



Diário Oficial Jarinu

PREFEITURA MUNICIPAL DE JARINU

Praça Francisco Alves Siqueira Junior, 111 -
Jardim da Saúde. Jarinu/SP
CEP 13240-000

(11) 4016-8200
www.jarinu.sp.gov.br

12 setembro 23

Edição nº 190

Página 1 de 26

SUMÁRIO

GOVERNO Decretos	2
ADMINISTRAÇÃO Compras, Licitações e Contratos	24
ASSISTÊNCIA SOCIAL Convocações.....	24

EXPEDIENTE

O Diário Oficial do Município de Jarinu, veiculado exclusivamente na forma eletrônica, é uma publicação das entidades da Administração Direta e Indireta deste Município, sendo referidas entidades inteiramente responsáveis pelo conteúdo aqui publicado.

ACERVO

As edições do Diário Oficial Eletrônico de Jarinu poderão ser consultadas através da internet, por meio do seguinte endereço eletrônico: <https://jarinu.sp.gov.br/diariooficial>. As consultas e pesquisas são de acesso gratuito e independente de qualquer cadastro.

ENTIDADES

Prefeitura Municipal de Jarinu
CNPJ: 45.780.079/0001-59
Endereço: Praça Francisco Alves Siqueira Junior, 111 - Jardim da Saúde. Jarinu/SP
Telefone: (11) 4016-8200

Câmara Municipal de Jarinu
CNPJ: 01.569.688/0001-98
Endereço: Rua Antônio de Aguiar Peçanha, 200 - Jardim da Saúde. Jarinu/SP
Telefone: (11) 4016-4330

**GOVERNO | Decretos****Decreto nº 3347 de 11 de Setembro de 2023.**

Aprova as normas técnicas do Serviço de Inspeção Municipal - SIM

DÉBORA CRISTINA DO PRADO BELINELLO, Prefeita do Município de Jarinu, Estado de São Paulo, usando das atribuições legais que lhe são conferidas pelo artigo 62, VI da Lei Orgânica do Município,

CONSIDERANDO a necessidade de editar normas técnicas referentes às condições higiênico sanitárias mínimas necessárias para aprovação, funcionamento e reaparelhamento dos estabelecimentos de produtos de origem animal;

CONSIDERANDO que compete ao Serviço de Inspeção Municipal fazer cumprir essas normas, conforme determina a LEI Nº 1786, DE 22 DE MAIO DE 2009.

D E C R E T A:

Art. 1º. Ficam aprovadas as normas técnicas de produção e classificação de produtos de origem animal e as relativas às atividades de fiscalização e inspeção dos produtos de origem animal, constantes do Anexo I do referido Decreto, no âmbito do Município de Jarinu.

Art. 2º. Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação, revogando-se as disposições em contrário.

DÉBORA CRISTINA DO PRADO BELINELLO
Prefeita Municipal

MARILIZA SCARELLI SORANZ
Secretária Municipal de Agricultura e Meio Ambiente

Este Decreto foi publicado no Diário Oficial Eletrônico Municipal e registrado na Secretaria Municipal de Governo e Planejamento

DALTO SORANZ
Secretário Municipal de Governo

ANEXO I

NORMAS TÉCNICAS SOBRE AS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS MÍNIMAS NECESSÁRIAS PARA A APROVAÇÃO, FUNCIONAMENTO E REAPARELHAMENTO DOS ESTABELECIMENTOS DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

CAPÍTULO I - DISPOSIÇÕES GERAIS

Artigo 1º - Os estabelecimentos de produtos de origem animal só podem obter o registro e funcionar 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 condições básicas descritas a seguir.

I - Estrutura e Edificação**a) Localização**

1- Os estabelecimentos devem estar situados, preferivelmente, em zonas isentas de odores indesejáveis, fumaça, poeira e outros contaminantes, e que não estejam expostas a inundações.

2- O estabelecimento deve ser instalado, sempre que possível, no centro do terreno, devidamente cercado, afastado dos limites das vias públicas, no mínimo 5 (cinco) metros.

3- Excetuam-se das exigências contidas neste item 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.

4- A área externa do estabelecimento deve estar livre de focos de insalubridade, lixo, objetos em desuso e animais. A área não deve oferecer condições de proliferação de insetos e roedores.

5- O acesso ao estabelecimento deve ser direto e independente, não comum a outros usos (habitação).

b) Piso

O estabelecimento deve possuir piso de material impermeável, resistente à abrasão e à corrosão, ligeiramente inclinado, construído de modo a facilitar a coleta e o escoamento das águas residuais, bem como a permitir sua limpeza e higienização. Os ralos devem ser sifonados e ter proteção contra insetos e roedores.

c) Paredes

O estabelecimento deve ter paredes lisas, impermeáveis, de cor clara, de fácil lavagem e higienização, numa altura de pelo menos 2 (dois) metros, com ângulos e cantos arredondados, preferentemente.

d) Portas e Janelas

Devem possuir superfície lisa de forma a facilitar a limpeza. Devem estar ajustadas aos batentes, sem falhas de revestimento. As janelas devem ser teladas e ter os parapeitos chanfrados. As entradas principais devem ter mecanismos de proteção contra insetos, roedores e outros animais.

e) Telhado e forro

1- O forro deve ser constituído de material resistente à umidade e a vapores e construído de modo a evitar o acúmulo de sujeira propiciando boa higienização. O forro pode ser dispensado nos casos em que a cobertura proporcionar perfeita vedação à entrada de poeira, insetos, pássaros, assegurando a perfeita higienização.



2- Só utilizar telhados de meias águas quando puder ser mantido o pé direito à altura mínima da dependência ou dependências correspondentes.

f) Iluminação

A luz natural e artificial deve ser suficiente em todas as dependências, respeitando-se as peculiaridades de ordem tecnológica cabíveis, de modo a evitar-se que os raios solares prejudiquem a natureza do trabalho nelas desenvolvido. A iluminação artificial, quando feita através de luz fria, deve ter as lâmpadas adequadamente protegidas, proibindo-se a utilização de luz colorida que mascare ou determine falsa impressão da coloração dos produtos.

g) Ventilação

Deve garantir o conforto térmico, a renovação de ar e deixar o ambiente livre de fungos, bolores, gases, fumaça, gordura e condensação de vapores. A direção do fluxo de ar deve ser direcionado da área limpa para a suja, nas áreas de preparo dos alimentos. Não devem ser utilizados ventiladores nem aparelhos de ar condicionado nas áreas de manipulação.

h) Dependências

1- Os prédios, instalações e dependências devem ser de construção sólida e sanitariamente adequada. Todos os materiais usados na construção e na manutenção devem ser de natureza tal que não transmitam nenhuma substância indesejável ao alimento.

2- O estabelecimento deve dispor de dependências e instalações mínimas, respeitadas 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. Sempre que houver necessidade o estabelecimento deve dispor de depósitos adequados para guarda de ingredientes, embalagens, continentes, materiais ou produtos de limpeza.

3- O espaço interno das dependências deve ser suficiente para a instalação de equipamentos, estocagem de matérias primas, produtos acabados e outros materiais auxiliares, além de propiciar espaços livres para a adequada ordenação, limpeza, manutenção e controle de pragas. As instalações provisórias devem ser evitadas.

4- Quando necessário, o estabelecimento deve dispor de dependências para administração, oficinas e depósitos diversos separados, preferentemente, do corpo industrial.

i) Vestiários e Lavatórios

1- Vestiários e sanitários devem estar em conformidade com a legislação específica, adequadamente instalados, devidamente dimensionados e em número proporcional ao pessoal, com acesso indireto às dependências industriais quando localizados em seu corpo, vedado o uso das

chamadas bacias turcas.

2- Instalações destinadas à higienização de mãos e botas devem estar presentes, quando houver necessidade, nos locais de acesso às dependências de manipulação de comestíveis.

j) Uso do Frio

Conforme a categoria e finalidade do estabelecimento, as instalações de frio, em número e capacidade, devem estar adequadas para melhor conservação e aproveitamento da matéria prima, podendo, a juízo da inspeção municipal, tolerar-se o uso de geladeira industrial no lugar de instalações frigoríficas.

k) Escadas

Devem apresentar condições de solidez e segurança, construídas de acordo com as normas e legislação pertinentes em vigor, quando for o caso. Escadas em caracol são permitidas apenas para utilização como escada de emergência.

l) Esgotamento sanitário.

1- O estabelecimento deve 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, ligada a tubos coletores no sistema geral de escoamento de toda canalização.

2- Instalações para retenção de gordura resíduos e corpos flutuantes, assim como de dispositivos para depuração artificial das águas servidas, devem ser instalados ou construídos de acordo com as exigências dos órgãos oficiais responsáveis pelo controle do meio ambiente.

II- Equipamentos, Móveis e Utensílios.

a) O estabelecimento deve dispor de 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.

b) Mesas, bancadas, prateleiras, tanques, caixas, bandejas e quaisquer outros recipientes em número suficiente, de material liso, resistente, impermeável, e de fácil limpeza.

c) O uso de materiais que dificultam a limpeza e a desinfecção deve ser evitado, por exemplo: a madeira, a menos que a tecnologia empregada torne imprescindível o seu uso, e não constitua uma fonte de contaminação.

d) Utensílios de mesa em quantidade igual ou maior que o número provável de consumidores, lavados manualmente ou à máquina. Utensílios de preparação suficientes, bem conservados, sem crostas, limpos e sem resíduos. Armazenados, após a lavagem e desinfecção, de forma ordenada, e protegidos contra sujidades e insetos.



III- Abastecimento de água e energia elétrica.

a) O estabelecimento deve dispor de energia elétrica suficiente para o adequado funcionamento dos equipamentos, devendo sua distribuição, nas instalações, ser externa, com proteção através de conduítes ou calhas apropriadas, e de forma a não prejudicar os trabalhos nas dependências.

b) O estabelecimento deve dispor de rede de abastecimento de água, para atender, suficientemente, às necessidades do trabalho industrial e às dependências sanitárias e, quando for o caso, de instalações para o tratamento de água.

c) As águas de poços, minas e outras fontes alternativas só devem ser usadas desde que não exista risco de contaminação (fossa, lixo, pocilga) e quando submetidas a tratamento de desinfecção. A utilização de qualquer tipo de sistema alternativo de abastecimento de água deve ser comunicada ao SIM.

d) O estabelecimento deve dispor de água fria abundante e, quando necessário, de instalações de vapor e de água quente em todas as dependências de manipulação e preparo não só de produtos como de subprodutos não comestíveis.

IV - Matérias Primas e Produtos Expostos à Venda.

a) Toda e qualquer matéria prima a ser utilizada no processamento e/ou todos os produtos expostos à venda devem ser provenientes de fornecedores autorizados com registro no Ministério da Saúde ou no Ministério da Agricultura e Abastecimento.

b) Os alimentos a serem expostos à venda e/ou as matérias primas devem ser conservados adequadamente de acordo com suas especificações, respeitando as relações de tempo e temperatura. Suas características organolépticas - cor, odor, sabor, consistência e aspecto - devem estar normais.

V- Fluxo de Produção Recomenda-se que o fluxo de processamento seja linear de forma a evitar a contaminação cruzada. A separação física das áreas em "área suja" e "área limpa" deve ser respeitada, principalmente nos estabelecimentos de abate.

VI- Disposição dos produtos

a) É proibido manter em estoque, nos depósitos de produtos, nas salas de recebimento, de manipulação, de fabricação e nas câmaras frias ou de cura, material estranho aos trabalhos da dependência.

b) Durante a fabricação no embarque ou no transporte, os produtos devem ser conservados ao abrigo de contaminação de qualquer natureza.

c) É proibido empregar na coleta, embalagem, transporte ou conservação de matérias primas e produtos usados na alimentação humana, vasilhames de cobre, latão, zinco, barro, ferro estanhado, com liga que contenha mais de 2% (dois)

por cento de chumbo ou apresente estanhagem defeituosa, ou de qualquer utensílio que por sua forma e composição, possa prejudicar as matérias primas ou produtos.

d) Poderá ser permitido o emprego de continentes de madeira no acondicionamento de matérias primas que se destinam a embalagem em entrepostos exigindo-se, conforme o caso, envoltório intermediário adequado e impermeável.

e) Em nenhum caso é permitido o acondicionamento de matérias primas e produtos destinados à alimentação humana em carros, recipientes ou containers que tenham servido a produtos não comestíveis, ou que possam alterar a qualidade e a integridade destes alimentos.

VII- Controle de Pragas

a) Os estabelecimentos devem ser mantidos livres de moscas, mosquitos, baratas, camundongos e quaisquer outro insetos ou animais, agindo-se cautelosamente quanto ao emprego de venenos cujo uso só é permitido nas dependências do estabelecimento mediante conhecimento do SIM e com produtos aprovados pelo Ministério da Saúde. Não é permitido o emprego de produtos biológicos para os fins aqui previstos.

b) É proibida a permanência de cães, gatos, pombas e de outros animais estranhos no estabelecimento.

