



SUMÁRIO

PODER EXECUTIVO DE PEDERNEIRAS	1
Atos Oficiais	1
Leis	1
Decretos	73
PODER LEGISLATIVO DE PEDERNEIRAS	75
Atos Legislativos	75
Resumo da Sessão	75

PODER EXECUTIVO DE PEDERNEIRAS

Atos Oficiais

Leis

LEI COMPLEMENTAR Nº DE 3.673 DE 16 DEZEMBRO DE 2020

(Que dispõe sobre o Serviço de Inspeção Municipal Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal – SIM, criado pela Lei Municipal nº 3.133, de 20 de fevereiro de 2014).

Vicente Juliano Minguioli Canelada, Prefeito Municipal de Pederneiras/SP, usando das atribuições legais que lhe são conferidas, faz saber que a Câmara Municipal aprovou e ele sanciona e promulga a seguinte Lei Complementar:

CAPÍTULO I

Disposições Preliminares

Art. 1º – A presente Lei estabelece as normas que regulamentam, em todo, território do Município de Pederneiras – SP o Serviço de Inspeção Municipal Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal criado pela Lei Municipal nº 3.133, de 20 de Fevereiro de 2014, com base na Lei Federal

nº 1.283 de 18 de Dezembro de 1950, Lei Federal nº 7.889 de 23 de Novembro de 1989 regulamentadas pelo Decreto nº 9.013 de 29 de Março de 2017.

Parágrafo único – A inspeção a que se refere o artigo anterior será realizada pela Secretaria Municipal de Desenvolvimento Agropecuário através do Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal (SIM - POA).

Art. 2º – Este regulamento contém informações detalhadas de todo o funcionamento do SIM, como análise e aprovação de projetos e registro de estabelecimento e rótulos, processo de aprovação de produtos, suas formulações e memoriais descritivos, alterações, aprovações e cancelamento de registros, obedecendo a particularidade de cada estabelecimento, as especificações de cada atividade de processamento ou as espécies de animais a serem abatidos, levando em conta o aspecto higiênico sanitário de elaboração de produtos, garantindo os registros auditáveis dos procedimentos do SIM.

Art. 3º – Os objetivos do SIM são:

a) Atuar nos programas de proteção à saúde humana e ao meio ambiente;

b) Buscar a qualidade sanitária das matérias primas, produtos e subprodutos de origem animal, comestíveis e não comestíveis;

c) Estimular as agroindústrias de pequeno porte e as micro e pequenas empresas de produtos de origem animal a agregar valor aos seus produtos e subprodutos, oferecer mercadorias de melhor qualidade e ter maior competitividade no mercado;

d) Promover o processo educativo permanente e continuado aos envolvidos na cadeia produtiva, estabelecendo a democratização do serviço e assegurando a máxima participação do governo, da sociedade civil, dos produtores, das agroindústrias e dos consumidores.

e) Atuar nos programas de sanidade animal especialmente quando relacionados à profilaxia, controle ou erradicação de zoonoses e outras doenças de interesse, participando e contribuindo na criação e implantação de medidas de vigilância sanitária animal.

Art. 4º – É de competência do SIM de Pederneiras sob o ponto de vista sanitário, higiênico e tecnológico a prévia inspeção e fiscalização de pequenas agroindústrias rurais, a inspeção ante e post-mortem dos animais, matadouros, frigoríficos, fábricas de conserva de produtos cárneos, fábricas



de produtos gordurosos, usinas de beneficiamento, fábricas e entrepostos de laticínios, de carnes, peixes, ovos, mel, cera e demais derivados de produtos de origem animal que sejam produzidos, manipulados, elaborados, armazenados, transportados, transformados, fracionados, adicionados ou não de produtos vegetais, destinados ou não à alimentação humana, embalados e preparados, exclusivamente no Município de Pederneiras. Para o funcionamento de tais atividades se faz obrigatório à adesão ao registro junto ao Serviço de Inspeção Municipal, com a aprovação prévia de seus projetos, produtos e subprodutos.

Art. 5º – Estabelecimentos que comercializam seus produtos e subprodutos fora dos limites Municipais devem possuir registro no Serviço de Inspeção Estadual e/ou Federal. O Município pode também solicitar a adesão ao Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA) onde será possível ampliar as possibilidades de comercialização dos seus produtos e subprodutos de âmbito Municipal para Estadual e Inter Estadual, de acordo com a Lei nº 9.712 de 1998 do Ministério da Agricultura que foi regulamentada pelo Decreto nº 5.741 de 2006.

Art. 6º – Os estabelecimentos que produzem alimentos de origem animal de forma artesanal, além do selo do SIM, se desejar, poderão ter nos rótulos de seus produtos a identificação pelo selo com a indicação ARTE.

Art. 7º – Ficará a cargo do chefe do Executivo Municipal e titular da pasta da Secretaria Municipal de Desenvolvimento Agropecuário fazer cumprir essas normas e outras que virão a ser implantadas, desde que, por meio de dispositivos legais, que diz respeito à Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal, em concordância com o parecer técnico do diretor do SIM da Prefeitura Municipal de Pederneiras SP.

Art. 8º – A fiscalização da Vigilância Sanitária refere - se ao controle dos produtos de origem animal após a etapa de elaboração e armazenagem, no transporte, na distribuição e na comercialização até o consumo final, e será de responsabilidade da Secretaria da Saúde juntamente com a Vigilância Sanitária do Município de Pederneiras fiscalizarem tais estabelecimentos incluindo restaurantes, padarias,

pizzarias, bares e similares, em conformidade ao estabelecido pela legislação vigente à que se aplica.

§ 1º – A inspeção e a fiscalização sanitária serão desenvolvidas em sintonia, evitando as superposições, paralelismos e duplicidade de inspeção e fiscalização sanitária entre os órgãos responsáveis pelos serviços.

§ 2º – O SIM estabelece desde já uma parceria com outros setores do Município de Pederneiras, em especial com o setor da Vigilância Sanitária, na questão da observância de estabelecimentos bem como na circulação de produtos sem qualquer identificação, deste modo intensificando ações e somando forças na execução das suas atividades.

Art. 9º – Para fins deste regulamento são adotadas as seguintes definições:

I – Estabelecimento: área que compreende o local e sua circunvizinhança no qual sejam abatidos ou industrializados, bem como onde são manipulados, elaborados, fracionados, transformados, preparados, armazenados, acondicionados, conservados, embalados, rotulados, com a finalidade comercial ou industrial, a carne e seus derivados, o pescado e seus derivados, o leite e seus derivados, o mel de abelhas e seus derivados, o ovo e seus derivados, bem como seus produtos e subprodutos utilizados para sua industrialização. A denominação estabelecimento abrange todas as classificações de estabelecimentos para produtos de origem animal prevista neste regulamento;

II – Instalações: toda área útil no que diz respeito a construção civil do estabelecimento propriamente dito e das dependências anexas;

III – Equipamentos: tudo o que diz respeito ao maquinário e demais utensílios utilizados nos estabelecimentos;

IV – 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 demais normas e regulamentos pertinentes à fabricação de produtos de origem animal;





V – 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 dos procedimentos de autocontrole, suas adequações às operações industriais e os requisitos necessários à sua implantação, 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 importação e exportação 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 demais normas pertinentes a produção de produtos de origem animal;

VI – Supervisão: é o conjunto de procedimentos de fiscalização realizados sistematicamente por equipe designada pelo Serviço de Inspeção Municipal, funcionalmente e independente, para avaliar a conformidade dos procedimentos técnicos e administrativos da inspeção oficial e do estabelecimento;

VII – Auditoria: procedimento de fiscalização realizado sistematicamente por equipe designada pela Secretaria Municipal de Desenvolvimento Agropecuário, funcionalmente independente, para avaliar a conformidade dos procedimentos técnicos e administrativos da inspeção oficial e do estabelecimento;

VIII – Higienização: procedimento que consiste na execução de duas etapas distintas, limpeza e sanitização;

IX – Limpeza: remoção física de resíduos químicos, biológicos ou outro material indesejável das superfícies das instalações, equipamentos e utensílios;

X – Sanitização: aplicação de agentes químicos nas superfícies das instalações, equipamentos e utensílios, posteriormente aos procedimentos de limpeza, visando assegurar que o nível de higiene seja biologicamente aceitável;

XI – Desinfecção: procedimento que consiste na diminuição da carga de agentes infecciosos por meio de tratamentos físicos e químicos;

XII – Programas de Autocontroles: programas desenvolvidos, implantados, mantidos e monitorados pelo estabelecimento, visando assegurar a inocuidade, a qualidade e a integridade dos seus produtos e subprodutos, que incluem BPF, PPHO ou programas equivalentes reconhecidos pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento DIPOA - MAPA;

XIII – Boas Práticas de Fabricação: 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;

XIV – 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 dos produtos ou subprodutos, preservando sua qualidade e integridade, por meio da higiene antes, durante e após a realização de suas atividades industriais;

XV – Qualidade: conjunto de parâmetros mensuráveis quer sejam físicos, químicos, microbiológicos ou sensoriais, que permite caracterizar as especificações de um produto de origem animal em relação ao padrão desejável ou definido em legislação específica, quanto aos seus fatores intrínsecos e extrínsecos, higiênico sanitário e tecnológico;

XVI – Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade: documento emitido pela Secretaria de Desenvolvimento Agropecuário ou outro órgão competente, mediante ato normativo, com o objetivo de fixar a identidade e as características e padrões mínimos para a qualidade dos produtos de origem animal;

XVII – Produto de Origem Animal: aquele obtido total, parcial ou predominantemente a partir de matérias primas comestíveis ou não, procedentes das diferentes espécies de animais, podendo ser adicionados de ingredientes de origem vegetal ou mineral, aditivos e demais substâncias permitida pelas autoridades competentes. A simples designação produto, subproduto, mercadoria ou gênero, significa, para efeito do presente regulamento, que se trata de produtos de origem animal ou suas matérias primas;

XVIII – Produtos de Origem Animal Clandestino: é todo aquele que não foi submetido a inspeção industrial e sanitária do órgão de inspeção competente;

XIX – Produto de origem animal produzido de forma artesanal: são produtos comestíveis elaborados com predominância de matérias primas de origem animal de produção própria ou de origem determinada, resultante de técnicas manuais adotadas por indivíduo que detenha o domínio integral do processo produtivo, submetidos ao controle do serviço de inspeção oficial, cujo produto final é individualizado, genuíno e mantém a singularidade e as características tradicionais, culturais ou regionais do produto;

XX – Produto de Origem Animal Comestível: produto de origem animal destinado ao consumo humano;

XXI – Produto de Origem Animal não Comestível: produto



de origem animal não destinado ao consumo humano;

XXII – Rastreabilidade: possibilidade de identificar o histórico dos produtos, incluindo a origem das matérias primas, os insumos utilizados e os possíveis perigos a saúde coletiva a que foram expostos durante todo o processo de produção;

XXIII – Rótulo: toda inscrição, legenda, imagem, matéria descritiva ou gráfica que seja escrita, impressa, estampada, gravada em relevo ou litografada e colocada sobre a embalagem do produto ou subproduto.

XXIV – Unidade ou usina de beneficiamento: entende – se por unidade ou usina de beneficiamento de produtos o estabelecimento dotado de instalações, equipamentos e utensílios adequados para o recebimento, manipulação, elaboração, acondicionamento, expedição e conservação de matérias primas e produtos, podendo realizar industrialização, destinados ao consumo humano, e em todos os casos, seja dotado de instalações de frio industrial, podendo ou não dispor de instalações para aproveitamento de produtos não comestíveis.

CAPÍTULO II

Estrutura Organizacional do SIM

Art. 10 – O SIM está vinculado à Secretaria Municipal de Desenvolvimento Agropecuário, encarregado do cumprimento obrigatório da inspeção prévia e fiscalização dos produtos de origem animal, produzidos e comercializados no Município de Pederneiras SP.

Art. 11 – As atividades do SIM são regulamentadas por esta Lei, pelas instruções normativas que venham a ser definidas e pela legislação Federal, Estadual e Municipal que normatizam suas funções.

Art. 12 – O SIM deverá dispor de equipe técnica em número adequado à realização das suas atividades, obedecendo a legislação vigente bem como dispor de infraestrutura física e administrativa capaz de atender as necessidades cabíveis desta Lei.

Art. 13 – A equipe técnica deverá ser composta obrigatoriamente por pelo menos um profissional Médico Veterinário concursado com capacidade técnica e conhecimento na área.

Art. 14 – É de competência da equipe técnica, realizar a inspeção prévia e fiscalização dos produtos de origem animal produzidos no Município de Pederneiras, bem como compor as comissões de julgamento das penalidades administrativas e de recursos impugnados sempre que convocados, não deixando de exercer suas funções descritas nesta Lei.

Art. 15 – Os profissionais que compõem a equipe técnica serão considerados, para todos os efeitos, autoridade sanitária

e exercerão todas as atividades inerentes à função de fiscal sanitário, tais como: inspeção e fiscalização, lavratura de auto de infração, instauração de processo administrativo, interdição cautelar de estabelecimento, interdição e apreensão cautelar de produtos, fazer cumprir as penalidades aplicadas pelas autoridades sanitárias competentes nos processos administrativos e outras atividades estabelecidas para esse fim.

Art. 16 – A equipe técnica deverá compor de profissionais que não tenham conflito de interesses e que possuam poderes legais para realizar as inspeções e fiscalizações com total imparcialidade e independência.

Art. 17 – Poderão integrar o SIM, além dos médicos veterinários, outros profissionais habilitados para exercerem atividades auxiliares, colocados à disposição da Secretaria Municipal do Desenvolvimento Agropecuário.

Art. 18 – É também de competência da equipe técnica:

I – Representar e responder pelo SIM junto aos órgãos e instituições públicas e privadas Municipal, Estadual e Federal, aos empreendedores das agroindústrias e ao público em geral, em juízo ou fora dele;

II – Organizar, analisar e instruir as atividades do SIM, proporcionando e garantindo a completa execução dos serviços previstos nesta Lei Complementar;

III – Promover a integração dos órgãos Federais, Estaduais e Municipais, públicos ou privados, que desenvolvam atividades afins ou relacionadas à Inspeção Industrial de Produtos de Origem Animal;

IV – Dar orientação técnica, apoiar e supervisionar os integrantes da equipe de profissionais que compõem o SIM em todo o âmbito de suas atuações;

V – Zelar pelo total cumprimento desta Lei;

VI – Estabelecer os procedimentos, as práticas, proibições e imposições, bem como as fiscalizações necessárias à promoção de manutenção da qualidade e higiene sanitária dos produtos de origem animal, comestíveis e não comestíveis.

Art. 19 – Os servidores e profissionais do SIM deverão portar carteira de identidade funcional fornecida pela Secretaria Municipal de Desenvolvimento Agropecuário de Pederneiras, na qual constará a denominação do órgão emitente, o número de ordem do documento, a data de sua expedição e prazo de validade, além de fotografia, formação profissional e respectivo número de registro no órgão de classe, cargo e área de atuação do portador.

Art. 20 – Para o cálculo do número de funcionários, médicos veterinários, auxiliares de inspeção e administrativo, deverão ser utilizados como critério o número de estabelecimentos registrados e a necessidade presencial da inspeção oficial



nos estabelecimentos.

