

DECRETO Nº 1.379, DE 14 DE NOVEMBRO DE 2.014.

REGULAMENTA A LEI Nº 1.162 DE 18 DE AGOSTO DE 2.014, QUE CRIA O SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL (SIM), DISPÕE SOBRE A PRÉVIA INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL E VEGETAL, E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.

JOSÉ CANDIDO MACEDO FILHO, Prefeito Municipal de Jacupiranga, no uso de suas atribuições legais e considerando o disposto no Art. 20 da Lei Municipal nº 1.162 de agosto de 2014,

D E C R E T A

**Seção I
DISPOSIÇÕES PRELIMINARES**

Art. 1º O presente regulamento estabelece as normas para execução da inspeção sanitária e industrial dos Produtos de Origem Animal e Vegetal, nos termos da Lei Municipal nº 1.162 de 18 de agosto de 2.014.

Parágrafo Único - A inspeção sanitária e industrial dos produtos de origem animal em todo o município de Jacupiranga será exercida nos termos das Leis Federais n.º 1.283, de 18 de dezembro de 1950, e n.º 7.889, de 13 de novembro de 1989 e das Normas Técnicas a serem estabelecidas pela Setor Municipal de Agricultura e Abastecimento.

Art. 2º A inspeção sanitária e industrial de Produtos de Origem Animal e Vegetal será exercida pelo Setor Municipal da Agricultura, através do Serviço de Inspeção Municipal.

§ 1º - A inspeção sanitária e industrial para os produtos de origem animal abrange:

I – A higiene geral dos estabelecimentos registrados.

II – A captação, canalização, depósito, tratamento e distribuição da água para consumo e o escoamento das águas residuais.

III – O funcionamento dos seguintes estabelecimentos:

a – matadouros de suínos, abatedouro de aves e coelhos, matadouros de caprinos e ovinos e outras espécies devidamente aprovadas para o abate;

b – fábrica de conservas, fábrica de embutidos, charqueadas, fábrica de produtos gordurosos, entrepostos de carnes e derivados e fábricas de produtos de origem animal não comestíveis;

c – granjas leiteiras, estábulos leiteiros, fazendas leiteiras, abrigos rústicos de leite;

d – postos de recebimento de leite, postos de desnatação, queijarias, usinas de processamento de leite, fábrica de laticínios, entrepostos-usinas, entrepostos de laticínio, postos de refrigeração e postos de coagulação;

e – entrepostos de pescado e fábrica de conservas de pescado;

- f – entrepostos de ovos e fábrica de conservas de ovos;
- g – apiários;
- h – miniagroindústrias.

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 e 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 organolépticos, microbiológicos, físico-químico e histológicos das matérias-primas ou produtos.

IX – As matérias-primas nas fontes produtoras e intermediárias.

X – Os meios de transporte de animais vivos, os produtos derivados e suas matérias-primas destinadas à alimentação humana.

§ 2º - A inspeção sanitária e industrial para os Produtos de Origem Vegetal abrange:

I – A higiene geral dos estabelecimentos registrados.

II – A captação, canalização, depósito, tratamento e distribuição da água para consumo e o escoamento das águas residuais.

III – O funcionamento dos estabelecimentos que fabriquem, manipulem, beneficiem, armazenem, acondicionem, conservem ou transportem produtos de origem vegetal.

IV – As fases de recebimento, elaboração, preparo, transformação, manipulação, acondicionamento, conservação, transporte e depósito de origem vegetal e suas matérias-primas, adicionadas ou não de produtos de origem animal.

V – A embalagem e rotulagem de produtos e subprodutos, de acordo com os tipos de padrões previstos no regulamento e normas federais ou fórmulas aprovadas.

VI – A classificação de produtos e subprodutos, de acordo com os tipos e padrões previstos no regulamento e normas federais ou fórmulas aprovadas.

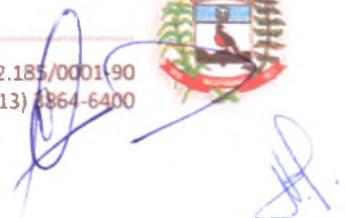
VII – A coleta de amostras das matérias-primas, produtos e subprodutos para os exames microbiológicos, organolépticos, resíduos de agrotóxicos e físico-químicos em laboratório oficial de análise, conforme a necessidade.

VIII – As matérias-primas nas fontes produtoras e intermediárias.

Art. 3º Os técnicos em inspeção portarão Carteira de Identidade Funcional, fornecida pelo Setor Municipal de Agricultura e Abastecimento, contendo a sigla SIM, o número de ordem, nome, fotografia, cargo, data da expedição e validade.

Parágrafo Único – É obrigatória a prévia apresentação da Carteira de Identidade Funcional, sempre que o técnico em inspeção estiver desempenhando suas atividades profissionais.

Art. 4º A fiscalização a ser exercida nas casas atacadistas e nos estabelecimentos varejistas que exponham ao comércio Produtos de Origem Animal e Vegetal é de competência da Secretaria de Saúde, através da Vigilância Sanitária Municipal, observadas as normas da legislação vigente.



Seção II DO REGISTRO DE ESTABELECIMENTOS

Art. 5º- O registro é providência própria do Serviço de Inspeção Municipal de Jacupiranga (SIM), que outorga ao estabelecimento, após cumpridas as exigências constantes no processo, o Título de Registro.

Parágrafo único – Estão sujeitos a registros os estabelecimentos produtores que utilizem matéria prima de origem animal citados no Art. 2º, § 1º, inciso III e os estabelecimentos produtores que utilizem matéria prima de origem vegetal citados no Art. 2º, § 2º, inciso III, ambos deste Decreto.

Art. 6º Para fins de registro, será necessário completar os seguintes procedimentos:

- I – Apresentação da documentação;
- II – Formação do processo de registro;
- III – Execução e fiscalização das obras;
- IV – Conclusão das obras;
- V – Registro.

Art. 7º O processo de registro será instruído com os seguintes documentos:

- a) requerimento dirigido ao Chefe do Serviço de Agricultura, solicitando o registro e a inspeção do SIM – Serviço de Inspeção Municipal;
- b) projeto técnico do estabelecimento, com planta baixa das instalações e equipamentos (1:100), planta de corte e fachada (1:100), planta de situação (1:500), Memorial Econômico Sanitário assinado pelo proprietário do estabelecimento e Memorial Descritivo da Construção de responsabilidade do engenheiro e croqui de localização quando do meio rural;
- c) relação discriminada do maquinário e fluxograma de produção, com especificações volumétricas e capacidade de energia elétrica ;
- d) alvará sanitário emitido pela Vigilância Sanitária Municipal;
- e) alvará de funcionamento;
- f) licença ambiental pertinente – instalação e/ou funcionamento (fotocópia);
- g) registro no CNPJ – Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no CPF – conforme o caso (fotocópia);
- h) contrato social registrado na Junta Comercial (fotocópia);
- i) documentos que comprovem a posse ou permissão de uso do terreno (fotocópia);
- j) exame de qualidade de água de serviço expedido por laboratório credenciado e licenciado por órgão competente;
- k) contrato de responsabilidade técnica;
- l) inscrição da firma no Conselho Regional competente no Estado de São Paulo (fotocópia);
- m) carteira de registro do responsável técnico (fotocópia);
- n) termo de compromisso do proprietário.
- o) dois “layout” (arte final) dos rótulos ou embalagens.



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

§ 2º - A contratação referida na alínea “k” se dará mediante a celebração de contrato-padrão entre o estabelecimento e um profissional, devidamente credenciado no órgão oficial de inspeção, sendo que, no caso de mini-agroindústrias, poderá ser realizado com a empresa de assistência técnica oficialmente reconhecida.

I – No caso dos estabelecimentos descritos no Art. 2º, § 1º, inciso III, alíneas “a” e “c”, deste Decreto, ao profissional indicado como Responsável Técnico compete a execução do programa de defesa sanitária animal e a assessoria técnica ao produtor visando o controle de qualidade nas fases de abate e de manipulação do produto.

II – No caso dos estabelecimentos descritos no Art. 2º, § 1º, inciso III, alíneas “b”, “d”, “e”, “f”, “g” e “h”, ao profissional indicado como Responsável compete a assessoria técnica ao produtor visando o controle de qualidade nas fases de manipulação do produto.

III – No caso dos estabelecimentos descritos no Art. 2º, § 2º, inciso III, compete ao Responsável Técnico a execução do programa de Defesa Vegetal e do controle de qualidade em todas as fases de processamento do alimento.