VIII- Lixo

a) Deve estar disposto adequadamente em recipientes com tampas, constituídos de material de fácil higiene. O lixo fora do estabelecimento deve ficar em local fechado, isento de moscas, roedores e outros animais.

b) Outro resíduos (sólidos e gasosos) devem ser adequadamente tratados e lançados sem causar incômodo à vizinhança e ao meio ambiente.

CAPÍTULO II - HIGIENE DOS ESTABELECIMENTOS

Artigo 2º - É indispensável, para que se mantenham as condições de higiene dos estabelecimentos, que se obedeam às determinações descritas a seguir.

I- Higienização de instalações, equipamentos e utensílios.

a) Todas as dependências e equipamentos dos estabelecimentos devem ser mantidos em condições de higiene, antes, durante e após a realização dos trabalhos industriais. As águas servidas e residuais devem ter destino conveniente, em conformidade com as exigências dos órgãos oficiais responsáveis pelo controle do meio ambiente.

b) Os pisos e paredes, assim como o equipamento ou utensílios usados na indústria, devem ser lavados diariamente e convenientemente desinfetados empregando-se substâncias previamente aprovadas pelo SIM.

c) Todas as vezes em que for necessário, a inspeção municipal



pode determinar a substituição, raspagem, pintura e reforma em pisos, paredes, tetos e equipamentos.

d) As caixas de sedimentação de substâncias residuais devem ser frequentemente inspecionadas e convenientemente limpas.

e) As câmaras frias devem atender as condições de higiene, iluminação e ventilação e deverão ser limpas e desinfetadas pelo menos uma vez por ano.

f) Os equipamentos, utensílios e demais materiais devem ser adequadamente marcados de modo a evitar qualquer confusão entre aqueles destinados a produtos comestíveis e os usados no transporte ou depósito de produtos não comestíveis, ou ainda, utilizados na alimentação de animais, empregando-se as denominações comestíveis, não comestíveis e condenados e a cor vermelha para identificar os que contenham matérias primas não comestíveis.

g) Serão diariamente limpos e convenientemente desinfetados os instrumentos de trabalho. Os estabelecimentos devem ter em estoque desinfetantes aprovados para o uso nos trabalhos de higienização de dependências e equipamentos.

II- Funcionários

a) Todas as pessoas que trabalham com produtos comestíveis, desde o recebimento até a embalagem, devem usar uniformes de cor clara, próprios e limpos, inclusive gorros, aqueles que trabalham com produtos não comestíveis também devem usar uniformes aprovados pelo SIM.

b) Os funcionários devem apresentar asseio corporal, para isso faz-se necessário:

- tomar banho diário;
- ter os cabelos protegidos, barba feita diariamente e bigode aparado;
- ter unhas curtas, limpas, sem esmalte ou base;
- usar desodorante inodoro ou suave sem utilização de perfumes;
- não utilizar adornos (colares, amuletos, pulseiras ou fitas, brincos, relógio e anéis, inclusive alianças);
- lavar cuidadosamente as mãos sempre que necessário.

c) O pessoal que manipula produtos condenados ou trabalha em necrópsias, fica obrigado a usar luvas, devendo desinfetar as mãos, instrumentos e vestuários com antissépticos apropriados.

d) É proibido fazer refeições nos locais onde os trabalhos industriais são realizados, bem como ali depositar produtos, objetos e materiais estranhos à finalidade da dependência ou ainda guardar roupas de qualquer natureza.

e) É proibido cuspir ou escarrar em qualquer dependência de trabalho.

f) É proibido fumar em qualquer dependência do estabelecimento.

g) Os operários que trabalham na indústria de produtos de origem animal deverão portar carteira de saúde fornecida por autoridade sanitária oficial, devendo apresentar-se em boas condições de saúde. Anualmente serão submetidos a exame, em repartições de saúde pública, apresentando ao SIM as anotações competentes em sua carteira, pelas quais se verifique que não sofrem de doenças que os incompatibilizem com os trabalhos de fabricação de gêneros alimentícios. Atestados firmados por médicos particulares poderão ou não ser aceitos, ficando a critério do SIM.

h) A inspeção médica é exigida, tantas vezes quantas necessárias, para qualquer empregado do estabelecimento, inclusive seus proprietários, se exercerem atividade industrial.

i) Sempre que ficar comprovada a existência de dermatoses, de doenças infecto-contagiosas ou repugnantes, ou de portadores de salmonelas, estafilococos, entre as pessoas que exerçam atividade industrial no estabelecimento, deverá ser ela imediatamente afastada do trabalho, comunicando-se o fato à autoridade de Saúde Pública, quando se tratar de doença de comunicação compulsória.

j) O estabelecimento deve propiciar meios adequados para desenvolver nos funcionários o interesse por hábitos higiênicos próprios ao desempenho de atividades na produção de alimentos

k) Não deve ser autorizada a entrada de pessoas estranhas aos locais de processamento, salvo quando devidamente uniformizadas e autorizadas pelo SIM ou pelo responsável técnico da empresa.

CAPÍTULO III - DO REGISTRO DE ESTABELECIMENTOS

Artigo 3º - O registro é providência própria do Serviço de Inspeção Municipal de Jarinu - SIM que outorga ao estabelecimento, após cumpridas as exigências constantes do processo, o Título de Registro.

Parágrafo Único - Estão sujeitos a registro os seguintes estabelecimentos que destinem seus produtos ao comércio no âmbito do Município de Jarinu:

1 - Matadouros-Frigoríficos, matadouros, abatedouro ou matadouros de aves ou pequenos animais, charqueadas, fábrica de conserva, fábricas de produtos gordurosos, entrepostos de carnes e derivados, fábricas de produtos não comestíveis.

2 - Granjas leiteiras, usinas de beneficiamento, miniusinas de beneficiamento, micro usinas de beneficiamento, fábrica de laticínios e entrepostos de laticínios.



3 - Entrepósitos de pescado, fábrica de conservas de pescado.

4 - Entrepósitos de ovos, fábrica de conservas de ovos.

5- Apiários.

Artigo 4º - As fazendas leiteiras, os estábulos leiteiros, os postos de refrigeração, os postos de desnatação, as queijarias, os apiários, os entrepostos de mel e cera de abelhas bem como os estabelecimentos de pisciculturas obterão um registro específico denominado Relacionamento.

Artigo 5º - Para fins de registro, será necessário completar os seguintes procedimentos:

1 - Apresentação da documentação.

2 - Formação de processo de registro.

3 - Execução e fiscalização das obras.

4 - Conclusão das obras.

Parágrafo Único - Aos estabelecimentos já existentes será concedido pelo SIM um prazo de 90 (noventa) dias, contados a partir da publicação das normas técnicas, para que se adaptem às respectivas exigências.

Artigo 6º - Os estabelecimentos a serem construídos, em fase de construção ou já construídos deverão apresentar ao SIM a seguinte documentação:

I- Requerimento da firma interessada, dirigido ao responsável pela Secretaria de Agricultura e Meio Ambiente de Jarinu, conforme o modelo fornecido por este órgão solicitando aprovação do projeto.

II - Memorial Descritivo da Construção, conforme modelo fornecido pelo SIM, assinado por engenheiro e com menção do número de sua carteira no CREA (Conselho Regional de Engenharia e Arquitetura), contendo informações objetivas e detalhadas sobre a obra e, em especial, ao sistema de abastecimento de água (fonte de captação, volume, tratamento e distribuição de água), rede de esgoto, pé-direito, detalhes das dependências, largura das portas de câmaras frias, altura dos trilhos e sua velocidade. III - Memorial Econômico-Sanitário, de acordo com o modelo fornecido pelo SIM (Anexo 1) constante nesta norma, com o questionário preenchido. Se o projeto se referir a matadouro de qualquer espécie animal, deve ser mencionada a velocidade horária máxima de matança e a capacidade máxima diária de abate (em função da sala de matança, graxaria, câmaras frigoríficas e currais).

IV - Documentos expedidos pela Prefeitura Municipal de Jarinu e, quando necessário, pela CETESB - Companhia de Tecnologia de Saneamento Ambiental, autorizando a construção e o funcionamento do estabelecimento no terreno indicado no projeto. Também deverão ser apresentados os documentos que provem a regularidade do estabelecimento perante o Conselho Regional de Medicina

Veterinária, quando for o caso.

V - Plantas, que podem ser apresentadas preliminarmente, em cópias heliográficas.

§1º - A apresentação das plantas deve obedecer ao seguinte:

I- As plantas exigidas são:

a) planta de situação, contendo detalhes sobre as redes de esgoto e de estabelecimento de água, na escala de 1:500.

b) planta baixa das instalações e equipamento, na escala de 1:100.

c) planta da fachada e cortes longitudinal e transversal na escala mínima de 1:100. (SISP 1:50).

II- As dependências possuidoras de aparelhamento, a exemplo das salas de matança, graxarias, triparias, salas de fabricação de queijos, de produção de leite em pó, etc., devem mostrar, em detalhes, as linhas de equipamento e a sua precisa localização em plantas na escala de 1:50. (Serviço de Inspeção do Estado de São Paulo - SISP 1:10).

III- As cores regulamentares a serem usadas nas plantas são: - nos estabelecimentos novos, cor preta. - nos estabelecimentos a construir, ampliar e remodelar:

- cor preta, para as partes a serem conservadas;

- cor vermelha, para as partes a serem construídas;

- cor amarela, para as partes a serem demolidas;

- cor azul, para os elementos construídos em ferro e aço;

- cor cinza, pontilhadas de nanquim, para as partes de concreto;

- cor terra de siena para as partes de madeira.

IV- As plantas ou projetos devem conter também:

a) a posição da construção em relação às vias públicas e alinhamento dos terrenos;

b) orientação;

c) a localização das partes dos prédios vizinhos construídos sobre as divisas dos terrenos;

d) a data e assinatura do engenheiro ou técnico responsável e o número de sua carteira no Conselho Regional de Engenharia e Arquitetura do Estado de São Paulo - CREA.

§2º - Desde que se tratem de pequenos estabelecimentos, a critério do SIM, podem ser aceitos para estudo preliminar simples "croquis" ou desenhos.

§3º - Serão rejeitados projetos grosseiramente desenhados, com rasuras e indicações imprecisas, quando apresentados



para efeito de registro ou relacionamento.

Artigo 7º - Após análise dos documentos o SIM providenciará a feitura do respectivo laudo de inspeção que será impresso em duas vias e deverá conter, detalhadamente, todos os elementos requeridos.

§1º - Em caso de estabelecimento já existente, ou em fase de construção, o técnico fará um laudo de vistoria, também em duas vias, com todos os pormenores sobre o estabelecimento ou sobre a obra.

§2º - Formando um expediente com os documentos mencionados anteriormente, será o pedido protocolado, passando a constituir o Processo de Registro do Estabelecimento.

§3º - O processo receberá o estudo da seção técnica do SIM que dará o seu parecer.

§4º - O SIM dará conhecimento à firma interessada no parecer.

Artigo 8º - No caso de o projeto não ser aprovado pelo SIM a firma interessada poderá apresentar novo projeto ou reformular o anteriormente apreciado, e requerer seu reexame.

Artigo 9º - Somente depois de a firma haver recebido o comunicado da aprovação do projeto, é que as obras poderão ter início.

Artigo 10 - Durante o andamento das obras, a inspeção municipal fará as vistorias periódicas para certificar-se de estarem sendo executadas em conformidade com as plantas aprovadas.

Parágrafo Único - Verificada discrepância com o projeto aprovado, as obras serão embargadas, para a devida correção.

Artigo 11 - Para efetuar modificações na planta já aprovada, a firma interessada, fará constar, em nova planta, as alterações pretendidas, apresentando-as ao SIM.

Artigo 12 - Assim que o sistema de abastecimento de água estiver em condições de funcionamento, a empresa procederá a coleta de amostras de água para análise em laboratório autorizado pelo SIM.

Parágrafo Único - Se os resultados dos exames forem condenatórios, após as providências corretivas, novas amostras serão coletadas até que o boletim do exame consiga resultados satisfatórios.

Artigo 13 - Quando as obras estiverem concluídas, ou pelo menos em estágio que possibilite ao estabelecimento entrar em funcionamento, em condições aceitáveis, o SIM providenciará a elaboração do laudo de inspeção.

Parágrafo Único - Se for considerada viável a instalação do

Serviço de Inspeção antes da conclusão de todas as obras programadas, serão especificados os pontos faltantes e o prazo solicitado, por escrito, pela firma para que possa liquidá-los.

Artigo 14 - A empresa apresentará à inspeção municipal, as plantas definitivas do projeto ou simplesmente as primeiras vias (originais), se o projeto foi preliminarmente aprovado sem nenhuma restrição.

Artigo 15 - Serão juntados ao processo as plantas definitivas, os boletins de exame de água (bacteriológico e químico) e o laudo de inspeção, remetendo-se este, com rápida informação, à seção técnica correspondente, que dará o parecer final relativo à instalação e registro do estabelecimento.

Artigo 16 - Com o parecer, o processo será encaminhado à Divisão Municipal de Agricultura o qual, à vista dos elementos ali constantes, autorizará a instalação da inspeção municipal e fornecerá o número do registro provisório, se for o caso.

