



SÃO SEBASTIÃO

DIÁRIO OFICIAL ELETRÔNICO MUNICIPAL

ASS. 17

SÃO SEBASTIÃO

SP - BRASIL

Edição 1126 – 15 de Dezembro de 2021

LEI
Nº 2861/2021

"Dispõe sobre alterações na Lei Municipal n.º 2638, de 21 de agosto de 2019, que tem como objeto a prévia Inspeção Sanitária dos produtos de origem animal e dá outras providências."
FELIPE AUGUSTO, Prefeito Municipal de São Sebastião, no exercício de suas atribuições legais, faz saber que a Câmara de Vereadores aprovou e ele sanciona a e promulga a alteração da seguinte Lei: Artigo 1º - A Lei Municipal nº 2638, de 21 de agosto de 2019, passa a vigorar com as seguintes alterações:

"Artigo 3º - A fiscalização de que trata o artigo far-se-á, na ausência de legislação municipal própria, nos termos da Lei Federal nº 1283 de 18 de dezembro de 1950, da Lei Federal nº 7889 de 23 de novembro de 1989 e Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal - RISP/OA, aprovado pelo Decreto Federal nº 9.013, de 29 de março de 2017 e suas atualizações, Lei Estadual do Estado de São Paulo nº 8.208, de 30 de dezembro de 1992, Decreto Estadual nº 66.286, de 01 de dezembro de 2021, e suas atualizações, e será exercida:" (NR)

"Artigo 4º - A fiscalização de que trata o artigo 3º será exercida, na ausência de legislação municipal própria, nos termos da Lei Federal nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, e da Lei Federal nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, Decreto Federal nº 9.013, de 29 de março de 2017 e suas atualizações, Lei Estadual do Estado de São Paulo nº 8.208, de 30 de dezembro de 1992, Decreto Estadual nº 66.286, de 01 de dezembro de 2021, e suas atualizações, abrangendo:

Parágrafo único - Para a realização das análises referentes aos produtos de origem animal, a Prefeitura Municipal de São Sebastião poderá utilizar laboratório de sua própria estrutura, laboratório da rede oficial do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento ou laboratório contratados, caso necessário." (NR)

"Artigo 7º - As Taxas e as Penalidades relativas à Inspeção Sanitária são de competência da Divisão de Inspeção Sanitária, vinculada à Secretaria Municipal de Meio Ambiente e serão descritas no Decreto Municipal.

§ 1º - O valor das taxas a que se refere este artigo será corrigido monetariamente, com base na variação do IPCA/FIPE do primeiro dia útil do mês de Janeiro de cada ano ou com base no Valor de Referência Monetário (VRM) adotado pelo município." (NR)

"Artigo 10 - A Prefeitura Municipal de São Sebastião poderá estabelecer parceria e cooperação técnica com Municípios, com o Estado de São Paulo e União.

§ 1º - Poderá ser solicitada a adesão ao Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária - SUASA e Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal - SISBI-POA."

§ 2º - A Prefeitura Municipal de São Sebastião poderá participar de consórcio de Municípios para facilitar o desenvolvimento de atividades e para a execução do Serviço de Inspeção sanitária em conjunto com outros Municípios." (NR)

"Artigo 11 - Ficam revogadas as disposições em contrário, em especial a Lei n.º 2182/2011."

Artigo 2º - Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação, revogando disposições em contrário, em especial as disposições constantes na Lei n.º 2638/2019.

São Sebastião, 15 de dezembro de 2021.

FELIPE AUGUSTO
Prefeito

DECRETO

Nº 8400/2021

"Regulamenta a Lei n.º 2861/2021, que dispõe sobre a Inspeção Sanitária dos produtos de origem animal e dá outras providências."

FELIPE AUGUSTO, Prefeito Municipal de São Sebastião, no exercício das atribuições que lhe são conferidas por Lei,
DECRETA

Art. 1º - Regulamenta a Lei n.º 2861/2021, que dispõe sobre a inspeção e fiscalização industrial e sanitária de produtos de origem animal do Município de São Sebastião.

REGULAMENTO DA INSPEÇÃO E FISCALIZAÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

TÍTULO I
DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES E DO ÂMBITO DE ATUAÇÃO

CAPÍTULO I
DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 2º - A Inspeção Municipal de produtos de origem animal será exercida pela Secretaria do Meio Ambiente, por intermédio do Serviço de Inspeção Municipal - S.I.M., e abrange:

- I - a higiene geral dos estabelecimentos registrados;
 - II - a captação, canalização, depósito, tratamento e distribuição de água para consumo e o escoamento das águas residuais;
 - III - o funcionamento dos estabelecimentos;
 - IV - as fases de recebimento, elaboração, preparo, acondicionamento, conservação, transporte e depósito de todos os produtos de origem animal e suas matérias-primas adicionadas ou não de vegetais;
 - V - o exame ante e post-mortem dos animais de açougue;
 - VI - a embalagem, rotulagem de produtos e subprodutos, de acordo com os tipos e padrões previstos no regulamento e normas federais ou fórmulas aprovadas;
 - VII - a classificação de produtos e subprodutos de acordo com os tipos e padrões previstos no regulamento e normas federais ou fórmulas aprovadas;
 - VIII - os exames sensoriais, microbiológicos, físico-químicos e histológicos das matérias-primas ou produtos;
 - IX - as matérias-primas, ingredientes, aditivos e coadjuvantes de tecnologias que, por ventura, possam ser utilizadas no estabelecimento de produtos de origem animal;
 - X - os meios de transporte de animais vivos, os produtos derivados e suas matérias-primas destinadas à alimentação humana.
- Art. 3º - Para os fins deste regulamento, são adotados os seguintes conceitos:
- I - estabelecimento: a área que compreende o local e sua circunvizinhança destinado à recepção e depósito de matérias-primas e embalagens, à industrialização e ao armazenamento, e à expedição de produtos alimentícios;

- II - inspeção e fiscalização: os atos de examinar, sob o ponto de vista industrial e sanitário, a higiene dos manipuladores, a higiene do estabelecimento, das instalações e equipamentos; as condições higiênico-sanitárias e os padrões físico-químicos e microbiológicos no recebimento, obtenção e depósito de matéria-prima e ingredientes, assim como durante as fases de elaboração, acondicionamento, recondicionamento, armazenagem e transporte de produtos alimentícios;
- III - registro: o conjunto de procedimentos técnicos e administrativos de avaliação das características industriais, tecnológicas e sanitárias de produção, dos produtos, dos processos produtivos e dos estabelecimentos para habilitar a produção, a distribuição e a comercialização de produtos alimentícios observando a legislação vigente;
- IV - matéria-prima: toda substância de origem animal, em estado bruto, que para ser utilizada como alimento precisa sofrer tratamento e/ou transformação de natureza física, química ou biológica;
- V - ingrediente: é qualquer substância, incluídos os aditivos alimentares, empregada na fabricação ou preparação de um alimento e que permanece no produto final, ainda que de forma modificada;
- VI - análise fiscal: ato fiscal no qual é realizada análise da água, matérias-primas, ingredientes ou produtos alimentícios coletados pela autoridade fiscalizadora competente no intuito de verificar a sua conformidade de acordo com legislações específicas e os dispositivos deste regulamento;
- VII - suspensão das atividades: medida administrativa na qual Serviço de Inspeção Municipal - S.I.M., suspende as atividades desenvolvidas, no todo ou em parte, durante o procedimento fiscalizatório de empresas regulares, por período certo e determinado;
- VIII - interdição: medida administrativa, de caráter cautelar, que visa à paralisação de toda e qualquer atividade desenvolvida, podendo ser recolhidas as matérias-primas, produtos alimentícios, subprodutos, ingredientes, rótulos, embalagens, equipamentos e utensílios;
- IX - apreensão: consiste na apreensão, por meio do fiscal do S.I.M., das matérias-primas, produtos alimentícios, subprodutos, ingredientes, rótulos, embalagens, equipamentos e utensílios que se encontrem em desacordo com a Lei Municipal n.º 2861/2021, este regulamento e outras normas técnicas relacionadas, dando-lhes a destinação cabível, de acordo com este regulamento;
- X - inutilização: medida administrativa de inutilização dos produtos alimentícios, matérias-primas e ingredientes que não sejam aptos para o consumo;
- XI - rotulagem: é toda inscrição, legenda, imagem ou toda matéria descritiva ou gráfica, escrita, impressa, estampada, gravada, gravada em relevo ou litografiada, ou colada sobre a embalagem do alimento;
- XII - embalagem: é o recipiente ou o pacote destinado a garantir a conservação e facilitar no transporte e manuseio dos alimentos;
- XIII - memorial descritivo: documento que descreve detalhadamente, conforme o caso, as instalações, equipamentos, procedimentos, processos ou produtos relacionados ao estabelecimento de produtos de origem animal;
- XIV - cancelamento de registro: medida administrativa que visa a interrupção de toda e qualquer atividade desenvolvida no estabelecimento, a pedido do interessado ou por cassação como penalidade, com cancelamento do registro de estabelecimento relacionado, inutilização dos carimbos oficiais nos rótulos e entrega de matrizes ao S.I.M. mediante recibo.
- XV - estabelecimento agroindustrial de pequeno porte de produtos de origem animal: o estabelecimento de agricultores familiares ou de produtor rural, de forma individual ou coletiva, com área útil construída até 250m² (duzentos e cinquenta metros quadrados), disposto de instalações para:
 - a) abate ou industrialização de animais produtores de carne, com produção máxima de 5 (cinco) toneladas de carnes por mês;
 - b) processamento de pescado ou seus derivados, com produção máxima de 7 (sete) toneladas por mês;
 - c) processamento de leite ou seus derivados, com produção máxima de 30.000 (trinta mil) litros por mês;
 - d) processamento de ovos e seus derivados, com produção máxima de 5.000 (cinco mil) dúzias por mês;
 - e) processamento de produtos das abelhas ou seus derivados, com produção máxima de 30 (trinta) toneladas por ano.

CAPÍTULO II
DO ÂMBITO DE ATUAÇÃO

Art. 4º - A inspeção e a fiscalização nos estabelecimentos são privativas do S.I.M., vinculado à Secretaria de Meio Ambiente, sempre que se tratar de produtos de origem animal destinados ao comércio intramunicipal.

Art. 5º - Os servidores incumbidos da execução do presente Regulamento devem possuir carteira de identidade pessoal e funcional fornecida pela Secretaria de Meio Ambiente, da qual constará, além da denominação do órgão, nome, fotografia, cargo e data de expedição.

Parágrafo único - Os servidores a que se refere o presente artigo, no exercício de suas funções, ficam obrigados a exibir a carteira funcional, quando convidados a se identificarem.

Art. 6º - Compete ao Serviço de Inspeção Municipal - S.I.M.:

- I - analisar e aprovar, sob o ponto de vista sanitário, as plantas de construção do estabelecimento requerente;
 - II - visitar o estabelecimento requerente do registro e emitir laudo de vistoria;
 - III - analisar memorial descritivo e rótulos dos produtos e emitir registros de produtos;
 - IV - expedir registro de estabelecimentos;
 - V - inspecionar a fiscalização o estabelecimento, instalações, equipamentos, matéria-prima, ingredientes, rótulos, embalagens e produtos alimentícios;
 - VI - fiscalizar o livro de registro ou documento equivalente das operações de entrada e saída de produtos;
 - VII - fiscalizar e monitorar a aplicação das normas de Boas Práticas de Fabricação de Alimentos e os Autocontroles da indústria.
- Art. 7º - A inspeção e fiscalização de que trata o presente Regulamento será realizada:
- I - nas propriedades rurais fornecedoras de matérias-primas, destinadas ao preparo de produtos de origem animal;
 - II - nos estabelecimentos que recebem, abatem ou industrializam as diferentes espécies de animais de açougues, entendidos como tais, os fixados neste Regulamento;
 - III - nos estabelecimentos que recebem o leite e seus derivados para beneficiamento ou industrialização;
 - IV - nos estabelecimentos que recebem o pescado para distribuição ou industrialização;
 - V - nos estabelecimentos que produzem ou recebem mel e cera de abelha, para beneficiamento ou distribuição;
 - VI - nos estabelecimentos que produzem e recebem ovos para distribuição em natureza ou para industrialização; e
 - VII - estabelecimentos agroindustriais de pequeno porte.
- Art. 8º - 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 ato normativo complementar.
- Parágrafo único - Subsidiariamente poderá ser utilizada legislação federal específica para a agroindústria de pequeno porte para estas exigências.
- Art. 9º - A concessão de inspeção pelo S.I.M., isenta o estabelecimento de qualquer fiscalização Federal ou Estadual.
- Art. 10 - A Inspeção dos estabelecimentos registrados pelo S.I.M. ocorrerá em caráter permanente ou periódico.
- § 1º - É obrigatória a inspeção em caráter permanente nos estabelecimentos de abate das diferentes espécies animais.
- § 2º - Os demais estabelecimentos que constam neste Regulamento terão inspeção periódica.

TÍTULO II
DA CLASSIFICAÇÃO E REGISTRO DE ESTABELECIMENTOS

Art. 11 - Os estabelecimentos de produtos de origem animal são classificados em:

- I - de carnes e derivados;
- II - de pescado e derivados;
- III - de ovos e derivados;
- IV - de leite e derivados;

Ano 05 - Prefeitura de São Sebastião/SP - Versão Online

EXPEDIENTE

O Diário Oficial Eletrônico Municipal de São Sebastião é produzido pela Secretaria de Governo/Departamento de Comunicação



PREFEITURA DE SÃO SEBASTIÃO

Veículo de Imprensa Oficial / Autorizada pela Lei nº 2436/2017

Luciana Evangelista de Jesus - MTB: 00

www.saosebastiao.sp.gov.br



ESTABELECIMENTO DE CARNES E DERIVADOS

- V – de produtos de abelhas e derivados;
- VI – de armazenagem; e
- VII – de produtos não comestíveis.

