


INSTRUÇÃO DE TRABALHO N° 15
GESTÃO DE PROCESSOS ADMINISTRATIVOS
DE FISCALIZAÇÃO

Data de emissão: 26/08/2025	Data da vigência: 26/08/2026	Próxima revisão: ANUAL	Versão n° 01
--------------------------------	---------------------------------	---------------------------	-----------------

Elaborado e homologado por:

Documento assinado digitalmente
 MARIA EMILIA MENDES CHAVES
Data: 26/08/2025 13:52:57-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

Maria Emília Mendes Chaves



PROCEDIMENTO PARA AUTOS DE INFRAÇÃO

OBJETIVO: Estabelecer o procedimento operacional para possibilitar a regulamentação das penalidades que serão aplicadas quando houver ocorrência de infrações pelos estabelecimentos.

APLICAÇÃO: A todos os estabelecimentos registrados no SIM /CIMAG.

PROCEDIMENTO:

O AUTO DE INFRAÇÃO é baseado na Resolução nº 005/2021. Deverão ser detalhados: a falta cometida, o dispositivo infringido (embasamento legal), a natureza do estabelecimento com a respectiva localização e a devida identificação do fiscal, de testemunhas, do proprietário da empresa ou responsável.

Serão responsabilizadas pela infração às disposições deste regulamento, para efeito da aplicação das penalidades nele previstas, as pessoas físicas ou jurídicas:

- Fornecedoras de matérias-primas ou de produtos de origem animal, desde a origem até o recebimento nos estabelecimentos registrados no Consórcio Público CIMAG .

- Proprietárias, locatárias ou arrendatárias de estabelecimentos registrados ou relacionados no Consórcio Público CIMAG onde forem recebidos, manipulados, beneficiados, processados, fracionados, industrializados, conservados, acondicionados, rotulados, armazenados, distribuídos ou expedidos matérias-primas ou produtos de origem animal.

- Que expedirem ou transportarem matérias-primas ou produtos de origem animal.

As medidas cautelares serão aplicadas quando houver evidência ou suspeita de que um produto de origem animal represente risco à saúde pública ou tenha sido alterado, adulterado ou falsificado, o Consórcio Público CIMAG deverá adotar, isolada ou cumulativamente, as seguintes medidas cautelares:

- Apreensão do produto.

- Suspensão provisória do processo de fabricação ou de suas etapas; e

- Coleta de amostras do produto para realização de análises laboratoriais.

- Sempre que necessário, será determinada a revisão dos programas de autocontrole dos estabelecimentos.

A retomada do processo de fabricação ou a liberação do produto sob suspeita será



autorizada caso o Consórcio Público CIMAG constate a inexistência ou a cessação da causa que motivou a adoção da medida cautelar.

O disposto no caput não afasta as competências de outros órgãos fiscalizadores, na forma da legislação.

Constituem infrações ao disposto no REGULAMENTO da Resolução N°005/2021 do SIM/CIMAG, além de outras previstas:

- Construir, ampliar ou reformar instalações sem a prévia análise e aprovação do Consórcio Público CIMAG.

- Não realizar as transferências de responsabilidade ou deixar de notificar o comprador, o locatário ou o arrendatário sobre esta exigência legal, por ocasião da venda, da locação ou do arrendamento.

- Utilizar rótulo que não atende ao disposto na legislação aplicável específica.

- Expedir matérias-primas, ingredientes, produtos ou embalagens em condições inadequadas.

- Ultrapassar a capacidade máxima de abate, de industrialização, de beneficiamento ou de armazenagem.

- Expedir produtos sem rótulos ou cujos rótulos não tenham sido registrados no Consórcio Público CIMAG .

- Desobedecer ou não observar os preceitos de bem-estar animal dispostos neste REGULAMENTO e em normas complementares referentes aos produtos de origem animal.

- Desobedecer ou não observar 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.

- Receber, utilizar, transportar, armazenar ou expedir matéria-prima, ingrediente ou produto desprovido da comprovação de sua procedência.

- Utilizar processo, substância, ingredientes ou aditivos que não atendem ao disposto na legislação específica.

