análise de contraprova: segunda análise laboratorial a ser realizada como parte da amostra em triplicata que permanece em poder e responsabilidade do estabelecimento, a qual será analisada quando o resultado da amostra da análise de prova for contestado por uma das partes envolvidas, para assegurar amplo direito de defesa ao interessado;

VI – análise de testemunha: a terceira análise laboratorial a ser realizada como parte da análise em triplicata que permanece em poder do laboratório, a qual será analisada quando houver divergência quanto ao resultado da análise de prova e contraprova, sendo esse resultado definitivo, não cabendo interposição de recurso;

VII – análise única: análise laboratorial realizada em amostra única, quando a amostra em triplicata não for possibilitada;

VIII – apreensão: medida aplicada com vistas a evitar comercialização ou utilização de produtos de origem animal considerados impróprios para o consumo ou de materiais impróprios para utilização;

IX – aproveitamento condicional: destinação dada pelo serviço oficial à matéria-prima e ao produto que se apresentem em desconformidade com a legislação para elaboração de produtos comestíveis, mediante submissão a tratamentos específicos para assegurar sua inocuidade;



Documento assinado eletronicamente com fundamento no art. 6º do Decreto nº 47.222, de 26 de julho de 2017.

A autenticidade deste documento pode ser verificada no endereço <http://www.jornalminasgerais.mg.gov.br/autenticidade>, sob o número 320250510025508013.

Art. 8º – A inspeção e a fiscalização industrial e sanitária de produtos de origem animal abrangem, entre outros, os seguintes procedimentos:

I – exame das condições para o funcionamento do estabelecimento, de acordo com as exigências higiênico-sanitárias essenciais para a obtenção do certificado de registro, bem como para a transferência de propriedade;

II – registro do produto;

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

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

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

VI – verificação dos programas de autocontrole dos estabelecimentos;

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

VIII – 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;

IX – avaliação das informações inerentes à produção primária com implicações na saúde animal e na saúde pública ou das informações que façam parte do sistema de defesa agropecuária;

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

XI – verificação da água de abastecimento;

XII – 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;

XIII – classificação de produtos e derivados, de acordo com os tipos e os padrões fixados em legislação específica ou em formulação registrada;

XIV – verificação das matérias-primas e dos produtos em trânsito no Estado;

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

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

XVII – verificação dos controles de rastreabilidade dos animais, das matérias-primas, dos insumos, dos ingredientes e dos produtos ao longo da cadeia produtiva, a partir de seu recebimento nos estabelecimentos;

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

XIX – aplicação de penalidade decorrente de infração.

Parágrafo único – O IMA realizará auditorias para avaliar o desempenho do serviço de inspeção nas unidades locais e nas unidades descentralizadas, quanto à execução das atividades de inspeção e fiscalização de que tratam o *caput* e o art. 7º.

Art. 9º – Os procedimentos de inspeção e de fiscalização poderão ser alterados pelo IMA, mediante a aplicação da análise de risco, de acordo com o nível de desenvolvimento tecnológico, envolvendo, no que couber, toda a cadeia produtiva, segundo os preceitos instituídos e universalizados, com vistas à segurança alimentar.

Art. 10 – A inspeção e a fiscalização serão realizadas por Fiscal Agropecuário com formação em Medicina Veterinária e, sob sua orientação e supervisão, por Fiscal Assistente Agropecuário, respeitadas as atribuições das respectivas carreiras.

§ 1º – Os fiscais de que trata o *caput*, no exercício de suas funções, devem portar carteira funcional para fins de identificação.

§ 2º – O servidor do IMA, quando em serviço de inspeção e fiscalização sanitárias, tem livre acesso, mediante apresentação da carteira de identidade funcional, em qualquer dia ou hora, a todo estabelecimento que produza, processe, manipule, armazene ou transacione produto de origem animal.

§ 3º – O servidor poderá solicitar auxílio de autoridade policial nos casos de risco à sua integridade física, de impedimento ou de embaraço ao desempenho de suas atividades.

§ 4º – Na hipótese do § 2º do art. 1º as pessoas jurídicas credenciadas e as pessoas físicas habilitadas poderão prestar os serviços técnicos ou operacionais relacionados às atividades de inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal.

CAPÍTULO III DA CLASSIFICAÇÃO GERAL DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 11 – Os estabelecimentos de produtos de origem animal sob inspeção estadual são classificados como:

I – de carnes e derivados, subdividindo-se em:

a) abatedouro frigorífico: o estabelecimento destinado ao abate dos animais produtores de carne, à recepção, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição dos produtos oriundos do abate, dotado de instalações de frio industrial, que pode realizar a recepção, a manipulação, a industrialização, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de produtos comestíveis e não comestíveis;

b) unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos: o estabelecimento destinado à recepção, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de carne e produtos cárneos, que pode realizar a industrialização de produtos comestíveis;

II – de pescado e derivados, subdividindo-se em:

a) barco-fábrica: a embarcação de pesca destinada à captura e à recepção, à lavagem, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de pescado e produtos de pescado, dotada de instalações de frio industrial, que pode realizar a industrialização de produtos comestíveis;

b) abatedouro frigorífico de pescado: o estabelecimento destinado ao abate de anfíbios e répteis, à recepção, à lavagem, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição dos produtos oriundos do abate, que pode realizar a recepção, a manipulação, a industrialização, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de produtos comestíveis e não comestíveis;

c) unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado: o estabelecimento destinado à recepção, à lavagem do pescado recebido da produção primária, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de pescado e de produtos de pescado, que pode realizar também sua industrialização;

III – de ovos e derivados: unidade de beneficiamento de ovos e derivados o estabelecimento destinado à produção, à recepção, à ovoscopia, à classificação, à industrialização, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de ovos e derivados;

IV – de leite e derivados, subdividindo-se em:

a) granja leiteira: o estabelecimento destinado à produção, à recepção, ao pré-beneficiamento, ao beneficiamento, ao envase, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de leite tipo A para o consumo humano direto, facultando-se a fabricação de derivados lácteos, exclusivamente de leite de sua produção;

b) posto de refrigeração: o estabelecimento intermediário entre as propriedades rurais e as unidades de beneficiamento de leite e derivados destinado à seleção, à recepção, à mensuração de peso ou volume, à filtração, à refrigeração, ao acondicionamento e à expedição de leite cru refrigerado, facultada a estocagem temporária do leite até sua expedição;

c) unidade de beneficiamento de leite e derivados: o estabelecimento destinado à recepção, ao pré-beneficiamento, ao beneficiamento, ao envase, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de leite para o consumo humano direto, facultada, a transferência, a manipulação, a fabricação, a maturação, o fracionamento, a ralação, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de derivados lácteos, permitida também a expedição de leite fluido a granel de uso industrial;

d) queijaria: o estabelecimento localizado em propriedade rural destinado à fabricação de queijos artesanais com características de identidade e qualidade específicas, que envolva as etapas de fabricação, maturação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição, facultando a expedição a um entreposto de laticínios, caso não realize a etapa de maturação;

e) entreposto de laticínios: o estabelecimento destinado ao recebimento, à maturação, à afinação, ao acondicionamento, à armazenagem, à rotulagem e à expedição dos queijos, podendo ou não ter a etapa de fracionamento;

V – de produtos de abelhas e derivados: unidade de beneficiamento de produtos de abelhas o estabelecimento destinado à recepção, à classificação, ao beneficiamento, à industrialização, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de produtos e matérias-primas pré-beneficiadas provenientes de outros estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados, facultada a extração de matérias-primas recebidas de produtores rurais;

VI – de beneficiamento misto de produtos de origem animal, destinado a realizar as atividades definidas em duas ou mais das classificações a seguir:

a) unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos;

b) unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado;

c) unidade de beneficiamento de ovos e derivados;

d) unidade de beneficiamento de produtos de abelhas;

e) unidade de beneficiamento de leite e derivados;

f) entreposto de laticínios;

§ 1º – A fabricação de gelatina e produtos colagênicos será realizada nos estabelecimentos classificados como unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos, que deverão assegurar a utilização apenas de matéria-prima procedente de animais que não tenham sofrido qualquer restrição pela inspeção oficial nos estabelecimentos fornecedores da matéria-prima.

§ 2º – É facultada a classificação de ovos quando a unidade de beneficiamento de que trata o inciso III receber ovos já classificados.

§ 3º – Se a unidade de beneficiamento de ovos e derivados destinar-se, exclusivamente, à expedição de ovos, poderá ser dispensada a exigência de instalações para a industrialização de ovos.

§ 4º – Nos estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados é permitida a recepção de matéria-prima previamente extraída pelo produtor rural, desde que atendido o disposto neste decreto e em legislação específica.

§ 5º – Na designação da unidade de beneficiamento misto de produtos de origem animal deverá constar complementariamente as terminologias carne, leite, ovos, pescado e produtos de abelhas, de acordo com as matérias-primas utilizadas pelo estabelecimento.

CAPÍTULO IV DO REGISTRO E DA TRANSFERÊNCIA DO REGISTRO

Art. 12 – Para obtenção do registro de estabelecimento, serão observadas as seguintes etapas:

I – entrega, pelo estabelecimento, da documentação exigida, nos termos de portaria do IMA;

II – avaliação e aprovação, pela fiscalização, da documentação entregue pelo estabelecimento;

III – vistoria *in loco* do estabelecimento edificado, com emissão de parecer conclusivo em laudo elaborado por Fiscal Agropecuário com formação em Medicina Veterinária ou, sob sua orientação e supervisão, por Fiscal Assistente Agropecuário;

IV – concessão do registro do estabelecimento.