Art. 8º A apresentação dos documentos dar-se-á no Setor de Atendimento da Prefeitura Municipal que efetuará o protocolo.

Art. 9º O Setor de Atendimento da Prefeitura Municipal e imediatamente encaminhará os documentos apresentados ao Setor Municipal de Agricultura e Abastecimento que fará os encaminhamentos posteriores.

Art. 10 Quando ocorrer mudança de proprietário e/ou administrador em estabelecimentos registrados, os novos responsáveis deverão, de imediato, proceder as devidas transferências no âmbito do SIM;

Art. 11 Estando o estabelecimento concluído e, concomitantemente, com a expedição do Título de Registro, a empresa solicitante, deverá providenciar a publicação em jornal do município.

Art. 12 O estabelecimento registrado só poderá ser vendido ou arrendado após a competente transferência de responsabilidade do registro junto ao Setor Municipal da Agricultura, de acordo com as normas do SIM.

Seção III DO FUNCIONAMENTO DOS ESTABELECEMENTOS

Art. 13 O estabelecimento que interromper seu funcionamento somente poderá reiniciar suas atividades mediante inspeção prévia de todas as suas dependências, instalações e equipamentos.



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

Art. 14 Os estabelecimentos de produtos de origem animal funcionarão somente se devidamente instalados e equipados com as dependências mínimas, maquinários e utensílios diversos, de acordo com a natureza e a capacidade de produção, satisfeitas as seguintes condições básicas:

I - Localizar-se em pontos distantes de fontes produtoras de odores indesejáveis e de contaminação, de qualquer natureza;

II - Ser instalado, de preferência, no centro do terreno, devidamente cercado, afastado dos limites das vias públicas, no mínimo de 5 (cinco) metros, e dispor de área de circulação interna que permita a livre movimentação dos veículos de transporte, excetuam-se as empresas já instaladas e que não disponham de afastamento em relação às vias públicas, desde que as operações de recepção e expedição ocorram no interior da área do estabelecimento, hipótese em que as áreas construídas limítrofes com as vias públicas deverão ser ocupadas por dependências que permitem a instalação de vitrais fixos ou sejam paredes desprovidas de abertura para a via pública, estando suas áreas de ventilação e iluminação voltadas para os pátios internos ou entradas laterais existentes;

III - Dispor de suficiente 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;

IV- Dispor de luz natural e artificial, bem como de ventilação suficiente, em todas as dependências, respeitadas as peculiaridades em ordem tecnológica cabíveis, de modo a evitar-se que os raios solares prejudiquem a natureza do trabalho nelas desenvolvido, sendo que, se a iluminação for artificial, feita através de luz fria, as lâmpadas deverão ser adequadamente protegidas, proibindo-se a utilização de luz colorida que mascare ou determine falsa impressão de coloração de produtos;

V - Dispor de energia elétrica suficiente para o adequado funcionamento dos equipamentos, devendo sua distribuição, nas instalações, ser externa, com proteção através de conduites ou calhas apropriadas, e de forma a não prejudicar os trabalhos nas dependências;

VI - Possuir piso de material impermeável, resistente à abrasão e corrosão, ligeiramente inclinado, construído de modo a facilitar a coleta e o escoamento das águas residuais, bem como a permitir sua limpeza e higienização;

VII- Ter paredes lisas, impermeáveis, com material aprovado pelo SIM, de cor clara, de fácil lavagem e higienização, numa altura de pelo menos 2,5 (dois e meio) metros, com ângulos e cantos arredondados, preferentemente, sendo que os telhados de meia água somente poderão ser utilizados se mantido o pé direito a altura mínima da dependência ou dependências correspondentes;

VIII- Possuir forro de material resistente à umidade e a vapores, construído de modo a evitar o acúmulo de sujeira e contaminação e que propicie boa higienização, podendo o forro ser dispensado nos casos em que a cobertura proporcionar perfeita vedação à entrada de poeira, insetos e pássaros, e que propicie perfeita higienização;

IX - Dispor de telas em todas as janelas, passagens para o exterior ou outra abertura, de modo a impedir a entrada de insetos;

X - Possuir, quando necessário, instalações de frio em número e área suficientes segundo a capacidade e a finalidade do estabelecimento;



- XI** – Dispor de dependências e instalações mínimas, respeitadas as finalidades a que se destina, 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;
- XII** - Dispor, conforme legislação específica, de vestiários e sanitários adequadamente instalados, de dimensões e em número proporcional ao pessoal, com acesso direto às dependências industriais;
- XIII**- Dispor, nos locais de acesso às dependências de manipulação de comestíveis, de estrutura de higienização para mãos e botas;
- XIV**- Dispor de rede de abastecimento de água para atender, suficientemente e exclusivamente, às necessidades totais do estabelecimento, de forma a não interromper o processamento;
- XV**- Dispor de água fria abundante e, quando necessário, de instalações a vapor e de água quente, em todas as dependências de manipulação e preparo, não só de produtos, como dos subprodutos não comestíveis;
- XVI**- Dispor de rede de esgoto em todas as dependências, com dispositivo adequado que evite o refluxo de odores e a entrada de roedores e outros animais, ligados a tubos coletores, no sistema geral de escoamento de toda canalização, bem como instalação para retenção de gorduras, resíduos e corpos flutuantes, assim como de dispositivo para depuração artificial das águas servidas, de conformidade com as exigências dos órgãos oficiais responsáveis pelo controle do meio ambiente;
- XVII**- Dispor de mesas recobertas de material impermeável, de superfície lisa e de fácil lavagem e higienização, para os trabalhos de manipulação e preparo de matérias-primas e produtos comestíveis, montadas em estrutura de material adequado e construídas de forma a permitir fácil e perfeita higienização;
- XVIII**- Dispor de tanques, caixas, bandejas e quaisquer outros recipientes de material impermeável, de superfície lisa e de fácil lavagem e higienização, sendo que os tanques, segundo suas finalidades, poderão ser de alvenaria, convenientemente revestidos de material cerâmico, com rejuntamento reforçado;
- XIX**- Dispor do equipamento necessário e adequado aos trabalhos, obedecidos os princípios de técnica industrial, de eficiência e eficácia comprovadas, e facilidade de higienização; inclusive para aproveitamento e preparo de subprodutos não comestíveis;
- XX**- Dispor, quando necessário, de equipamento gerador de vapor com capacidade para as necessidades do estabelecimento, instalado em dependência externa;
- XXI**- Dispor de depósitos adequados para guarda de ingredientes, embalagens, continentes, materiais ou produtos de limpeza, utilizados no estabelecimento.

Seção IV DA HIGIENE DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 15 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.

§ 1º - O Setor Municipal de Agricultura e Abastecimento, ouvida a Vigilância Sanitária Municipal, poderá autorizar o tratamento artificial das águas servidas e residuais.



§ 2º - Os pisos, paredes, equipamentos e utensílios utilizados na agroindústria devem ser lavados antes e após o processamento e convenientemente desinfetados, neste caso, pelo emprego de substâncias registradas nos órgãos competentes.

Art. 16 O maquinário, carros, tanques, 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 as denominações “comestíveis” e “não comestíveis”.

Art. 17 Os pisos e paredes, assim como os equipamentos e utensílios utilizados na indústria, devem ser lavados com água corrente e tratada, antes, durante e após o funcionamento e convenientemente desinfetados, neste caso, pelo emprego de substâncias registradas nos órgãos competentes.

§ 1º – Todas as vezes em que for necessário, o SIM deve determinar a substituição, raspagem, pintura e reforma em pisos, paredes, tetos e equipamentos.

§ 2º – A critério do SIM, pode ser dispensada a impermeabilização de paredes em dependências onde se trabalha com equipamento fechado.

§ 3º – As caixas de sedimentação de substâncias residuais devem ser frequentemente inspecionadas e convenientemente limpas.

Art. 18 Os estabelecimentos devem ser mantidos limpos, livres 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 do SIM, não sendo permitido o emprego de produtos biológicos.

§ 1º - As câmaras frias devem atender às mais rigorosas condições de higiene, iluminação e ventilação e deverão ser limpas e desinfetadas a cada saída de lote.

§2º- É proibida a permanência de cães, gatos, pombas e de outros animais estranhos no estabelecimento.

§3º - O emprego de veneno deverá ser realizado por empresa cadastrada e licenciada pelo órgão competente.