Art. 21 – A infraestrutura física e administrativa deverá ser composta de:

I – Sala própria, mobilhada, materiais de apoio administrativos, equipamentos de informática e demais equipamentos necessários que garantam o efetivo suporte tecnológico e administrativo para as atividades pertencentes ao SIM;

II – Dispor de veículos oficiais em número e condições adequadas para o exercício das atividades de inspeção, fiscalização e supervisão sempre que se fizerem necessários;

III – Dispor de um banco de dados contendo as informações dos estabelecimentos, rótulos, projetos aprovados e/ou em andamento, dados de produção e outros que se fizerem necessários para o cumprimento desta Lei;

IV – Sempre que possível a Secretaria Municipal de Desenvolvimento Agropecuário de Pederneiras deve facilitar a seus técnicos a realização de estágios, cursos, participação em seminários, fóruns e congressos relacionados com os objetivos desta Lei.

Art. 22 – Os profissionais do SIM poderão, quando necessário e no exercício de suas atribuições, requisitar força policial e militar para a execução das ações estabelecidas nesta Lei.

CAPÍTULO III

Competência da Inspeção e Fiscalização do SIM

Art. 23 – As diversas ações realizadas pelo SIM, têm como objetivo estimular e apoiar a agricultura familiar, realizar a adequação dos estabelecimentos e implantação de boas práticas de fabricação (BPF), obtendo um produto mais seguro para o consumidor.

Art. 24 – A importância dos princípios a serem seguidos na presente Lei inclui promover a preservação da saúde humana e do meio ambiente, não criando obstáculo para a legalização e instalação da agroindústria rural de pequeno porte e ter o foco de atuação na qualidade sanitária dos produtos finais.

Art. 25 – É obrigatória a apresentação da carteira de identidade funcional sempre que o profissional do SIM estiver desempenhando suas atividades a campo.

Art. 26 – Compete ao SIM:

I – 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;

II – Realizar inspeções programadas e/ou especiais nos estabelecimentos cadastrados:

III – Elaborar programas e planos complementares às ações de inspeção;

IV – Manifestar – se sobre a adequação da aplicação das penalidades administrativas previstas nos processos administrativos;

V – Analisar, e se for o caso, promover a regularização dos processos administrativos punitivos gerados por autuações e infrações à legislação pertinente;

VI – Analisar e emitir pareceres sobre os processos de construção, reformas, ampliação, implantação e/ou reaparelhamentos dos estabelecimentos;

VII – Registrar e conceder o registro no SIM com a numeração aprovada e carimbos oficiais padronizados, de acordo com o Art. 488 desta Lei.

VIII – Cancelar o registro a qualquer tempo, sempre que se faça necessário, quando não for cumprido o disposto nas leis, normas e regulamentos pertinentes à produção de produtos de origem animal;

IX – Elaborar e executar programas de combate à fraude nos produtos de origem animal;

X – Verificar a aplicação dos preceitos do bem-estar animal e executar as atividades de inspeção ante e post mortem dos animais de abate;

XI – Verificar os controles de rastreabilidade dos animais, matérias – primas, ingredientes e produtos ao longo da cadeia produtiva;

XII – Inspeccionar e fiscalizar o funcionamento e a higiene geral dos estabelecimentos nos processos e procedimentos de recebimento, manipulação, transformação, elaboração, conservação, acondicionamento ou depósito de qualquer produto ou subproduto de origem animal;

XIII – inspecionar e fiscalizar os programas de autocontrole dos estabelecimentos, dirigido ao atendimento dos regulamentos técnicos de identidade e qualidade do produto específico;

XIV – Aplicar nas inspeções a metodologia de identificação, avaliação e controle de perigos de contaminação dos alimentos, conhecida como Sistema de Análise de Perigos em Pontos Críticos de Controle (APPCC);

XV – Fiscalizar o plano de coleta de amostras de produtos e coletar amostras programadas e/ou especiais para análise em laboratório oficial, sempre que se faça necessário;

XVI – Inspeccionar a captação, canalização, depósito, tratamento e distribuição da água para consumo e o escoamento das águas residuais;

XVII – Fiscalizar e inspecionar as fases de recebimento, elaboração, manipulação, preparo, acondicionamento,



conservação, transporte e depósito de todos os produtos de origem animal e suas matérias – primas, adicionadas ou não de vegetais;

XVIII – Inspeccionar e fiscalizar a embalagem e rotulagem de produtos e subprodutos, de acordo com os tipos de padrões previstos no regulamento e normas federais ou fórmulas aprovadas;

XIX – Inspeccionar e fiscalizar a classificação dos produtos e subprodutos, de acordo com os tipos de padrão previstos no regulamento e normas federais ou fórmulas aprovadas;

XX – Coordenar e executar os programas de análises laboratoriais para o monitoramento e verificação da identidade, qualidade e inocuidade dos produtos de origem animal;

XXI – Conferir e fiscalizar os resultados dos exames microbiológicos, histológicos, toxicológicos, físico, químico e sensoriais, e as respectivas práticas laboratoriais aplicadas nos laboratórios próprios ou conveniados dos estabelecimentos inspecionados;

XXII – Fiscalizar e monitorar a aplicação das normas de boas práticas de fabricação nos estabelecimentos;

XXIII – Inspeccionar e fiscalizar os meios de transportes de animais vivos, os produtos derivados e suas matérias primas destinadas ou não à alimentação humana;

XXIV – Autuar, notificar, suspender, embargar, apreender, inutilizar e descartar qualquer tipo de produto e subproduto de origem animal e/ou qualquer embalagem, utensílio ou outro objeto que entre em contato com os produtos de origem animal quando houver descumprimento das determinações impostas nesta Lei;

XXV – Fiscalizar e controlar o uso de aditivos empregados nas fases de industrialização dos produtos de origem animal;

XXVI – Fiscalizar o livro de registros ou documentos equivalente das operações de entrada e saída de produto;

XXVII – Analisar, e se for o caso, instruir a adequação dos processos de registro de estabelecimentos encaminhados pelos funcionários do SIM de Pederneiras;

XXVIII – Analisar e aprovar, sob o ponto de vista sanitário, as plantas de construção do estabelecimento requerente;

XXIX – Compete ao SIM a fiscalização das condições higiênicas e instalações dos veículos, vagões e de todos os meios de transporte utilizados, bem como os produtos, subprodutos e matérias – primas que neles estiverem.

Art. 27 – A inspeção sanitária será realizada nos estabelecimentos de produtos de origem animal somente após atender a todos os requisitos necessários para a obtenção do registro do mesmo no SIM.

Art. 28 – A inspeção e a fiscalização que são tratadas neste

regulamento serão realizadas em qualquer estabelecimento, instalação ou local nos quais são abatidos ou industrializados animais, bem como onde são recebidos, manipulados, elaborados, transformados, preparados, conservados, armazenados, depositados, acondicionados, embalados e rotulados com finalidade comercial ou industrial, todos os produtos de origem animal, seus subprodutos, derivados e matérias – primas, destinados ou não à alimentação humana.

Parágrafo único – A fiscalização dos estabelecimentos deverá ter natureza prioritariamente orientadora, quando a atividade ou situação, por sua natureza, comportar grau de risco compatível com esse procedimento.

I – Será observado o critério de dupla visita para lavratura do Auto de Infração, salvo quando for constatada a ocorrência de resistência ou embaraço à fiscalização.

II – A dupla visita consiste em uma primeira ação, com a finalidade de verificar a regularidade do estabelecimento e em ação posterior de caráter punitivo quando, verificada qualquer irregularidade na primeira visita, não for efetuada a respectiva regularização no prazo determinado.

III – Ressalvadas as hipóteses previstas no § 1º, caso seja constatada alguma irregularidade na primeira visita do servidor do SIM, o mesmo formalizará a Advertência, pactuando com o responsável pelo estabelecimento Termo de Ajustamento de Conduta, devendo sempre conter a respectiva orientação e plano negociado com o responsável pelo estabelecimento.

Art. 29 – Serão passíveis da inspeção e fiscalização as propriedades rurais e industriais fornecedoras de matérias – primas destinadas ao preparo de produtos de origem animal.

Art. 30 – Cabe ao SIM de Pederneiras, fiscalizar e inspecionar os estabelecimentos localizados nos centros comerciais que recebam, beneficiam, industrializam e distribuam no todo ou em partes, matérias – primas e produtos de origem animal, procedentes de outros municípios, diretamente de estabelecimentos registrados ou de propriedades rurais.

Art. 31 – A inspeção industrial e sanitária de que se trata esta Lei estende – se em caráter supletivo às casas atacadistas e varejistas, sem prejuízo da fiscalização sanitária local.

Art. 32 – Excetua – se a esta lei as lanchonetes, bares, restaurantes e similares, bem como os estabelecimentos varejistas que não trabalhem no sistema de autosserviço de produto de origem animal fracionado.

Parágrafo único – Entende – se por autosserviço o sistema de comercialização de produtos de origem animal fracionados, manipulados e embalados na ausência do consumidor e que fiquem expostos à disposição desses.

Art. 33 – Ficam sujeitos à inspeção e reinspeção os seguintes produtos:



I – As carnes de qualquer espécie e origem destinadas ao consumo humano, independente do seu corte ou de sua forma de apresentação;

II – Os derivados da carne, tais como pastas ou patês, salames, copas, presuntos, apresuntados, fiambres, outros embutidos e assemelhados destinados ao consumo humano;

III – Leite produzido por qualquer espécie animal, destinados ao consumo humano;

IV – Os derivados do leite, tais como queijo, manteiga, requeijão, iogurte, leite em pó, leite condensado, creme de leite, subprodutos e derivados;

V – Ovos e seus subprodutos e produtos derivados;

VI – O Mel e demais subprodutos apícolas;

VII – Os peixes, crustáceos, mariscos, moluscos aquáticos e não aquáticos, seus subprodutos e derivados;

VIII – A fiscalização e o controle de todo material utilizado na manipulação, acondicionamento e embalagens dos produtos de origem animal.

Art. 34 – Na inspeção e fiscalização, o SIM de Pederneiras deverá observar as determinações do Ministério da Saúde e da Indústria e Comércio, relacionadas aos coagulantes, condimentos, corantes, conservantes, antioxidantes, fermentos e outros aditivos utilizados na indústria de produtos de origem animal, bem como os elementos e substâncias contaminantes.

Art. 35 – Depois de instalado o SIM, a fiscalização deverá ser executada de forma permanente ou periódica.

§ 1º – A inspeção deve ser executada obrigatoriamente de forma permanente nos estabelecimentos durante todo o processo de abate das diferentes espécies de animais, deverá também dispor de instalações e mobiliário para acomodar o pessoal do SIM bem como toda a documentação referente ao estabelecimento. Em caso de cancelamento do registro, todo mobiliário disponibilizado ao SIM será restituído à empresa.

§ 2º – O estabelecimento com inspeção permanente que desejar operar fora da capacidade de recursos humanos do SIM, fica obrigado a ceder pessoal auxiliar (es) de linha (s), sob comando e supervisão da autoridade competente.

§ 3º – O SIM determinará o horário de funcionamento dos estabelecimentos em que sua presença seja obrigatória, estabelecendo limite de abate conforme capacidade de recursos humanos do SIM.

Art. 36 – Nos demais estabelecimentos que constam neste regulamento a inspeção será executada de forma periódica.

§ 1º – Os estabelecimentos com inspeção periódica terão a frequência de execução de inspeção estabelecida em normas complementares expedidos por autoridade competente do

SIM, 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 implantação dos programas de autocontrole.

§ 2º – A frequência das inspeções periódicas poderá ser alterada a qualquer momento por ordem de Serviço pelo coordenador do SIM.

Art. 37 – Compete ao SIM fiscalizar e inspecionar os estabelecimentos registrados no horário que achar conveniente, sem que haja nenhum impedimento por parte dos proprietários.

Art. 38 – O SIM deverá ter o cuidado de não realizar seus procedimentos sempre nos mesmos dias e horários, adotando visitas aleatórias e em dias e horários alternados, a fim de que os objetivos e resultados almejados sejam constantes, independentemente da presença do fiscal.

Art. 39 – A equipe técnica quando do exercício das suas atribuições, terão livre acesso a todos os documentos e estabelecimentos, do Município de Pederneiras, que estejam sujeitos à inspeção e fiscalização, ou que estejam em processo de adesão ao SIM, em qualquer dia e hora, podendo de utilizar de todos os meios e equipamentos necessários, ficando responsável pela guarda das informações sigilosas.

Art. 40 – Os profissionais do SIM, deverá imediatamente notificar a Coordenadoria de Defesa Agropecuária a Secretaria da Saúde ou outro órgão competente a ocorrência de enfermidade animal ou zoonose de notificação obrigatória de que tiver conhecimento.

CAPÍTULO IV

Classificação geral dos estabelecimentos

Art. 41 – Os estabelecimentos sujeitos a este regulamento classificam – se em:

§ 1º – Estabelecimentos de carnes e derivados, que podem ser:

I – Abatedouro frigorífico: entende – se por abatedouro frigorífico o estabelecimento destinado ao abate das diferentes espécies de aves, pequenos, médios e grandes animais, animais silvestres e exóticos, devendo ser dotados de instalações, equipamentos e utensílios adequados para o abate, a recepção, a manipulação, elaboração, preparo, conservação, rotulagem, armazenagem e a expedição dos produtos e subprodutos resultantes do abate e dispor de instalações de frio industrial, com reaproveitamento completo, racional e perfeito dos subprodutos podendo realizar o recebimento, a armazenagem e a expedição produtos não comestíveis.

II – Unidade de beneficiamento de carne e produtos



cárneos: entende – se por unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos o estabelecimento dotado de instalações, equipamentos e utensílios adequados para o recebimento, manipulação, elaboração, acondicionamento, expedição e conservação de matérias primas e produtos cárneos, podendo realizar industrialização de produtos cárneos destinados ao consumo humano, e em todos os casos, seja dotado de instalações de frio industrial, podendo ou não dispor de instalações para aproveitamento de produtos não comestíveis.

§ 2º – Estabelecimentos de leite e derivados, que podem ser:

I – Granja Leiteira: entende – se por granja leiteira o 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. Para a realização das atividades de elaboração de derivados lácteos deverá ser a partir de leite exclusivo de sua produção, envolvendo as etapas de pré beneficiamento, beneficiamento, manipulação, fabricação, maturação, fracionamento, acondicionamento, rotulagem, armazenagem, e expedição. O estabelecimento deverá ser dotado de instalações e equipamentos que satisfaçam as exigências deste regulamento.

II – Posto de refrigeração: entende – se por posto de refrigeração o estabelecimento intermediário entre as propriedades rurais e as usinas de beneficiamento ou fabricas de laticínios destinados à seleção, a recepção, a mensuração de peso ou volume, à filtração, a refrigeração, ao condicionamento e a expedição de leite cru, facultando – se a estocagem temporária do leite até sua expedição.