Parágrafo único – Será extinto o processo referente ao requerimento de registro de estabelecimento na ausência de manifestação do representante legal do estabelecimento em até 1 (um) ano após a ciência da resposta do IMA, sem prejuízo de novo requerimento devidamente instruído.

Art. 13 – O estabelecimento deve obedecer a outras exigências previstas em legislação da União, do Estado, dos Municípios e de outros órgãos de normatização técnica, desde que não contrariem as exigências de ordem sanitária ou industrial previstas neste decreto ou em legislação específica.

Art. 14 – Atendidas as exigências estabelecidas neste decreto e em normas complementares, o IMA emitirá o certificado de registro do estabelecimento, no qual constará:

I – o número do registro;

II – o nome empresarial;

III – a classificação do estabelecimento;

IV – a localização do estabelecimento.

§ 1º – O número de registro do estabelecimento é único e identifica a unidade fabril no território estadual.

§ 2º – O estabelecimento estará autorizado a iniciar seu funcionamento somente após o recebimento do certificado de registro.

§ 3º – Quando se tratar de estabelecimentos sob inspeção em caráter permanente, além do certificado de registro de que trata o *caput*, o início das atividades industriais ficará condicionado à designação de equipe de servidores responsável pelas atividades de que trata o inciso III do art. 8º, pelo gerente de inspeção de produtos de origem animal.

§ 4º – Estabelecimentos de mesmo grupo empresarial localizados em uma mesma área industrial serão registrados sob o mesmo número.

Art. 15 – Qualquer ampliação, remodelação ou construção nos estabelecimentos registrados, tanto de suas dependências quanto de suas instalações, que implique alteração da capacidade de produção ou do fluxo de matérias-primas, produtos ou funcionários, poderá ser feita exclusivamente após aprovação prévia do projeto.

Art. 16 – O estabelecimento que interromper suas atividades por período superior a 6 (seis) meses, somente poderá reiniciar suas atividades após inspeção prévia de suas dependências, suas instalações e seus equipamentos, observada a sazonalidade das atividades industriais.

Parágrafo único – Será cancelado o registro do estabelecimento que interromper voluntariamente suas atividades pelo período de 1 (um) ano.

Art. 17 – No caso de cancelamento do registro serão recolhidos os materiais pertencentes ao IMA, além de documentos, lacres e carimbos oficiais.

Parágrafo único – Na hipótese de que trata o *caput* todo o material com a chancela oficial de inspeção deve ser inutilizado pelo estabelecimento, sob supervisão do SIE.

Art. 18 – O IMA comunicará o cancelamento de registro às autoridades competentes estaduais, e, quando for o caso, às autoridades competentes federais.

Art. 19 – O estabelecimento registrado, nos termos deste decreto, não poderá ser alienado, alugado ou arrendado nos termos da lei civil, sem que, concomitantemente, seja feita a transferência do registro junto ao IMA.

§ 1º – No caso do adquirente, locatário ou arrendatário se negar a promover a transferência, o fato deverá ser imediatamente comunicado por escrito ao IMA pelo alienante, locador ou arrendante.

§ 2º – Enquanto a transferência não se efetuar, o empresário e a sociedade empresária em nome dos quais esteja registrado o estabelecimento continuarão responsáveis pelas irregularidades que se verifiquem no estabelecimento.

§ 3º – No caso do alienante, locador ou arrendante ter feito a comunicação a que se refere o § 1º, e se o adquirente, locatário ou arrendatário não apresentar, dentro do prazo máximo de 30 (trinta) dias, os documentos necessários à transferência, será cassado o registro do estabelecimento.

§ 4º – Assim que o estabelecimento for adquirido, locado ou arrendado nos termos da lei civil, e for realizada a transferência do registro, o novo empresário, ou a sociedade empresária, será obrigado a cumprir todas as exigências formuladas ao anterior responsável, sem prejuízo de outras que venham a ser determinadas.

§ 5º – As exigências de que trata o § 4º incluem aquelas:

I – relativas ao cumprimento de prazos de:

a) planos de ação;

b) notificações;

c) determinações sanitárias de qualquer natureza;

II – de natureza pecuniária, que venham a ser estabelecidas em decorrência da apuração administrativa de infrações cometidas pela antecessora em processos de julgamento.

Art. 20 – O processo de transferência obedecerá, no que for aplicável, o mesmo critério estabelecido para o registro.

Art. 21 – Portaria do IMA disporá sobre os procedimentos e as exigências documentais para:

I – a aprovação prévia de projeto de construção, reforma e ampliação de estabelecimentos;

II – o registro de estabelecimentos e transferência;

III – o cancelamento de registro de estabelecimentos.

CAPÍTULO V DAS CONDIÇÕES GERAIS DOS ESTABELECIMENTOS

Seção I

Das Instalações e dos Equipamentos

Art. 22 – Não será autorizado o funcionamento de estabelecimento que não esteja completamente instalado e equipado para a finalidade a que se destina, conforme projeto aprovado pelo IMA.

Parágrafo único – As instalações e os equipamentos de que trata o *caput* compreendem as dependências mínimas, os equipamentos e os utensílios diversos.

Art. 23 – Portaria do IMA disporá sobre as condições básicas e comuns para funcionamento dos estabelecimentos de produtos de origem animal, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis, bem como sobre as instalações, os equipamentos e as condições específicas de cada estabelecimento em face de sua classificação, da capacidade de produção e do tipo de produto elaborado.



Documento assinado eletronicamente com fundamento no art. 6º do Decreto nº 47.222, de 26 de julho de 2017.

A autenticidade deste documento pode ser verificada no endereço <http://www.jornalminasgerais.mg.gov.br/autenticidade>, sob o número 320250510025508014.

Art. 24 – Será permitida a utilização de instalações e equipamentos destinados à fabricação ou ao armazenamento de produtos de origem animal para a elaboração ou armazenagem de produtos que não estejam sujeitos à incidência de fiscalização de que trata a Lei Federal nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, desde que não haja prejuízo das condições higiênico-sanitárias e da segurança dos produtos sob inspeção estadual, ficando a permissão condicionada à avaliação dos perigos associados a cada produto.

Parágrafo único – Nos produtos de que trata o *caput* não podem ser utilizados os carimbos oficiais do SIE.

Art. 25 – As exigências referentes à estrutura física, às dependências e aos equipamentos dos estabelecimentos agroindustriais de pequeno porte de produtos de origem animal serão disciplinadas em legislação específica, observado o risco mínimo de disseminação de doenças para saúde animal, de pragas e de agentes microbiológicos, físicos e químicos prejudiciais à saúde pública e aos interesses dos consumidores.

Seção II
Das Condições de Higiene

Art. 26 – Os responsáveis pelos estabelecimentos deverão assegurar que todas as etapas de fabricação dos produtos de origem animal sejam realizadas de forma higiênica, nos termos definidos em portaria do IMA, a fim de se obter produtos que atendam aos padrões de qualidade, que não apresentem risco à saúde, à segurança e ao interesse do consumidor.

Art. 27 – As instalações, os equipamentos e os utensílios dos estabelecimentos devem ser mantidos em condições de higiene antes, durante e após a realização das atividades industriais.

Parágrafo único – Os procedimentos de higienização devem ser realizados regularmente e sempre que necessário, respeitando-se as particularidades de cada setor industrial, de forma a evitar a contaminação dos produtos de origem animal.

Art. 28 – As matérias-primas, os insumos e os produtos devem ser mantidos em condições que previnam contaminações durante todas as etapas de elaboração, desde a recepção até a expedição, incluído o transporte.

Art. 29 – Os estabelecimentos devem possuir programa eficaz e contínuo de controle integrado de pragas e vetores.

§ 1º – Não é permitido o emprego de substâncias não aprovadas pelo órgão regulador da saúde para o controle de pragas nas dependências destinadas à manipulação e nos depósitos de matérias-primas, produtos e insumos.

§ 2º – Quando utilizado, o controle químico deve ser executado por empresa especializada ou por pessoal capacitado, conforme legislação específica, e com produtos aprovados pelo órgão regulador da saúde.

Art. 30 – É proibido residir nos edifícios onde são realizadas atividades industriais com produtos de origem animal.

