

SUMÁRIO

LICITAÇÃO	1
PORTARIA Nº 060/2022	2
PORTARIA Nº 056/2022	3
PORTARIA Nº 057/2022	4
PORTARIA Nº 058/2022	5
PORTARIA Nº 059/2022	6
PORTARIA Nº 053/2022	7
PORTARIA Nº 054/2022	8
PORTARIA Nº 055/2022	9
decreto 2423 de 25 de janeiro de 2022	10

LICITAÇÃO

EXTRATO AUTORIZAÇÃO. DISPENSA Nº 006/2022. PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 013/2022. Levo ao conhecimento dos interessados que a autoridade Municipal Nos termos do disposto no artigo 75, Inciso II da Lei Federal nº 14.133/2021, AUTORIZOU a DISPENSA DE LICITAÇÃO, para Contratação de Empresa especializada para realização de Exames Admissionais, Demissionais e Periódicos – ASO – para a Prefeitura de Araçoiaba da Serra/SP”, da empresa PREVENIR SERVICOS DE SAUDE LTDA - ME sob o CNPJ 18.929.660/0001-17, perfazendo um valor total de R\$ 27.000,00 no prazo de 6 meses. Araçoiaba da Serra, 31 de janeiro de 2022. José Carlos de Quevedo Junior. Prefeito.



PORTARIA Nº 060/2022

PORTARIA Nº 060/2022

DE 01 DE FEVEREIRO DE 2022

JOSÉ CARLOS DE QUEVEDO JUNIOR, Prefeito do Município de Araçoiaba da Serra, no uso de suas atribuições legais,

RESOLVE:

Artigo 1º- Nomear por tempo determinado:

NOME: VALFRIDO LEITE PEREIRA

RG Nº: 28.XXX.XXX-2

CPF Nº: 156.XXX.XXX-73

CONCURSO PÚBLICO/ CLASSIFICAÇÃO Nº: 001/2021 - 36º LUGAR

CARGO: AUXILIAR DE ENFERMAGEM

INÍCIO: 01/02/2022

Artigo 2º- Esta Portaria entrará em vigor na data de sua publicação.

Registre-se, Publique-se e Cumpra-se.

Araçoiaba da Serra, 01 de fevereiro de 2022.

JOSÉ CARLOS DE QUEVEDO JUNIOR

Prefeito Municipal

Registrado em Livro próprio e publicado no site da Prefeitura Municipal de Araçoiaba da Serra em 01 de Fevereiro de 2022.

Gabinete do Prefeito

15 3281-7001 | www.aracoiba.sp.gov.br | gabinete@aracoiba.sp.gov.br

Av. Luane Milanda de Oliveira, 600, Jardim Salete, Araçoiaba da Serra/SP | CEP 18.190-000



PORTARIA Nº 056/2022**PORTARIA Nº 056/2022****DE 01 DE FEVEREIRO DE 2022**

JOSÉ CARLOS DE QUEVEDO JUNIOR, Prefeito do município de Araçoiaba da Serra, no uso de suas atribuições legais,

RESOLVE:

Artigo 1º- ALTERAR a Portaria nº 514/2021, designando a Sra. Maria Aparecida Búfalo, contadora da Prefeitura CRC nº 148956/02, e o Sr. Pedro Munhoz Carlos de Almeida, engenheiro, devidamente habilitado da Prefeitura, CREA nº 5070218513 para, respectivamente, exercerem as funções de **GESTOR** e **RESPONSÁVEL TÉCNICO** do convênio a ser firmado com a Secretaria de Turismo do Estado de São Paulo.

Artigo 2º- Esta Portaria entrará em vigor na data de sua publicação, revogando-se as disposições em contrário.

Registre-se, Publique-se e Cumpra-se.

Araçoiaba da Serra, 01 de fevereiro de 2022.

JOSÉ CARLOS DE QUEVEDO JUNIOR

Prefeito Municipal

Registrado em Livro próprio e publicado no site da Prefeitura Municipal de Araçoiaba da Serra em 01 de Fevereiro de 2022.

Gabinete do Prefeito

15 3281-7001 | www.aracoiaba.sp.gov.br | gabinete@aracoiaba.sp.gov.br

Av. Luane Milanda de Oliveira, 600, Jardim Salete, Araçoiaba da Serra/SP | CEP 18.190-000



PORTARIA Nº 057/2022

PORTARIA Nº 057/2022

DE 01 DE FEVEREIRO DE 2022

JOSÉ CARLOS DE QUEVEDO JUNIOR, Prefeito do Município de Araçoiaba da Serra, no uso de suas atribuições legais,

RESOLVE:

Artigo 1º- Exonerar a pedido a Sra. **LEILA GONCALVES MOTA DE OLIVEIRA**, portadora do RG nº 42.XXX.XXX-5 e CPF nº 338.XXX.XXX-67 do cargo de Agente de Desenvolvimento Infantil, à partir de 01/02/2022.

Artigo 2º- Esta Portaria entrará em vigor na data de sua publicação.

Registre-se, Publique-se e Cumpra-se.

Araçoiaba da Serra, 01 de fevereiro de 2022.

JOSÉ CARLOS DE QUEVEDO JUNIOR

Prefeito Municipal

Registrado em Livro próprio e publicado no site da Prefeitura Municipal de Araçoiaba da Serra em 01 de Fevereiro de 2022.

Gabinete do Prefeito

15 3281-7001 | www.aracoiaba.sp.gov.br | gabinete@aracoiaba.sp.gov.br

Av. Luane Milanda de Oliveira, 600, Jardim Salete, Araçoiaba da Serra/SP | CEP 18.190-000



PORTARIA Nº 058/2022

PORTARIA Nº 058/2022

DE 01 DE FEVEREIRO DE 2022

JOSÉ CARLOS DE QUEVEDO JUNIOR, Prefeito do Município de Araçoiaba da Serra, no uso de suas atribuições legais,

RESOLVE:

Artigo 1º- *DEMITIR a pedido a Sra. **THAYANA VIANNA DE MELO**, portadora do RG nº 23.XXX.XXX-0 e CPF nº 146.XXX.XXX-10, do cargo de Assistente Social, à partir de 31/01/2022.*

Artigo 2º- *Esta Portaria entrará em vigor na data de sua publicação, retroagindo seus efeitos ao dia 31/01/2022.*

Registre-se, Publique-se e Cumpra-se.

Araçoiaba da Serra, 01 de fevereiro de 2022.

JOSÉ CARLOS DE QUEVEDO JUNIOR

Prefeito Municipal

Registrado em Livro próprio e publicado no site da Prefeitura Municipal de Araçoiaba da Serra em 01 de Fevereiro de 2022.

Gabinete do Prefeito

15 3281-7001 | www.aracoiaba.sp.gov.br | gabinete@aracoiaba.sp.gov.br

Av. Luane Milanda de Oliveira, 600, Jardim Salete, Araçoiaba da Serra/SP | CEP 18.190-000



PORTARIA Nº 059/2022

PORTARIA Nº 059/2022

DE 01 DE FEVEREIRO DE 2022

JOSÉ CARLOS DE QUEVEDO JUNIOR, Prefeito do Município de Araçoiaba da Serra, no uso de suas atribuições legais,

RESOLVE:

Artigo 1º- *DEMITIR a pedido o Sr. **FERNANDO FIGUEIREDO SANTOS**, portador do RG nº 25.XXX.XXX-0 e CPF nº 193.XXX.XXX-55, do cargo de Diretor de Departamento de Assistência Social, à partir de 31/01/2022.*

Artigo 2º- *Esta Portaria entrará em vigor na data de sua publicação, retroagindo seus efeitos ao dia 31/01/2022.*

Registre-se, Publique-se e Cumpra-se.

Araçoiaba da Serra, 01 de fevereiro de 2022.

JOSÉ CARLOS DE QUEVEDO JUNIOR

Prefeito Municipal

Registrado em Livro próprio e publicado no site da Prefeitura Municipal de Araçoiaba da Serra em 01 de Fevereiro de 2022.

Gabinete do Prefeito

15 3281-7001 | www.aracoiaba.sp.gov.br | gabinete@aracoiaba.sp.gov.br

Av. Luane Milanda de Oliveira, 600, Jardim Salete, Araçoiaba da Serra/SP | CEP 18.190-000



PORTARIA Nº 053/2022**PORTARIA Nº 053/2022****DE 28 DE JANEIRO DE 2022**

JOSÉ CARLOS DE QUEVEDO JUNIOR, Prefeito do Município de Araçoiaba da Serra, no uso de suas atribuições legais,

RESOLVE:

Artigo 1º- Exonerar a Sra. **REGIANE KOLOMENCONKOVAS OSTROWSKI**, portadora do RG nº 32.XXX.XXX-4 e CPF nº 213.XXX.XXX-70, do cargo de Secretário de Escola, à partir de 19/01/2022, conforme adesão ao Programa de Desligamento Voluntário, instituído pela Lei Complementar nº 348/2021.

Artigo 2º- Esta Portaria entrará em vigor na data de sua publicação, retroagindo seus efeitos ao dia 19/01/2022.

Registre-se, Publique-se e Cumpra-se.

Araçoiaba da Serra, 28 de janeiro de 2022.

JOSÉ CARLOS DE QUEVEDO JUNIOR

Prefeito Municipal

Registrado em Livro próprio e publicado no site da Prefeitura Municipal de Araçoiaba da Serra em 28 de Janeiro de 2022.

Gabinete do Prefeito

15 3281-7001 | www.aracoiaba.sp.gov.br | gabinete@aracoiaba.sp.gov.br

Av. Luane Milanda de Oliveira, 600, Jardim Salete, Araçoiaba da Serra/SP | CEP 18.190-000



PORTARIA Nº 054/2022**PORTARIA Nº 054/2022****DE 28 DE JANEIRO DE 2022**

JOSÉ CARLOS DE QUEVEDO JUNIOR, Prefeito do Município de Araçoiaba da Serra, no uso de suas atribuições legais, considerando a necessidade de deslocamento para o desenvolvimento de atividades da Secretaria de Educação e Cultura desta Prefeitura Municipal,

RESOLVE:

Artigo 1º- Autorizar a servidora abaixo relacionada a conduzir os veículos da Prefeitura Municipal de Araçoiaba da Serra:

- **CRISTINA HELENA DE ALMEIDA DOS SANTOS POVEDA**

Cpf: 165.XXX.XXX-43

Artigo 2º - A servidora deverá conduzir os veículos obedecendo as Normas do Código de Trânsito Brasileiro, sob pena de responsabilização.

Artigo 3º - A servidora acima citada somente poderá conduzir os veículos para os quais for devidamente habilitada.

Artigo 4º - Esta Portaria entrará em vigor na data de sua publicação.

Registre-se, Publique-se e Cumpra-se.

Araçoiaba da Serra, 28 de janeiro de 2022.

JOSÉ CARLOS DE QUEVEDO JUNIOR

Prefeito Municipal

Registrado em Livro próprio e publicado no site da Prefeitura Municipal de Araçoiaba da Serra em 28 de Janeiro de 2022.

Gabinete do Prefeito

15 3281-7001 | www.aracoiaba.sp.gov.br | gabinete@aracoiaba.sp.gov.br

Av. Luane Milanda de Oliveira, 600, Jardim Salete, Araçoiaba da Serra/SP | CEP 18.190-000



PORTARIA Nº 055/2022

PORTARIA Nº 055/2022

DE 28 DE JANEIRO DE 2022

JOSÉ CARLOS DE QUEVEDO JUNIOR, Prefeito do Município de Araçoiaba da Serra, no uso de suas atribuições legais,

RESOLVE:

Artigo 1º- Exonerar a Sra. **LUCILENE DE FATIMA MEDEIROS MARTINS**, portadora do RG nº 40.XXX.XX7-X e CPF nº 302.XXX.XXX-37, do cargo de Vice Diretor de Escola, à partir de 28/01/2022, conforme adesão ao Programa de Desligamento Voluntário, instituído pela Lei Complementar nº 348/2021.

Artigo 2º- Esta Portaria entrará em vigor na data de sua publicação.

Registre-se, Publique-se e Cumpra-se.

Araçoiaba da Serra, 28 de janeiro de 2022.

JOSÉ CARLOS DE QUEVEDO JUNIOR

Prefeito Municipal

Registrado em Livro próprio e publicado no site da Prefeitura Municipal de Araçoiaba da Serra em 28 de Janeiro de 2022.

Gabinete do Prefeito

15 3281-7001 | www.aracoiaba.sp.gov.br | gabinete@aracoiaba.sp.gov.br

Av. Luane Milanda de Oliveira, 600, Jardim Salete, Araçoiaba da Serra/SP | CEP 18.190-000



decreto 2423 de 25 de janeiro de 2022

DECRETO N° 2423**DE 25 DE JANEIRO DE 2022**

“Dispõe sobre o regulamento e estabelece normas para execução da inspeção e fiscalização industrial e sanitária de Produtos de Origem Animal, não certificados pelo SISP ou SIF, comestíveis e não comestíveis, adicionados ou não de produtos vegetais, recebidos, acondicionados, depositados, transformados, beneficiados, manipulados, fracionados, comercializados e em trânsito no município de Araçoiaba da Serra, nos termos da lei 2429 de 03 de outubro de 2021 e suas atualizações.”

JOSÉ CARLOS DE QUEVEDO JÚNIOR, Prefeito Municipal de Araçoiaba da Serra, no uso de suas atribuições legais:

DECRETA:**CAPÍTULO I****DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES**

Artigo 1º - O presente regulamento estabelece as normas para execução da Inspeção e Fiscalização Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal não certificado pelo SISP (Serviço de Inspeção de São Paulo) ou SIF (Serviço de Inspeção Federal), adicionados ou não de produtos vegetais e recebidos, acondicionados, depositados, beneficiados, manipulados, fracionados ou em trânsito no município de Araçoiaba da Serra, destinando-se a preservar a inocuidade, identidade, qualidade e integridade dos produtos, a saúde e os interesses do consumidor, nos termos da *lei 2429 de 03 de outubro de 2021 e suas atualizações*.

Parágrafo único - A inspeção e fiscalização sanitária dos produtos de origem animal em todo o município de Araçoiaba da Serra serão exercidas nos termos das Leis Federais n.º: 1.283 de 18 de dezembro de 1950 regulamentados pelo Decreto 9013 de 29/03/2017 e alterados pelo Decreto 10.468 de 18/08/2020 e pela Lei 7.889, de 23 de novembro de 1989, bem como em normas complementares pertinentes ao tema em questão e suas atualizações.

Artigo 2º - O serviço de inspeção sanitária e fiscalização de produtos de origem animal serão exercidos em todo o território de Araçoiaba da Serra, em relação às condições higiênico-sanitárias a serem desenvolvidas pelos abatedouros, indústrias e estabelecimentos comerciais que se dediquem ao abate, produção, industrialização, beneficiamento e transporte dos produtos de origem animal.

Parágrafo Único – Por produtos de origem animal, para efeito da presente regulamentação, entende-se: aqueles obtidos total ou predominantemente a partir de matérias-primas, comestíveis ou não, procedentes de diversas espécies animais, podendo ser adicionado de ingredientes de origem vegetal, aditivos, conservantes e demais substâncias permitidas pelo Serviço de Inspeção Municipal.

Artigo 3º- A fiscalização e inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal são privativas do Serviço de Inspeção Municipal (S.I.M.), vinculado à Secretaria Municipal de Desenvolvimento Sustentável através do Departamento de Agropecuária.



§1º - O Serviço de Inspeção Municipal será exercido por médico veterinário e, na necessidade de uma equipe técnica para o SIM, a mesma estará devidamente capacitada para realizar o serviço de inspeção de acordo com a lei vigente.