III – Usina de beneficiamento: entende – se por usina de beneficiamento o estabelecimento que tem por finalidade principal receber, pré beneficiar, beneficiar e acondicionar o leite destinado ao consumo direto, podendo remeter leite resfriado para outros estabelecimentos bem como receber leite já beneficiado e empacotado para distribuição ao consumo, podendo ainda, desde que instalado e equipado, elaborar e/ou fabricar produtos derivados, acabados ou semi-acabados, ou receber esses produtos para complementação e distribuição;

IV – Fábrica de laticínios: entende – se por fábrica de laticínios o estabelecimento destinado ao recebimento de leite e derivados para o preparo de quaisquer produtos lácteos, com exceção do leite de consumo direto. É permitida a fração, maturação e estocagem de produtos lácteos oriundos de outros estabelecimentos com inspeção oficial, desde que o estabelecimento seja dotado de instalações e equipamentos que satisfaçam as exigências deste regulamento.

V – Queijaria: entende – se por queijaria o estabelecimento localizado em propriedade rural que seja dotado de instalações e equipamentos destinados 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 à uma fábrica de laticínios ou usina de beneficiamento, caso não realize o processamento completo do queijo.

§ 3º - Estabelecimento de pescado e derivados, que podem ser:

I – Abatedouro frigorífico: entende – se abatedouro frigorífico o estabelecimento que possui instalações, equipamentos e utensílios apropriados para a recepção, a lavagem, a insensibilização, o abate, o processamento, a transformação, a preparação, o acondicionamento, a rotulagem e a expedição dos produtos oriundos do abate, respeitando o fluxo adequado à espécie de pescado a ser abatida, podendo realizar também o aproveitamento de produtos não comestíveis se houver as instalações necessárias.

II – Unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado: entende – se por unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado o estabelecimento destinado à recepção, a 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, podendo realizar também sua industrialização, o acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e a expedição de produtos não comestíveis.

III – Estação depuradora de moluscos bivalves: entende – se por estação depuradora de moluscos bivalves o estabelecimento destinado à recepção, à depuração, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de moluscos bivalves.

IV – Barco fábrica: entende – se por barco fábrica a embarcação de pesca destinada à captura ou à recepção, à lavagem, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem, e à expedição de pescado e produtos de pescado, dotada de instalações de frio industrial, podendo realizar a industrialização de produtos comestíveis e o recebimento, a manipulação, a industrialização, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de produtos não comestíveis.

§ 4º – Estabelecimento de ovos e derivados, que podem ser:

I – Granja avícola: entende – se por granja avícola o estabelecimento com instalações, equipamentos e utensílios, destinado à produção, à ovoscopia, à classificação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à



expedição de ovos vindos de produção própria destinada à comercialização direta.

a) É permitido à granja avícola a comercialização de ovos para a unidade de beneficiamento de ovos e derivados

II - Unidade de beneficiamento de ovos e derivados: entende-se por unidade de beneficiamento de ovos e derivados o estabelecimento destinado à produção, à recepção, à ovoscopia, à classificação, à industrialização, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de ovos ou de seus derivados.

§ 5º – Estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados, que podem ser:

I – Apiário: Entende-se por apiário o estabelecimento de produção, extração, classificação, estocagem, industrialização e comercialização do mel, cera e outros produtos da colmeia.

II – Entrepasto: Entende-se por entreposto o estabelecimento destinado a receber, classificar, industrializar e comercializar os produtos da colmeia e seus derivados.

§ 6º – Estabelecimentos de armazenagem, que podem ser:

I – Entrepasto de produtos de origem animal: entende – se por entreposto de produtos de origem animal o estabelecimento destinado exclusivamente à recepção, à armazenagem, e à expedição de produtos de origem animal, comestíveis ou não comestíveis, que necessitem ou não de conservação pelo emprego de frio industrial, dotado de instalações específicas para realização de reinspeção.

II – Casa atacadista: entende – se por casa atacadista o estabelecimento registrado no órgão regulador da saúde que receba e armazene produtos de origem animal procedentes do comércio interestadual ou internacional produtos para comercialização, acondicionados e rotulados, para efeito de reinspeção.

a) – Nos entrepostos de produtos de origem animal, e nas casas atacadistas, não serão permitidos quaisquer trabalhos de manipulação, de fracionamento ou de reembalagem.

Art. 42 – Os estabelecimentos de produtos não comestíveis são classificados como unidade de beneficiamento de produtos não comestíveis. São os estabelecimentos destinados à recepção, à manipulação e ao processamento de matérias – primas e resíduos de animais destinados ao preparo exclusivo de produtos não utilizados na alimentação humana.

CAPÍTULO V

Obtenção do Registro

Art. 43 – Para que todos os estabelecimentos de produtos de origem animal possam realizar o comércio municipal, o mesmo deverá obrigatoriamente estar com seus produtos

registrados no SIM e estar em dia com o pagamento dos tributos municipais previstos nessa lei.

§1º – Ficam instituídas Taxas de Registros e Análise, relativas aos serviços de inspeção sanitária de competência do Serviço de Inspeção Municipal, criado por esta Lei.

§ 2º – O valor das taxas de Registros e Anuidade, ficam fazendo parte integrante e inseparável desta Lei.

§ 3º – O valor das taxas, será expresso em UFIRM - Unidade Fiscal de referência do Município de Pederneiras, que fica fazendo parte integrante desta Lei e será cobrado anualmente e será determinado de acordo com a origem dos serviços.

§ 4º – Adesão e Anuidade:

a) O agricultor familiar, definido conforme a Lei nº 11.326, de 24 de julho de 2006, e identificado pela Declaração de Aptidão ao Pronaf - DAP física ou jurídica, bem como o Micro Empreendedor Individual – MEI, o empreendedor de economia solidária e a Microempresa – ME optante pelo Simples Nacional, ficam isentos de taxas e outros valores relativos à fiscalização da vigilância sanitária.

II – Ficam estabelecidas as seguintes taxas de adesão e anuidade:

a) Adesão:

1) Microempresa – ME NÃO optante do Simples Nacional e Empresa de Pequeno Porte – EPP com faturamento igual ou inferior a R\$ 4.800.000,00 (quatro milhões e oitocentos mil reais) optante do Simples Nacional = 45 UFIRM.

2) Empresa de Pequeno Porte – EPP com faturamento igual ou inferior a R\$ 4.800.000,00 (quatro milhões e oitocentos mil reais) NÃO optantes do Simples Nacional Empresas = 90 UFIRM.

3) Empresas com faturamento superior a R\$ 4.800.000,00 (quatro milhões e oitocentos mil reais) = 130 UFIRM

b) Anuidade:

1) Microempresa – ME NÃO optante do Simples Nacional e Empresa de Pequeno Porte – EPP com faturamento igual ou inferior a R\$ 4.800.000,00 (quatro milhões e oitocentos mil reais) optantes do Simples Nacional = 22 UFIRM.

2) Empresa de Pequeno Porte – EPP com faturamento igual ou inferior a R\$ 4.800.000,00 (quatro milhões e oitocentos mil reais) NÃO optante do Simples Nacional Empresas = 45 UFIRM.

3) Empresas com faturamento superior a R\$ 4.800.000,00 (quatro milhões e oitocentos mil reais) = 90 UFIRM

§ 5º – A taxa para cada rótulo e cada produto registrado será de 7 UFIRM.



§ 6º – A taxa de fiscalização diária para abatedouros e frigoríficos será de 15 UFIRM por hora.

Art. 44 – Para o registro de estabelecimento junto ao SIM se faz necessário o cumprimento de normas para a elaboração de um processo no qual constará todas as etapas de aprovação do estabelecimento, bem como todas as exigências que se fizerem necessárias.

Art. 45 – Os estabelecimentos de produtos de origem animal deverão atender as exigências técnicas, higiênicas e sanitárias fixadas pelo SIM de Pederneiras, bem como manter suas instalações e desenvolver suas atividades em condições que assegurem alimentos saudáveis.

Art. 46 – O estabelecimento deve ser registrado de acordo com sua atividade industrial e quando este possuir mais de uma atividade deve ser acrescentado uma nova classificação à principal.

Art. 47 – Os produtos alimentícios devem atender aos regulamentos técnicos de identidade e qualidade, padrões microbiológicos e de aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia de fabricação, estar em acordo com os padrões descritos no Decreto 9.013 de 29 de Março de 2017 do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento e outras legislações pertinentes ou que vierem a substituir.

Parágrafo único – Na ausência de regulamentos municipais de identidade e qualidade dos produtos, serão adotadas legislações Estaduais e Federais vigentes.

Art. 48 – A existência de varejo na mesma área da indústria implicará no seu registro no órgão competente, independente do registro da indústria no Serviço de Inspeção Municipal, as atividades e os acessos serão independentes, permitindo – se a comunicação interna do varejo com a indústria apenas por óculo.

Art. 49 – O registro será solicitado, através de requerimento padronizado à Secretaria Municipal de Desenvolvimento Agropecuário, mediante abertura de processo administrativo no protocolo geral da Prefeitura Municipal de Pederneiras.

Art. 50 – Os documentos deverão ser apresentados de forma definitiva, sem emendas, rasuras e entrelinhas, devidamente datadas, com identificação e assinatura de seus proprietários, responsáveis legais e responsáveis técnicos, devidamente habilitados e inscritos no respectivo conselho de classe.

Art. 51 – Para o registro de estabelecimento junto ao SIM, de primeiro momento se faz necessário o encaminhamento por parte do requerente os seguintes documentos:

I – Requerimento de pedido de registro junto ao SIM preenchido;

II – Memorial Econômico Sanitário;

III – Termo de compromisso de registro no SIM: o termo de compromisso deve ser assinado e datado, necessário para que o responsável pelo estabelecimento fique ciente das normas e regulamentos, bem como ter o compromisso na veracidade das informações prestadas e com os prazos para execução de obras, adequações, solicitações e demais necessidades junto ao SIM;

IV – Certidão de uso e ocupação do solo expedido pelo órgão competente;

V – Documentação completa do proprietário do estabelecimento (CPF ou CNPJ, RG);

VI – Cadastro do produtor rural (quando se fizer necessário);

VII – Cópia do contrato de locação, arrendamento ou o registro do imóvel;

VIII – Comprovante de pagamento das taxas pertinentes à Prefeitura de Pederneiras;

IX – Planta baixa das instalações, com lay-out dos equipamentos, utensílios e fluxograma de produção com escala mínima de 1/100;

X – Planta de situação com escala de 1/500;

XI – Planta de corte e fachada com escala de 1:50;

XII – O fluxograma poderá ser entregue em documento específico em separado da planta baixa, mencionando as seções pelas quais as matérias – primas percorrerão até obtenção do produto final;

XIII – Cópia da RT ou documento que equivale, emitida por profissional legalmente habilitado ao serviço de responsável pelo projeto;

XIV – Requerimento preenchido solicitando ao SIM a vistoria do terreno (em caso de novas instalações a serem construídas);

XV – Aprovação do setor de engenharia da Prefeitura Municipal de Cronograma de execução da obra;

XVI – Memorial descritivo da construção.

Art. 52 – As plantas e croquis a serem apresentadas para aprovação prévia de construção devem ser assinados pelo proprietário ou representante legal do estabelecimento e pelo profissional responsável pela elaboração do projeto.

§ 1º – As convenções de cores das plantas ou croquis devem seguir as seguintes normas:

I – nos estabelecimentos novos: cor preta.

II – nos estabelecimentos a construir, ampliar e remodelar:

a) - Cor preta, para as partes a serem conservadas;

b) - Cor vermelha, para as partes a serem construídas;



c) - Cor amarela, para as partes a serem demolidas;

d) - Cor azul, para os elementos construídos em ferro e aço;

e) - Cor cinza, pontilhadas de nanquim, para as partes de concreto;

f) - Cor terra de siene para as partes de madeira;

III – As plantas ou projetos devem conter também:

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

b) - A orientação;

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

§ 2º – Nos casos em que as dimensões dos estabelecimentos não permitam a visualização nas escalas previstas em uma única prancha, estas podem ser redefinidas nas escalas subsequentes.

§ 3º – Tratando se de agroindústrias rural de pequeno porte as plantas poderão ser substituídas por croquis a serem elaborados por engenheiro responsável ou outro profissional habilitado a realizar a respectiva função.

§ 4º – A apresentação dos croquis para fins de orientação do interessado será aceita desde que sejam apresentados de forma legível, de fácil interpretação, em escala e com informações básicas que permitam sua análise.

Art. 53 – Na avaliação dos projetos deverão ser observados os seguintes critérios:

a) Localização: o estabelecimento deverá ser construído de preferência em locais onde predominam ventos que sopram no lado oposto à cidade, ser afastado de fontes poluidoras de qualquer natureza, ter livre e fácil acesso, ter facilidade no fornecimento de água, energia elétrica e comunicação;

b) Condições topográficas do terreno: o mesmo deverá ser seco, sem acidentes, de fácil escoamento das águas pluviais, facilidade no escoamento das águas residuais, não passíveis de inundações e ter facilidade na delimitação da área.

§ 1º – A construção e implantação dos estabelecimentos devem obedecer a outras exigências que estejam previstas na legislação Municipal de Pederneiras, desde que não colidam com as exigências previstas nesta Lei ou com outros atos que possam ser expedidos pelo SIM.

§ 2º – O estabelecimento deverá ser construído, preferencialmente, no centro do terreno, afastado das vias públicas com recuo de no mínimo cinco (5) metros, e dispor de área de circulação suficiente para a livre movimentação dos veículos de transporte.

§ 3º – Os estabelecimentos já construídos que não possuam afastamento mínimo da via pública ou que se localizem em área urbana poderão funcionar desde que as operações de recepção e expedição se apresentarem interiorizadas e que não se torne comprometidas.

§ 4º – Além do recuo citado no parágrafo 2º deste artigo, o proprietário deve consultar o órgão responsável caso o empreendimento seja construído às margens de rodovias, bem como deverá ser consultada a permissão da construção em conformidade com o Plano Diretor de Zoneamento do Município de Pederneiras.

§ 5º – Os estabelecimentos de pequeno porte poderão estar localizados adjacentes ou no piso superior à residência do proprietário, desde que a localização tenha a aprovação do SIM, não comprometendo o fluxograma de produção e que não tenha contato direto com a residência.

Art. 54 – Aprovados os projetos e o cronograma de execução este receberá um carimbo escrito “PROJETO AUTORIZADO SIM”, onde o requerente poderá dar início às obras.

Art. 55 – Serão rejeitados os projetos que estiverem desenhados grosseiramente, com rasuras e/ou informações imprecisas, quando forem apresentados para efeito de registro ou reforma.

Art. 56 – No momento da avaliação do projeto o SIM estabelecerá a capacidade máxima de produção, relacionando e cruzando informações do memorial econômico sanitário, capacidade de câmara fria e sistema de tratamento de efluentes, conforme licença ambiental expedida pelo órgão competente.

Art. 57 – Apresentados os documentos ao coordenador do SIM, os mesmos serão analisados, será feita uma vistoria nas dependências industriais, bem como na água de abastecimento, rede de esgoto, tratamento de efluentes e situação em relação ao terreno, posteriormente a emissão de um parecer técnico de aprovação. Caso o parecer não seja favorável, o estabelecimento em questão deverá seguir as instruções apontadas no parecer e aguardar até a nova avaliação técnica.