CAPÍTULO VI
DAS OBRIGAÇÕES DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 31 – Os responsáveis pelos estabelecimentos ficam obrigados a:
I – responsabilizar-se pela qualidade do produto, sob o ponto de vista higiênico-sanitário e tecnológico;

II – atender ao disposto neste decreto e em legislação específica;
III – disponibilizar, sempre que necessário, nos estabelecimentos sob inspeção em caráter permanente, o apoio administrativo e o pessoal para auxiliar a execução dos trabalhos de inspeção *post mortem*, conforme portaria do IMA, ficando subordinado ao serviço de inspeção;

IV – disponibilizar instalações, equipamentos e materiais julgados indispensáveis aos trabalhos de inspeção e fiscalização;

V – fornecer os dados estatísticos de interesse do SIE até o décimo dia útil do mês subsequente ao transcorrido e sempre que solicitado;

VI – manter atualizado os dados cadastrais e a documentação de interesse do SIE, conforme estabelecido em normas complementares;

VII – quando se tratar de estabelecimento sob inspeção em caráter permanente, comunicar ao SIE a realização de atividades de abate e o horário de início e de provável conclusão, com antecedência definida em norma complementar;

VIII – comunicar ao SIE:
a) sempre que requisitado, a escala de trabalho do estabelecimento, que conterà a natureza das atividades a serem realizadas e os horários de início e de provável conclusão, quando se tratar de estabelecimento sob inspeção em caráter periódico ou, quando se tratar de estabelecimento sob inspeção em caráter permanente, para as demais atividades, exceto de abate;

b) a paralisação ou o reinício, parcial ou total, das atividades industriais;
IX – dispor de locais apropriados para recepção e guarda de matérias-primas e de produtos sujeitos à reinspeção e para sequestro de matérias-primas e de produtos suspeitos ou destinados ao aproveitamento condicional, quando necessário;

X – fornecer as substâncias para a desnaturação ou realizar a descaracterização visual permanente de produtos condenados, quando não houver instalações para sua transformação imediata;

XI – dispor de controle de temperaturas das matérias-primas, dos produtos, do ambiente e do processo tecnológico empregado, conforme estabelecido em legislação específica;

XII – manter registros auditáveis da recepção de animais, matérias-primas e insumos, especificando procedência, quantidade e qualidade, controles do processo de fabricação, produtos fabricados, estoque, expedição e destino;

XIII – manter equipe regularmente treinada e habilitada para execução das atividades do estabelecimento;

XIV – garantir o acesso de representantes do SIE a todas as instalações do estabelecimento para a realização dos trabalhos de inspeção, fiscalização, supervisão, auditoria, coleta de amostras, verificação de documentos e outros procedimentos inerentes a inspeção e a fiscalização industrial e sanitária previstos neste decreto e em legislação específica;

XV – dispor de programa de recolhimento dos produtos por ele elaborados e eventualmente expedidos, nos casos de:

a) constatação de não conformidade que possa incorrer em risco à saúde;

b) adulteração;
XVI – realizar os tratamentos de aproveitamento condicional, de destinação industrial ou a inutilização de produtos de origem animal, em observância aos critérios de destinação estabelecidos neste decreto ou em normas definidas pelo Mapa, e manter registros auditáveis de sua realização;

XVII – manter as instalações, os equipamentos e os utensílios em condições de manutenção adequadas para a finalidade a que se destinam;

XVIII – disponibilizar, nos estabelecimentos sob caráter de inspeção periódica, local reservado para uso do SIE durante as fiscalizações.

§ 1º – Os materiais e os equipamentos necessários às atividades de inspeção fornecidos pelos estabelecimentos integram o seu patrimônio e ficarão à disposição e sob a responsabilidade do SIE local.

§ 2º – Nos casos de matérias-primas ou de produtos destinados ao aproveitamento condicional em outro estabelecimento, é obrigatória a comprovação do recebimento das matérias-primas e dos produtos pelo estabelecimento de destino junto ao estabelecimento expedidor.

§ 3º – Nos casos de matérias-primas ou de produtos condenados, após desnaturação na origem, é obrigatória a comprovação do recebimento das matérias-primas e dos produtos pelo estabelecimento de destino junto ao estabelecimento expedidor.

§ 4º – No caso de cancelamento de registro, o estabelecimento ficará obrigado a inutilizar a rotulagem existente em estoque sob supervisão do SIE.

Art. 32 – Os estabelecimentos devem dispor de programas de autocontrole desenvolvidos, implantados, mantidos, monitorados e verificados por eles, contendo registros sistematizados e auditáveis que comprovem o atendimento aos requisitos higiênico-sanitários e tecnológicos estabelecidos neste decreto e legislação específica, com vistas a assegurar a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos seus produtos, desde a obtenção e a recepção da matéria-prima, dos ingredientes e dos insumos, até a expedição.

Parágrafo único – Portaria do IMA disporá sobre os programas de autocontrole aplicáveis à segurança alimentar.

Art. 33 – Os estabelecimentos devem dispor de mecanismos de controle para assegurar a rastreabilidade das matérias-primas e dos produtos, com disponibilidade de informações de toda a cadeia produtiva, em consonância com este decreto e legislação específica.

Art. 34 – Os estabelecimentos devem apresentar os documentos e as informações solicitados pelo SIE, de natureza fiscal ou analítica, e os registros de controle de recepção, estoque, produção, expedição ou quaisquer outros necessários às atividades de inspeção e fiscalização.

Art. 35 – É vedado o recebimento pelo estabelecimento de produto de origem animal destinado ao consumo humano que não esteja claramente identificado como fabricado em estabelecimento sob inspeção e fiscalização.

Art. 36 – Na hipótese de constatação de perda das características originais de conservação, é proibida a recuperação de frio dos produtos e das matérias-primas que permaneceram em condições inadequadas de temperatura.

Parágrafo único – Os produtos e as matérias-primas que apresentarem sinais de perda de suas características originais de conservação devem ser armazenados em condições adequadas até sua destinação industrial.

Art. 37 – Os estabelecimentos só poderão comercializar e distribuir produtos que:

I – não representem risco à saúde pública;

II – não tenham sido adulterados;

III – tenham assegurada a rastreabilidade nas fases de obtenção, recepção, fabricação e expedição;

IV – atendam às especificações aplicáveis estabelecidas neste decreto e em legislação específica.

Parágrafo único – Os estabelecimentos adotarão todas as providências necessárias para o recolhimento de lotes de produtos que representem risco à saúde pública ou que tenham sido adulterados.

CAPÍTULO VII
DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA

Art. 38 – O IMA estabelecerá em portaria os procedimentos de inspeção e fiscalização de produtos de origem animal e desenvolverá programas de controle oficial com o objetivo de avaliar a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos produtos e de seus processos produtivos.

Parágrafo único – Os programas de que trata o *caput* contemplarão a coleta de amostras para as análises físicas, microbiológicas, físico-químicas, de biologia molecular, histológicas e demais que se fizerem necessárias para a avaliação da conformidade de matérias-primas e produtos de origem animal.

Art. 39 – Durante a fiscalização no estabelecimento, o SIE poderá realizar as análises previstas neste decreto, nos RTIQs, em normas complementares ou em legislação específica, nos programas de autocontrole e outras que se fizerem necessárias ou determinar as suas realizações pelo estabelecimento ou pelo responsável.

Art. 40 – A inspeção industrial e sanitária de carnes e derivados, leite e derivados, produtos de abelhas e derivados, ovos e derivados e pescado e derivados será realizada conforme legislação específica do Mapa.

Art. 41 – O IMA adotará os padrões de identidade e qualidade e RTIQs definidos pelo Mapa e em legislação específica.

CAPÍTULO VIII
DO REGISTRO DE PRODUTOS

Art. 42 – Os produtos de origem animal elaborados em estabelecimentos registrados no IMA devem ser previamente registrados.

§ 1º – O registro de que trata o *caput* abrange a formulação, o processo de fabricação e o rótulo.

§ 2º – O IMA poderá isentar de registro produtos previstos em legislação específica, conforme a classificação de risco dos produtos.

Art. 43 – O registro de produtos poderá ser concedido de forma automática nos termos definidos em portaria do IMA.

Art. 44 – Será permitida a fabricação de produtos de origem animal não previstos em legislação específica, desde que seu processo de fabricação e sua composição sejam aprovados pelo IMA, conforme procedimento definido em portaria.

Art. 45 – As informações contidas no registro do produto devem corresponder exatamente aos procedimentos realizados pelo estabelecimento.

Art. 46 – Nenhuma alteração de formulação ou modificação no processo de fabricação poderá ser realizada sem prévia autorização do IMA.

Art. 47 – O IMA disporá em portaria os procedimentos para o registro e cancelamento do produto.

CAPÍTULO IX
DA EMBALAGEM

Art. 48 – Os produtos de origem animal devem ser acondicionados ou embalados em recipientes ou continentes que confirmam a necessária proteção, atendidas as características específicas do produto e as condições de armazenamento e transporte.

§ 1º – O material utilizado para a confecção das embalagens que entram em contato direto com o produto deve ser previamente autorizado pelo órgão regulador da saúde.

§ 2º – Quando houver interesse sanitário ou tecnológico, de acordo com a natureza do produto, pode ser exigida embalagem ou acondicionamento específico.

Art. 49 – É permitida a reutilização de recipientes para o envase ou o acondicionamento de produtos e de matérias-primas utilizadas na alimentação humana, quando íntegros e higienizados.

Parágrafo único – É proibida a reutilização de recipientes que tenham sido empregados no acondicionamento de produtos ou de matérias-primas de uso não comestível, para o envase ou o acondicionamento de produtos comestíveis.

CAPÍTULO X
DA ROTULAGEM

Art. 50 – Os estabelecimentos podem expedir ou comercializar somente matérias-primas e produtos de origem animal registrados ou isentos de registro pelo IMA e identificados por meio de rótulos, dispostos em local visível, quando forem destinados diretamente ao consumo ou enviados a outros estabelecimentos em que serão processados.

§ 1º – O rótulo deve ser resistente às condições de armazenamento e de transporte dos produtos e, quando em contato direto com o produto, o material utilizado em sua confecção deve ser previamente autorizado pelo órgão regulador da saúde.

§ 2º – As informações constantes nos rótulos devem ser visíveis, com caracteres legíveis, em cor contrastante com o fundo do rótulo e indelévels, conforme legislação específica.

§ 3º – Os rótulos devem possuir identificação que permita a rastreabilidade dos produtos.

§ 4º – Fica dispensada a aposição de rótulos em produtos não comestíveis comercializados a granel, quando forem transportados em veículos cuja lacração não seja viável ou nos quais o procedimento não confira garantia adicional à inviolabilidade dos produtos.