§2º - O Departamento de Agropecuária, ao qual está vinculado o Serviço de Inspeção Municipal, poderá solicitar adesão ao Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA) e estabelecer parceria e coordenação técnica em Consórcios Públicos entre municípios facilitando o desenvolvimento e a execução das atividades de inspeção sanitária, atentando-se para que seus procedimentos e sua organização se façam por métodos universalizados e aplicados equitativamente em todos os estabelecimentos inspecionados pelo S.I.M.

§3º - Os estabelecimentos com inspeção periódica terão a frequência de execução de inspeção estabelecida por autoridade competente do Departamento de Agropecuária, considerando o risco dos diferentes produtos e processos produtivos envolvidos, o resultado da avaliação dos controles dos processos de produção e do desempenho de cada estabelecimento, em função da implementação dos programas de autocontrole.

Artigo 4º - É de competência da Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal:

1. Coordenar e executar as atividades de inspeção e fiscalização industrial e sanitária dos estabelecimentos registrados ou relacionados, dos produtos de origem animal comestível ou não e seus derivados;
2. Verificar as condições higiênico-sanitárias das instalações e equipamentos, e a prática de higiene dos funcionários e manipuladores de alimentos;
3. Verificar a aplicação dos preceitos do bem-estar animal e executar as atividades de inspeção ante e post mortem de animais de abate;
4. Manter disponíveis registros nosográficos e estatísticas de produção e comercialização de produtos de origem animal;
5. Elaborar as normas complementares para a execução das ações de inspeção, fiscalização, registro, relacionamento e habilitação dos estabelecimentos, bem como registro, classificação, tipificação, padronização e certificação sanitária dos produtos de origem animal;
6. Verificar a implantação e execução dos programas de Boas Práticas de Fabricação (BPF), Procedimentos Padrão de Higiene Operacional (PPHO), APPCC (Análise dos Perigos e Pontos Críticos de Controle) ou outros Programas de Autocontrole (PAC) equivalentes dos estabelecimentos registrados ou relacionados;
7. Coordenar e executar os programas de análises laboratoriais para monitoramento e verificação da identidade, qualidade e inocuidade dos produtos de origem animal;
8. Executar o programa de controle de resíduos de produtos de uso veterinário e contaminantes em produtos de origem animal;
9. Elaborar e executar programas de combate à fraude nos produtos de origem animal;
10. Verificar os controles de rastreabilidade dos animais, matérias-primas, ingredientes e produtos ao longo da cadeia produtiva; e
11. Elaborar programas e planos complementares às ações de inspeção e fiscalização.
12. Quaisquer outros detalhes que se tornem necessários para maior eficiência da inspeção e fiscalização de produtos de origem animal.

§ 1º. Não será necessária a presença permanente do fiscal sanitário nos estabelecimentos, sendo que a inspeção se dará através de visitas periódicas ou eventuais dos fiscais.

1. O estabelecimento deverá contar com um médico veterinário responsável técnico para seu registro e responsável por suas atividades, considerando o risco dos diferentes produtos e processos produtivos envolvidos.



2. Estabelecimentos que possuam abates deverão ter, obrigatoriamente, em caráter permanente, acompanhamento veterinário durante o período de abate dos animais das diferentes espécies.

§ 2º. A inspeção sanitária se dará:

1. Nas propriedades rurais fornecedoras de matérias-primas destinadas à manipulação ou ao processamento de produtos de origem animal, de forma complementar quando determinada pelo SIM;
2. Nos estabelecimentos que recebem as diferentes espécies de animais para abate ou industrialização;
3. Nos estabelecimentos que recebem o pescado para manipulação ou industrialização;
4. Nos estabelecimentos que produzem e recebem ovos em natureza para expedição ou para industrialização;
5. Nos estabelecimentos que recebem o leite e seus derivados para beneficiamento ou industrialização;
6. Nos estabelecimentos que extraem ou recebem o mel, a cera de abelha e os outros produtos das abelhas para beneficiamento ou industrialização;
7. Nos estabelecimentos que recebem, manipulem, armazenem, conservem, acondicionem ou expedem matérias-primas e produtos de origem animal comestíveis, procedentes de estabelecimentos registrados;

Artigo 5º É da competência do Serviço de Inspeção Municipal do Município de Araçoiaba da Serra, a inspeção e fiscalização nos estabelecimentos previstos nos incisos I a VII, parágrafo 2º, do art. 4º, que façam comércio:

1. Municipal;

1. Intermunicipal, enquanto reconhecida a equivalência do Serviço de Inspeção Municipal junto Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA, através da adesão ao Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal – SISBI-POA, do Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária - SUASA. Ou ainda, quando existir Sistema Estadual de Equivalência.

§ 1.º - Após a adesão do SIM ao SUASA os produtos inspecionados poderão ser comercializados em todo o território nacional, de acordo com a legislação vigente.

§ 2º - Cabe ao Serviço Municipal de Inspeção – SIM orientação, acompanhamento e fiscalização das atividades inerentes aos convênios firmados e parcerias, tratados nesta lei, e a viabilidade de capacitação de técnicos e auxiliares.

§ 3º - No caso de gestão consorciada, por meio de consórcio público, os produtos inspecionados poderão ser comercializados em todo o limite territorial dos municípios consorciados aderidos.

Artigo 6º- Os servidores do S.I.M., quando em serviço de inspeção e fiscalização industrial e sanitária, terão livre acesso em qualquer dia e hora, em qualquer estabelecimento que industrialize, comercialize, manipule, armazene, beneficie, transporte, despache ou preste serviço em atividades sujeitas à inspeção e fiscalização de produtos de origem animal.

Parágrafo único - Os servidores incumbidos da inspeção e fiscalização devem possuir crachá de identificação pessoal e funcional, fornecida pela Secretaria Municipal de Desenvolvimento Sustentável, contendo número de registro funcional, nome, fotografia e cargo.

Artigo 7º- A Secretaria Municipal de Desenvolvimento Sustentável, através do Departamento de Agropecuária, poderá se valer de servidores e estrutura de consórcio público dos quais o município participe, para a execução dos objetivos deste Decreto, respeitadas as competências.



Artigo 8º- Os princípios a serem seguidos no presente regulamento são:

1. Promover a preservação da saúde humana e do meio ambiente e, ao mesmo tempo, que não implique obstáculo para a instalação e legalização da agroindústria rural de pequeno porte;
2. Ter o foco de atuação na qualidade sanitária dos produtos finais;
3. Promover o processo educativo permanente e continuado para todos os atores da cadeia produtiva, estabelecendo a democratização do serviço e assegurando a máxima participação de governo, da sociedade civil, de agroindústrias, dos consumidores e das comunidades técnica e científica nos sistemas de inspeção.

Artigo 9º - O SIM emitirá o “Certificado de Inspeção Sanitária” para os estabelecimentos descritos no parágrafo 2º, Artigo 4º, que estejam em conformidade com suas normas de inspeção.

§ 1º. O certificado terá prazo indeterminado de validade, podendo ser cassado a qualquer momento desde que o produtor não cumpra as normas estabelecidas pelo SIM.

§ 2º. Os estabelecimentos descritos no parágrafo segundo, Artigo 4º, somente poderão funcionar se exibirem o respectivo certificado.

Artigo 10- Os Produtos de Origem Animal “*in natura*” ou derivados deverão atender aos padrões de identidade e qualidade prevista pela legislação em vigor, bem como o Código de Defesa do Consumidor.

Artigo 11- O registro dos estabelecimentos de Produtos de Origem Animal pelo SIM os isentará de qualquer outro registro para comercialização na esfera municipal.

CAPÍTULO II

DAS DEFINIÇÕES DESTE REGULAMENTO

Artigo 12 - Para fins deste Regulamento são adotadas as seguintes definições:

1. **Agro industrialização:** é o beneficiamento, processamento, industrialização e/ou transformação de matérias--primas provenientes de exploração pecuárias, pesca, aquícolas, extrativistas, incluído o abate de animais, abrangendo desde processos simples, como secagem, classificação, limpeza e embalagem, até processos mais complexos que incluem operações física, química ou biológica.
2. **Amostra:** porção ou embalagem individual que será submetida à análise tomada de forma totalmente aleatória de uma partida ou lote do produto a ser analisado como parte da amostra geral;
3. **Análise de controle:** análise efetuada pelo estabelecimento para controle de processo e monitoramento da qualidade das matérias-primas, ingredientes e produtos;
4. **Análise fiscal:** análise efetuada por laboratório de controle oficial ou credenciada ou pela autoridade sanitária competente, em amostras colhidas pela Inspeção Municipal;



5. **Análise pericial:** análise laboratorial realizada a partir da amostra oficial de contraprova quando o resultado da amostra de fiscalização for contestado por uma das partes envolvidas, para assegurar amplo direito de defesa ao interessado; ou de amostras colhidas em caso de denúncias, fraudes ou problemas endêmicos constatados a partir da fiscalização no município.
6. **Animais exóticos:** todos aqueles pertencentes às espécies da fauna exótica, criados em cativeiro, cuja distribuição geográfica não inclui o território brasileiro, aquelas introduzidas pelo homem, inclusive domésticas em estado asselvajado, e também aquelas que tenham sido introduzidas fora das fronteiras brasileiras e das suas águas jurisdicionais e que tenham entrado em território brasileiro;
7. **Animais silvestres:** todos aqueles pertencentes às espécies das faunas silvestres, nativas, migratórias e quaisquer outras aquáticas ou terrestres, que tenham todo ou parte do seu ciclo de vida ocorrendo dentro dos limites do território brasileiro ou das águas jurisdicionais brasileiras;
8. **Apreensão:** consiste em o agente fiscal apropriar-se dos produtos de origem animal que estejam em desacordo com as normas legais vigentes, dando-lhes a destinação cabível;
9. **Auditoria:** procedimento de fiscalização realizado sistematicamente por equipe designada pela Secretaria Municipal de Desenvolvimento Sustentável através do Departamento de Agropecuária, e SIM - Sistema de Inspeção Municipal, funcionalmente independente, para avaliar a conformidade dos procedimentos técnicos e administrativos da inspeção oficial e do estabelecimento;
10. **Boas Práticas de Fabricação - BPF:** condições e procedimentos higiênicos - sanitários e operacionais sistematizados aplicados em todo o fluxo de produção, com o objetivo de garantir a qualidade, conformidade e inocuidade dos produtos de origem animal, incluindo atividades e controles complementares;
11. **Contaminação cruzada:** contaminação gerada pelo contato direto ou indireto de insumo, superfície, ambiente, pessoas ou produtos contaminados, com outros não contaminados;
12. **DAP:** Declaração de Aptidão ao Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar (PRONAF);
13. **Desinfecção:** procedimento que consiste na eliminação de agentes infecciosos por meio de tratamentos físicos, biológicos ou agentes químicos;
14. **Embalagem:** invólucro, recipiente, envoltório ou qualquer forma de acondicionamento, removível ou não, destinado a conter, acondicionar, cobrir, empacotar, envasar, proteger ou garantir a proteção e conservação de seu conteúdo e facilitar o transporte e manuseio dos produtos.
15. **Equipamentos:** referem-se a tudo que diz respeito ao maquinário e demais utensílios utilizados nos estabelecimentos.
16. **Equivalência de sistemas de inspeção:** estado no qual as medidas de inspeção higiênico-sanitária e tecnológica aplicadas por diferentes sistemas de inspeção ainda que não sejam iguais as medidas aplicadas por outro serviço de inspeção, permitem alcançar os mesmos objetivos de inocuidade e qualidade dos produtos, na inspeção e fiscalização, estabelecidas neste regulamento e de acordo com o SUASA (Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária).
17. **Estabelecimento agroindustrial de pequeno porte:** o estabelecimento de propriedade de agricultores familiares, de forma individual ou coletiva, localizada no meio rural ou urbano, com área útil construída não superior a 250m² (duzentos e cinquenta metros quadrados), destinado exclusivamente ao processamento de produtos de origem animal, dispondo de instalações para abate e/ou industrialização de animais produtores de carnes, bem como onde são recebidos, manipulados, elaborados, transformados, preparados, conservados, armazenados, depositados, acondicionados, embalados e rotulados a carne e seus derivados, o pescado e seus derivados, o leite e seus derivados, o ovo e seus derivados, os produtos das abelhas e seus derivados, não ultrapassando as seguintes escalas de produção:

a) Estabelecimento de abate e industrialização de pequenos animais (coelhos, rãs, aves e outros pequenos animais) – aqueles destinados ao abate e industrialização de produtos e subprodutos de pequenos animais de importância econômica, com produção máxima de 05 (cinco) toneladas de carnes por mês.

b) Estabelecimento de abate e industrialização de médios (suínos, ovinos, caprinos) e grandes animais (bovinos, bubalinos, equinos) – aqueles destinados ao abate e/ou industrialização de produtos e subprodutos de médios e grandes animais de importância econômica, com produção máxima de 08 (oito) toneladas de carnes por mês.

c) Fábrica de produtos cárneos – aqueles destinados à agroindustrialização de produtos e subprodutos cárneos em embutidos, defumados e salgados, com produção máxima de 05 (cinco) toneladas de carnes por mês.



d) Estabelecimento de abate e industrialização de pescado – enquadram-se os estabelecimentos destinados ao abate e/ou industrialização de produtos e subprodutos de peixes, moluscos, anfíbios e crustáceos, com produção máxima de 04 (quatro) toneladas de carnes por mês.

e) Estabelecimento de ovos - destinado à recepção e acondicionamento de ovos, com produção máxima de 5.000 (cinco mil) dúzias por mês.

f) Unidade de extração e beneficiamento dos produtos das abelhas - destinado à recepção e industrialização de produtos das abelhas, com produção máxima de 30 (trinta) toneladas por ano.

g) Estabelecimentos industriais de leite e derivados - enquadram-se todos os tipos de estabelecimentos de industrialização de leite e derivados previstos no presente Regulamento destinados à recepção, pasteurização, industrialização, processamento e elaboração de queijo, iogurte e outros derivados de leite, com processamento máximo de 30.000 (trinta mil) litros de leite por mês.