Parágrafo Único - Estando o estabelecimento em conformidade a estas normas, e concomitantemente com a expedição do Título de Registro, a autorização da Divisão Municipal de Agricultura será publicada na Imprensa Oficial de Jarinu.

Artigo 17 - Na hipótese de ter sido instalada a inspeção sem que o estabelecimento tenha concluído suas obras, a Inspeção Municipal, manterá em seu poder o processo de registro até o término da construção, diligenciando no sentido de que seja cumprido o prazo concedido para esse propósito, a fim de se ultimar a expedição do Título de Registro.

Parágrafo Único - Na remessa à seção técnica correspondente para conclusão do registro, o processo será instruído com laudo suplementar de inspeção das obras retardatárias.

Artigo 18 - Concluído o registro com a expedição do respectivo título, retornará o processo à Inspeção Municipal para seu arquivamento, encaminhando-se também o Título de Registro, que será entregue ao interessado.

Artigo 19 - Para os estabelecimentos cujo registro consiste em Relacionamento, o interessado apresentará ao SIM a documentação competente, que consiste em:

1 - Requerimento da firma ao SIM solicitando o registro, na forma de relacionamento.

2 - Memorial econômico e sanitário.

3 - Plantas com as mesmas especificações exigidas para registro em geral, quando se tratar de postos de recebimento de leite, queijarias, apiários, piscicultura, entrepostos de mel e cera de abelha. Para as fazendas e estábulos leiteiros requer-se somente planta geral da situação.

Artigo 20 - No caso de estabelecimentos já em funcionamento,



o técnico, depois de efetuar a vistoria, confeccionará em duas vias o competente laudo e o anexará à documentação já mencionada.

Parágrafo Único - O expediente será autuado e remetido à seção técnica correspondente, acompanhado de ofício e parecer técnico, formando o processo.

Artigo 21 - Em se tratando de estabelecimentos Relacionados, a serem construídos, as plantas serão anexadas aos demais documentos e entregues na forma acima mencionada para estudo e aprovação.

Artigo 22 - A seção técnica correspondente efetuará estudo e aprovação dos documentos e encaminhará o processo ao SIM o qual expedirá o registro na forma de Relacionamento, publicando na Imprensa Oficial de Jarinu.

§ 1º - Feita a publicação, o processo será arquivado.

§ 2º - O Título de Registro, na forma de Relacionamento, será entregue ao interessado.

CAPÍTULO IV - DA TRANSFERÊNCIA DE REGISTRO E RELACIONAMENTO

Artigo 23 - Nenhum estabelecimento registrado ou relacionado pode ser vendido ou arrendado sem que, concomitantemente, seja feita a competente transferência de responsabilidade do registro ou relacionamento para a nova firma.

§1º - No caso do comprador ou arrendatário se negar a promover a transferência, deverá ser feita pelo vendedor ou locador imediata comunicação escrita ao SIM, esclarecendo-se o motivo da recusa.

§2º - As firmas responsáveis por estabelecimentos registrados ou relacionados, durante as fases do processamento de transação comercial, devem notificar aos interessados na compra ou arrendamento a situação em que se encontram em face das exigências deste regulamento.

§3º - Enquanto a transferência não se efetuar, a firma em nome da qual foi feito o registro continua responsável pelas irregularidades que se verificarem no estabelecimento.

§4º - No caso do vendedor ou locador ter feito a comunicação a que se refere o §1º e o comprador não apresentar dentro do prazo máximo de 30 (trinta) dias os documentos necessários à respectiva transferência, será interditado o estabelecimento e, caso não providenciado o levantamento no prazo de 12 (doze) meses, será cancelado o Registro ou Relacionamento, que será apenas concedido novamente depois de cumpridas as exigências legais.

§5º - Adquirindo o estabelecimento por compra ou arrendamento dos respectivos imóveis e realizada a transferência do Registro ou Relacionamento, a nova firma será obrigada a cumprir todas as exigências feitas ao anterior responsável, sem prejuízo de outras que venham a

ser determinadas.

Artigo 24 - O processo de transferência deve obedecer, no que lhe for aplicável, ao mesmo critério estabelecido para o registro ou relacionamento.

Artigo 25 - Tratando-se de estabelecimentos reunidos em grupos e pertencentes à mesma firma, é respeitada para cada um a classificação que lhe couber, dispensando-se a construção isolada de dependências que possam ser comuns.

Artigo 26 - Para efeito de transferência de registro, é necessário apresentar comprovação de inscrição na junta Comercial do Estado.

CAPÍTULO V - OBRIGAÇÕES DA FIRMA

Artigo 27 - Constituem obrigações dos responsáveis pelos estabelecimentos:

I - Observar e fazer cumprir todas as exigências contidas nestas normas.

II - Fornecer o material adequado julgado indispensável aos trabalhos da inspeção, inclusive acondicionamento e amostras autênticas para exame laboratorial.

III - Fornecer, até o décimo dia útil de cada mês subsequente ao vencido, os dados estatísticos de interesse da avaliação da produção, industrialização, transporte e comércio de produtos de origem animal.

IV - Avisar, com antecedência, ao serviço de inspeção, a chegada de gado bem como fornecer todos os dados que sejam por ele solicitados.

V - Dar aviso antecipado de 12 (doze) horas, no mínimo, sobre a realização de quaisquer trabalhos nos estabelecimentos sob Inspeção Municipal, mencionando sua natureza, hora de início e provável conclusão.

VI - Fornecer material próprio, utensílios e substâncias adequadas para os trabalhos de coleta e transporte de amostras para o laboratório, bem como para limpeza, desinfecção e esterilização de instrumentos, aparelhos ou instalações.

VII - Manter locais apropriados, a juízo da inspeção, para recebimento e guarda de matérias primas de outros estabelecimentos inspecionados, ou retorno de centros de consumo, para serem reinspecionados, bem como para sequestro de carcaças ou parte de carcaça, matérias primas ou produtos suspeitos.

VIII - Fornecer substâncias apropriadas para desnaturação de produtos condenados, quando não haja instalações para sua transformação imediata.

IX - Fornecer instalações, aparelhos e reativos necessários, a juízo da inspeção, para análise de matérias ou produtos, no laboratório do estabelecimento.



X - Manter pessoal habilitado na direção dos trabalhos técnicos do estabelecimento, em decorrência do previsto na Lei Federal nº 5.517 de 23.10.68.

XI - Encaminhar à sede regional da inspeção, no caso de cancelamento do registro, a documentação arquivada, os carimbos oficiais e todo material pertencente à Inspeção Municipal.

XII - Manter livros de escrituração de matérias primas oriundas de outros estabelecimentos inspecionados, para serem utilizadas, no todo ou em parte, na fabricação de produtos e subprodutos não comestíveis.

XIII - Fornecer, a juízo da inspeção, uma relação atualizada de fornecedores de matéria prima, com os respectivos endereços, quantidade média dos fornecimentos e nome da propriedade rural, no caso de estabelecimentos de leite e derivados.

CAPÍTULO VI - DOS ESTABELECIMENTOS DE CARNES E DERIVADOS

SEÇÃO I - Das Normas Gerais

Artigo 28 - Para os fins destas normas técnicas são adotados os seguintes conceitos, relativamente aos estabelecimentos de carnes e seus subprodutos:

I - Matadouro-Frigorífico - é o estabelecimento dotado de instalações completas e equipamento adequado para o abate, manipulação, elaboração, preparo e conservação das várias espécies vendidas em açougue, com aproveitamento completo e racional dos subprodutos não comestíveis, devendo possuir instalações de frio industrial;

II - Matadouro - é o estabelecimento dotado de instalações adequadas para o abate de quaisquer espécies animais vendidas em açougue, devendo dispor de instalações e aparelhagem para o aproveitamento completo e racional dos subprodutos não comestíveis, podendo ou não contar com dependências para industrialização;

III - Abatedouro ou matadouro de aves ou pequenos e médios animais - é o estabelecimento dotado de instalações para o abate e industrialização de aves, suínos com peso máximo de 60 (sessenta) quilos, coelhos, ovinos e caprinos, devendo dispor de frio industrial e, a juízo da inspeção, de instalações para aproveitamento de produtos não comestíveis;

IV - Charqueada é o estabelecimento que realiza abate com objetivo principal de produzir charque, devendo possuir instalações para aproveitamento integral de todas as matérias primas e preparo de subprodutos não comestíveis;

V - Fábrica de produtos gordurosos - é o estabelecimento destinado exclusivamente ao preparo de gordura, excluída a manteiga, adicionadas ou não de produtos de origem vegetal;

VI - Entrepósitos de Carnes e Derivados - é o estabelecimento

destinado ao recebimento, guarda, conservação, acondicionamento e distribuição de carnes frescas ou frigorificadas, das diversas espécies vendidas em açougues, e outros produtos animais, podendo dispor ou não de dependências anexas para industrialização, a juízo da inspeção;

VII - Fábrica de Produtos Não Comestíveis - é o estabelecimento que manipula matérias primas e resíduos de animais de várias procedências para o preparo exclusivo de produtos não utilizados na alimentação humana.

VIII - Fábrica de conservas é o estabelecimento que industrializa a carne de variadas espécies de açougue, com ou sem sala de matança anexa e que, em qualquer caso, seja dotado de frio industrial.

Artigo 29 - Para implantação e reaparelhamento dos estabelecimentos descritos no artigo anterior, devem ser satisfeitas as condições previstas nos Capítulos I, II e III.

Artigo 30 - Para implantação e reaparelhamento dos estabelecimentos descritos no artigo 28 que utilizam o processo de abate para obtenção de matéria prima, devem ser satisfeitas as seguintes condições, além das previstas anteriormente:

1 - Dispor de abastecimento de água potável para atender, suficientemente, às necessidades do trabalho industrial e das dependências sanitárias, tomando-se como referência os seguintes parâmetros: 1.500 (hum mil e quinhentos) litros por bovino, 800 (oitocentos) litros por suíno, 600 (seiscentos) litros por ovino ou caprino e 15 (quinze) litros por ave.

2 - Dispor de esterilizadores fixos ou móveis para a esterilização do instrumental de trabalho, providos de água quente à temperatura de, no mínimo 85°C (oitenta e cinco graus centígrados).

3 - Dispor de suficiente pé-direito nas diversas dependências de modo a permitir a disposição adequada dos equipamentos, principalmente da trilhagem aérea, a fim de que os bovinos dependurados, após a prévia insensibilização, permaneçam com a ponta do focinho distante, no mínimo 75 cm (setenta e cinco centímetros) do piso.

4 - Dispor de espaços mínimos e de equipamentos apropriados, a critério da Inspeção Municipal, permitindo que as operações de insensibilização, sangria, esfolagem, evisceração, acabamento das carcaças e de manipulação dos miúdos ocorram com funcionalidade e que preservem a higiene do produto final, além de não permitir que haja contato das carcaças já esfoladas entre si.

5 - A secção de miúdos, quando prevista, deve apresentar separação física entre as áreas de manipulação do aparelho gastrointestinal e das demais vísceras comestíveis.

6 - Dispor de abrigo para engradado de aves vivas com piso pavimentado apresentando ligeiro caimento no sentido dos



ralos, e pontos de água com pressão suficiente para facilitar a lavagem e desinfecção dessas instalações e dos meios de transporte.

7 - Dispor de boxe adequado para o abate, que contenha apenas um animal de cada vez, evitando que, no fechamento, a comporta venha a atingir parte do seu corpo; o boxe deve permitir o uso do equipamento próprio para prévia insensibilização, por método científico conforme a Lei Estadual n.º 7.705, de 19/02/92.

8 - Dispor de currais e as demais instalações para recebimento, estacionamento e circulação de animais, convenientemente pavimentados ou impermeabilizados, com declive para a rede de esgoto, providos de bebedouros.

9 - Dispor de locais apropriados para separação de animais doentes.

Artigo 31 - A inspeção “ante-mortem”, a “pos-mortem”, a matança normal, a matança de emergência, a destinação sanitária, o funcionamento de triparias, de graxarias, das fábricas de produtos gordurosos comestíveis, das fábricas de produtos não gordurosos comestíveis, das fábricas de subprodutos não comestíveis e das fábricas de conservas poderão seguir, a critério do SIM, as normas estabelecidas pelo RIISPOA - Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal - e pelo SISP - Serviço de Inspeção do Estado de São Paulo (determinado pela Resolução da Secretaria de Agricultura e Abastecimento n.º 24 de 01/08/94) - com suas respectivas retificações.

SEÇÃO II - Da Distribuição De Carnes

Artigo 32 - Para os estabelecimentos citados no artigo 28 incisos I, II e III, é obrigatória a afixação de etiquetas lacre de segurança, nos cortes primários (quarto de carcaça) e cortes secundários do traseiro de bovinos, bubalinos, suínos, ovinos e caprinos, obtidos nesses estabelecimentos de abate, independente da aplicação dos carimbos oficiais a tinta nas diversas partes da carcaça, prevista na presente regulamentação.