- Não cumprir os prazos previstos em seus programas de autocontrole e nos documentos expedidos em resposta ao Consórcio Público CIMAG relativos a planos de ação, fiscalizações, autuações, intimações ou notificações.

- Adquirir, manipular, expedir ou distribuir produtos de origem animal oriundos de estabelecimento não registrado.

- Expedir ou distribuir produtos falsamente oriundos de um estabelecimento.



- 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 Consórcio Público CIMAG .
- Utilizar produtos com prazo de validade vencida, após aos produtos novas datas depois de expirado o prazo ou após data posterior à data de fabricação do produto.
- Prestar ou apresentar informações, declarações ou documentos falsos ou inexatos perante o órgão fiscalizador, referentes à quantidade, à qualidade e à procedência das matérias-primas, dos ingredientes e dos produtos ou sonegar qualquer informação que, direta ou indiretamente, interesse ao Consórcio Público CIMAG.
- Fraudar registros sujeitos à verificação pelo Consórcio Público CIMAG.
- Ceder ou utilizar de forma irregular lacres, carimbos oficiais, rótulos e embalagens.
- ou embalagem apreendido pelo Consórcio Público CIMAG e mantido sob a guarda do estabelecimento.
- Não realizar o recolhimento de produtos que possam incorrer em risco à saúde ou aos interesses do consumidor.
- 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 apresentem-se alterados ou fraudados. 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.
- Conttenham substâncias ou contaminantes que não possuam limite estabelecido em legislação, mas que possam prejudicar a saúde do consumidor, conttenham substâncias tóxicas ou compostos radioativos em níveis acima dos limites permitidos em legislação específica.
- Não atendam aos padrões fixados no Regulamento da Resolução SIM/CIMAG e em normas complementares.
- Conttenham microrganismos patogênicos em níveis acima dos limites permitidos neste REGULAMENTO, em normas complementares e em legislação específica.
- revelem-se inadequados aos fins a que se destinam.
- Conttenham contaminantes, resíduos de agrotóxicos, de produtos de uso veterinário acima dos limites estabelecidos em legislação.
- Sejam obtidos de animais que estejam sendo submetidos a tratamento com produtos de uso veterinário durante o período de carência recomendado pelo fabricante.
- Sejam obtidos de animais que receberam alimentos ou produtos de uso veterinário que possam prejudicar a qualidade do produto.



- Apresentem embalagens estufadas, defeituosas, com seu conteúdo exposto à contaminação e à deterioração.

- Estejam com o prazo de validade expirado, não possuam procedência conhecida; ou não estejam claramente identificados como oriundos de estabelecimento sob inspeção sanitária.

- Além dos casos previstos no Artigo anterior, as carnes ou os produtos cárneos

devem ser considerados impróprios para consumo humano, na forma como se apresentam, quando:

- Sejam obtidos de animais que se enquadrem nos casos de condenação previstos na Resolução nº005/2021 em normas complementares.

- Estejam mofados ou bolorentos, exceto nos produtos em que a presença de mofos seja uma consequência natural de seu processamento tecnológico; ou infestados por parasitas ou com indícios de ação por insetos ou roedores.

São ainda considerados impróprios para consumo humano a carne ou os produtos cárneos obtidos de animais ou matérias-primas animais não submetidos à inspeção sanitária oficial.

- Além dos casos previstos no regulamento da resolução Nº005/2021, o pescado ou os produtos de pescados devem ser considerados impróprios para consumo humano, na forma como se apresentam, quando:

- Estejam em mau estado de conservação e com aspecto repugnante, apresentem sinais de deterioração, sejam portadores de lesões ou doenças, apresentem infecção muscular maciça por parasitas, Tenham sido tratados por antissépticos ou conservadores não autorizados pelo Consórcio Público CIMAG, tenham sido recolhidos já mortos, salvo quando capturados em operações de pesca, apresentem perfurações dos envoltórios dos embutidos por parasitas.

- Além dos casos previstos no regulamento da resolução 005/2021, os ovos e derivados devem ser considerados impróprios para consumo humano, na forma como se encontram, quando apresentem:

- 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.