Art. 19 O pessoal que trabalhe com produtos comestíveis, desde o recebimento até a embalagem, deve usar uniformes próprios e limpos, inclusive gorros.

Art. 20 O pessoal que manipula produtos condenados ou trabalhe em necrópsias fica obrigado a usar luvas e a desinfetar as mãos, instrumentos e vestuários, com anti-sépticos apropriados.

Art. 21 É proibido utilizar as áreas onde se realizam trabalhos industriais para outras atividades que não se relacionam ao trabalho, bem como depositar produtos, objetos e material estranho a finalidade da dependência.

§ 1º - Não é permitido fazer refeições nos locais onde são realizados trabalhos industriais.

§ 2º - É proibido fumar em qualquer dependência do estabelecimento.

Art. 22 Fica vedada a entrada de pessoas estranhas às atividades, salvo quando devidamente uniformizadas e autorizadas pelo SIM.

Art. 23 É proibido empregar na coleta, embalagem ou conservação de matérias-primas ou produtos usados na alimentação humana, vasilhames de cobre, latão, zinco, barro, 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. 24 Os funcionários do estabelecimento obrigatoriamente deverão fazer pelo menos um exame de saúde anual, atestados por autoridade sanitária oficial.

§ 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 doença infecto-contagiosa ou repugnante e de portadores de salmonelas, em qualquer pessoa que exerça atividade industrial no estabelecimento, será imediatamente afastado do trabalho, cabendo ao SIM comunicar o fato à autoridade de saúde pública.

§ 3º - O estabelecimento deverá manter um arquivo contendo além do atestado de saúde dos funcionários, os cartões correspondentes à vacinação completa de cada um deles.

Art. 25 Em caso algum será permitido o acondicionamento de matérias-primas e produtos destinados à alimentação humana em carros, recipientes ou continentes que tenham servido para produtos não comestíveis.

Art. 26 Nos estabelecimentos de leite e derivados é obrigatória a rigorosa lavagem e esterilização dos vasilhames antes de seu retorno aos postos de origem.

Art. 27 Nas salas de matança e em outras dependências, a juízo do SIM, é obrigatória a existência de vários depósitos de água, com desinfetante, e/ou descarga de vapor para esterilização de facas, ganchos e outros instrumentos de trabalho.

Art. 28 O SIM poderá exigir, em qualquer ocasião, desde que julgue necessário, quaisquer medidas higiênicas nos estabelecimentos, áreas de interesse, suas dependências e anexos.



Seção V DA OBRIGAÇÃO DAS FIRMAS

Art. 29 Compete ao proprietário de estabelecimento:

- I- Observar e fazer observar as exigências contidas no presente Decreto;
- II- Fornecer pessoal necessário e habilitado, bem como material adequado julgado indispensável;
- III- Fornecer aos empregados e funcionários da inspeção uniformes completos e adequados aos diversos serviços, quando necessário;
- IV - Fornecer até o 10º (décimo) dia de cada mês os dados estatísticos de interesse na avaliação da produção, industrialização, transporte e comércio de produtos de origem animal;
- V - Dar aviso de 24 (vinte e quatro) horas, no mínimo, sobre a realização de quaisquer trabalhos 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 pelo SIM;
- VII - Quando o estabelecimento funcionar em regime de inspeção permanente e estiver afastado do perímetro urbano, fornecer gratuitamente habitação adequada aos servidores ou condução, no caso de não haver meio de transporte público fácil e acessível, condições que serão avaliadas pelo SIM;
- VIII- Fornecer gratuitamente alimentação ao pessoal da inspeção quando os horários para as refeições não permitirem que os servidores as façam em suas residências, a juízo da inspeção, junto ao estabelecimento;
- IX - Fornecer material próprio e utensílio para guarda, conservação e transporte de materiais e produtos normais e peças patológicas, que serão remetidas ao laboratório;
- X - Fornecer armários, mesas, arquivos, mapas, livros e outros materiais destinados à inspeção municipal para seu uso exclusivo;
- XI - Fornecer material próprio, utensílio e substâncias adequadas para os trabalhos de limpeza, desinfecção, esterilização de instrumentos, aparelhos ou instalações;
- XII- Manter locais apropriados, a juízo da inspeção municipal, para 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 seqüestro de carcaças, matérias-primas e produtos suspeitos.
- XIII- Fornecer substâncias apropriadas para desnaturação de produtos condenados, quando não houver instalações para sua imediata transformação;
- XIV- Fornecer instalações, aparelhos e reativos necessários, a juízo da inspeção municipal, para análise de matérias-primas ou produtos no laboratório do estabelecimento;
- XV- Manter em dia o registro de recebimento de animais e matérias-primas, especificando procedência e qualidade, produtos fabricados, saída e destino dos mesmos;
- XVI- Manter pessoal habilitado na direção dos trabalhos técnicos do estabelecimento;
- XVII- Recolher as taxas de expediente previstas na legislação vigente;
- XVIII- Dar aviso com antecedência de 12 (doze) horas, sobre a chegada ou o recebimento de pescado;
- XIX - Manter a disciplina interna dos estabelecimentos.



Art. 30 O pessoal colocado à disposição pelo estabelecimento para o trabalho de inspeção ficará sob as ordens diretas do SIM, sendo que, se 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 SIM, serão recolhidos ao Setor Municipal de Agricultura e Abastecimento.

Art. 31 Todo estabelecimento deve registrar, além dos casos previstos, diariamente em livros próprios e mapas, cujos modelos devem ser fornecidos pelo SIM, as entradas e saídas de matérias-primas e produtos especificando quantidade, qualidade e destino.

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

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

Art. 32 O proprietário dos estabelecimentos registrados no SIM, que utilizam matéria-prima de origem animal ou vegetal, é o responsável pelo processamento dos produtos e, nesta condição, responderá legal e juridicamente por quaisquer conseqüências consideradas danosas à saúde pública, caso se comprove a omissão ou negligência de sua parte no que diz respeito à higiene, adição de produtos químicos e/ou biológicos, uso indevido de práticas de beneficiamento, embalagens, conservação, transporte, comercialização e prazo de validade.

Seção VI DA REINSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DOS PRODUTOS

Art. 33 Os produtos e matérias-primas devem ser reinspeccionados tantas vezes quantas necessárias, antes de serem expedidos para o consumo.

§ 1º - Os produtos e matérias-primas que na reinspeção forem julgados impróprios para o consumo humano devem ser destinados ao aproveitamento, a juízo do SIM, 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. 34 Nenhum produto ou matéria-prima de origem animal, que não seja oriundo do próprio estabelecimento, pode dar entrada em estabelecimento sob inspeção municipal, sem que seja claramente identificado como oriundo de outro estabelecimento registrado no SIM, no SISP ou no SIF.



Parágrafo Único – É proibido o retorno ao estabelecimento de origem de produtos que, na reinspeção, sejam considerados impróprios para o consumo, devendo-se promover sua transformação ou inutilização.

Art. 35 Na reinspeção de carne, deve ser condenada a que apresentar 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.

Art. 36 Nos entrepostos onde se encontram depositados Produtos de Origem Animal ou Vegetal, 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. 37 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. 38 A juízo da inspeção municipal, pode ser determinado aos estabelecimentos de origem de matérias-primas e produtos apreendidos, o aproveitamento para efeito de rebeneficiamento ou utilização para fins não comestíveis.

Art. 39 No caso de suspeita de contaminação dos produtos e matérias-primas, será coletada amostra para exame laboratorial dos mesmos, sendo suspensa sua comercialização e ficando o responsável do estabelecimento como depositário dos referidos produtos e matérias-primas até o resultado dos exames.

Art. 40 A mercadoria contaminada ou alterada, não passível de aproveitamento como estabelece este Decreto, será incinerada ou destruída mediante aplicação do agente físico, químico ou encaminhada à Dinfra, ficando a mesma obrigada a fornecer o recibo adequado.

Seção VII DO TRÂNSITO DE PRODUTOS

Art. 41 Os produtos de matérias-primas de Origem Animal ou Vegetal, satisfeitas as exigências legais, as reinspeções, os pagamentos das taxas e respeitadas as disposições



contratuais a casos existentes anteriores ao presente Decreto, terão livre curso sanitário no município de Jacupiranga.

Art. 42 Qualquer produto de matérias-primas de Origem Animal ou Vegetal destinado à alimentação humana deverá, obrigatoriamente, para transitar no município de Jacupiranga, portar o rótulo ou os carimbos de inspeção registrados no SIM aplicados no produto e na nota fiscal, ou estar em conformidade com o regulamento de inspeção estadual ou federal.

