



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
MUNICÍPIO DE BONITO

LEI Nº 1.631

DE, 19 DE MAIO DE 2022.

Autoriza o Poder Executivo do Município de Bonito-MS a firmar contrato de programa com o Consórcio Intermunicipal para o Desenvolvimento Integrado das Bacias dos Rios Miranda e Apa - CIDEMA com o objetivo de execução do Serviço Inspeção Municipal de forma associada e dá outras providências.

O **PREFEITO MUNICIPAL DE BONITO**, Estado de Mato Grosso do Sul, no uso das atribuições que lhe são conferidas pelo inciso III, do art. 66, da Lei Orgânica do Município de Bonito, faz saber que a Câmara Municipal aprovou e eu sanciono a seguinte Lei:

Art. 1º Fica o Poder Executivo do Município de Bonito autorizado a firmar Contrato de Programa com o Consórcio Intermunicipal para o Desenvolvimento Integrado das Bacias dos Rios Miranda e Apa - CIDEMA, com o objetivo de execução do Serviço de Inspeção Municipal, criado pela Lei Municipal nº 1.467, de 26 de setembro de 2017, de forma associada.

§ 1º Esta lei dispõe sobre os procedimentos para a execução do Serviço de Inspeção Municipal pelo CIDEMA, durante a vigência de Contrato de Programa firmado para este fim.

§ 2º O CIDEMA poderá solicitar adesão ao Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal – SISBI-POA, do Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária – SUASA, devendo, nesse caso, observar as normas e diretrizes do MAPA - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

§ 3º O CIDEMA poderá firmar parceria com a Agência Estadual de Defesa Sanitária Animal e Vegetal – IAGRO visando o aperfeiçoamento das ações de inspeção.

§ 4º O CIDEMA deverá manter página eletrônica própria, na rede mundial de computadores, constando dentre outras informações a relação de todos os Municípios/MS consorciados.

Art. 2º Para cumprir os objetivos do serviço de inspeção, o Município de Bonito e o CIDEMA desenvolverão, dentre outras, ações que visem a:

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

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

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

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



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
MUNICÍPIO DE BONITO

V - fomentar a produção artesanal por meio de orientação técnica e regulamentação da atividade;

VI - estimular o processo educativo permanente e continuado para todos os atores da cadeia produtiva, estabelecendo a democratização do serviço e assegurando a máxima participação de governo, da Sociedade Civil, de agroindústrias, dos consumidores e das comunidades técnica e científica nos sistemas de inspeção;

VII - executar a inspeção sanitária de matéria-prima, da industrialização, beneficiamento, embalagem, distribuição e a comercialização dos produtos de origem animal mediante exercício do poder de polícia;

VIII - notificar os produtores e/ou comerciantes que produzirem e/ou comercializarem produtos que não atendam os requisitos constantes neste regramento;

IX - lavrar e instruir os respectivos Autos de Infração;

X - solicitar apoio ao Poder Judiciário e à Polícia Militar, quando necessário, para o cumprimento das obrigações dispostas na presente Lei;

XI - apreender produtos que estejam em desacordo com as normas insculpidas na presente Lei;

XII - suspender, interditar ou embargar estabelecimentos de produção ou comércio de produtos de origem animal, assim como cassar os respectivos registros, na hipótese de atuação fora dos limites desta Lei;

XIII - realizar ações de combate à produção e ao comércio clandestinos de produtos de origem animal;

XIV - fiscalizar o transporte de produtos de origem animal *in natura*, industrializados e/ou beneficiados destinados ao comércio;

XV - realizar outras atividades relacionadas à inspeção e à fiscalização sanitária de produtos de origem animal indicados em leis estaduais e federais, ainda que não expressos no corpo da presente norma.

§ 1º Os estabelecimentos mencionados no inciso IV não poderão funcionar sem que estejam previamente registrados ou cadastrados na forma desta lei.

§ 2º O CIDEMA poderá conceder prazo, na forma do regulamento, para os estabelecimentos se adaptarem às exigências desta lei, concedendo-lhes título de registro ou de cadastro provisórios.

Art. 3º São sujeitos à inspeção, reinspeção e fiscalização previstas nesta lei:

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

II - o pescado e seus derivados;

III - o leite e seus derivados;

IV - o ovo e seus derivados;

V - o mel e cera de abelhas e seus derivados.

Art. 4º A fiscalização, de que trata esta lei, far-se-á:

I - nos estabelecimentos industriais especializados no abate de animais e no preparo ou na industrialização de seus subprodutos, sob qualquer forma;



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
MUNICÍPIO DE BONITO

II - nos entrepostos-usina, nas usinas de beneficiamento, nas indústrias de laticínios, nos postos de refrigeração de leite e nas micro usinas de leite;

III - nos entrepostos de ovos e nas indústrias de produtos deles derivados;

IV - nos entrepostos de recebimento e de distribuição de pescado e nas indústrias que o beneficiem;

V - nos postos e entrepostos que recebam, manipulem, armazenem, conservem ou acondicionem produto, subproduto ou matéria-prima de origem animal;

VI - nas propriedades rurais que produzam ou manipulem produto de origem animal ou produto dele derivado.

Parágrafo único. Quando necessário, serão feitas reinspeção e fiscalização nos estabelecimentos atacadistas e varejistas de produto e subproduto de origem animal destinados ao consumo humano ou animal.

Art. 5º O serviço de inspeção ser executado pelo CIDEMA respeitará as especificidades dos diferentes tipos de produtos e das diferentes escalas de produção, incluindo a agroindústria rural de pequeno porte.