Art. 51 – O uso de ingredientes, de aditivos e de coadjuvantes de tecnologia em produtos de origem animal e a sua forma de indicação na rotulagem devem atender à legislação específica.

Art. 52 – Os rótulos podem ser utilizados somente nos produtos registrados ou isentos de registro aos quais correspondam.

§ 1º – As informações expressas na rotulagem devem retratar fidedignamente a verdadeira natureza, a composição e as características do produto.

§ 2º – Na venda direta ao consumidor final, é vedado o uso do mesmo rótulo para mais de um produto.

Art. 53 – O produto deve seguir a denominação de venda do respectivo RTIQ.

Art. 54 – Portaria do IMA disporá das regras específicas sobre rótulos e rotulagem dos produtos de origem animal.

CAPÍTULO XI
DOS CARIMBOS DE INSPEÇÃO

Art. 55 – O carimbo de inspeção representa a marca oficial do SIE e constitui a garantia de que o produto é procedente de estabelecimento inspecionado e fiscalizado pelo IMA.

Art. 56 – Os carimbos da inspeção devem obedecer exatamente à descrição, aos modelos e ao uso determinados em portaria do IMA, respeitadas as dimensões, a forma, os dizeres, o tipo, o tamanho e a cor de letra e devem ser colocados em destaque nas testeiras das caixas e de outras embalagens, nos rótulos ou nos produtos, quando impressos, gravados ou litografados.

Art. 57 – Quando constatadas irregularidades nos carimbos, estes serão imediatamente inutilizados pelo IMA.

Art. 58 – A aplicação e o controle do uso de lacres e de etiquetas-lacre em produtos, contentores ou veículos de transporte em que sua aposição seja necessária é de responsabilidade dos estabelecimentos, exceto em situações específicas determinadas pelo órgão de saúde animal competente.



CAPÍTULO XII
DA ANÁLISE LABORATORIAL

Art. 59 – As matérias-primas, os produtos de origem animal e toda e qualquer substância que entre em suas elaborações e a água de abastecimento estão sujeitos a análises físicas, microbiológicas, físico-químicas, de biologia molecular, histológicas e demais análises que se fizerem necessárias para a avaliação da conformidade.

Art. 60 – O SIE pode coletar amostra de produto de origem animal, com ônus para o estabelecimento, para análise laboratorial a ser realizada em laboratório oficial ou credenciado.

Art. 61 – A análise laboratorial quando necessária à fiscalização será feita em laboratório oficial ou credenciado pelo IMA, sem ônus para o estabelecimento.

Parágrafo único – A análise laboratorial destinada à contraprova, requerida pelo proprietário do estabelecimento, será feita em laboratório oficial ou credenciado pelo IMA, ficando o estabelecimento responsável por seu custeio.

Art. 62 – O IMA disporá em portaria sobre as metodologias analíticas e suas padronizações.

Art. 63 – Para realização das análises fiscais, deve ser coletada amostra em triplicata da matéria-prima, do produto ou de qualquer substância que entre em sua elaboração, asseguradas a sua inviolabilidade e a sua conservação.

§ 1º – As amostras de prova e testemunha serão imediatamente encaminhadas, pela autoridade fiscalizadora, à Gerência da Rede Laboratorial do IMA, laboratório oficial conveniado ou laboratório credenciado, acompanhadas da respectiva via do Termo de Coleta de Amostra.

§ 2º – É de responsabilidade do detentor ou do responsável pelo produto, a conservação de sua amostra de contraprova, de modo a garantir a sua integridade física.

§ 3º – Não devem ser coletadas amostras fiscais em triplicata quando:

I – a quantidade ou a natureza do produto não permitirem;

II – o produto apresentar prazo de validade remanescente igual ou inferior ao determinado em norma complementar, contados da data da coleta, condição em que não haverá tempo hábil para a realização da análise de contraprova ou testemunha;

III – se tratar de análises fiscais realizadas durante os procedimentos de rotina de inspeção oficial;

IV – forem destinadas à realização de análises microbiológicas, por ser considerada impertinente a análise de contraprova ou testemunha;

V – se tratar de ensaios para detecção de analitos que não se mantenham estáveis ao longo do tempo.

Art. 64 – A coleta de amostra de matéria-prima, de produto, de qualquer substância que entre em sua elaboração ou de água de abastecimento para análise fiscal deve ser efetuada ou acompanhada por servidores do SIE.

§ 1º – A amostra será coletada independentemente da presença do detentor do produto ou de seu representante.

§ 2º – Não será coletada amostra de produto cuja identidade, composição, integridade ou conservação esteja comprometida.

Art. 65 – As amostras para análises devem ser coletadas, manuseadas, acondicionadas, identificadas e transportadas de modo a garantir a manutenção de sua integridade física e a conferir conservação adequada ao produto.

Parágrafo único – A autenticidade das amostras coletadas para análises oficiais deve ser garantida pela autoridade competente que estiver procedendo à coleta.

Art. 66 – Em se tratando de amostra única, o proprietário ou o representante legal do estabelecimento será notificado, no momento da coleta, sobre seu direito de acompanhar ou de indicar representante com conhecimento comprovado para acompanhar a análise, e informado sobre a data, hora e local em que será realizada.

Art. 67 – Nos casos de resultados de análises fiscais que não atendam ao disposto na legislação, o SIE notificará o interessado dos resultados analíticos obtidos e adotará as ações fiscais e administrativas pertinentes.

Parágrafo único – O resultado da análise microbiológica ou físico-química de amostra única será considerado definitivo, não cabendo interposição de recursos.

Art. 68 – O interessado poderá requerer ao SIE a análise de contraprova, nos casos em que couber.

§ 1º – O requerimento deverá ser apresentado no prazo de 48 (quarenta e oito) horas contado da data da ciência do resultado da prova.

§ 2º – O interessado poderá acompanhar a análise ou indicar representante, desde que comprovado a sua formação e competência técnica, conforme os critérios definidos pelo IMA.

§ 3º – O interessado deverá apresentar a amostra em seu poder na data, hora e local determinados pelos laboratórios oficiais ou credenciados.

§ 4º – Deve ser utilizada na análise a amostra de contraprova que se encontra em poder do detentor ou do interessado.

§ 5º – Deve ser utilizada na análise de contraprova o mesmo método de análise empregado na análise da prova.

§ 6º – A análise de contraprova não deve ser realizada quando:

I – apresentar indícios de alteração ou de violação;

II – chegar ao laboratório fora das condições de armazenamento determinadas em seu rótulo.

§ 7º – Na hipótese de que trata o § 6º, deve ser considerado o resultado da análise da prova.

§ 8º – A inexistência da amostra de contraprova sob a guarda do interessado implica aceitação do resultado da análise da prova.

§ 9º – Em caso de divergência entre os resultados da análise da prova e da análise de contraprova, deve-se realizar nova análise sobre a amostra de testemunha em poder do laboratório.

§ 10 – O resultado da análise de amostra testemunha será considerado definitivo, não cabendo interposição de recursos.

Art. 69 – O estabelecimento deve realizar controle de seu processo produtivo, por meio de análises físicas, microbiológicas, físico-químicas, de biologia molecular, histológicas e demais que se fizerem necessárias para a avaliação da conformidade de matérias-primas e de produtos de origem animal prevista em seu programa de autocontrole, de acordo com métodos com reconhecimento técnico e científico comprovados, e dispondo de evidências auditáveis que comprovem a efetiva realização do referido controle.

Art. 70 – A coleta de amostras de produtos de origem animal registrados no SIE pode ser realizada em estabelecimentos varejistas, em caráter supletivo, com vistas a atender a programas e a demandas específicas.

Art. 71 – Os procedimentos de coleta, de acondicionamento e de remessa de amostras para análises, bem como sua frequência, serão estabelecidos em normas complementares.

Art. 72 – Os estabelecimentos poderão arcar com os custos do envio das amostras para a realização das análises fiscais em laboratórios oficiais para atendimento aos programas oficiais, desde que sejam cientificados no momento da coleta das amostras.

Parágrafo único – É de responsabilidade do detentor ou do responsável pelo produto, a conservação de sua amostra, de modo a garantir a sua integridade física.

CAPÍTULO XIII
DA REINSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA

Art. 73 – A reinspeção dos produtos será realizada, sempre que necessária, em local ou em instalação que preserve as condições sanitárias dos produtos e abrangerá:

I – a verificação das condições de integridade das embalagens, dos envoltórios e dos recipientes;

II – a rotulagem, as marcas oficiais de inspeção e os prazos de validade;

III – a avaliação das características sensoriais, quando couber;

IV – a avaliação da temperatura dos produtos, quando couber;

V – a coleta de amostras para análises físicas, microbiológicas, físico-químicas, de biologia molecular e histológicas, quando couber;

VI – a documentação fiscal e sanitária de respaldo ao trânsito e à comercialização, quando couber;

VII – as condições de manutenção e de higiene do compartimento de armazenamento de produtos do veículo transportador;

VIII – o número e a integridade do lacre do SIE de origem ou do correspondente serviço oficial de controle do estabelecimento de procedência, quando couber.

§ 1º – As matérias-primas e os produtos de origem animal submetidos à reinspeção, os critérios de amostragem e os demais procedimentos serão definidos em portaria do IMA.

§ 2º – Na reinspeção, os produtos que forem julgados impróprios para o consumo humano devem ser condenados, vedada a sua destinação a outros estabelecimentos sem autorização prévia do SIE.

§ 3º – Os produtos que, na reinspeção, permitam aproveitamento condicional ou rebeneficiamento devem ser submetidos a processamento específico autorizado e estabelecido pelo SIE e devem ser novamente reinspecionados antes da liberação.