Art. 43 Verificado o descumprimento do Art. 34 deste Decreto, a mercadoria será apreendida pelo SIM que lhe dará o destino conveniente, devendo ser lavrado os respectivos termo de apreensão e auto de infração contra o infrator.

Art. 44 Em se tratando de trânsito de Produtos de Origem Animal ou Vegetal procedentes de outros Estados, será obedecido o que estabelece a Legislação Federal.

Seção VIII DA EMBALAGEM

Art. 45 Os produtos de matérias-primas de Origem Animal ou Vegetal destinados à alimentação humana somente poderão ser acondicionados ou embalados em recipientes ou continentes previstos neste Decreto ou que venham a ser aprovados pelo SIM, devendo ser identificados conforme normas a serem editadas pelo Setor Municipal de Agricultura e Abastecimento.

Art. 46 Recipientes anteriormente usados somente serão aproveitados para o envasamento de produtos e matérias-primas utilizadas na alimentação humana, quando absolutamente íntegros, perfeitos e rigorosamente higienizados.

Parágrafo Único - Não podem ser utilizados, em hipótese alguma, recipientes que anteriormente foram empregados no acondicionamento de produtos e matérias-primas de uso não comestível.

Art. 47 São permitidos como acondicionamento, envoltório e embalagem de matérias-primas e produtos de origem animal, de acordo com a sua natureza:

I – Estoquinate internamente e sacos de aniagem ou juta externamente, como envoltório de carnes frigoríficas destinadas ao consumo em natureza, bem como órgãos e vísceras.

II – Sacaria própria para carnes dessecadas.

III - Sacaria de aniagem, juta ou outros para produtos destinados à lavoura, à indústria e à alimentação de animais.

IV – Panos próprios devidamente higienizados, conforme a natureza do produto.

V – Tripas, bexigas e outras membranas animais para produtos embutidos.

VI – Películas artificiais aprovadas pelo serviço de inspeção.

VII – Latas de folhas de Flandres para produtos em geral, de acordo com as especificações previstas neste Decreto.

VIII- Vasilhame de aço inoxidável, permitindo-se, conforme o caso, os de ferro galvanizado ou estanhado, com liga que contenha até 2% (dois por cento) de chumbo.

IX –Recipientes de madeira ou de papelão.



- X – Papel metálico, papel impermeável ou similar, papel apergaminhado e outros aprovados.
XI – Recipiente de vidro.
XII – Caixas de madeira ou engradados de madeira, conforme o caso.
XIII – Barricas, quartolas, bordalezas e similares.
XIV- Outros recipientes, vasilhames, continentes ou embalagens autorizados pelo SIM.

Seção IX

DOS EXAMES DE LABORATÓRIO

Art. 48 Os produtos de matérias-primas de Origem Animal ou Vegetal para consumo, bem como toda e qualquer substância que entre em sua elaboração, estão sujeitos a exames laboratoriais ou de acordo com normas específicas a serem estabelecidas pelo SIM.

§ 1º - Para as amostras coletadas nas propriedades rurais, nas indústrias, veículos transportadores ou nos entrepostos, serão adotados os padrões definidos pelo Decreto Federal nº 30.691, de 29 de março de 1952, alterado pelo Decreto Federal nº 1.255, de 25 de junho de 1962 e pelos padrões do Ministério da Saúde.

§ 2º - Será elaborado plano de trabalho conjunto entre o Setor Municipal de Agricultura e Abastecimento e o Departamento Municipal de Saúde objetivando definir procedimentos, cooperação e atuação articulada na área de inspeção de produtos, conforme Art. 7º da Lei Municipal nº 1.162 de 18 de agosto de 2014.

§ 3º - As autoridades da Vigilância Sanitária Municipal, em trabalhos de inspeção de alimentos nos estabelecimentos varejistas, comunicarão o Setor Municipal de Agricultura e Abastecimento e os resultados das análises sanitárias que realizarem.

§ 4º - O SIM, 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.

Seção X

DA ROTULAGEM

Art. 49 Todos os produtos de origem animal ou vegetal entregues ao comércio devem estar identificados por meio de rótulos registrados, aplicados sobre as matérias-primas, produtos, vasilhames ou continentes, quer quando diretamente destinados ao consumo público, quer quando destinados a outros estabelecimentos que os vão beneficiar.

Parágrafo Único - Os produtos de origem animal e os de origem vegetal manipulados, a serem fracionados, devem conservar a rotulagem sempre que possível ou manter identificação do estabelecimento de origem.

Art. 50 Considera-se rótulo, para efeito do Art. anterior, qualquer identificação impressa ou litografada, além de dizeres pintados ou gravados a fogo, por pressão ou decalcação, aplicados sobre matérias-primas, produtos ou continentes.



§ 1º - Fica a critério do serviço de inspeção permitir, para certos produtos, o emprego de rótulo sob a forma de etiqueta ou o uso exclusivo do carimbo de inspeção.

§ 2º - Os embutidos, não enlatados para a venda a granel, serão identificados por meio de uma etiqueta apenas a cada amarrado.

Art. 51 Além de outras exigências previstas neste Decreto, nas normas do Setor Municipal de Agricultura e Abastecimento e em legislação ordinária, os rótulos devem obrigatoriamente conter as seguintes indicações:

I - Nome verdadeiro do produto em caracteres destacados, uniformes em corpo e cor, sem intercalação de desenhos e outros dizeres, obedecendo às discriminações estabelecidas nas normas editadas pela Setor Municipal de Agricultura e Abastecimento.

II - Nome da firma responsável.

III- Nome da firma que tenha completado operações de acondicionamento, quando for o caso.

IV - Carimbo oficial da inspeção municipal.

V - Natureza do estabelecimento, de acordo com a classificação oficial.

VI - Localização do estabelecimento, especificando rua, número, cidade e telefone.

VII- Marca comercial do produto.

VIII- Data da fabricação e prazo de validade, em sentido horizontal ou vertical.

IX - Peso bruto e líquido ou o volume.

X - Fórmula de composição ou outros dizeres, quando previstos nestas normas.

XI - A especificação "Indústria Brasileira".

Art. 52 A data de fabricação e prazo de validade, conforme a natureza do continente ou envoltório, será impressa, gravada ou declarada por meio de carimbo, detalhando dia, mês e ano, podendo este ser representado pelos dois últimos algarismos.

Art. 53 Quando os produtos são acondicionados em recipientes metálicos, de madeira ou de vidro, serão designados nos rótulos ou continentes os pesos bruto e líquido e nos demais casos constará apenas o peso líquido.

Parágrafo Único - De acordo com a natureza da rotulagem, os pesos devem ser impressos nos rótulos, litografados, gravados ou colados por meio de carimbo.

Art. 54 É proibido o uso de marcas, dizeres ou desenhos alusivos à Bandeira Nacional, símbolos ou quaisquer indicações referentes a atos, fatos e estabelecimentos da União, dos Estados, dos Territórios, dos Municípios e do Distrito Federal, a menos que haja autorização expressa da autoridade competente.

Art. 55 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 estender-se, a juízo do SIM, às denominações impróprias.

§ 1º - As marcas que infringirem o presente Art., embora registradas no Departamento Nacional de Propriedade Industrial, não poderão, a juízo da inspeção municipal, ser usadas, mormente no resguardo do direito do consumidor.



§ 2º - A designação de Países, Estados, Territórios e localidades estrangeiras que indique origem, processos de preparação, apresentação comercial ou classificação de certos produtos fabricados no exterior, somente poderá ser usada quando precedida do esclarecimento: “Tipo”, “Estilo”, “Marca”, “Corte” ou equivalentes.

Art. 56 Um mesmo rótulo pode ser usado para produtos idênticos, fabricados em vários estabelecimentos da mesma firma, desde que sejam da mesma qualidade, denominação e marca.

Parágrafo Único – Tais rótulos devem declarar obrigatoriamente a classificação e localização de todos os estabelecimentos da firma, seguida dos números de registro, fazendo-se a identificação de origem pelo carimbo da inspeção municipal ou impresso sobre o continente ou rótulo.

Art. 57 O uso de matérias corantes artificiais em conservas de carne ou de vegetais obriga a declaração expressa no rótulo: “ARTIFICIALMENTE COLORIDO”.