Art. 6º A inspeção e a fiscalização sanitária de produto de origem animal a ser executada pelo CIDEMA abrange as seguintes atividades:

I - a classificação do estabelecimento;

II - o exame das condições para o funcionamento do estabelecimento, de acordo com as exigências higiênico-sanitárias essenciais para a obtenção do título de registro ou de relacionamento, bem como para a transferência de propriedade;

III - a fiscalização da higiene do estabelecimento;

IV - as obrigações do proprietário, responsável ou preposto do estabelecimento;

V - as normas de funcionamento do estabelecimento;

VI - a inspeção “ante” e “post mortem” dos animais destinados ao abate;

VII - a inspeção e a reinspeção dos produtos, subprodutos e matérias-primas de origem animal durante as fases de recepção, produção, industrialização, estocagem, comercialização, aproveitamento e transporte;

VIII - a classificação do produto e subproduto, de acordo com o tipo e padrão ou fórmula aprovada;

IX - a aprovação do tipo, padrão e fórmula dos produtos e subprodutos de origem animal;

X - a embalagem e rotulagem do produto e subproduto;

XI - o registro do produto e subproduto, bem como a aprovação do rótulo e embalagem;

XII - a matéria-prima na fonte produtora e intermediária;

XIII - os meios de transporte de animal vivo, assim como do produto derivado e sua matéria-prima, destinados à alimentação humana;

XIV - o trânsito de produto, subproduto e matéria-prima de origem animal;

XV - a coleta de material para análise de laboratório;

XVI - o exame microbiológico, histológico e físico-químico da matéria-prima ou produto;



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
MUNICÍPIO DE BONITO

- XVII - o produto e o subproduto existentes no mercado de consumo, para efeito de verificação do cumprimento das medidas estabelecidas neste regulamento;
- XVIII - a aplicação de penalidade decorrente de infração;
- XIX - outras instruções necessárias à maior eficiência dos trabalhos de inspeção e fiscalização sanitária;
- XX - o suporte e apoio aos programas de Defesa Sanitária Animal;
- XXI - a divulgação de informações de interesse dos consumidores dos produtos de origem animal;
- XXII - o incentivo à educação sanitária, utilizando os seguintes mecanismos:
 - a) divulgação da legislação específica;
 - b) divulgação, no âmbito dos órgãos envolvidos, das ações relativas à inspeção e fiscalização de produtos de origem animal e vegetal;
 - c) fomento da educação sanitária no ensino fundamental e médio;
 - d) desenvolvimento de programas permanentes, com a participação de entidades privadas, para conscientizar o consumidor da necessidade da qualidade e segurança dos produtos alimentícios de origem animal.

Art. 7º O Município de Bonito e o CIDEMA poderão coletar mostra de produto de origem animal, sem ônus para si, para análise laboratorial a ser realizada em laboratório oficial ou credenciado.

Art. 8º A análise laboratorial para efeito de fiscalização, necessária ao cumprimento desta lei, será feita em laboratório próprio, oficial ou credenciado, sem ônus para o proprietário do estabelecimento.

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

Art. 9º A análise de rotina na indústria, para efeito de controle de qualidade do produto, será custeada pelo proprietário do estabelecimento, podendo ser realizada em laboratório de sua propriedade ou em laboratório oficial ou credenciado.

Art. 10. A matéria-prima, os animais, os produtos, os subprodutos e os insumos deverão seguir padrões de sanidade definidos em regulamento específicos editados por meio de Resolução do CIDEMA.

Art. 11. Estão sujeitos a registro os seguintes estabelecimentos:

I - matadouro de bovino, suíno, equídeo, ave, coelho, caprino, ovino e demais espécies, de abate autorizado;

II - indústria de carne e derivados, entreposto de carne e derivados, e indústria de produto não comestível;

III - usina de beneficiamento de leite, fábrica de laticínios, entreposto de laticínios, posto de refrigeração, granjaleiteira e microusina de leite;

IV - entreposto de pescado e indústria de conserva de pescado;



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
MUNICÍPIO DE BONITO

V - unidade apícola;

VI - entreposto de ovos e indústria de conserva de ovos;

VII - fábrica de coalho, coagulante e fermento.

§ 1º Os registros realizados no SIM do Município de Bonito serão migrados para o CIDEMA, e os estabelecimentos receberão inspeção de convalidação no prazo de até 60 (sessenta) dias.

§ 2º Caso o Município de Bonito rescinda o Contrato de Programa e reassuma a execução dos serviços de inspeção, os estabelecimentos localizados no território do Município registrados no CIDEMA terão o seu registro migrado para o serviço municipal, recebendo inspeção de convalidação no prazo de até 60 (sessenta) dias.

Art. 12. No estabelecimento sob inspeção, a fabricação de produto somente será permitida depois de previamente aprovados o rótulo e sua fórmula.

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

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

- a) matéria-prima, condimento, corante e qualquer outra substância que entre no processo de fabricação;
- b) composição centesimal;
- c) tecnologia de produção.

§ 3º Os produtos com rótulos aprovados pelo SIM de Bonito serão modificados para o rótulo aprovado pelo CIDEMA no prazo de até 60 (sessenta) dias após a inspeção de convalidação mencionada no artigo anterior.

§ 4º Caso o Município de Bonito rescinda o Contrato de Programa e reassuma a execução dos serviços de inspeção, os rótulos dos produtos registrados no CIDEMA, produzidos em estabelecimentos localizados no território do Município, terão o seu rótulo alterado para o modelo aprovado pelo SIM no prazo de até 60 (sessenta) dias após a inspeção de convalidação mencionada no artigo anterior.

Art. 13. Os produtos deverão ser transportados e armazenados em condições adequadas para a preservação de sua sanidade e inocuidade.