Art. 58 – Concluídas as obras e instalados os equipamentos e utensílios de acordo com o cronograma, será requerido ao SIM uma vistoria prévia bem como a apresentação dos seguintes documentos:

I – Laudo de inspeção do local e das instalações expedido pelo Médico Veterinário do SIM;

II – Cópia do termo ou contrato de compromisso de responsabilidade técnica, assinado pelo responsável técnico, contendo o número do conselho de classe pertencente;



III – Licenciamento ambiental vigente emitida pelo órgão ambiental responsável;

IV – Atestado de saúde dos manipuladores de alimentos de origem animal;

V – Manual de Boas Práticas de Fabricação, que deverá ser apresentado até o prazo máximo de seis meses a contar da data do protocolo de requerimento junto à prefeitura municipal de Pederneiras.

VI – Cópia do certificado de capacitação em Boas Práticas de Fabricação, de pelo menos um funcionário;

VII – Apresentação do requerimento para confecção dos rótulos e embalagens, e o croqui dos rótulos para análise e posterior aprovação pelo SIM;

VIII – Termo de acesso livre;

IX – Alvará Sanitário;

X – Alvará do Corpo de Bombeiro (quando for necessário);

Art. 59 – Além das exigências fixadas nesta Lei, o estabelecimento deve apresentar os Programas de Boas Práticas de Fabricação (BPF) e de Procedimento Padrão de Higiene Operacional (PPHO).

Parágrafo único – O manual de Boas Práticas de Fabricação, deve conter inicialmente os seguintes Procedimentos Operacionais Padronizados (POP's):

I – Água de Abastecimento;

II – Águas residuais (para abatedouro frigorífico e leite e derivados);

III – Controle integrado de pragas;

IV – Procedimento Padrão de Higiene Operacional (PPHO);

V – Saúde, Higiene e Treinamento dos colaboradores;

VI – Controle de Temperaturas;

VII – Calibração e Aferição dos Instrumentos;

VIII – Controle de Matérias Primas, Ingredientes e Material de Embalagens;

IX – Abate Humanitário;

X – Testes Microbiológico e Físico – Químico de Produtos;

Art. 60 – O estabelecimento que atender às normas legais e satisfeitos os requisitos técnico e higiênico – sanitárias estabelecidas nesta Lei e em normas complementares, e sendo aprovado o registro de, pelo menos, um produto, o coordenador chefe do SIM expedirá o Registro no Serviço de Inspeção Municipal, constando no mesmo o número do registro, razão social, classificação do estabelecimento, endereço completo, nome fantasia e outro detalhe que

o SIM achar necessário e também os proprietários do estabelecimento deverão providenciar a publicação em Diário Oficial do Município.

§ 1º – Os números de registro obedecerão a uma série própria e independente, uma para cada produto registrado.

§ 2º – Devido à concessão do número de registro, será fornecido o TÍTULO DE REGISTRO, no qual constará o nome da firma, CPF ou CNPJ, localização do estabelecimento, classificação e outras informações que o SIM julgarem necessárias.

§ 3º – O número de registro constará obrigatoriamente nos rótulos, certificados, carimbos de inspeção dos produtos e demais documentos deverá conter os dizeres “REGISTRO NA SECRETARIA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO AGROPECUÁRIO DE PEDERNEIRAS/ SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL”.

§ 4º – A expedição do certificado de registro habilita o funcionamento do estabelecimento de produtos de origem animal dentro das atividades para os quais foi liberado.

§ 5º – O número do registro deverá constar obrigatoriamente nos rótulos, certificados, carimbos de inspeção dos produtos e demais documentos.

Art. 61 – O estabelecimento registrado deverá manter seu cadastro atualizado no SIM, no prazo máximo de 30 dias as eventuais alterações em seu contrato social ou seus ajustes relacionados.

Art. 62 – Fica obrigatório por parte das empresas a apresentarem ao SIM, documentos que comprovem a realização ou participação das mesmas em treinamento sobre boas práticas de fabricação de produtos e operações.

Parágrafo único: Quando houver admissão de novos funcionários, os mesmos deverão passar por um novo treinamento.

Art. 63 – O estabelecimento registrado, mantido inativo por um período superior a sessenta (60) dias deverá informar ao SIM, com antecedência mínima de quinze (15) dias, o reinício de suas atividades.

Art. 64 – Qualquer estabelecimento que interrompa suas atividades por um período maior que 30 dias poderá reiniciar seus trabalhos somente mediante a inspeção prévia de todas as dependências, instalações e equipamentos.

Parágrafo único – Toda e qualquer interrupção de atividade, independente do período, deverá ser comunicado ao SIM de forma documental bem como a retomada da mesma.

Art. 65 – O estabelecimento que interromper seu funcionamento pelo prazo superior a seis (6) meses, só poderá reiniciar suas atividades mediante inspeção prévia de



todas suas dependências, instalações e equipamentos.

§º 1 – Quando a interrupção do funcionamento das atividades for superior a 12 (doze) meses o registro poderá ser cancelado e arquivado a critério do SIM.

§ 2º – O proprietário que desejar realizar o pedido de desarquivamento do processo de Registro deverá fazer o pedido documental ao Coordenador do SIM de Pederneiras, estando condicionado a uma reavaliação técnica e estrutural, na qual será verificado o atendimento aos requisitos desta Lei e normas complementares.

Art. 66 – O Título de Registro deverá ser renovado anualmente, porém para que ocorra a renovação devem ser satisfeitas as seguintes exigências:

I – Apresentar anualmente cópia do laudo da análise microbiológica e físico – química dos produtos e da água de abastecimento;

II – Manter o alvará de funcionamento válido;

III – Cumprir as exigências mínimas estabelecidas nesta Lei;

IV – Apresentar o comprovante de pagamento da taxa de renovação de Certificado de Registro;

V – Apresentar o contrato de responsabilidade técnica, legalmente habilitado para exercer tal serviço;

VI – Manter em dia a carteira e o laudo de saúde dos manipuladores do estabelecimento.

VII – Manter em local visível o Certificado de Registro do Serviço de Inspeção Municipal (SIM);

VIII – Apresentar sempre que houver alterações, os programas de autocontrole implantados.

Art. 67 – Somente os estabelecimentos que contém o Título de Registro, poderão ser indicados para fazerem parcerias com outros órgãos de fiscalização, por exemplo, o SUASA.

Art. 68 – Aos estabelecimentos registrados que esteja em desacordo com a presente Lei, o SIM fará as exigências cabíveis, concedendo – lhes prazos válidos para o cumprimento das mesmas.

Art. 69 – Não será registrado pelo SIM o estabelecimento que:

I – Pela origem de suas atividades prejudicarem a saúde e a segurança dos munícipes, imóveis, estabelecimentos e meio ambiente circunvizinhos;

II – Estiver situado nas proximidades de qualquer fonte de contaminação ou poluição que possam prejudicar ou comprometer a saúde e a segurança de seus trabalhadores e que possam comprometer a qualidade de seu produto final;

III – Não atender as exigências de ordem sanitária ou industrial previstas neste regulamento e em outras legislações específicas.

CAPÍTULO VI

Reformas, Ampliações e/ou Alterações

Art. 70 – Para que as reformas, ampliações e/ou alterações ocorram, as mesmas terão que ser aprovadas pelo SIM, bem como o requerente terá que encaminhar os seguintes documentos conforme os casos abaixo:

§1º – Reformas ampliações e/ou alterações que modifiquem a parte estrutural do estabelecimento:

I – Requerimento do pretendente, dirigido ao Coordenado do SIM solicitando a análise do projeto;

II – Aprovação do setor de Engenharia da Prefeitura Municipal;

III – Memorial descritivo da construção;

IV – Documento emitido pelo profissional habilitado responsável pelo projeto da construção;

V – Cronograma de execução das obras;

VI – Planta baixa com a disposição dos equipamentos e/ou utensílios com a respectiva legenda e/ou denominação e identificação do propósito da área com a escala de 1/100;

VII – Planta com cortes das salas de abate e/ou produção e câmaras com escala de 1/100;

VIII – Fluxogramas de produção (caso este seja modificado pela alteração solicitada).

§ 2º Reformas, ampliações e/ou alterações que não modifiquem a parte estrutural do estabelecimento:

I – Requerimento do pretendente, dirigido ao Coordenado do SIM – Pederneiras solicitando a análise do projeto;

II – Memorial descritivo da construção;

III – Cronograma de execução das obras;

IV – Planta baixa com a disposição dos equipamentos e/ou utensílios com a respectiva legenda e/ou denominação e identificação do propósito da área com a escala de 1/100;

V – Fluxograma de produção (caso este seja modificado pela modificação solicitada).

§ 3º – A taxa para alteração da razão social, reformas ou ampliações será de 45 UFIRM.

Art. 71 – Aprovados os projetos e o cronograma de execução, o projeto receberá um carimbo com os dizeres, “APROVADO – SIM”, onde o requerendo poderá dar início às obras.

§ 1º – Não serão aceitos projetos grosseiramente



desenhados, com rasuras e/ou indicações imprecisas, quando apresentado para efeito de registro/reforma.

§ 2º – Nenhuma etapa do cronograma poderá ser superior a 01 (um) ano;

§ 3º – Não será aprovada proposta de cronograma em que a conclusão final da implantação do projeto ultrapasse 02 (dois) anos;

§ 4º – No caso do não cumprimento dos prazos estipulados, o título de registro não será renovado e o estabelecimento ficará imediatamente suspenso até a regularização por parte do requerente.

Art. 72 – É de inteira responsabilidade dos proprietários as adequações, reformas e construções dos estabelecimentos sujeitos ao Serviço de Inspeção Municipal – SIM Pederneiras, cujos projetos não tenham sido previamente aprovados pelo mesmo.

Art. 73 – O requerente deverá informar ao SIM o término das obras, bem como a instalação dos equipamentos, para o agendamento da vistoria no local e análise da liberação ou não do início das atividades.

Art. 74 – Qualquer alteração de fluxo sanitário e de produção e na capacidade produtiva, aprovada no projeto inicial para concessão do registro, só podem serem feitas após aprovação prévia dos novos projetos pelo SIM – Pederneiras.

CAPÍTULO VII

Alteração da Razão Social, Transferência e Cancelamento de Registro

Art. 75 – As ações de alteração da razão social, transferência ou cancelamento do registro poderá ser feita através do preenchimento do requerimento específico, e encaminhado ao Coordenado do SIM. O requerimento preenchido deverá ser acompanhado dos seguintes documentos:

I – Termo de compromisso obrigando a firma atual a acatar todas as exigências feitas à firma antecessora, sem prejuízo de outras que venham a ser determinadas;

II – Contrato Social da nova firma, registrado no órgão competente;

III – Cópia do Título de Registro da firma antecessora;

IV – Contrato ou certidão de locação, arrendamento ou de compra e venda registrado em cartório;

V – Parecer técnico e conclusivo de inspeção do estabelecimento feito pelo SIM – Pederneiras;

Art. 76 – No caso de transferência de registro, por alteração contratual ou da razão social, deverão ser encaminhados separadamente os processos de aprovação de rótulos, tendo em vista o cancelamento automático da rotulagem da firma

antecessora.

Parágrafo único – Fica facultativa a utilização da rotulagem da empresa antecessora, desde que devidamente autorizado pelo Coordenador do SIM, sob controle e fiscalização do mesmo.

Art. 77 – Nenhum estabelecimento registrado poder ser vendido ou arrendado, sem que seja feita a transferência de responsabilidade do registro para a nova empresa.

§ 1º – No caso do comprador ou arrendatário se negar a promover a devida transferência, deve ser feita pelo vendedor ou comprador, a imediata comunicação escrita ao SIM – Pederneiras, esclarecendo os motivos da recusa.

§ 2º – Se o locador ou o vendedor fez a devida comunicação da recusa da transferência, e o comprador ou locatário não apresentar dentro de no máximo 30 dias os documentos necessários para a transferência, será cancelamento o registro do estabelecimento, o qual só será reestabelecido mediante o cumprimento das exigências legais.

§ 3º – Os proprietários responsáveis por estabelecimentos registrados durante o processo da transação comercial devem notificar os interessados na compra ou arrendamento a situação em que se encontram, em face das exigências desta Lei.

§ 4º – Enquanto a transferência não se efetuar, o proprietário atual continuará responsável por toda e qualquer irregularidade que o SIM possa verificar.

§ 5º – Concluída a transferência do registro, a nova firma é obrigada a cumprir todas as exigências contidas nessa e em outras leis, bem como em regulamento do Poder Executivo.

CAPÍTULO VIII

Registro de Produtos

Art. 78 – Os produtos de origem animal deverão ser registrados junto ao SIM através da apresentação dos seguintes documentos:

I – Memorial descritivo do processo de fabricação do produto;

II – Lay out dos rótulos a serem registrados, em seus diferentes tamanhos e formatos.

Art. 79 – Cada produto registrado receberá um número próprio que constará no seu rótulo.

Art. 80 – Os produtos que no seu processo de elaboração sofrerem adição de ingredientes e/ou aditivos, deverão ser aprovados e certificados pelo SIM – Pederneiras.

Art. 81 – O SIM – Pederneiras concederá o registro o produto que atender ao Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade, às demais legislações e que também a empresa



esteja totalmente regularizada junto aos órgãos competentes.

CAPÍTULO IX

Funcionamento dos Estabelecimentos, Instalações, Equipamentos e Utensílios

Art. 82 – Os estabelecimentos de produtos de origem animal funcionarão somente se devidamente instalados e equipados com as dependências mínimas, maquinários e utensílios diversos, de acordo com a natureza e a capacidade de produção.

Art. 83 – Os estabelecimentos deverão garantir que as operações possam se realizar seguindo as Boas Práticas de Fabricação, desde a chegada da matéria – prima até a expedição do produto final.