1. **Estabelecimento de produto de origem animal:** qualquer instalação, local ou dependência, incluída suas máquinas, equipamentos e utensílios, no qual são produzidas matérias-primas ou são abatidos animais de açougue, silvestres ou exóticos, bem como onde são recebidos, manipulados, beneficiados, elaborados, preparados, transformados, envasados, acondicionados, embalados, rotulados, depositados e industrializados, com a finalidade comercial ou industrial, os produtos e subprodutos derivados, comestíveis, da carne, do leite, dos produtos das abelhas, do ovo e do pescado;
1. **Estabelecimento:** a área que compreende o local e sua circunvizinhança destinado à recepção e depósito de matérias primas, produção, embalagem, armazenamento e expedição de produtos alimentícios;
1. **Fábrica de conservas de produtos Cárneos:** estabelecimento que industrializa carne de variadas espécies de animais, sendo dotado de instalações de frio industrial e aparelhagem adequada para o seu funcionamento;
1. **Fiscalização:** procedimento oficial exercido pela autoridade sanitária competente, junto ou indiretamente aos estabelecimentos de produtos de origem animal, com o objetivo de verificar o atendimento aos procedimentos de inspeção, aos requisitos previstos no presente Regulamento e em normas complementares.
1. **Higienização:** procedimento que consiste na execução de duas etapas distintas, limpeza e sanitização;
1. **Ingrediente:** é qualquer substância, incluídos os aditivos alimentares empregados na fabricação ou preparação de um alimento e que permanece no produto final, ainda que de maneira modificada.
1. **Inspeção:** atividade de fiscalização executada pela autoridade sanitária competente junto ao estabelecimento, que consiste no exame dos animais, das matérias primas e dos produtos de origem animal; na verificação do cumprimento dos programas de autocontrole, suas adequações às operações industriais e os requisitos necessários à sua implementação; na verificação da rastreabilidade, dos requisitos relativos aos aspectos higiênicos, sanitários e tecnológicos inerentes aos processos produtivos; na verificação do cumprimento dos requisitos sanitários na exportação e importação de produtos de origem animal; na certificação sanitária, na execução de procedimentos



- administrativos e na verificação de demais instrumentos de avaliação do processo relacionados com a segurança alimentar, qualidade e integridade econômica, visando o cumprimento do disposto no presente Regulamento e em normas complementares;
2. **Instalações** referem-se a toda a área “útil” do que diz respeito à construção civil do estabelecimento propriamente dito e das dependências anexas.
 3. **Interdição:** Medida administrativa, de caráter cautelar, que estabelece a paralização total, de qualquer atividade desenvolvida, podendo ser lacrado o empreendimento ou recolhidos as matérias primas, produtos alimentícios, subprodutos, ingredientes, rótulos, embalagens, equipamentos e utensílios;
1. **Laboratório de controle oficial:** laboratório próprio do município ou laboratório público ou privado credenciado e conveniado com os serviços de inspeção equivalentes para realizar análises, por método oficial, visando atender às demandas dos controles oficiais;
 2. **Legislação específica:** são leis editadas especificamente para discorrer sobre temas também específicos, emitidas por órgãos oficiais e, neste caso, responsáveis pela legislação de alimentos e correlatas;
 3. **Limpeza:** remoção física de resíduos orgânicos, inorgânicos ou outro material indesejável das superfícies das instalações, equipamentos e utensílios;
 4. **Matéria prima:** Toda substância de origem animal, em estado bruto que para ser usado como alimento precise sofrer tratamento ou transformação de natureza, física, química ou biológica.
 5. **Memorial descritivo:** documento que descreve, conforme o caso, as instalações, equipamentos, procedimentos, processos ou produtos relacionados ao estabelecimento de produtos de origem animal;
 6. **Norma complementar:** ato normativo emitido por órgãos oficiais, contendo diretrizes técnicas ou administrativas a serem executadas durante as atividades, neste caso em particular, de inspeção e fiscalização junto aos estabelecimentos ou trânsito de produtos de origem animal, respeitadas as competências específicas;
 7. **Padrão de identidade:** conjunto de parâmetros que permitem identificar um produto de origem animal quanto à sua origem geográfica, natureza, característica sensorial, composição, tipo ou modo de processamento ou modo de apresentação.
 8. **Procedimento Padrão de Higiene Operacional - PPHO:** procedimentos descritos, implantados e monitorados, visando estabelecer a forma rotineira pela qual o estabelecimento industrial evita a contaminação direta ou cruzada do produto, preservando sua qualidade e integridade, por meio da higiene, antes, durante e depois das operações industriais;
 9. **Produto de origem animal comestível:** produto de origem animal destinado ao consumo humano;
 10. **Produto de origem animal não comestível:** produto de origem animal não destinado ao consumo humano;
 11. **Produto de origem animal:** aquele obtido total ou predominantemente a partir de matérias-primas comestíveis ou não, procedentes das diferentes espécies animais, podendo ser adicionado de ingredientes de origem vegetal e mineral, aditivos e demais substâncias permitidas pela autoridade competente;
 12. **Programas de autocontrole:** programas desenvolvidos, implantados, mantidos e monitorados pelo estabelecimento, visando assegurar a inocuidade, a qualidade e a integridade dos seus produtos, que incluem BPF, PPHO ou outros programas reconhecidos e fiscalizados por órgão competente e que mantenham equivalência com os demais programas de controle de qualidade.
 13. **Qualidade:** conjunto de parâmetros mensuráveis (físicos, químicos, microbiológicos e sensoriais) que permite caracterizar as especificações de um produto de origem animal em relação a um padrão desejável ou definido em legislação específica, quanto aos seus fatores intrínsecos e extrínsecos, higiênico-sanitários e tecnológicos;
 14. **Rastreabilidade:** capacidade de detectar no produto final a origem e de seguir o rastro da matéria-prima e produtos de origem animal, de um alimento para animais, de um animal produtor de alimentos ou de uma substância a ser incorporada em produtos de origem animal, ou em alimentos para animais ou com probabilidade de o ser, ao longo de todas as fases de produção, transformação e distribuição;
 15. **Registro:** conjunto de procedimento técnico e administrativo de avaliação das características industriais, tecnológicas e sanitárias de produção dos produtos, a distribuição e comercialização de produtos alimentícios observando a legislação vigente, proporcionando a identificação sanitária nos rótulos dos produtos inspecionados aptos para consumo humano e comercialização (SELO),
 16. **Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade - RTIQ:** são normas monitoradas pelo Ministério da Agricultura e Pecuária que determinam o padrão mínimo, a identidade e as características dos produtos com o objetivo de garantir qualidade que os produtos de origem animal devem atender.
 17. **Rotulagem:** é toda inscrição, legenda, imagem ou toda matéria descritiva ou gráfica, escrita, impressa, estampa, gravada, gravada em relevo, ou litografada colado sobre a embalagem do alimento.
 18. **S.I.M:** Serviço de Inspeção Municipal.



19. **Sanitização:** aplicação de agentes químicos, biológicos ou de métodos físicos nas superfícies das instalações, equipamentos e utensílios, posteriormente aos procedimentos de limpeza, visando assegurar um nível de higiene micro biologicamente aceitáveis;
20. **Supervisão:** procedimento de fiscalização realizado sistematicamente por equipe designada pelo Serviço de Inspeção Municipal, funcionalmente independente, para avaliar a conformidade dos procedimentos técnicos e administrativos da inspeção oficial e do estabelecimento;

CAPÍTULO III

DO REGISTRO

Artigo 13- Para obter o registro de estabelecimentos e produtos no SIM deverão ser apresentados os seguintes documentos:

1. Requerimento simples solicitando o registro e a vistoria prévia do estabelecimento, conforme modelo próprio fornecido pelo Serviço de Inspeção Municipal de Araçoiaba da Serra no Departamento de Agropecuária.
2. Autorização para inspeção, no qual o estabelecimento concorde em acatar as exigências deste Decreto, sem prejuízo de outros que venham a ser determinados;
3. Manual de “Boas práticas de Fabricação” (BPF), incluindo o Manual de Análise dos Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC) e o Manual de Procedimentos de Higiene Operacional (PPHO).
4. Planta baixa ou croquis das instalações assinados pelo proprietário ou representante legal do estabelecimento e pelo engenheiro ou responsável técnico pela elaboração do projeto;
5. Memorial descritivo higiênico sanitário, de equipamentos e da obra, com destaque para a fonte e forma de abastecimento de água, sistema de escoamento e esgotos e tratamento e destino de resíduos;
6. Fluxograma de processo ou de beneficiamento da linha de todos os produtos individualmente;
7. Descrição das etapas de recepção, de manipulação, de beneficiamento, de industrialização, de fracionamento, de conservação, de embalagem, de armazenamento e de transporte do produto;
8. Descrição da composição de todos os produtos contendo as matérias-primas e ingredientes, com discriminação das quantidades e dos percentuais utilizados em ordem decrescente;
9. Modelo de rotulagem para identificação dos produtos, em conformidade com o disposto na presente regulamentação;
10. Termo de responsabilidade técnica pelo Médico Veterinário responsável pelo estabelecimento;
11. Análise da água de abastecimento realizada em laboratório autorizado;
12. No caso de empresa constituída, apresentar cópia do ato constitutivo, registrada no órgão competente;
13. Cópia do registro no Cadastro Nacional de Pessoa Física (CPF) ou Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ);

1. Cópia de documento de identidade;

1. Licença Ambiental Prévia emitida pelo Órgão Ambiental competente ou dispensa de licenciamento ambiental;

1. Boletim oficial de exame da água de abastecimento, caso não disponha de água tratada, cujas características devem se enquadrar nos padrões microbiológicos e químicos oficiais;

1. Alvará de Localização e Funcionamento ou documento equivalente emitido por órgão municipal competente.

§ 1º. Tratando-se de agroindústria de pequeno porte, as plantas baixas poderão ser substituídas por croquis a serem elaborados na escala de 1:100, que podem ser elaborados por profissionais habilitados de órgãos governamentais ou privados.



§2º. O estabelecimento deve ser registrado de acordo com a sua atividade industrial e, quando este possuir mais de uma atividade industrial, deve ser acrescida uma nova classificação à principal.

a) Tratando-se de aprovação de estabelecimento já edificado, será realizada uma inspeção prévia das dependências industriais e sociais, bem como da água de abastecimento, rede de esgoto, tratamento de efluentes e situação em relação ao terreno.

b) O Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal poderá exigir alterações na planta industrial, nos processos produtivos e no fluxograma de operações, com o objetivo de assegurar a execução das atividades de inspeção e garantir a inocuidade do produto e a saúde do consumidor.

Artigo 14 - Aprovada a documentação, será requerida ao SIM a vistoria prévia e autorização ou não do início dos trabalhos.

§1º A finalização do processo de requerimento de registro se dará da seguinte forma:

1. Emissão do Laudo Técnico de Inspeção Final com parecer favorável assinado pela autoridade sanitária oficial do SIM;
2. Expedição do CERTIFICADO DE REGISTRO, constando o número de registro, nome da firma, e outras informações necessárias;
3. Permissão para impressão de rótulos, dos produtos registrados e devidamente aprovados.

§2º - A Secretaria de Desenvolvimento Sustentável, através do Departamento de Agropecuária, poderá cobrar taxa (para registro e renovação, por exemplo), anual nos termos da legislação pertinente em vigor – a renovação anual do registro do estabelecimento deverá ser requerida em formulário simples.

§3º - Não será autorizado o funcionamento de qualquer estabelecimento que esteja em desacordo com as determinações previstas nesse Decreto e legislação pertinente.

§4º - A concessão do registro do estabelecimento no SIM está vinculada ao cumprimento das condições físicas (instalações), técnicas e higiênico-sanitárias previstas neste Regulamento e legislação específica.

§5º - Não será permitida construção, ampliação ou reforma de qualquer estabelecimento de Produtos de Origem Animal sem que os projetos tenham sido devidamente aprovados pelo SIM e cumpridas todas as exigências legais.

1. As reformas, ampliações ou reparagem nos estabelecimentos de produtos de origem animal devem ser requeridas e informadas, por meio de protocolo com apresentação de projetos ou plano/relatório da pretensão estando condicionadas à prévia aprovação do SIM.

§6º - O proprietário do estabelecimento deverá comunicar ao SIM, no prazo máximo de 30 (trinta) dias, a paralisação de suas atividades, sob pena de suspensão do seu registro.

§7º - O estabelecimento registrado mantido inativo por período superior a 180 (cento e oitenta) dias deverá informar ao SIM por meio eletrônico (e-mail) e documento físico protocolado, com antecedência mínima de 15 (quinze) dias, o reinício das suas atividades.

§8º - O SIM deverá manter em arquivo, documentos do processo de registro dos estabelecimentos de que trata este regulamento.

§9º - A partir do cancelamento do registro no SIM todos os produtos, rótulos e embalagens deverão ser inutilizados pelo empreendedor, sob pena de responsabilidade civil, administrativa e penal além de outras consequências previstas em lei, que deverá ser acompanhado pela equipe de apoio do SIM.



§10 - O estabelecimento que, após o registro, desrespeitar o presente regulamento e legislação específica, será notificado oficialmente pelo SIM das irregularidades, sendo aberto processo administrativo para apuração e adequação, sofrendo as

devidas sanções em caso de descumprimento do Decreto ou exigências legais tendo prazo estabelecido para sanar as irregularidades apresentando plano de execução das medidas corretivas.

§11 - Nos estabelecimentos não será permitida apresentar, guardar, estocar, armazenar, ou ter em depósito, substância que possam corromper, alterar, adulterar, falsificar, avariar, ou contaminar a matéria-prima, os ingredientes, produtos alimentares ou mesmo as embalagens.

Artigo 15 - O SIM realizará inspeções periódicas das obras em andamento nos estabelecimentos, tendo em vista o projeto aprovado.

CAPÍTULO IV

DA CLASSIFICAÇÃO DOS ESTABELECIMENTOS

Artigo 16- Os estabelecimentos sujeitos ao disposto na presente regulação classificam-se em:

1. Estabelecimentos de carne e derivados:

a) Abatedouro frigorífico: estabelecimento destinado ao abate dos animais produtores de carne, à recepção, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição dos produtos oriundos do abate, dotado de instalações de frio industrial, que pode realizar o recebimento, a manipulação, a industrialização, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de produtos comestíveis.

b) Unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos: o estabelecimento destinado à recepção, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de carne e produtos cárneos, que pode realizar a industrialização de produtos comestíveis.

1. Estabelecimentos de pescado e derivados:

a) Abatedouro frigorífico de pescado: estabelecimento destinado ao abate de pescado, recepção, lavagem, manipulação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição dos produtos oriundos do abate, podendo realizar recebimento, manipulação, industrialização, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição de produtos comestíveis.

b) Unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado: o estabelecimento destinado à recepção, à lavagem do pescado recebido da produção primária, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de pescado e de produtos de pescado, que pode realizar também sua industrialização.

1. Estabelecimentos de leite e derivados:



a) Granja leiteira: estabelecimento destinado à produção, ao pré-beneficiamento, ao beneficiamento, ao envase, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de leite para o consumo humano direto, podendo também elaborar derivados lácteos a partir de leite exclusivo de sua produção, envolvendo as etapas de pré-beneficiamento, beneficiamento, manipulação, fabricação, maturação, ralação, fracionamento, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição.

b) Posto de refrigeração: é o estabelecimento intermediário entre as propriedades rurais e as usinas de beneficiamento ou fábricas de laticínios, destinado à seleção, à recepção, à mensuração de peso ou volume, à filtração, à refrigeração, ao acondicionamento e à expedição de leite cru, facultando-se a estocagem temporária do leite até sua expedição.

c) Usina de beneficiamento de leite e derivados: o estabelecimento destinado à recepção, ao pré-beneficiamento, ao beneficiamento, ao envase, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de leite para o consumo humano direto, facultando-se a transferência, a manipulação, a fabricação, a maturação, o fracionamento, a ralação, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de derivados lácteos, sendo também permitida a expedição de leite fluido a granel de uso industrial.

d) Queijaria: estabelecimento localizado em propriedade rural destinado à fabricação de queijos tradicionais com características específicas, elaborados exclusivamente com leite de sua própria produção, que envolva as etapas de fabricação, maturação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição, e que encaminhe o produto a uma fábrica de laticínios ou usina de beneficiamento, caso não realize o processamento completo do queijo.

1. Estabelecimentos de Produtos de Abelhas e Derivados:

a) Unidade de extração e beneficiamento de produtos de abelhas: estabelecimento destinado ao recebimento de matérias-primas de produtores rurais, à extração, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição dos produtos de abelhas, facultando-se o beneficiamento e o fracionamento.

b) Entreposto de beneficiamento de produtos de abelhas e derivados: estabelecimento destinado à recepção, à classificação, ao beneficiamento, à industrialização, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de produtos e matérias-primas pré-beneficiadas provenientes de outros estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados, facultando-se a extração de matérias-primas recebidas de produtores rurais.

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

1. Estabelecimentos de ovos e derivados:

a) Granja avícola: estabelecimento destinado à produção, à ovoscopia, à classificação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de ovos oriundos, exclusivamente, de produção própria destinada à comercialização direta sendo permitida a comercialização de ovos para a unidade de beneficiamento de ovos e derivados;



b) Unidade de beneficiamento de ovos e derivados: estabelecimento destinado à produção, à recepção, à ovoscopia, à classificação, à industrialização, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de ovos ou de seus derivados.