Art. 74 – Será permitido o aproveitamento condicional ou a destinação industrial de matérias-primas e de produtos de origem animal em outro estabelecimento sob inspeção oficial, desde que:

I – haja autorização prévia do serviço oficial do estabelecimento de destino;

II – haja controle efetivo de sua rastreabilidade, contemplando a comprovação de recebimento no destino;

III – seja observado o disposto no inciso XVI do *caput* do art. 31.

CAPÍTULO XIV
DO TRÂNSITO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

Art. 75 – O trânsito de matérias-primas e de produtos de origem animal deve ser realizado por meio de transporte apropriado, conforme portaria do IMA, de modo a garantir a manutenção de sua integridade e a permitir sua conservação.

Art. 76 – As matérias-primas e os produtos de origem animal, quando devidamente rotulados e procedentes de estabelecimentos sob inspeção e fiscalização do IMA, têm livre trânsito e podem ser expostos ao consumo em território estadual ou ser objeto de comércio interestadual quando integrante do Sisbi/POA, desde que atendidas as exigências contidas neste decreto e em legislação específica.

Art. 77 – Na fiscalização em trânsito, o SIE pode determinar o retorno de produto de origem animal ao estado ou município de origem.

Art. 78 – Diante de doença considerada de segurança sanitária, o trânsito de matéria-prima ou produto de origem animal estará sujeito às normas definidas em legislação específica.

CAPÍTULO XV
DAS TAXAS

Art. 79 – As taxas decorrentes de vistoria de estabelecimento e de registro de estabelecimento, de registro de rótulo e produto, da alteração de razão social, da inspeção sanitária de produto de origem animal, previstas na legislação tributária do Estado, serão recolhidas por meio de documento de arrecadação estadual, a crédito do IMA.

§ 1º – As taxas de inspeção, devidas em razão da atividade desenvolvida pelo estabelecimento no mês, serão recolhidas até o 10º (décimo) dia do mês subsequente, sendo as demais recolhidas antes da prestação do serviço solicitado.

§ 2º – O atraso no recolhimento sujeitará o devedor à multa e atualização do valor pela variação da unidade fiscal do Estado, a ser calculada conforme legislação tributária estadual.

§ 3º – O não pagamento da taxa importará inscrição do débito em dívida ativa, para cobrança judicial.

Art. 80 – Os estabelecimentos estão sujeitos ao pagamento das taxas a que se refere o art. 79, salvo isenções previstas em legislação tributária específica.

Parágrafo único – As hipóteses de isenção previstas na legislação tributária serão aplicadas mediante solicitação do estabelecimento e comprovação dos requisitos para o benefício.

CAPÍTULO XVI
DAS RESPONSABILIDADES, DAS MEDIDAS CAUTELARES,
DAS INFRAÇÕES, DAS PENALIDADES E DO PROCESSO ADMINISTRATIVO

Seção I
Da Responsabilidade

Art. 81 – Serão responsabilizadas pela infração às disposições deste decreto, para efeito da aplicação das penalidades nele previstas, as pessoas físicas ou jurídicas:

I – fornecedoras de matérias-primas ou de produtos de origem animal;

II – proprietárias, locatárias ou arrendatárias de estabelecimentos onde forem recebidos, manipulados, beneficiados, processados, fracionados, industrializados, conservados, acondicionados, rotulados, armazenados, distribuídos ou expedidos matérias-primas ou produtos de origem animal;

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.

Seção II
Das Medidas Cautelares

Art. 82 – Se houver evidência ou suspeita de que um produto de origem animal represente risco à saúde pública ou tenha sido adulterado, o IMA adotará, isolada ou cumulativamente, as seguintes medidas cautelares:

I – apreensão de produto, dos rótulos ou das embalagens;

II – suspensão provisória do processo de fabricação ou de suas etapas;

III – coleta de amostras do produto para realização de análises laboratoriais;

IV – determinação da realização, pela empresa, de coleta de amostras para análises laboratoriais, a serem realizadas em laboratório próprio ou credenciado, observado o disposto no art. 73.

§ 1º – Sempre que necessário, será determinada a revisão dos programas de autocontrole dos estabelecimentos.

§ 2º – As medidas cautelares adotadas devem ser proporcionais e tecnicamente relacionadas aos fatos que as motivaram.

§ 3º – Quando a apreensão de produtos for motivada por deficiências de controle do processo de produção, as medidas cautelares poderão ser estendidas a outros lotes de produtos fabricados sob as mesmas condições.

§ 4º – As medidas cautelares adotadas cujas suspeitas que levaram à sua aplicação não forem confirmadas serão levantadas.

§ 5º – Após a identificação da causa da irregularidade e a adoção das medidas corretivas cabíveis, a retomada do processo de fabricação será autorizada.

§ 6º – Quando for tecnicamente pertinente, a liberação de produtos apreendidos poderá ser condicionada à apresentação de laudos laboratoriais que evidenciem a inexistência da irregularidade.

§ 7º – O disposto no *caput* não afasta as competências de outros órgãos fiscalizadores, na forma da legislação.

Art. 83 – Nos casos de medida cautelar adotada por deficiências no controle do processo de produção, o IMA poderá determinar que o estabelecimento elabore e aplique um plano de amostragem baseado em critérios científicos para realização de análises laboratoriais, cujos resultados poderão ser utilizados para dar continuidade ao processo de fabricação.

Parágrafo único – As amostras de que trata o *caput* serão coletadas pela empresa e as análises serão realizadas em laboratório próprio ou credenciado, observado o disposto no art. 69.



Documento assinado eletronicamente com fundamento no art. 6º do Decreto nº 47.222, de 26 de julho de 2017.

A autenticidade deste documento pode ser verificada no endereço <http://www.jornalminasgerais.mg.gov.br/autenticidade>, sob o número 320250510025508016.

Seção III
Das Infrações

Art. 84 – Constituem infrações ao disposto neste decreto, além de outras previstas:

I – construir, ampliar, remodelar ou reformar instalações sem a prévia aprovação do projeto pelo IMA, quando houver aumento de capacidade de produção ou alteração do fluxo de matérias-primas, dos produtos ou dos funcionários;

II – não realizar a transferência 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 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 – elaborar produtos que não possuam processos de fabricação, de formulação e de composição registrados no IMA;

VII – expedir produtos sem rótulos ou produtos que não tenham sido registrados no IMA;

VIII – transportar produto de origem animal em desacordo com legislação vigente;

IX – desobedecer ou inobservar os preceitos de bem-estar animal dispostos neste decreto e em legislação específica referentes aos produtos de origem animal;

X – deixar de fornecer os dados estatísticos de interesse do SIE nos prazos regulamentares;

XI – 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;

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

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

XIV – utilizar processo, substância, ingrediente ou aditivo que não atenda ao disposto na legislação específica;

XV – não cumprir os prazos previstos nos documentos expedidos em resposta ao SIE relativos a planos de ação, fiscalizações, autuações, intimações ou notificações;

XVI – adquirir, manipular, expedir ou distribuir produtos de origem animal fabricados em estabelecimento não registrado em serviço de inspeção;

XVII – fabricar, expedir ou distribuir produtos de origem animal com rotulagem falsificada;

XVIII – 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 IMA;

XIX – utilizar produtos com prazo de validade vencido;

XX – prestar ou apresentar informações incorretas ou inexatas referentes à quantidade, à qualidade e à procedência das matérias-primas, dos ingredientes e dos produtos ao IMA;

XXI – apor aos produtos novos prazos depois de expirada a sua validade;

XXII – expedir para o comércio interestadual produtos elaborados sem atenção ao disposto nas normas do Sisbi/POA;

XXIII – sonegar informação que, direta ou indiretamente, interesse ao IMA e ao consumidor;

XXIV – fraudar registros sujeitos à verificação pelo SIE;

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

XXVI – alterar ou adulterar matéria-prima, ingrediente ou produto de origem animal;

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

XXVIII – iniciar atividade sem atender exigências ou pendências estabelecidas por ocasião da concessão do certificado de registro;

XXIX – não apresentar produtos de origem animal sujeitos à reinspeção obrigatória no local de reinspeção autorizado;

XXX – embarçar a ação de servidor do IMA no exercício de suas funções, com vistas a dificultar, retardar, impedir, restringir ou burlar os trabalhos de fiscalização;

XXXI – desacatar, intimidar, ameaçar, agredir ou tentar subornar servidor do IMA;

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

XXXIII – utilizar matérias-primas e produtos condenados, não inspecionados ou sem procedência conhecida no preparo de produtos usados na alimentação humana;

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

XXXV – fraudar documentos oficiais;

XXXVI – não realizar o recolhimento de produtos que possam incorrer em risco à saúde ou que tenham sido adulterados;

XXXVII – utilizar de forma irregular ou inserir informações ou documentação falsas, enganosas ou inexatas nos sistemas informatizados de uso oficial;

XXXVIII – prestar ou apresentar informações, declarações ou documentos falsos ao IMA;

XXXIX – não apresentar para reinspeção os produtos de origem animal sujeitos à reinspeção obrigatória;

XL – expedir ou comercializar produtos de origem animal sujeitos à reinspeção obrigatória anteriormente à realização da reinspeção;

XLI – receber, manipular, beneficiar, industrializar, fracionar, conservar, armazenar, acondicionar, embalar, rotular ou expedir produtos de origem animal sem possuir registro no órgão de fiscalização competente;

XLII – descumprir determinações sanitárias de interdição total ou parcial de instalações ou equipamentos, de suspensão de atividades ou outras impostas em decorrência de fiscalizações ou autuações, incluídas aquelas determinadas por medidas cautelares;

XLIII – não realizar os tratamentos de destinação industrial ou de aproveitamento condicional estabelecidos neste decreto ou em normas complementares ou não dar a destinação adequada aos produtos condenados.