Art. 14. Os produtores de produtos de origem animal ficam obrigados a:

- I - cumprir e fazer cumprir todas as exigências contidas nessa lei e nos regulamentos;
- II - cumprir as exigências regulamentares e da fiscalização inspetora do Serviço de Inspeção;
- III - fornecer, quando necessário ou solicitado, material adequado e suficiente para execução dos trabalhos de inspeção;



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
MUNICÍPIO DE BONITO

IV - fornecer, quando for o caso, pessoal auxiliar habilitado e suficiente, para ficar à disposição do Serviço de Inspeção;

V - possuir responsável técnico, quando for o caso;

VI - acatar todas as determinações da inspeção sanitária quanto ao destino dos produtos condenados;

VII - manter e conservar o estabelecimento de acordo com as normas desta Lei;

VIII - recolher, se for o caso, todas as taxas ou tarifas de inspeção sanitária e/ou outras que existam ou vierem a ser instituídas de acordo com a legislação vigente;

IX - submeter à inspeção sanitária, sempre que necessário qualquer matéria-prima ou produto distribuído, beneficiado ou industrializado;

X - fornecer à coordenação do Serviço de Inspeção realizado pelo CIDEMA, até o décimo dia útil do início de cada mês subsequente ao vencido, os dados estatísticos de interesse para a avaliação da produção, beneficiamento, industrialização, distribuição, transporte e comércio de produtos de origem animal;

XI - substituir, no prazo máximo de 30 (trinta) dias, o responsável técnico que eventualmente se desligar do estabelecimento, junto ao Serviço de Inspeção.

Art. 15. O CIDEMA cobrará as Taxas relativas ao serviço de inspeção sanitária por ele executado.

§ 1º As taxas a serem cobradas pela CIDEMA são as aprovadas em Assembleia Geral do Consórcio e previstas no Anexo I desta lei.

§ 2º Os valores das taxas serão atualizados anualmente por Resolução do CIDEMA utilizando-se a variação do Índice de Preços ao Consumidor Amplo - IPCA, ou outro índice inflacionário que venha a substituí-lo.

§ 3º O fato gerador das taxas é o exercício do poder de polícia de inspeção e fiscalização sanitária de produtos de origem animal e estabelecimentos abrangidos no Programa de Serviço de Inspeção Municipal – SIM CIDEMA.

§ 4º Contribuinte das taxas é a pessoa física ou jurídica que exerçam atividades, direta ou indiretamente, sujeitas à inspeção sanitária e industrial de produtos de origem animal.

§ 5º O estabelecimento agroindustrial de pequeno porte, bem como seus produtos, rótulos e serviços, ficam isentos do pagamento de taxas de registro, de inspeção e fiscalização sanitária, conforme definido na Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006.

Art. 16. Sem prejuízo da responsabilidade penal cabível, a infração à legislação referente aos produtos de origem animal sujeitará, isolada ou cumulativamente, o infrator as seguintes sanções, a serem aplicadas pelo CIDEMA:

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

II - multa nos casos não compreendidos no inciso I do caput deste artigo, de acordo com os valores e gradações previstos no Anexo II;



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
MUNICÍPIO DE BONITO

III - apreensão ou condenação das matérias-primas, produtos, subprodutos e derivados de origem animal, quando não apresentarem condições higiênicas anitárias adequadas ao fim a que se destinam ou forem adulterados;

IV - suspensão de atividades, quando cause risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária ou no caso de embarço a ação fiscalizadora;

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

VI - cassação de registro ou do relacionamento do estabelecimento.

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

§ 2º Os produtos apreendidos nos termos do inciso III do caput deste artigo e perdidos em favor do CIDEMA, que, apesar das adulterações que resultaram em sua apreensão, apresentarem condições apropriadas ao consumo humano, serão destinados prioritariamente aos programas de segurança alimentar e combate à fome e aqueles sem condições para o consumo humano deverão ser descartados de maneira correta, observando a legislação de saúde e ambiental.

§ 3º A suspensão de que trata o inciso IV deste artigo, cessará quando sanado o risco ou ameaça de natureza higiênico sanitária, ou no caso de franquia da atividade à ação da fiscalização.

§ 4º A interdição de que trata o inciso V deste artigo, poderá ser suspensa após atendimento das exigências que motivaram a ação.

§ 5º Se a interdição não for suspensa nos termos do §4º deste artigo decorridos 12 (doze) meses, será cancelado o registro.

§ 6º As multas a serem aplicadas pelo CIDEMA são as aprovadas em Assembleia Geral do consórcio e constantes do Anexo II desta lei.

Art. 17. As multas e das taxas arrecadadas pelo CIDEMA serão revertidas para o Fundo Regional de Inspeção Sanitária, regulamentado pelo respectivo Programa.

Parágrafo único. O Conselho do Fundo Regional de Inspeção Sanitária promoverá o acompanhamento da gestão financeira do Fundo, conforme normas regulamentadoras do CIDEMA.

Art. 18. O CIDEMA baixará o regulamento e os atos complementares sobre inspeção sanitária dos estabelecimentos, por meio de instrução normativa.



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
MUNICÍPIO DE BONITO

§ 1º A regulamentação abrangerá:

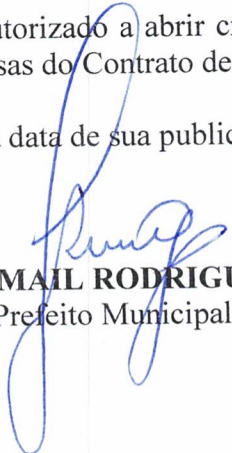
- I - a classificação dos estabelecimentos;
- II - o exame das condições para o funcionamento dos estabelecimentos de acordo com as exigências higiênico-sanitárias essenciais para a obtenção do título de registro ou de cadastro, bem como para a transferência de propriedade;
- III - a fiscalização da higiene dos estabelecimentos;
- IV - as obrigações dos proprietários, responsáveis ou prepostos dos estabelecimentos;
- V - a inspeção "ante" e "post mortem" dos animais destinados ao abate;
- VI - a inspeção e a reinspeção dos produtos, dos subprodutos e das matérias-primas de origem animal, durante as fases de produção, industrialização, comercialização, aproveitamento e transporte;
- VII - a aprovação de tipos, padrões e fórmulas de produtos e subprodutos de origem animal;
- VIII - o registro de produto e de subproduto, bem como a aprovação de rótulo e embalagem;
- IX - o trânsito de produto, subproduto e matéria-prima de origem animal;
- X - a coleta de material para análise de laboratório;
- XI - a aplicação de penalidade decorrente de infração;
- XII - outras instruções necessárias à maior eficiência dos trabalhos de inspeção e fiscalização sanitária.