Artigo 33 - As etiquetas lacres invioláveis, referidas nesta seção, serão confeccionadas com material atóxico, filme de polietileno de baixa densidade, para uso em contato com produtos alimentícios (semelhante ao usado para confecção da embalagem de leite pasteurizado), sendo que o modo de lacração será a termosoldagem das extremidades, devendo ser feita de forma tal que, por ocasião de retirada, ocorra sempre sua destruição.

Artigo 34 - As etiquetas-lacres terão, em uma das faces, o carimbo oficial da Inspeção municipal, conforme o modelo n.º 02, e na outra face:

I- razão social;

II- categoria do estabelecimento;

III- Cidade-Estado;

IV- N.º da inscrição no C.G.C.;

V- a expressão “Indústria Brasileira”

VI- data de produção

VII- as expressões “Válido até.....” , “Manter resfriado até.....°C”.

VIII- corte a que se refere

IX- sexo e espécie (somente para bovinos e bubalinos)

Parágrafo Único - As etiquetas-lacre previstas no art. 32 devem ser aprovadas previamente pelo SIM. (Portaria da Secretaria de Defesa Agropecuária n.º 90, de 15/06/96.)

Artigo 35 - Os estabelecimentos de abate de bovinos, bubalinos e suínos somente poderão entregar carnes e miúdos para comercialização, com temperatura de até 7 (sete) graus centígrados, no centro de musculatura da peça.

Artigo 36 - Os cortes obtidos de carcaças tipificadas deverão ser devidamente embalados e identificados através de rotulagem aprovada pelo SIM, na qual constará a identificação de sua classificação e tipificação de acordo com o Sistema Nacional estabelecido. (Portaria Ministerial n.º 304, de 22/04/96).

Artigo 37 - Tendo em vista o Programa de Distribuição de Carnes Bovina e Bubalina ao comércio Varejista, as carnes bovinas e bubalinas se destinadas aos estabelecimentos de distribuição e varejo deverão ser fracionadas (fracionamento dos cortes secundários do traseiro e do dianteiro) ou desossadas e previamente embaladas e identificadas. (Portaria da Secretaria de Defesa Agropecuária n.º 145, de 01/07/98 e n.º 89, de 15/06/96).

Artigo 38 - Para efeito desta norma entende-se por:

I - cortes primários: os quartos de carcaça obtidos nos estabelecimentos de abate, resultantes da subdivisão da meia carcaça em dianteiro e traseiro, por separação entre a quinta e a sexta costela, conforme descrito na padronização de cortes de carne bovina, aprovada pela Portaria SIPA n.º 5, de 08 de novembro de 1988;

II - cortes secundários do dianteiro: as subdivisões do corte primário:

- cortes secundários do dianteiro correspondem às subdivisões do corte primário em paleta e dianteiro sem paleta;

- cortes secundários do traseiro as subdivisões do corte primário de traseiro em traseiro serrote e ponta de agulha;

CAPÍTULO VII - ESTABELECIMENTOS DESTINADOS AO LEITE E OS PRODUTOS LÁCTEOS



Artigo 39 - Os estabelecimentos destinados ao leite e derivados classificam-se em:

I - Propriedades rurais são os estabelecimentos produtores de leite para finalidade industrial e comercial a saber:

a) fazenda leiteira: assim denominado o estabelecimento, destinado à produção de leite para consumo em natureza, do tipo "C" e para fins industriais;

b) estábulo leiteiro: assim denominado o estabelecimento destinado à produção, seguida de refrigeração, do leite para consumo em natureza dos tipos "B" e "integral", e também para fins industriais;

c) Granja leiteira: assim denominado o estabelecimento, destinado à produção, resfriamento, pasteurização e envase para consumo em natureza do leite tipo "A".

II - Postos de leite são os estabelecimentos intermediários entre as fazendas leiteiras e as usinas de beneficiamento, mini usinas ou fábrica de laticínios destinados ao recebimento do leite, depósito por curto tempo, e transferência aos estabelecimentos industriais.

a) Abrigo rústico é a instalação simples à margem das estradas, onde os latões de leite ou creme são depositados, enquanto aguardam a passagem do veículo coletor. b) Postos de refrigeração são os estabelecimentos destinados ao tratamento, pelo frio, de leite reservado ao consumo ou à industrialização.

c) Postos de desnatação são estabelecimentos destinados ao desnatado do leite bem como a pré fabricação de caseína.

d) Queijarias são estabelecimentos situados em fazendas leiteiras e destinados à fabricação de queijo tipo Minas.

III - Estabelecimentos industriais são os destinados a recebimento de leite e seus derivados para beneficiamento, manipulação, conservação, fabricação, maturação, embalagem, acondicionamento, rotulagem e expedição, a saber:

a) usina de beneficiamento: assim denominado o estabelecimento destinado ao beneficiamento de leite para o consumo direto, podendo remeter leite resfriado para outros estabelecimentos bem como receber leite já beneficiado e empacotado para distribuição ao consumo, podendo ainda, desde que instalado e equipado, elaborar e/ou fabricar produtos derivados, acabados ou semiacabados, ou receber esses produtos para complementação e distribuição;

b) mini usina de beneficiamento: assim denominado o estabelecimento que produz e/ou recebe, beneficia e empacota leite até 3.000 (três mil) litros diários;

c) micro usina de beneficiamento: assim denominado o estabelecimento que produz, beneficia e empacota leite até 3.000 (três mil) litros diários;

d) fábrica de laticínios: assim denominado o estabelecimento destinado ao recebimento de matéria prima para o preparo de produtos derivados do leite, acabados ou semiacabados, podendo ainda receber esses produtos para complementação e distribuição;

e) entreposto de laticínios: assim denominado o estabelecimento destinado ao recebimento de produtos lácteos para distribuição, maturação, fracionamento e acondicionamento, excluído o leite em natureza.

Artigo 40 - Para a produção do leite, os estabelecimentos classificados como propriedades rurais deverão obedecer às seguintes condições específicas:

I - Para as fazendas leiteiras, estabelecimento situado via de regra, em zona rural, é exigido pelo menos abrigo a meia altura, coberto, de piso impermeável, dotado de ponto de água e mantido limpo. Exige-se também a coagem do leite em coador metálico, inoxidável ou plástico, proibindo-se o uso de simples pano. A limpeza dos utensílios usados para a obtenção do leite deverá ser feita logo após a ordenha.

II - Para os estábulos leiteiros é exigidos que se mantenha o rebanho em boas condições sanitárias, devendo dispor de:

a) currais, com área proporcional ao gado existente;

b) estábulos com corredores e passagens indispensáveis, com área correspondente ao número de animais a estabular;

c) ter pé direito de 3 (três) metros, piso impermeável, revestido de cimento áspero, paralelepípedo ou outro material aceitável, com declive não inferior a 2% (dois por cento), provido de canaletas de largura, profundidade e inclinação suficientes;

d) se possuir muros ou paredes estas deverão ser impermeabilizados com material aceitável, de altura mínima de 1,20m (um metro e vinte centímetros);

e) possuir abastecimento de água potável, rede de esgoto e instalações adequadas para o recebimento e tratamento de resíduos orgânicos;

f) a dependência para ordenha deverá ser afastada de fonte produtora de mau cheiro e/ou construção que venha causar prejuízos à obtenção higiênica do leite;

g) o local de ordenha não pode ser utilizado como local de depósito de utensílios, equipamento, alimentos ou outros produtos estranhos à própria ordenha;

h) dispor de posto de refrigeração para resfriar o leite no mínimo a 10 (dez) graus centígrados quando não existir usina de beneficiamento própria;

i) poderá ser dispensada sala de ordenha para produção do leite tipo B se o estábulo tiver condições satisfatórias, segundo normas complementares;



j) os três primeiros jatos de cada teta devem ser desprezados e colhidos em recipiente adequado de fundo escuro para detectar o aparecimento de mamite. As vacas, búfalas e cabras com mamite serão ordenhadas por último e seu leite não pode ser utilizado;

k) os animais tratados com antibióticos e quimioterápicos somente poderão ter seu leite aproveitado para consumo humano após o oitavo dia após o término do tratamento;

III - As granjas leiteiras, além das normas para o estábulo leiteiro, devem satisfazer às seguintes condições:

a) dispor de sala de ordenha destinada exclusivamente a essa finalidade, provida de parelha indispensável em número proporcional ao das vacas, tais como, área, iluminação e aeração suficiente, pé-direito em torno de 3m (três metros), forro convenientemente pintado, piso impermeabilizado com declive que facilite rápida limpeza, paredes revestidas com material que permita uma boa limpeza, abastecimento de água potável em abundância e ampla rede de esgoto com declive que permita o rápido escoamento;

b) dispor de usina de beneficiamento instalada de acordo com as exigências.

Artigo 41 - Para a produção do leite, os estabelecimentos classificados como postos de leite deverão obedecer às seguintes condições específicas:

a) Abrigo rústico: deve ser simples, dotados de coberturas de forma a evitar a exposição dos latões aos raios solares.

b) Posto de refrigeração: deve ter dependência de refrigeração dotada de aparelhagem necessária.

c) Posto de desnatação: deve contar com dependência de recebimento tendo ao lado, local para análise rápida; sempre que o posto realize transvase de leite será dotado de instalação para produção de vapor ou de água fervente.

d) Queijarias: devem ter dependência para recebimento do leite e manipulação, além de depósito, só podendo funcionar quando filiadas a entrepostos de laticínios nos quais será complementado o preparo do produto com sua maturação, embalagem e rotulagem.

§1º- Os estabelecimentos descritos nas alíneas b, c e d deverão, ainda:

- Dispor de tubulações e equipamentos de aço inoxidável, em alguns locais poderá ser permitido outro material aprovado pelo Serviço de Inspeção Municipal.

- Dispor de utensílios tais como pás, mexedores, formas e outros que não poderão ser de madeira.

- Dispor de latões que poderão ser de aço inoxidável, alumínio, ferro estanhado com até 2% de Pb, ou de outros tipos de material desde que aprovados pelo Serviço de Inspeção Municipal.

- Dispor de utensílios e equipamentos lisos, planos, sem cantos vivos, frestas, juntas, poros e soldas salientes, em perfeito estado de conservação.

- As mesas para os trabalhos de manipulação e preparo de produtos lácteos serão de material inoxidável em estrutura de ferro.

Artigo 42 - Para a produção do leite, os estabelecimentos classificados como estabelecimentos industriais deverão obedecer, além das condições previstas nos Capítulos I, II e III, às seguintes condições específicas:

a) Dispor de abastecimento de água potável para atender suficientemente, às necessidades do trabalho industrial e das dependências sanitárias.

b) Possuir pé-direito suficiente para que não haja acúmulo de vapor ou condensação e não dificulte de forma alguma as operações realizadas no interior das dependências.

c) O prédio industrial deve contar com recepção. A plataforma poderá ser a 0,80 cm do solo para facilitar a descarga e ter espaço para guarda de vasilhames depois de lavados. O laboratório de análises deve estar junto à recepção facilitando os trabalhos de seleção da matéria prima.

d) Os estabelecimentos que recebam mais de 5.000 litros por dia deverão ter higienizadora de latões automática, sendo a última fase com ar seco.

e) Os estabelecimentos que recebam mais de 10.000 litros por dia devem ter mecanização de recebimento com esteira, balança de pesagem, conjunto de desnate, pingadeira e higienizadora de latões e, se empacotarem leite, deverão ter também, máquina para higienização das cestas plásticas em local adequado.

f) As tubulações e equipamentos deverão ser de aço inoxidável, em alguns locais poderá ser permitido outro material aprovado pelo SIM.

g) Os utensílios tais como pás, mexedores, formas e outros, não poderão ser de madeira.

h) Os latões poderão ser de aço inoxidável, alumínio, ferro estanhado com até 2% de Pb, ou de outros tipos de material desde que aprovados pelo Serviço de Inspeção Municipal.

i) Os utensílios e equipamentos usados deverão ser lisos, planos, sem cantos vivos, frestas, juntas, poros e soldas salientes, em perfeito estado de conservação.

j) Não é permitido modificar as características dos equipamentos nem operá-los acima de sua capacidade sem prévia autorização do serviço de inspeção, sendo considerada satisfatória a vazão horária de 1/4 do volume diário recebido.

k) A localização dos equipamento deverá obedecer a um fluxograma operacional racional, facilitando a higienização,



recomendando-se afastamento de 0,80 cm entre eles.

I) Não se admite o retorno de produtos do comércio. Para aproveitamento condicional, eles deverão ter como destino, quando julgados, apenas a alimentação animal ou sabão.

Artigo 43 - No transporte do leite a ser beneficiado ou industrializado deverão ser observadas as seguintes exigências:

1 - Os latões devem ser transportados em veículos providos de lona ou toldo.

2 - Proíbe-se a medição e transvase de leite em estrada ou ambiente que o exponha à contaminação, sendo a higienização dos latões de obrigatoriedade do estabelecimento receptor.

3 - Para transporte em carro-tanque do leite resfriado deverão estes ser isotérmicos, de modo a manterem temperatura na chegada de até 10 (dez) graus centígrados no máximo.

Artigo 44 - A distribuição do leite beneficiado deve ser feita em carros isotérmicos, que serão inspecionados permanentemente com vistas à sua higiene e estado de conservação.