1. É facultada a classificação de ovos quando a unidade de beneficiamento de ovos e derivados receber ovos já classificados.

2 - Se a unidade de beneficiamento de ovos e derivados destinar-se, exclusivamente, à expedição de ovos, poderá ser dispensada a exigência de instalações para a industrialização de ovos.

§ 1º. Entende-se por espécies de açougue e caça os bovinos, bubalinos, equinos, suínos, ovinos, caprinos, coelhos e aves domésticas, bem como os animais silvestres criados em cativeiro, abatidos em estabelecimentos sob inspeção veterinária;

§ 2º. O estabelecimento pode trabalhar com mais de um tipo de atividade, devendo para tanto, prever os equipamentos de acordo com as necessidades específicas de cada atividade e, no caso de empregar a mesma linha de processamento, devendo-se para isso determinar fluxogramas específicos para cada atividade a fim de que possam ser aplicados os devidos programas de higiene pré e pós-operacional.

§ 3º. A existência de varejo na mesma área da indústria implicará no seu registro no órgão competente, independente do registro da indústria no S.I.M. e as atividades e acessos serão totalmente independentes, tolerando-se a comunicação interna do varejo com a indústria apenas por óculo.

CAPÍTULO V

DAS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS DAS INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS E PESSOAL.

Artigo 17 - Todas as instalações, equipamentos e instrumentos de trabalho devem ser mantidos em condições de higiene antes, durante e após a elaboração dos produtos alimentícios e devem ser realizados regularmente, respeitando-se as particularidades de cada setor industrial, de forma a evitar a contaminação dos produtos de origem animal.

Artigo 18 - Imediatamente após o término da jornada de trabalho, ou quantas vezes for necessário, deverão ser rigorosamente limpos o chão, os condutos de escoamento de água, as estruturas de apoio e as paredes das áreas de manipulação.

§1º. Pisos, paredes e utensílios deverão ser lavados diariamente com água sob pressão e, dependendo da atividade ou quando necessário deverá ser utilizada água quente. Deverão ser usados apenas detergentes e sanitizantes aprovados pelos órgãos da saúde.

§2º. Na limpeza dos equipamentos não é permitido o uso de materiais como vassouras, rodos ou escovas de uso na limpeza dos pisos, paredes e tetos.



Artigo 19 - O reservatório de água deverá ser higienizado com intervalo máximo de 06 (seis) meses.

Parágrafo único: As águas servidas e residuais deverão ter destino adequado descrevendo em documento o tratamento e o descarte de resíduos.

Artigo 20 - Os equipamentos de conservação dos alimentos devem atender às condições de funcionamento, temperatura, higiene, iluminação e circulação de ar, devendo ser higienizados sempre que necessário ou pelo menos, uma vez por ano.

Artigo 21 - Todos os produtos de higienização devem ser aprovados pelo órgão de saúde competente, identificados e guardados em local adequado, fora das áreas de armazenagem e manipulação dos alimentos.

Artigo 22 - Os vestiários, sanitários, banheiros, as vias de acesso e os pátios que fazem parte da área industrial deverão estar permanentemente limpos.

Artigo 23 - Os subprodutos deverão ser armazenados de maneira adequada, aqueles resultantes da elaboração que sejam agentes de contaminação deverão ser retirados das áreas de trabalho.

Artigo 24 - Os resíduos deverão ser retirados das áreas de manipulação de alimentos e de outras áreas de trabalho ao menos uma vez por dia.

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

Artigo 25 - É proibida a presença de animais nos arredores e interiores dos estabelecimentos.

Artigo 26 - Deverá ser aplicado um programa eficaz e contínuo de combate aos roedores e pragas.

§1º- Se o controle for realizado por empresa terceirizada, manter o registro da atividade em local acessível aos representantes do S.I.M.

§ 2º-Os estabelecimentos e as áreas circundantes deverão ser inspecionados periodicamente, de forma preventiva a reduzir os riscos de contaminação.

§ 3º- Em caso de alguma praga invadir os estabelecimentos deverão ser adotadas medidas de erradicação previstas no Manual de BPF.



§ 4º- Somente deverão ser empregados praguicidas se não for possível à utilização eficaz de outras medidas de precaução.

§ 5º- A aplicação de praguicida deverá obedecer a critérios técnicos de forma a garantir a inocuidade da matéria-prima e produtos alimentícios.

1. Deverão ser protegidos, antes da aplicação dos praguicidas, todos os alimentos, equipamentos e utensílios, e demais objetos utilizados na industrialização;
1. Após a aplicação dos praguicidas os equipamentos e utensílios deverão ser higienizados.

Artigo 27 - Compete ao proprietário do estabelecimento desenvolver junto aos seus funcionários práticas e hábitos higiênicos no desempenho das atividades de produção e manipulação dos alimentos.

Artigo 28 - Os funcionários e responsáveis envolvidos de forma direta ou indireta em todas as etapas de produção ficam obrigados a cumprir práticas de higiene pessoal e operacional que preservem a inocuidade dos produtos.

1. Ter asseio pessoal, manter as unhas curtas, sem esmalte ou base, não usar maquiagem e adornos, tais como anéis, brincos, dentre outros;
1. Usar cabelos presos e protegidos com touca;
1. Lavar cuidadosamente as mãos antes e após manipular os alimentos, após qualquer interrupção da atividade, após tocar materiais contaminados e sempre que se fizer necessário;
1. Não fumar nas dependências do estabelecimento;
1. Evitar cantar, assoviar e praticar todo tipo de conversa a fim de evitar possível contaminação, enquanto manipulam os alimentos;
1. Proteger o rosto ao tossir ou espirrar;
1. Não comer e mascar chicletes nas áreas de manipulação dos alimentos;
1. Evitar todo ato que possa direta ou indiretamente contaminar os alimentos.

Artigo 29 - É obrigatório o uso de calçados fechados, roupas brancas, limpas e conservadas, sem prejuízo dos acessórios exigidos em atividades específicas, assim como a boa higiene dos funcionários, proprietários e agentes de fiscalização nas



dependências do estabelecimento e quando necessário o uso de máscaras e luvas, estas deverão ser trocadas frequentemente.

§1º - O uso das luvas não dispensa o funcionário da obrigação de lavar as mãos sempre que se fizer necessário;

§2º - É proibido o uso de bijuterias, acessórios e adornos, bem como maquiagem ou cílios postiços que possam eventualmente prejudicar e contaminar, de alguma maneira, a produção.

Artigo 30 - É proibido à circulação de funcionários uniformizados entre áreas de diferentes riscos sanitários ou fora do perímetro industrial.

Artigo 31 - É proibido depositar produtos, materiais e objetos estranhos à produção em qualquer dependência do estabelecimento ou no uniforme.

Artigo 32 - Fica vedada a entrada de pessoas estranhas às atividades, salvo quando autorizadas pelo S.I.M.

Artigo 33 - Todos os funcionários do estabelecimento de produtos de origem animal deverão portar carteira de saúde, devendo apresentar-se em boa saúde.

Artigo 34 - Os funcionários serão submetidos a exames periódicos, em repartições de saúde pública, apresentando à Inspeção Municipal as anotações competentes em sua carteira de saúde.

a) Na impossibilidade de exame realizado por serviço oficial de saúde pública, poderão ser aceitos, a juízo da Inspeção Municipal, atestados firmados por médico particular;

b) A inspeção médica será exigida, a juízo da Inspeção Municipal, tantas vezes quantas forem necessárias;

c) O funcionário que apresentar feridas, lesões, chagas, cortes nas mãos, unhas ou nos braços, problemas de gastroenterites, assim como os que estiverem acometidos por infecções pulmonares ou faringites ou qualquer tipo de doença infectocontagiosa, não deverá manipular os alimentos em hipótese alguma;

d) Dependendo do caso, o funcionário em questão deverá ser deslocado para outra atividade, sem prejuízo de qualquer natureza, desde que possibilitado pelo exame clínico.

CAPITULO VI DA INSPEÇÃO

Seção I



Dos estabelecimentos

Artigo 35- Podem os estabelecimentos registrados no S.I.M. funcionar se devidamente instalados em dependências mínimas e equipados com maquinários e utensílios diversos, de acordo com a natureza e capacidade de produção, desde que satisfeitas às seguintes condições básicas:

1. Localizar-se em pontos distantes de fontes produtoras de odores indesejáveis de qualquer natureza.
2. Ser instalado, preferencialmente, no centro do terreno, devidamente cercado e afastado dos limites das vias públicas no mínimo 05 (cinco) metros.
3. Dispor de área que permita operações de recepção e expedição no seu interior e possuir pátio onde não ocorra a formação de poeira ou lama.
4. Dispor de dependências separadas para as áreas de preparo do produto e as áreas não relacionadas com a produção, estabelecendo um fluxo de produção a fim de evitar contaminação cruzada.
5. Dispor em todas as dependências de luz natural e artificial, bem como de ventilação suficientes, respeitadas as particularidades de ordem tecnológica cabíveis de modo a evitar-se que os raios solares prejudiquem a natureza do trabalho desenvolvido.
6. A iluminação artificial deverá ter lâmpadas adequadamente protegidas, proibindo-se a utilização de luzes coloridas que mascarem ou determinem falsa impressão da coloração dos produtos.
7. Dispor de energia elétrica suficiente para o adequado funcionamento dos equipamentos, podendo sua distribuição nas instalações ser externa com a proteção de conduites ou calhas apropriadas de forma a não prejudicar os trabalhos nas dependências.
8. Possuir piso impermeável, resistente à corrosão, construída de modo a facilitar a coleta e escoamento das águas residuais, bem como permitir sua limpeza e higienização.
9. Ter paredes lisas, revestidas ou impermeabilizadas, com material aprovado pelo S.I.M., de cor clara, fácil lavagem e higienização, numa altura de pelo menos 2 (dois) metros e possuir, preferencialmente, ângulos e cantos arredondados.
10. As portas de acesso de pessoal e de circulação interna deverão ser do tipo vai e vem ou com dispositivo para que se mantenham fechadas, com largura mínima de 1,20m (um metro e vinte centímetros) de fácil abertura, de modo a ficarem livres os corredores e passagens.
11. As portas devem ser de material não oxidável e de fácil higienização.
12. Possuir pé direito de 3 (três) metros, podendo a Inspeção Municipal admitir altura inferior desde que apresente condições de aeração, iluminação e temperatura satisfatória.
13. Possuir parapeitos e janelas preferencialmente chanfrados sendo proibido o uso de madeira.
14. Possuir forro nas áreas de recepção, manipulação e preparo dos produtos comestíveis.

a) O forro deve ser de material resistente à umidade e vapores, construído de modo a evitar o acúmulo de sujeiras e contaminações e que propiciem boa higienização, sendo vedada a utilização de madeira.

1. Dispor de instalação frigorífica com capacidade adequada, dotada de termostato com visor externo.

a) Os produtos resfriados devem ser mantidos entre 0° e 4°C (zero graus Celsius a quatro graus Celsius).

b) Os produtos congelados devem ser mantidos, no máximo, em -15°C (quinze graus Celsius negativos).

1. Dispor, a juízo da Inspeção Municipal, de dependências para administração, oficina e depósitos diversos separados do corpo industrial.
2. Possuir instalações adequadas ao processo produtivo com número, capacidade e distribuição das dependências de acordo com ramo de atividade, volume de produção e expedição. Apresentar fluxo de produção linear ordenado e sem cruzamentos.



3. Dispor de rede de abastecimento de água potável com demanda suficiente para atender às necessidades do trabalho industrial e às dependências sanitárias, utilizando-se dosador de cloro para o tratamento da água.
4. Dispor de água fria abundante e, quando necessário, instalações de produção de água quente em todas as dependências de manipulação e preparo de produtos sendo vedado o uso de equipamento doméstico para aquecimento da água.
5. Dispor de rede de esgoto em todas as dependências com ralos ou outros dispositivos adequados que evitem o refluxo de odores e a entrada de roedores e outros animais ou pragas, ligada a tubos coletores no sistema geral de escoamento de toda a canalização, bem como instalação para retenção de gordura, resíduos e corpos flutuantes.
6. Dispor de vestiários e sanitários adequadamente instalados com dimensões e em número proporcional à quantidade de funcionários, sem acesso direto às áreas de produção.

a) É vedado o uso das chamadas bacias turcas.

1. Dispor de instalações para higienização de mãos e botas no local de acesso e pia para higienização das mãos nas áreas de produção.
2. Dispor de lixeiras com tampas de acionamento não manual.
3. Realizar as adequações que garantam a qualidade sanitária do produto de origem animal em áreas já edificadas em que as características da obra estiverem fora dos limites estabelecidos nesta Seção.
4. Possuir equipamentos de frio suficiente para climatização, quando necessário. A ventilação e circulação de ar deverão ser capazes de garantir o conforto térmico e o ambiente livre de fungos, gases, fumaça, pós, partículas em suspensão e condensação de vapores sem causar danos à produção.
5. Dispor de equipamentos necessários e adequados aos trabalhos, obedecendo aos princípios de técnica, eficácia e facilidade de higienização comprovadas através de registros obedecendo aos programas de Boas Práticas de Fabricação (BPF) e Procedimento padrão de Higiene Operacional (PPHO).
6. Dispor de mesas de aço inoxidável ou outro material aprovado pelo S.I.M. para os trabalhos de manipulação e preparo das matérias primas e produtos comestíveis, devendo as mesmas, serem montadas em estruturas de material adequado e construídas de forma a permitir fácil e perfeita higienização. Fica vedado o uso de madeira.
7. Dispor de tanques, caixas, bandejas ou quaisquer outros recipientes de material atóxico, impermeável, superfície lisa e de fácil lavagem e higienização.
8. Dispor de instalações adequadas para a limpeza e desinfecção dos utensílios e equipamentos.
9. Dispor de depósitos individuais ou armários adequados e devidamente identificados para o armazenamento de ingredientes e embalagens.

a) Os materiais ou produtos de limpeza utilizados no estabelecimento deverão ser armazenados em local próprio, distante das áreas de produção e armazenamento de matéria prima, ingredientes e embalagens.

1. Dispor de telas em todas as janelas e aberturas de modo a evitar a entrada de insetos.
2. Dispor de local adequado para armazenamento de materiais e documentos pertinentes ao Serviço de Inspeção Municipal, para acesso de seus representantes sempre que necessário.
3. O local para armazenamento de matéria-prima e outros produtos para alimentação humana deverá ser de uso exclusivo para tal e, em hipótese nenhuma, deverá ser acondicionado em recipientes ou contêineres reutilizados de outras finalidades.
4. As instalações frigoríficas deverão atender, obrigatoriamente, às condições de higiene e iluminação e deverão ser limpas e desinfetadas periodicamente.

Artigo 36 - Todas as etapas de fabricação dos produtos de origem animal deverão ser realizadas de forma higiênica, a fim de se obter produtos que atendam aos padrões de qualidade, que não apresentem risco à saúde, à segurança e ao interesse do consumidor.

1. Sempre que houver necessidade a Inspeção Municipal determinará a substituição, raspagem, pintura e reforma em pisos, paredes, tetos e equipamentos.
2. As caixas de sedimentação de substâncias residuais deverão ser frequentemente inspecionadas e limpas.
3. Durante todo o processo de fabricação, embalagem, armazenamento e transporte os produtos deverão ser conservados ao abrigo de contaminações de qualquer natureza.