Art. 85 – 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 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;

XIII – não possuam procedência conhecida;

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

Parágrafo único – Outras situações não previstas nos incisos de I a XIV podem tornar as matérias-primas e os produtos impróprios para consumo humano, conforme critérios definidos pelo IMA em portaria.

Art. 86 – Além do previsto no art. 85, as carnes ou os produtos cárneos devem ser considerados impróprios para consumo humano, na forma como se apresentam, quando:

I – sejam obtidos de animais que se enquadrem nos casos de condenação previstos em legislação específica;

II – estejam mofados ou bolorentos, exceto nos produtos em que a presença de mofo seja uma consequência natural de seu processamento tecnológico;

III – estejam infestados por parasitas ou com indícios de ação por insetos ou roedores;

IV – forem obtidos de animais ou matérias-primas animais não submetidos à inspeção sanitária oficial.

Art. 87 – Além do previsto no art. 85, o pescado ou os produtos de pescado devem ser considerados impróprios para consumo humano, na forma como se apresentam, quando:

I – estejam em mau estado de conservação e com aspecto repugnante;

II – apresentem sinais de deterioração;

III – sejam portadores de lesões ou doenças;

IV – apresentem infecção muscular maciça por parasitas;

V – tenham sido tratados por antissépticos ou conservadores não autorizados pelo Mapa;

VI – tenham sido recolhidos já mortos, salvo quando capturados em operações de pesca;

VII – apresentem perfurações dos envoltórios dos embutidos por parasitas.

Art. 88 – Além do previsto no art. 85, os ovos e derivados devem ser considerados impróprios para consumo humano, na forma como se encontram, quando apresentam:

I – alterações da gema e da clara, com gema aderente à casca, gema rompida, presença de manchas escuras ou de sangue alcançando também a clara, presença de embrião com mancha orbitária ou em adiantado estado de desenvolvimento;

II – mumificação ou estejam secos por outra causa;

III – podridão vermelha, negra ou branca;

IV – contaminação por fungos, externa ou internamente;

V – sujidades externas por materiais estercoreais ou tenham tido contato com substâncias capazes de transmitir odores ou sabores estranhos;

VI – rompimento da casca e estejam sujos;

VII – rompimento da casca e das membranas testáceas.

Parágrafo único – São também considerados impróprios para consumo humano os ovos que foram submetidos ao processo de incubação.

Art. 89 – Além do previsto no art. 85, considera-se impróprio para qualquer tipo de aproveitamento o leite cru, quando:

I – provenha de propriedade interditada pela autoridade de saúde animal competente;

II – na seleção da matéria-prima, apresente resíduos de produtos inibidores, de neutralizantes de acidez, de reconstituintes de densidade ou do índice crioscópico, de conservadores, de agentes inibidores do crescimento microbiano ou de outras substâncias estranhas à sua composição;

III – apresente corpos estranhos ou impurezas que causem repugnância;

IV – revele presença de colostro.

Parágrafo único – O leite considerado impróprio para qualquer tipo de aproveitamento e qualquer produto que tenha sido preparado com ele ou que a ele tenha sido misturado devem ser descartados e inutilizados pelo estabelecimento.

Art. 90 – Além do previsto nos arts. 85 e 89, considera-se impróprio para produção de leite para consumo humano direto o leite cru que não seja aprovado nos testes de estabilidade térmica estabelecidos em normas definidas pelo Mapa.

Art. 91 – Além do previsto no art. 85, são considerados impróprios para consumo humano, na forma como se apresentam, o mel e o mel de abelhas sem ferrão que evidenciem fermentação avançada ou hidroximetilfurfural acima do estabelecido, conforme o disposto em legislação específica.

Art. 92 – Para efeito das infrações previstas neste decreto, 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;

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;

II – falsificados:

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

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 IMA e que se denominem como este, sem que o seja;

c) as matérias-primas e os produtos que tenham sido elaborados de espécie diferente da declarada no rótulo ou divergente da indicada no registro do produto;

d) as matérias-primas e os produtos que não tenham sofrido o processamento especificado em seu registro, expostos ou não ao consumo, e que estejam indicados como um produto processado;

e) as matérias-primas e os produtos que sofram alterações no prazo de validade;

f) as matérias-primas e os produtos que não atendam às especificações referentes à natureza ou à origem indicadas na rotulagem.

Art. 93 – O IMA adotará as normas estabelecidas pelo Mapa referentes aos critérios de destinação de matérias-primas e de produtos julgados impróprios para o consumo humano, na forma em que se apresentem, incluídos sua inutilização, o seu aproveitamento condicional ou sua destinação industrial, quando seja tecnicamente viável.

Art. 94 – Nas infrações previstas no art. 84, independentemente da penalidade administrativa aplicável, podem ser adotados os seguintes procedimentos:

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 legislação específica;

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

CAPÍTULO XVII
DAS PENALIDADES

Art. 95 – As penalidades a serem aplicadas por autoridade competente terão natureza pecuniária ou consistirão em obrigação de fazer ou de não fazer, assegurados os direitos à ampla defesa e ao contraditório.

Art. 96 – Sem prejuízo das responsabilidades civis e penais cabíveis, a infração ao disposto neste decreto ou em legislação específica referentes aos produtos de origem animal, considerada a sua natureza e a sua gravidade, acarretará, isolada ou cumulativamente, as seguintes sanções:

I – advertência, quando o infrator for primário e não tiver agido com dolo ou má-fé;

II – multa, nos casos não compreendidos no inciso I, tendo como valor máximo o correspondente ao valor fixado em legislação específica, observadas as seguintes gradações:

a) para infrações leves, multa de 10% a 20% (dez a vinte por cento) do valor máximo;

b) para infrações moderadas, multa de 20% a 40% (vinte a quarenta por cento) do valor máximo;

c) para infrações graves, multa de 40% a 80% (quarenta a oitenta por cento) do valor máximo;

d) para infrações gravíssimas, multa de 80% a 100% (oitenta a cem por cento) do valor máximo;



III – apreensão ou condenação das matérias-primas e dos produtos de origem animal, quando não apresentarem condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim a que se destinam, ou forem adulterados;

IV – suspensão de atividade, quando causar risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária ou quando causar embarço à ação fiscalizadora;

V – interdição total ou parcial do estabelecimento, quando ocorrer isolada ou cumulativamente as seguintes situações:

a) a infração consistir na adulteração habitual do produto;

b) se verificar a inexistência de condições higiênico-sanitárias adequadas ou a atividade causar risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária;

VI – cassação de registro do estabelecimento.

§ 1º – As multas previstas no inciso II do *caput* serão agravadas até o grau máximo, nos casos de artifício, ardil, simulação, desacato, embarço ou resistência à ação fiscal.

§ 2º – A suspensão de atividades de que trata o inciso IV do *caput* e a interdição de que trata o inciso V do *caput* serão levantadas nos termos do disposto nos arts. 106 e art. 107.

§ 3º – Se a interdição total ou parcial não for levantada, nos termos do § 2º, após 12 (doze) meses, será cancelado o registro do estabelecimento.

§ 4º – As sanções de que tratam os incisos IV e V do *caput* poderão ser aplicadas de forma cautelar, sem prejuízo às medidas cautelares previstas no art. 83.

Art. 97 – Os produtos apreendidos nos termos do disposto no inciso III do *caput* do art. 96 e perdidos em favor do Estado, que, apesar das adulterações que resultaram em sua apreensão, apresentarem condições apropriadas ao consumo humano, poderão ser destinados aos programas de segurança alimentar e combate à fome ou a instituições de caridade.

§ 1º – As doações serão efetuadas com estrita observância às normas e com total publicidade e transparência com os respectivos quantitativos de produtos e beneficiários.

§ 2º – Cabe ao infrator arcar com os eventuais custos de análises laboratoriais, armazenamento, remoção e transporte dos produtos apreendidos e perdidos em favor do Estado que serão destinados aos programas de segurança alimentar e combate à fome nos termos do § 4º do art. 2º da Lei Federal nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, ou doações a instituições de caridade.

Art. 98 – Para fins de aplicação da sanção de multa de que trata o inciso II do art. 96, são consideradas:

I – infrações leves as compreendidas nos incisos I a X do *caput* do art. 84;

II – infrações moderadas as compreendidas nos incisos XI a XXII do *caput* do art. 84;

III – infrações graves as compreendidas nos incisos XXIII a XXIX do *caput* do art. 84;

IV – infrações gravíssimas as compreendidas nos incisos XXX a XLIII do *caput* do art. 84.

§ 1º – As infrações classificadas como leves, moderadas ou graves poderão receber gradação superior, nos casos em que a falta cometida implicar risco à saúde ou aos interesses dos consumidores, ou, ainda, pelas sucessivas reincidências.

§ 2º – Aos que cometerem outras infrações a este decreto ou à legislação específica, será aplicada multa no valor compreendido entre 10% (dez por cento) e 100% (cem por cento) do valor máximo da multa, de acordo com a gravidade da falta e seu impacto na saúde pública ou na saúde animal, observadas as circunstâncias atenuantes e agravantes previstas no art. 99.