§ 2º A regulamentação técnica para inscrição e funcionamento dos estabelecimentos e produtores poderá ser alterada no todo ou em parte, sempre que o aconselharem a prática e o desenvolvimento da indústria e do comércio de produtos de origem animal.

Art. 19. Fica o Poder Executivo autorizado a ceder servidores públicos para compor a equipe de Inspeção Sanitária do CIDEMA, bem como bens móveis e imóveis especificados em Contrato de Programa.

Art. 20. Fica o Poder Executivo autorizado a abrir crédito especial ou suplementar no orçamento vigente para fazer face às despesas do Contrato de Programa a ser firmado.

Art. 21. Esta lei entrará em vigor na data de sua publicação.


JOSMAIL RODRIGUES
Prefeito Municipal



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL

MUNICÍPIO DE BONITO

ANEXO I – Taxas de Serviços de Inspeção Municipal

Descrição dos Serviços de Inspeção Sanitária Municipal	Valor da Taxa	Periodicidade
I – Taxas de registro de estabelecimentos industrial ou de transformação		
Análise de projeto de Estabelecimento Industrial	16,0750 UFERMS	Única
Análise de projeto para pequenas e microempresas amparadas pela Lei Complementar nº 123/2006	1,6075 UFERMS	Única
Instalação do SIM em Estabelecimento Industrial	9,3770 UFERMS	Única
Instalação do SIM em pequenas e microempresas amparadas pela Lei Complementar nº 123/2006 e não classificadas como estabelecimento agroindustrial de pequeno porte	0,9377 UFERMS	Única
II – Taxas de renovação anual de registro (taxa anual)		
Renovação do Registro de Estabelecimento Industrial	8,3724 UFERMS	por renovação
Renovação do Registro de pequenas e microempresas amparadas pela Lei Complementar nº 123/2006	0,8372 UFERMS	por renovação
III – Taxas de análise para registro de rótulos e produtos		
Análise e Registro de Rótulos e Produtos de Estabelecimento Industrial	4,0187 UFERMS	por rótulo
Análise e Registro de Rótulos e produtos de pequenas e microempresas amparadas pela Lei Complementar nº 123/2006	0,4018 UFERMS	por rótulo
VI – Taxas de acompanhamento de abate		
Abate de Bovinos, Bubalinos e Equinos e outros animais de grande porte	0,0120 UFERMS por animal	mensal
Abate de Suínos, Ovinos e Caprinos e outros animais de pequeno porte	0,0040 UFERMS por animal	mensal
Abate de Aves, Coelho e Outros	0,0120 UFERMS por centena de animal ou fração	mensal
Abate de Peixes e outras espécies aquáticas	0,1071 UFERMS por tonelada ou fração	mensal
V – Taxas de inspeção sanitária industrial – taxas mensais por produção		
Produtos de carne ossal gados ou dessecados	0,0803 UFERMS por tonelada ou fração	mensal
Produtos de Salsicharia (embutido ou não)	0,0937 UFERMS por tonelada ou fração	mensal
Produtos de carne sem conserva, semiconserva e outros produtos cárneos	0,0937 UFERMS por tonelada ou fração	mensal



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
MUNICÍPIO DE BONITO

Toucinho,banha e outros produtos gordurosos comestíveis	0,0602UFERMSpor tonoufração	mensal
Fatiados,fracionados,cárneos,temperadoosemóidos	0,0254UFERMSpor centena de quilo ou fração	mensal
Farinha, sebo, óleos, graxa branca, peles e outros subprodutos não comestíveis	0,0046 UFERMS por ton ou fração	mensal
Peixes e outras espécies aquáticas, em qualquer processo de conservação	0,0803UFERMSpor toneladaoufração	mensal
Subprodutos não comestíveis de pescados e derivados	0,0046UFERMS(cada 1.000litrosoufração)	mensal
Leitedeconsumopasteurizadoouesterelizado	0,0046UFERMS(cada 1.000litrosoufração)	mensal
Leitearomatizado,fermentadoougelificado	0,0187UFERMS(cada 1.000litrosoufração)	mensal
Leitedesidratado,concentrado,evaporado,condensadoedoce de leite.	0,1607UFERMS(por ton oufração)	mensal
Leitedesidratadoempódeconsumodireto	0,1607UFERMS(port onoufração)	mensal
Leite desidratado em pó industrial	0,2008 UFERMS (por ton ou fração)	mensal
Queijos e suas variedades, requeijão, ricota e outros queijos	0,3215UFERMS(por tonoufração)	mensal
Manteiga	0,2076UFERMS(por tonoufração)	mensal
Margarina	0,1038UFERMS(port onoufração)	mensal
Caseína, lactosee leiteinhoempó	0,2076UFERMS(por tonoufração)	mensal
Cremedeleitedemesa	0,1607UFERMS(port onoufração)	mensal
Cremedeleiteindustrial	0,0803UFERMS(port onoufração)	mensal
Ovos	0,0020UFERMS(aca da 30(trinta)dúziasou fração)	mensal
Mel, cera de abelha e produtos à base de mel de abelha	0,0040UFERMS(por centenakoufração)	mensal



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL

MUNICÍPIO DE BONITO

ANEXO II

SANÇÕES A SEREM APLICADAS E PROCEDIMENTO A SER OBSERVADO PELO CIDEMA

Art. 1º O descumprimento das normas aplicáveis e da regulamentação a ser realizada por Resolução do CIDEMA é considerada prática infrativa e será apurado em processo administrativo devidamente instruído, iniciado com a lavratura do auto de infração, observado o procedimento previsto neste Anexo II.