Art. 12 - Para obter registro no Serviço de Inspeção Municipal o estabelecimento deve apresentar pedido requerido à Divisão de Inspeção Sanitária Animal da Secretaria do Meio Ambiente, instruído-se o processo com os seguintes documentos, a serem solicitados pelo S.I.M. de acordo com as etapas de registro definidas no art. 13:

- I – requerimento, conforme modelo disponibilizado pelo S.I.M., dirigido ao Chefe de Divisão de Inspeção Sanitária Animal solicitando o registro e a inspeção pelo Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M.;
- II – croquis da agroindústria ou plantas baixas, com cortes e fachadas da construção de acordo com a capacidade instalada da indústria, a juízo do Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M.;
- III – memorial descritivo econômico-sanitário do estabelecimento preenchido, conforme modelo disponibilizado pelo S.I.M.;
- IV – cópia do contrato, estatuto social ou firma individual, constituída e registrada no órgão competente (fotocópias da constituição e demais atos de alterações), quando for o caso;
- V – registro no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica C.N.P.J. (fotocópias), ou Cadastro Nacional de Pessoa Física C.P.F. (fotocópias), conforme o caso;
- VI – inscrição no Cadastro de Atividades Comerciais e Prestadoras de Serviço (fotocópia);
- VII – alvará de licença para construção ou documento equivalente, obtido por meio da Prefeitura Municipal de São Sebastião. Caso julgado necessário, será solicitado memorial descritivo da construção e reforma conforme modelo disponibilizado pelo S.I.M.;
- VIII – boletim de exames físico-químico e microbiológico da água de abastecimento;
- IX – anotação de responsabilidade técnica com preenchimento da declaração conforme modelo disponibilizado pelo S.I.M.;
- X – atestado de saúde ocupacional dos manipuladores de alimentos, renovado anualmente, conforme o caso;
- XI – manual de Boas Práticas de Fabricação;
- XII – comprovante de pagamento da taxa de registro de estabelecimento ou de registro de rótulos, conforme o caso;
- XIII – croquis dos rótulos a se registrar, em seus diferentes tamanhos, em duas vias; e
- XIV – memorial descritivo do processo de fabricação do produto.

§ 1º - Os estabelecimentos de produtos de origem animal destinados à alimentação humana é considerado básico, para efeito de registro, a apresentação prévia do boletim oficial de exame de água para consumo do estabelecimento, que deve ser enquadrar nos padrões microbiológicos e físico-químicos.

- A contratação referida no inciso IX deste artigo se dará mediante a celebração de contrato padrão entre a agroindústria e empresa de assistência técnica oficialmente reconhecida, ou médico veterinário credenciado no órgão oficial de inspeção.

§ 3º - Ao responsável técnico, contratado nos termos do § 2º deste artigo, compete a execução do programa de Serviço de Inspeção Municipal nas fases de manipulação do produto.

§ 4º - Cabe ao responsável técnico aplicar o Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APCC).

§ 5º - Os modelos de requerimento para solicitação de registro, declaração de responsabilidade técnica, memorial descritivo da construção e reforma, memorial descritivo econômico sanitário do estabelecimento e memorial descritivo do processo de fabricação do produto serão definidos pelo S.I.M. em atos normativos complementares.

§ 6º - A planta baixa ou croqui devem ser elaborados com escala de 1/100 (um para cem), de forma a permitir a completa visualização das instalações e áreas adjacentes. A planta de fachada e cortes devem ser elaborados com escala de 1/50.

Art. 13 - O S.I.M. solicitará os documentos de acordo com as etapas de registro:

- I – 1ª etapa: abertura do processo de registro e análise do projeto:
 - a) requerimento de registro de estabelecimento conforme modelo disponibilizado pelo S.I.M.;
 - b) comprovante de pagamento da taxa de registro;
 - c) planta baixa na escala de 1/100;
 - d) planta de fachada e cortes na escala de 1/50;
 - e) memorial descritivo da construção e reforma;
 - f) memorial descritivo econômico-sanitário.
- II – 2ª etapa: solicitação da concessão de registro no S.I.M. São Sebastião:
 - a) cópia do contrato, estatuto social ou firma individual constituída e registrada;
 - b) registro no cadastro nacional de pessoa jurídica – C.N.P.J. ou cadastro nacional de pessoa física – C.P.F., conforme o caso;
 - c) boletim de exames físico-químico e microbiológico da água de abastecimento;
 - d) anotação de responsabilidade técnica com preenchimento da declaração disponibilizada pelo S.I.M.;
 - e) inscrição no cadastro de atividades comerciais e prestadoras de serviço – C.N.A.E.;
 - f) atestado de saúde ocupacional dos manipuladores de alimentos, renovado anualmente;
 - g) alvará de licença para construção emitido pela Prefeitura Municipal de São Sebastião;
- III – 3ª etapa: do registro:
 - a) manual de boas práticas de fabricação;
- IV – 4ª etapa: registro de rótulos:
 - a) memorial descritivo do processo de fabricação do produto;
 - b) croqui do rótulo, em duas vias, em seus diferentes tamanhos;
 - c) comprovante de pagamento da taxa de registro de rótulos.

§ 1º - Apresentados os documentos exigidos no item I em conformidade, o S.I.M. procederá inspeção prévia do estabelecimento.

§ 2º - Apresentados os documentos, em conformidade, exigidos no item II, o S.I.M. procederá com inspeção do estabelecimento e elaboração de laudo de inspeção do estabelecimento.

§ 3º - Apresentado o manual de boas práticas de fabricação, em conformidade, exigido no item III, será emitido o título de registro temporário do estabelecimento.

§ 4º - Apresentados os documentos exigidos no item IV, o S.I.M. procederá com elaboração de parecer técnico de aprovação ou desaprovação dos rótulos.

§ 5º - Após elaboração de parecer técnico com aprovação dos rótulos, será emitido certificado de título de registro do estabelecimento e emitido o número de registro do produto aprovado.

Art. 14 - Para fins de registro, os estabelecimentos de produtos de origem animal, enquadrados no artigo 2º da Lei Municipal nº 2861/2021, deverão passar, obrigatoriamente, por análise de projeto pelo S.I.M. em relação ao fluxo higiênico sanitário das instalações, considerando o tipo e volume de produção do estabelecimento.

Parágrafo único - Será emitido parecer técnico pelo S.I.M. favorável ou desfavorável, em relação ao fluxo higiênico-sanitário do projeto.

Art. 15 - Satisfeitas às exigências fixadas no presente regulamento, o S.I.M. autorizará a expedição de "TÍTULO DE REGISTRO", conforme o art. 13, constando no mesmo o número do registro, nome da firma e outros detalhes necessários.

Parágrafo único - A Secretaria de Meio Ambiente cobrará taxa para registro nos termos da legislação de taxas em vigor.

Art. 16 - Qualquer ampliação, remodelação ou construção nos estabelecimentos registrados, tanto nas suas dependências quanto instalações, demandarão nova análise e aprovação pelo S.I.M.

Parágrafo único - Será solicitado comprovante de pagamento de taxa de reforma, ampliação, remodelação e reconstrução do estabelecimento para análise higiênico-sanitária pelo S.I.M.

Art. 17 - O estabelecimento que interromper seu funcionamento, só poderá reiniciar suas atividades mediante inspeção prévia de todas as suas dependências, instalações e equipamentos.

Parágrafo único - Quando a interrupção do funcionamento ultrapassar 12 (doze) meses será cancelado o respectivo registro.

Art. 18 - A venda, arrendamento, doação ou qualquer operação que resulte na modificação da razão social e ou do responsável legal do estabelecimento industrial, bem como qualquer modificação que resulte na alteração do registro deve, obrigatoriamente, ser comunicada ao S.I.M. bem como encaminhada toda a documentação probatória para modificação do registro.

Art. 19 - Os estabelecimentos de carnes e derivados são assim classificados e definidos:

- I – abatedouro frigorífico;
- II – unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos; e
- III – agroindústria de pequeno porte de carnes e derivados – pequena propriedade rural destinada ao abate ou industrialização de animais produtores de carne e processamento de gêneros alimentícios de carnes e derivados com mão de obra predominantemente familiar.

§ 1º - Para os fins deste Decreto, entende-se por 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 o recebimento, a manipulação, a industrialização, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de produtos comestíveis.

§ 2º - Para os fins deste Decreto, entende-se por unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos o estabelecimento destinado à recepção, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, a armazenagem e à expedição de carne e produtos cárneos, que pode realizar a industrialização de produtos comestíveis.

Art. 20 - Considera-se "carne de apougue" as massas musculares maturadas e demais tecidos que acompanham, incluindo ou não a base óssea correspondente e que procede dos animais abatidos sob inspeção veterinária.

§ 1º - Quando destinado à elaboração de conservas em geral, por "carne" (matéria-prima) deve se entender as massas musculares despojadas de gordura, aponeuroses, vasos, gânglios, tendões e ossos.

§ 2º - Considera-se "miúdos" os órgãos e vísceras dos animais de apougue, usados na alimentação humana, além de patas e cauda.

Art. 21 - O animal abatido, formado das massas musculares e ossos, desprovido de cabeça, mocotós, cauda, couro, órgãos e vísceras torácicas e abdominais, tecnicamente preparado constitui a "carcaça".

§ 1º - Nos suínos, para efeito de reinspeção, desde que venham acompanhados dos respectivos certificados de inspeção, as suas carcaças podem não incluir o couro, cabeça e pés.

§ 2º - A "carcaça" dividida ao longo da coluna vertebral constitui as "meias carcaças" que, subdivididas por um corte entre duas costelas, constituem os "quartos" anteriores ou dianteiros e posteriores ou traseros.

Art. 22 - A simples designação "produto", "subproduto", "mercadoria" ou "gêneros" significa, para efeito do presente regulamento, que se trata de "produto de origem animal ou suas matérias-primas".

CAPÍTULO II ESTABELECIMENTO DE LEITE E DERIVADOS

Art. 23 - Os estabelecimentos de leite e derivados são assim classificados e definidos:

- I – granja leiteira;
- II – posto de refrigeração;
- III – unidade de beneficiamento de leite e derivados;
- IV – queijaria; e
- V – agroindústria de pequeno porte de leite e derivados – pequena propriedade rural destinada ao processamento de gêneros alimentícios de leite e derivados com mão de obra predominantemente familiar.

§ 1º - Para os fins deste Decreto, entende-se por granja leiteira o estabelecimento destinado à produção, ao pré-beneficiamento, ao envase, ao acondicionamento, à rotulagem, a armazenagem e à expedição de leite para o consumo humano direto, podendo também elaborar derivados lácteos a partir de leite exclusivo de sua produção, envolvendo as etapas de pré-beneficiamento, beneficiamento, manipulação, fabricação, maturação, ralação, fracionamento, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição.

§ 2º - Para os fins deste Decreto, entende-se por 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.

§ 3º - Para os fins deste Decreto, entende-se por unidade de beneficiamento de leite e derivados o estabelecimento destinado à recepção, ao pré-beneficiamento, ao beneficiamento, ao envase, ao acondicionamento, à rotulagem, a 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.

§ 4º - Para os fins deste Decreto, entende-se por queijaria o estabelecimento destinado à fabricação de queijos, que envolva as etapas de fabricação, maturação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição, e que, caso não realize o processamento completo do queijo, encaminhe o produto a uma unidade de beneficiamento de leite e derivados.

CAPÍTULO III ESTABELECIMENTO DE PESCADOS E DERIVADOS

Art. 24 - Os estabelecimentos destinados ao pescado e seus derivados são classificados em:

- I – abatedouro frigorífico de pescado;
- II – unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado;
- III – estação depuradora de moluscos bivalves; e
- IV – agroindústria de pequeno porte de pescado e derivados – pequena propriedade rural destinada ao processamento de gêneros alimentícios de pescado e derivados com mão de obra predominantemente familiar.

§ 1º - Para os fins deste Decreto, entende-se por abatedouro frigorífico de pescado o estabelecimento destinado ao abate de anfíbios e répteis, à recepção, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, a armazenagem e à expedição dos produtos oriundos do abate, que pode realizar o recebimento, a manipulação, a industrialização, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de produtos comestíveis.

§ 2º - Para os fins deste Decreto, entende-se por unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado o estabelecimento destinado à recepção, à lavagem, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, a armazenagem e à expedição de produtos de pescado, que pode realizar também sua industrialização.

§ 3º - Para os fins deste Decreto, entende-se por estação depuradora de moluscos bivalves o estabelecimento destinado à recepção, à depuração, ao acondicionamento, à rotulagem, a armazenagem e à expedição de moluscos bivalves.

CAPÍTULO IV DOS ESTABELECIMENTOS DE PRODUTOS DE ABELHAS E DERIVADOS

Art. 25 - Os estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados são classificados em:

- I – unidade de beneficiamento de produtos de abelhas; e
- II – agroindústria de pequeno porte de produtos de abelhas e derivados – pequena propriedade rural destinada ao processamento de gêneros alimentícios de produtos de abelha e derivados com mão de obra predominantemente familiar.

§ 1º - Para os fins deste Decreto, entende-se por unidade de beneficiamento de produtos de abelhas o estabelecimento destinado à recepção, à classificação, ao beneficiamento, à industrialização, ao acondicionamento, à rotulagem, a 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.

§ 2º - É permitida a recepção de matéria-prima previamente extraída pelo produtor rural, desde que atendido o disposto neste Decreto e normas complementares.