Art. 99 – Para efeito da fixação dos valores da multa de que trata o inciso II do *caput* do art. 96, serão considerados, além da gravidade do fato, em vista de suas consequências para a saúde pública e para os interesses do consumidor, os antecedentes do infrator e as circunstâncias atenuantes e agravantes.

§ 1º – São consideradas circunstâncias atenuantes:

I – o infrator ser primário na mesma infração;

II – a ação do infrator não ter sido fundamental para a consecução do fato;

III – o infrator, espontaneamente, procurar minorar ou reparar as consequências do ato lesivo que lhe for imputado;

IV – a infração cometida configurar-se como sem dolo ou sem má-fé;

V – a infração ter sido cometida acidentalmente;

VI – a infração não acarretar vantagem econômica para o infrator;

VII – a infração não afetar a qualidade do produto;

VIII – o infrator comprovar que corrigiu a irregularidade que motivou a infração, até o prazo de apresentação da defesa;

IX – o infrator ser estabelecimento agroindustrial de pequeno porte de produtos agropecuários que se enquadra nas definições dos incisos I ou II do *caput* do art. 3º ou do § 1º do art. 18-A da Lei Complementar Federal nº 123, de 2006.

§ 2º – São consideradas circunstâncias agravantes:

I – o infrator ser reincidente específico;

II – o infrator ter cometido a infração com vistas à obtenção de qualquer tipo de vantagem;

III – o infrator deixar de tomar providências para evitar o ato, mesmo tendo conhecimento de sua lesividade para a saúde pública;

IV – o infrator ter coagido outrem para a execução material da infração;

V – a infração ter consequência danosa para a saúde pública ou para o consumidor;

VI – o infrator ter colocado obstáculo ou embarço à ação da fiscalização ou à inspeção;

VII – o infrator ter agido com dolo ou com má-fé;

VIII – o infrator ter descumprido as obrigações de depositário relativas à guarda do produto.

§ 3º – Na hipótese de haver concurso de circunstâncias atenuantes e agravantes, a aplicação da pena deve ser considerada em razão das que sejam preponderantes.

§ 4º – Verifica-se reincidência quando o infrator cometer nova infração depois do trânsito em julgado da decisão administrativa que o tenha condenado pela infração anterior, podendo ser genérica ou específica.

§ 5º – A reincidência genérica é caracterizada pelo cometimento de nova infração e a reincidência específica é caracterizada pela repetição de infração já anteriormente cometida.

§ 6º – Para efeito de reincidência, não prevalece a condenação anterior se entre a data do trânsito em julgado e a data da infração posterior tiver decorrido mais de 5 (cinco) anos, podendo norma complementar reduzir esse tempo.

§ 7º – Quando a mesma infração for objeto de enquadramento em mais de um dispositivo deste decreto, prevalece para efeito de punição o enquadramento mais específico em relação ao mais genérico.

§ 8º – O disposto no inciso IX do § 1º não se aplica aos casos de reincidência, adulteração, resistência ou embarço à fiscalização.

Art. 100 – As multas a que se refere este capítulo não isentam o infrator da apreensão ou da inutilização, da interdição total ou parcial, da suspensão de atividades, da cassação do registro do estabelecimento ou da ação cível ou criminal, quando tais medidas couberem.

Art. 101 – Na hipótese de apuração da prática de duas ou mais infrações em um processo administrativo, as penalidades serão aplicadas cumulativamente para cada infração praticada.

Art. 102 – Para fins de aplicação das sanções de que trata o inciso III do *caput* do art. 96 será considerado que as matérias primas e os produtos de origem animal não apresentam condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim a que se destinam ou que se encontram adulterados, sem prejuízo de outras previsões deste decreto, nos casos definidos no art. 93.

Parágrafo único – Cabe ao infrator arcar com os eventuais custos de remoção, de transporte e de destruição dos produtos condenados.

Art. 103 – A sanção de que trata o inciso IV do *caput* do art. 96 será aplicada nos seguintes casos, sem prejuízo a outras previsões deste decreto, quando caracterizado risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária:

I – desobediência ou inobservância às 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 produtos;

II – omissão de elementos informativos sobre a composição centesimal e tecnológica do processo de fabricação;

III – alteração de qualquer matéria-prima, ingrediente ou produto de origem animal;

IV – expedição de matérias-primas, ingredientes, produtos ou embalagens armazenados em condições inadequadas;

V – recepção, utilização, transporte, armazenagem ou expedição de matéria-prima, ingrediente ou produto desprovido de comprovação de sua procedência;

VI – simulação da legalidade de matérias-primas, ingredientes ou produtos de origem desconhecida;

VII – utilização de produtos com prazo de validade vencido ou por aos produtos novos prazos depois de expirada a validade;

VIII – produção ou expedição de produtos que representem risco à saúde pública;

IX – utilização de matérias-primas e de produtos condenados, não inspecionados ou sem procedência conhecida no preparo de produtos usados na alimentação humana;

X – utilização de processo, substância, ingredientes ou aditivos que não atendam ao disposto na legislação específica;

XI – utilização, substituição, subtração ou remoção, total ou parcial, de matéria-prima, produto, rótulo ou embalagem, apreendidos pelo SIE e mantidos sob a guarda do estabelecimento;

XII – prestação ou apresentação ao IMA de informações incorretas ou inexatas referentes à quantidade, à qualidade e à procedência das matérias-primas, dos ingredientes e dos produtos;

XIII – fraude de registros sujeitos à verificação pelo SIE;

XIV – ultrapassagem da capacidade máxima de abate, de industrialização, de beneficiamento ou de armazenagem;

XV – aquisição, manipulação, expedição ou distribuição de produtos de origem animal fabricados em estabelecimento não registrado em serviço de inspeção;

XVI – não realização de recolhimento de produtos que possam incorrer em risco à saúde ou que tenham sido adulterados;

XVII – início de atividade sem atendimento às exigências ou às pendências estabelecidas por ocasião da concessão do certificado de registro;

XVIII – expedição ou comercialização de produtos de origem animal sujeitos à reinspeção obrigatória anteriormente à sua realização;

XIX – recebimento, manipulação, beneficiamento, industrialização, fracionamento, conservação, armazenamento, acondicionamento, embalagem, rotulagem ou expedição de produtos de origem animal que não possuam registro no órgão de fiscalização competente;

XX – descumprimento de determinações sanitárias de interdição total ou parcial de instalações ou equipamentos, de suspensão de atividades ou de outras impostas em decorrência de fiscalizações ou autuações, incluídas aquelas determinadas por medidas cautelares;

XXI – não realização de tratamentos de destinação industrial ou de aproveitamento condicional estabelecidos neste decreto ou em legislação específica ou não destinação adequada a produtos condenados;

XXII – construir, ampliar, remodelar ou reformar instalações sem a prévia aprovação do projeto pelo IMA, quando houver aumento de capacidade de produção ou alteração do fluxo de matérias-primas, dos produtos ou dos funcionários.

Art. 104 – A sanção de que trata o inciso IV do *caput* do art. 96 será aplicada nos seguintes casos, sem prejuízo a outras previsões deste decreto, quando caracterizado embarço a ação fiscalizadora, quando o infrator:

I – embarçar a ação de servidor do IMA no exercício de suas funções, visando a dificultar, retardar, impedir, restringir ou burlar os trabalhos de fiscalização;

II – desacatar, intimidar, ameaçar, agredir, tentar subornar servidor do IMA;

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

IV – fraudar documentos oficiais;

V – fraudar registros sujeitos à verificação pelo SIE;

VI – descumprir determinações sanitárias de interdição total ou parcial de instalações ou equipamentos, de suspensão de atividades ou de outras impostas em decorrência de fiscalizações ou autuações, incluídas aquelas determinadas por medidas cautelares;

VII – prestar ou apresentar ao IMA informações, declarações ou documentos falsos;

VIII – não apresentar para reinspeção produtos de origem animal sujeitos à reinspeção obrigatória;

IX – expedir ou comercializar produtos de origem animal sujeitos à reinspeção obrigatória anteriormente à realização da reinspeção;

X – não cumprimento dos prazos previstos em seus programas de autocontrole e nos documentos expedidos em resposta ao SIE relativos a planos de ação, fiscalizações, autuações, intimações ou notificações;

XI – expedição para o comércio interestadual produtos elaborados sem atenção ao disposto nas normas do Sisbi/POA;

XII – prestação ou apresentação ao IMA de informações incorretas ou inexatas referentes à quantidade, à qualidade e à procedência das matérias-primas, dos ingredientes e dos produtos;

XIII – não apresentação dos produtos de origem animal sujeitos à reinspeção obrigatória no local de reinspeção autorizado;

XIV – utilização de forma irregular ou inserção de informações ou documentação falsas, enganosas ou inexatas nos sistemas informatizados do IMA;

XV – prestação ou apresentação de informações, declarações ou documentos falsos ou inexatos perante o órgão fiscalizador, referente à quantidade, à qualidade e à procedência das matérias-primas, dos ingredientes e dos produtos, ou sonegação de informação que, direta ou indiretamente, interesse ao IMA e ao consumidor.

Art. 105 – As sanções de interdição total ou parcial do estabelecimento em decorrência de adulteração habitual do produto ou de suspensão de atividades oriundas de embarço à ação fiscalizadora serão aplicadas pelo prazo de, no mínimo, 7 (sete) dias, que poderá ser prorrogado em 15 (quinze), 30 (trinta) ou 60 (sessenta) dias, de acordo com o histórico de infrações, as sucessivas reincidências e as demais circunstâncias agravantes previstas no art. 99, independentemente da correção das irregularidades que as motivaram.