Art. 84 – Os estabelecimentos devem satisfazer às seguintes condições básicas e comuns, respeitadas as peculiaridades de ordem tecnológica cabíveis:

I – Devem ser situados em locais isentos de odores indesejáveis, lixo, objetos em desuso, animais, insetos, e de contaminantes ambientais como poeira e fumaça;

II – Dispor de terreno com área suficiente para a construção das instalações industriais e demais dependências quando necessárias;

III – Devem ser localizados em áreas que não estejam sujeitas à inundações;

IV – Ser fisicamente isolados de residências e ou outras dependências;

V – As vias e áreas que se encontram dentro dos limites do estabelecimento deverão ter superfície compacta e/ou pavimentada, apta para o trânsito de veículos, com escoamentos adequados, e meios que permitam a sua limpeza de modo a impedir a formação de poeira e lama;

VI – Ser instalada, de preferência, no centro do terreno, cercado, afastado dos limites das vias públicas, no mínimo 5 (cinco) metros, dispor de área de circulação interna o suficiente para a livre circulação dos veículos de transporte, ter acesso direto e independente, não comum a outros usos;

VII – As empresas já instaladas e que não possuem o recuo citado acima poderão ter seu funcionamento desde que as operações de recepção e expedição ocorram no interior da área do estabelecimento;

VIII – Quando o estabelecimento já estiver construído bem próximo às vias públicas, os mesmos deverão ser ocupados por dependências que permitam a construção de paredes sem abertura para a via pública, estando suas áreas de ventilação e iluminação voltadas para os pátios internos ou estradas laterais se forem o caso;

IX – Ser construído de alvenaria ou outro material aprovado

pelo SIM – Pederneiras, com área compatível e suficiente para o volume máximo da produção, e respeitar a particularidade da espécie animal a ser abatida e/ou processada. Devendo também possuir fluxograma operacional de modo a facilitar o trabalho de recebimento, obtenção e depósito de matéria – prima e ingrediente, elaboração, inspeção e fiscalização, acondicionamento, recondicionamento e armazenagem dos produtos de origem animal;

X – As agroindústrias familiares de pequeno porte poderão estar localizadas adjacentes às residências dos proprietários, desde que aprovada pelo SIM – Pederneiras;

XI – Possuir pisos convenientemente impermeabilizados, com material adequado, resistente à corrosão e abrasão, devendo ser instalados de modo a facilitar a higienização, a coleta das águas residuais e sua drenagem para rede de esgoto;

XII – As paredes e separações deverão ser revestidas ou impermeabilizadas, com material adequado, devendo ser construída de modo a facilitar sua higienização, com ângulos entre paredes e pisos arredondados e revestidos com o mesmo material de impermeabilização;

XIII – As paredes deverão ser lisas, de cor clara, resistentes e impermeabilizadas, até a altura mínima de dois metros e quando forem azulejadas devem ser rejuntadas com material próprio mantendo espaçamento mínimo entre si;

XIV – As portas de acesso do pessoal e de circulação interna deverão ser do tipo vai –vem, com dispositivos para se manterem fechadas, com largura mínima de um metro e vinte, de fácil abertura de modo a ficarem livres os corredores e passagens e eficiente no sistema de vedação contra insetos ou outras fontes de contaminação;

XV – O material empregado na construção das portas deverá ser impermeável, resistentes à higienização de forma a evitar o acúmulo de sujidades e não oxidável;

XVI – As portas externas e janelas deverão ser dotadas de telas ou outros dispositivos eficientes para impedir a entrada de insetos ou outras pragas;

XVII – As janelas deverão ser não oxidáveis e impermeabilizáveis, conter telas milimétricas não oxidáveis, a prova de insetos e removíveis, sendo dimensionadas de modo a propiciarem suficiente iluminação e ventilação naturais, e com parapeitos em plano inclinados (ângulo 45°);

XVIII – Possuir forro de material adequado, em todas as dependências onde se realizam trabalhos de recebimento, manipulação e preparo de matérias – primas e produtos comestíveis. Nas dependências onde não exista forro a superfície interna do telhado deve ser construída de forma a evitar o acúmulo de sujidades, o desprendimento de



partículas e proporcionar a perfeita vedação à entrada de pragas, não sendo recomendável o uso de pintura no forro das dependências onde as carcaças estiverem sendo manipuladas e que ainda não receberam a proteção de embalagem;

XIX – O forro deverá ser de fácil manutenção, que assegure a constância da temperatura adequada, em qualquer fase do processamento do produto;

XX – O forro será dispensado nos casos em que a cobertura for de estrutura metálica, refrataria ao calor solar, e proporcionar perfeita vedação à entrada de insetos, pássaros e outros pragas que possam ser de risco a sanidade dos alimentos, ou quando forem usadas telhas fibro - cimento fixadas diretamente sobre vigas de concreto armado;

XXI – O telhado meia água é permitido, desde que possa ser mantido o pé direito à altura mínima de 3 metros para as dependências correspondente em novas construções, ou mínima de 2,60 metros em casos de construções já existentes, desde que aprovados os projetos junto ao SIM – Pederneiras, com exceção das salas de abate que deverá ter a altura suficiente para que possibilite a manipulação das carcaças e produtos elaborados sem que tenham contato com o piso;

XXII – O piso deve ser de material impermeável, lavável, que possibilite a perfeita higienização, resistentes a choques, a produtos químicos e atritos, não podem apresentar fissuras ou rachaduras e que seja ligeiramente inclinado de modo a facilitar a coleta das águas residuais e sua drenagem para a rede de esgoto;

XXIII – O piso poderá ser de material cerâmico industrial, cimento ou outros materiais, desde que aprovados pela inspeção;

XXIV – As áreas para recepção e depósito de matérias – primas, ingredientes e embalagens devem ser separados das áreas de produção, armazenamento e expedição de produto final;

XXV – As áreas de armazenamento e expedição deverão garantir as condições adequadas para a conservação das embalagens e características de identidade e qualidade dos produtos, devem se encontrar em bom estado de conservação, isento de defeitos, rachaduras, trincas, buracos, umidades, bolor, descascamentos ou outras situações que coloquem em risco a qualidade do produto;

XXVI – Nas áreas de manipulação as paredes deverão ser lisas, de cor clara, de fácil lavagem e desinfecção, impermeabilizadas, com ângulos entre paredes e pios arredondados e revestidos com o mesmo material de impermeabilização;

XXVII – Todas as dependências deverão possuir iluminação e ventilação naturais ou artificiais adequadas, respeitadas

as particularidades de ordem tecnológica cabíveis, de modo a evitar que os raios solares prejudiquem a natureza dos trabalhos desenvolvidos;

XXVIII – Se a iluminação for artificial, feita através de luz fria, as lâmpadas deverão ter proteção adequada contra estilhaços ou queda sobre os produtos, devendo observar um mínimo de intensidade luminosa de 300 lux nas áreas de manipulação e 500 lux nas áreas de inspeção, considerando – se os valores medidos ao nível das mesas, plataformas ou locais de execução das operações, fica proibido a utilização de luz colorida que mascare ou determine falsa impressão de coloração dos produtos ou matérias – primas;

XXIX – A fiação elétrica deverá ser embutida através de condutes ou calhas apropriadas, todas as tomadas e interruptores devem ter espelhos e dispor de fonte de energia compatível e suficiente com a necessidade do estabelecimento;

XXX – Dispor, quando necessário, de dependências para administração, oficinas e depósitos diversos, separados preferencialmente do corpo do estabelecimento;

XXXI – Dispor de local e equipamento para higienizar os veículos transportadores de animais vivos;

XXXII – Dispor, quando necessário, de escritório para o fiscal do SIM;

XXXIII – Conter rede de esgoto adequada em todas as dependências, projetada e construída de forma a facilitar a higienização e que apresente dispositivos e equipamentos a fim de evitar o risco de contaminação industrial e ambiental;

XXXIV – A rede de esgotos em todas as dependências deve ter dispositivos adequados, que evite o refluxo de odores e a entrada de roedores ou outros animais, dotado de canalização e instalações para retenção de gorduras, resíduos e corpos flutuantes, bem como de dispositivos de depuração artificial e dotados de caixas de inspeção;

XXXV – Os estabelecimentos que instalar canaletas no piso, com a finalidade de escoar águas residuais, estas poderão ser cobertas com grades ou chapas metálicas perfuradas, não sendo permitido qualquer outro material, como por exemplo pranchões de madeira;

XXXVI – Rede de esgoto sanitário, sempre independente da rede de esgoto industrial, também estará sujeita à aprovação da autoridade competente.

XXXVII – Dispor de rede de abastecimento de água, com instalações apropriadas para armazenamento e distribuição suficiente para atender a necessidades do trabalho industrial e as dependências sanitárias, e quando for o caso, dispor de instalações para tratamento de água;

XXXVIII – Dispor de rede diferenciada e identificada para



água potável, quando esta for utilizada para o combate de incêndios, refrigeração e outras aplicações que não ofereçam risco de contaminação aos alimentos, mantendo o sistema de cloração ou tratamento de água, bem como apresentar o boletim oficial do exame da água de abastecimento com resultados que atendam os padrões microbiológico e físico e químico estabelecidos em legislação específica;

XXXIX – Dispor de água fria potável, e quando necessário de água quente com temperatura mínima de 85°C, em quantidade suficiente em todas as dependências de manipulação e preparo de produtos e/ou subprodutos, bem como higienizar o estabelecimento, instalações, equipamentos, utensílios e recipientes;

XL – Nas seções onde são manipuladas vísceras e carnes deverão dispor de lavatórios de mãos com torneiras acionadas à pedal, joelho ou outro meio que não utilize o fechamento manual, providas de sabão líquido inodoro;

XLI – Possuir instalação de frio em número e área suficientes, segunda a capacidade e finalidade do estabelecimento;

XLII – Deverá ser feita a leitura e registro do cloro residual na água diariamente antes do início das atividades, mesmo quando o estabelecimento é suprido por abastecimento público;

XLIII – Deverá existir barreira sanitária completa em todos os acessos ao interior da indústria compondo de lavador de botas, sanitizante, escova, lavatórios de mãos que não utilizem o fechamento manual, sabão líquido inodoro, aprovado pela ANVISA, toalha de papel descartável e lixo provido de tampa com acionamento a pedal;

XLIV – Dispor quando necessário, de câmara fria e/ou equipamento de frio aprovado pelo SIM – Pederneiras;

XLV – Os equipamentos e utensílios, tais como mesas, calhas, carrinhos, caixas, bandejas e outros continentes que recebam produtos comestíveis, serão de superfície lisa, com tampas, de fácil higienização e sem cantos angulares, de chapa de material inoxidável, permitindo-se o emprego de material plástico apropriado às finalidades, ou ainda outro material que venha a ser aprovado pelo Serviço de Inspeção Municipal e, de um modo geral, devem manter-se lisas as superfícies dos equipamentos que estejam ou possam vir a estar em contato com as carnes, incluindo soldaduras e juntas;

XLVI – Os carros e/ou bandejas para produtos não comestíveis poderão ser construídos em chapa galvanizada e pintados de cor vermelha com a inscrição “não comestíveis”;

XLVII – As dependências auxiliares, quando forem necessárias, poderão ser construídas em anexo ao prédio da indústria, porém com acesso externo e independente das demais áreas da indústria;

XLVIII – Dispor de uma única unidade de sanitário/vestiário para estabelecimento agroindustrial rural de pequeno porte com até oito trabalhadores, sendo que poderá ser utilizado sanitários já existentes na propriedade, desde que não fiquem a uma distância superior à 40 m (quarenta metros) e o piso entre o sanitário/vestiário e o prédio industrial seja pavimentado, e acima de 8 trabalhadores o sanitário e vestiário deverão ser proporcional ao número de pessoal, de acordo com a legislação específica, com acesso indireto à área de processamento, com fluxo interno adequado e independentes para as seções onde são manipulados produtos comestíveis, de acesso fácil, respeitando-se as particularidades de cada seção e em atendimento às BPF;

XLIX – Os sanitários terão sempre à sua saída lavatórios de mãos com torneiras que não utilizem o fechamento manual, providos de sabão líquido inodoro;

L – Estabelecimentos agroindustriais rural de pequeno porte com até 8 trabalhadores, são dispensados de dispor de refeitório, podendo ser utilizado a casa da propriedade e acima disso, o refeitório será instalado convenientemente, de acordo com a legislação específica, proibindo-se que outras dependências ou áreas dos estabelecimentos sejam usadas para tal finalidade;

LI – O sistema de lavagem de uniformes e outras, deve atender aos princípios das boas práticas de higiene, seja em lavanderia própria, terceirizada ou outra forma de lavagem;

LII – Dispor de equipamentos e utensílios adequados, de fácil higienização, resistentes à corrosão, não tóxicos e que não permitam o acúmulo de resíduos, sendo que a localização dos equipamentos deverá atender a um bom fluxo operacional evitando a contaminação cruzada;

LIII – Dispor de dependências, instalações e equipamentos para manipulação de produtos não comestíveis, quando for o caso, devidamente separados dos produtos comestíveis, devendo os utensílios utilizados para produtos não comestíveis ser de uso exclusivo para esta finalidade;

LIV – Dispor de equipamentos para medição de temperatura do ambiente e da matéria-prima em todas as fases da produção até a expedição;

LV – Dispor de equipamento para medição da cloração de água;

LVI – Não será aceita a presença de madeira ou materiais oxidados (ferrugem), com angulosidades ou frestas, em equipamentos ou nas instalações onde são recebidos, manipulados, preparados, embalados ou armazenados produtos utilizados na alimentação humana;

LVII – Os equipamentos e utensílios utilizados para materiais não comestíveis ou resíduos deverão ser marcados



com indicação do seu uso e não poderão ser usados para produtos comestíveis;

LVIII – Equipamentos de conservação dos alimentos (refrigeradores, congeladores, câmaras frigoríficas e outras) deverão dispor de medidor de temperatura em local apropriado e adequado funcionamento;

LIX – Os estabelecimentos e suas dependências deverão ser mantidos livres de moscas, mosquitos, baratas, cães, gatos, ratos ou quaisquer outros insetos ou animais capazes de expor a higiene, e sanidade dos produtos de origem animal;

LX – Os estabelecimentos e suas dependências deverão ser mantidos livres de produtos, objetos, ou materiais estranhos à finalidade das dependências;

LXI – Dispor quando necessário, de equipamento gerador de vapor com capacidade para as necessidades do estabelecimento, instalado em dependência externa;

LXII – O estabelecimento poderá trabalhar com mais de um tipo de atividade, devendo, para isso, possuir infraestrutura compatível e, no caso de utilizar a mesma linha de processamento, concluir o processo de produção de um produto antes de iniciar a produção do seguinte;

Art. 85 – O SIM de Pederneiras periodicamente fiscalizará e inspecionará a colocação de novos aparelhos ou a execução das obras nos estabelecimentos em construção ou reformas, verificando sua conformidade ao processo de registro aprovado.

Art. 86 – Toda a vez que se fizer necessário, o SIM – Pederneiras deve determinar a substituição, raspagem, pintura e reforma em pisos, paredes, tetos e equipamentos.

Art. 87 – As normas da inspeção sanitária, industrial e tecnológica relacionada às instalações, aos processos, aos procedimentos dos estabelecimentos de produtos de origem animal, em conformidade à classificação prevista, serão disciplinadas em regulamentos técnicos específicos aprovados por atos do Secretário do Desenvolvimento Agropecuário.

Art. 88 – Nos locais em que se fabriquem, beneficiem, preparem ou acondicionem produtos de subprodutos de origem animal é proibido terem em depósito substâncias nocivas à saúde ou que possa servir para alterar, adulterar, fraudar ou falsificar o produto.

CAPÍTULO X

Higiene dos Estabelecimentos, do Pessoal, das Embalagens e Aplicação das Boas Práticas de Fabricação

Art. 89 – Os estabelecimentos são responsáveis por assegurar que todas as etapas de fabricação dos produtos de origem animal são realizadas de forma higiênica, a fim

de obter produtos saudáveis, que atendam aos padrões de qualidade, que não apresentem risco à saúde, à segurança e ao interesse econômico do consumidor.

Parágrafo único – O controle dos processos de fabricação deve ser desenvolvido e aplicado pelo estabelecimento, o qual deve apresentar os registros auditáveis que comprovem o atendimento aos requisitos higiênico sanitário e tecnológicos estabelecidos no presente Regulamento.

Art. 90 – Todas as dependências, equipamentos e utensílios dos estabelecimentos, inclusive reservatórios de água e fábrica e silos de reservatório de gelo, devem ser mantidos em condições de higiene, antes, durante e após a elaboração dos produtos.

§ 1º – Durante os procedimentos de higienização nenhuma matéria-prima ou produto deve permanecer nos locais onde está sendo realizada a operação de limpeza.

§ 2º – Os produtos utilizados na higienização deverão ser previamente aprovados pelo órgão competente, identificados e guardados em local adequado, fora das áreas de armazenagem e manipulação dos alimentos.