Artigo 37 - São obrigações dos responsáveis pelo estabelecimento:

1. Observar e fazer cumprir todas as exigências contidas nesta norma;
2. Permitir a entrada do (s) representante (s) do S.I.M. em todas as áreas do estabelecimento, bem como, fornecer o material indispensável aos trabalhos de inspeção;
3. Entregar, até o décimo dia útil de cada mês, o relatório com os dados estatísticos de interesse do Serviço de Inspeção, relativos à avaliação da produção, industrialização e transporte dos produtos de acordo com o modelo instituído pelo S.I.M., referente ao mês anterior;
4. Fornecer material próprio, utensílios e substâncias adequadas para os trabalhos de coleta e transporte de amostras, bem como para limpeza, desinfecção e esterilização de instrumentos, aparelhos e instalações;
5. Efetuar, em caráter periódico ou quando solicitado pelo S.I.M., a título de monitoramento, análises físico-químicas e microbiológicas da água e dos produtos elaborados no estabelecimento, em laboratórios oficiais ou credenciados;
6. Fornecer material adequado e autorizado por órgão competente, para limpeza, desinfecção dos equipamentos, utensílios e instalações ou para a esterilização destes, quando necessária;
7. Fornecer substâncias apropriadas para desnaturação de produtos condenados, quando não haja instalações para sua transformação imediata;
8. Manter pessoal habilitado na direção dos trabalhos técnicos do estabelecimento;
9. No caso de cancelamento de registro, deverá ser encaminhada à Sede da Inspeção Municipal, toda a documentação pertinente ao SIM, juntamente com os rótulos e embalagens remanescentes de todos os produtos do estabelecimento;
10. Manter registros e notas fiscais da procedência das matérias primas e ingredientes utilizados na produção quando oriundas de outros estabelecimentos, e utilizadas na fabricação de produtos e subprodutos;
11. Quando se tratar de estabelecimentos de manipulação de leite e/ou derivados, fornecer, a juízo do SIM, uma relação atualizada de fornecedores de matéria prima com o respectivo nome e endereço da propriedade rural e a quantidade média de fornecimento.

a) Deverá constar na documentação dos fornecedores de leite, junto ao estabelecimento, o atestado de vacinação do gado contra brucelose e tuberculose.

Seção II**Dos procedimentos de abate e inspeção ante e post mortem**

Artigo 38- O abate de animais para consumo público ou para fornecimento de matéria prima na fabricação de derivados só poderá ser realizado no Município de Araçoiaba da Serra em estabelecimentos registrados no Município (SIM), Estado (SISP) ou União (SIF ou SISBI), tendo assim livre trânsito e comércio no município.

Parágrafo Único. Todo abate de animais para consumo ou industrialização, realizado em estabelecimento ou local não registrado no SIF, SIE, SISBI ou SIM – Araçoiaba da Serra será considerado clandestino, sujeitando-se os seus responsáveis à apreensão e condenação das carnes e/ou produtos, tanto quando estiverem em trânsito ou no comércio, ficando ainda submetidos às demais penas pela lei.

Artigo 39- Os animais e produtos deverão ser acompanhados de documentos sanitários e fiscais pertinentes para identificação da procedência.

Parágrafo Único. O cadastro dos produtores deverá ser mantido atualizado.

Artigo 40- Os animais deverão ser, obrigatoriamente, submetidos à inspeção veterinária “ante” e “post mortem” e abatidos mediante processo humanitário seguindo os preceitos do bem-estar animal.



1. Animais suspeitos de doenças, zoonoses ou enfermidades infectocontagiosas deverão ser abatidos em separados dos demais animais e deverão ser adotadas medidas profiláticas cabíveis.
2. O exame ante mortem deverá ser realizado no menor tempo possível após a chegada dos animais para abate e deverá ser repetido se o tempo para abate ultrapassar 24 horas.

Artigo 41- Os veículos de transporte de carnes e vísceras comestíveis deverão ser providos de meios para produção ou manutenção de frio.

Artigo 42- A manipulação durante os procedimentos de abate e industrialização deverá seguir os requisitos de higiene regidos pelas Boas Práticas de Fabricação.

Artigo 43- Somente será permitido o abate dos animais após prévia insensibilização seguida de imediata e completa sangria, iniciando-se a esfolação apenas após completa e adequada sangria.

Parágrafo Único. O tempo mínimo de sangria deverá ser respeitado para as diferentes espécies de acordo com o previsto em normas complementares.

Artigo 44- Em suínos, poderá ser realizada a depilação e raspagem dos pelos após o escaldamento em água quente, utilizando-se de temperatura e métodos adequados, seguido da lavagem da carcaça antes da evisceração.

Parágrafo único: No caso de aves, a escaldagem, em água pré-aquecida e renovação contínua da água, também será realizada em tempo e métodos adequados à boa tecnologia e à obtenção de um produto em boas condições higiênico-sanitárias.

Artigo 45- Eviscerar, às vistas da Inspeção Municipal, em local que permita o pronto exame das vísceras e sob pretexto algum poderá ser retardada a evisceração.

Parágrafo único: realizar a identificação entre as vísceras, cabeça e carcaça do animal.

Artigo 46- Com relação à inspeção ante-mortem, cumprir o que houver descrito nos dispostos dos artigos 91 a 101 do RIISPOA aprovado pelas Leis Federais n°s: 1.283 de 18 de dezembro de 1950 regulamentado pelo decreto 9013 de 29/03/2017 e alterado pelo decreto 10.468 de 18/08/2020 e 7.889, de 23 de novembro de 1989.

Artigo 47- Com relação à inspeção post mortem, cumprir o que houver descrito nos dispostos dos artigos 125 a 204 C do RIISPOA, aprovado pelas Leis Federais n°s: 1.283 de 18 de dezembro de 1950 regulamentado pelo decreto 9013 de 29/03/2017 e alterado pelo decreto 10.468 de 18/08/2020 e 7.889, de 23 de novembro de 1989.

Artigo 48- Com relação ao abate de emergência, cumprir o que houver descrito nos dispostos dos artigos 105 a 111 do RIISPOA, aprovado pelas Leis Federais n°s: 1.283 de 18 de dezembro de 1950 regulamentado pelo decreto 9013 de



29/03/2017 e alterado pelo decreto 10.468 de 18/08/2020 e 7.889, de 23 de novembro de 1989.

Parágrafo único – A linha de abate normal deverá respeitar o emprego de métodos humanitários e cumprir o que houver descrito nos artigos correspondentes do RIISPOA, aprovado pelas Leis Federais n°s: 1.283 de 18 de dezembro de 1950 regulamentado pelo decreto 9013 de 29/03/2017 e alterado pelo decreto 10.468 de 18/08/2020 e 7.889, de 23 de Novembro de 1989 e suas atualizações, respeitando-se os métodos de abate para cada espécie de acordo com as leis complementares pertinentes.

Artigo 49- Considerar quando da inspeção de animais, carcaças e vísceras as limitações do estabelecimento, admitindo-se o aproveitamento condicional apenas nos casos em que houver condições para tal.

Artigo 50- Os materiais condenados deverão ser desnaturados em equipamentos e locais próprios para este fim.

Parágrafo Único. A juízo do S.I.M. será permitida a retirada de materiais condenados para industrialização fora do estabelecimento, desde que devidamente desnaturados e conservados com substâncias apropriadas e o seu transporte seja feito em recipientes ou veículos fechados específicos e apropriados.

Seção III

Da inspeção de leite e derivados

Artigo 51- A inspeção de leite e derivados, leite de espécies diferentes, desde a ordenha, processamento, acondicionamento, conservação e transporte, toda a condição higiênico sanitária relacionada à qualidade do rebanho, e das instalações devem seguir as regras previstas nos artigos correspondentes do RIISPOA, aprovado pelo Leis Federais n°s: 1.283 de 18 de dezembro de 1950 regulamentado pelo decreto 9013 de 29/03/2017 e alterado pelo decreto 10.468 de 18/08/2020 e em normas complementares.

Artigo 52 - O leite deverá ser produzido em condições de higiene desde a ordenha seja ela manual ou mecânica, deverá ser filtrado em utensílios previamente higienizados, conservando os aspectos higiênicos também durante a conservação e transporte.

Artigo 53- Os processos de pasteurização do leite podem ser realizados por pasteurização rápida (aquecimento a 72 a 75°C por 15 a 20 segundos) em aparelhagem própria ou pasteurização lenta (aquecimento a 63 a 65°C por 30 minutos), utilizando aparelho com dupla parede provido de agitadores, tampa, termostato, termômetro, timer e válvula para esgotamento.

1. Após ser pasteurizado, o leite deverá ser refrigerado imediatamente a 5°C (cinco graus Celsius);
2. Envasado automaticamente em circuito fechado, no menor prazo possível;
3. Expedido ao consumo ou armazenado em câmara frigorífica em temperatura não superior a 5°C (cinco graus Celsius);
4. O leite pasteurizado deve ser transportado em veículos isotérmicos com unidade frigorífica instalada.

Artigo 54- Somente poderá ser comercializado o leite considerado normal e que apresentar:

1. Caracteres organolépticos (cor sabor, odor) normais;



2. Índice Crioscópico entre $-0,530^{\circ}\text{H}$ (quinhentos e trinta milésimos de grau Hortvet negativos) e $-0,555^{\circ}\text{H}$ (quinhentos e cinquenta e cinco milésimos de grau Hortvet negativos); ou equivalentes a $-0,512^{\circ}\text{C}$ (quinhentos e doze milésimos de grau Celsius negativos) e a $-0,536^{\circ}\text{C}$ (quinhentos e trinta e seis milésimos de grau Celsius negativos), respectivamente;
3. Densidade pelo termo lactodensímetro a 15°C (quinze graus Celsius) entre 1,028 (um inteiro e vinte e oito milésimos) e 1,034 (um inteiro e trinta e quatro milésimos);
4. Acidez pelo acidímetro Dornic entre 15 e 18 **graus Dornic** (equivalente a um pH de 6,6 a 6,9);
5. Eficácia de pasteurização (fosfatase negativa e peroxidase positiva);
6. Teor mínimo de gordura 3%;
7. Ausência de substâncias estranhas e deresíduos de produtos de uso veterinário e contaminantes acima dos limites máximos previstos em normas complementares;
8. Outros parâmetros presentes na legislação.

Parágrafo único – além das análises de rotina, poderão ser realizadas outras análises, caso haja a necessidade.

Artigo 55- Serão considerados impróprios para consumo ou utilização como matéria prima o produto lácteo que apresentar:

1. Características físicas ou organolépticas anormais, sujidades, fermentação ou ranço.
1. Fraude por aguagem, adição de conservadores, inibidores ou outras substâncias estranhas.

§ 1. As matérias primas e/ou produtos condenados poderão ser, a juízo da Inspeção, aproveitados para alimentação animal.

§ 2. O leite com até 25°D (vinte e cinco graus Dornic) de acidez poderá ter aproveitamento condicional (desnate).

§ 3. O leite com até 21°D (vinte e um graus Dornic) de acidez poderá ter aproveitamento condicional na fabricação de derivados do leite.

Artigo 56 - É proibido o emprego de substâncias químicas na conservação do leite.

Artigo 57 - Para a produção de queijo em geral deverão ser obedecidas as seguintes normas:

1. As operações devem ser feitas em seções próprias, atendendo as exigências de tecnologia para cada tipo;
2. Os queijos com período de maturação inferior a 90 (noventa) dias somente poderão ser elaborados a partir do leite pasteurizado;
3. Ingrediente como salitre, sal, cloreto de cálcio, corante ou coalhos deverão ser armazenados em local adequado;
4. Não podem ser utilizados latões ou outros utensílios impróprios à finalidade como dessoradores;
5. É vedado o uso de panos no lugar de dessoradores apropriados;
6. Os tanques de salga devem ser feitos com material apropriado, proibindo-se aqueles de fibrocimento, amianto e/ou similares;
7. A salga seca deve ser feita em mesas apropriadas e o sal empregado de primeira qualidade, devendo este ser estocado em local e condições adequadas;
8. A salmoura deve ser substituída sempre que necessário. Sua concentração salina deve estar entre 18°D (dezoito graus Dornic) a 22°D (vinte e dois graus Dornic), conforme o tipo de queijo;
9. As câmaras de cura devem ser adequadas ao proposto, não se permitindo queijos com necessidades de temperatura e umidade diferentes numa mesma câmara;



10. Queijos com maturação completa podem permanecer em câmaras de produtos acabados com temperatura de 15°C (quinze graus Celsius);
11. Os queijos frescos, devidamente embalados, devem ser mantidos em câmaras com temperatura máxima de até 5°C (cinco graus Celsius);
12. A fabricação de queijos defumados exige defumador adequado, localizado contíguo à sala de produção;

Artigo 58- Para a implementação e aparelhamento dos estabelecimentos de laticínios, deverão ser satisfeitas, além das condições previstas no Capítulo V seção I, as seguintes normas específicas:

- a) Dispor de abastecimento de água potável para atender a necessidade do trabalho industrial e dependências sanitárias, admitindo-se como satisfatória a proporção de 6 (seis) litros de água para cada litro de leite utilizado.
- b) O estabelecimento deverá contar com área para recepção de matéria prima contendo o tanque destinado a esta finalidade.
- c) Deverá dispor de área destinada à higienização dos latões de leite.
- d) O laboratório de análises, quando presente, deverá estar junto à recepção do leite.
- e) As tubulações e equipamentos deverão ser de aço inoxidável. Outros materiais só poderão ser utilizados quando previamente aprovados pelo S.I.M.
- f) Os utensílios e mesas utilizados na manipulação e acondicionamento do leite não poderão ser de madeira.
- g) Os latões poderão ser de aço inoxidável, alumínio, ferro estanhado com até 2% (dois por cento) de chumbo ou outros materiais previamente aprovados pelo S.I.M.
- h) Os utensílios e equipamentos deverão ser lisos, planos, sem cantos vivos, frestas, juntas, poros ou com soldas salientes.
- i) Não será permitido modificar as características dos equipamentos nem operá-los acima de sua capacidade sem prévia autorização do S.I.M.
- j) Não se admite o retorno de produtos do comércio que, para aproveitamento condicional, deverão ter como destino apenas a alimentação animal.
- k) Para a higienização de circuitos fechados de tubulação e pasteurizadores, deverá ser utilizado método de limpeza automático da seguinte forma: pré-enxágue com água entre 35° a 40°C (trinta e cinco a quarenta graus Celsius) por 10 (dez) minutos. Circulação por 20 (vinte) a 30 (trinta) minutos de solução alcalina 0,5% a 1% (meio a um por cento), aquecida de 77° a 80°C (setenta e sete graus a oitenta graus Celsius). Circulação de água até reação negativa para alcalino. Circulação de 20 (vinte) a 30 (trinta) minutos de solução ácida 0,5% a 1% (meio a um por cento) e temperatura de 77° a 80° C (setenta e sete graus a oitenta graus Celsius). Enxague final fazendo circular água até reação negativa para ácido;
- l) Antes do uso os circuitos deverão ser sanitizados com hipoclorito de sódio, 100ppm (cem partes por milhão) por 15 a 20 (quinze a vinte) minutos em temperatura inferior a 20°C (vinte graus Celsius) ou solução de iodo até 25ppm (vinte e cinco partes por milhão) por 15 a 20 (quinze a vinte) minutos em temperatura inferior a 20°C (vinte graus Celsius);
- m) Os pasteurizadores deverão ser submetidos à limpeza CIP em sua jornada máxima de 8 (oito) horas de trabalho e a cada 60 (sessenta) dias deverão ser abertos para limpeza manual das placas;
- n) As tubulações devem ser abertas semanalmente ou a qualquer indício de presença de contaminação;
- o) As soluções ácidas devem ser passadas somente uma vez por semana para evitar perdas de leite;
- p) As dependências para realização das operações de filtração, pasteurização, manipulação, salga, maturação e embalagem deverão ser adequadas ao que se propõem;
- q) Possuir depósito para embalagens, ingredientes e outros produtos de uso corrente.