Art. 58 O uso de substâncias que acentuam o sabor obrigam a declaração nos rótulos: “CONTÉM SUBSTÂNCIA QUE ESTIMULA O SABOR”.

Art. 59 No caso de presunto, “bacon”, queijos maturados e outros, conforme o caso, cada unidade recebe obrigatória e diretamente o carimbo da inspeção estadual, além do rótulo aplicado externamente sobre o envoltório, quando a rotulagem não for feita na fábrica.

Parágrafo Único - Em caso de produtos, tais como queijos não maturados, creme, gorduras empacotadas e outros, cuja natureza não permita o carimbo da inspeção estadual como exigido neste Art., deve ele constar do papel em direto contato com o produto, independente da rotulagem a ser feita de acordo com as presentes normas.

Art. 60 Os rótulos dos continentes de produtos não destinados à alimentação humana devem conter, além do carimbo da inspeção municipal, a declaração "não comestível", obrigatória também nos continentes, a fogo ou por gravação, e em qualquer dos casos, em caracteres bem destacados.

Art. 61 Os rótulos destinados a continentes de produtos próprios à alimentação dos animais conterão além do carimbo da inspeção municipal específico, a declaração "alimento para animais".

Art. 62 Carcaças ou partes de carcaças destinadas ao comércio em natureza recebem obrigatoriamente o carimbo da inspeção municipal.

Art. 63 Na rotulagem de produtos gordurosos será observado também o seguinte :

I – Os rótulos de banha, compostos, margarina e outras gorduras comestíveis de origem animal, simples ou misturadas e das gorduras vegetais, são obrigatoriamente em fundo verde, proibindo-se que, nesse mesmo fundo, dizeres, desenhos, impressos ou litografados nas cores amarelo ou vermelho, possam mascarar-lo ou encobri-lo.

II – Os rótulos dos “compostos” devem indicar sua composição qualitativa e quantitativa.

III – Os rótulos para “margarina” devem conter a classificação de acordo com a matéria prima empregada (animal, vegetal ou mista), em caracteres bem visíveis entre parêntesis, logo abaixo da palavra “margarina” e a respectiva marca do produto; declaração e percentagem de benzonato de sódio permitido como conservante e o antioxidante que for permitido; quando contiver diacetil e trarão em caracteres bem visíveis a declaração “artificialmente aromatizado”.

Art. 64 Na rotulagem de carnes e derivados deve-se observar ainda o seguinte :

I – Substâncias que acentuam o sabor obrigam a declaração nos rótulos: “contém substância que estimula o sabor”.

II – As conservas mistas devem mencionar a percentagem de carne que for usada como matéria prima.

Art. 65 Somente será permitido o acondicionamento de leite em recipiente de cartolina, de papel parafinado e congêneres, de polietileno ou outro material aprovado pelo serviço de inspeção, fechado à maquina, desde que se trate de embalagem eficiente e estéril, aceita pelo SIM, impressa nas cores : azul, para o leite tipo "A"; verde, para o leite tipo "B"; vermelho e preto, para o tipo "integral"; cinza, para o leite tipo "C"; vermelho, para o tipo "magro"; amarelo, para "desnatado", marrom, para "reidratado".

Parágrafo Único - Tratando-se de leite tipo "C" ou tipo "Integral" produzido nos termos do Art. 136 deste Decreto, deve-se indicar a designação leite tipo "C" ou leite tipo "integral", pasteurização lenta, e, quando for originário de micro-usina, poderá ainda ser usada a expressão "Direto da Fazenda".

Art. 66 O rótulo do leite de cabra ou de búfala ou de seus derivados devem conter a expressão "leite integral de cabra" ou "leite integral de búfala" ou "produzido com leite integral de cabra" ou "produzido com leite integral de búfala", além do nome, número do produtor, data de fabricação e de validade e demais exigências previstas na legislação de defesa do consumidor.

Art. 67 Os fechos, cápsulas ou tampas no acondicionamento do leite devem ser :

I – Metálicos ou de papel parafinado, tolerando-se o papelão onde houver impossibilidade comprovada, para uso de outro material.

II – Adaptados de maneira inviolável.

Art. 68 Na rotulagem de leites desidratados e leites diversos, devem ainda ser observadas as seguintes exigências:

I – Especificação da variedade a que pertence, de acordo com o teor de gordura, a composição base do produto e, quando for o caso, a quantidade de água a ser adicionada para reconstituição.

II – Indicação, no "leite condensado", a base da reconstituição e a natureza do açúcar empregado.

III – Indicação, na denominação do "doce de leite", as misturas que forem feitas.

IV – indicação do modo de preparo e uso.



V – Indicação, no "leite em pó modificado", preparado especialmente para alimentação infantil, a modificação efetivada no leite, bem como seu uso, tal como: "leite em pó acidificado e adicionado de açúcares", "leite em pó para lactente, parcialmente desnatado e adicionado de açúcares" e outros que couberem.

VI – Indicação, nos "leites fermentados" da percentagem de ácido láctico, o teor alcoólico e a espécie produtora do leite empregado.

VII – Indicação, nas "farinhas lácteas", das misturas que forem feitas;

VIII – Indicação, no "leite modificado", da adição de amido dextrinizado, quando tiver sido feita.

IX – Indicação, nos "refrescos de leite", do nome de fantasia que houver sido aprovado.

Art. 69 A rotulagem de subprodutos de laticínios indicará ainda:

I – Na "caseína", a substância coagulante empregada.

II – Na "lactose", a percentagem deste açúcar.

III – Na "lacto-albumina", sua composição básica.

IV – Na "caseína para uso industrial", em ponto bem visível e caracteres destacados: "produto impróprio para alimentação humana".

Art. 70 Na rotulagem de queijos deve ser observado mais o seguinte:

I – tratando-se de queijo fundido pode ser indicado o tipo de queijo empregado na fusão; quando houver mistura de queijos de diferentes tipos pode ser feita a simples declaração de "queijo fundido";

II – deve trazer indicações sobre a porcentagem de gordura no extrato seco;

III – no queijo prato, quando em formato diferente do padrão, as denominações de "Cobocó", "Lanche", ou "Bola" entre parêntesis, logo abaixo das palavras "Queijo Prato".

Parágrafo Único - A saída de queijos sem rótulos dos estabelecimentos, para serem rotulados nos centros de consumo, só pode ser permitida em casos especiais, mediante prévia autorização do serviço de inspeção, desde que levem o carimbo da inspeção municipal a fogo, decalcado, ou colocado por meio de chapa metálica.

Art. 71 Na rotulagem de manteiga deve-se observar mais o seguinte:

I – Os rótulos devem ser impressos em fundo amarelo ou vermelho e trazer a especificação "com sal" ou "sem sal".

II – Quando a manteiga é envolvida em papel impermeável ou similar, o fundo pode ser da tonalidade do material envolvente, enquanto todos os dizeres e desenhos serão nas respectivas cores determinadas neste Art..

III – A manteiga comum pode ser designada no rótulo pelo nome simples de "manteiga".

IV – A manteiga fabricada com leite que não seja o de vaca terá designação da espécie que lhe deu origem, em caracteres de igual tamanho e cor aos usados para a palavra "manteiga".

Art. 72 Na rotulagem de ovos e derivados deve ser observado o seguinte:

§ 1º - Tratando-se de ovos:



- I – Nas caixas ou continentes que os armazenam, conforme modelo I
- II – Quando conservados pelo frio, devem ser assinalados com a palavra "Frigorificado".
- III – Quando não carimbados individualmente, os ovos só podem ser expostos à venda tendo, em local bem visível, a etiqueta a que se refere o item anterior, consignando sua classificação comercial.

§ 2º - Tratando-se de conserva de ovos:

- I – Quando desidratados total ou parcialmente, o rótulo deve indicar a quantidade de água a empregar para ser reconstituído o produto original, bem como o processo e tempo normais para essa reconstituição.
- II – As pastas de ovos devem declarar os elementos que entram em suas composições.
- III – As claras de ovos desidratados de outras espécies terão na rotulagem a indicação da espécie de que procedem.

Art. 73 Tratando-se de pescado e seus derivados deve ser observado mais o seguinte:

- I – As caixas ou outros continentes para pescado terão, obrigatoriamente, o carimbo do Serviço de Inspeção Municipal, o nome da firma e as condições de conservação do produto.
- II – Os subprodutos não destinados à alimentação humana devem consignar a expressão "Não comestível".