- Mumificação ou estejam secos por outra causa, podridão vermelha, negra ou branca, contaminação por fungos, externa ou internamente.

- Sujidades externas por materiais estercoreais ou tenham tido contato com substâncias capazes de transmitir odores ou sabores estranhos.

- Rompimento da casca e estejam sujos; ou rompimento da casca e das membranas testáceas.



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

Além dos casos previstos no regulamento da Resolução N°005/2021, considera-se impróprio para qualquer tipo de aproveitamento o leite cru, quando:

- Provenha de propriedade interdita pela autoridade de saúde animal competente.

- 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, apresente corpos estranhos ou impurezas que causem repugnância; ou revele presença de colostro.

- 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.

- Além dos casos previstos no regulamento da resolução N°005/2021, 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 normas complementares.

- Para efeito das infrações previstas no regulamento da resolução N°005/2021, as matérias-primas e os produtos podem ser considerados alterados ou fraudados.

São considerados fraudados as matérias-primas ou os produtos que apresentem adulterações ou falsificações, conforme disposto a seguir.

- Nas adulterações as matérias-primas e os produtos que tenham sido privados parcial ou totalmente de seus componentes característicos em razão da substituição por outros inertes ou estranhos, não atendendo ao disposto na legislação específica:

- As matérias-primas e os produtos com adição de ingredientes, de aditivos, de coadjuvantes de tecnologia ou de substâncias de qualquer natureza com o objetivo de dissimular ou de ocultar alterações, deficiências de qualidade da matéria-prima, defeitos na elaboração ou de aumentar o volume ou o peso do produto

- Os produtos que na manipulação ou na elaboração tenham sido empregados matérias-primas ou ingredientes impróprios ou que não atendam ao disposto no RTIQ - MAPA ou na formulação indicada no registro do produto.

- Os produtos em que tenham sido empregados ingredientes, aditivos ou coadjuvantes de tecnologia diferentes daqueles expressos na formulação original ou sem prévia autorização do Consórcio Público CIMAG .

- Os produtos que sofram alterações na data de fabricação, na data ou no prazo de



validade.

- Na falsificação, quando tenham sido utilizadas denominações diferentes das previstas neste REGULAMENTO, em normas complementares ou no registro de produtos junto ao Consórcio Público CIMAG.

- Os que tenham sido elaborados, fracionados ou reembalados, expostos ou não ao consumo, com a aparência e as características gerais de um outro produto registrado junto ao Consórcio Público CIMAG e que se denominem como este, sem que o seja.

- Quando o rótulo do produto contenha dizeres, gravuras ou qualquer expressão que induza o consumidor a erro ou confusão quanto à origem, à natureza ou à qualidade do produto ou lhe atribua qualidade terapêutica ou medicamentosa.

- Os que tenham sido elaborados de espécie diferente da declarada no rótulo ou divergente da indicada no registro do produto; ou

- Os que não tenham sofrido o processamento especificado em seu registro, expostos ou não ao consumo, e que estejam indicados como um produto processado.

O Consórcio Público CIMAG estabelecerá, em normas complementares, os critérios de destinação de matérias-primas e de produtos julgados impróprios para o consumo humano, na forma em que se apresentem, incluídos sua inutilização ou seu aproveitamento condicional, quando seja tecnicamente viável.

Nos casos previstos no regulamento da Resolução N°005/2021, independentemente da penalidade administrativa aplicável, podem ser adotados os seguintes procedimentos:

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

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

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.

Sem prejuízo das responsabilidades civis e penais cabíveis, a infração ao disposto neste regulamento ou em normas complementares referentes aos produtos de origem animal, considerada a sua natureza e a sua gravidade, acarretará, isolada ou cumulativamente, as seguintes sanções:

- Advertência, quando o infrator for primário e não tiver agido com dolo ou má-fé.

- Multa, de R\$500,00 (quinhentos) até R\$2.000,00 (dois mil) reais, nos casos não compreendidos no inciso anterior.