CAPÍTULO I





CAPÍTULO V ESTABELECIMENTOS DE OVOS E DERIVADOS

Art. 26 - Os estabelecimentos de ovos e derivados são classificados em:

- I – granja avícola;
 - II – unidade de beneficiamento de ovos e derivados; e
 - III – agroindústria de pequeno porte de ovos e derivados – pequena propriedade rural destinada ao processamento de gêneros alimentícios de ovos e derivados com mão de obra predominantemente familiar.
- § 1º - Para os fins deste Decreto, entende-se por granja avícola o estabelecimento destinado à produção, à ovoscopia, à classificação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de ovos oriundos, exclusivamente, de produção própria destinada à comercialização direta.
- § 2º - É permitida à granja avícola a comercialização de ovos para a unidade de beneficiamento de ovos e derivados.
- § 3º - Para os fins deste Decreto, entende-se por 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.
- § 4º - É facultada a classificação de ovos quando a unidade de beneficiamento de ovos e derivados receber ovos já classificados.
- § 5º - 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.
- § 6º - Caso disponha de estrutura e condições apropriadas, é facultada a quebra de ovos na granja avícola, para destinação exclusiva para tratamento adequado em unidade de beneficiamento de ovos e derivados, nos termos do disposto neste Decreto e em normas complementares.

CAPÍTULO VI DOS ESTABELECIMENTOS DE ARMAZENAGEM

Art. 27 - Os estabelecimentos de armazenagem são classificados como entreposto de produtos de origem animal.

§ 1º - Entende-se por entreposto de produtos de origem animal o estabelecimento destinado exclusivamente à recepção, à armazenagem e à expedição de produtos de origem animal, comestíveis ou não comestíveis, que necessitem ou não de conservação pelo emprego de frio industrial, dotado de instalações específicas para realização de reinspeção.

- Nos estabelecimentos citados nos § 1º não serão permitidos quaisquer trabalhos de manipulação, de fracionamento ou de substituição de embalagem primária, permitida a substituição da embalagem secundária que se apresentar danificada.

CAPÍTULO VII DOS ESTABELECIMENTOS DE PRODUTOS NÃO COMESTÍVEIS

Art. 28 - Os estabelecimentos de produtos não comestíveis são classificados como unidade de beneficiamento de produtos não comestíveis.

Parágrafo único - Entende-se por unidade de beneficiamento de produtos não comestíveis o estabelecimento destinado à recepção, à manipulação e ao processamento de matérias primas e resíduos de animais, destinados ao preparo exclusivo de produtos não utilizados na alimentação humana, previstos neste Decreto ou em normas complementares.

TÍTULO III FUNCIONAMENTO DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 29 - Para aprovação dos estabelecimentos de produtos de origem animal devem ser satisfeitas as seguintes condições básicas e comuns:

- I – dispor de luz natural e/ou artificial e de ventilação suficiente, em todas as dependências, respeitadas as peculiaridades de ordem tecnológica cabíveis;
- II – possuir pisos lisos impermeáveis, sem rachaduras, e paredes azulejadas de cor clara, admitindo-se no caso de estabelecimento de leite e derivados, pisos e paredes lisas e impermeabilizadas de cor clara, maneira a facilitar a limpeza e a higienização dos estabelecimentos.
- III – possuir, nas dependências de elaboração de comestíveis, forro de material resistente à umidade e aos vapores, construído de modo a evitar o acúmulo de sujeira e contaminação, de fácil limpeza e higienização, podendo o mesmo ser dispensado nos casos em que a cobertura proporcionar perfeita higienização;
- IV – dispor de dependências e instalações mínimas, respeitadas as finalidades a que se destinam, para recebimento, industrialização, embalagem, depósito e expedição de produtos comestíveis, sempre separados, por meio de paredes totais, das destinadas ao preparo de produtos não comestíveis;
- V – dispor de mesas com revestimento de inox, polipropileno e fibra de vidro para os trabalhos de manipulação e preparo de matérias-primas e produtos comestíveis, construídas de forma a permitir fácil e perfeita higienização;
- VI – dispor, quando necessário, de dependências para administração, oficinas e depósitos diversos, separados, preferentemente, do corpo industrial;
- dispor de tanques, caixas, bandejas e quaisquer outros recipientes de material impermeável, de superfície lisa e de fácil lavagem e higienização.
- VIII – dispor de rede de abastecimento de água para atender, suficientemente, as necessidades do trabalho, cuja fonte, canalização e reservatório deverão estar protegidos para evitar qualquer tipo de contaminação;
- IX – dispor de água fria abundante e, quando necessário, de instalações de vapor e água quente, em todas as dependências de manipulação e preparo, não só de produtos, como de subprodutos não comestíveis;
- X – dispor de rede de esgoto em todas as dependências, com dispositivo adequado, que evite refluxo de odores e a entrada de roedores e de outros animais, ligados a tubos coletores, e estes ao sistema geral de escoamento, dotado de canalização e de instalações para retenção de gorduras, resíduos e corpos flutuantes, e caso necessário, de dispositivo para depuração artificial, e sistema adequado de tratamento de resíduos e efluentes compatível com a solução escolhida para destinação final, de acordo com a legislação ambiental;
- XI – dispor, conforme legislação específica, de vestiário e instalações sanitárias adequadas, de dimensões e em número de proporcional ao pessoal, com acesso indireto às dependências industriais, quando localizadas em seu corpo;
- XII – possuir instalação de frio em número e áreas suficientes, segundo a capacidade e a finalidade do estabelecimento;
- XIII – dispor de equipamentos necessários e adequados aos trabalhos, obedecidos os princípios da técnica industrial, facilidade de higienização e inocuidade a saúde humana, inclusive para aproveitamento e preparo de subprodutos não comestíveis;
- XIV – dispor, quando necessário, de equipamento gerador de vapor com capacidade para as necessidades do estabelecimento, instalado em dependência externa;
- XV – dispor de depósito adequado para ingredientes, embalagens, continentes, materiais ou produtos de limpeza;
- XVI – localizar-se em ponto distante de fontes produtoras de odores indesejáveis e de contaminação, de qualquer natureza;
- XVII – dispor de pé-direito nas diversas dependências, de modo a permitir a disposição adequada dos equipamentos, a execução higiênica e sanitária das atividades e contribuir com a ventilação do ambiente;
- XVIII – dispor de telas milimétricas em todas as janelas, passagens para o exterior ou outra abertura, de modo a impedir a entrada de insetos;
- XIX – dispor nos locais de acesso às dependências de manipulação de comestíveis, de estrutura de higienização para mãos e botas;

XX - os estabelecimentos deverão dispor de um sistema eficaz de evacuação de efluentes e águas residuais, o qual deverá ser mantido, a todo momento, em bom estado de funcionamento e de acordo com o órgão ambiental competente;

XXI - o sistema de drenagem deve ser dimensionado adequadamente, de forma a impedir o acúmulo de resíduos e os ralos com grades e grelhas colocados em locais adequados de forma a facilitar o escoamento e proteger contra a entrada de insetos;

XXII - os ângulos entre as paredes, as paredes e os pisos, e as paredes e o teto deverão ser de fácil limpeza;

XXIII - na área de industrialização deverão existir instalações adequadas, higiênicas e convenientemente localizadas para lavagem e secagem das mãos, não sendo permitidas toalhas de pano ou papel reciclado;

XXIV - as lixeiras deverão ter tampas de acionamento não manual;

XXV - devem ser instalados exaustores ou sistema para climatização do ambiente quando a ventilação natural não for suficiente para evitar condensações, desconforto térmico ou contaminações, ou quando for necessário de acordo com o processo produtivo, sendo proibido o uso de ventilador(es) na área produtiva;

XXVI – dispor, quando necessário, de dependências para execução de análises laboratoriais;

XXVII – as instalações elétricas devem ser preferencialmente embutidas, e no caso de aparentes, devem ser recobertas por canos isolantes apoiados nas paredes ou tetos;

XXVIII – quando as dependências dos estabelecimentos estiverem anexas à uma construção existente, estes estabelecimentos devem possuir entradas independentes e não ter acesso entre estes;

XXIX – todas as vezes que for necessário, o S.I.M., deve determinar a substituição, raspagem, pintura e reforma em pisos, paredes, tetos e equipamentos.

Art. 30 - As normas de implantação e funcionamento das agroindústrias de pequeno porte bem como seu sistema de inspeção associado ao programa específico do S.I.M. serão detalhados por norma específica.

Art. 31 - Toda água utilizada no estabelecimento deverá ser potável.

Parágrafo único - Fica o responsável legal pelo estabelecimento obrigado a apresentar, anualmente, o laudo de análises físico-químico e microbiológico da água de abastecimento.

CAPÍTULO I FUNCIONAMENTO DE ESTABELECIMENTOS DE CARNE E DERIVADOS

Art. 32 - Os demais estabelecimentos de carnes e derivados devem satisfazer as seguintes condições, excetuando-se unidade de beneficiamento de carnes e derivados e agroindústrias de pequeno porte:

- I – ser localizado em área suburbana ou rural e dispor de suficiente "pé-direito" nas salas de matança;
 - II – dispor de instalações dos equipamentos, principalmente da trilhagem aérea, numa altura adequada à manipulação das carcaças higienicamente, e demais matérias-primas;
 - III – dispor de currais e/ou pociças cobertas, convenientemente pavimentadas e providas de bebedouros;
 - IV – dispor, de acordo com a classificação do estabelecimento, de dependências de matança, suficientemente amplas para permitir o normal desenvolvimento das respectivas operações, com dispositivos que evitem o contato das carcaças com o piso ou entre si, bem como o contato manual direto dos operários durante a movimentação das mesmas;
 - V – dispor, nos estabelecimentos de abate, de dependência para o esvaziamento e limpeza dos estômagos e intestinos, a manipulação de cabeças e linguas e das demais vísceras comestíveis;
 - VI – dispor de câmaras frias, e quando for o caso, de granaria, de sala de desossa, de dependências tecnicamente necessárias à fabricação de salchicharia e conservas, de depósito e saiga de couros, de saiga, ressaiga, e secagem de carne, de depósito de subprodutos não comestíveis e de depósitos diversos, proporcionais à capacidade do estabelecimento.
 - VII – dispor de equipamento completo e adequado, tais como, plataforma, mesas, carros, caixas, estrados, pias, esterilizadores e outros utilizados em quaisquer das fábricas de recebimento e industrialização da matéria-prima e do preparo de produtos, em número suficiente e construídos com material que permita fácil e perfeita higienização;
 - VIII – possuir dependências específicas para higienização de carretilhas e/ou balancim, carros, gaiolas, bandejas e outros componentes de acordo com a finalidade do estabelecimento;
 - IX – dispor de equipamento gerador de vapor com capacidade de suficiente para as necessidades do estabelecimento, bem como de instalações de vapor da água em todas as dependências de manipulação e industrialização.
- Parágrafo único - Os estabelecimentos destinados ao abate de aves e coelhos devem satisfazer as condições seguintes:
- I – dispor de plataforma coberta para a recepção dos animais, protegidos dos ventos dominantes e da incidência direta dos raios solares;
 - II – dispor de mecanismo que permita realizar as operações de sangria, esfolia, evisceração e preparo de carcaça, com as aves ou coelhos suspensos pelos pés e/ou cabeças;
 - III – dispor de dependências exclusivas para operações de escaldagem e depenagem, ou de esfolia, no caso dos coelhos;
 - IV – dispor de dependência de exclusiva para operação de sangria;
 - V – dispor de dependência para a operação de evisceração, limpeza, pré-resfriamento, gotejamento, classificação e embalagem;
 - VI – dispor, quando for o caso, de dependência para a realização de cortes de carcaças.

CAPÍTULO II FUNCIONAMENTO DE ESTABELECIMENTOS DE LEITE E DERIVADOS

Art. 33 - Os estabelecimentos de leite e derivados devem satisfazer as seguintes exigências, excetuando as agroindústrias de pequeno porte:

- I – as seções industriais deverão possuir pé-direito com altura adequada de modo a permitir a instalação dos equipamentos sem comprometer a qualidade dos produtos.
 - II – possuir dependências ou local próprio para a higienização dos vasilhames e carros tanques, os quais deverão ser higienizados antes do seu retorno aos pontos de origem;
 - III – dispor de cobertura adequada nos locais de carregamento e descarregamento de leite e derivados;
 - IV – ter dependências para recebimento da matéria-prima ou produtos, bem como laboratório de análises.
- § 1º - Quando destinado a coagulação de leite e sua parcial manipulação, até a obtenção de massa desossada, enformada ou não, destinada a fabricação de queijos, de massa cozida, semi-cozida ou filada, de requeijão ou de caseína serão exigidas dependências distintas para tratamento do leite e área suficiente, para a capacidade e finalidade do estabelecimento.
- § 2º - Quando destinado ao resfriamento de leite, seleção, pré-resfriamento e remessa em carros tanque isotérmicos, para beneficiamento complementar ou industrialização em outros estabelecimentos, deverá possuir dependências para beneficiamento da matéria-prima devidamente instaladas.
- § 3º - Quando destinado ao recebimento de matéria-prima para o preparo de produtos derivados de leite, acabados ou semiacabados, ou quando destinados a receber esses produtos, para complementação e distribuição, será necessário:
- I – possuir dependências para elaboração ou fabricação de produtos derivados, sua conservação e demais operações, incluindo-se as câmaras de saiga e cura de queijos com temperatura e umidade controladas;
 - II – ter as demais dependências e equipamentos previstos nos § 1º e 2º deste artigo, considerando os produtos que serão elaborados ou fabricados.
- § 4º - Quando destinado ao beneficiamento de leite para o consumo direto, ou para outros estabelecimentos, os que recebam leite já beneficiado para distribuição ao consumo, ou ainda, desde que instalados e equipados, elaborem ou fabriquem produtos para complementação e distribuição, deverá:
- I – ter dependências para análises físico-químicas e microbiológicas, para o beneficiamento de leite destinado ao consumo direto e para as demais operações necessárias, incluindo-se quando for o caso, dependências para elaboração ou fabricação e conservação de produtos derivados.





Edição 1126 – 15 de Dezembro de 2021

§ 5º - Quando destinado ao recebimento de produtos lácteos para distribuição, maturação, fracionamento e acondicionamento, e desde que convenientemente instalados e equipados, de leite beneficiados para consumo direto, ou quando se destinem à fabricação de queijo fundido e/ou queijo ralado, será necessário:

- I – ter dependências para recebimento de produtos semiacabados, sua classificação, fracionamento, embalagem, conservação e demais operações necessárias ao funcionamento;
- II – dispor, quando for o caso, de dependência e equipamentos adequados à elaboração do queijo fundido ou ralado.