Art. 2º Em se tratando de micro empreendedor individual, microempresa e empresa de pequeno porte, a primeira fiscalização realizada no estabelecimento comercial, quanto às irregularidades verificadas, será orientadora, devendo o agente fiscal mencioná-las no auto de constatação e notificar o fornecedor para saná-las, no prazo indicado no formulário de fiscalização ou fixado pela autoridade administrativa responsável pela diligência, sob pena de autuação, caso as infrações sejam novamente verificadas numa futura fiscalização.

§ 1º Não serão passíveis de fiscalização orientadora as situações em que:

I - a violação das boas práticas decorrer de má-fé do fornecedor, de fraude, de resistência ou embaraço à fiscalização, de reincidência, de crime doloso ou prática que importe risco para a vida, a saúde ou a segurança dos alimentos;

II - as práticas abusivas se relacionarem à ocupação irregular de reserva de faixa não edificável, de área destinada a equipamentos urbanos, de áreas de preservação permanente e nas faixas de domínio público das rodovias, ferrovias e dutovias ou de vias e logradouros públicos.

§ 2º Equipara-se à primeira visita, a critério da autoridade administrativa, a recomendação devidamente fundamentada, expedida em procedimento próprio, dirigida ao estabelecimento, contendo as condutas a serem adotadas na sua atividade, o prazo a ser observado e advertência de que poderá ser autuado pela fiscalização caso deixe de cumpri-las.

§ 3º A inobservância do critério da dupla visita, nos termos do artigo 55, § 6º, da Lei Complementar nº 123/2006, em relação às microempresas e empresas de pequeno porte, implica em nulidade do auto de infração e das sanções administrativas aplicadas.

Art. 3º Ao infrator das disposições desta Lei serão aplicadas, isolada ou cumulativamente, sempre juízo das sanções de natureza civil e penal cabíveis, as seguintes penalidades e medidas administrativas:

I - advertência escrita e orientação técnica, quando o infrator for primário e não se verificar circunstância agravante;

II - multa, no valor 20 a 1.000 UFERMS, nos casos não compreendidos no inciso anterior, proporcional à gravidade da infração, dobrada em caso de reincidência;

III - apreensão da matéria-prima, produto, subproduto e derivados de origem animal, quando houver indícios de que não apresentam condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim a que se destinam ou forem adulteradas;



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
MUNICÍPIO DE BONITO

IV - condenação e inutilização da matéria-prima ou do produto, do subproduto ou do derivado de produto de origem animal, quando não apresentem condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim a que se destinam ou forem adulteradas;

V - suspensão da atividade que cause risco ou ameaça à saúde, constatação de fraude ou no caso de embaraço à ação fiscalizadora;

VI - interdição total ou parcial do estabelecimento, quando a infração consistir na adulteração ou falsificação habitual do produto, ou se verificar, mediante inspeção técnica realizada pela autoridade competente, a inexistência de condições higiênico-sanitárias adequadas;

VII - cassação do registro ou do relacionamento do estabelecimento.

§ 1º O não recolhimento da multa implicará inscrição do débito na dívida ativa, sujeitando o infrator à cobrança judicial, nos termos da legislação pertinente.

§ 2º Para efeito da fixação dos valores das multas que trata o inciso II do caput, levar-se-á em conta a gravidade do fato, os antecedentes do infrator, as consequências para a saúde pública e os interesses do consumidor e as circunstâncias atenuantes e agravantes, na forma estabelecida em regulamento.

§ 3º Se a interdição ultrapassar 12 (doze) meses será cancelado o registro do estabelecimento ou do produto junto ao órgão de inspeção e fiscalização de produtos de origem animal.

§ 4º Ocorrendo a apreensão mencionada no inciso III do caput deste artigo, o proprietário ou responsável pelos produtos será o fiel depositário do produto, cabendo-lhe a obrigação de zelar pela conservação adequada do material apreendido.

§ 5º A cobrança das multas sofrerá redução de 50% (cinquenta por cento) no caso em que se tratar de empresa ou Indústrias de pequeno porte, conforme definida na legislação complementar.

§ 6º A suspensão de que trata o inciso V deste artigo, cessará quando sanado o risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária, ou no caso de colaboração com a ação da fiscalização.

§ 7º A interdição de que trata o inciso VI deste artigo, poderá ser suspensa após atendimento das exigências que motivaram a ação.

Art. 4º. Para a aplicação da pena de multa serão observadas as seguintes condições para a graduação:

I - multa leve de 20 UFERMS a 100 UFERMS para:

a) realizar atividades de elaboração/industrialização, fracionamento, armazenamento e transporte de produtos de origem animal sem inspeção oficial;

b) industrializar, comercializar, armazenar ou transportar matérias-primas e produtos alimentícios sem observar as condições higiênico-sanitárias adequadas;

c) uso inadequado de embalagens ou recipiente;