Art. 91 – Os equipamentos e utensílios devem ser higienizados de modo a evitar a contaminação cruzada entre aqueles utilizados no acondicionamento de produtos comestíveis daqueles utilizados no acondicionamento de produtos não comestíveis.

Art. 92 – Os estabelecimentos devem ser mantidos livres de pragas e vetores, em caso de alguma praga invadir os estabelecimentos, deverá ser adotado medidas de erradicação.

§ 1º – O uso de substâncias para o controle de pragas só é permitido nas dependências não destinadas à manipulação ou depósito de produtos comestíveis e mediante conhecimento do Serviço de Inspeção Municipal.

§ 2º – Caso houver necessidade de realizar a aplicação de praguicida, este deverá obedecer á critérios técnicos, de forma a garantir a inocuidade da matéria – prima e produtos alimentícios, após a aplicação do praguicida, os equipamentos e utensílios deverão ser limpos antes de reiniciarem os procedimentos.

§ 3º – Deverão ser protegidos, antes da aplicação dos praguicidas, todos os alimentos, utensílios, equipamentos e demais objetos utilizados nos procedimentos.

§ 4º – É proibida a permanência de cães e gatos e de outros animais nos estabelecimentos.

Art. 93 – É proibida em toda a área industrial, a prática de qualquer hábito que possa causar contaminações nos alimentos, tais como comer, fumar, cuspir ou outras práticas anti-higiênicas, bem como a guarda de alimentos, roupas,



objetos e materiais estranhos.

Parágrafo único – Deve ser prevista a separação de áreas ou a definição de fluxo de funcionários dos diferentes setores nas áreas de circulação comuns, de forma a evitar a contaminação cruzada.

Art. 94 – Durante todas as etapas de elaboração, desde o recebimento da matéria-prima até a expedição, incluindo o transporte, é proibido utilizar utensílios que pela sua forma ou composição possam comprometer a inocuidade da matéria-prima ou do produto, devendo os mesmos ser mantidos em perfeitas condições de higiene e que impeçam contaminações de qualquer natureza.

Art. 95 – Câmara frigorífica, antecâmara e túnel de congelamento, quando houverem, devem ser higienizados regularmente, respeitando suas particularidades.

Art. 96 – Nos estabelecimentos de leite e derivados é obrigatória a rigorosa lavagem e sanitização de vasilhames e dos veículos transportadores de matérias-primas e produtos.

Art. 97 – Nos estabelecimentos de produtos das abelhas que recebem matéria-prima em baldes ou tambores, é obrigatória a rigorosa lavagem e sanitização dos vasilhames para sua devolução.

Art. 98 – Todos os equipamentos e utensílios serão convenientemente marcados de modo a evitar qualquer confusão entre os destinados a produtos comestíveis e os usados no transporte ou depósito de produtos não comestíveis ou ainda utilizados na alimentação de animais usando-se denominações “COMESTÍVEIS” e “NÃO COMESTÍVEIS”.

Art. 99 – Os estabelecimentos devem ser mantidos livres de moscas, mosquitos, baratas, ratos, camundongos e quaisquer outros animais, agindo-se cautelosamente quanto ao emprego de venenos, cujo uso só é permitido nas dependências não destinadas a manipulação ou depósito de produtos comestíveis e mediante conhecimento da Inspeção Municipal.

Art. 100 – As instalações próprias para guarda, pouso e contenção de animais vivos ou depósitos de resíduos industriais, devem ser lavadas e desinfetadas tantas vezes que se fizerem necessárias.

Art. 101 – Os recipientes já usados, quando destinados ao acondicionamento de produtos utilizados na alimentação humana, devem ser previamente inspecionados, condenando-se os que, após terem sido limpos e desinfetados por meio de vapor e substâncias permitidas, não forem julgados em condições de aproveitamento.

Parágrafo único – Em caso algum é permitido o acondicionamento de matérias primas e produtos destinados à alimentação humana em carros, recipientes ou continentes

que tenham servido a produtos não comestíveis.

Art. 102 – É proibido manter em estoque, nos depósitos de produtos, nas salas de recebimento, de manipulação, de fabricação e nas câmaras frias ou de cura, material estranho aos trabalhos de dependência.

Art. 103 – Imediatamente após o término da jornada de trabalho ou quantas vezes for necessário, deverão ser limpos rigorosamente o chão, os condutos de escoamento de água, as estruturas de apoio e as paredes das áreas de manipulação, todos os equipamentos e utensílios.

Parágrafo único – Os estabelecimentos devem ter em estoque, desinfetantes aprovados pelo Ministério da Saúde para uso nos trabalhos de higienização de dependências e equipamentos.

Art. 104 – É vedado o emprego de vasilhames de cobre, latão, barro, zinco, ferro estanhado, madeira, ou qualquer outro utensílio que por sua forma e composição possa causar prejuízos à manipulação, estocagem e transporte de matérias – primas e de produtos usados na alimentação humana.

Art. 105 – O SIM poderá exigir em qualquer ocasião, desde que julgue necessário, quaisquer medidas higiênicas nos estabelecimentos, áreas de interesse, suas dependências e anexos.

Art. 106 – Os subprodutos deverão ser armazenados de maneira adequada sendo que, aqueles resultantes da elaboração que sejam veículos de contaminação deverão ser retirados das áreas de trabalho quantas vezes forem necessárias.

Art. 107 – Os funcionários 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.

Parágrafo único – Os funcionários que trabalham em setores em que se manipulem material contaminado, ou que exista maior risco de contaminação, devem praticar hábitos higiênicos com maior frequência e não circular em áreas de menor risco de contaminação, de forma a evitar a contaminação cruzada.

Art. 108 – Os funcionários que trabalham na indústria de produtos de origem animal, inclusive os proprietários que também exerçam atividades no estabelecimento, devem estar em boas condições de saúde e dispor de atestado fornecido por médico do trabalho ou autoridade sanitária oficial do Município.

§ 1º – Nos atestados de saúde de funcionários envolvidos na manipulação de produtos deve constar a declaração de que os mesmos estão “aptos a manipular alimentos”, sendo necessária a renovação a cada ano.



§ 2º – O funcionário envolvido na manipulação de produtos deve ser imediatamente afastado do trabalho sempre que fique comprovada a existência de doenças que possam contaminar os produtos, comprometendo sua inocuidade.

§ 3º – Nos casos de afastamento por questões de saúde, o funcionário só poderá retornar às atividades depois de apresentar documento de saúde que ateste sua aptidão a manipular alimentos.

Art. 109 – Todo o pessoal que trabalha com produtos comestíveis, desde o recebimento até a expedição, deverá usar uniformes claros, em perfeito estado de higiene e conservação, sendo: calça, jaleco, gorro, boné ou touca, botas e equipamentos de EPI's completo, segunda a função exercida no estabelecimento e também guardada em locais próprios.

§ 1º – Quando utilizados protetores impermeáveis, estes deverão ser de plástico transparente ou branco, proibindo-se o uso de lona ou similares.

§ 2º – O avental, bem como quaisquer outras peças de uso pessoal será guardado em local próprio, sendo proibida a entrada de operários nos sanitários, portando tais aventais.

§ 3º – Os funcionários que exercem funções nas oficinas, setores de manutenção de equipamentos, almoxarifado, dentre outros, deverão utilizar uniformes de cores diferentes, ficando vedado o acesso ao interior do estabelecimento onde há manipulação dos alimentos ou matança de animais.

§ 4º – Os visitantes somente poderão ter acesso ao interior do estabelecimento quando forem devidamente uniformizados e autorizados pelo responsável do Serviço de Inspeção.

Art. 110 – Os funcionários manipuladores devem:

I – Ter asseio pessoal, manter as unhas curtas, sem esmalte ou base, não usar maquiagem ou adornos tais como anéis, brincos, pulseiras dentre outros;

II – Usar cabelo preso e protegido com touca descartável;

III – Não comer ou mascar chicletes nas áreas de manipulação de alimentos;

IV – Evitar todo e qualquer ato que possa direta ou indiretamente contaminar os alimentos;

V – Não fumar nas dependências do estabelecimento;

VI – Proteger o rosto ao tossir ou espirrar;

VII – 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;

VIII – Não fazer o uso de barba e/ou bigode.

Art. 111 – Roupas e objetos pessoais não poderão ser

guardados nas áreas de manipulação de alimentos, devendo estes terem lugares próprios como vestiários com armários adequados e em números suficientes.

Art. 112 – Os manipuladores de alimentos, não deverão ser veículos de qualquer tipo de contaminação.

Art. 113 – A inobservância dos preceitos legais contidos nesta sessão importará, aos responsáveis legais, cominação das sanções previstas nesta Lei.

Art. 114 – Todo Procedimento Padrão de Higiene Operacional (PPHO) deverá constar no Manual de Boas Práticas de Fabricação e estarem devidamente evidenciados nos Procedimentos Operacionais Padrão (POP's) da empresa.

§ 1º – O SIM – Pederneiras é responsável pela fiscalização da aplicação do Regulamento Técnico sobre as condições higiênico – sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação.

§ 2º – Todas as informações consideradas relevantes a inspeção ou a auditoria, deverão ser prontamente fornecidas pelo estabelecimento.

§ 3º – O manual de BPF, é específico para cada estabelecimento, deverá estar disponível para o SIM – Pederneiras, sendo que é do Responsável Técnico a responsabilidade de elaborar e manter atualizado o manual de BPF.

§ 4º – O estabelecimento será responsável pela capacitação dos manipuladores, tornando – os aptos a desenvolver as atividades desempenhadas de acordo com as Boas Práticas de Fabricação.

Art. 115 – Os métodos de conservação dos produtos alimentícios deverão ser controlados de forma a proteger contra a contaminação, deterioração, após o processamento e ameaça de risco à saúde pública.

Art. 116 – Entende-se por “embalagem” o invólucro ou recipiente destinado a proteger, acomodar e preservar produtos destinados à expedição, embarque, transporte e armazenagem, classificando-se em primária e secundária.

§ 1º – Entende-se por “embalagem primária” o invólucro que está em contato direto com o produto, devendo este ser de material devidamente aprovado pela autoridade competente.

§ 2º – Entende-se por “embalagem secundária” o invólucro ou recipiente utilizado para acondicionar produtos que tenham sido embalados primariamente.

Art. 117 – A embalagem de produtos de origem animal deverá obedecer às condições de higiene necessárias à boa conservação do produto, sem colocar em risco a saúde do consumidor, obedecendo às normas estipuladas no Decreto 9.013 de 29 de Março de 2017, na RDC 91 de 11 de Maio de



2001 e em outras legislações pertinente.

Art. 118 – As embalagens que mantêm o contato com produtos de origem animal, destinadas ao consumo humano deverão estar registradas ou aprovadas no órgão competente do Ministério da Saúde.

Art. 119 – As embalagens devem ser utilizadas para os fins a que se destinam, de acordo com o aprovado pelo SIM de Pederneiras.

Art. 120 – As embalagens ou recipientes deverão se inspecionados e, se necessário, higienizados antes do uso, com o objetivo de assegurar sua inocuidade.

Art. 121 – Todo material utilizado para embalagem deverá ser armazenado em condições que não irá colocar em risco a sanidade dos mesmos.

Art. 122 – É proibida a reutilização de qualquer embalagem para qualquer fim a que se destina.

Art. 123 – Quando houver encerramento das atividades ou cancelamento do registro, o estabelecimento deverá inutilizar os rótulos e embalagens estocadas, e a inutilização ou destruição dos mesmos deverá ser supervisionada pelo Médico Veterinário do SIM de Pederneiras.

CAPÍTULO XI

Obrigações das Firms

Art. 124 – Ficam os proprietários de estabelecimentos sob Inspeção Municipal, obrigados a:

I – Observar e fazer observar todas as exigências contidas no presente Regulamento, suas alterações e legislações complementares;

II – Fornecer pessoal necessário e habilitado, bem como material adequado julgado indispensável aos trabalhos de inspeção, inclusive acondicionamento e autenticidade de amostras para exames de laboratório;

III – Garantir o livre acesso de servidores a todas as instalações do estabelecimento para a realização dos trabalhos de inspeção, fiscalização, supervisão, auditoria, coleta de amostras, verificação de documentos ou outros procedimentos de inspeção previstos no presente Regulamento;

IV – Dar aviso antecipado de 12 (doze) horas, no mínimo sobre a realização de quaisquer trabalhos fora dos períodos padronizados de funcionamento do estabelecimento e fornecidos juntamente com o fluxograma de atividades nos estabelecimentos registrados no SIM, mencionando sua natureza e hora de início e de provável conclusão;

V – Dar aviso com antecedência mínima de 24 (vinte e quatro) horas, da chegada de animais para abate e fornecer todos os dados que sejam solicitados pelo Serviço de Inspeção;

VI – Quando o estabelecimento funcionar em regime de inspeção permanente e afastado do perímetro urbano deve fornecer gratuitamente habitação adequada aos servidores ou condução, a juízo do SIM;

VII – Fornecer os dados estatísticos de interesse do Serviço de Inspeção, na forma por ela requerida, alimentando o sistema informatizado do sistema de inspeção, no máximo até o décimo dia útil de cada mês subsequente ao vencido e sempre que for solicitado pelo respectivo Serviço de Inspeção Municipal;

VIII – Manter em dia o registro do recebimento de animais, matérias-primas e insumos, especificando procedência e qualidade, produtos fabricados, saída e destino dos mesmos, que deverá estar disponível para consulta do Serviço de Inspeção, a qualquer momento;

XIV – Manter equipe regularmente treinada e habilitada para execução das atividades do estabelecimento;

X – Realizar imediatamente o recolhimento dos produtos elaborados e eventualmente expostos à venda quando for constatado desvio no controle de processo, que possa incorrer em risco a saúde ou aos interesses do consumidor;

XI – Os estabelecimentos devem apresentar toda documentação solicitada pelo Serviço de Inspeção, seja ela de natureza contábil, analítica ou registros de controle de recebimento, estoque, produção, comercialização ou quaisquer outros necessários às atividades de fiscalização;

XII – O Serviço de Inspeção Municipal junto aos estabelecimentos de abate deve, ao final de cada dia de atividade, fornecer aos proprietários dos animais que tenham sido abatidos, laudo onde constem as eventuais enfermidades ou patologias diagnosticadas durante a realização da inspeção sanitária;

XIII – Os estabelecimentos onde os abates tenham sido efetuados ficam responsáveis pela entrega, mediante recibo, dos mencionados laudos aos proprietários dos animais, retornando cópias com o recebido para arquivo no Serviço de Inspeção;

XIV – A notificação mencionada aos proprietários dos animais abatidos não dispensa o Serviço de Inspeção, de encaminhar mapas mensais com os resultados das inspeções sanitárias aos órgãos oficiais responsáveis pela sanidade animal;

XV – Todos os estabelecimentos de leite e derivados e de produtos das abelhas e derivados devem registrar diariamente, as entradas, saídas e estoques de matérias-primas e produtos, especificando origem, quantidade, resultados de análises de seleção, controles do processo produtivo e destino;

XVI – Em estabelecimentos de leite e derivados, quando



do recebimento de matéria-prima a granel, devem ser arquivados, para fins de verificação do Serviço de Inspeção Municipal, a etiqueta lacre e o boletim de análises;

XVII – Os estabelecimentos de leite, produtos lácteos ou de produtos das abelhas que recebem matérias-primas devem manter atualizado o cadastro desses produtores em sistema de informação adotado pelo Serviço de Inspeção Municipal;

XVIII – Fornecer gratuitamente alimentação ao pessoal da Inspeção, quando os horários para as refeições não permitam que os servidores as façam em suas residências, a juízo do coordenador do SIM junto ao estabelecimento;

XIX – Fornecer armários, mesas, arquivos, mapas, livros e outro material destinado à Inspeção Municipal, quando necessário, para seu uso exclusivo;

XX – Fornecer material próprio, utensílios e substâncias adequadas para os trabalhos de coleta e transporte de amostras para laboratório, bem como para limpeza, desinfecção e esterilização de instrumentos, aparelhos ou instalações;

XXI – Manter locais apropriados, a juízo da Inspeção Municipal para recebimento e guarda de matérias-primas procedentes de outros estabelecimentos sob Inspeção Municipal, Estadual ou Federal, ou de retorno de centros de consumo, para serem inspecionados bem como para sequestro de carcaças ou partes de carcaça, matérias-primas e produtos suspeitos;

XXII – Fornecer substâncias apropriadas para desnaturação de produtos condenados, quando não haja instalações para sua transformação imediata;

XXIII – Fornecer instalações, aparelhos e reativos necessários, a juízo da Inspeção Municipal, para análise de materiais ou produtos no laboratório do estabelecimento;

XXIV – Recolher as taxas de inspeção sanitária, previstas na legislação vigente;

XXV – O pessoal fornecido pelos estabelecimentos fica sob as ordens diretas do SIM;

XXVI – O material fornecido pelas empresas constitui patrimônio das mesmas, porém, fica à disposição e sob a responsabilidade do SIM;

XXVII – Cancelado o registro ou o relacionamento, o material pertencente ao SIM, inclusive de natureza científica, o arquivo e os carimbos oficiais de Inspeção Municipal, serão recolhidos, bem como serão inutilizados os rótulos remanescentes.