Artigo 45 - Os padrões destinados ao controle de qualidade e das análises de controle de qualidade do leite e de seus derivados poderão, a critério do SIM, ser os mesmos contidos no RIISPOA - Regulamento de Inspeção Industrial de Produtos de Origem Animal - e nas normas descritas pelo SISF e pelo Ministério de Agricultura e Abastecimento.

CAPÍTULO VIII - DOS ESTABELECIMENTOS DESTINADOS AO PESCADO E SEUS DERIVADOS

Artigo 46 - Os estabelecimentos destinados ao pescado e seus derivados classificam-se em:

I - Entrepasto de pescado: é aquele dotado de dependências e instalações adequadas ao recebimento, manipulação, frigorificação, distribuição e comércio do pescado, podendo contar com dependências anexas para industrialização, devendo, nesse caso, atender as exigências fixadas para as fábricas de conserva de pescado.

II - Fábricas de conservas de pescado: são aquelas dotadas de dependências, instalações e equipamentos adequados ao recebimento e industrialização do pescado, por qualquer forma, com aproveitamento integral de subprodutos não comestíveis.

III - Piscicultura: Local de reprodução, recria ou engorda de peixes, de forma racional e em harmonia com o meio ambiente.

Parágrafo Único - Somente as pisciculturas que comercializem pescado processado ou manipulado, estarão sujeitas a este regulamento.

Artigo 47 - A denominação genérica "pescado" compreende os peixes, crustáceos, moluscos, anfíbios, quelônios, e mamíferos de água doce ou salgada.

Artigo 48 - O pescado em natureza pode ser:

I - fresco: pescado dado ao consumo sem ter sofrido qualquer processo de conservação, a não ser a ação do gelo;

II - resfriado: pescado devidamente acondicionado em gelo e mantido em temperatura entre -0,5°C a 2,0°C;

III - congelado: pescado tratado por processo adequado de congelamento, em temperatura não superior a -25°C. §1º - Depois de submetido ao congelamento, o pescado deve ser mantido em câmara frigorífica a -15°C.

§2º - O pescado, uma vez descongelado, não pode ser novamente recolhido à câmara frigorífica.

Artigo 49 - Os estabelecimentos de pescado e derivados, que recebem, manipulam e comercializam pescado fresco e/ou se dediquem à sua industrialização, para consumo humano, sob qualquer forma, para poderem funcionar, deverão observar, além das normas contidas nos Capítulos I, II e III, as seguintes condições que lhes são próprias:

I - dispor de dependências, instalações e equipamentos para a recepção, seleção, inspeção, industrialização e expedição do pescado, compatíveis com suas finalidades; II - possuir instalações, quando necessário, para o fabrico e armazenamento do gelo, podendo essa exigência, apenas no que tange à fabricação, ser dispensada em regiões onde exista facilidade para aquisição de gelo, de comprovada qualidade sanitária;

III - dispor de separação física adequada entre as áreas de recebimento de matéria prima e aquelas destinadas à manipulação e acondicionamento dos produtos finais; IV - dispor, quando necessário, de equipamento adequado à hipercloreção da água de lavagem do pescado e da limpeza e higienização das instalações, equipamentos e utensílios;

V - dispor de instalações e equipamentos adequados à coleta e ao transporte de resíduos de pescado, resultantes de processamento industrial, para o exterior das áreas de manipulação de comestíveis devendo ser depositados em locais protegidos contra roedores, insetos e contra a exposição em temperatura elevada;

VI - 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 ser dispensado no caso de encaminhamento dos resíduos a outros estabelecimentos apropriados;

VII - dispor de câmara de espera para o armazenamento do excesso de pescado fresco, que não possa ser manipulado ou comercializado de imediato;



VIII - dispor de equipamento adequado à lavagem e higienização de caixas recipientes, grelhas, bandejas e outros utensílios usados para acondicionamento e transporte de pescado e seus produtos;

IX - dispor, nos estabelecimentos que elaboram produtos congelados, de instalações frigoríficas independentes para congelamento e estocagem do produto final;

X - dispor, nos casos de elaboração de produtos curados de pescado, de câmaras frias em número mínimo e dimensões necessárias à sua estocagem, permitindo-se seu encaminhamento a estabelecimentos dotados de instalações frigoríficas adequadas ao armazenamento;

XI - dispor, quando necessário, nos casos de elaboração de produtos curados do pescado, de depósito de sal;

XII - dispor, quando necessário, de laboratório para controle de qualidade de seus produtos;

XIII - dispor, nos estabelecimentos que elaboram produtos em conserva, de equipamento adequado e de eficiência aprovada.

Artigo 50 - Os estabelecimentos que necessitarem do uso de câmaras frias poderão utilizar outros equipamentos produtores de frio de menor capacidade, dependendo do volume de produção e sob o critério e aprovação do SIM.

Artigo 51 - Os estabelecimentos destinados à estocagem de pescado refrigerado, devem dispor de câmaras frigoríficas adequadas ao armazenamento dos produtos aos quais se destina.

Artigo 52 - Os estabelecimentos destinados à fabricação de subprodutos não comestíveis de pescado deverão observar, além das normas contidas nos Capítulos I, II e III, as seguintes condições que lhes são próprias:

I - localizar-se, preferentemente, afastados do perímetro urbano;

II - dispor de separação física adequada entre as áreas de produção e pós-secagem, para aqueles que elaborem farinha de pescado;

III - dispor de instalações e equipamentos para a desodorização de gases, resultantes de suas atividades industriais, caso seja necessário.

Artigo 53 - As exigências para a manipulação e preparo dos produtos e dos produtos não comestíveis, bem como o controle de qualidade, seguirão as normas contidas no RIISPOA - Regulamento de Inspeção Industrial de Produtos de Origem Animal.

CAPÍTULO IX - OS ESTABELECIMENTOS DESTINADOS A AVES E OVOS

Artigo 54 - Os estabelecimentos destinados a aves e ovos

classificam-se em:

I - Entende-se por entreposto de ovos o estabelecimento destinado ao recebimento, classificação, acondicionamento, identificação e distribuição de ovos em natureza, dispondo ou não de instalações para sua industrialização.

II - Fábrica de conserva de ovos é o estabelecimento destinado ao recebimento e à industrialização de ovos.

Parágrafo Único - Entende-se como conserva de ovos o produto resultante do tratamento de ovos sem casca ou de partes de ovos, que tenham sido congelados, salgados ou desidratados.

Artigo 55 - O entreposto de ovos deve dispor de local para recepção de ovos, para sua classificação, ovoscopia e embalagem, para armazenagem e expedição, para depósito de embalagens e para vestiários e sanitários, devendo obedecer, além das normas que lhes foram aplicáveis dos Capítulos I, II e III, as seguintes que lhes são próprias:

I - Os ovos deverão ser provenientes de granjas sob controle veterinário oficial.

II - A recepção dos ovos será instalada em sala ou área coberta, devidamente protegida dos ventos predominantes e da incidência direta dos raios solares, podendo ser parcial ou totalmente fechada.

III - A sala de ovoscopia, classificação e embalagem deve ser contígua à de recepção. IV - As instalações para embalagem devem estar juntas ou acopladas às classificadoras.

V - Os ovos em natureza serão classificados de acordo com a, coloração da casca, qualidade e peso.

VI - Os ovos destinados ao comércio são classificados em extra, especial, primeira qualidade, segunda qualidade, terceira qualidade e de fabrico, sendo que as características de cada categoria seguirão as normas do RIISPOA.

VII - Só os ovos de galinha podem ser classificados em extra, especial, primeira qualidade, segunda qualidade e terceira qualidade.

VIII - Só podem ser destinados ao consumo público ovos frescos, quando previamente submetidos ao exame e classificação determinados pelo RIISPOA.

IX - A ovoscopia é o processo de verificação da qualidade do ovo, destinado à comercialização em natureza, devendo ser realizada em câmara destinada exclusivamente a essa finalidade, preferentemente após a operação de lavagem.

X - A câmara de ovoscopia deverá ser adequadamente escurecida para assegurar precisão na remoção dos ovos impróprios, através de exame visual.

XI - O exame busca verificar a condição da casca do ovo bem como seu aspecto interno, por meio de um foco de luz



incidente sob os ovos, em movimento de rotação.

XII - Os ovos enquadrados em uma classificação não podem ser vendidos de mistura com os de outra.

XIII - É permitido conservar ovos pelo frio industrial ou por outros aprovados pelo SIM.

XIV - A conservação pelo frio deve ser feita por circulação de ar frio impelido por ventiladores à temperatura não inferior a -1 (menos um) grau centígrado e em ambiente com grau higrométrico convenientemente ou de preferência em atmosfera de gás inerte, em temperatura entre 0 (zero) e 1 (um) grau centígrado.

XV - As câmaras destinadas à conservação dos ovos serão utilizadas unicamente com essa finalidade, contudo, será tolerada a estocagem de produtos a juízo do SIM.

XVI - O ovo a conservar pelo frio recebe um carimbo com a palavra "Frigorificado": quando for adotado outro processo de conservação o serviço de inspeção determinará o sistema de sua identificação.

XVII - A inspeção sanitária e destino dos ovos seguirão as normas preconizadas pelo RIISPOA;

XVIII - Sempre que o serviço de inspeção julgar necessário, remeterá amostras de ovos e conservas de ovos aos laboratórios autorizados pelo SIM para exames bacteriológicos e químicos.

XIX - Os aviários, granjas e outras propriedades onde se faça avicultura e nas quais estejam grassando zoonoses, que possam ser veiculadas pelo ovos e sejam prejudiciais à saúde humana, não poderão destinar ao consumo sua produção, ficando interditas até que provem com documentação fornecida por autoridades de defesa sanitária animal, que cessou o problema e está livre da zoonose que grassava.

XX - Os ovos serão reinspecionados tantas vezes quantas o SIM julgar necessário.

XXI - Os ovos considerados impróprios para o consumo serão condenados, podendo ser aproveitados para uso não comestível, desde que a industrialização seja realizada em instalações adequadas, a juízo do SIM.

XXII - Os ovos devem ser acondicionados em caixas-padrão, indicando nas testeiras os tipos contidos.

XXIII - A embalagem e a rotulagem devem ser previamente aprovadas pelo órgão de fiscalização. O material da embalagem deve ser apropriado e de uso exclusivo.

XXIV - A armazenagem dos ovos em casca é recomendada apenas para curtos períodos, em ambiente com boa ventilação, fazendo-se a movimentação adequada das caixas.

XXV - Os ovos devem ser acondicionados com a ponta menor

para baixo.

XXVI - Na embalagem de ovos, com ou sem casca, é proibido acondicionar em um mesmo envase, caixa ou volume.

XXVII - ovos oriundos de espécies diferentes;

XXVIII - ovos frescos e conservados;

XXIX - ovos de classes ou categorias diferentes;

XXX - Recomenda-se que a área destinada à expedição seja também dimensionada para pesagem, quando for o caso, e para o acesso ao transporte, não sendo aí permitido o acúmulo de produtos, devendo ainda apresentar cobertura.

Artigo 56 - Fábrica de conserva de deve ter dependências apropriadas para o recebimento e manipulação, preparo e embalagem dos produtos.

CAPÍTULO X - DO MEL, DA CERA E OUTROS PRODUTOS DA COLMEIA

Artigo 57 - Constituem estabelecimentos relativos ao mel, cera de abelha e outros produtos da colmeia, o apiário, entreposto de mel e cera de abelha, os quais deverão obedecer as normas técnicas que seguem, além daquelas contidas nos Capítulos I, II e III: São condições mínimas para o registro municipal dos estabelecimentos destinados ao processamento de mel e derivados as exigências a seguir:

I- Instalações

a) Recepção A área deve ser coberta (meia água).

b) Sala de Extração

1) Nesta sala serão realizadas a desoperculação, a centrifugação e a filtração do mel. Também serão realizados a limpeza e o derretimento de cera de abelha, desde que estes trabalhos ocorram em horários que não coincidam com o processo de extração do mel.

2) Os desoperculadores deverão ser de aço inoxidável, permitindo-se cabos de material plástico.

3) A centrífuga e a mesa de desoperculação devem ser de aço inoxidável, plástico atóxico ou ferro estanhado, com revestimento das paredes internas com fibra de vidro verniz sanitário ou outro material aprovado pelo serviço de inspeção.

4) Os filtros devem ser de tela de aço inoxidável ou de nylon com malhas de 40 a 80 mesh.

5) As tubulações, se existirem, devem ser de aço inoxidável, permitindo-se o uso de outros materiais impermeáveis, resistentes de fácil limpeza e higienização.

6) Não serão admitidos equipamentos:

- Constituídos ou revestidos com epóxi, tinta de alumínio ou



outros materiais tóxicos. - De baixa resistência a choques e à ação de ácidos e álcalis.

- Que apresentem dificuldades a higienização

- Que descamem ou soltem partículas.

c) Sala de processamento e envase

1- Nesta sala serão realizados a decantação, a classificação e o envase do mel, bem como a produção e o envase de derivados (pólen, geléia real, hidromel e própolis).

2- Esta sala deve possuir instalações idênticas às salas de extração.