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
MUNICÍPIO DE BONITO

- d) não utilização dos carimbos oficiais;
 - e) ausência da data de fabricação;
 - f) saída de produtos sem prévia autorização do responsável pelo Serviço de Inspeção;
 - g) elaborar e comercializar produtos em desacordo com os padrões higiênicosanitários, físico-químicos, microbiológicos e tecnológicos estabelecidos por legislações federal, estadual ou municipal vigentes;
 - h) não tratamento adequado de águas residuais;
 - i) apresentar instalações, equipamentos e instrumentos de trabalho em condições inadequadas de higiene antes, durante ou após a elaboração dos produtos alimentícios;
 - j) esteja utilizando equipamentos, utensílios e instalações para outros fins que não aqueles previamente estabelecidos;
 - k) realizar atividades de industrialização em estabelecimentos em mau estado de conservação, com defeitos, rachaduras, trincas, buracos, umidade, bolor, descascamentos e outros;
 - l) permitir a presença de pessoas e funcionários, nas dependências do estabelecimento, em desacordo com as condições que serão previstas em regulamento, como, sem uniformes e em condições de higiene pessoal insatisfatória;
 - m) não apresentar documentação sanitária necessária dos animais para o abate;
 - n) não apresentar a documentação necessária de exames médicos de funcionários;
 - o) aplicar rótulo, etiqueta ou selo escondendo ou encobrindo, total ou parcialmente, dizeres da rotulagem e a identificação do registro no Serviço de Inspeção Municipal executado pelo CIDEMA;
 - p) possuir manipuladores trabalhando nos estabelecimentos sem a devida capacitação;
 - q) não apresentar programas de autocontrole, como Boas Práticas de Manipulação;
 - r) não cumprimento dos prazos para saneamento das irregularidades mencionadas no auto de infração;
- II - multa média de 101 UFERMS a 200 UFERMS para:
- a) não possuir sistema de controle de entrada e saída de produtos ou não mantê-lo atualizado;
 - b) utilizar água não potável no estabelecimento;
 - c) utilizar equipamentos de conservação dos alimentos (refrigeradores, congeladores, câmaras frigoríficas e outros) em condições inadequadas de funcionamento, higiene, iluminação e circulação de ar;
 - d) mistura de matérias primas em proporções diferentes das proporções aprovadas;
 - e) comércio de produtos sem inspeção;
 - f) não assegurar a adequada rotatividade dos estoques de matérias-primas, ingredientes e produtos alimentícios, em acordo com o Manual de Boas Práticas de Manipulação;
 - g) não apresentar responsável técnico ou proprietário que assuma a responsabilidade ou não apresente curso de capacitação fornecido até mesmo pelo Serviço de Inspeção Municipal executado pelo CIDEMA;
 - h) industrializar, armazenar, guardar ou comercializar matérias-primas, ingredientes ou produtos alimentícios com data de validade vencida;
 - i) transportar matérias-primas, ingredientes ou produtos alimentícios com data de validade vencida, salvo aqueles acompanhados de documento que comprove a devolução;



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL

MUNICÍPIO DE BONITO

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

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

l) manter funcionários exercendo as atividades de manipulação sob suspeita de enfermidade passível de contaminação dos alimentos, ou ausente a liberação médica;

m) utilizar produtos de higienização não aprovados pelo órgão de saúde competente;

n) não apresentar análises e registros de análises de controle de qualidade;

III - multa grave de 201 UFERMS a 500 UFERMS para:

a) uso indevido do carimbo do Serviço de Inspeção Municipal executado pelo CIDEMA;

b) industrializar ou comercializar matérias-primas ou produtos alimentícios falsificados ou adulterados;

c) utilização de selo oficial do Serviço de Inspeção Municipal executado pelo CIDEMA em produtos oriundos de estabelecimentos não registrados;

d) utilização de selo oficial do Serviço de Inspeção Municipal executado pelo CIDEMA de determinado produto já registrado, em produto ainda não registrado, sendo ambos oriundos do mesmo estabelecimento;

e) modificar embalagens ou rótulos que tenham sido previamente aprovados pelo Serviço de Inspeção Municipal executado pelo CIDEMA;

f) apresentar, guardar, estocar, armazenar ou ter em depósito, substâncias que possam corromper, alterar, adulterar, falsificar, avariar ou contaminar a matéria-prima, os ingredientes ou os produtos alimentícios;

IV – multa gravíssima de 501 UFERMS a 1.000 UFERMS para:

a) sonegar ou prestar informações inexatas sobre dados referentes à quantidade, qualidade e procedência de matérias-primas e produtos alimentícios, que direta e indiretamente interesse à fiscalização do Serviço de Inspeção Municipal executado pelo CIDEMA;

b) aproveitamento de matérias primas condenadas ou de animais sem inspeção para alimentação humana;

c) suborno, tentativa de suborno ou uso de violência física contra funcionários da fiscalização, no exercício de suas atividades;

d) ocorrer atos que busquem burlar, impedir, dificultar, burlar, a ação de inspeção;

e) industrializar ou comercializar matérias-primas ou produtos alimentícios falsificados ou adulterados;

f) utilização de selo oficial do Serviço de Inspeção Municipal executado pelo CIDEMA em produtos oriundos de estabelecimentos não registrados;

g) utilização de selo oficial do Serviço de Inspeção Municipal executado pelo CIDEMA de determinado produto já registrado, em produto ainda não registrado, sendo ambos oriundos do mesmo estabelecimento;

h) modificar embalagens ou rótulos que tenham sido previamente aprovados pelo Serviço de Inspeção Municipal executado pelo CIDEMA.

§ 1º Os valores das multas serão corrigidos anualmente de acordo com a variação da inflação medida pelo Índice de Preços ao Consumidor Amplo - IPCA.



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
MUNICÍPIO DE BONITO

§ 2º A aplicação de multa não isenta o infrator do cumprimento das exigências que as tenham motivado, marcando-se quando for o caso, novo prazo para o cumprimento, findo o qual poderá, de acordo com a gravidade da falta e a juízo do Serviço de Inspeção Municipal Consorciado, ser novamente multado no dobro da multa anterior, ter suspensa a atividade ou cassado o registro do estabelecimento no Serviço de Inspeção Municipal executado pelo CIDEMA.

Art. 5º Para imposição da pena de multa e sua graduação dentro dos limites estipulados, a autoridade sanitária levará em conta:

- I - as circunstâncias atenuantes e agravantes;
- II - a gravidade do fato, tendo em vista as suas consequências para a saúde pública;
- III - os antecedentes do autuado quanto ao descumprimento da legislação sanitária;
- IV - a capacidade econômica do autuado;
- V - a reincidência.

§ 1º São consideradas circunstâncias atenuantes:

- I - o infrator ser primário;
- II - a infração cometida configurar-se como sem dolo ou sem má-fé;
- III - o infrator, espontaneamente, procurar minorar ou reparar as consequências do ato lesivo que lhe for imputado;
- IV - a infração não acarretar vantagem econômica para o infrator ; ou
- V - a infração não afetar a qualidade do produto.