Seção IV

Da inspeção de pescado e derivados



Artigo 59- O pescado, aqui representado pelos peixes, crustáceos, moluscos, anfíbios, répteis e outros usados na alimentação humana somente poderão ser destinados à venda direta ao consumidor se tiver prévia fiscalização sob o ponto de vista industrial e sanitário, que foram capturadas e colhidas com atenção às legislações ambientais.

Artigo 60- O estabelecimento é responsável por garantir a identidade, qualidade, rastreabilidade do pescado e possuir cadastro atualizado dos fornecedores e produtores.

Artigo 61- Devem ser realizadas as análises no que for aplicável referente à:

1. Análises sensoriais;
2. Indicadores de frescor;
3. Controle de histamina, nas espécies formadoras;
4. Controle de biotoxinas ou de outras toxinas perigosas para saúde humana;
5. Controle de parasitas.

Artigo 62- Os estabelecimentos de pescado e derivados deverão observar além das normas contidas na Seção I Capítulo VI, as seguintes condições:

1. Dispor de dependências, instalações e equipamentos para a recepção, seleção, inspeção, processamento e expedição de produtos.
2. Dispor de separação física adequada entre as áreas de recebimento e matéria prima e aquelas destinadas a manipulação e acondicionamento dos produtos finais, obedecendo ao fluxograma de produção separando-se as áreas sujas das áreas limpas.
3. Dispor de instalações e equipamentos adequados à coleta e transporte de resíduos de pescado para o exterior das áreas de manipulação de comestíveis, devendo ser depositados em locais protegidos contra altas temperaturas e insetos, roedores e animais.
4. Dispor de equipamento adequado à lavagem e higienização de caixas, recipientes, grelhas, bandejas e outros utensílios.
5. Dispor, nos estabelecimentos que elaboram produtos congelados, de instalações frigoríficas independentes para congelamento rápido e estocagem do produto final.
6. Dispor, nos estabelecimentos que elaboram conservas, curados e defumados, de equipamentos adequados e de eficiência comprovada para sua produção e estocagem.

Artigo 63- O pescado fresco, próprio para consumo, quanto às características organolépticas e físico-químicas, deve cumprir o que houver nos dispostos do artigo 204 a 217 do RIISPOA (decreto federal 9013/17 alterado pelo decreto 10.468/20), além das normas complementares pertinentes ao assunto.

Seção V

Da inspeção de ovos e derivados

Artigo 64- A inspeção de ovos e derivados a que se refere este Capítulo é aplicável aos ovos de galinha e, no que couberem às demais espécies produtoras de ovos, respeitadas suas particularidades.

Artigo 65- Os ovos recebidos na unidade de beneficiamento de ovos e seus derivados devem ser provenientes de estabelecimentos avícolas próprios ou outros desde que estejam devidamente registrados junto ao serviço oficial de saúde animal.



Artigo 66 - O estabelecimento é responsável por garantir a identidade, a qualidade e a rastreabilidade dos ovos, desde sua obtenção na produção primária até a recepção no estabelecimento, incluindo o transporte, mantendo atualizado o cadastro dos produtores.

Artigo 67 - Os ovos destinados ao consumo humano deverão ser classificados em “A” ou “B” de acordo com suas características qualitativas, ou de acordo com o peso seguindo o RTIQ (Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade).

Artigo 68- Com relação a inspeção de ovos e derivados, cumprir o que houver disposto nos artigos 218 a 232 do RIISPOA, aprovado pelo decreto federal 9013/17, alterado pelo decreto 10.468/20, além das normas complementares pertinentes ao assunto, respeitando as normas técnicas contidas neste decreto Seção I do Capítulo VI.

Seção VI

Da inspeção de produtos de abelha e seus derivados

Artigo 69 -Para os fins deste Decreto entende-se por unidade de beneficiamento de produtos de abelhas o estabelecimento destinado à recepção, à classificação, ao beneficiamento, à industrialização, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de produtos e matérias-primas pré-beneficiadas provenientes de outros estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados, facultada a extração de matérias-primas recebidas de produtores rurais.

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

1. O estabelecimento deve manter o cadastro dos produtores sempre atualizado.
2. As análises de produtos de abelhas, para sua recepção e seleção no estabelecimento processador, devem abranger as características sensoriais (cor, sabor e odor) e as análises determinadas em normas complementares, além da pesquisa de fraudes que se faça necessária.
3. É proibida a adição de qualquer composto que altere a composição original do mel ou a adição de açúcares ou compostos açucarados como veículos de ingredientes na composição dos compostos de produtos de abelha.
4. As unidades de beneficiamento de produtos de abelha e seus derivados deverão obedecer às normas técnicas que seguem, além daquelas contidas na Seção I do Capítulo VI:

a) Constituem equipamentos do apiário: centrífugas, desoperculadores, tanques ou mesas para desoperculação, filtros, tanques de decantação, tubulações, tanques de depósito e mesas;

b) As centrífugas, desoperculadores, tanques ou mesas de desoperculadores e depósito devem ser de aço inoxidável, material plástico atóxico, ferro estanhado, com menos de 2% de chumbo, com revestimento e paredes internas em fibras de vidro;

c) O tanque de decantação deverá ser de aço inoxidável ou outro material a juízo da inspeção;

d) Os filtros devem ser em telas de aço inox ou fio de nylon, com malhas de 45 a 80 ABTN, não sendo permitido o uso de panos;

e) Recomenda-se que as tubulações sejam curtas e facilmente desmontáveis, com poucas curvaturas, de diâmetro interno não inferior a 40 mm;

f) Não é permitido o uso de materiais tóxicos e de baixa resistência a choques e ação de ácidos e álcalis;

g) A higienização dos equipamentos, vasilhames e utensílios destinados ao mel, poderá ser feita com uma solução de hidróxido de sódio em água na concentração de 3 a 5%, com temperatura de 40° a 45°C (quarenta a quarenta e cinco graus Celsius), para facilitar a estabilização dos resíduos de mel, seguindo do enxague com água limpa.

1. O laboratório ou bancada, quando presente no estabelecimento deve estar em posição estratégica para atender o controle de matéria prima e produto acabado, devendo ser equipado para realizar, no mínimo, as análises de rotina (umidade, acidez, prova de Fiehe e prova de Lund).



1. Os trabalhos com cera de abelha e própolis devem ser feitos em local isolado da área de processamento de produtos comestíveis, sendo indispensável, contarem com seção de recepção, tanque de fusão para eliminação de impurezas e clareamento, equipamentos de filtração, tanque de formas de solidificação, mesa para seleção de própolis e seção de embalagem e expedição.
1. Se o mel for submetido a aquecimento, como fase de beneficiamento para obtenção dos efeitos propiciados por esse recurso tecnológico, deve ser respeitado o binômio tempo/temperatura, com o objetivo de preservar seu poder diastásico e evitar que o teor de hidroximetil-furfural venha a ultrapassar o índice de 40 mg/kg, o que o desclassificará como mel de mesa.

a) A tabela a seguir poderá ser usada como orientação:

TEMPERATURA	TEMPO
52,00	470 minutos
54,50	170 minutos
57,00	60 minutos
59,50	22 minutos
62,50	7,5 minutos
65,50	2,8 minutos
68,00	1 minuto
71,10	24 segundos

1. Depois de cumprida a relação tempo e temperatura, deverá esta ser rebaixada ao limite máximo de 50°C (cinquenta graus Celsius).
2. Os recipientes destinados ao transporte de mel em natureza e/ou pré-beneficiado, deverão ser dotados de abertura tal que permita seu rápido esvaziamento, devendo ser revestidos internamente com vernizes sanitários compatíveis com o produto, não sendo permitido o uso de utensílios de madeira.
3. Na filtração do mel não será permitido o uso de elemento filtrante com malha superior a 80 ABTN, bem como o emprego de clarificantes e coadjuvantes de filtração, tais como carvão ativo, argila, terra diatomácea e outros.
4. Não será permitida a elaboração de mel adicionado de edulcorantes naturais ou artificiais, essências aromatizantes, amido, gelatinas ou quaisquer outros espessantes, conservadores e corantes de qualquer natureza, além de redutores de acidez.
5. Para a elaboração do mel em favos deve-se obedecer rigorosa higiene, utilizando-se local adequado na sala de elaboração para seleção, manipulação e corte dos favos, que deverá ser feita empregando-se materiais próprios e aprovados pelo Serviço de Inspeção.
6. A geleia real somente poderá ser adicionada em mel e na proporção mínima de 0,2 % (dois décimos por cento), devendo este estar na temperatura ambiente, não podendo ser submetido a aquecimento em qualquer fase posterior à adição mencionada.
7. A geleia real como matéria prima ou como produto final deverá ser estocada ao abrigo da luz e em temperatura entre 2° a 4°C (dois a quatro graus Celsius).
8. O pólen, como matéria prima ou produto final, desde que não desidratado, deve ser conservado sob refrigeração de 4° a 8° C (quatro a oito graus Celsius).
9. Denomina-se "pão de abelha" ao pólen (tipo I) armazenado nos favos. Deve ser extraído por processo mecânico, devendo também ser limpo após coleta, para eliminar pernas, asas e cabeças de abelha assim como os casulos dos favos, sendo conservado sob refrigeração à temperatura de 4° a 8°C (quatro a oito graus Celsius).
10. O pólen (tipo II) obtido por dispositivos denominados caça-pólen, colocados na entrada do alvado produzida pelas abelhas e, uma hora após a coleta, pode ser armazenado sob refrigeração, à temperatura de 4° C a 8°C (quatro graus a oito graus Celsius), por um período máximo de uma semana. Em seguida, deve ser desidratado em estufa ventilada à



temperatura de 65° C. Após a secagem, deve ser limpo para eliminar asas, pernas e cabeças de abelhas e grãos de própolis.

1. O pólen pode ser comercializado em natureza, desidratado ou adicionado ao mel na proporção mínima de 5% (cinco por cento), não sendo permitida sua comercialização através de compostos de açúcares.
1. O própolis somente poderá ser comercializado pelos entrepostos e apiários em natureza e na forma de extrato alcoólico ou hidro alcoólico. No rótulo de identificação do extrato não poderão constar quaisquer indicações que lhe atribuam propriedades medicamentosas ou que induzam o consumidor a adquiri-la com fins terapêuticos, estendendo-se essas exigências aos folhetos e notas explicativas que porventura acompanhem a embalagem do produto, devendo ser obedecido também os seguintes pontos:
 - a) O própolis somente poderá ser adicionado ao mel na proporção de 5% (cinco por cento).
 - b) O álcool utilizado na elaboração dos extratos poderá ser o de cereais ou o álcool etílico, que não poderão conter álcool metílico acima de 2500 ppm (duas mil e quinhentas partes por milhão) e nem benzeno acima de 1 ppm (uma parte por milhão).
 - c) A limpeza, classificação e a embalagem do própolis bruto bem como a elaboração dos extratos devem ser feitas em lugar adequado.
 1. A fabricação de produtos fermentados tais como hidromel, vinagre, aguardente, etc., deverá ser feita em dependência específica, separada do beneficiamento.

- a) Na fabricação do hidromel deve ser utilizada água potável, observando-se a indicação tecnológica para o produto a fim de que se obtenha fermentação adequada, com graduação alcoólica máxima de 14 (quatorze) graus GL.
- b) O hidromel pode classificar-se como seco, licoroso, doce e espumoso, segundo sua tecnologia de fabricação.

1. A denominação para o produto resultante da fermentação acética do hidromel ou das fermentações alcoólicas e acéticas da mistura de mel com água potável será vinagre de mel, e para sua obtenção devem ser observadas as condições tecnológicas necessárias, sendo obrigatória à pasteurização.
2. O produto obtido da mistura do mel, classificado como de mesa, com glicose e sacarose ou outros açúcares, será denominado Composto de Açúcares ou Xarope de Açúcares, admitindo-se nome de fantasia desde que no mesmo não conste a palavra mel, isolada ou combinada.
3. Para a hidrólise da sacarose são admitidos os processos enzimático e ácido.

Seção VII

Disposições gerais das instalações de derivados comestíveis de origem animal

Artigo 70- Os estabelecimentos produtores de derivados comestíveis de origem animal deverão observar além das normas presentes na Seção I do Capítulo VI, as seguintes condições:

1. Somente será autorizado o funcionamento de fábrica de conservas se estiver completamente instalada e equipada para a finalidade a que se destina.
2. As instalações e equipamentos compreendam as dependências mínimas, maquinário e utensílios diversos em face da capacidade de produção de cada estabelecimento.



a) Deve dispor de instalações compostas por: recepção de matéria-prima; câmara de resfriamento e/ou congelamento; seção de desossa e processamento; seção de envoltórios; seção de condimentos e ingredientes; seção de cozimento e banha; seção de resfriamento; seção de rotulagem e embalagem secundária; seção de expedição; e seção de sub produtos.

b) Quando se tratar de estabelecimento agroindustrial rural de pequeno porte os condimentos e ingredientes poderão ser preparados e armazenados na seção de processamento, a critério do Serviço de Inspeção Municipal desde que não prejudique o fluxo de produção e nem permita a contaminação cruzada. A rotulagem e embalagem secundária poderão ser feitas na seção de expedição e a seção de subprodutos poderá ser dispensada desde que os mesmos sejam retirados do local imediatamente.

1. As áreas destinadas à secagem de produtos devem ser pavimentadas.

1. Dispor de capacidade de armazenamento de água potável para atender as necessidades do trabalho industrial e dependências sanitárias, admitindo-se como satisfatória o mínimo de 1000 (mil) litros até 70 (setenta) metros quadrados de área construída e, a partir dessa metragem, utilizar a proporção de 15 (quinze) litros por metro quadrado de área construída.

Artigo 71- Os trilhos, quando necessários, serão metálicos com altura mínima de 2,50 m (dois metros e cinquenta centímetros).

Artigo 72- A seção de recepção de matérias-primas deve ser localizada, de maneira que a matéria-prima não transite pelo interior de nenhuma outra seção até chegar às dependências de destino.

Artigo 73- Toda matéria prima recebida deverá ter sua procedência comprovada por documento do órgão competente aceito pelo Serviço de Inspeção Municipal.

Artigo. 74- A indústria que recebe e usa matéria-prima resfriada deve possuir câmara de resfriamento ou outro mecanismo de frio para o seu armazenamento, quando for necessário.

Artigo 75- Podem existir, no interior da câmara de resfriamento, quando for o caso, prateleiras metálicas e estrados metálicos ou de plástico, não sendo permitido, sob hipótese alguma, o uso de madeira de qualquer tipo ou de equipamentos oxidados ou com descamação de pintura.

Artigo 76- As indústrias que recebem matéria-prima congelada, quando necessário, possuirão câmara de estocagem de congelados ou outro mecanismo de congelamento, com temperatura não superior a -12° (doze graus Celsius negativos).

§1° - As câmaras de congelados, quando necessárias, serão construídas inteiramente em alvenaria ou isopainéis metálicos.

§2° - Nas câmaras de congelados não é permitido o uso de estrados de madeira.

§3° Em certos casos, a matéria-prima congelada poderá ser armazenada no sistema de resfriamento para o processo de descongelamento e posterior industrialização.



Artigo 77- Em estabelecimentos que trabalham com carnes congeladas em blocos (CMS), os mesmos deverão possuir um quebrador de bloco de carnes.

Artigo 78- O “pé-direito” da sala de desossa, sala de processamento e demais dependências terá altura mínima de 2,60 m (dois metros e sessenta centímetros).

Artigo 79- A manipulação e processamento poderão ser, a critério do Serviço de Inspeção Municipal, executados na sala de desossa desde que não traga prejuízos às outras operações.

§ 1º - O espaço para o processamento deverá ser dimensionado de acordo com os equipamentos instalados em seu interior e com volume de produção/hora e produção/dia, além da diversificação de produtos aí processados.