CAPÍTULO III FUNCIONAMENTO DE ESTABELECIMENTOS DE PESCADOS E DERIVADOS

Art. 34 - Os estabelecimentos de pescado e derivados devem satisfazer as seguintes condições, excetuando a agroindústria de pequeno porte de pescado e derivados:

- I – nos estabelecimentos que recebam, manipulem e comercializem pescado resfriado e congelado e/ou se dediquem à industrialização para consumo humano, sob qualquer forma:
 - a) dispor de dependências, instalações e equipamentos para recepção, seleção, inspeção, industrialização, armazenamento e expedição do pescado, compatíveis com suas finalidades;
 - b) possuir instalações para o fabrico e armazenagem de gelo, que deverá ser, obrigatoriamente, de água potável, podendo essa exigência ser dispensada em regiões onde exista facilidade para aquisição de gelo de comprovada qualidade sanitária ou caso não haja necessidade de gelo no processo produtivo e armazenagem do produto;
 - c) dispor de separação física adequada entre as áreas de recebimento da matéria-prima e aquelas destinadas à manipulação;
 - d) dispor de equipamento adequado à hipercloração, ou outro meio aprovado a critério do S.I.M., da água de lavagem do pescado e da limpeza e higienização das instalações, equipamentos e utensílios;
 - e) dispor de instalações e equipamentos adequados à colheita e ao transporte dos resíduos de pescado, resultante do processamento industrial, para o exterior das áreas de manipulação de comestíveis;
 - f) dispor de instalações e equipamentos para o aproveitamento adequado dos resíduos de pescado, resultantes do processamento industrial, visando a sua transformação em subprodutos não comestíveis, podendo, em casos especiais, ser dispensada esta exigência, permitindo-se o encaminhamento dos resíduos de pescado aos estabelecimentos dotados de instalações e equipamentos próprios para esta finalidade, cujo transporte deverá ser realizado em veículos adequados;

- II – dispor de câmara de espera para o armazenamento do pescado fresco, que não possa ser utilizado ou comercializado de imediato, de acordo com o processo produtivo do produto;
- h) dispor de equipamento adequado à lavagem e à higienização de caixas, recipientes, grelhas, bandejas e outros utensílios usados para o acondicionamento, depósito e transporte de pescado e seus produtos;
- i) dispor, nos estabelecimentos que elaborem produtos congelados, de instalações frigoríficas independentes para congelamento e estocagem do produto final;
- j) dispor, no caso da elaboração de produtos curados de pescado, de câmaras frias em números e dimensões necessárias à sua estocagem, com termômetro calibrado e de fácil leitura, podendo em casos especiais ser dispensadas essas exigências, permitindo-se o encaminhamento do pescado curado a estabelecimentos dotados de instalações frigoríficas adequadas ao seu armazenamento.

II – dispor, no caso de elaboração de produtos curados de pescado, de depósito de sal;

III – os estabelecimentos destinados à estocagem de pescado frigorífico devem dispor de câmara frigorífica adequada ao armazenamento dos produtos aos quais se destina.

Parágrafo único - Os estabelecimentos destinados à fabricação de subprodutos não comestíveis de pescado devem satisfazer as seguintes condições:

- I – dispor de separação física adequada entre as áreas de pré-destino e pós-secagem, para aqueles que elaborem farinhas de pescados;
- II – dispor, conforme o caso, de instalações e equipamentos para a desodorização de gases resultantes de suas atividades industriais.

CAPÍTULO IV FUNCIONAMENTO DE ESTABELECIMENTO PRODUTOS DE ABELHAS E DERIVADOS

Art. 35 - Os estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados deverão satisfazer as seguintes exigências:

- I – dispor de dependências de recebimento;
- II – dispor de dependências de manipulação, preparo, classificação e embalagem do produto.

CAPÍTULO V FUNCIONAMENTO DE ESTABELECIMENTOS DE OVOS E DERIVADOS

Art. 36 - Os estabelecimentos de ovos e derivados devem satisfazer as seguintes condições, excetuando a agroindústria de pequeno porte de ovos e derivados:

- I – dispor de sala ou área coberta para recepção de ovos;
- II – no caso de entreposto de ovos, dispor de área para ovescopia, exame de fluorescência de casca e verificação do estado de conservação dos ovos e classificação comercial;
- III – dispor de câmara frigorífica a juízo da inspeção;
- IV – no caso de fábricas de conservas de ovos, dispor de dependências apropriadas para recebimento, manipulação, elaboração, preparo, embalagem e depósito do produto.

TÍTULO IV DAS INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS

Art. 37 - Os equipamentos e utensílios deverão atender às seguintes condições:

- I – todos os equipamentos e utensílios nas áreas de manipulação devem ser de materiais que não transmitam substâncias tóxicas, odores, sabores, e sejam não absorventes, resistentes à corrosão e capazes de resistir às operações de higienização;
- II – as superfícies deverão ser lisas e isentas de imperfeições (fendas, amassaduras, etc.) que possam comprometer a higiene dos alimentos ou ser fonte de contaminação;
- III – todos os equipamentos e utensílios deverão estar desenhados e construídos de modo que assegurem uma completa higienização;
- IV – todos os equipamentos deverão ser utilizados, exclusivamente, para as finalidades às quais se destinam;
- V – os recipientes para materiais não comestíveis e resíduos deverão ter perfeita vedação, ser constituídos de material não absorvente e resistente que facilite a limpeza e eliminação do conteúdo;
- VI – os equipamentos e utensílios empregados para materiais não comestíveis ou resíduos deverão ser marcados com a indicação do seu uso e não poderão ser usados para produtos comestíveis;
- VII – equipamentos de conservação dos alimentos (refrigeradores, congeladores, câmaras frigoríficas e outros) deverão dispor de dispositivo medidor de temperatura em local apropriado e em adequado funcionamento.

Art. 38 - Nos estabelecimentos não será permitido 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.

CAPÍTULO VI HIGIENE DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 39 - 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.

Art. 40 - Todas as dependências e os equipamentos dos estabelecimentos devem ser mantidos em condições de higiene, antes, durante e após a realização dos trabalhos de rotina e industriais, dando-se conveniente destino às águas servidas e residuais.

Parágrafo único - O Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M., poderá autorizar o tratamento artificial de águas servidas e residuais caso de acordo com a legislação ambiental.

Art. 41 - O maquinário, carros, tanques, caminhões, vagonetes, caixas, mesas, demais materiais e utensílios serão convenientemente marcados de modo a evitar equívocos entre os destinos de produtos comestíveis e os usados no transporte ou depósito de produtos não comestíveis, ou ainda utilizados na alimentação de animais, usando-se apenas denominações “comestíveis” e “não comestíveis”.

Art. 42 - Os pisos e as paredes, assim como os equipamentos e utensílios utilizados na indústria, devem ser lavados antes, durante e após o funcionamento e convenientemente desinfetados, neste caso, pelo emprego de substâncias registradas nos órgãos competentes.

Art. 43 - Os estabelecimentos devem ser mantidos limpos, livre de moscas, mosquitos, baratas, ratos camundongos e quaisquer outros insetos ou animais prejudiciais, agindo-se cautelosamente quanto ao emprego de veneno, cujo uso só é permitido nas dependências não destinadas à manipulação ou depósito de produtos comestíveis e mediante autorização da inspeção municipal, não sendo permitido o emprego de produtos biológicos.

Parágrafo único - É proibida a permanência de cães, gatos e outros animais estranhos no recinto dos estabelecimentos e locais de coleta de matéria-prima e áreas adjacentes.

Art. 44 - Deverá ser aplicado um programa eficaz e contínuo de combate às 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 e por pessoal capacitado, conforme legislação específica, e com produtos aprovados pelo órgão regulador da saúde.

Art. 45 - Os funcionários que trabalham na área industrial devem usar uniformes próprios e limpos, e equipamento de proteção individual, se for caso.

§ 1º – Os funcionários que trabalham 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.

§ 2º – É proibida a circulação dos funcionários uniformizados entre áreas de diferentes riscos sanitários ou fora do perímetro industrial.

§ 3º – Os funcionários que trabalham nas demais atividades industriais ou que executem funções que possam acarretar contaminação cruzada ao produto devem usar uniformes diferenciados por cores.

Art. 46 - Os manipuladores devem:

- I – ter aseo pessoal, manter as unhas curtas, sem esmalte ou base, não usar maquiagem e adornos, tais como: anéis, brinços, e protegidos com luva;
- II – usar cabelos presos e protegidos com touca;
- III – lavar cuidadosamente as mãos antes e após manipular os alimentos, após qualquer interrupção da atividade, após tocar materiais contaminados e sempre que se fizer necessário;
- IV – não fumar nas dependências do estabelecimento;
- V – evitar cantar, assoviar e praticar todo tipo de conversa paralela e desnecessária enquanto manipulam os alimentos;
- VI – proteger o rosto ao tossir ou espirrar;
- VII – não comer ou mascar chicletes nas áreas de manipulação dos alimentos;
- VIII – evitar tudo o que possa direta ou indiretamente contaminar os alimentos.

Art. 47 - O pessoal que manipula produtos condensados ou trabalhe em necropsias fica obrigado a desinfetar as mãos, instrumentos e vestuários, com antissépticos apropriados.

Parágrafo único - É obrigatória a existência de lavatórios exclusivos para higiene das mãos na área de manipulação.

Art. 48 - É proibido utilizar as áreas onde se realizam trabalhos industriais para outras atividades que não se relacionem com o trabalho, bem como depositar produtos, objetos e materiais estranhos à finalidade da dependência.

Art. 49 - Os manipuladores devem estar capacitados para as atividades desempenhadas de acordo com as Boas Práticas de Fabricação – BPF.

Art. 50 - É proibido empregar na coleta, embalagem ou conservação de matérias-primas, ou produtos usados na alimentação humana, vasilhames de cobre, latão, zinco, barro e estanho com liga que contenha mais de 2% (dois por cento) de chumbo ou que apresente estanhagem defeituosa, ou qualquer utensílio que, pela forma e composição, possa prejudicar as matérias-primas ou produtos.

Art. 51 - Os funcionários do estabelecimento deverão fazer pelo menos um exame de saúde anual, com os devidos exames complementares (laboratoriais), se for caso.

§ 1º – A inspeção médica é exigida, tantas vezes quantas necessárias, para qualquer empregado do estabelecimento, inclusive seus proprietários, se exercerem atividades industriais.

§ 2º – Sempre que fique comprovada a existência de dermatose, de doenças infectocontagiosas ou repugnantes e de portadores de *Salmonellas*, em qualquer pessoa que exerça atividade industrial no estabelecimento, esta será imediatamente afastada do trabalho, cabendo à inspeção municipal comunicar o fato à autoridade de saúde pública.

Art. 52 - É proibido o acondicionamento de matérias-primas e produtos destinados à alimentação humana em carros, recipientes, ou contêineres que tenham servido para produtos não comestíveis.

Art. 53 - Nos estabelecimentos de leite e derivados é obrigatória a rigorosa lavagem e esterilização dos vasilhames antes de seu retorno aos postos de origem.

Art. 54 - Todos os produtos de higienização devem ser aprovados pelo órgão de saúde competente, identificados e guardados em local adequado, fora das áreas de armazenagem e manipulação dos alimentos.

Art. 55 - Os vestiários, sanitários, banheiros, as vias de acesso e os pátios que fazem parte da área industrial deverão estar permanentemente limpos.

Art. 56 - Os subprodutos deverão ser armazenados de maneira adequada, sendo que, aqueles resultantes da elaboração que sejam veículos de contaminação deverão ser retirados das áreas de trabalho quantas vezes forem necessárias.

Art. 57 - Os resíduos deverão ser retirados das áreas de manipulação de alimentos e de outras áreas de trabalho sempre que for necessário, sendo obrigatória sua retirada ao menos uma vez por dia.

Parágrafo único - Imediatamente depois da retirada dos resíduos dos recipientes utilizados para o armazenamento, todos os equipamentos que tenham entrado em contato com eles deverão ser higienizados.

Art. 58 - O reservatório de água deverá ser protegido de contaminação externa e higienizado regularmente e sempre que for necessário.

Art. 59 - Os equipamentos de conservação dos alimentos devem atender às condições de funcionamento, higiene, iluminação e circulação de ar, devendo ser higienizados sempre que necessário, e no mínimo uma vez ao ano.

Art. 60 - O S.I.M. poderá exigir em qualquer ocasião, desde que julgue necessário, quaisquer medidas higiênicas nos estabelecimentos, áreas de interesse, suas dependências e anexos.

CAPÍTULO VII OBRIGAÇÕES DAS FIRMAS

Art. 61 - Ao proprietário do estabelecimento compete:

- I – observar e fazer observar as exigências contidas no presente Decreto;
- II – fornecer pessoal necessário e habilitado, bem como material adequado julgado indispensável aos trabalhos de inspeção, inclusive acondicionamento e autenticidade de amostra para exames de laboratório;
- III – fornecer aos empregados e funcionários da inspeção uniformes completos e adequados aos diversos serviços, quando necessário;
- IV – fornecer até o 10º (décimo) dia útil de cada mês os dados estatísticos de interesse na avaliação da produção, industrialização, transporte e comércio de produtos de origem animal, conforme modelo disponibilizado pelo S.I.M.;
- V – avisar, com antecedência, a chegada de animais a serem abatidos e fornecer todos os dados que sejam solicitados pela Inspeção Municipal;
- VI – dar aviso de 24 (vinte e quatro) horas, no mínimo, sobre a realização de quaisquer trabalhos de abate nos estabelecimentos, mencionando sua natureza e hora de início e de provável conclusão;





- VI - avisar, com antecedência, a chegada de animais a serem abatidos e fornecer todos os dados que sejam solicitados pela Inspeção Municipal;
- VII - fornecer material próprio, utensílios e substâncias adequadas para os trabalhos de limpeza, desinfecção, esterilização de instrumentos, aparelhos ou instalações;
- VIII - fornecer armários, arquivos, mapas, livros e outros materiais destinados à inspeção municipal para seu uso exclusivo;
- IX - fornecer material próprio, utensílios e substâncias adequadas para os trabalhos de limpeza, desinfecção, esterilização de instrumentos, aparelhos ou instalações;
- X - manter locais apropriados, a juízo da inspeção municipal, para o recebimento e guarda de matérias-primas procedentes de outros estabelecimentos sob inspeção ou de retorno de centros de consumo, para serem reinspecionados bem como para sequestro de carcaças, matérias-primas e produtos suspeitos;
- XI - fornecer instalações, aparelhos e reativos necessários, a juízo da inspeção municipal para análise de matérias-primas ou produtos no laboratório do estabelecimento;
- XII - manter em dia o registro do recebimento de animais e matérias-primas especificando procedência e qualidade, produtos fabricados, saída e destino dos mesmos;
- XIII - manter pessoal habilitado na direção dos trabalhos técnicos do estabelecimento;
- XIV - recolher as taxas de expediente prevista na legislação vigente;
- XV - manter a disciplina interna dos estabelecimentos.