CAPÍTULO XII

Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal

Seção I

Inspeção Industrial e Sanitária de Carnes e Derivados

Art. 125 – Fábrica de produtos cárneos é o estabelecimento que industrializa carne de variadas espécies de animais, sendo dotado de instalações de frio industrial e aparelhagem adequada para o seu funcionamento.

Art. 126 – Operações é tudo que diz respeito às diversas etapas dos trabalhos executados para a obtenção das carnes e seus subprodutos.

Art. 127 – Produto cárneo são as massas musculares maturadas e demais tecidos, que as acompanha, incluindo ou não a base óssea correspondente, procedentes de animais abatidos com inspeção Veterinária.

Art. 128 – O estabelecimento de fabricação de produtos cárneos deve dispor de instalações compostas de 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 subprodutos.

Parágrafo único – Quando se tratar de estabelecimento agroindustrial rural de pequeno porte os condimentos e ingredientes poderão ser preparados e armazenados na seção de processamento, 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.

Art. 129 – Os trilhos, quando necessários, serão metálicos com altura mínima de 2,50 m (dois metros e cinquenta centímetros).

Art. 130 – A seção de recepção de matérias-primas deve ser localizada contígua ao sistema de resfriamento e depósito de matéria-prima, ou à sala de desossa e processamento, de maneira que a matéria-prima não transite pelo interior de nenhuma outra seção até chegar a essas dependências.

Art. 131 – Toda matéria prima recebida deverá ter sua procedência comprovada por documento do órgão competente aceito pelo Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 132 – 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.

Art. 133 – Deve 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.



Art. 134 – 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 -12º (doze graus centígrados negativos).

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

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

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

Art. 135 – Em estabelecimentos que trabalham com carnes congeladas em blocos (CMS), os mesmos deverão possuir um quebrador de bloco de carnes.

Art. 136 – O “pé-direito” da sala de desossa, sala de processamento e demais dependências terá altura mínima de 2,60m (dois metros e sessenta centímetros).

Art. 137 – A manipulação e processamento poderão ser executados na sala de desossa desde que não traga prejuízos as 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 processados.

§ 2º – O espaço para processamento disporá de todos os equipamentos mínimos necessários para a elaboração dos produtos fabricados pelo estabelecimento, como moedor de carne, cutter, misturadeira, embutideira, mesas de aço inoxidável, tanques de aço inoxidável ou de plástico, carros de aço inoxidável ou de plástico especial, bandejas ou caixas de plástico ou inoxidável.

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

Art. 138 – 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 ser depositadas no mesmo local.

Art. 139 – Todos os recipientes com condimentos deverão estar claramente identificados.

Art. 140 – Cuidados especiais deverão ser dispensados aos nitritos e nitratos pelo perigo à saúde que os mesmos representam.

Art. 141 – A seção de preparação de envoltórios naturais 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 bambonas ou bordalezas, desde que rigorosamente limpos interna e externamente e que possua acesso independente para este tipo de embalagem, sem trânsito pelo interior das demais seções.

Parágrafo único – A preparação dos envoltórios, lavagem, retirada do sal e desinfecção poderá ser feito na própria sala de processamento, sendo necessária para tal uma mesa e pia independentes desde que não fique armazenada nesta sala a matéria-prima e não sejam executados simultaneamente à desossa e ao processamento.

Art. 142 – A seção de preparação de condimentos localizar-se-á contígua à sala de processamento e manipulação de produtos, comunicando-se diretamente com esta através de porta.

§ 1º – A seção de preparação de condimentos poderá ser substituída por espaço específico dentro da sala de processamento.

§ 2º – Caso possuir área suficiente a seção de preparação de condimentos servirá também como depósito de condimentos e ingredientes.

§ 3º – Para preparação de condimentos deverá ter equipamentos como balanças, mesas, prateleiras, estrados plásticos, baldes plásticos com tampa, bandejas ou caixas plásticas.

Art. 143 – 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.

Art. 144 – A seção de cozimento e banha podem ter como equipamentos tanques de aço inoxidável, estufas à vapor, mesas inox e exaustores.

Art. 145 – Para o cozimento de produtos cárneos esse procedimento poderá ser feito em estufas e/ou em tanques de cozimento.

Art. 146 – A cristalização e embalagem da banha poderão ser realizadas no mesmo local da fabricação.

Art. 147 – 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.

Art. 148 – A seção de resfriamento dos produtos prontos deverá estar equipada com sistema de resfriamento para armazenar os produtos prontos que necessitarem de refrigeração, aguardando o momento de sua expedição.

§ 1º – A seção de resfriamento dos produtos prontos será, de preferência, contígua à expedição e à seção de processamento sendo que a temperatura deverá permanecer entre 2 a 5°C.

§ 2º – Na seção de resfriamento dos produtos prontos, quando todos os produtos aí depositados estiverem devidamente embalados, serão toleradas prateleiras de madeira, desde que mantidas em perfeitas condições de conservação, limpas e secas, não sendo tolerada a sua pintura.

Art. 149 – Os produtos prontos que não necessitam de refrigeração serão encaminhados para o local de rotulagem e expedição.

Art. 150 – O estabelecimento que desejar fabricar produtos curados como salames, copas, presunto cru defumado, 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 descrito no registro dos produtos e rótulos aprovado e registrado no Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 151 – A seção de cura poderá possuir ou não equipamentos para climatização, sendo que quando não houver tais equipamentos, a temperatura ambiente e a umidade relativa do ar serão controladas pela abertura e fechamento das portas e janelas, as quais terão obrigatoriamente telas de proteção contra insetos.

Art. 152 – Será tolerado estaleiro de madeira, desde que mantido em perfeitas condições de conservação, limpo, seco e sem pintura.

Art. 153 – 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 dispor de espaço suficiente, desde que separada dos recipientes com massas.

Art. 154 – 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 centígrados).

Parágrafo único – O fatiamento poderá se 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 e, neste caso, será imprescindível que não ocorra mais nenhuma operação neste momento e nesta seção além do fatiamento.

Art. 155 – 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 próprios para esta finalidade.

Art. 156 – 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 máscaras.

Art. 157 – A seção de embalagem secundária será anexa à seção de processamento, separada desta através de parede e servirá para o acondicionamento secundário dos produtos que já receberam a sua embalagem primária na seção do processamento, fatiamento, devendo sempre tomar cuidado com os resíduos que se formam na hora de montar as caixas de papelão.

Parágrafo único – A operação de rotulagem e embalagem secundária poderá também ser realizada na seção de expedição quando esta possuir espaços que permita tal operação sem prejuízo das demais.

Art. 158 – A seção de expedição possuirá plataforma para o carregamento totalmente isolada do meio-ambiente.

Art. 159 – A lavagem dos equipamentos e outros poderão ser feitas na sala de processamento desde que os produtos utilizados para tal não fiquem ali depositados e esta operação não interfira nos trabalhos de processamento.

Art. 160 – Para bovinos toma-se como referência a proporção de 100 litros de água por cabeça abatida.

Art. 161 – Deverá ter espaço para depósitos de uniformes e materiais de trabalho, materiais de embalagem adequadamente protegidas de poeiras, insetos, roedores etc.

Art. 162 – Os estabelecimentos destinados à fabricação de embutidos tipo Frescal, defumados e outros, desde que aprovados pelo SIM, devem satisfazer ainda às seguintes condições:

I – somente poderão ser empregadas carnes, vísceras ou quaisquer outros órgãos com certificados de procedência e inspeção ou outro documento equivalente, aprovado pelo SIM, assinado e carimbado pelo Veterinário do Serviço Oficial de origem, em que se mencione a data do abate, estabelecimento em que ocorreu abate e nº de registro do estabelecimento no Serviço de Inspeção competente;

II – fica proibido utilizar carnes conservadas pelo processo



de congelamento no preparo de salame, mortadelas, linguiças e demais subprodutos cárneos;

III – as tripas, que se destinarem ao preparo do produto, enquanto não utilizadas, serão conservadas em solução de cloreto de sódio ou outro processo aprovado pelo SIM;

IV – não é permitido o emprego de qualquer ingrediente, aditivo, conservante, coadjuvante de tecnologia ou qualquer outra substância que não esteja previamente aprovado pelo SIM ou por outro órgão competente.

V – no preparo de embutidos não submetido a cozimento, é permitida a adição de água ou gelo (produzido com água potável) na proporção máxima de 3% (três por cento), calculados sobre o total dos componentes e com finalidade de facilitar a trituração e homogeneização da massa.

Art. 163 – Entende-se por “embutido” todo produto elaborado com carne ou órgãos comestíveis curados ou não, condimentado, cozido ou não, defumado e dessecado ou não, tendo como envoltório, tripa, bexiga ou outra membrana animal.

Parágrafo único – É permitido o emprego de película artificial no preparo de embutidos, desde que aprovados pelo Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 164 – As tripas e membranas de animais empregadas como envoltórios, devem estar rigorosamente limpas e sofrer outra lavagem, imediatamente antes de seu uso.

Art. 165 – Os embutidos não podem conter mais de 5% (cinco por cento) de amido ou fécula, adicionados para dar maior liga à massa.

Art. 166 – Segundo o tipo de embutidos e suas peculiaridades, podem entrar em sua composição tendões e cartilagens.

Art. 167 – Entende-se por “morcela” o embutido contendo principalmente sangue, adicionado de toucinho moído ou não, condimentado e convenientemente cozido.

§ 1º – A Inspeção Municipal só permitirá o preparo de embutidos de sangue quando a matéria-prima seja colhida isoladamente de cada animal e em recipiente separado rejeitando o sangue procedente dos que venham a ser considerados impróprios para o consumo.

§ 2º – É proibido desfibrar o sangue a mão, quando destinado à alimentação humana.

§ 3º – Permite-se o aproveitamento do plasma sanguíneo no preparo de embutidos, desde que obtidos em condições adequadas.

Art. 168 – Os embutidos preparados em óleo devem ser cozidos em temperatura não inferior a 72°C (setenta e dois graus centígrados) no mínimo por 30 (trinta) minutos.

Art. 169 – É permitido dar um banho de parafina purificada e isenta de odores, na membrana que envolve os embutidos.

§ 1º – É permitido, ainda, o emprego de cera ou de misturas, desde que não prejudiquem o produto, a juízo da Inspeção Municipal.

§ 2º – O emprego de vernizes na produção de embutidos depende de aprovação prévia do Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 170 – Os embutidos são considerados fraudados quando:

I – Forem empregadas carnes e matérias primas de má qualidade, ou em proporção diferente da fórmula aprovada;

II – Forem empregados conservadores e corantes não permitidos pelas legislações pertinentes;

III – Houver adição de água ou de gelo, com o intuito de aumentar o volume e o peso do produto e em proporção superior à permitida neste regulamento;

IV – Forem adicionados tecidos inferiores.

Art. 171 – Os embutidos serão considerados alterados e impróprios para o consumo quando:

I – A superfície estiver úmida, pegajosa ou exudando líquido;

II – Verificadas partes ou áreas flácidas ou consistência anormal;

III – Houver indícios de fermentação pútrida;

IV – A massa apresenta manchas esverdeadas, pardacentas ou coloração sem uniformidade;

V – A gordura estiver rançosa;

VI – O envoltório estiver perfurado por parasitas que atingirem também a massa;

VII – O odor e o sabor apresentarem-se anormais;

VIII – Forem constatados germes patogênicos;

IX – Manipulados em más condições de higiene.

Art. 172 – Entendem-se por “salgados” os produtos preparados com carne ou órgãos comestíveis tratados pelo sal (cloreto de sódio) ou misturas de sal, açúcar, nitratos, nitritos e condimentos, como agentes de conservação e caracterização organolépticas.

Art. 173 – Entende-se por “defumados” os produtos que após o processo de cura são submetidos a defumação, para lhes dar cheiro e sabor característico, além de maior prazo de vida comercial, por desidratação parcial.

§ 1º – Permite-se a defumação a quente ou a frio.

§ 2º – A defumação deve ser feita em estufas construídas



para esta finalidade e realizada com a queima de madeiras não resinosas, secas e duras.

Art. 174 – Entende-se por “bacon” e por “barriga defumada” o corte da parte torácico abdominal do porco que inicia nos extremos até o púbis, com ou sem costelas, com músculos, tecido adiposo e pele, convenientemente curado e defumado.

Parágrafo único – O “bacon” e a “barriga defumada” podem ser preparados em fatias, acondicionados em papel impermeável.

Art. 175 – Entende-se por “charque”, sem qualquer outra especificação, a carne bovina salgada e dessecada.

§ 1º – Quando a carne empregada não for de bovino, depois de designação “charque” deve-se esclarecer a espécie de procedência.

§ 2º – Permite-se na elaboração do charque a pulverização do sal com soluções contendo substâncias aprovadas pela Inspeção Municipal, que se destine a evitar alterações de origem microbiana segundo técnica e proporções indicadas.

§ 3º – O charque não deve conter mais de 45% (quarenta e cinco por cento) de umidade na porção muscular, nem mais de 15% (quinze por cento) de resíduo mineral fixo total, tolerando-se até 5% (cinco por cento) de variação.