§ 2º - O espaço para processamento disporá de todos os equipamentos mínimos necessários para a elaboração dos produtos fabricados pelo estabelecimento de acordo com o seu ramo de produção.

§ 3º A desossa poderá ser efetuada na mesma área desde que em momentos diferentes, sendo necessária uma higienização entre as duas operações.

Artigo 80- O resfriamento das massas deverá ser realizado em sistemas de resfriamento com temperatura no seu interior em torno de 4°C.

Parágrafo único - Quando houver espaço suficiente no sistema de resfriamento de matérias-primas, as massas poderão aí ser depositadas.

Artigo 81- Entendem-se por produtos de triparia, as vísceras abdominais consideradas como envoltórios naturais, tais como o estômago, intestinos e a bexiga após receberem tratamento específico.

§1º A seção de preparação de envoltórios naturais será exclusiva para tal atividade e servirá como local para a sua lavagem com água potável, seleção e desinfecção com produtos aprovados pelo órgão competente para tal finalidade, podendo servir também, quando possuir área suficiente, para depósito de envoltórios, em bombonas ou bordalesas, desde que rigorosamente limpos interna e externamente, e que possua acesso independente para este tipo de embalagem, sem trânsito pelo interior das demais seções.

§2º Os produtos de triparia não podem ser empregados como matéria prima na composição de produtos cárneos, sendo permitido seu uso apenas como envoltório natural para produtos cárneos embutidos.

Artigo 82- Todos os recipientes com condimentos deverão permanecer fechados e estar claramente identificados.

Artigo 83- Cuidados especiais deverão ser dispensados aos nitritos e nitratos pelo perigo à saúde que os mesmos representam.



Artigo 84- A seção de cozimento e banha deverá ser independente da seção de processamento e das demais seções, tendo portas com fechamento automático.

Parágrafo único - Para a fabricação de banha o estabelecimento deve possuir tanque para fusão e tratamento dos tecidos adiposos de suínos, destinada exclusivamente à fusão dos tecidos adiposos, localizada de forma a racionalizar o fluxo de matéria-prima proveniente das salas de matança e desossa.

Artigo 85- Os fumeiros serão construídos inteiramente de alvenaria, não se permitindo pisos e portas de madeira, sendo que as aberturas para acesso da lenha e para a limpeza deverão estar localizadas na parte inferior e externa.

Artigo 86- A seção de resfriamento dos produtos prontos deverá estar equipada com sistema de resfriamento, para armazenar os produtos prontos que necessitem de refrigeração aguardando o momento de sua expedição.

Artigo 87- Os produtos prontos que não necessitam de refrigeração serão encaminhados para o local de rotulagem e expedição.

Artigo 88- O estabelecimento que desejar fabricar produtos curados como salames, copas, presunto cru defumado etc, necessitará de câmara de cura, onde os mesmos permanecerão dependurados em estaleiros a uma temperatura e umidade relativa do ar adequada, pelo tempo necessário para sua completa cura, conforme a sua tecnologia de fabricação descrita no registro dos produtos e rótulos aprovados e registrados no serviço de inspeção.

Artigo 89- Os estabelecimentos que produzirem presuntos, apresuntados ou outros produtos curados que necessitam de frio no seu processo de cura deverão possuir sistema de resfriamento específico ou utilizar a câmara de resfriamento de massas, quando esta dispôr de espaço suficiente, desde que separada dos recipientes com massas.

Artigo 90- O estabelecimento que executar fatiamento de produtos possuirá espaço para esta finalidade onde os produtos receberão a sua embalagem primária, com temperatura ambiente máxima de 15°C (quinze graus Celsius).

Parágrafo único - O fatiamento poderá ser feito na seção de processamento e manipulação quando apresentar condições de temperatura e de higiene exigidas para a operação e quando houver área suficiente para os equipamentos, neste caso, será imprescindível que não ocorra mais nenhuma operação neste momento e nesta seção além do fatiamento.

Artigo 91- O equipamento usado no fatiamento será de aço inoxidável e rigorosamente limpo, devendo as máquinas, a cada turno de trabalho, serem desmontadas e totalmente higienizadas e desinfetadas com produtos aprovados.

Artigo 92- O uso de luvas de borracha, com os cuidados de higiene que este acessório requer, será de caráter obrigatório para os operários que nesta seção trabalham, sendo também recomendado o uso de máscara e gorro.

Artigo 93- A lavagem dos equipamentos e outros utensílios poderá ser feita na sala de processamento desde que os produtos utilizados para tal não fiquem ali depositados e esta operação não interfira nos trabalhos de processamento.



Artigo 94- Deverá ter espaço para depósitos de uniformes e materiais de trabalho, materiais de embalagem adequadamente protegidas de poeiras, insetos, roedores etc.

CAPITULO VII

DA EMBALAGEM E ROTULAGEM

Seção I

Embalagem

Artigo 95- 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 Serviço de Inspeção Municipal.

1. Quando houver, a seção de embalagem secundária será anexa à seção de processamento, separada desta, servindo para acondicionamento dos produtos que já receberam a embalagem primária, podendo também ser realizada na seção de expedição desde que esta seja totalmente fechada e possua espaço para tal operação sem prejuízo das demais.

1. As embalagens secundárias deverão ser armazenadas em seção independente, com comunicação com a seção de embalagem apenas por óculo, com acesso independente do acesso às seções de industrialização.

Artigo 96 - Recipientes anteriormente usados não poderão ser reutilizados em hipótese alguma.

Artigo 97 -Os produtos de origem animal devem ser acondicionados ou embalados em recipientes ou continentes que confirmem a necessária proteção, atendidas as características específicas do produto e as condições de armazenamento e transporte.

§ 1º O material utilizado para a confecção das embalagens que entram em contato direto com o produto deve ser previamente autorizado pelo órgão regulador da saúde.

§2ºÉ permitida a reutilização de recipientes para o envase ou o acondicionamento de produtos e de matérias-primas utilizadas na alimentação humana quando íntegros e higienizados.

§3ºÉ proibida a reutilização de recipientes que tenham sido empregados no acondicionamento de produtos ou de matérias-primas de uso não comestível, para o envase ou o acondicionamento de produtos comestíveis.

Seção II

Rotulagem



Artigo 98 - Para as especificações gerais de rotulagem, deve-se atentar ao arts. 438 a 452 do Decreto n° 9.013/2017, bem como o estabelecido na Instrução Normativa MAPA n° 22/2005, além das normativas específicas dos demais órgão fiscalizadores, como Anvisa, Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia (Inmetro), Ministério da Saúde (MS), Ministério da Justiça (MJ), suas atualizações entre outros pertinentes.

§1º Todos os produtos de origem animal entregues ao comércio ou diretamente ao consumidor devem estar identificados por meio de rótulo.

§ 2º. Os estabelecimentos só podem utilizar rótulo em produtos de origem animal quando devidamente aprovado e registrado pelo S.I.M.

§3º. Para efeito de registro o S.I.M. manterá livro próprio, especialmente destinado a este fim.

§4º. Fica a critério do Serviço de Inspeção Municipal permitir, para certos produtos, o emprego de rótulo sob a forma de etiqueta ou uso exclusivo do carimbo da inspeção.

Artigo 99 - O rótulo deve ser resistente às condições de armazenamento e de transporte dos produtos e, quando em contato direto com o produto, o material utilizado em sua confecção deve ser previamente autorizado pelo órgão regulador da saúde, sendo vedado o uso do mesmo rótulo para mais de um produto.

1. As informações constantes nos rótulos devem ser visíveis, com caracteres legíveis e possuir identificação que permita a rastreabilidade dos produtos.
2. O rótulo de produtos de origem animal deve conter as seguintes informações:

a) Nome verdadeiro do produto em caracteres destacados;

b) Nome empresarial e endereço do estabelecimento produto;

c) CNPJ ou CPF nos casos em que couber

d) Natureza do estabelecimento;

e) Selo oficial do Serviço de Inspeção Municipal, com modelo descrito o Artigo 109 desta regulamentação, contendo o número do registro no S.I.M. de Araçoiaba da Serra;

f) Endereço completo e telefone do estabelecimento;

g) Marca comercial do produto, se existir;

h) Data de fabricação do produto, prazo de validade e identificação do lote;

i) Peso líquido;

j) Natureza, a composição, as características e conservação do produto.

k) Lista de ingredientes e aditivos.

l) Instruções sobre o preparo e o uso do produto quando necessário.

m) Demais dispositivos aplicáveis a juízo da Inspeção Municipal de acordo com as leis pertinentes e normas complementares.

Artigo 100- Na composição de marcas é permitido o emprego de desenhos a elas alusivos.

Parágrafo único - 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 101 - É proibida qualquer denominação, declaração, palavra, desenho ou inscrição que transmita falsa impressão, forneça indicação errônea de origem e de qualidade dos produtos, podendo essa proibição se estender, a juízo da inspeção estadual, 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 estadual, ser usadas, mormente no resguardo do direito do consumidor.

§ 2º. A designação de Países, Estados, Territórios e localidades estrangeiras que indique origem, processos de preparação, apresentação comercial ou classificação de certos produtos fabricados no exterior, só poderão ser usadas quando precedida do esclarecimento Tipo, Estilo, "Marca" ou equivalente.

Artigo 102- Os rótulos serão impressos, litografados ou pintados respeitando obrigatoriamente a ortografia oficial e o sistema legal de unidades e medidas.

§ 1º. É proibido usar, em produtos destinados ao consumo no Estado, rotulagem impressa, gravada, litografada ou pintada em língua estrangeira mesmo com a tradução em vernáculo.

§ 2º. Produtos com denominação estrangeira reconhecidamente generalizada no País poderão manter a mesma denominação no rótulo e logo abaixo, entre parênteses, a designação em vernáculo.

Artigo 103 - Os rótulos ou carimbos da inspeção municipal devem sempre referir-se ao estabelecimento produtor.

Artigo 104- No caso de cassação de registro, ou ainda de fechamento do estabelecimento, fica o produtor responsável obrigado a inutilizar a rotulagem existente em estoque, sob as vistas da inspeção municipal, a quem serão entregues todos os carimbos e matrizes que tenha em seu poder.

Artigo 105- Os rótulos só devem ser usados para os produtos a que tenham sido destinados e nenhuma modificação em seus dizeres, cores ou desenhos pode ser feita sem prévia aprovação do S.I.M.

Artigo 106 - Nenhum rótulo, etiqueta ou selo pode ser aplicado escondendo ou encobrindo, total ou parcialmente, dizeres de rotulagem ou o carimbo da inspeção municipal.

Artigo 107 - Com relação à rotulagem, cumprir o que houver nos dispostos da legislação e normas complementares pertinentes ao assunto.

Seção III

Selo / Carimbo da Inspeção Municipal



Artigo 108 - Os selos e carimbos do Serviço de Inspeção do Município de Araçoiaba da Serra devem obedecer exatamente à descrição e aos modelos anexos, respeitando as dimensões, formas, dizeres, tipo e corpo de letra, devem ser colocados em destaque na testeira das caixas e outros continentes, nos rótulos ou produtos, numa cor única, preferentemente preta, quando impressos, gravada ou litografados.

Artigo 109- O selo ou carimbo do Serviço de Inspeção do Município de Araçoiaba da Serra, a serem usados nos estabelecimentos fiscalizados, obedecerão aos seguintes modelos e terão os seguintes usos:

Modelo I:

Uso:

1. Para caixas, engradados e outros que transportam produtos comestíveis, produtos de abelha, a fogo ou gravado sob pressão.
2. Para produtos comestíveis acondicionados em fardos, sacos ou similares, expostos ao consumo em peças ou a granel, pintado ou impresso no próprio envoltório;
3. 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:

a) Em alto relevo, na tampa das latas ou sobre o tampo metálico dos vidros;

b) A fogo ou gravado sob pressão, nos recipientes de madeira;

c) Impresso no corpo do rótulo quando litografado ou grafado em alto relevo no tampo das latas;

1. Impressos em todos os rótulos de papel quando os produtos não estão acondicionados nos recipientes indicados nos itens anteriores.
2. Para produtos em que o rótulo é substituído por uma etiqueta a ser aplicada isoladamente sobre uma das faces.
3. Embutidos ou similares para consumo humano, que não usam qualquer identificação, serão afixadas uma plaqueta de polietileno na forma do carimbo.

Modelo II:

Uso:

1. Aprovação de documentos, plantas, rotulagens e outros;

Artigo 110- Os carimbos oficiais em qualquer estabelecimento devem reproduzir fiel e exatamente os modelos determinados pelo regulamento do Serviço de Inspeção do Município de Araçoiaba da Serra, sob pena de responsabilidade.

CAPÍTULO VIII

DAS ANÁLISES LABORATORIAIS



Artigo 111- Fica estabelecida a obrigatoriedade do cumprimento, por parte dos estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal – SIM, do cronograma de análises físico-químicas e microbiológicas da água de abastecimento interno e produtos de origem animal, que serão realizadas em Laboratório aprovado pelo SIM, em conformidade com a Portaria n.º 368, de 04 de Setembro de 1997 do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento, a qual aprovou o Regulamento Técnico sobre as condições Higiênico – Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos.

1. O cronograma de análises da água de abastecimento interno fica estabelecido: 1 (uma) análise físico-química anual e 2 (duas) análises microbiológicas anuais.

a) Na análise físico-química da água devem ser observados os seguintes itens: pH, cloretos, matéria orgânica, dureza, sólidos totais e turbidez.

b) Na análise microbiológica devem ser realizados os seguintes exames: contagem de coliformes fecais, coliformes totais e bactérias heterotróficas.