§ 2º Consideram - se circunstâncias agravantes:

- I - o infrator ser reincidente;
- II - o infrator ter colocado obstáculo ou embaraço à ação da fiscalização ou à inspeção;
- III - o infrator ter cometido a infração com vistas à obtenção de qualquer tipo de vantagem;
- IV - o infrator ter agido com dolo ou má-fé;
- V - o infrator deixar de tomar providências para evitar o ato, mesmo tendo conhecimento de sua lesividade para a saúde pública; ou
- VI - a infração causar dano à saúde pública ou ao consumidor;

Art.6º As despesas de correntes da apreensão, da interdição e da inutilização de produtos e sub produtos agropecuários ou agroindustriais, incluídas as de manutenção e as de sacrifício de animais, serão custe a das pelo proprietário.

§ 1º Cabe ao infrator arcar com os eventuais custos de remoção, de transporte e de destruição dos produtos condenados.

§ 2º Cabe ao infrator arcar com os eventuais custos de remoção e de transporte dos produtos apreendidos e perdidos em favor do CIDEMA que serão destinados aos programas de segurança alimentar e combate à fome, nos termos da legislação pertinente.



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
MUNICÍPIO DE BONITO

Art. 7º Os produtos apreendidos e perdidos em favor do CIDEMA que, apesar das adulterações que determinaram suas apreensões, apresentarem condições apropriadas ao consumo humano poderão, à critério do serviço de inspeção, ser destinados prioritariamente aos programas de segurança alimentar e combate à fome.

Art. 8º Para fins de aplicação da sanção de que trata o inciso IV do caput do art. 3º, caracterizam atividades de risco ou situações de ameaça de natureza higiênico sanitária, sem prejuízo de outras previsões deste Programa e das Instruções Normativas regulamentadoras:

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 ou fraude 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, aposição nos produtos de novas datas depois de expirado o prazo ou aposição de data posterior à data de fabricação do produto;

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

IX - produção ou expedição, para fins comestíveis, de produtos que sejam impróprios ao consumo humano;

X - utilização de matérias-primas e de produtos condenados ou não inspecionados no preparo de produtos utilizados na alimentação humana;

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

XII - utilização, substituição, subtração ou remoção, total ou parcial, de matéria-prima, produto, rótulo ou embalagem, apreendidos pelo Serviço de Inspeção Municipal executado pelo CIDEMA e mantidos sob a guarda do estabelecimento;

XIII - 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 qualquer sonegação de informação que interesse, direta ou indiretamente, ao Serviço de Inspeção Municipal executado pelo CIDEMA e ao consumidor;

XIV - alteração, fraude, adulteração ou falsificação de registros sujeitos à verificação pelo Serviço de Inspeção Municipal executado pelo CIDEMA;

XV - não cumprimento dos prazos estabelecidos em seus programas de autocontrole, bem como nos documentos expedidos ao Serviço de Inspeção Municipal executado pelo CIDEMA, em atendimento a planos de ação, fiscalizações, autuações, intimações ou notificações;



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
MUNICÍPIO DE BONITO

XVI - ultrapassagem da capacidade máxima de abate, de industrialização, de beneficiamento ou de armazenagem;

XVII - não apresentação de documentos que sirvam como embasamento para a comprovação da higidez ao CIDEMA dos produtos expedidos, em atendimento à solicitação, intimação ou notificação;

XVIII - aquisição, manipulação, expedição ou distribuição de produtos de origem animal oriundos de estabelecimento não registrado ou relacionado no CIDEMA ou que não conste no cadastro geral do Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal; ou

XIX - não realização de recolhimento de produtos que possam incorrer em risco à saúde ou aos interesses do consumidor.

Art. 9º Para fins de aplicação da sanção de que trata o inciso V do art. 3º, caracterizam embaraço à ação fiscalizadora, sem prejuízo de outras previsões deste Programa e das Instruções Normativas regulamentadoras, quando o infrator:

I - embaraçar a ação de servidor municipal cedido ou do empregado público do CIDEMA 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 público cedido ou empregado público do CIDEMA;

III - omitir elementos informativos sobre composição centesimal e tecnológica do processo de fabricação;

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

V - construir, ampliar ou reformar instalações sem a prévia aprovação do Serviço de Inspeção Municipal executado pelo CIDEMA;

VI - utilizar, substituir, subtrair ou remover, total ou parcialmente, matéria-prima, produto, rótulo ou embalagem, apreendidos pelo Serviço de Inspeção Municipal executado pelo CIDEMA e mantidos sob a guarda do estabelecimento;

VII - prestar ou apresentar 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 cometer qualquer sonegação de informação que, direta ou indiretamente, interesse ao CIDEMA e ao consumidor;

VIII - fraudar documentos oficiais;

IX - fraudar registros sujeitos à verificação pelo Serviço de Inspeção Municipal executado pelo CIDEMA;

X - não cumprir os prazos estabelecidos em seus programas de autocontrole, bem como nos documentos expedidos ao Serviço de Inspeção Municipal executado pelo CIDEMA, em atendimento a planos de ação, fiscalizações, autuações, intimações ou notificações;

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

Art. 10. Para fins de aplicação da sanção de que trata o inciso VI do caput do art. 3º, caracterizam a inexistência de condições higiênico-sanitárias adequadas, sem prejuízo de outras previsões deste Programa ou das Instruções Normativas regulamentadoras, quando ocorrer:



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
MUNICÍPIO DE BONITO

I - desobediência ou inobservância às exigências sanitárias relativas ao funcionamento e à higiene das instalações, dos equipamentos e dos utensílios, bem como dos trabalhos de manipulação e de preparo de matérias-primas e produtos; ou

II - não cumprimento dos prazos estabelecidos em seus programas de autocontrole, bem como nos documentos expedidos ao Serviço de Inspeção Municipal executado pelo CIDEMA, em atendimento à planos de ação, fiscalizações, autuações, intimações ou notificações relativas à manutenção ou higiene das instalações.