- Para infrações leves, multa de R\$500,00 (quinhentos) reais cidade sede do estabelecimento.
- Para infrações moderadas, multa de quarenta por cento do referente as 20 unidades fiscais municipal da cidade sede do estabelecimento.
- Para infrações graves, multa de oitenta por cento do referente as 20 unidades fiscais municipal da cidade sede do estabelecimento; e
- Para infrações gravíssimas, multa de cem por cento do referente as 20 unidades fiscais municipal da cidade sede do estabelecimento.
- 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;
- Suspensão de atividade, quando causar risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária ou quando causar embaraço à ação fiscalizadora.
- Interdição total ou parcial do estabelecimento, quando a infração consistir na adulteração ou na falsificação habitual do produto ou quando se verificar, mediante inspeção técnica realizada pela autoridade competente, a inexistência de condições higiênico-sanitárias adequadas; e Cassação de registro ou do relacionamento do estabelecimento, As multas previstas na resolução N°005/2021 serão agravadas até o grau máximo, nos casos de artifício, ardil, simulação, desacato, embaraço ou resistência à ação fiscal:
- A interdição ou a suspensão podem ser levantadas após o atendimento das exigências que as motivaram, exceto nos casos previstos na resolução n°005/2021.
- Se a interdição total ou parcial não for sanada, após doze meses, será cancelado o registro ou o relacionamento do estabelecimento.

Para fins de aplicação da sanção de multa de que trata no regulamento da resolução N°005/2021, são consideradas:

- Infrações leves , moderadas, graves e gravíssimas.
- As infrações classificadas como leves moderadas ou graves poderão receber graduação superior, nos casos em que a falta cometida implicar risco à saúde ou aos interesses dos consumidores, ou, ainda, pelas sucessivas reincidências.

Aos que cometerem outras infrações ao regulamento da Resolução N°005/2021 ou às normas complementares, será aplicada multa no valor compreendido entre um e 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.

- Para efeito da fixação dos valores da multa de que trata no regulamento da resolução N°005/2021, 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.

São consideradas circunstâncias atenuantes:

- O infrator ser primário, a ação do infrator não ter sido fundamental para a consecução do fato, o infrator, espontaneamente, procurar minorar ou reparar as consequências do ato lesivo que lhe for imputado.

- A infração cometida configurar-se como sem dolo ou sem má-fé, a infração ter sido cometida acidentalmente, a infração não acarretar vantagem econômica para o infrator; ou a infração não afetar a qualidade do produto.

São consideradas circunstâncias agravantes:

- infrator ser reincidente, o infrator ter cometido a infração com vistas à obtenção de qualquer tipo de vantagem, o infrator deixar de tomar providências para evitar o ato, mesmo tendo conhecimento

de sua lesividade para a saúde pública.

- O infrator ter coagido outrem para a execução material da infração.

- A infração ter consequência danosa para a saúde pública ou para o consumidor.

- O infrator ter colocado obstáculo ou embaraço à ação da fiscalização ou à inspeção.

- O infrator ter agido com dolo ou com má-fé; ou

- O infrator ter descumprido as obrigações de depositário relativas à guarda do produto.

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

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.

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

Para efeito de reincidência, não prevalece a condenação anterior se entre a data do cumprimento ou da extinção da penalidade administrativa e a data da infração posterior tiver decorrido mais de cinco anos, podendo norma específica reduzir esse tempo.

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

As multas a que se refere este Capítulo não isentam o infrator da apreensão ou da



inutilização do produto, da interdição total ou parcial de instalações, da suspensão de atividades, da cassação do registro do estabelecimento ou da ação criminal, quando tais medidas couberem.

A cassação do registro do estabelecimento cabe ao Diretor do Consórcio de Serviço de Inspeção.

Apurando-se no mesmo processo administrativo a prática de duas ou mais infrações, as penalidades serão aplicadas cumulativamente para cada disposição infringida.