1. O cronograma de análises dos produtos de origem animal fica estabelecido: 1 (uma) análise microbiológica anual por produto, para agroindústrias com mais de 3 (três) produtos registrados e 2 (duas) análises por produto/ano para agroindústrias com até 3 (três) produtos registrados.

a) Para carnes e produtos cárneos a análise microbiológica deve visar os seguintes micro-organismos:

PRODUTO	PARÂMETROS MICROBIOLÓGICOS
Carnes resfriadas ou congeladas, in natura, de bovinos, suínos e outros mamíferos (acionados ou cortes), carnes moídas, miúdos bovinos, suínos e outros mamíferos	<i>Salmonella sp</i> /25g
Carnes resfriadas ou congeladas, in natura, de aves (carcaças inteiras, fracionadas ou cortes), miúdos de aves	Coliformes a 45°C/g
Carnes cruas preparadas de aves, refrigeradas ou congeladas, temperadas.	Coliformes a 45°C/g
Carnes cruas preparadas, bovinas, suínas e de outros mamíferos, resfriadas ou congeladas, temperadas.	Coliformes a 45°C/g <i>Salmonella sp</i> /25g
Produtos cárneos crus, resfriados ou congelados (hambúrgueres, almôndegas, quibes e similares); Produtos ‘a base de sangue e derivados in natura; Embutidos frescos (linguiças cruas e similares)	Coliformes a 45°C/g <i>Salmonella sp</i> /25g Estafilococos coagulase positiva/g Clostrídios sulfito redutores a 46°C/g
Carnes embaladas a vácuo, maturadas.	Coliformes a 45°C/ <i>Salmonella sp</i> /25g Estafilococos coagulase positiva/g
Carnes embaladas a vácuo, não maturadas	Coliformes a 45°C/ <i>Salmonella sp</i> /25g Estafilococos coagulase positiva/g
Produtos cárneos, cozidos ou não, embutidos ou não (mortadela, salsicha, presunto, fiambre, morcela, queijo de porco, codeguim e outros); Produtos ‘a base de sangue e derivados, processados.	Coliformes a 45°C/g <i>Salmonella sp</i> /25g Estafilococos coagulase positiva/g Clostrídios sulfito redutores a 46°C/g
Produtos cárneos cozidos ou não, maturados ou não, fracionados ou fatiados, mantidos sob-refrigeração.	Coliformes a 45°C/g <i>Salmonella sp</i> /25g



Produtos cárneos maturados (presuntos crus, copas, salames, linguiças dessecadas, charque, “jarked beef” e similares)	Estafilococos coagulase positiva/g Clostrídios sulfito redutores a 46°C/g Coliformes a 45°C/g <i>Salmonella sp</i> /25g Estafilococos coagulase positiva/g
Semi conservas em embalagens herméticas mantidas sob refrigeração (patês, gelatinas e similares)	Coliformes a 45°C/g <i>Salmonella sp</i> /25g Estafilococos coagulase positiva/g Clostrídios sulfito redutores a 46°C/g
Produtos cárneos salgados (lombos, pés, rabos, orelhas e similares, carne secas e similares)	<i>Salmonella sp</i> /25g Estafilococos coagulase positiva/g
Gorduras e produtos gordurosos de origem animal (toucinho, banha, peles, bacon e similares)	<i>Salmonella sp</i> /25g Estafilococos coagulase positiva/g
Gordura animal hidrogenada e parcialmente hidrogenada, com exceção da manteiga.	Coliformes a 45°C/g <i>Salmonella sp</i> /25g
CMS (carne mecanicamente separada)	<i>Salmonella sp</i> /25g Estafilococos coagulase positiva/g Clostrídios sulfito redutores a 46°C/g

b) Para pescados e derivados a análise microbiológica deve visar os seguintes microrganismos:

PRODUTO	PARÂMETROS MICROBIOLÓGICOS
Pescado, ovas de peixes, crustáceos e moluscos, cefalópodes in natura, resfriados ou congelados, não consumidos crus; Moluscos bivalves in natura, resfriados ou congelados, não consumidos crus; Carne de rãs in natura, resfriada ou congelada.	<i>Salmonella sp</i> /25g Estafilococos coagulase positiva/g
Moluscos bivalves, carne de siri e similares, cozidos, temperados ou não, industrializados, resfriados ou congelados.	Coliformes a 45°C/g <i>Salmonella sp</i> /25g Estafilococos coagulase positiva/g
Pescado, moluscos e crustáceos secos ou salgados; Semi conservas de pescados, moluscos e crustáceos, mantidos sob refrigeração (marinados, anchovados ou temperados)	Coliformes a 45°C/g <i>Salmonella sp</i> /25g Estafilococos coagulase positiva/g
Pescado defumado, moluscos e crustáceos refrigerados ou congelados; Produtos derivados de pescado (surimi e similares, refrigerado ou congelado.	Coliformes a 45°C/g <i>Salmonella sp</i> /25g Estafilococos coagulase positiva/g



Produtos à base de pescado refrigerados ou congelados (hambúrgueres e similares) Pescados pré-cozidos, empanados ou não, refrigerados ou congelados.	Coliformes a 45°C/g <i>Salmonella sp</i> /25g Estafilococos coagulase positiva/g
Ovas de pescados processadas, refrigeradas ou congeladas.	Coliformes a 45°C/g <i>Salmonella sp</i> /25g Estafilococos coagulase positiva/g

c) Para leite a análise física química e microbiológica deve visar os seguintes aspectos:

PRODUTO	PARÂMETROS MICROBIOLÓGICOS	PARÂMETROS FÍSICO-QUÍMICOS
Leite cru	Seguir legislação vigente	Teor de gordura Acidez titulável Densidade relativa Extrato seco total Extrato seco desengordurado Índice crioscópico mínimo Redutase ou TRAM Pesquisa de resíduos de antibióticos Medição da temperatura
Leite pasteurizado	Coliformes a 45°C/g <i>Salmonella sp</i> /25g	Teor de gordura Acidez titulável Densidade relativa Extrato seco total Extrato seco desengordurado Índice crioscópico mínimo Redutase ou TRAM Peroxidase Fosfatase Pesquisa de resíduos de antibióticos
Leite UAT/UHT e leite esterilizado	7 dias de incubação a 35° a 37°C em embalagem fechada	

d) Para produtos lácteos e derivados de leite a análise microbiológica deve visar os seguintes microrganismos:

PRODUTOS	PARÂMETROS MICROBIOLÓGICOS
Produtos à base de leite UAT/UHT e esterilizado (creme de leite, bebidas lácteas fermentadas ou não e similares), em embalagens herméticas	7 dias de incubação a 35° a 37°C em embalagem fechada
Queijo de baixa umidade	Coliformes a 45°C/g <i>Salmonella sp</i> /25g



	Estafilococos coagulase positiva/g
Queijo de média umidade; 36% (dambo, pategrás, sandwich, prato, Tandil, tilsit, tybo, muçarela, curado e similares – queijo ralado e em pó)	Coliformes a 45°C/g <i>Salmonella sp</i> /25g Estafilococos coagulase positiva/g <i>Listeria monocytogenes</i> /25g
Quartirolo, cremoso, criollo, muçarela e similares: 46%	Coliformes a 45°C/g <i>Salmonella sp</i> /25g Estafilococos coagulase positiva/g <i>Listeria monocytogenes</i> /25g
Queijo de alta umidade: 46% Queijo de muito alta umidade: 55%, com bactérias lácticas abundantes e viáveis, incluindo o minas frescal correspondente	Coliformes a 45°C/g <i>Salmonella sp</i> /25g Estafilococos coagulase positiva/g <i>Listeria monocytogenes</i> /25g
Queijo de muito alta umidade: 55%, incluindo os queijos de coalho com umidade correspondente, minas frescal, muçarela e outros, elaborados por coagulação enzimática, sem a ação de bactérias lácticas.	Coliformes a 45°C/g <i>Salmonella sp</i> /25g Estafilococos coagulase positiva/g <i>Listeria monocytogenes</i> /25g
Queijo ralado	Coliformes a 45°C/g <i>Salmonella sp</i> /25g Estafilococos coagulase positiva/g
Queijo em pó	Coliformes a 45°C/g <i>Salmonella sp</i> /25g Estafilococos coagulase positiva/g
Processado e fundido, pasteurizado ou submetido a processo UAT/UHT, incluindo requeijão, aromatizado ou não, condimentado ou não, adicionados de ervas ou outros ingredientes ou não; ralado, fatiado, em rodela, em fatias, para untar, aromatizado ou não, adicionado de ervas ou outros ingredientes ou não	Coliformes a 45°C/g Estafilococos coagulase positiva/g
Queijos de baixa ou média umidade, temperados, condimentados ou adicionados de ervas ou outros ingredientes.	Coliformes a 45°C/g <i>Salmonella sp</i> /25g Estafilococos coagulase positiva/g
Queijos de muito alta umidade, temperados, condimentados ou adicionados de ervas ou outros ingredientes.	Coliformes a 45°C/g <i>Salmonella sp</i> /25g Estafilococos coagulase positiva/g
Manteiga, gordura láctea (gordura anidra de leite ou butter-oil), creme de leite pasteurizado	Coliformes a 45°C/g



Leite em pó, instantâneo ou não, com exceção dos destinados à alimentação infantil e formulações farmacêuticas.	<i>Salmonella sp/25g</i> Estafilococos coagulase positiva/g Coliformes a 45°C/g <i>Salmonella sp/25g</i> Estafilococos coagulase positiva/g <i>Bacillus cereus/g</i>
Doce de leite, com ou sem adições, exceto os acondicionados em embalagens herméticas ou a granel.	Coliformes a 45°C/g <i>Salmonella sp/25g</i> Estafilococos coagulase positiva/g
Leite fermentado, com ou sem adições, refrigerado com bactérias lácticas viáveis nos números mínimos.	Coliformes a 45°C/g
Bebida láctea fermentada, refrigerada, com ou sem adições.	Coliformes a 45°C/g <i>Salmonella sp/25g</i>

1. Para ovos e derivados serão realizadas 02(duas) análises microbiológicas por ano, visando os seguintes microrganismos: Coliformes a 45°C/g, Estafilococos coagulase positiva/g e *Salmonella sp/25g*

1. Para Mel serão realizadas 02 (duas) análises físico-químicas anualmente, analisando-se as seguintes características: Umidade, Acidez, Hidroximetilfurfural (HMF), Carboidratos redutores e não redutores, Matéria Mineral (cinzas), Prova de Fiehe, Prova de Lund r Prova de Lugol(amido)

Parágrafo único: A periodicidade da realização das análises laboratoriais poderá ser alterada a critério do Serviço de Inspeção Municipal.

Artigo 112- Considerando os padrões legais, com o aparecimento de uma análise “insatisfatória”, obrigatoriamente, o estabelecimento fará uma revisão das Boas Práticas de Fabricação por meio de um Técnico Responsável ou pelo Coordenador do Programa, com emissão de Laudo Técnico que deverá ser entregue ao Serviço de Inspeção Municipal em até 10 (dez) dias úteis após o estabelecimento ter sido comunicado oficialmente do resultado da análise.

Artigo 113 - Após a revisão das Boas Práticas de Fabricação e da emissão do Laudo Técnico, o SIM coletará uma nova amostra para análise.

Parágrafo único: Se essa análise apresentar-se fora dos padrões, o estabelecimento produzirá somente para análise 03 (três) lotes do produto que apresentou problema.

Artigo 114- A quantidade a ser produzida e os dias da produção serão definidos em comum acordo com o responsável pelo estabelecimento e os Técnicos do SIM.

Parágrafo único- Os lotes destinados para análise ficarão armazenados na Agroindústria e terão o seu destino definido somente após o resultado oficial das análises.



Artigo 115- Se os resultados das análises forem dentro dos padrões, o estabelecimento retomará a produção normalmente, caso contrário, produzirá mais 03 (três) lotes para análises, conforme o Artigo 113.

Artigo 116- Consideram-se, como dentro dos padrões, os produtos que estão de acordo com a RDC N° 12, de 02 de janeiro de 2001, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, suas atualizações ou outra referência adotada pelo laboratório.

CAPÍTULO IX DAS SANÇÕES

Artigo 117- O estabelecimento agroindustrial de origem animal responde, nos termos legais, por infrações ou danos causados à saúde pública ou aos interesses do consumidor.

Artigo 118- As penalidades a serem aplicadas por autoridade competente terão natureza pecuniária ou consistirão em obrigação de fazer ou de não fazer, assegurados os direitos à ampla defesa e ao contraditório, e acarretarão ao infrator, sem prejuízo da responsabilidade penal e civil cabíveis, isolada ou cumulativamente, as seguintes sanções:

1. Advertência, quando o infrator for primário ou não ter agido com dolo ou má fé;
2. Multa com valor definido em decreto próprio e, nos casos de reincidência, dolo ou má fé, a ser apurado através de devido processo administrativo;
3. Apreensão e/ou inutilização de matérias-primas, produtos, subprodutos, ingredientes, rótulos e embalagens, quando não apresentarem condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim a que se destinem ou forem adulterados ou falsificados.
4. Suspensão das atividades do Estabelecimento, se causar risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária e ainda, no caso de embaraço da ação fiscalizadora;
5. Interdição total ou parcial do Estabelecimento, quando a infração consistir na falsificação ou adulteração de produtos ou se verificar a inexistência de condições higiênico-sanitárias adequadas.

§ 1.º A interdição poderá ser suspensa após o atendimento das irregularidades que promoveram a sanção;

§ 2.º As multas poderão ser elevadas, quando o volume do negócio do infrator faça prever que a punição será ineficaz, conforme parecer emitido pela fiscalização competente.

§ 3.º Constituem agravantes, para fins de aplicação das penalidades de que trata este artigo, o uso de artifício ardil, simulação, desacato, embaraço ou resistência à ação fiscal.

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

§ 5.º - Na aplicação das multas levar-se-á em conta a ocorrência de circunstância agravante, na forma estabelecida em regulamento.

§ 6.º - A interdição e a suspensão poderão ser revogadas após o atendimento das exigências que motivaram a sanção.

§ 7.º - A não regularização do fato gerador da interdição e suspensão no prazo máximo de 12 (doze) meses será motivo de cancelamento do registro do estabelecimento ou inutilização do produto pelo órgão de inspeção e fiscalização de produtos de origem animal.

§ 8.º. As despesas referentes à inutilização de produtos interditados ou apreendidos serão por conta do infrator;

Artigo 119- Nos casos previstos, no Inciso III do Artigo 118, será comunicado aos órgãos competentes, para a tomada das medidas cabíveis, isentando o município da responsabilidade da guarda e/ou inutilização dos produtos.

Parágrafo único: Será de responsabilidade do infrator a guarda dos produtos inutilizados e/ou irregulares, até decisão definitiva dos órgãos competentes.

Artigo 120- As penalidades de que tratam o artigo anterior serão aplicadas por fiscais municipais designados pelo Órgão Executor, nomeados pelo Chefe do Poder Executivo Municipal, ou autoridade sanitária responsável.

Artigo 121- As infrações administrativas serão apuradas em processo administrativo, assegurado o direito de ampla defesa e o contraditório, observadas as disposições desta Lei e do seu regulamento.



Parágrafo único - O regulamento desta Lei definirá o processo administrativo de que trata o caput deste artigo, inclusive os prazos de defesa e recurso, indicando ainda os casos que exijam ação ou omissão imediata do infrator.

Artigo 122- São autoridades competentes para lavrar auto de infração os servidores do SIM, designados por portaria para exercer tal função.

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

1. O nome e a qualificação do autuado;
2. O local, data e hora da sua lavratura;
3. A descrição do fato;
4. O dispositivo legal ou regulamentar infringido;
5. O prazo de defesa;
6. A assinatura e identificação do técnico ou agente de inspeção e fiscalização;
7. A assinatura do autuado ou, em caso de recusa ou impossibilidade, de testemunhas da autuação.

§ 2º - O auto de infração não poderá conter emendas, rasuras ou omissões, sob pena de invalidade.

CAPÍTULO IX

DISPOSIÇÕES GERAIS

Artigo 123 - Na venda ou locação do estabelecimento registrado, o comprador ou locatário deverá promover imediatamente a transferência da titularidade do registro de inspeção através de requerimento dirigido ao SIM.

Parágrafo único- Havendo recusa do comprador ou locatário de promovê-la, o titular deverá notificar o fato ao SIM, por meio eletrônico (e-mail) ou documento físico protocolizado.

Artigo 124- Enquanto não concluída a transferência do registro junto ao SIM, permanecerá responsável pelas irregularidades verificadas no estabelecimento a pessoa física ou jurídica em nome da qual esteja registrado.

Artigo 125 - Caso o titular tenha efetuado a notificação, e o comprador ou locatário deixe de apresentar, no prazo máximo de 30 (trinta) dias, os documentos necessários à transferência de responsabilidade, o registro será cancelado, devendo ser feito novo processo de requerimento.

Artigo 126- Efetivada a transferência do registro, o comprador ou locatário obriga-se a cumprir as exigências previstas neste Decreto e legislação pertinente, sem prejuízo de outras que venham a ser determinadas.

Artigo 127- Sempre que se fizer necessário, o presente regulamento poderá ser revisto modificado ou atualizado.

Artigo 128- Os casos omissos ou dúvidas que surgirem na implantação e execução do seguinte regulamento serão resolvidos pelo diretor do SIM, ouvido o Secretário Municipal de Desenvolvimento Sustentável.

Artigo 129 – Revogam-se todos os decretos em sentido contrário, sobretudo o decreto 1569 de 13 de março de 2014.

Artigo 130 - As despesas com a execução do presente decreto correrão por conta de dotação orçamentária própria, suplementada se necessário.



Artigo 131 - Este decreto entrará em vigor na data de sua publicação.

Araçoiaba da Serra, 11 de janeiro de 2022.

José Carlos de Quevedo Júnior

Prefeito Municipal

59