Art. 74 Tratando-se de mel e de produtos da colméia, a aposição de dizeres esclarecedores, quer na rotulagem, quer em folhetos ou notas explicativas que acompanhem sua embalagem, deverá ser antes submetida à aprovação do serviço de inspeção municipal, procedimento que também deve ser observado para o uso de selo ou etiqueta da menção de entidade de classe.

Art. 75 Na rotulagem, quando o mel for adicionado de, entre outros, geléia real, pólen ou própolis, a indicação para designação do produto deverá ser "Mel enriquecido com Geléia Real", "Mel enriquecido com Pólen", "Mel enriquecido com Própolis".

Parágrafo Único - No caso da adição de pólen, no rótulo deve ainda constar "misturar antes de consumir".

Art. 76 Na rotulagem da cera e da própolis deverão constar, além dos demais dizeres legais, os seguintes: Cera de Abelha Bruta e Própolis Bruta, quando não sofrerem nenhum processo de purificação ou Cera de Abelha Beneficiada e Própolis Purificada, quando forem submetidas aos processos de purificação.

Art. 77 A embalagem da cera de abelhas e da própolis poderá ser constituída dos seguintes materiais: fibras têxteis, plástico, caixas de papelão, caixas de madeira e outros materiais, desde que aprovados pelo serviço de inspeção municipal.

Art. 78 Os rótulos para mel e produtos da colméia poderão ser impressos em papel colante ou adesivo, desde que seja de boa qualidade e com bom acabamento.

§ 1º - Excetua-se dessa permissão o rótulo para os produtos que necessitam de refrigeração.

§ 2º - As embalagens que utilizam sachês plásticos não devem utilizar tintas que possam contaminar o produto.

Art. 79 Na rotulagem do mel e demais produtos da colmeia, será ainda observado:

I– A data de embalagem e de validade para o mel em natureza, pré-beneficiado, industrial, em favos, com Geléia Real, com Pólen, Geléia Real e Pólen em natureza e desidratado, Cera de Abelhas e Própolis.

II– A data de fabricação e de validade, para compostos ou Xarope de Açúcares, Hidromel e Vinagre de Mel.

Art. 80 Na declaração da quantidade de produto acondicionado deverá ser observada a unidade de medida estabelecida pela legislação em vigor.

Art. 81 Toda e qualquer embalagem de mel ou produtos da colmeia destinada ao acondicionamento de produtos de peso igual ou superior a 3 (três) quilos deverá obrigatoriamente conter a expressão "Proibida a Venda Fracionada", exceção feita à Cera de Abelha e à Própolis.

Art. 82 Não será permitida a reutilização das embalagens de mel e produtos da colmeia, cera de abelhas e composto ou xarope de açúcares, destinada ao comércio varejista.

Art. 83 Na rotulagem de produtos obtidos por fermentação do mel deverão ser observadas, ainda, as prescrições do órgão competente do Ministério da Saúde.

Art. 84 As designações Geléia Real, Pólen em natureza e Pólen Desidratado serão utilizadas na rotulagem desses produtos quando os mesmos forem comercializados, não veiculados através do mel.

Art. 85 Os materiais a serem utilizados na fabricação de embalagem para mel e produtos da colmeia, poderão ser constituídos de material plástico atóxico, vidro, ou outros aprovados pelo serviço de inspeção.

Art. 86 Na rotulagem do mel e produtos da colmeia deverá constar mais o seguinte:

I – "Mel centrifugado" ou "Mel espremido", conforme o produto tenha sido submetido a qualquer dessas operações.

II – "Mel amargo", quando procedente de flora que lhe transmita esse sabor.

III – "Mel aquecido", quando for aquecido à temperatura superior a 60º C (sessenta graus centígrados).

IV – "Mel de abelhas indígenas", quando for dessa procedência.

V – A classificação segundo a tonalidade.

Parágrafo Único - É permitido figurar no rótulo o nome do apicultor quando se tratar de mel procedente exclusivamente do apiário por ele explorado, mesmo que se trate de produto vendido por entreposto.

Art. 87 Os coalhos devem indicar na rotulagem seu poder coagulante, a quantidade de ácido bórico, quando tiver sido juntada, e a data de validade.

Art. 88 Deverão ser observadas, no tocante a embalagem e rotulagem, as normas próprias do Código de Defesa do Consumidor.

Art. 89 Na declaração da quantidade de produto acondicionado será observada a unidade de medida estabelecida pela legislação em vigor.

Art. 90 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. 91 Os estabelecimentos só podem utilizar rótulo em matérias primas, produtos de origem animal e vegetal quando devidamente aprovado e registrado pelo SIM.

Parágrafo Único - Para efeito de registro, o SIM manterá livro próprio, especialmente destinado a este fim.

Art. 92 A aprovação e registro de rótulo devem ser requeridos pelo interessado que instruirá o pedido com os seguintes documentos:

I – Exemplos dos rótulos a registrar ou usar, em seus diferentes tamanhos.

II – Memorial descritivo do processo de fabricação do produto, detalhando sua composição e respectivas percentagens.

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. 93 Ao encaminhar o processo de registro à inspeção municipal, a seção competente informará sobre a exatidão dos esclarecimentos prestados, especialmente quanto ao memorial descritivo do processo de fabricação, justificando convenientemente qualquer divergência.

Art. 94 Registrado o rótulo, o SIM comunicará à firma interessada sua aprovação arquivando a via apresentada como parte integrante do processo de registro junto ao SIM.

Art. 95 Os rótulos registrados trarão impressa a declaração de seu registro no SIM, seguida do número respectivo.

Art. 96 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 SIM.

Art. 97 Nenhum rótulo, etiqueta ou selo pode ser aplicado escondendo ou encobrindo, total ou parcialmente, dizeres de rotulagem ou o carimbo da inspeção municipal.



Art. 98 Os estabelecimentos devem comunicar ao SIM, a não utilização de qualquer rótulo para fins de cancelamento do registro.

Art. 99 Os carimbos oficiais em qualquer estabelecimento devem reproduzir fiel e exatamente os modelos determinados pelo regulamento do SIM, sob pena de responsabilidade.

Seção XI DO CARIMBOS DA INSPEÇÃO E SEU USO

Art. 100 As iniciais SIM, conforme o caso, as palavras “INSPECIONADO”, “REINSPECIONADO” ou, “CONDENADO” e, o número de registro do estabelecimento na parte inferior, representam os elementos básicos do carimbo oficial do Serviço de Inspeção Municipal, cujos formatos, dimensões e emprego serão fixados em normas a serem editadas pelo Setor Municipal de Agricultura e Abastecimento:

I-- As iniciais SIM traduzem “Serviço de Inspeção Municipal”.

II- O carimbo do SIM, que representa a marca oficial usada unicamente em estabelecimentos sujeitos à fiscalização municipal, a qual será feita nos termos da Lei Municipal nº 1.162 de 18 de agosto de 2014; da Lei Federal nº 7.889, de 23/11/1989; pela Lei Estadual nº 8.208, de 30/12/92, e neste Decreto, constitui o sinal de garantia de que o produto foi inspecionado pela autoridade competente do município de Jacupiranga.

Art. 101 Os carimbos do Serviço de Inspeção Municipal devem obedecer exatamente à descrição e os modelos constantes das normas a serem editadas pelo Setor Municipal de Agricultura e Abastecimento, respeitando as dimensões, forma, dizeres, tipo e corpo de letra, e devem ser colocados em destaque na testeiira das caixas e outros continentes, gravado ou por meio de chapa devidamente afixada por solda, nos rótulos ou produtos, numa cor única, preferentemente preto, quando impressos, gravados ou litografados.

Seção XII INFRAÇÕES E PENALIDADES

Art. 102 No caso de descumprimento do disposto no presente regulamento, em atos complementares ou instruções que forem expedidas, serão aplicadas as seguintes sanções, de acordo com da Lei Municipal nº 1.162 de 18 de agosto de 2014:

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

II – Multa, de até 40 UFESP – Unidade Fiscal do Estado de São Paulo, nos casos não compreendidos no inciso anterior, que será dobrada em hipótese de reincidência ou a depender da gravidade da infração cometida;

III- Apreensão ou condenação das matérias-primas, produtos, subprodutos e derivados de origem animal, quando não apresentarem condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim que se destinam ou forem adulterados.

IV- Suspensão das atividades, nas hipóteses de risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária ou de embaraço à ação fiscalizadora.