Art. 62 - O pessoal coadjuvado à disposição pelo estabelecimento para o trabalho de inspeção ficará sob os ordens diretos do S.I.M.

Art. 63 - Cancelado o registro, o material pertencente ao município, inclusive de natureza científica, o arquivo, os carimbos oficiais de inspeção municipal e as embalagens com carimbo do S.I.M., serão recolhidos à direção do S.I.M.

Art. 64 - Todo estabelecimento deve registrar, além dos casos previstos, diariamente em livros próprios e mapas, cujos modelos devem ser fornecidos pelo S.I.M., as entradas e saídas de matérias-primas e produtos especificando quantidade, qualidade e destino.

§ 1º - Tratando-se de matéria-prima ou produtos de laboratório procedentes de outros estabelecimentos sob inspeção, deve ainda a firma, nos livros e mapas indicados, lançar data de entrada, o número da guia de embarque ou certificado sanitário, número de relacionamento ou de registro do estabelecimento remetente.

§ 2º - Os estabelecimentos de leite e derivados deverão fornecer relação atualizada de fornecedores e nome da propriedade rural e atrelados sanitários dos rebanhos.

- Os estabelecimentos de pescados e derivados deverão fornecer relação atualizada de fornecedores.

CAPÍTULO VIII DO PROCESSAMENTO, IDENTIDADE E QUALIDADE DOS PRODUTOS ALIMENTÍCIOS

Art. 65 - Os produtos de origem animal devem ser acondicionados ou embalados em recipientes ou contêineres que confirmem a necessária proteção, atendidas as características específicas do produto e as condições de armazenamento e transporte.

Art. 66 - As matérias-primas ou ingredientes utilizados na elaboração dos produtos alimentícios deverão estar limpos e em boas condições higiênico-sanitárias.

Parágrafo único - As matérias-primas ou ingredientes deverão ser inspecionados e classificados antes de seguirem para a industrialização.

Art. 67 - As matérias-primas, ingredientes ou produtos alimentícios industrializados, armazenados, guardados ou transportados devem estar dentro do prazo de validade.

Art. 68 - Os métodos de conservação dos produtos alimentícios deverão ser controlados de forma a proteger contra a contaminação, deterioração após o processamento e ameaça de risco à saúde pública.

Art. 69 - Todos os produtos alimentícios devem ser embalados de forma a garantir a sua inviolabilidade.

Art. 70 - Deverá ser assegurada a adequada rotatividade dos estoques de matérias-primas, ingredientes e produtos alimentícios.

Art. 71 - Os produtos alimentícios devem atender aos regulamentos técnicos de identidade e qualidade, padrões microbiológicos, de aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia de fabricação, e outras legislações pertinentes.

Art. 72 - A Divisão de Inspeção Sanitária regulamentará, quando necessário, os padrões de identidade e qualidade dos produtos alimentícios abrangidos por este regulamento através de atos normativos complementares.

Parágrafo único - Na ausência de regulamentos técnicos de identidade Municipal, serão adotadas legislações Estaduais e Federais vigentes.

Art. 73 - O controle sanitário dos animais deverá seguir orientação do Órgão Oficial de Defesa Sanitária Animal do Estado.

CAPÍTULO IX EMBALAGEM E ROTULAGEM

SEÇÃO I DA EMBALAGEM E ROTULAGEM EM GERAL

Art. 74 - Para os fins deste Decreto entende-se por 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 contêineres do produto de origem animal destinado ao comércio, com vistas à identificação.

Parágrafo único - Os rótulos devem ser impressos, litografados, gravados ou pintados, respeitados a ortografia oficial e o sistema legal de unidades e de medidas.

Art. 75 - Os produtos de origem animal devem ser acondicionados ou embalados em recipientes ou contêineres que confirmem 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 matéria.

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

Art. 76 - Todos os produtos de origem animal entregues ao comércio devem estar identificados por meio de rótulos registrados, aplicados sobre as matérias-primas, produtos, vasilhames ou containers, quer quando diretamente destinados ao consumo público, quer quando destinados a outros estabelecimentos.

§ 1º - Os produtos de origem animal manipulados, ou a serem fracionados, devem conservar a rotulagem sempre que possível ou manter identificação do estabelecimento de origem.

§ 2º - 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.

§ 3º - As informações constantes nos rótulos devem ser visíveis, com caracteres legíveis, conforme legislação específica.

Art. 77 - A aprovação e registro de rótulo devem ser requeridos pelo interessado que instruirá o pedido com os seguintes documentos:

- I - croqui dos rótulos a registrar ou usar, em seus diferentes tamanhos, em 02 (duas) vias;
- II - memorial descritivo do processo de fabricação do produto, detalhando sua composição e o respectivos percentagens conforme modelo disponibilizado pelo S.I.M., em 02 (duas) vias;
- III - comprovante de pagamento da taxa de registro de rótulo.

Parágrafo único - Quando o peso, data de fabricação e data de validade somente possam ser colocados após acondicionamento e rotulagem do produto, o requerimento deve consignar essa ocorrência.

Art. 78 - Registrado o rótulo, o S.I.M. comunicará à firma interessada de sua aprovação ou desaprovção, arquivando a via apresentada como parte integrante do processo de registro junto ao S.I.M..

Art. 79 - Os rótulos registrados trarão impressa a declaração de seu registro no S.I.M., seguida do número respectivo.

Parágrafo único - Cada produto registrado terá um número próprio que constará no seu rótulo.

Art. 80 - Os rótulos devem ser usados somente para os produtos a que tenham sido destinados e nenhuma modificação em seus dizeres, cores ou desenhos poderá ser feita sem prévia aprovação do S.I.M..

Art. 81 - Nenhum rótulo, etiqueta ou selo pode ser aplicado escondendo ou encobrindo, total ou parcialmente, dizeres de rotulagem, identificação de registro e o carimbo da inspeção municipal.

Art. 82 - Além das exigências previstas neste Decreto e Legislação Federal vigente, os rótulos devem obrigatoriamente conter as seguintes indicações:

- I - nome do produto em caracteres destacados, uniformes em corpo e cor, sem intercalação de dizeres e outros dizeres, obedecendo às discriminações estabelecidas nas normas editadas Estaduais e Federais;
- II - nome do estabelecimento produtor;
- III - nome e endereço do estabelecimento que tenha completado operações de acondicionamento, quando for o caso;
- IV - carimbo oficial da inspeção municipal;
- V - identificação do estabelecimento, especificando o nome do fogradouro, número, cidade, telefone, CNPJ ou CPF, nos casos que couber;
- VI - marca oficial do produto;
- VII - data da fabricação e prazo de validade e número de lote;
- VIII - fórmula de composição do produto ou outros dizeres, quando previstos nestas normas, além de instruções sobre conservação do produto.
- IX - lista de ingredientes e aditivos;
- X - instruções sobre a conservação do produto;
- XI - peso bruto, líquido ou volume, conforme legislação do órgão competente;
- XII - a inscrição Reg nº xxx/xx sendo os quatro primeiros algarismos destinados ao número do estabelecimento e os demais referentes ao produto; e
- XIII - a especificação "Indústria Brasileira".
- XIV - instruções sobre o preparo e o uso do produto, quando necessário.

Art. 83 - A data de fabricação e prazo de validade, conforme a natureza do envoltório será impressa, gravada ou declarada por meio de carimbo, detalhando dia, mês e ano, podendo este último ser representado pelos dois últimos algarismos.

Art. 84 - É proibida qualquer denominação, declaração, palavra, desenho ou inscrição que transmita falsa impressão, forneça indicação errônea de origem e de qualidade dos produtos, podendo essa proibição se estender a juízo do S.I.M., às denominações impróprias.

Art. 85 - Os rótulos das embalagens de produtos que não forem destinados à alimentação humana devem conter, além do carimbo da inspeção municipal, a declaração "NÃO COMESTÍVEL", obrigatória também nas embalagens, a fogo ou por gravação, e em qualquer dos casos, em caracteres bem destacados.

Art. 86 - No tocante à embalagem e rotulagem de produtos de origem animal deverão ser observadas as legislações federais dos órgãos correlatos, assim como o Código de Defesa do Consumidor.

Parágrafo único - 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. 87 - Os estabelecimentos devem comunicar ao S.I.M., a não utilização de qualquer rótulo para fins de cancelamento do registro.

Art. 88 - Os carimbos oficiais em qualquer estabelecimento devem reproduzir fiel e exatamente os modelos criados por normas fixadas pelo S.I.M.

Art. 89 - No caso de cassação de registro ou ainda de fechamento do estabelecimento, fica a firma responsável obrigada a inutilizar a rotulagem existente em estoque, sob as vistas da inspeção municipal, à qual entregará todos os carimbos e matrizes que tenha em seu poder.

Art. 90 - Qualquer modificação, que implique em alteração de identidade, qualidade ou tipo do produto de origem animal, deverá ser previamente solicitada ao S.I.M., podendo ser mantido o número de registro anteriormente concedido caso aprovado.

SEÇÃO II DA ROTULAGEM EM PARTICULAR

Art. 91 - O produto deve seguir a denominação de venda do respectivo Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade - RTIQ.

§ 1º - O pescado deve ser identificado com a denominação comum da espécie, podendo ser exigida a utilização do nome científico conforme estabelecido em norma complementar.

§ 2º - Os ovos que não sejam de galinha, devem ser denominados segundo a espécie de que procedam.

§ 3º - Os derivados lácteos fabricados com leite que não seja de vaca, devem possuir em sua rotulagem a designação da espécie que lhe deu origem, exceto para os produtos que, em função da sua identidade, são fabricados com leite de outras espécies que não a bovina.

Art. 92 - Os produtos cárneos que contenham carne e produtos vegetais devem dispor nos rótulos a indicação das respectivas percentagens.

Art. 93 - A água adicionada aos produtos cárneos deve ser declarada, em percentuais, na lista de ingredientes do produto.

Parágrafo único - Sempre que a quantidade de água adicionada for superior a três por cento, o percentual de água adicionada ao produto deve ser informado, adicionalmente, no painel principal da rotulagem.

Art. 94 - Os produtos que não sejam leite, produto lácteo ou produto lácteo composto não podem utilizar rótulos, ou qualquer forma de apresentação, que declarem, impliquem ou sugiram que estes produtos sejam leite, produto lácteo ou produto lácteo composto, ou que façam alusão a um ou mais produtos do mesmo tipo.

Parágrafo único - Para os fins deste Decreto, entende-se por termos lácteos os nomes, denominações, símbolos, representações gráficas ou outras formas que sugiram ou façam referência, direta ou indiretamente, ao leite ou aos produtos lácteos.

Art. 95 - Tratando-se de pescado fresco, respeitadas as peculiaridades inerentes à espécie e às formas de apresentação do produto, pode ser dispensado o uso de embalagem desde que o produto seja identificado nos contêineres de transporte, conforme definido em normas complementares.

Art. 96 - Tratando-se de pescado descongelado deve ser incluída na designação do produto a palavra "descongelado", devendo o rótulo, apresentar no painel principal, logo abaixo da denominação de venda, em caracteres destacados, uniformes em corpo e cor, sem intercalação de dizeres ou desenhos, em caixa alta e em negrito, a expressão "NÃO RECONGELAR".

Art. 97 - Na rotulagem do mel, do mel de abelhas sem ferrão e dos derivados dos produtos das abelhas deve constar a advertência "ESTE PRODUTO NÃO DEVE SER CONSUMIDO POR CRIANÇAS MENORES DE UM ANO DE IDADE.", em caracteres destacados, nítidos e de fácil leitura.

CAPÍTULO X DOS CARIMBOS DE INSPEÇÃO

Art. 98 - O carimbo oficial da inspeção municipal é a garantia que o estabelecimento se encontra devidamente registrado no S.I.M. e que o produto é procedente de estabelecimento inspecionado e fiscalizado.

§ 1º - Os carimbos de inspeção devem obedecer exatamente à descrição e aos modelos previstos neste artigo, em cor única, preferencialmente preto, quando impressos, gravados ou litografados.

§ 2º - Os modelos de carimbos de inspeção a serem usados nos rótulos de produtos alimentícios registrados na Divisão de Inspeção Sanitária obedecerão às seguintes especificações, cujos formatos dimensões e empregos são fixados neste decreto:

- I - a expressão "SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL", na borda superior externa;
- II - "SÃO SEBASTIÃO" que acompanha a curva superior interna;
- III - a palavra "INSPECIONADO", ao centro;
- IV - o número de registro do estabelecimento, abaixo da palavra "INSPECIONADO";
- V - as iniciais "S.I.M.", na borda inferior interna.





SÃO SEBASTIÃO

DIÁRIO OFICIAL ELETRÔNICO MUNICIPAL

PROC

SÃO SEBASTIÃO

SP - BRASIL

Edição 1126 - 15 de Dezembro de 2021

§ 3º - As iniciais "S.I.M." significam "Serviço de Inspeção Municipal".