§ 1º – A suspensão de atividades oriunda de embarço à ação fiscalizadora poderá ter seu prazo de aplicação reduzido para, no mínimo, 3 (três) dias úteis, em infrações classificadas como leves ou moderadas ou na preponderância de circunstâncias atenuantes, excetuados os casos de reincidência específica.

§ 2º – As penalidades tratadas no *caput* terão seus efeitos iniciados em até 30 dias, a partir da data da cientificação do estabelecimento.

§ 3º – Após início dos efeitos das sanções de que trata o *caput*, o prazo de aplicação será contado em dias corridos, exceto nos casos de que trata o § 1º, em que a contagem do prazo será feita em dias úteis.

§ 4º – A suspensão de atividades de que trata o *caput* abrange as atividades produtivas, permitida, quando aplicável, a conclusão do processo de fabricação de produtos de fabricação prolongada cuja produção tenha sido iniciada antes do início dos efeitos da sanção.

§ 5º – A interdição de que trata o *caput* será aplicada de forma parcial ao setor no qual ocorreu a adulteração, quando for possível delimitar ou identificar o local da ocorrência, ou de forma total, quando não for possível delimitar ou identificar o local da ocorrência, mediante especificação no termo de julgamento.

§ 6º – Caso as sanções de que trata o *caput* tenham sido aplicadas por medida cautelar, o período de duração das ações cautelares, quando superior a um dia, será deduzido do prazo de aplicação das sanções ao término da apuração administrativa.

Art. 106 – As sanções de interdição, total ou parcial, do estabelecimento em decorrência da constatação de inexistência de condições higiênico-sanitárias adequadas, e de suspensão de atividade, decorrente de risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária, serão levantadas após o atendimento das exigências que as motivaram.

§ 1º – A sanção de interdição de que trata o *caput* será aplicada de forma:

I – parcial aos setores ou equipamentos que não apresentam condições higiênico-sanitárias adequadas de funcionamento;

II – total, caso as condições inadequadas se estendam a todo o estabelecimento ou quando a natureza do risco identificado não permita a delimitação do setor ou equipamento envolvidos.

§ 2º – A suspensão de atividade de que trata o *caput* será aplicada ao setor, ao equipamento ou à operação que ocasiona o risco ou a ameaça de natureza higiênico-sanitária.

§ 3º – As sanções de que trata este artigo deixarão de ser aplicadas ao término do processo de apuração, caso já tenham sido aplicadas por medida cautelar.

Art. 107 – A habitualidade na adulteração de produtos caracteriza-se quando for constatada idêntica infração por 3 (três) vezes, consecutivas ou não, dentro do período de 12 (doze) meses.

§ 1º – Considera-se idêntica infração aquela que tenha por objeto o mesmo fato motivador, independentemente do enquadramento legal, que tenha sido constatada pela fiscalização.

§ 2º – Para contagem do número de infrações para caracterização da habitualidade, serão consideradas a primeira infração e duas outras que venham a ser constatadas, após a adoção, pelo estabelecimento, de medidas corretivas e preventivas para sanar a primeira irregularidade.



Art. 108 – As sanções de cassação de registro do estabelecimento devem ser aplicadas nos casos de:

I – reincidência em infração cuja penalidade tenha sido a interdição do estabelecimento ou a suspensão de atividades, nos períodos máximos fixados no art. 105;

II – não levantamento da interdição do estabelecimento após decorridos 12 (doze) meses.

Parágrafo único – A cassação do registro do estabelecimento cabe ao Gerente de Inspeção de Produtos de Origem Animal, e será homologada pelo Diretor-Geral do IMA.

CAPÍTULO XVIII
DO PROCESSO ADMINISTRATIVO

Art. 109 – O descumprimento às disposições deste decreto e à legislação específica será apurado em processo administrativo devidamente instruído, iniciado com a lavratura do auto de infração.

Art. 110 – O auto de infração será lavrado por Fiscal Agropecuário que houver constatado a infração, no local onde foi detectada a irregularidade ou na unidade de fiscalização do IMA.

Parágrafo único – Para fins de apuração administrativa de infrações à legislação referente aos produtos de origem animal e aplicação de penalidades, será considerada como data do fato gerador da infração a data em que foi iniciada a ação fiscalizatória que permitiu a detecção da irregularidade, da seguinte forma:

I – a data da fiscalização, no caso de infrações constatadas em inspeções, fiscalizações ou auditorias realizadas nos estabelecimentos ou na análise de documentação ou informações constantes nos sistemas eletrônicos oficiais;

II – a data da coleta, no caso de produtos submetidos a análises laboratoriais.

Art. 111 – O auto de infração deve ser claro e preciso, sem rasuras nem emendas, e deve descrever a infração cometida e a base legal infringida.

Art. 112 – O auto de infração será lavrado em modelo próprio a ser estabelecido pelo IMA.

Art. 113 – A assinatura e a data apostas no auto de infração por parte do autuado ou seu preposto, ao receber sua cópia, caracterizam intimação válida para todos os efeitos legais.

§ 1º – Quando da recusa do autuado ou seu preposto em assinar o auto de infração, o fato deve ser consignado no próprio auto de infração.

§ 2º – A ciência expressa do auto de infração deve ocorrer pessoalmente pelo autuado ou seu preposto, por via postal, com aviso de recebimento – AR por qualquer pessoa no domicílio do interessado ou no escritório do representante legal ou mandatário com poderes especiais ou outro local, cuja informação tenha sido prestada pelo próprio interessado, ou outro meio que assegure a certeza da cientificação do interessado.

§ 3º – No caso de infratores indeterminados, desconhecidos ou com domicílio indefinido ou na impossibilidade da cientificação de que trata o § 2º, a ciência será efetuada por publicação oficial.

§ 4º – A cientificação será nula quando feita sem observância das prescrições legais.

§ 5º – A manifestação do administrado quanto ao conteúdo da cientificação supre a falta ou a irregularidade.

Art. 114 – Será dado conhecimento público dos produtos e dos estabelecimentos que incorrerem em adulteração comprovada em processo com trânsito em julgado no âmbito administrativo.

Parágrafo único – O recolhimento de produtos que coloquem em risco a saúde do consumidor ou que tenham sido adulterados também poderá ser divulgado.

Art. 115 – A lavratura do auto de infração não isenta o infrator do cumprimento da exigência que a tenha motivado.

Art. 116 – Para fins do disposto no art. 55 da Lei Complementar Federal nº 123, de 2006, consideram-se atividades e situações de alto risco as infrações classificadas como grave ou gravíssima, nos termos estabelecidos neste decreto ou em normas complementares, praticadas por microempresas ou empresas de pequeno porte de produtos agropecuários.

Art. 117 – Os procedimentos relativos aos processos administrativos de autos de infração serão estabelecidos em portaria do IMA.

Parágrafo único – Após a notificação do interessado acerca da lavratura de auto de fiscalização ou de infração ou de outro documento que importe o valor do crédito não tributário, deverá ser reconhecida a prescrição intercorrente, de ofício ou a requerimento, desde que o processo administrativo se mantenha paralisado ou pendente de julgamento por mais de 5 (cinco) anos seguidos por exclusiva inércia da Administração Pública.

CAPÍTULO XIX
DISPOSIÇÕES FINAIS E TRANSITÓRIAS

Art. 118 – O IMA deve atuar em conjunto com a Secretaria de Estado de Saúde para o desenvolvimento de:

I – ações e programas de saúde animal e saúde humana para a mitigação ou a redução de doenças infectocontagiosas ou parasitárias que possam ser transmitidas entre os homens e os animais;

II – ações de educação sanitária.

Art. 119 – O IMA estabelecerá procedimentos simplificados para assegurar a continuidade da atividade econômica até a efetiva migração ou regularização do registro junto ao órgão competente, quando cabível, dos estabelecimentos fabricantes dos produtos não abrangidos por este decreto que tenham sido registrados no IMA.

Art. 120 – O IMA poderá adotar procedimentos complementares de inspeção e fiscalização decorrentes da existência ou da suspeita de:

I – doenças, exóticas ou não;

II – surtos;

III – quaisquer outros eventos que possam comprometer a saúde pública e a saúde animal.

Parágrafo único – Quando, nas atividades de fiscalização e inspeção sanitária, houver suspeita de doenças infectocontagiosas de notificação imediata, o SIE deve notificar o serviço oficial de saúde animal.

Art. 121 – Os casos omissos ou as dúvidas que forem suscitadas na execução deste decreto serão resolvidos pelo IMA.

Art. 122 – As penalidades aplicadas, após o trânsito em julgado administrativo, serão consideradas para a determinação da reincidência em relação a fato praticado depois do início da vigência deste decreto.

Art. 123 – Os estabelecimentos oficial, estatal e paraestatal estão sujeitos às mesmas disposições previstas neste decreto.

Art. 124 – O Diretor-Geral do IMA poderá expedir normas complementares para a fiel execução deste decreto.

Art. 125 – As normas complementares editadas na vigência do Decreto nº 38.691, de 10 de março de 1997, permanecem em vigor, desde que não contrariem o disposto neste decreto.

Art. 126 – Fica revogado o Decreto nº 38.691, de 10 de março de 1997.

Art. 127 – Este decreto entra em vigor cento e oitenta dias após a data de sua publicação.

Belo Horizonte, aos 9 de maio de 2025; 237º da Inconfidência Mineira e 204º da Independência do Brasil.

ROMEY ZEMA NETO