V- Interdição total ou parcial do estabelecimento, quando a infração consistir na adulteração, falsificação habitual ou fraude do produto ou se verificar, mediante inspeção técnica realizada



pela autoridade competente, a inexistência de condições higiênico-sanitárias previstas neste Decreto.

§ 1º - A multa prevista no inciso II, deste Art., será agravada até o grau máximo nos casos de artifício, ardil, simulação, desacato, embaraço ou resistência à ação fiscal, levando-se em conta, além das circunstâncias atenuantes, a situação econômico-financeira do infrator e os meios ao seu alcance para cumprir a lei.

§ 2º - A suspensão de que trata o inciso IV, deste Art., cessará quando sanado o risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária ou, no caso de embaraço à fiscalização, quando franqueada a atividade à ação da fiscalização.

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

§ 4º - Se a interdição não for cancelada nos termos do parágrafo anterior, decorridos 6 (seis) meses, o registro será cancelado.

Art. 103 A suspeita ou verificação de moléstia infecto-contagiosa, infecciosa e parasitária indicadas por provas biológicas, nos animais das propriedades rurais, implica na interdição da propriedade conforme dispuser legislação aplicável a este tipo de ocorrência.

Art. 104 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 que:

I – Se apresentem danificados por umidade ou fermentação, rançoso, mofados ou bolorentos, de caracteres físicos ou organolépticos anormais, contendo quaisquer sujidades ou que demonstrem pouco cuidado na manipulação, elaboração, preparo, conservação ou acondicionamento.

II – Forem adulterados, fraudados ou falsificados.

III - Contiverem substâncias tóxicas ou nocivas à saúde.

IV –Forem prejudiciais ou impréstáveis à alimentação por qualquer motivo.

V – Não estiverem de acordo com o previsto no presente regulamento.

VI – Contrariarem o disposto em normas sanitárias vigentes.

Art. 105 As multas previstas no inciso II do Art. 102 deste Decreto ficam fixadas nos seguintes valores:

I – 10 UFESP:

- a) aos responsáveis pela permanência em trabalho de pessoas que não possuam carteira de saúde ou documento equivalente expedido pela autoridade competente de saúde pública;
- b) aos responsáveis por estabelecimentos que não coloquem em destaque o carimbo do SIM nas testeiras dos continentes, dos rótulos ou em produtos;
- c) aos que infringirem quaisquer exigências sobre rotulagem, para as quais não tenham sido especificadas outras penalidades.

II – 15 UFESP:



- a) aos que acondicionarem ou embalarem produtos em continentes ou recipientes não permitidos;
- b) aos responsáveis pelos produtos que não contenham data de fabricação.

III – 18 UFESP:

- a) aos responsáveis por estabelecimentos que, após o término dos trabalhos industriais e durante as fases de manipulação e preparo, quando for o caso, não procederem à limpeza e à higienização rigorosa das dependências e equipamentos diversos destinados à alimentação humana;
- b) aos responsáveis por misturas de matérias-primas em porcentagens divergentes das previstas nas normas técnicas;
- c) aos responsáveis por estabelecimentos de leite e derivados que não realizarem a lavagem e a higienização do vasilhame, de frascos, de carros-tanques e veículos em geral.

IV – 20 UFESP:

- a) às pessoas físicas ou jurídicas que expuserem à venda produtos a granel que, de acordo com as normas técnicas, devam ser entregues ao consumo em embalagens originais;
- b) aos responsáveis por estabelecimentos que ultrapassem a capacidade máxima de abate, industrialização ou beneficiamento;
- c) aos que deixarem de apresentar os documentos expedidos por servidor do serviço de inspeção, junto às empresas de transportes, para classificação de ovos nos entrepostos;
- d) aos que lançarem no mercado produtos cujos rótulos não tenham sido aprovados pelo serviço de inspeção municipal.

V – 22 UFESP:

- a) aos que se utilizarem de rótulos e carimbos oficiais do serviço de inspeção para facilitar a saída de produtos e subprodutos industriais de estabelecimentos que não estejam registrados;
- b) aos que receberem e mantiverem guardados em estabelecimentos registrados, ingredientes ou matérias-primas proibidas que possam ser utilizadas na fabricação de produtos;
- c) aos que adquirirem, manipularem, expuserem a venda ou distribuírem produtos de origem animal procedentes de estabelecimentos não registrados no serviço de inspeção;
- d) aos que venderem, em mistura, ovos de diversos tipos;
- e) aos que infringirem os dispositivos deste Decreto, quanto a documentos de classificação de ovos nos entrepostos, referentes ao aproveitamento condicional;
- f) aos responsáveis por estabelecimentos registrados que não promoverem no serviço de inspeção as transferências de responsabilidade ou deixarem de fazer a notificação necessária ao comprador ou locatário sobre essa exigência legal por ocasião do processamento da venda ou locação;
- g) aos responsáveis pela confecção, impressão, litografia ou gravação de carimbos da inspeção municipal a serem usados, isoladamente ou em rótulos, por estabelecimentos que não estejam registrados ou em processo de registro no serviço municipal;
- h) aos que lançarem no consumo produtos de origem animal sem a passagem pelo entreposto respectivo, nos casos exigidos, para serem submetidos à inspeção sanitária.



VI – 24 UFESP:

- a) às pessoas físicas ou jurídicas que embarçarem ou burlarem a ação dos servidores do serviço de inspeção no exercício de suas funções;
- b) às firmas responsáveis por estabelecimentos que prepararem, com finalidade comercial, produtos de origem animal novos e não padronizados, cujas fórmulas não tenham sido previamente aprovadas pelo serviço de inspeção;
- c) aos que se utilizarem de certificados sanitários, rotulagens e carimbos de inspeção para facilitar o escoamento de produtos de origem animal, que não tenham sido inspecionados pelo serviço municipal;
- d) aos que usarem indevidamente os carimbos da inspeção municipal.

VII – 26 UFESP:

- a) aos responsáveis por estabelecimentos de produtos de origem animal que realizarem construções novas, remodelações ou ampliações, sem que os projetos tenham sido previamente aprovados pelo serviço de inspeção;
- b) aos responsáveis por estabelecimentos sob inspeção municipal que enviarem para o consumo produtos sem rotulagem;
- c) aos responsáveis por estabelecimentos não registrados que enviarem para o comércio intermunicipal produtos não inspecionados pelo serviço de inspeção estadual.

VIII – 28 UFESP:

- a) aos que expuserem à venda produtos oriundos de um estabelecimento como se fossem de outro;
- b) aos que despacharem produtos de origem animal em desacordo com as determinações do serviço de inspeção;
- c) aos que subornarem, tentarem subornar ou usarem de violência contra servidores do serviço de inspeção no exercício de suas atribuições.

IX – 30 UFESP:

- a) aos que, embora notificados, mantiverem na produção de leite, vacas em estado de magreza extrema, atacadas de tuberculose, brucelose, afecções de úbere, diarréias e corrimentos vaginais, que tenham sido afastadas do rebanho pelo serviço de inspeção;
- b) aos que burlarem a determinação quanto ao retorno de produtos destinados ao aproveitamento condicional no estabelecimento de origem;
- c) aos que derem aproveitamento condicional diferente do que for determinado pela inspeção municipal.

X – 32 UFESP:

- a) aos responsáveis por quaisquer alterações, fraudes e falsificações de produtos de origem animal, inclusive aos que fornecerem leite adulterado, fraudado e falsificado;
- b) aos que aproveitarem matérias-primas e produtos condenados ou procedentes de animais não inspecionados no preparo de produtos usados na alimentação humana;

c) aos que fizerem comércio intermunicipal sem que os seus estabelecimentos tenham sido previamente registrados no serviço de inspeção estadual.

XI – 40 UFESP:

a) aos responsáveis por estabelecimentos que fabriquem produtos de origem animal em desacordo com os padrões fixados na legislação municipal ou nas fórmulas aprovadas ou, ainda, sonegarem elementos informativos sobre composição centesimal e tecnológica do processo de fabricação;

b) às pessoas físicas ou jurídicas que utilizarem rótulos de produtos elaborados em estabelecimentos registrados no serviço municipal em produtos oriundos de estabelecimentos que não estejam sob inspeção do Estado.

c) às faltas de natureza grave relativas a outras infrações ao Regulamento de inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal do município não previstas neste Art..

Parágrafo Único - As multas previstas neste Art. poderão ser aplicadas cumulativamente ou na dobra a depender da gravidade da infração e ainda sem prejuízo das demais sanções de que trata o **Art. 103** deste Decreto, quando cabíveis.