§ 4º - O número de registro do estabelecimento constante do carimbo de inspeção não é precedido da designação "número" ou de sua abreviatura (nº) e é aplicado no lugar correspondente, equidistante dos dizeres e das linhas que representam a forma.

§ 5º - Pode ser dispensado o uso da expressão "SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL" na borda superior dos carimbos oficiais de inspeção, nos casos em que os carimbos forem gravados em relevo em vidros, latas, plásticos termo-moldáveis, lacres e os apositos em carcaças.

Art. 99 - Os carimbos do S.I.M. devem obedecer exatamente à descrição e aos modelos determinados em normas complementares, respeitadas as dimensões, a forma, os dizeres, o idioma, o tipo e o corpo de letra e devem ser colocados em destaque nas teleras das caixas e de outras embalagens, nos rótulos ou nos produtos, numa cor única, de preferência preta, quando impressos, gravada ou litografados.

Parágrafo único - Nos casos de embalagens pequenas, cuja superfície visível para rotulagem seja menor ou igual a 10 cm² (dez centímetros quadrados), o carimbo não necessita estar em destaque em relação aos demais dizeres constantes no rótulo.

Art. 100 - Quando constatadas irregularidades nos carimbos, estes devem ser imediatamente inutilizados pelo S.I.M..

Art. 101 - Os diferentes modelos de carimbos do S.I.M. a serem usados nos estabelecimentos inspecionados devem obedecer às seguintes especificações, além de outras previstas em normas complementares:

I - primeiro modelo:

a) dimensões: 7 cm x 5 cm (sete centímetros por cinco centímetros);

b) forma: elíptica no sentido horizontal;

c) dizeres: deve constar a expressão "SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL" na borda superior externa, o número de registro do estabelecimento, isolado e abaixo da palavra "INSPECIONADO", colocada horizontalmente e "SÃO SEBASTIÃO", que acompanha a curva superior da elipse; logo abaixo do número de registro do estabelecimento devem constar as iniciais "S.I.M.", acompanhando a curva inferior;

d) uso: para carcaça ou quartos de bovidos, de búfalos, de equídeos e de raias em condições de consumo em natureza, aplicado sobre as carcaças ou sobre os quartos das carcaças.

II - segundo modelo:

a) dimensões: 5 cm x 3 cm (cinco centímetros por três centímetros);

b) forma e dizeres: idênticos ao modelo 1;

c) uso: para carcaças de suídeos, de ovinos e de caprinos em condições de consumo em natureza, aplicado sobre as carcaças ou sobre os quartos das carcaças.

III - terceiro modelo:

a) dimensões:

1. 1 cm (um centímetro) de diâmetro, quando aplicado em embalagens com superfície visível para rotulagem menor ou igual a 10 cm² (dez centímetros quadrados);

2. 2 cm (dois centímetros) ou 3 cm (três centímetros) de diâmetro, quando aplicado nas embalagens de peso até 1 kg (um quilograma);

3. 4 cm (quatro centímetros) de diâmetro, quando aplicado em embalagens de peso superior a 1 kg (um quilograma) até 10 kg (dez quilogramas); ou

4. 5 cm (cinco centímetros) de diâmetro, quando aplicado em embalagens de peso superior a 10 kg (dez quilogramas);

b) forma: circular;

c) dizeres: deve constar o número de registro do estabelecimento, isolado e abaixo da palavra "INSPECIONADO" colocada horizontalmente centralizada e "SÃO SEBASTIÃO", que acompanha a curva superior interna do círculo; logo abaixo do número de registro do estabelecimento deve constar as iniciais "S.I.M.", acompanhando a curva inferior; e a expressão "SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL" deve estar disposta ao longo da borda superior externa;

d) uso: para rótulos ou etiquetas de produtos de origem animal utilizados na alimentação humana.

IV - quarto modelo:

a) dimensões:

1. um centímetro por um centímetro, quando aplicado em embalagens com peso de até duzentos e cinquenta gramas;

2. dois centímetros por dois centímetros, quando aplicado nas embalagens com peso entre duzentos e cinquenta gramas e um quilograma;

3. quatro centímetros por quatro centímetros, quando aplicado em embalagens com peso entre um quilograma e dez quilogramas;

4. cinco centímetros por cinco centímetros, quando aplicado em embalagens com peso acima de dez quilogramas;

b) forma: octógono regular;

c) dizeres: deve constar o número de registro do estabelecimento, isolado e abaixo da palavra "INSPECIONADO" colocada horizontalmente centralizada e "SÃO SEBASTIÃO", que acompanha o lado superior interno do octógono regular; logo abaixo do número de registro do estabelecimento deve constar as iniciais "S.I.M.", acompanhando o lado inferior interno; e a expressão "SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL" deve estar disposta ao longo da borda superior externa e a expressão "AGROINDÚSTRIA DE PEQUENO PORTE" deve estar grafada em caixa alta, disposta ao longo do lado inferior externo; d) uso: para rótulos ou etiquetas de produtos de origem animal utilizados na alimentação humana, em estabelecimentos classificados como agroindústria de pequeno porte;

v - quinto modelo:

a) dimensões:

1. 3 cm (três centímetros) de lado quando aplicado em rótulos ou etiquetas; ou

2. 15 cm (quinze centímetros) de lado quando aplicado em sacarias impressas;

b) forma: quadrada;

c) dizeres: idênticos e na mesma ordem que aqueles adotados nos carimbos precedentes e dispostos todos no sentido horizontal; a expressão "SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL" deve estar disposta ao longo da borda superior externa;

d) uso: para rótulos, etiquetas ou sacarias de produtos não comestíveis.

VI - sexto modelo:

a) dimensões: 7 cm x 6 cm (sete centímetros por seis centímetros);

b) forma: retangular no sentido horizontal;

c) dizeres: "SÃO SEBASTIÃO", colocada horizontalmente no canto superior esquerdo, seguida das iniciais "S.I.M."; e logo abaixo destas, a palavra "CONDENADO" também no sentido horizontal;

d) uso: para carcaças ou partes condensadas de carcaças.

VII - sétimo modelo:

a) dimensões: 7 cm x 6 cm (sete centímetros por seis centímetros);

b) forma: retangular no sentido horizontal;

c) dizeres: a palavra "SÃO SEBASTIÃO" colocada horizontalmente no canto superior esquerdo; abaixo no canto inferior esquerdo, as iniciais "S.I.M."; na lateral direita, dispostas verticalmente as letras "E", "S" ou "C" com altura de 5 cm (cinco centímetros); ou "TF" ou "FC" com altura de 2,5 cm (dois centímetros e meio) para cada letra; e

d) uso: para carcaças ou partes de carcaças destinadas ao preparo de produtos submetidos aos processos de esterilização pelo calor (E), de salga (S), de cozimento (C), de tratamento pelo frio (TF) ou de fusão pelo calor (FC); e

VIII - oitavo modelo:

a) dimensões: 15 mm (quinze milímetros) de diâmetro;

b) forma: circular;

c) dizeres: deve constar o número de registro do estabelecimento, isolado e sobre as iniciais "S.I.M.", colocadas horizontalmente, e a palavra "SÃO SEBASTIÃO" acompanhando a borda superior interna do círculo; logo abaixo do número, a palavra "INSPECIONADO" seguindo a borda inferior do círculo; e d) uso: em lacres utilizados no fechamento e na identificação de contentores e meios de transporte de matérias-primas e produtos que necessitem de certificação sanitária e nas ações fiscais de interdição de equipamentos, de dependências e de estabelecimentos, e pode ser de material plástico ou metálico.

§ 1º - É permitida a impressão do carimbo em relevo ou pelo processo de impressão automática a tinta, indeleável, na tampa ou no fundo das embalagens, quando as dimensões destas não possibilitarem a impressão do carimbo no rótulo.

§ 2º - Nos casos de etiquetas-lacres de carcaça e de etiquetas para identificação de caminhões tanques, o carimbo de inspeção deve apresentar a forma e os dizeres previstos no modelo 3 com 4 cm (quatro centímetros) de diâmetro.

§ 3º - A aplicação e controle do uso de lacres e de etiquetas-lacre em produtos, contentores ou veículos de transporte em que sua posição seja necessária é de responsabilidade dos estabelecimentos, exceto em situações específicas determinadas pelo órgão de saúde animal competente.

§ 4º - Os carimbos devem seguir as medidas e modelos de carimbos presentes no Anexo 01.

TÍTULO V

REINSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DOS PRODUTOS

Art. 102 - Os produtos e matérias-primas de origem animal devem ser reinspecionados tantas vezes quantas necessárias, antes de serem liberados para o consumo.

§ 1º - Os produtos e as matérias-primas que nessa reinspeção forem julgados impróprios para o consumo devem ser destinados ao aproveitamento ou inutilização, a juízo do S.I.M., como subprodutos industriais, derivados não comestíveis e alimentação animal, depois de retiradas as marcas oficiais e submetidos à desnaturação se for o caso.

§ 2º - Quando ainda permitam aproveitamento condicional ou beneficiamento, a inspeção municipal deve autorizar, desde que sejam submetidos aos processos apropriados, a liberação dos produtos e/ou matérias-primas.

Art. 103 - Nenhum produto de origem animal pode ter entrada em estabelecimento sob inspeção municipal, sem que seja claramente identificado como oriundo de outro estabelecimento registrado no Serviço de Inspeção Municipal - S.I.M. do próprio Município, no Serviço de Inspeção Estadual - S.I.S.P., ou no S.I.F. - Serviço de Inspeção Federal.

Parágrafo único - É proibido o retorno ao estabelecimento de origem de produtos que, na reinspeção, sejam considerados impróprios para consumo, devendo-se promover sua transformação ou incineração ou inutilização mediante a aplicação de agente físico ou químico, devendo ser lavrados os respectivos tempos.

Art. 104 - Na reinspeção de carne deve ser condenada a que apresente qualquer alteração que faça suspeitar processo de putrefação, contaminação biológica, química ou indícios de zoonoses.

§ 1º - Sempre que necessário, a inspeção verificará o pH sobre o extrato aquoso da carne.

§ 2º - Sem prejuízo da apreciação dos caracteres organolépticos e de outras provas, a inspeção adotará o pH de 6,0 a 6,4 (seis a seis e quatro décimos) para considerar a carne ainda em condições de consumo, exceto a de pescada.

Art. 105 - Nos entrepostos, onde se encontram depositados produtos de origem animal procedentes de estabelecimentos sob Inspeção Municipal, Estadual ou Federal, bem como nos demais locais, a reinspeção deve especialmente visar:

I - conferir o certificado de sanidade que acompanha o produto;

II - identificar os rótulos com a composição e as marcas oficiais do produto, bem como a data de fabricação, prazo de validade, número de lote e informações sobre a conservação do produto;

III - verificar as condições de integridade dos envoltórios, recipientes e sua padronização;

IV - verificar os caracteres organolépticos sobre uma ou mais amostras, conforme o caso;

V - coletar amostras para exame físico-químico e microbiológico.

Art. 106 - A inspeção pode fiscalizar o embarque, trânsito e desembarque de matérias-primas e produtos de origem animal, bem como as condições higiênicas e instalações dos veículos, vagões e de todos os meios de transporte utilizados.

Art. 107 - A juízo da inspeção municipal, pode ser determinado aos estabelecimentos de origem de matérias-primas e produtos apreendidos, o aproveitamento para efeito de beneficiamento ou utilização para fins não comestíveis, exceto quando se tratar de doenças que resultam em condenação total.

Art. 108 - No caso de suspeita de contaminação dos produtos e matérias-primas, será coletada amostra para exame laboratorial, sendo suspensa sua comercialização e ficando o responsável do estabelecimento como depositário dos referidos produtos e matérias-primas até o resultado final dos exames.

Art. 109 - A mercadoria contaminada ou alterada, não passível de aproveitamento como estabelece este Decreto, será incinerada ou inutilizada mediante aplicação de agente físico ou químico.

TÍTULO VI

TRÂNSITO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

Art. 110 - Os produtos e as matérias-primas de origem animal, satisfeitas as exigências legais, as inspeções, os pagamentos de taxas e respeitadas as disposições contratuais a casos existentes anteriores ao presente Decreto, terão livre curso sanitário no município de São Sebastião.

Art. 111 - Qualquer produto de origem animal destinado à alimentação humana deverá obrigatoriamente, para transitar no território do município, portar o rótulo ou os carimbos de inspeção registrados no S.I.M. para aplicação no produto e na nota fiscal, ou estar em conformidade com o regulamento de inspeção estadual ou federal.

Art. 112 - O transporte de produtos deverá ser efetuado em veículos fechados ou cobertos em condições de manter a qualidade dos mesmos.

Parágrafo único - Os veículos destinados ao transporte de alimentos refrigerados ou congelados devem dispor de meios que permitam verificar a temperatura e devem ser mantidos dentro dos níveis adequados.

Art. 113 - Verificando o descumprimento dos artigos 85 e 87 deste Decreto, a mercadoria será apreendida pelo S.I.M. que lhe dará o destino conveniente, devendo ser lavrados os respectivos autos de apreensão e autos de infração correspondentes.

Art. 114 - Em se tratando de trânsito de produtos de origem animal procedentes de outros estados, será obedecido o que estabelece a legislação federal.

TÍTULO VII

EXAMES DE LABORATÓRIO

Art. 115 - Os produtos de origem animal para consumo, bem como toda e qualquer substância que entre sua elaboração, estão sujeitos a exames laboratoriais de acordo com as normas complementares a serem estabelecidas pela Secretaria do Meio Ambiente, e na ausência de legislação municipal vigente, serão adotadas legislações estaduais e federais vigentes.

§ 1º - Para as amostras coletadas nas propriedades rurais, nas indústrias, veículos transportadores ou nos entrepostos, serão adotados os padrões definidos pela Secretaria do Meio Ambiente.