3- O tanque de decantação, mesas de manipulação e demais equipamentos deverão ser de material atóxico, facilmente higienizável, da mesma natureza daqueles descritos para a centrífuga.

d) Depósito de embalagem e expedição.

1- Esta seção deve dispor de boa ventilação, mas de pouca luz natural, pois nela serão guardados os produtos prontos embalados.

2- No caso de armazenamento de própolis, pólen e geléia real, deve dispor de geladeira.

3- Deve dispor de cobertura (meia água) para embarque de produtos.

e) Banheiro / vestiário

O estabelecimento pode ter banheiro e vestiário próprios ou, no caso de localizar-se próximo à residência do proprietário, o mesmo pode ser de uso comum.

II- Embalagem e Rotulagem

a) A denominação “Mel de abelhas” será utilizada para identificar o produto e será específica para o mel de mesa.

b) Permitir-se-á a indicação da flora predominante na região através da expressão “oriundo da região em época de predominância de flores de.....”, em caracteres uniformes de corpo e cor.

c) A declaração da predominância floral somente será permitida quando comprovada mediante identificação palinológica do sedimento, exigindo-se a presença de pólen da espécie botânica a que se refere, segundo percentual representativo de cada vegetal, dada a variação da quantidade de pólen nas diferentes espécies vegetais. Neste caso o nome do produto será seguido da expressão “Flores de.....”, em caracteres menores.

d) Permite-se o comércio de mel em favos, desde que acondicionados em embalagem impermeável e devidamente rotulada. A denominação do produto, neste caso, será “Mel

de abelhas em favos”.

e) É permitido o comércio de “Mel de abelhas com favos”, assim denominando-se o mel de abelhas ao qual adicionem-se pedaços de favo.

f) Quando adicionado de geléia real ou pólen, a indicação do rótulo para designação do produto será “Mel de abelhas com geléia real” ou “mel de abelhas com pólen”, com caracteres uniformes em corpo e cor, devendo ser indicada a quantidade juntada.

g) Especificamente nos rótulos de mel de abelhas com geléia real ou com pólen deverá constar a expressão “Conservar sob refrigeração”. Procedimento idêntico deve ser adotado na rotulagem de geléia real ou pólen “in natura”.

h) A geléia real e o mel de abelhas com geléia real deverão ser acondicionados em embalagens que os mantenham ao abrigo da luz.

i) A denominação para o produto obtido da fermentação alcoólica do mel de abelhas chamar-se-á “hidromel”.

j) A denominação para os produtos resultantes da fermentação acética do hidromel ou das fermentações alcoólica e acética da mistura de mel de abelhas com água potável será “Vinagre de Mel de Abelhas”.

k) Os rótulos ou folhetos explicativos que acompanharem as embalagens de mel de abelha e derivados deverão ser previamente aprovados pelo SIM.

l) O mel proveniente de abelhas indígenas deve trazer no rótulo a indicação clara de sua procedência.

III- Observações:

a) Somente será permitido o recebimento de mel em favos.

b) O transporte dos favos deverá ser feito nas próprias melgueiras, devidamente fechadas e em cargas exclusivas de materiais apícolas.

c) O estabelecimento deve dispor de laboratório para análise de matéria prima e do produto acabado, podendo também ser mantido convênio com instituições credenciadas, com localização regional adequada, que possam realizar as seguintes análises de rotina: - umidade – máximo de 20% - acidez – máximo de 40 mili-equivalentes - prova de Fihe – negativa - prova de Lund – positiva (0,6 a 3,0 ml).

Artigo 58 - As normas que regulamentam o controle de qualidade presentes no RIISPOA - Regulamento de Inspeção Industrial de Produtos de Origem Animal - poderão ser utilizadas, a critério do SIM.

CAPÍTULO XII - DAS CASAS ATACADISTAS E COMÉRCIO VAREJISTA

Artigo 59 - Casa atacadista e estabelecimento varejista são os



estabelecimentos que recebem produtos de origem animal prontos para o consumo, devidamente acondicionados e rotulados com registro do Serviço de Inspeção Municipal, Estadual ou Federal. Parágrafo Único - Estes estabelecimentos devem obedecer às normas descritas nos capítulos I, II e III do presente Decreto.

CAPÍTULO XII - DA EMBALAGEM

Artigo 60 - Os produtos de origem animal destinados à alimentação humana só poderão ser acondicionados ou embalados em recipientes ou continentes previstos nestas normas ou que venham a ser aprovados pelo SIM.

Artigo 61 - Recipientes anteriormente usados só podem ser 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, se anteriormente foram empregados no acondicionamento de produtos e matérias primas de uso não comestível.

Artigo 62 - São permitidos como acondicionamento, envoltório e embalagem de matérias primas e produtos de origem animal, de acordo com a sua natureza:

a) estoquinate internamente e sacos de aniagem ou juta externamente, como envoltório de carnes frigoríficas destinadas ao consumo em natureza bem como órgãos e vísceras;

b) sacaria própria para carnes dessecadas;

c) sacaria de aniagem, juta ou outros para produtos destinados à lavoura, à indústria e à alimentação de animais;

d) panos próprios devidamente higienizados, conforme a natureza do produto;

e) tripas, bexigas e outras membranas animais para produtos embutidos;

f) películas artificiais aprovadas pelo SIM; g) latas de folha de Flandres para produtos em geral, de acordo com as especificações previstas nestas normas;

h) 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;

i) recipientes de madeira ou de papelão;

j) papel metálico, papel impermeável ou similar, papel apergaminhado e outros aprovados;

k) recipientes de vidro;

l) caixas de madeira ou engradados de madeira, conforme o

caso; m) barricas, quartolas, bordalezas e similares;

n) outros recipientes, vasilhames, continentes ou embalagens autorizados pelo SIM.

CAPÍTULO XIII - DA ROTULAGEM

SEÇÃO I - Disposições Gerais

Artigo 63 - 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 continentes, quer quando diretamente destinados ao consumo público, quer quando se destinem a outros estabelecimentos que os vão beneficiar.

Parágrafo único - Os produtos de origem animal a serem fracionados devem conservar a rotulagem sempre que possível ou manter identificação do estabelecimento de origem.

Artigo 64 - Considera-se rótulo para efeito do artigo anterior qualquer identificação impressa ou litografada, além de dizeres pintados ou gravados a fogo, por pressão ou declaração, aplicados sobre matérias primas, produtos ou continentes.

§ 1º - Fica a critério do SIM 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 apensa a cada amarrado.

Artigo 65 - Além de outras exigências previstas nestas normas e em legislação ordinária, os rótulos devem obrigatoriamente conter as seguintes indicações:

1 - nome verdadeiro do produto em caracteres destacados, uniformes em corpo e cor, sem intercalação de desenhos e outros dizeres, obedecendo às discriminações estabelecidas nestas normas, ou nome aceito por ocasião da aprovação das formulas; 2 - nome da firma responsável;

3 - nome da firma que tenha completado operações de acondicionamento, quando for o caso;

4 - carimbo oficial da Inspeção Municipal;

5 - natureza do estabelecimento, de acordo com a classificação oficial prevista nestas normas;

6 - localização do estabelecimento, especificando o município, rua, número e telefone;

7 - marca comercial do produto;

8 - data da fabricação e prazo de validade, em sentido horizontal ou vertical;



9 - peso (bruto e líquido) ou volume;

10 - fórmula de composição ou outros dizeres, quando previstos nestas normas;

11 - a especificação “Indústria Brasileira”.

Parágrafo Único - Em se tratando de estabelecimento identificado como micro-usina de leite, é necessário constar a completa identificação do produtor.

Artigo 66 - 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 pelo dois últimos algarismos.

Artigo 67 - 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.

Artigo 68 - Na composição de marcas é permitido o emprego de desenhos a elas alusivos.

§ 1º - No caso de marcas com nome de pessoas vivas ou mortas, de relevo no País, será exigida a autorização do homenageado ou do herdeiro que tenha autoridade legal para conceder a permissão, caso o interessado não faça prova de anterior registro no Departamento Nacional de Propriedade Industrial.

§ 2º - É proibido o uso de marcas, dizeres ou desenhos alusivos à Bandeira Nacional, símbolos ou quaisquer indicações referentes a atos, fatos, estabelecimentos, etc., da União, dos Estados, dos Territórios, dos Municípios e do Distrito Federal, a menos que haja autorização expressa da autoridade competente.

Artigo 69 - 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 da Inspeção Municipal, às denominações impróprias.

§ 1º - As marcas que infringirem o presente artigo, 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 indiquem origem, processos de preparação, apresentação comercial ou classificação de certos produtos fabricados no exterior, só pode ser usada quando precedida do esclarecimento Tipo, Estilo, “Marca”, “Corte”, ou equivalente.

Artigo 70 - 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 gravado ou impresso sobre o continente ou rótulo.

Artigo 71 - Os rótulos serão impressos, litografados ou pintados respeitando obrigatoriamente a ortografia oficial e o sistema legal de unidades e medidas. Parágrafo Único - É proibido usar em produtos destinados ao consumo no Município, rotulagem impressa, gravada, litografada ou pintada em língua estrangeira mesmo com a tradução em vernáculo.

Artigo 72 - Os rótulos ou carimbos da Inspeção Municipal devem sempre referir-se ao estabelecimento produtor, mesmo quando excepcionalmente, a juízo do serviço de inspeção, sejam aplicados nos entrepostos ou outros estabelecimentos fiscalizados.

Artigo 73 - 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.

Artigo 74 - Produtos com denominação estrangeira reconhecidamente generalizada no País, pode manter a mesma denominação no rótulo e logo abaixo, entre parêntesis, a designação em vernáculo.

Artigo 75 - As etiquetas usadas como rótulos devem conter de um lado os esclarecimentos determinados nestas normas e do outro exclusivamente o carimbo da Inspeção Municipal.

Artigo 76 - No caso de certos produtos normalmente expostos ao consumo sem qualquer proteção, além de seu envoltório próprio ou casca, a rotulagem será feita por meio de rótulo impresso em papel ou chapa litografada; que possa se manter presa ao produto, ou outro material aprovado pela Inspeção Municipal.

Parágrafo único - Em se tratando de queijos ou produtos semelhantes, além do rótulo regulamentar, o carimbo da Inspeção Municipal deve ser aplicado a fogo, tinta ou simplesmente decalcado sobre o produto, se ficar bem nítido.

Artigo 77 - Os produtos perecíveis, principalmente produtos gordurosos embarcados em estradas de ferro devem trazer nos continentes, em caracteres bem visíveis a expressão “Não resiste ao calor”.

Artigo 78 - No caso da rotulagem em particular os estabelecimentos seguirão as normas do RIISPOA e as



normas do Serviço de Inspeção de São Paulo.

SEÇÃO II - Registro de Rótulo

Artigo 79 - Os estabelecimentos só podem utilizar o rótulo em matérias primas e produtos de origem animal, quando devidamente aprovados e registrados pelo SIM. Parágrafo Único - O SIM manterá livro próprio especialmente destinado para efeito desse registro de rotulagem.

Artigo 80 - A aprovação de registro de rótulo deve ser requerida pelo interessado, que instituirá o pedido com os seguintes documentos:

I- exemplares do rótulo a registrar e a utilizar, em seus diferentes tamanhos;

II- memorial descritivo do processo de fabricação do produto.

III- composição e respectivas porcentagens dos ingredientes do produto de forma detalhada.

Parágrafo Único - Quando o peso, a data de fabricação e a data de validade só puderem ser colocados após o acondicionamento e rotulagem do produto, o requerimento deve consignar essa ocorrência.

Artigo 81 - Ao encaminhar o processo de registro à Inspeção Municipal, a seção técnica do SIM informará sobre a exatidão dos esclarecimentos prestados, especialmente quanto ao memorial descritivo do processo de fabricação, justificando qualquer divergência.

Artigo 82 - Registrado o rótulo, o SIM comunicará a firma interessada a sua aprovação, arquivando a via representada, como parte integrante do processo de registro.

Artigo 83 - Os rótulos registrados trarão impressa a declaração de registro no SIM, seguido do número respectivo.

Artigo 84 - Os rótulos só devem ser utilizados em produtos a que tenham sido destinados, sendo que nenhuma modificação em seus dizeres, cores ou desenhos poderá ser feita sem prévia aprovação do SIM.

Artigo 85 - Nenhum rótulo etiqueta ou selo pode ser aplicado de forma a esconder ou encobrir, total ou parcialmente, dizeres de rotulagem ou o carimbo da Inspeção Municipal.

Artigo 86 - Os carimbos oficiais, em qualquer estabelecimento, devem reproduzir fiel e exatamente os modelos determinados pelo SIM, sob pena de responsabilidade.

Artigo 87 - Os estabelecimentos de produtos de origem animal devem comunicar ao SIM, a não utilização de qualquer rótulo para fins de cancelamento do registro.

Artigo 88 - O departamento de Defesa Agropecuária poderá baixar instruções complementares à presente regulamentação.