Art. 106 Constatada qualquer infração às normas previstas neste Decreto ou em demais atos normativos, o médico veterinário responsável pelo SIM lavrará, em 3 (três) vias, o Auto de Infração, sendo que a primeira será entregue ao infrator, a segunda remetida à seção competente da inspeção municipal; e a terceira constituirá o próprio talão de infração.

Parágrafo Único - Não podem ser aplicadas multas sem que previamente seja lavrado o auto de infração.

Art. 107 O auto de infração deve ser assinado pelo médico veterinário responsável pelo SIM, que constatou a irregularidade, pelo proprietário do estabelecimento ou representante da firma e, por duas testemunhas, devidamente qualificadas, quando as houver.

§ 1º - 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.

§ 2º - Na impossibilidade de localização do autuado, será ele notificado mediante publicação no jornal contratado para as publicações dos atos oficiais do Município.

Art. 108 O infrator, a partir da comunicação da autuação, terá um prazo de 15 (quinze) dias para apresentar defesa dirigida ao chefe do Serviço de Agricultura, podendo, durante esse prazo, ter vista dos autos na dependência onde se iniciou o processo.



§ 1º - No ato da apresentação da defesa poderão ser indicadas testemunhas, no máximo de 3 (três), com a respectiva qualificação (Registro Geral – RG, Cadastro de Pessoa Física- CPF e endereço), feito o protesto por futura produção de provas, se houver.

§ 2º - A defesa deve ser protocolada na dependência onde se iniciou o processo e encaminhada ao Chefe do Serviço de Agricultura.

§ 3º - O Chefe do Serviço de Agricultura indicará dois servidores para auxiliar nos procedimentos de análise do recurso.

§ 4º - O Chefe do Serviço de Agricultura e os dois servidores indicados decidirão, motivadamente, sobre a admissão das provas, determinando a produção daquelas que deferir.

§ 5º - Deferida a realização de análise pericial, requerida pelo autuado, caberá a este arcar com o pagamento da respectiva taxa.

§ 6º Os valores referentes a realização da perícia não serão ressarcidos ao infrator mesmo que seu recurso seja provido.

Art. 109 Após as diligências periciais e ouvidas as testemunhas deferidas, o procedimento será encaminhado ao Serviço de Inspeção Municipal e este emitirá um parecer conclusivo enviado ao Chefe do Serviço de Agricultura.

Parágrafo único: Julgada procedente ou improcedente a autuação, o Chefe do Serviço de Agricultura, notificando o infrator, pessoalmente ou por via postal, com aviso de recebimento, encaminhando-lhe cópia da decisão.

Art. 110 Caberá recurso ao superior imediato do chefe do Serviço de Agricultura, no prazo de 15 (quinze) dias, a contar da intimação.

Art. 111 Acolhido o recurso, no mérito, o Chefe do Serviço de Agricultura determinará o cancelamento do Auto da Infração, de eventuais sanções ou de outras medidas por ventura adotadas.

Art. 112 Em sendo mantida a multa e decorrido o prazo para seu recolhimento sem o respectivo pagamento, o Setor Municipal de Agricultura e Abastecimento enviará processo à Prefeitura Municipal para inscrição do débito na dívida ativa.

Art. 113 O prazo para recolhimento da multa e seus consectários legais é de 15 (quinze) dias, contados da data de ciência de sua aplicação.

§ 1º - A multa também poderá ser paga no prazo de recurso de que cuida o Art. 110 deste Decreto, com redução de 50% (cinquenta por cento) da correção monetária sobre ela incidente.

§ 2º - Após esse prazo e até a data de seu efetivo pagamento, a multa somente poderá ser recolhida com todos os acréscimos legais.



Seção XIII DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 114 A aplicação da multa não isenta o infrator do cumprimento das 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 SIM, ser novamente multado no dobro da multa anterior, suspensa a inspeção municipal ou cassado o registro.

Art. 115 Os servidores do SIM, em serviço da inspeção, têm livre acesso, em qualquer dia ou hora, a qualquer estabelecimento relacionado nos § 1º, inciso III e § 2º, inciso III, do Art. 2º deste Decreto.

Art. 116 Nos casos de cancelamento de registro a pedido do interessado, bem como nos de cassação como penalidade, devem ser inutilizados os carimbos oficiais nos rótulos e as matrizes entregues à inspeção municipal mediante recibo.

Art. 117 Nos estabelecimentos sob inspeção municipal, a fabricação dos produtos não padronizados somente será permitida depois de previamente aprovada a respectiva fórmula pelo SIM.

Parágrafo Único – A aprovação de fórmulas e processos de fabricação de quaisquer produtos de origem animal inclui os que estiverem sendo fabricados antes de entrar em vigor o presente Decreto.

Art. 118 É de competência do responsável do SIM a expedição de instruções objetivando ordenar os procedimentos administrativos ou, ainda, visando facilitar o cumprimento deste Decreto.

Art. 119 O exame do leite será realizado de forma individual e coletiva, observando-se os seguintes procedimentos:

I – As amostras para exame individual serão colhidas em cada latão, por procedências.

II – As amostras para o exame coletivo serão colhidas na proporção de 10% (dez por cento) dos latões, por procedência e devidamente homogeneizada.

Art. 120 O leite condenado nos estabelecimentos 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 homogeneizados, 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 de arroz, sendo o vasilhame retirado do estabelecimento, dentro do prazo de 6 (seis) horas, adotando-se idêntica medida para leite desnatado, leiteiro ou soro.



Art. 121 Para a identificação dos queijos, charques, embutidos, carnes salgadas ou secas, produtos defumados, banhas, gorduras e pescados, a inspeção municipal baixará as instruções necessárias, obedecidas a legislação federal vigente.

Art. 122 A fixação, classificação de tipos e padrões, aprovação de produtos de origem animal e de fórmulas, rótulos e carimbos, constituem atribuição do Serviço de Inspeção Municipal, mediante instruções baixadas para cada caso, obedecida a legislação sanitária em vigor.

Art. 123 Os estabelecimentos oficiais, estatais e paraestatais estão no mesmo nível dos estabelecimentos particulares, em se tratando de observância das disposições deste Decreto.

Art. 124 Serão solicitadas às autoridades de saúde pública as necessárias medidas visando à uniformidade nos trabalhos de fiscalização sanitária e industrial estabelecidas neste Decreto.

Art. 125 Os servidores do SIM, sempre que necessário, buscarão o apoio de autoridades civis e militares, com encargos policiais, mediante identificação, quando no desempenho de suas atividades funcionais.

Art. 126 É de responsabilidade do Médico Veterinário do SIM a coordenação das ações de sua competência contidas neste Decreto.

Art. 127 Fica o Setor Municipal de Agricultura e Abastecimento autorizado a editar os atos complementares e normas técnicas que se fizerem necessários para cumprimento deste Decreto.

Art. 128 Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

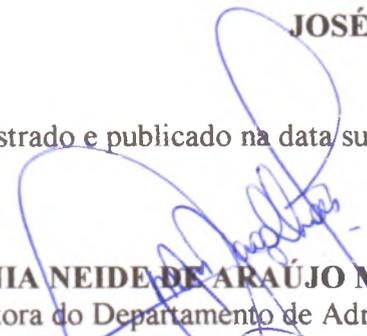
Art. 129 Revogam-se as disposições em contrário, especialmente.

Prefeitura Municipal de Jacupiranga, 14 de novembro de 2014.

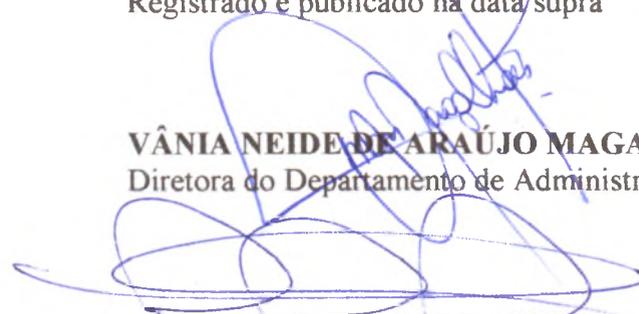


JOSÉ CÂNDIDO MACEDO FILHO
Prefeito Municipal

Registrado e publicado na data supra



VÂNIA NEIDE DE ARAÚJO MAGALHÃES
Diretora do Departamento de Administração/Planejamento



ELSON KEEBER CARRAVIERI
Chefe da Seção de Assessoria Jurídica