Art. 11. As sanções de interdição total ou parcial do estabelecimento em decorrência de adulteração ou falsificação habitual do produto, ou de suspensão de atividades oriundas de embarço à ação fiscalizadora, serão aplicadas pelo período mínimo de sete dias, o qual poderá ser acrescido de 15 (quinze), 30 (trinta) ou 60 (sessenta) dias, tendo em vista o histórico de infrações, as sucessivas reincidências e as demais circunstâncias agravantes previstas neste Programa.

Art. 12. Caracteriza-se a habitualidade na adulteração ou na falsificação de produtos quando constatada a idêntica infração por 3 (três) vezes, consecutivas ou não, dentro do período de doze meses.

Art. 13. As sanções de cassação de registro ou de relacionamento do estabelecimento devem ser aplicadas nos casos de:

I - reincidência na prática das infrações de maior gravidade previstas neste Programa ou em normas complementares;

II - reincidência em infração cuja penalidade tenha sido a interdição do estabelecimento ou a suspensão de atividades, nos períodos máximos; ou

III - não levantamento da interdição do estabelecimento após decorridos 12 (doze) meses.

Art. 14. Nos casos de cancelamento de registro no Serviço de Inspeção Municipal executado pelo CIDEMA a pedido dos interessados, bem como nos de cassação como penalidade, devem ser inutilizados os carimbos oficiais nos rótulos e as matrizes entregues ao Serviço de Inspeção Municipal executado pelo CIDEMA mediante recibo.

Art. 15. As decisões definitivas do Serviço de Inspeção Municipal executado pelo CIDEMA são títulos executivos extrajudiciais, que serão inscritos em dívida ativa e executados pelo CIDEMA.

Parágrafo único. A Certidão de Dívida Ativa poderá ser objeto de protesto extrajudicial nos termos do parágrafo único do art. 1º da Lei 9.492/1997.

Art. 16. O processo administrativo será instaurado por servidor municipal cedido ou por fiscal do CIDEMA, mediante lavratura de auto de infração e seguirá as seguintes fases:

I - notificação do responsável pelo estabelecimento para apresentar defesa, no prazo de 10 dias úteis, a contar de sua intimação, ocasião em que, querendo, deverá apresentar a



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
MUNICÍPIO DE BONITO

documentação pertinente, requerer a produção de novas provas e apresentar rol de testemunhas, se for o caso;

II - se houver requerimento de produção de provas, será designada audiência de instrução e julgamento, preferencialmente por meio virtual, para ouvir o autuado e as testemunhas, no número máximo de 3 para cada fato, que comparecerão ao ato processual, independentemente de intimação;

III - finalizada a instrução, o autuado será intimado para, no prazo de 10 dias úteis, apresentar alegações finais;

IV - apresentadas as alegações finais, o processo administrativo será remetido à autoridade administrativa, que, julgando-o subsistente, aplicará, ao infrator, as sanções administrativas cabíveis;

V - o infrator será intimado para, no prazo de 10 dias úteis, a contar de sua intimação, cumprir a sanção administrativa imposta ou apresentar recurso hierárquico ao Coordenador do Serviço de Inspeção Municipal do CIDEMA;

VI - havendo recurso e confirmada a decisão administrativa que impôs sanção administrativa ao estabelecimento, o seu responsável será intimado para cumpri-la, no prazo de 10 dias úteis;

VII - sendo aplicada a penalidade de multa, e não havendo o seu pagamento, a mesma será inscrita em dívida ativa e executada judicialmente pelo Consórcio;

VIII - quitado o valor da multa, o mesmo será revertido ao Fundo Regional do Serviço de Inspeção Municipal do CIDEMA.

Parágrafo único. O recurso tempestivo poderá, a critério da autoridade julgadora, ter efeito suspensivo sobre a penalidade aplicada e deve ser dirigido à autoridade que proferiu a decisão, a qual, se não a reconsiderar, encaminhará o processo administrativo ao Coordenador do Serviço de Inspeção Municipal do CIDEMA, para proceder ao julgamento em segunda instância.

Art. 17. São autoridades competentes para lavrar auto de infração os servidores designados para as atividades de inspeção/fiscalização de produtos de origem animal.

§ 1º O auto de infração conterá os seguintes elementos:

I - o nome e a qualificação do autuado;

II - o local, data e hora da lavratura;

III - a descrição do fato;

IV - o dispositivo legal ou regulamentar infringido;

V - o prazo de defesa;

VI - a assinatura e identificação do médico veterinário oficial

VII - a assinatura do autuado ou, em caso de recusa, o fato deve ser consignado no

próprio auto de infração.

§ 2º A assinatura e a data apostas no auto de infração por parte do autuado, ao receber sua cópia, caracterizam intimação válida para todos os efeitos legais.



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL

MUNICÍPIO DE BONITO

§ 3º A ciência expressa do auto de infração deve ocorrer pessoalmente, por via postal, com aviso de recebimento-AR, porte legrama ou outro meio que assegure a certeza da cientificação do interessado.

§ 4º O auto de infração não poderá conter emendas, rasuras ou omissões, sob pena de invalidade.

Art. 18. Será dado conhecimento público dos produtos e dos estabelecimentos que incorrerem em adulteração ou falsificação comprovadas em processos com decisão definitiva no âmbito administrativo.

Parágrafo único. Também pode ser divulgado o recolhimento de produtos que coloquem em risco a saúde ou os interesses do consumidor.

Art. 19. A lavratura do auto de infração não isenta o infrator do cumprimento da exigência que a tenha motivado.

Art. 20. No exercício de suas atividades, o Serviço de Inspeção Municipal do CIDEMA notificará os Serviço de Defesa Sanitária dos municípios envolvidos, sobre as enfermidades passíveis de aplicação de medidas sanitárias.