CAPÍTULO XIV - CARIMBO DA INSPEÇÃO E SEU USO

Artigo 89 - As iniciais SIM, o número de registro do estabelecimento e, conforme o caso, as palavras "Inspeccionado", "Reinspeccionado" ou, "Condenado" junto à expressão "PREFEITURA DE JARINU", representam os elementos básicos do carimbo oficial do SIM, cujos formatos, dimensões e emprego são fixados como se segue:

1 - As iniciais SIM traduzem "Serviço de Inspeção Municipal".

2 - O carimbo do SIM representa a marca oficial usada unicamente em estabelecimentos sujeitos à fiscalização, conforme o estabelecido pela Lei Federal nº 7.889, de 23/11/1989, pela Lei Estadual nº 8.208, de 30/12/92 e pela Lei municipal Nº 1786, DE 22 DE MAIO DE 2009, constituindo o sinal de garantia de que o produto foi inspecionado pela autoridade competente.

Artigo 90 - Os estabelecimentos sujeitos ao registro, na forma de relacionamento, usarão um carimbo com as iniciais SIM, a palavra "Inspeccionado-RE" e o número que lhe couber no SIM.

Artigo 91 - Os carimbos do Serviço de Inspeção Municipal devem obedecer exatamente à descrição e os modelos anexos, respeitando as dimensões, forma, dizeres, tipo e corpo de letra, devem ser colocados em destaque na testeiças das caixas e outros continentes, nos rótulos ou produtos, numa cor única, preferentemente preto, quando impressos, gravados ou litografados.

Artigo 92 - Os diferentes modelos de carimbo do Serviço de Inspeção Municipal, a serem usados nos estabelecimentos fiscalizados, obedecerão às seguintes especificações:

a) Modelo I

1 - dimensões : 8,0cm (oito centímetros);

2 - forma: triangular - triângulo equilátero com a base invertida;

3 - dizeres: a expressão PREFEITURA DE JARINU no plano superior; abaixo e isolada a palavra "Inspeccionado", logo abaixo o número de registro do estabelecimento e abaixo do número as iniciais SIM;

4 - uso:

4.1 - para carcaças ou quartos de bovinos em condições de consumo em natureza, aplicado externamente sobre as massas musculares de cada quarto;

4.2 - para caixas, engradados e outros que transportam produtos comestíveis inspecionados, inclusive ovos, pescado, mel e cera de abelha, a fogo ou gravado sob pressão;

4.3 - para produtos comestíveis acondicionados em fardos, sacos ou similares, expostos ao consumo em peças ou a granel, pintado ou impresso no próprio envoltório;



4.4 - para carcaça ou parte de carcaças destinada ao preparo de charque, salsicharia ou carnes enlatadas no próprio estabelecimento de origem ou em outro, aplicado externamente nas massas musculares na cor roxo escuro.

b) Modelo II

1 - dimensões : 5.5 cm (cinco centímetros e meio) quando aplicados em recipientes de peso superior a 1 Kg e 2,5 cm (dois centímetros e meio) nos recipientes de até 1 Kg; em geral , nos rótulos impressos em papel;

2 - forma e dizeres idênticos ao Modelo 1;

3 - uso:

3.1 - para carcaças de suínos, ovinos e caprinos em condições de consumo em natureza, aplicado externamente em cada quarto; de cada lado da carcaça de aves, sobrecortes de carnes frescas ou frigorificadas de qualquer espécie de açougue;

3.2 - para rótulos de produtos utilizados na alimentação humana, acondicionado em recipientes metálicos, de madeira ou vidro e em encapados ou produtos envoltos em papel, facultando neste caso, sua reprodução no corpo do rótulo, como se segue: 3.2.1 - em alti relevo, na tampa das latas ou sobre o tampo metálico dos vidros;

3.2.2 - a fogo ou gravado sob pressão, nos recipientes de madeira;

3.2.3 - impresso no corpo do rótulo quando litografado ou grafado em alto relevo no tampo das latas;

3.2.4 - impressos em todos os rótulos de papel quando os produtos não estão acondicionados nos recipientes indicados nos itens anteriores.

3.3- para produtos em que o rótulo é substituído por uma etiqueta a ser aplicada isoladamente sobre uma das faces. Para ovos, a referida etiqueta deve mencionar, na parte superior e externamente a classificação do produto e na parte inferior, também externamente, a data respectiva da embalagem indicando dia, mês e ano e o prazo de validade.

3.4 - Em embutidos ou similares, para consumo humano, que não usam qualquer identificação, será afixada uma plaqueta de polietileno na forma do carimbo.

c) Modelo III

1 - dimensões: 4.0 cm (quatro centímetros);

2 - forma: triangular - triângulo equilátero com a base invertida;

3 - dizeres: a expressão 'PREFEITURA DE JARINU' no plano superior; abaixo e isolada a palavra "Reinspecionado", logo abaixo o número de registro do estabelecimento e abaixo do número as iniciais SIM;

4 - uso: 4.1 - destinado a produtos comestíveis a serem empregados pelo entrepostos, entreposta-usina e em estabelecimentos que fracionarão alimentos, acondicionados em recipientes metálicos, de madeira ou vidro e em encapados, ou produtos envolvidos em papel e, ou similares, podendo ser aplicado conforme o caso, sob a forma de selo adesivo.

d) Modelo IV

1 - dimensões : 6.0 cm (seis centímetros) ;

2 - forma: quadrada

3 - dizeres: a expressão PREFEITURA DE JARINU no plano superior; abaixo e isolada a palavra "Condenado", logo abaixo o número de registro do estabelecimento e abaixo do número as iniciais SIM;

4- uso: aplicado com tinta de cor verde em carcaças ou partes de carcaças condenadas.

e) Modelo V

1 - dimensões : 5.0 cm (seis centímetros);

2 - forma: circular;

3 - dizeres: a expressão PREFEITURA DE JARINU no plano superior; abaixo e isolada a palavra "Inspeccionado", logo abaixo o número de registro do estabelecimento e abaixo do número as iniciais SIM;

4 - uso: para produtos não comestíveis ou destinados à alimentação de animais, nas condições que se seguem:

4.1 - a fogo, gravado ou por meio de chapa devidamente afixada por solda, quando se tratar de recipiente de madeira ou metálico;

4.2 - pintado, por meio de chapa, em encapados, sacos, ou similares;

4.3 - pintado ou gravado em caixas, caixotes e outros continentes que acondicionem produtos a granel.

f) Modelo VI

1 - dimensões : 4.0 cm (quatro centímetros);

2 - forma: triangular - triângulo equilátero com a base invertida;

3 - dizeres: a expressão PREFEITURA DE JARINU no plano superior; abaixo e isolada a palavra "Inspeccionado- RE", logo abaixo o número de registro do estabelecimento e abaixo do número as iniciais SIM;

4 - uso: para produto procedente dos seguintes estabelecimentos: fazendas leiteiras, postos de recebimento de leite, queijarias, apiário e entrepostos de mel e cera de abelha.



Parágrafo Único - O número de registro do estabelecimento constante do carimbo de inspeção, não será precedido da designação “número” ou de sua abreviatura (n.) e será aplicado no lugar correspondente, equidistante dos dizeres ou letras e das linhas que representem a forma.

CAPÍTULO XV – INFRAÇÕES

Artigo 93 – Considera-se infrações entre outras:

I - aos responsáveis pela permanência no trabalho de pessoas que não possuam carteira de saúde ou documento equivalente expedido pela autoridade competente de saúde pública;

II - aos responsáveis por estabelecimentos que não coloquem em destaque o carimbo do serviço de inspeção nas testeiças dos continentes, dos rótulos ou em produtos;

III - aos que infringirem quaisquer exigências sobre rotulagem para as quais não tenham sido especificadas outras penalidades;

IV - aos que acondicionarem ou embalam produtos em continentes ou recipientes não permitidos;

V - aos responsáveis pelos produtos que não contenham data de fabricação;

VI - 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;

VII - aos responsáveis por mistura de matérias primas em porcentagem divergentes das previstas nas normas técnicas;

VIII - 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;

IX - 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;

X - aos responsáveis por estabelecimento que ultrapassem a capacidade máxima de abate, industrialização ou beneficiamento;

XI - aos que deixarem de apresentar os documentos expedidos por servidor do serviço de inspeção, junto às empresas de transporte, para classificação de ovos nos entrepostos;

XII - aos que lançarem no mercado, produtos cujos rótulos não tenham sido aprovados pelo serviço de inspeção;

XIII - aos que se utilizarem de rótulos e carimbos oficiais do serviço de inspeção para facilitar a saída dos produtos e subprodutos industriais de estabelecimentos que não estejam registrados;

XIV - aos que receberem e mantiverem guardados em estabelecimentos registrados, ingredientes ou matérias-primas proibidas que possam ser utilizadas na fabricação de produtos;

XV - aos que adquirirem, manipularem, expuserem à venda ou distribuírem produtos de origem animal procedentes de estabelecimentos não registrados no serviço de inspeção;

XVI - aos que venderem em mistura, ovos de diversos tipos;

XVII - aos que infringirem os dispositivos deste decreto quanto a documentos de classificação de ovos nos entrepostos referentes ao aproveitamento condicional;

XVIII - 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 de venda ou locação;

XIX - aos responsáveis pela confecção, impressão, litografada ou gravação de carimbo da Inspeção Municipal, a serem usados isoladamente ou em rótulos, por estabelecimentos que não estejam registrados ou em processo de registro no Serviço de Inspeção;

XX - aos que lançarem no consumo produtos de origem animal sem a passagem pelo entreposto respectivo, nos casos exigidos, para serem submetidos à inspeção sanitária.

XXI - às pessoas físicas ou jurídicas que embarçarem ou burlarem a ação dos servidores do serviço de inspeção no exercício de suas funções;

XXII - às firmas responsáveis por estabelecimentos que preparem com finalidade comercial, produtos de origem animal, novos e não padronizados, cujas fórmulas não tenham sido previamente aprovados pelo serviço de inspeção;

XXIII - aos que se utilizarem de certificados sanitários, rotulagens e carimbos da inspeção, para facilitar o escoamento de produtos de origem animal; que não tenham sido inspecionados pelo serviço municipal;

XXIV - Aos que usarem indevidamente os carimbos da Inspeção Municipal.

XXV - 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;

XXVI - aos responsáveis por estabelecimentos sob inspeção Municipal, que enviarem para o consumo produtos sem rotulagem;

XXVII - aos responsáveis por estabelecimentos não registrados, que enviarem para o comércio municipal, produtos não inspecionados pelo serviço de inspeção;



XXVIII - aos que expuserem à venda produtos oriundos de um estabelecimento à venda fossem de outro;

XXIX - aos que despacharem produtos de origem animal em desacordo com as determinações do serviço de inspeção;

XXX - aos que subornarem, tentarem subornar ou usarem de violência contra servidores do serviço de inspeção, no exercício de suas atribuições;

XXXI - aos que, embora notificados, mantiverem na produção de leite, vacas em estado de magreza extrema, atacadas de tuberculose, brucelose, afecções de úbere, diarreias e corrimentos vaginais, que tenham sido afastadas do rebanho pelo serviço de inspeção ou de defesa sanitária animal;

XXXII - aos que burlarem determinação quanto ao retorno de produtos destinados ao aproveitamento condicional no estabelecimento de origem;

XXXIII - aos que derem aproveitamento condicional diferente do que for determinado pelo RIISPOA;

XXXIV - aos responsáveis por quaisquer alterações, fraudes e falsificações de produtos de origem animal, inclusive aos que fornecerem leite adulterado, fraudado ou falsificado;

XXXV - aos que aproveitarem matérias-primas e produtos condenados ou procedentes de animais não inspecionados, no preparo de produtos usados na alimentação humana;

XXXVI - aos que fizerem comércio municipal, sem que os seus estabelecimentos tenham sido previamente registrados no serviço de inspeção.

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

XXVIII - às pessoas físicas ou jurídicas que utilizarem rótulos de produtos elaborados em estabelecimentos registrados no SIM, em produtos oriundos de estabelecimentos que não estejam sob inspeção do Estado.

Artigo 94 – O Divisão Municipal de Vigilância Sanitária dará apoio à Divisão Municipal de Agricultura quanto à fiscalização sempre que necessário.

ANEXOS I

INSPEÇÃO HIGIÊNICO SANITÁRIA E TECNOLÓGICA DOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

REQUISITOS E ROTEIROS DAS CONDIÇÕES PARA SOLICITAÇÃO DE REGISTRO

I - CONDIÇÕES LEGAIS

1 - Requerimento à Secretaria de Agricultura de Meio

Ambiente da PREFEITURA DE JARINU, solicitando a aprovação do estabelecimento ou a aprovação prévia do projeto, caracterizando o tipo de atividade a que se destina e sua localização.

2- Alvará Sanitário

3 - Documentação referente ao atendimento da legislação da CETESB, caso necessário, de acordo com o Decreto Estadual nº 8.468 de 08 de setembro de 1976.

4 - Análise da água.

5 - Registro no Conselho Regional de Medicina Veterinária, caso necessário, de acordo com o Decreto Estadual nº40.400 de 24 de outubro de 1995.

6 - Aprovação do projeto.