§ 2º - A Secretaria do Meio Ambiente e a Secretaria de Saúde poderão celebrar convênio objetivando definir procedimento, cooperação e atuação na área de inspeção de produtos de origem animal.

§ 3º - A Secretaria do Meio Ambiente, a seu critério, poderá exigir exames laboratoriais periódicos a serem realizados em laboratórios particulares ou oficiais, com ônus para o estabelecimento que deu origem à amostra.

Art. 116 - 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 - Uma das amostras coletadas deve ser encaminhada ao laboratório, e as demais devem ser utilizadas como contraprova. Uma amostra deverá ser entregue ao detentor ou ao responsável pelo produto e a outra amostra deverá ser mantida em poder do S.I.M. ou em local indicado pelo S.I.M..

§ 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 exíguo, sem que haja tempo hábil para a realização da análise de contraprova;

Ano 05 - Prefeitura de São Sebastião/SP - Versão Online

EXPEDIENTE

O Diário Oficial Eletrônico Municipal de São Sebastião é produzido pela Secretaria de Governo/Departamento de Comunicação

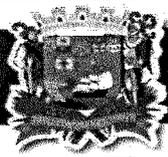


PREFEITURA DE SÃO SEBASTIÃO
WWW.SAOSEBASTIAO.SP.GOV.BR

Veículo de Imprensa Oficial / Autorizado pela Lei nº 2436/2017

Luciana Evangelista de Jesus - MTB: 00

www.saosebastiao.sp.gov.br



SÃO SEBASTIÃO

DIÁRIO OFICIAL ELETRÔNICO MUNICIPAL

PROC

SÃO SEBASTIÃO

Edição 1126 – 15 de Dezembro de 2021

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

IV - forem destinadas à realização de análises microbiológicas, por ser considerada imperinente a análise de contra-prova nestes casos.

Art. 117 - A coleta de amostra de matéria-prima, de produto ou de qualquer substância que entre em sua elaboração e de água de abastecimento para análise fiscal, deve ser efetuada por servidores do S.I.M.

Parágrafo único - A amostra deve ser coletada, sempre que possível, na presença do detentor do produto ou de seu representante, conforme o caso.

Art. 118 - 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 deve ser garantida pela autoridade competente que estiver procedendo à coleta.

Art. 119 - Nos casos de resultados de análises fiscais que não atendam ao disposto na legislação, o S.I.M. notificará o interessado dos resultados analíticos obtidos e adotará as ações fiscais e administrativas pertinentes.

Art. 120 - É facultado ao interessado requerer ao S.I.M. a análise pericial da amostra de contra-prova, nos casos em que couber, no prazo de quarenta e oito horas, contado da data da ciência do resultado.

§ 1º - Ao requerer a análise da contra-prova, o interessado deve indicar no requerimento o nome do assistente técnico para compor a comissão pericial e poderá indicar um substituto.

§ 2º - O interessado deve ser notificado sobre a data, a hora e o laboratório definido pela autoridade competente da Divisão de Inspeção Sanitária em que se realizará a análise pericial na amostra de contra-prova, com antecedência mínima de setenta e duas horas.

§ 3º - Deve ser utilizada na análise pericial a amostra de contra-prova que se encontra em poder do detentor ou do interessado.

§ 4º - Deve ser utilizada na pericia de contra-prova o mesmo método de análise empregado na análise fiscal, salvo se houver concordância da comissão pericial quanto à adoção de outro método.

§ 5º - A análise pericial não deve ser realizada no caso da amostra de contra-prova apresentar indícios de alteração ou de violação.

§ 6º - Comprovada a violação ou o mau estado de conservação da amostra de contra-prova, deve ser considerado o resultado da análise fiscal.

§ 7º - Em caso de divergência quanto ao resultado da análise fiscal ou discordância entre os resultados da análise fiscal com o resultado da análise pericial de contra-prova, deve-se realizar novo exame pericial sobre a amostra de contra-prova em poder do laboratório ou do S.I.M. local.

§ 8º - O não comparecimento do representante indicado pelo interessado na data e na hora arrematadas ou a inexistência da amostra de contra-prova sob a guarda do interessado implica a aceitação do resultado da análise fiscal.

Art. 121 - 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.

TÍTULO VIII DAS TAXAS

Art. 122 - Ficam instituídas as Taxas de Registro e Análises relativas à Inspeção Sanitária de competência da Divisão de Inspeção Sanitária, vinculada à Secretaria Municipal de Meio Ambiente, de acordo com a Lei Municipal 2861/2021:

§ 1º - O valor das taxas e penalidades a que se refere este Decreto serão fixados em quantidade de Valor de Referência Municipal (VRM).

§ 2º - O valor monetário referente ao Valor de Referência Municipal (VRM) é estabelecido anualmente em decreto municipal próprio.

§ 3º - A conversão em moeda corrente far-se-á pelo valor da VRM vigente no dia primeiro do mês em que se efetive o recolhimento.

§ 4º - A arrecadação e fiscalização de taxas incumbirá à Secretaria do Meio Ambiente.

§ 5º - O valor das taxas, definidas em Valor de Referência do Município (VRM), a que se refere este artigo:

- Abatedouro frigoríficos: 72 VRM;
- unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos: 42 VRM;
- Abatedouro frigorífico de pescado; unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado: estação depuradora de moluscos bivalves: 35 VRM;
- granja avícola; unidade de beneficiamento de ovos e derivados: 35 VRM;
- granja leiteira; posto de refrigeração; usina de beneficiamento de leite e derivados; queijaria: 35 VRM;
- unidade de beneficiamento de produtos de abelhas e derivados: 35 VRM;
- unidade de produtos de origem animal: 35 VRM;
- unidade de beneficiamento de produtos não comestíveis: 35 VRM;
- agroindústria de pequeno porte de carne e produtos cárneos, de leite e derivados, de pescado e derivados, de produtos de abelhas e derivados, de ovos e derivados: 24 VRM;
- registro de rótulos: 15 VRM;

III - pela alteração de razão social: 18 VRM; e

IV - pela reforma, ampliação, remodelação e reconstrução de estabelecimento: 18 VRM.

Art. 123 - O fato gerador das taxas a que trata o artigo 120, caput, é o exercício do poder de polícia sobre os produtos e estabelecimentos abrangidos pelas disposições da Lei Municipal 2861/2021.

Art. 124 - Contribuinte das taxas é a pessoa física ou jurídica que executar atividades sujeitas à inspeção sanitária e industrial previstas neste Decreto e Lei Municipal 2861/2021.

Art. 125 - A falta ou insuficiência de recolhimento das taxas acarretará ao infrator a aplicação de multa equivalente a 30% (trinta por cento) da importância devida.

Art. 126 - Os débitos decorrentes das taxas, não liquidados até o vencimento, serão atualizados na data do efetivo pagamento, e acrescidos de juros de mora de 1% (um por cento) ao mês, contados do dia seguinte ao do vencimento.

Parágrafo único - Para atualização dos débitos não liquidados nas épocas próprias, deverá ser utilizado o valor VRM vigente na data do efetivo pagamento.

TÍTULO IX INFRAÇÕES E PENALIDADES

Art. 127 - O descumprimento das disposições da Lei Municipal 2861/2021 e deste Decreto, sujeitará o infrator às seguintes sanções:

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

II - Multa, de até 1366 VRM, nos casos não compreendidos no inciso anterior, proporcional à gravidade da infração, dobrada em caso de reincidência;

III - Apreensão e/ou condenação ou inutilização de equipamentos, matérias-primas, aditivos, ingredientes, produtos, subprodutos e derivados de origem animal, quando não apresentarem condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim a que se destinam, ou forem adulterados ou falsificados;

IV - Suspensão de atividade que cause risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária;

V - Apreensão de rotulagem impressa em desacordo com as disposições legais;

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 pelo órgão competente, a inexistência de condições técnicas e higiênico-sanitárias previstas na legislação vigente; e

VII - Cancelamento de registro.

§ 1º - A multa prevista neste artigo será agravada até o grau máximo, no caso de artifício, ardil, simulação, desatento, embaraço ou resistência à ação fiscal, levando-se em conta, além das circunstâncias atenuantes, a situação econômico-financeira do infrator e meios ao seu alcance para cumprir a Lei;

§ 2º - A suspensão de que se 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 fiscalizadora.

§ 3º - A interdição de que trata o inciso VI deste artigo poderá ser levantada, após o atendimento das exigências que motivaram a sanção.

§ 4º - Se a interdição não for levantada nos termos do parágrafo anterior, decorridos 12 (doze) meses, o registro será automaticamente cancelado.

§ 5º - O valor da multa de que trata o inciso II é proporcional à gravidade da infração e será fixado em quantidade de Valor de Referência Municipal (VRM).

Art. 128 - A suspeita ou verificação de moéstia infectocontagiosa, infecciosa e parasitária indicadas por provas biológicas, nos animais das propriedades rurais, implica interdição da propriedade conforme dispuser legislação aplicável a este tipo de ocorrência.

Art. 129 - Para efeito de apreensão ou condenação, além dos casos específicos previstos neste Decreto, consideram-se impróprios para o consumo, no todo ou em parte, os produtos de origem animal, rótulos e embalagens e equipamentos que:

I - matérias-primas, subprodutos, ingredientes, aditivos e produtos alimentícios que:

a) se apresentem danificados por umidade ou fermentação, rançosos, mofoados ou bolorentos, de caracteres físicos ou organolépticos anormais, contendo quaisquer sujidades ou que demonstrem pouco cuidado na manipulação, elaboração, preparo, conservação ou acondicionamento;

b) forem adulterados, fraudados ou falsificados;

c) contiverem substâncias tóxicas ou nocivas à saúde;

d) forem prejudiciais ou imprésteveis à alimentação por qualquer motivo;

e) não estiverem de acordo com o previsto no presente Decreto;

f) contrariem o disposto em normas sanitárias vigentes.

II - rótulos e embalagens que:

a) não houver aprovação do S.I.M. para o uso;

b) divergirem dos aprovados no ato do cadastro.

III - utensílios e/ou equipamentos que:

a) forem utilizados para fins diversos ao que se destina;

b) estiverem danificados, avariados ou que apresentem condições higiênico-sanitárias insatisfatórias.

§ 1º - A apreensão e/ou inutilização de matérias-primas, produtos alimentícios, subprodutos, ingredientes, embalagens, rótulos, utensílios e equipamentos será determinada pela autoridade fiscalizadora.

§ 2º - No ato da apreensão o agente de fiscalização nomeará o fiel depositário que ficará responsável pela guarda dos bens a que se refere o parágrafo anterior.

§ 3º - Deverá o agente de fiscalização informar ao fiel depositário das penalidades constantes do artigo 5º, LXVII Constituição da República Federal/88 e artigo 652 do Código Civil/2002, caso deixe de apresentar, quando solicitado, os bens sob sua guarda.

§ 4º - Os produtos alimentícios, as matérias-primas, os ingredientes e subprodutos que visivelmente se encontrarem impróprios para industrialização e ou consumo, e não for possível qualquer aproveitamento, serão imediatamente inutilizados pela fiscalização, independentemente de análise laboratorial e conclusão do processo administrativo, não cabendo aos proprietários qualquer tipo de indenização.

§ 5º - Os produtos alimentícios, as matérias-primas, os ingredientes e subprodutos apreendidos pela fiscalização que necessitarem de análise laboratorial, cujo prazo de validade permita o aguardo do resultado, ficarão sob a guarda do proprietário, e somente serão inutilizados após confirmada a condenação e caso não possam de qualquer forma ser aproveitados. A inutilização se dará independentemente da conclusão do processo administrativo, não cabendo aos proprietários qualquer tipo de indenização.

§ 6º - Os produtos alimentícios que não possuem cadastro nos órgãos competentes serão apreendidos seguidos de pronta inutilização, independente de análise fiscal, não cabendo aos proprietários qualquer tipo de indenização.

§ 7º - Os rótulos, embalagens, utensílios e equipamentos que forem apreendidos pela fiscalização, ficarão sob a guarda do proprietário, e terão sua destinação definida somente após conclusão do processo administrativo, podendo ser inutilizados ou ter outra destinação a critério do S.I.M.

§ 8º - Os bens e produtos apreendidos pela fiscalização poderão ser doados a entidade sem fins lucrativos, ou ter qualquer outra destinação a critério do S.I.M.

Art. 130 - A inutilização do produto a que se refere o Art. 127 deve ser precedida de termo de inutilização, assinado pelo autuado e por uma testemunha.

Parágrafo único - Havendo recusa do autuado em opor sua assinatura no termo de inutilização, será o fato nele consignado e uma das vias lhe será remetida, posteriormente, através de correspondência com aviso de recebimento - AR.

Art. 131 - As despesas decorrentes do processo de inutilização correrão às expensas do autuado.

Art. 132 - Além dos casos previstos neste Decreto, são consideradas adulterações, fraudes ou falsificações como regra geral:

I - adulterações - multa no valor de 180 a 800 VRMs, quando:

a) os produtos tenham sido elaborados em condições que contrariam as especificações e determinações fixadas - 180 VRMs;

b) no preparo dos produtos haja sido empregada matéria-prima alterada ou impura - 300 VRMs;

c) tenham sido empregadas substâncias de qualidade, tipo e espécie diferentes da composição normal do produto sem prévia autorização da Inspeção municipal - 500 VRMs;

d) os produtos tenham sido coloridos ou aromatizados, sem prévia autorização e não conste declaração nos rótulos - 600 VRMs;

e) intenção dolosa em mascarar a data de fabricação - 800 VRMs.

II - fraude - multa no valor de 810 a 1000 VRMs, quando:

a) alteração ou modificação total ou parcial de um ou mais elementos normais do produto, de acordo com os padrões estabelecidos ou fórmulas aprovadas pela inspeção municipal - 810 VRMs;

b) as operações de manipulação e elaboração forem executadas com intenção deliberada de estabelecer falsa impressão aos produtos fabricados - 900 VRMs;

c) supressão de um ou mais elementos e substituição por outros visando aumento de volume ou de peso, em detrimento de sua composição normal ou do valor nutritivo intrínseco - 910 VRMs;

d) especificação total, ou parcial, na rotulagem de um determinado produto que não seja confida na embalagem ou recipiente - 910 VRMs;

e) conservação com substâncias proibidas - 1000 VRMs.