Para fins de aplicação das sanções de que trata o regulamento da Resolução N°005/2021, 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 da resolução N°005/2021, quando o infrator:

- Alterar ou fraudar qualquer matéria-prima, ingrediente ou produto de origem animal.
- Expedir matérias-primas, ingredientes, produtos ou embalagens armazenadas em condições inadequadas.
- Utilizar produtos com prazo de validade vencido, por aos produtos novas datas depois de expirado o prazo ou apor data posterior à data de fabricação do produto.
- Produzir ou expedir produtos que representem risco à saúde pública.
- Produzir ou expedir, para fins comestíveis, produtos que sejam impróprios ao consumo humano.
- Utilizar matérias-primas e produtos condenados ou não inspecionados no preparo de produtos utilizados na alimentação humana.
- Elaborar produtos que não atendem ao disposto na legislação específica ou aos processos de fabricação, formulação e composição registrados; ou
- Utilizar, substituir, subtrair ou remover, total ou parcialmente, matéria-prima, produto, rótulo ou embalagem, apreendidos pelo Consórcio Público CIMAG e mantidos sob a guarda do estabelecimento.
- Cabe ao infrator arcar com os eventuais custos de remoção, de transporte e de destruição dos produtos condenados.

Para fins de aplicação da sanção , caracterizam atividades de risco ou situações de ameaça de natureza higiênico-sanitária, sem prejuízo de outras previsões do regulamento da Resolução n°005/2021:

- 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.



- Alteração ou fraude de qualquer matéria-prima, ingrediente ou produto de origem animal.
- Expedição de matérias-primas, ingredientes, produtos ou embalagens armazenadas em condições inadequadas.
- Recepção, utilização, transporte, armazenagem ou expedição de matéria-prima, ingrediente ou produto desprovido de comprovação de sua procedência.
- Simulação da legalidade de matérias-primas, ingredientes ou produtos de origem desconhecida.
- 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.
- Produção ou expedição de produtos que representem risco à saúde pública.
- Produção ou expedição, para fins comestíveis, de produtos que sejam impróprios ao consumo humano.
- Utilização de matérias-primas e de produtos condenados ou não inspecionados no preparo de produtos utilizados na alimentação humana.
- Utilização de processo, substância, ingredientes ou aditivos que não atendam ao disposto na legislação específica.
- Utilização, substituição, subtração ou remoção, total ou parcial, de matéria-prima, produto, rótulo ou embalagem, apreendidos pelo Consórcio Público CIMAG e mantidos sob a guarda do estabelecimento.
- 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 Consórcio Público CIMAG e ao consumidor.
- Alteração, fraude, adulteração ou falsificação de registros sujeitos à verificação pelo Consórcio Público CIMAG .
- Não cumprimento dos prazos estabelecidos em seus programas de autocontrole, bem como nos documentos expedidos ao Consórcio Público CIMAG, em atendimento a planos de ação, fiscalizações, autuações, intimações ou notificações.
- Ultrapassagem da capacidade máxima de abate, de industrialização, de beneficiamento ou de armazenagem.
- Aquisição, manipulação, expedição ou distribuição de produtos de origem animal oriundos de estabelecimento não registrado e/ou inspecionados; ou



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

Para fins de aplicação da sanção de que trata a Resolução N°005/2021, caracterizam embargo à ação fiscalizadora, sem prejuízo de outras previsões deste REGULAMENTO, quando o infrator:

- Embaraçar a ação de servidor do Consórcio Público CIMAG no exercício de suas funções, visando a dificultar, retardar, impedir, restringir ou burlar os trabalhos de fiscalização.

- Desacatar, intimidar, ameaçar, agredir, tentar subornar servidor do Consórcio Público CIMAG.

- Simular a legalidade de matérias-primas, de ingredientes ou de produtos de origem desconhecida.

- Construir, ampliar ou reformar instalações sem a prévia aprovação do Consórcio Público CIMAG.

- Utilizar, substituir, subtrair ou remover, total ou parcialmente, matéria-prima, produto, rótulo ou embalagem, apreendidos pelo Consórcio Público CIMAG e mantidos sob a guarda do estabelecimento.

- 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 Consórcio Público CIMAG e ao consumidor.

- Fraudar documentos oficiais.

- Fraudar registros sujeitos à verificação pelo Consórcio Público CIMAG .