II - DOCUMENTAÇÃO REFERENTE AO PROJETO

1 . Planta baixa das instalações e equipamento 1:100.

2 . Planta de corte e fachada 1:50.

3 . Planta da situação 1:500.

4 . Memorial econômico sanitário, assinado pelo responsável do estabelecimento.

5 - Memorial descritivo da construção, com responsabilidade de Engenheiro ou do técnico com registro no CREA.

MEMORIAL DESCRITIVO DA CONSTRUÇÃO

1 . Nome da firma interessada no projeto.

2 . Localização do futuro estabelecimento.

3 . Natureza do estabelecimento.

4 . Responsável pelo projeto.

5 . Área do terreno , área ser construída, área útil.

6 . Recuo do alinhamento da rua.

7 . Duração provável da obra.

8 . Argamassa.

9 . Fundações.

10 . Pé direito.

11 . Madeiramento e cobertura.

12 . Forros.

13 . Portas (dimensões e material especialmente das câmaras frias).

14 . Revestimento geral.



15 . Pavimentação.

16 . Esquadrias.

17 . Impermeabilização (discriminar o material a ser empregado no piso e nas paredes das diferentes dependências).

18 . Instalações de água (detalhar).

19 . Sistema de esgoto (detalhar sobre o modo e processo de depuração antes de ser lançado na corrente d'água).

20 . Pintura geral.

21 . Custo provável da obra.

22 . Datar.

ENGENHEIRO RESPONSÁVEL OU TÉCNICO COM REGISTRO NO CREA.

MEMORIAL ECONÔMICO SANITÁRIO DO ESTABELECIMENTO

1 . Nome da firma, do proprietário ou do arrendatário;

2 . Denominação do estabelecimento;

3 . Localização do estabelecimento;

4 . Categoria do estabelecimento;

5 . Espécie de animais que pretende sacrificar;

6 . Processo de matança;

7 . Velocidade horária máxima de matança;

8 . Capacidade máxima diária do estabelecimento:

a) de abate.

b) de industrialização dos diferentes produtos.

9 . Produtos que pretende fabricar;

10 . Procedência da matéria prima;

11 . Mercados de consumo;

12 . Número aproximado de empregados;

13 . Maquinário e aparelhos a serem instalados e meios de transporte a serem empregados;

14 . Água de abastecimento:

14.1 - a procedência e volume de vazão;

14.2 - processo de captação;

14.3 - sistema de tratamento;

14.4 - depósitos e sua capacidade;

14.5 - distribuição.

15 . Destino dado às águas servidas, esgotos, meios empregados para depuração das águas servidas antes de lançadas nos esgotos, rios, riachos, etc.;

16 . Ventilação e iluminação (natural ou artificial) nas diversas dependências;

17 . Separação entre as dependências de elaboração dos produtos comestíveis dos não comestíveis;

18 . Telas à prova de moscas nas janelas e molas de vai-e-vem nas portas das dependências de elaboração e dos depósitos de produtos comestíveis, cortinas de ar na portas e em outras aberturas;

19 . Natureza do piso, material de impermeabilização das paredes;

20 . Teto das salas de elaboração dos produtos comestíveis;

21 . Laboratório de controle;

22 . Natureza e revestimento das mesas, construção e revestimento interno dos tanques para salga de carnes e couros, processo de limpeza de carretilhas;

23 . Currais e anexos: pavimentação, declive, bebedouros, plataforma de inspeção, sala de necrópsia e forno crematório;

24 . Dependências para elaboração de subprodutos não comestíveis: localização, instalações e equipamentos;

25 . Vestiários e refeitórios para operários;

26 . Informações sobre banheiros e instalações sanitárias;

27 . Indicação de existência nas proximidades, de curtumes, fábricas de produtos orgânicos e outros estabelecimentos industriais que por sua natureza produzam mau cheiro;

28 . Instalações frigoríficas: capacidade das câmaras de resfriamento em carcaças dependuradas e das de estocagem; túneis de congelamento e capacidade de refrigeração e capacidade dos compressores;

29 . Sede da Inspeção Estadual.

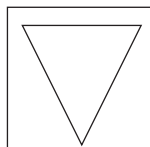
NOTA: Os itens deste formulário deverão ser preenchidos detalhadamente pela firma requerente, adequando-se seus dados para quando se tratar de qualquer outro tipo de estabelecimento.

Local - data - e assinatura da firma.

**ANEXO II**

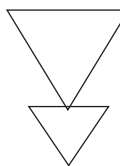
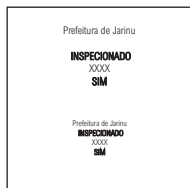
Modelo I

Prefeitura de Jarinu
INSPESIONADO
XXXX
SIM



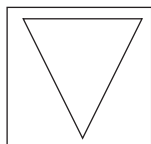
Modelo II

Prefeitura de Jarinu
INSPESIONADO
XXXX
SIM



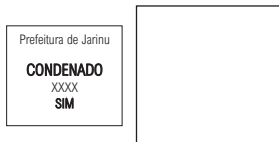
Modelo III

Prefeitura de Jarinu
RE INSPESIONADO
XXXX
SIM



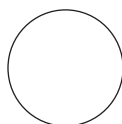
Modelo IV

Prefeitura de Jarinu
CONDENADO
XXXX
SIM



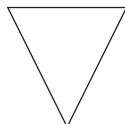
Modelo V

Prefeitura de Jarinu
INSPESIONADO
XXXX
SIM



Modelo VI

Prefeitura de Jarinu
INSPESIONADO-RE
XXXX
SIM

**ADMINISTRAÇÃO | Compras, Licitações e Contratos**

RESUMO DA ATA DA TOMADA DE PREÇOS Nº 004/2023 - PROCESSO ELETRÔNICO Nº 044/2023 - EDITAL RETIFICADO Nº 024/2023 - OBJETO: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA EXECUÇÃO DE SERVIÇOS DE MELHORIAS DA ILUMINAÇÃO PÚBLICA NA AVENIDA VEREADOR JOÃO PEDRO FERRAZ, JARINU/SP, CONFORME CONVÊNIO Nº 102272/2022 – SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO REGIONAL – GABINETE DO SECRETÁRIO.

Aos 11 dias do mês de setembro do ano de 2023, às 09H00M, no Paço Municipal de Jarinu, reuniram-se os membros da CPL para darem início à sessão de abertura da Proposta comercial da Licitação em epígrafe. A CPL atestou o comparecimento do Sr. Juliano Augusto de Almeida, representante da empresa Luz Forte Iluminação e Serviços Ltda. – CNPJ nº 19.280.448/0001-34. Deu-se início a abertura dos Envelopes nº 02, contendo a Proposta Comercial da empresa licitante. De acordo com a Cláusula Oitava do Edital, a CPL atestou que a empresa Luz Forte Iluminação e Serviços Ltda. apresentou valor global de R\$ 320.824,66 (trezentos e vinte mil oitocentos e vinte e quatro reais e sessenta e seis centavos). A CPL declarou a empresa Luz Forte Iluminação e Serviços Ltda. vencedora do certame licitatório. Nada mais havendo a tratar, lavra-se a presente ata, que será assinada pela CPL e pelo representante presente, abrindo-se a partir desta data prazo para recurso previsto no artigo 109 da Lei Federal nº 8.666/93.

Jarinu, 11 de setembro de 2023

Daniela Effgen Soneti Lorencini
Presidente da CPL

ASSISTÊNCIA SOCIAL | Convocações

Jarinu, 12 de setembro de 2023

A Prefeitura Municipal de Jarinu, por meio da Secretaria de Assistência e Desenvolvimento Social, convoca as famílias relacionadas para comparecer na ação de atualização cadastral para regularização de seu cadastro único. Objetivo desta atualização se dá para atender a solicitação do governo Federal de digitalizar o documento com foto (RG) e o termo de responsabilidade assinado por famílias unipessoais, ou seja, famílias que declara que reside sozinha e incluir esses documentos no Sistema de Cadastro Único. Esse procedimento é obrigatório para todas as famílias unipessoais que forem atualizar seus dados ou se cadastrar.

Período: Segunda a Quinta-Feira.

Horário: das 08h às 10h e das 13h às 15h

Local: Setor do Cadúnico localizado à Avenida Arthur Bernades, 231 - Centro - Jarinu (em frente a igreja universal)

Nova Relação de Famílias Unipessoais

1	José Ricardo Reitano
2	Joseilton Guimaraes da Silva
3	Joseph Hhalil Raya
4	Josevan Ferreira de Souza
5	Josiele Cardenal de Assis
6	Josivan Santana de Lima
7	Jurandir Aparecido de Oliveira
8	Laerte Nunes de Moares
9	Laudelino Furquim da Silva
10	Leandro Aparecido de Oliveira
11	Leandro Tricoli Bueno
12	Leonildo Jesus da Silva
13	Leticia Rodrigues da Silva
14	Lourdes de Fatima Lorenzetti
15	Luana Souza Soares
16	Luci Gomes Fernandes
17	Luciana Critina Villani Genda
18	Luiz Carlos da Silva
19	Luiz Paulo Henrique da Silva
20	Luzia de Souza
21	Mahane Aparecida Sousa Cavalcante
22	Marasilva da Rocha
23	Marcia Aparecida Pedrozo
24	Marcia de Lima Magalhaes
25	Marcia de Paiva



26	Marcio Fernandes
27	Marcio Roberto da Silva
28	Marcos Paulo Emidio
29	Maria Aparecida Braz dos Santos
30	Maria Aparecida de Brito
31	Maria Aparecida de Oliveira Rodrigues
32	Maria Aparecida dos Santos Paixão
33	Maria Aparecida Ferreira dos Santos
34	Maria Aparecida Silva Lima
35	Maria Araújo Ferreira
36	Maria Aurenice Bezerra Arruda
37	Maria das Graças Oliveira da Silva
38	Maria de Lourdes Ferreira
39	Maria de Lourdes Nasciemnto da Silva
40	Maria do Carmo Pereira
41	Maria Edna Moreira
42	Maria Emilia Gonçalves da Silva
43	Maria Helena de Jesus
44	Maria José Andersom Bruno
45	Maria José de Souza
46	Maria José Ricardo
47	Maria Larissa Xavier de Oliveira
48	Maria Lidia da Silva
49	Maria Nelia Ferreira da Costa
50	Marisa Ponce Siqueira
51	Mauricio Giglio
52	Maysa Aparecida de Paiva
53	Melyssa Barros do Nascimento
54	Monica Gomes e Silva
55	Monique Silva Mendes
56	Myriam Feliz Leite
57	Neusa Gerez Dresseneti
58	Olimpia de Oliveira Padilha
59	Oneia Caldeira da Silva
60	Orlando Neves
61	Ovidio Feliciano da Silva
62	Patricia Tomasia Mendes Silva
63	Paulo Sergio de Souza
64	Rafael Mauricio Alves Siqueira
65	Reginaldo Antonio Fideles
66	Reginaldo Ferreira da Silva
67	Reginaldo Teixeira
68	Reine Rodrigues de Alcantra Junior

69	Reldy Sidney Tavares da Silva
70	Renata Fonseca Lima Barbosa
71	Renilton Alves Couto
72	Rita de Cassia Liborio Geremias
73	Rita Ribeiro Dias
74	Roberto Brito Costa
75	Roberto de Paula Cezar
76	Rosa Maria Mota
77	Rosalina Carminhoto da Silveira
78	Rosana de Oliveira
79	Roseli de Almeida Santos
80	Rosenilda Silva dos Santos
81	Rosildo Fernandes de Moraes
82	Rubsney da Silva Macedo
83	Sabrina Santos Nascimento
84	Sandra Regina Varoli Sene
85	Sandro Eduardo de Oliveira
86	Sebastião Mariano Neto
87	Sergio Freire Andrade
88	Sergio Pereira dos Santos
89	Severino do Nasciemnto Silva
90	Sidneia Eziquiel Ribeiro
91	Sidney Reginaldo Carbo
92	Silvana Brito Santos
93	Silvani Aparecida dos Santos
94	Silvia da Silva Oliveira
95	Simone Cristina Tridico
96	Sinval Silva Damascena
97	Sonia de Souza Santos
98	Sonia Maria Silva Santos
99	Soraya Xavier de Souza
100	Suely Maria dos Santos
101	Suzy Darley Rodrigues Mota
102	Talita Gomes de Souza Marassato
103	Tania Mara Pessagno
104	Tatiana Maria dos santos Sena
105	Terezinha das Dores Alves
106	Tiago Gimenes
107	Vargner Cardoso da Cunha
108	Vailma Cavalcante do Nascimento
109	Valdo Neves
110	Valeria de Jesus Peixoto
111	Valeria Rodrigues de Correa



112	Valfrido Severino da Silva
113	Vanderlei da Silva
114	Vanusa de Meireles
115	Vanusa Quitéria da Silva
116	Vera Lúcia Gonçalves
117	Vicente Teixeira da Cruz
118	Vilson Barbosa
119	Virgílio do Prado Paulista Neto
120	Waldir Boldo
121	Wilson Celio Alves dos Santos

Areli Formaggio de Oliveira
Secretária Municipal de Assistência e Desenvolvimento
Social