III - falsificação - multa no valor de 1050 a 1366 VRMs, quando:

a) forem usadas denominações diferentes das previstas neste regulamento ou em fórmulas aprovadas - 1050 VRMs;

b) os produtos forem elaborados, preparados e expostos ao consumo com forma, caracteres e rotulagens que constituam processos especiais, privilégios ou exclusividade de outrem sem que seus legítimos proprietários tenham dado autorização - 1366 VRMs.

Art. 133 - Não podem ser aplicadas multas sem que previamente seja lavrado o auto de infração detalhando a falta cometida, o artigo infringido, a natureza do estabelecimento com a respectiva localização e a firma responsável.

Art. 134 - O auto de infração deve ser assinado pelo inspetor que constatar a irregularidade, pelo proprietário do estabelecimento ou representante da firma, e por duas testemunhas, quando as houver.

Parágrafo único - Sempre que o infrator ou seus representantes não estiverem presentes ou se recusarem a assinar os autos, assim como as testemunhas, quando as houver, será feita declaração a respeito no próprio auto, remetendo-se uma das vias do auto de infração, em caráter de notificação ao proprietário ou responsável pelo estabelecimento, por correspondência registrada através de aviso de recebimento.

Art. 135 - O inspetor que lavrar o auto de infração deve extrair-lo em três vias, a primeira será entregue ao infrator, a segunda remetida ao setor competente da inspeção municipal e a terceira constituirá o próprio talão de infração.

Parágrafo único - Do processo iniciado por Auto de Infração constarão as provas e demais termos, se houver, que lhe servirem de instrução.

Art. 136 - O infrator poderá apresentar defesa em até 15 (quinze) dias corridos após a lavratura do auto de infração.

Ano 05 - Prefeitura de São Sebastião/SP - Versão Online

EXPEDIENTE

O Diário Oficial Eletrônico Municipal de São Sebastião é produzido pela Secretaria de Governo/Departamento de Comunicação



PREFEITURA DE SÃO SEBASTIÃO
WWW.SAOSEBASTIAO.SP.GOV.BR

Veículo de Imprensa Oficial / Autorizada pela Lei nº 2436/2017

Luciana Evangelista de Jesus - MTB: 00

www.saosebastiao.sp.gov.br



SÃO SEBASTIÃO

DIÁRIO OFICIAL ELETRÔNICO MUNICIPAL

SÃO SEBASTIÃO



SP-BRASIL

Edição 1126 – 15 de Dezembro de 2021

c) Terceiro modelo:

Parágrafo único - A decisão do processo relativo à defesa prevista neste artigo caberá, em primeira instância ao técnico responsável pelo S.I.M. e, em segunda instância, a(o) Chefe de Inspeção Sanitária Animal, cabendo recurso final a(o) Diretor(a) do Departamento de Pesca, Agricultura e Abastecimento, podendo ser solicitada manifestação da Secretária Municipal de Assuntos Jurídicos, garantidos, em qualquer fase, o contraditório e a ampla defesa.

TÍTULO X DAS SANÇÕES PENAIS E CIVIS

Art. 137 - Aquele que industrializa, comercializa, armazena ou transporta produto alimentício, infringindo as normas estabelecidas nas Leis e nos seus regulamentos próprios, ficará sujeito a sanções penais previstas no Código Penal Brasileiro e Lei das Contravenções Penais, bem como, a sanções civis.
Art. 138 - As infrações referidas no artigo anterior são de ação penal pública incondicionada, cabendo ao Ministério Público Estadual promovê-la.
Parágrafo único - Será admitida ação penal privada subsidiária da pública, se esta não for ajuizada no prazo legal, aplicando-se, no que couber, o disposto nos artigos 29 e 30 do Código de Processo Penal.
Art. 139 - Sem prejuízo da aplicação das sanções administrativas e penais previstas neste regulamento, fica o infrator sujeito ao pagamento das despesas inerentes à efetivação das citadas punições e a reparação de danos, bem como, as demais sanções de natureza civil cabíveis.

TÍTULO XI DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 140 - A aplicação de multa não isenta o infrator do cumprimento a exigências que a tenha 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 S.I.M., ser novamente multado no dobro da multa anterior, suspensa a inspeção municipal ou cassado o registro.
Art. 141 - Os servidores do S.I.M., em serviço da inspeção, têm livre acesso, em qualquer dia ou hora, a quaisquer estabelecimentos relacionados nos artigos 19, 21, 22, 23, 24 deste Decreto.
Art. 142 - Nos casos de cancelamento de registro, a pedido do interessado, bem como nos casos de cassação como penalidade, devem ser inutilizados os carimbos oficiais nos rótulos e as matrizes entregues à inspeção municipal mediante recibo.
Art. 143 - É de competência do Responsável pelo S.I.M. a expedição de instruções objetivando ordenar procedimentos administrativos ou, ainda, visando o cumprimento deste Decreto.

Art. 144 - O exame de leite será realizado de forma individual e coletiva, observando-se os seguintes procedimentos:
I - as amostras para exame individual serão acolhidas em cada latão, por procedências;
II - as amostras para o exame coletivo serão acolhidos na proporção de 10% (dez por cento) dos latões, por procedência e devidamente homogeneizada.

Art. 145 - O leite destinado nos estabelecimentos produtores que, a critério da inspeção municipal, possa ser aproveitado na alimentação de animais domésticos, será imediatamente transferido para vasilhames ou latão apropriados, previamente lavados e devidamente higienizados, fechados, com lacre inviolável e pintados de vermelho na face externa, tendo em local visível a inscrição "alimento animal".
Parágrafo único - Antes do respectivo fechamento será adicionado ao leite quantidade de farelo de trigo ou arroz, sendo o vasilhame retirado do estabelecimento, dentro do prazo de 6 (seis) horas, adotando-se idêntica medida para leite desnatado, leite ou soro, também condenados.

Art. 146 - Para a identificação dos queijos, charques, embulidos, carnes salgadas ou secas, produtos defumados, banhas, gorduras e pescados, a Inspeção Municipal baixará as instruções necessárias, obedecida a Legislação Federal vigente.
Art. 147 - A fixação, classificação de tipos e padrões, aprovação de produtos de origem animal e de fórmulas, rótulos e carimbos, constituem atribuição da inspeção municipal, mediante instruções baixadas para cada caso, obedecida a legislação sanitária em vigor.

Art. 148 - Os estabelecimentos oficiais, estatais e paraestatais estão no mesmo nível dos estabelecimentos particulares, em se tratando de observância das disposições deste Decreto.
Art. 149 - Serão solicitadas às autoridades de saúde pública as necessárias medidas visando à uniformidade nos trabalhos de fiscalização sanitária estabelecidas neste Decreto.

Art. 150 - As autoridades civis e militares, com encargos policiais, darão todo apoio, desde que sejam solicitadas, aos servidores da inspeção municipal, ou a seus representantes, mediante identificação, quando no desempenho de suas atividades funcionais.

Art. 151 - É de responsabilidade de médico veterinário a coordenação das ações de sua competência contidas neste Decreto, de acordo com a Lei Municipal 2861/2021.

Art. 152 - Para os estabelecimentos já existentes e em desacordo com as normas e diretrizes exigidas pelo S.I.M. a Prefeitura Municipal de São Sebastião estipulará prazo máximo de 180 dias para cumprilas.

Art. 153 - Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação, ficando expressamente revogado o Decreto Municipal n.º 7953, de 05 de outubro de 2020.

São Sebastião, 15 de dezembro de 2021.
FELIPE AUGUSTO
Prefeito

EXO 01 MODELOS DE CARIMBOS

a) Primeiro modelo:



b) Segundo modelo:



d) Quarto modelo:



e) Quinto modelo:



Ano 05 - Prefeitura de São Sebastião/SP - Versão Online

EXPEDIENTE

O Diário Oficial Eletrônico Municipal de São Sebastião é produzido pela Secretaria de Governo/Departamento de Comunicação



PREFEITURA DE SÃO SEBASTIÃO

Veículo de Imprensa Oficial / Autorizado pela Lei nº 2436/2017

Luciana Evangelista de Jesus - MTB: 00

www.saosebastiao.sp.gov.br



SÃO SEBASTIÃO

DIÁRIO OFICIAL ELETRÔNICO MUNICIPAL

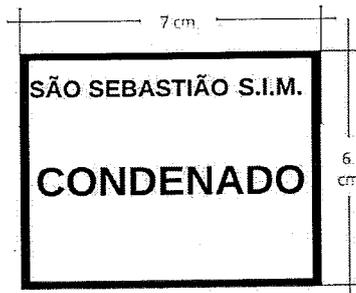
SÃO SEBASTIÃO



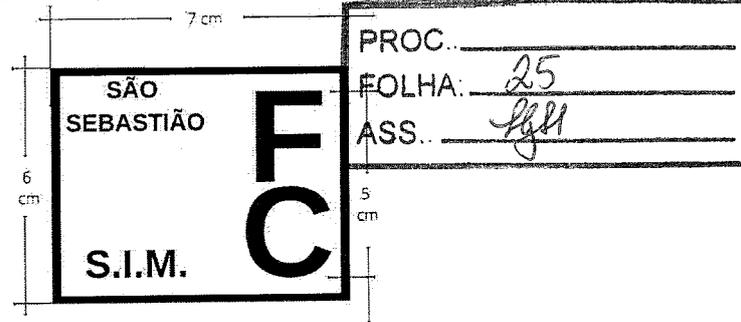
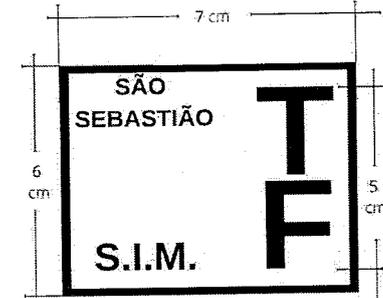
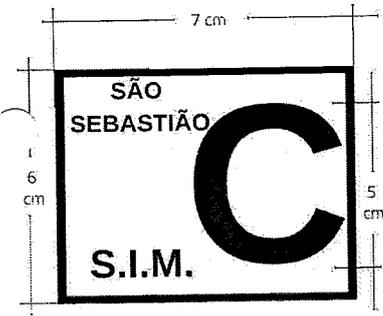
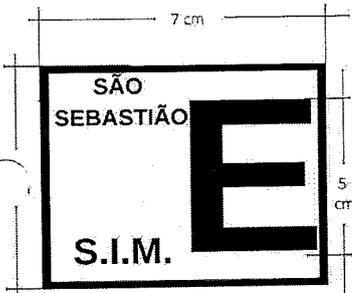
SP - BRASIL

Edição 1126 - 15 de Dezembro de 2021

f) Sexto modelo:



g) Sétimo modelo:



h) Oitavo modelo:



DECRETO

Nº 8401/2021

"Prorroga o prazo da anistia de penalidades moratórias relativas aos créditos tributários e não tributários municipais, nos termos da Lei Complementar Municipal nº 270/2021."

FELIPE AUGUSTO, Prefeito do Município de São Sebastião, no exercício de suas atribuições legais, e

DECRETA

Artigo 1º - Fica prorrogado até 30/12/2021 o prazo para adesão aos benefícios, nos termos do artigo 20 da Lei Complementar nº 270/2021.

Artigo 2º - Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação. São Sebastião, 15 de dezembro de 2021.

FELIPE AUGUSTO

Prefeito

ERRATA - LEI 2850

ONDE-SE LÊ ARTIGO 3º LÊ-SE ARTIGO 2

LEI

Nº 2850/2021

"Autoriza o Poder Legislativo Municipal a proceder à transposição de suas dotações referente ao orçamento de 2021."

FELIPE AUGUSTO, Prefeito Municipal de São Sebastião, no uso de suas atribuições legais, faz saber que a Câmara Municipal aprovou e ele sanciona a seguinte Lei,

Art. 1º - Fica o Poder Legislativo autorizado a proceder a transposição de dotação orçamentária, no valor de R\$ 900.000,00 (novecentos mil reais), observadas as classificações institucionais, econômicas e funcionais seguintes:

Parágrafo único - Ficam transpostos os recursos para as seguintes dotações orçamentárias:

Órgão	Ficha	Cl. Institucional	Função Programática	Categoria Econômica	Descrição	Valor
1	11	01.01.01	01.031.7005.2.257	3.3.90.40.00	Serviços de Tecnologia da Informação e Comunicação - PJ	R\$ 50.000,00
1	15	01.01.01	01.031.7005.2.257	4.4.90.51.00	Obras e Instalações	R\$ 300.000,00
1	16	01.01.01	01.031.7005.2.257	4.4.90.52.00	Equipamentos e Material Permanente	R\$ 400.000,00
1	17	01.01.01	01.031.7005.2.257	3.3.91.39.00	Outros Serviços de Terceiros Pessoa Jurídica	R\$ 150.000,00
					Total	R\$ 900.000,00

Para atender a solicitação anterior ficam transpostos os recursos das seguintes dotações orçamentárias:

Órgão	Ficha	Cl. Institucional	Função Programática	Categoria Econômica	Descrição	Valor
1	02	01.01.01	01.031.7005.2.257	3.1.90.11.00	Vencimentos e Vantagens	R\$ 750.000,00

Ano 05 - Prefeitura de São Sebastião/SP - Versão Online

EXPEDIENTE

O Diário Oficial Eletrônico Municipal de São Sebastião é produzido pela Secretaria de Governo/Departamento de Comunicação



PREFEITURA DE SÃO SEBASTIÃO

WWW.SAOSEBASTIAO.SP.GOV.BR

Veículo de Imprensa Oficial / Autorizada pela Lei nº 2436/2017

Luciana Evangelista de Jesus - MTB: 00

www.saosebastiao.sp.gov.br