- Não cumprir os prazos estabelecidos em seus programas de autocontrole, bem como nos documentos expedidos ao Consórcio Público CIMAG, em atendimento a planos de ação, fiscalizações, autuações, intimações ou notificações; ou

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

- Para fins de aplicação da sanção de que trata o regulamento da Resolução N°005/2021, caracterizam a inexistência de condições higiênico-sanitárias adequadas, sem prejuízo de outras previsões, quando ocorrer:

- 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



- Não cumprimento dos prazos estabelecidos em seus programas de autocontrole, bem como nos documentos expedidos ao Consórcio Público CIMAG, em atendimento à planos de ação, fiscalizações, autuações, intimações ou notificações relativas à manutenção ou higiene das instalações.

- 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 quinze, trinta ou sessenta dias, tendo em vista o histórico de infrações, as sucessivas reincidências e as demais circunstâncias agravantes previstas no regulamento da Resolução N°005/2021.

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

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

- Reincidência na prática das infrações de maior gravidade previstas na Resolução N°005/2021, ou em normas complementares.

- reincidência em infração cuja penalidade tenha sido a interdição do estabelecimento ou a suspensão de atividades, nos períodos máximos fixados na Resolução N°005/2021, ou

- O não levantamento da interdição do estabelecimento após decorridos doze meses.

- O descumprimento às disposições do Regulamento da Resolução N°005/2021 e às normas complementares será apurado em processo administrativo devidamente instruído, iniciado com a lavratura do auto de infração.

- O auto de infração será lavrado por fiscal do Consórcio Público CIMAG que houver constatado a infração, no local onde foi comprovada a irregularidade.

- O auto de infração deve ser claro e preciso, sem rasuras nem emendas, e deve descrever claramente e objetivamente a infração cometida e a base legal infringida.

- O auto de infração será lavrado em modelo próprio a ser estabelecido pelo Consórcio Público CIMAG.

-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.

- Quando da recusa do autuado em assinar o auto de infração, o fato deve ser consignado no próprio auto de infração.

-A ciência expressa do auto de infração deve ocorrer pessoalmente, por via postal, com aviso de recebimento - AR, por telegrama ou outro meio que assegure a certeza da cientificação



do interessado.

- A defesa do autuado deve ser apresentada por escrito, em vernáculo e protocolizada no Consórcio Público CIMAG, no prazo de dez dias, contados da data da cientificação oficial.

- O Serviço de Inspeção do Consórcio Público CIMAG, após juntada ao processo da defesa ou o termo de revelia, deve instruí-lo com relatório e posterior julgamento.

- Do julgamento proferido, caberá recurso a Autoridade Superior que é o Presidente do Consórcio Público CIMAG, em face de razões de legalidade e do mérito, no prazo de 15 (quinze) dias, contado da data de ciência ou da data de divulgação oficial da decisão.

- O não recolhimento do valor da multa no prazo de trinta dias, comprovado nos autos do processo transitado em julgado, implicará o encaminhamento do débito para inscrição em dívida ativa do Município no qual foi verificada a infração.

- Será dado conhecimento público dos produtos e dos estabelecimentos que incorrerem em adulteração ou falsificação comprovadas em processos com trânsito em julgado no âmbito administrativo.

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

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

- Nas Condições de Higiene, os responsáveis pelos estabelecimentos deverão assegurar que todas as etapas de fabricação dos produtos de origem animal sejam realizadas de forma higiênica, 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.

- 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.

- 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.

- Os estabelecimentos devem possuir programa eficaz e contínuo de controle integrado de pragas e vetores.

- 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.

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



- Para o desenvolvimento das atividades industriais, todos os funcionários devem usar uniformes apropriados e higienizados.
- Os funcionários que trabalhem na manipulação e, diretamente, no processamento de produtos comestíveis devem utilizar uniforme na cor branca ou outra cor clara que possibilite a fácil visualização de possíveis contaminações.
- É proibida a circulação dos funcionários uniformizados entre áreas de diferentes riscos sanitários ou fora do perímetro industrial.
- Os funcionários que trabalhem nas demais atividades industriais ou que executem funções que possam acarretar contaminação cruzada ao produto devem usar uniformes diferenciados por cores.
- Os funcionários envolvidos de forma direta ou indireta em todas as atividades industriais devem cumprir práticas de higiene pessoal e operacional que preservem a inocuidade dos produtos.
- Deve ser prevista a separação de áreas ou a definição de fluxo de funcionários dos diferentes setores nas áreas de circulação comum, tais como refeitórios, vestiários ou áreas de descanso, entre outras, de forma a prevenir a contaminação cruzada, respeitadas as particularidades das diferentes classificações de estabelecimentos.
- Os funcionários que trabalhem em setores onde se manipule material contaminado, ou onde exista maior risco de contaminação, não devem circular em áreas de menor risco de contaminação, de forma a evitar a contaminação cruzada.
- São proibidos o consumo, a guarda de alimentos e o depósito de produtos, roupas, objetos e materiais estranhos às finalidades do setor onde se realizem as atividades industriais.
- É proibido fumar nas dependências destinadas à manipulação ou ao depósito de matérias-primas, de produtos de origem animal e de seus insumos.
- O Consórcio Público CIMAG determinará, sempre que necessário, melhorias e reformas nas instalações e nos equipamentos, de forma a mantê-los em bom estado de conservação e funcionamento, e minimizar os riscos de contaminação.
- As instalações de recepção, os alojamentos de animais vivos e os depósitos de resíduos industriais devem ser higienizados regularmente e sempre que necessário.
- É proibido o uso de utensílios que, pela sua forma ou composição, possam comprometer a inocuidade da matéria-prima ou do produto durante todas as etapas de elaboração, desde a recepção até a expedição, incluído o transporte.
- O responsável pelo estabelecimento deve implantar procedimentos para garantir que os funcionários que trabalhem ou circulem em áreas de manipulação não sejam portadores de doenças que possam ser veiculadas pelos alimentos.



- Deve ser apresentada comprovação médica atualizada, sempre que solicitada, de que os funcionários não apresentam doenças que os incompatibilizem com a fabricação de alimentos.

O processo administrativo gerado pelas penalidades e será instruído pelos seguintes documentos:

1. ANEXO I - Termo de Notificação;
2. ANEXO II - Auto de Infração;
3. ANEXO III - Auto de Apreensão;
4. ANEXO IV - Auto de interdição
5. ANEXO V - Planilha de Controle de fiscalização e penalidades;

HISTÓRICO

OBJETIVO: Manter histórico de todas as alterações realizadas neste documento.

Quando uma Instrução de Trabalho (IT) é extinta, o responsável pela documentação e o registro de dados precisam conservar as informações arquivadas.

A cada modificação devem ser preenchidos: a versão, a data, a página, o responsável pela alteração e a natureza e/ou necessidade da mudança.

VERSÃO	DATA	PÁGINAS	RESPONSÁVEL	NATUREZA DA MUDANÇA
01	26/08/2025	08	Maria Emília Mendes Chaves	Criação do Documento
02	16/10/2025	21	Fernanda Romanelli Mota	Alteração documento



**CONSORCIO INTERMUNICIPAL MULTIFINALITARIO DA MICRORREGIAO
DO CIRCUITO DAS ÁGUAS**

CNPJ: 21.406.451/0001-01
Av. Camilo Soares, 100 - CEP: 37440-000 - Caxambu/MG

**ANEXO I - TERMO DE NOTIFICAÇÃO
SERVIÇO DE INSPEÇÃO SIM/CIMAG**

IDENTIFICAÇÃO DO FISCALIZADO

RAZÃO SOCIAL / NOME DO PRODUTOR / DETENTOR DO PRODUTO:

Responsável:

CPF:

NOME FANTASIA:

ATIVIDADE

RG:

CNPJ / CPF:

ENDEREÇO COMPLETA (RUA/AVENIDA, Nº, COMPLEMENTO):

CIDADE:

TELEFONE:

E-MAIL:

CEP:

LATITUDE:

LONGITUDE:

DESCRIÇÃO DA AÇÃO:

DATA:

HORA:

AO REALIZAR FISCALIZAÇÃO EM:

() ESTABELECIMENTO COMERCIAL () PROPRIEDADE RURAL () OUTROS:.....

NOTIFICO O PROPRIETÁRIO / REPRESENTANTE LEGAL ACIMA QUALIFICADO:

ORIENTAÇÕES:

.....
.....
.....

ASSINATURA / CARIMBO DO FISCAL:

**ASSINATURA E CPF DO RESPONSÁVEL OU
RESPONSÁVEL LEGAL:**

NOME:.....

CPF:.....



ANEXO II - AUTO DE INFRAÇÃO

NÚMERO _____ / _____

ENDEREÇO / BAIRRO / CIDADE	
CEP: _____	-
CNPJ / CPF	Nº REGISTRO SIM/CIMAG

DISPOSITIVO LEGAL OU REGULAMENTAR INFRINGIDO (CAPITULAÇÃO):

DESCRIÇÃO DA INFRAÇÃO:

ELEMENTOS DE CONVICÇÃO:

Do que, para constar, lavrei este Auto de Infração em 2 (duas) vias, encaminhando cópia ao infrator, ficando o mesmo ciente de que poderá no prazo de 15 (quinze) dias, contados da data do ciente ou do recebimento deste, apresentar defesa escrita, como dispõe a portaria Nº 44 da Lei 9.784/99, sob pena do processo tramitar à revelia do autuado.

Assinatura e identificação do Autuante:

Data: _____ / _____ / _____

Assinatura e identificação do Autuado:

Ciente, recebi a 1ª via em _____ / _____ / _____

Testemunhas:



**CONSORCIO INTERMUNICIPAL MULTIFINALITARIO DA MICRORREGIAO
DO CIRCUITO DAS ÁGUAS**

CNPJ: 21.406.451/0001-01
Av. Camilo Soares, 100 - CEP: 37440-000 - Caxambu/MG

ANEXO III - AUTO DE APREENSÃO

NÚMERO _____ / _____

NOME OU RAZÃO SOCIAL

ENDEREÇO / BRRO / CIDADE	
CEP: _____ - _____	
CNPJ / CPF	Nº REGISTRO SIM
PRODUTO(S) APREENDIDO(S) E QUANTIDADE(S)	
TOTAL: _____ Kg	
Do que, para constar, lavrei este Auto de Apreensão em 2 (duas) vias, dando cópia ao infrator, ficando os mesmos cientes de que a comercialização, aproveitamento ou inutilização dos produtos apreendidos fica condicionada à liberação pelo Serviço de Inspeção Municipal.	
Assinatura e identificação do Autuante:	
Data: _____ / _____ / _____	
Assinatura e identificação do Autuado:	
Ciente, recebi a 1ª via em _____ / _____ / _____	
Testemunhas:	



ANEXO IV - AUTO DE INTERDIÇÃO

Nº _____ / _____

No dia _____ de _____ de _____, às _____ horas, no Município de _____, no estabelecimento denominado _____, registrado no SIM nº _____, de propriedade de _____. O serviço de inspeção SIM realizado pelo CIMAG, abaixo nominado e assinado, lavra o presente auto de interdição por constar

_____ interditando _____, de acordo com o disposto (embasamento legal) _____. O mesmo fica proibido de _____ por um período

_____. O presente auto de interdição, lavrado em 02 (duas) vias de igual teor, lido e achado conforme, vai assinado pelo inspetor veterinário do SIM/CIMAG, pelo(a) proprietário(a) do estabelecimento ou responsável, ao qual será entregue a segunda via.

Assinatura e identificação do **Autuante**: _____

Data: _____ de _____ de _____

Assinatura e identificação do **Autuado**: _____

Ciente, recebi a 2ª via em ____/____/____

Testemunhas:



**CONSORCIO INTERMUNICIPAL MULTIFINALITARIO DA MICRORREGIAO
DO CIRCUITO DAS ÁGUAS**

CNPJ: 21.406.451/0001-01
Av. Camilo Soares, 100 - CEP: 37440-000 - Caxambu/MG

ANEXO V – PLANILHA REGISTRO DE FISCALIZAÇÃO E PENALIDADES

1										
2	<hr/>									
3										
4										
5										
6										
7										
8										
9										
10										
11										
12										
13										
14										
15										
16										
17										
18										
19										
20										

3										
4	<hr/>									
5										
6										
7										
8										
9										
10										
11										
12										
13										
14										
15										
16										
17										
18										
19										
20										