Art. 176 – O charque deve ser considerado alterado quando:

- I – O odor E o sabor estiverem desagradáveis e anormais;
- II – A gordura estiver rançosa;
- III – Estiver amolecido, úmido e pegajoso;
- IV – Apresentar áreas de coloração anormal;
- V – Estiver “seboso”;
- VI – Apresentar larvas ou parasitas;

VII – Verificado outras anormalidades pela Inspeção Municipal

Art. 177 – Os entrepostos de carnes e derivados devem satisfazer as seguintes condições:

- I – O pé-direito da sala de desossa e demais dependências terá altura adequada aos trabalhos realizados;
- II – ter na sala de desossa sistema de climatização de modo a permitir a manutenção da temperatura adequada aos trabalhos desenvolvidos;
- III – nas seções onde serão manipulados carnes e vísceras deverá existir lavatório de mãos de aço inoxidável, com torneiras acionadas a pedal, joelho ou outro meio que não utilize o fechamento manual, provido de sabão líquido inodoro, sanitizante, papel toalha e lixeiras, devidamente tampadas, acionadas a pedal;

IV – nas seções onde serão manipulados carnes e vísceras deverá existir equipamento para higienização das facas, ganchos e demais utensílios, que funcionarão com água circulante com temperatura mínima de 85°C (oitenta e cinco graus centígrados).

V – deverá dispor de trilhagem aérea, quando necessário, com altura adequada aos trabalhos.

VI – deverá dispor das seguintes instalações, de acordo com os trabalhos realizados: seção de recepção de matérias primas, câmara de resfriamento de matéria-prima, câmara de estocagem de congelados para matéria-prima, sala de desossa, seção de preparo de condimentos, câmara de resfriamento de produtos prontos, seção de embalagem secundária, seção de expedição, barreira sanitária, setor para higienização de formas, caixas, bandejas e carrinhos; vestiários e sanitários.

Art. 178 – Os procedimentos para abate devem seguir as seguintes condições:

I – Os animais deverão ser obrigatoriamente submetidos à inspeção Veterinária “ante” e “post-mortem” conforme o Decreto 9.013 de 29 de Março de 2017 do Ministério da Agricultura e legislações que vierem a substituir e/ou alterá-lo e, abatidos mediante processo humanitário, seguindo o preconizado pela Instrução Normativa nº 3 de 17 de Janeiro de 2000 do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento - MAPA, ou a que vier a substituir e ou alterá-la;

I – Devem ser observadas, ainda, demais legislações vigentes referentes à inspeção higiênico-sanitária dos produtos de origem animal;

II – Será permitido o início das operações de abate dos animais somente após a prévia insensibilização, seguida de imediata e eficaz sangria;

III – O espaço de tempo para a sangria nunca deve ser inferior a 03 (três) minutos e esta deve ser realizada com os animais suspensos por no mínimo um dos membros posteriores;

IV – A esfolia só pode ser iniciada após o término da operação de sangria;

V – A evisceração deverá ser realizada em local que permita a visualização pelo funcionário do SIM, o pronto exame das vísceras e de forma alguma pode ser retardada, não devendo, portanto, ficar animais dependurados nos trilhos nos intervalos de trabalho;

VI – Os trabalhos de evisceração devem ser executados com todo cuidado, a fim de evitar que haja contaminação das carcaças provocada por operação imperfeita, devendo o Serviço de Inspeção Municipal, em casos de contaminação por fezes e/ou conteúdo gastrointestinal, aplicar as medidas



higiênicas preconizadas;

VII – O estabelecimento deverá proceder de forma a garantir sempre, durante o processo de abate a correspondência entre a cabeça, carcaça e vísceras de cada animal a fim de permitir uma fácil identificação. Nos casos em que o SIM julgar necessário, que em função da velocidade de abate a empresa não conseguir realizar a relação cabeça, víscera e carcaça, os mesmos devem ser identificados;

VIII – A matança de equídeos deverá ser realizada em estabelecimentos especiais, dotados de condições, instalações e aparelhagens satisfatórias, a juízo do SIM;

IX – A matança de aves silvestres, consideradas “caça”, somente poderá ser quando elas procederem de criadouros;

X – Dispor de esterilizadores para realizar a higienização constante de facas, fuzis (chairas), serras e demais instrumentos de trabalho. Os mesmos devem possuir carga completa de água limpa, e a temperatura da água não deve ser inferior a 85°C;

XI – Dispor de espaços mínimos e de equipamentos que permitam as operações de abate com funcionalidade e que preservem a higiene do produto final, além de não permitir que haja contato das carcaças entre si ou por contaminações cruzadas, antes de terem sido devidamente inspecionadas pelo SIM;

XII – Possuir currais, bretes, pocilgas cobertas, pedilúvios e demais instalações para o recebimento, estacionamento e circulação de animais, pavimentados ou impermeabilizados, com declive para a rede de esgoto, providos de bebedouros e comedouros, distantes o mais possível dos locais onde são recebidos, manipulados ou preparados produtos utilizados na alimentação humana;

XIII – Dispor de locais apropriados para separação e isolamento de animais doentes;

XIV – Dispor de plataforma coberta para recepção dos animais, protegida dos ventos predominantes e da incidência direta dos raios solares;

XV – Conter a sessão de miúdos se for o caso, separação física entre as áreas de manipulação do aparelho gastrointestinal e as demais vísceras comestíveis;

XVI – Dispor, de acordo com este Regulamento, de graxaria para o aproveitamento de matérias-primas gordurosas e subprodutos não comestíveis, de câmaras frias, de sala de desossa, de dependências tecnicamente necessárias à fabricação de produtos de salsicharia e conservas, de depósito e salga de couros, de e salga e ressalga e secagem de carne, de depósito de subprodutos não comestíveis e de depósitos diversos, proporcionais à capacidade do estabelecimento;

XVII – Possuir dependências específicas para higienização

de carretilhas e/ou balancins, carros, gaiolas, bandejas e outros componentes de acordo com a finalidade do estabelecimento.

Art. 179 – No caso de suínos deve – se observar:

I – Depilar e raspar, logo após o escaldamento em água quente, utilizando-se temperaturas e métodos adequados, acrescentando também a necessária lavagem da carcaça antes da evisceração, conforme legislação específica vigente. Quando usados outros métodos de abate, os procedimentos higiênicos deverão ser atendidos rigorosamente;

II – Permitir-se-á apenas o coureamento de suínos mediante aprovação e autorização do SIM;

III – Eviscerar, sob as vistas de funcionário do SIM em local em que permita o pronto exame das vísceras, com identificação entre estas, a cabeça e carcaça do animal. Em casos de evisceração retardada, a destinação será realizada a critério do médico veterinário;

IV – Executar os trabalhos de evisceração com todo cuidado a fim de evitar que haja contaminação das carcaças provocada por operação imperfeita, devendo os serviços de inspeção sanitária, em casos de contaminação por fezes e/ou conteúdo ruminal, aplicar as medidas higiênicas preconizadas.

§ 1º – Quando usados outros métodos de esfolagem, os procedimentos higiênicos deverão ser atendidos rigorosamente.

§ 2º – No caso de aves, a escaldagem também será realizada em tempo e métodos adequados à boa tecnologia e à obtenção de um produto em boas condições higiênico-sanitárias.

Art.180 – Quando da inspeção de animais, carcaças e vísceras, o aproveitamento condicional de carcaças e/ou vísceras, poderá ocorrer apenas nos casos em que houver condições para tal, observadas as condições do Decreto 9.013/2017 do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento.

Art. 181 – A critério do SIM será permitida a retirada de materiais condenados para a industrialização fora do estabelecimento (graxaria industrial), sendo que o seu transporte será efetuado em recipientes e/ou veículos fechados específicos e apropriados.

Art. 182 – No que se refere á Inspeção “Ante Mortem” deve – se observar:

§ 1º – Na rampa de acesso ao boxe de atordoamento, devem ser realizadas as avaliações de estresse provocado no período “ante-mortem”. A avaliação dos deslizamentos e quedas (quando o animal toca com o corpo no piso) deve ser realizada no mínimo em 50 animais com a seguinte pontuação:

I – excelente: sem deslizamento ou queda;



II – aceitável: deslizamento em menos de 3% dos animais;

III – não aceitável: 1% de quedas;

IV – Problema sério: 5% de quedas ou mais de 15% de deslizamentos.

§ 2º – A inspeção “ante-mortem” será controlada mediante “livro de registro de entrada de animais”, que deverá conter páginas numeradas, termos de abertura e encerramento devidamente assinados pelo contador responsável pelo estabelecimento, do qual constarão:

I – Data e hora de entrada;

II – Espécie do animal;

III – Número de cabeças;

IV – Estado dos animais;

V – Certificado de vacinas;

VI – Nome e endereço do proprietário

VII – Observações técnicas.

§ 3º – É vedado o abate de animais sem prévio exame sanitário, que será realizado pelo Médico Veterinário, inspetor, credenciado pela Secretaria de Desenvolvimento Agropecuário, encarregado pela inspeção final.

§ 4º – Quando, da realização do exame acima referido, a suspeita de enfermidade determinar a rejeição do animal, que deve constar do “Livro de Registro de Entrada de Animais”, deverá o mesmo ser retirado imediatamente do estabelecimento.

§ 5º – Qualquer animal reconhecido pelo Médico Veterinário como inadequado para o abate deverá ser condenado à graxaria ou à incineração.

Art. 183 – Todo e qualquer abate de animal será precedido de um descanso mínimo de 12 (doze) horas, jejum e dieta hídrica nos depósitos dos estabelecimentos.

§ 1º – A critério do médico veterinário responsável pela Inspeção Municipal, o período de descanso poderá ser ampliado quando julgar necessário.

Art. 184 – Durante a inspeção “ante mortem” ainda deve-se observar:

I – Estresse provocado por equipamentos e métodos impróprios, que desencadeiam excitação, estresse e contusões;

II – Transtornos que impedem os movimentos naturais dos animais, como reflexo da água no piso, brilho de metais e ruídos de alta frequência;

III – Falta de treinamento de pessoal;

IV – Falta de manutenção em equipamentos, conservação

de pisos e corredores;

V – Condições precárias em que os animais chegam ao estabelecimento, principalmente devido ao transporte;

VI – Manejo inadequado como reagrupamento ou mistura de lotes de animais, de origem diferente, promovendo brigas entre os mesmos.

Parágrafo único – Nas operações de embarques e desembarques dos animais, o ângulo formado pela rampa de acesso ao veículo em relação ao solo, não deve ser superior a 20º, sendo desejável o ângulo de 15º.

Art. 185 – A Inspeção “post-mortem” consiste no exame de todos os órgãos e tecidos, abrangendo a observação e apreciação de seus caracteres externos, sua palpação e abertura dos gânglios linfáticos, correspondentes, além de cortes sobre o parênquima dos órgãos quando necessário.

Art. 186 – A inspeção “post-mortem” de rotina deve obedecer a seguinte ordem:

I – Observação dos caracteres organolépticos e físicos do sangue por ocasião da sangria e durante o exame de todos os órgãos;

II – Exame da cabeça, músculos mastigadores, língua, glândulas salivares e gânglios linfáticos correspondentes;

III – Exame da cavidade abdominal, órgãos e gânglios linfáticos correspondentes;

IV – Exame geral da carcaça, serosas e gânglios linfáticos cavitários, intramusculares, superficiais e profundos acessíveis, além da avaliação das condições de nutrição e engorda do animal.

Art. 187 – Sempre que a Inspeção Municipal julgar conveniente as carcaças serão reexaminadas por outro funcionário, antes de darem entrada nas câmaras frigoríficas ou serem destinadas ao tendal.

Art. 188 – Todos os órgãos inclusive os rins, serão examinados na sala de matança, imediatamente depois de removidos das carcaças, assegurada sempre a identificação entre órgãos e carcaças.

Art. 189 – Toda a carcaça, parte da carcaça, ou mesmo órgãos com lesões ou anormalidades que possa torná-la imprópria para o consumo, devem ser convenientemente assinalados pelo inspetor e diretamente conduzidos ao “Departamento de Inspeção Final”, onde serão julgados após exame completo.

§ 1º – Tais carcaças ou partes de carcaças não podem ser subdivididas ou removidas para outro local, sem autorização expressa da Inspeção Municipal.

§ 2º – Todo material condenado fica sob custódia da Inspeção Municipal no “Departamento de Sequestro”, ou em



outro local conveniente, quando não possa ser inutilizado no próprio dia de matança.

§ 3º – As carcaças julgadas em condições de consumo são assinaladas com os carimbos previstos neste regulamento, por funcionário da Inspeção Municipal.

§ 4º – Em hipótese alguma é permitida a remoção, raspagem ou qualquer prática que possa mascarar lesões, antes do exame feito pela Inspeção Municipal.

§ 5º – Depois de aberta a carcaça ao meio deverá ser examinada o externo, as costelas, as vértebras e a medula espinhal.

Art. 190 – É proibido o abate dos animais nas seguintes condições:

I – Animais que não tenham repousado pelo período estabelecido dentro do estabelecimento;

II – Animais caquéticos ou extremamente magros;

III – animais fadigados;

IV – Fêmeas em estado adiantado de gestação (mais de dois terços do tempo normal de gravidez);

V – Fêmeas com sinal de parto recente;

VI – Animais antes do desmame;

VII – animais que padeçam de qualquer enfermidade, que torne a carne imprópria para o consumo;

VIII – as fêmeas em gestação adiantada ou em parto recente, não portadoras de doença infecto - contagiosa, podem ser retiradas do estabelecimento, para melhor aproveitamento;

IX – As fêmeas que abortarem só poderão ser abatidas no mínimo 10 (dez) dias após o aborto, desde que não sejam portadores de doenças infecto - contagiosas, caso em que serão julgados de acordo com o prescrito neste regulamento;

X – Animais com sintomas de paralisia “post-partum” e de “doença de transporte” serão condenados.

Art. 191 – Será proibida a matança de animais que no ato de inspeção “ante-mortem”, sejam suspeitos das seguintes zoonoses:

I – artrite infecciosa;

II – babesioses;

III – bruceloses;

IV – carbúnculo hemático;

V – carbúnculo sintomático;

VI – coriza gangrenosa;

VII – encefalomielite infecciosa;

VIII – enterites septicêmicas;

IX – febre aftosa;

X – gangrena gasosa;

XI – linfagite ulcerosa;

XII – metro-peritonite;

XIII – mormo;

XIV – paratuberculose;

XV – pasteureloses;

XVI – pneumoenterite;

XVII – peripneumonia contagiosa (não constatada no país);

XVIII – peste suína;

XIX – raiva e pseudo-raiva (doença de aujezsky);

XX – ruiva;

XXI – tétano;

XXII – tularemia (não existente no país);

XXIII – tripanossomíases;

XXIV – tuberculose.

§ 1º – Os animais serão imediatamente sacrificados no “departamento de necropsias”, e os cadáveres devem ser incinerados ou transformados em aparelhagem apropriada, aplicando-se as medidas de defesa sanitária animal em vigência no Estado.

§ 2º – Será condenado os bovinos, ovinos e caprinos que no exame “ante mortem” revelem temperatura retal igual ou superior a 40,5°C (quarenta e meio graus centígrados); são também condenados os suínos com temperatura igual ou superior a 41°C (quarenta e um graus centígrados), bem como as aves com temperatura igual ou superior a 43°C (quarenta e três graus centígrados).

§ 3º – No caso de qualquer outra doença contagiosa não prevista no presente regulamento, o sacrifício também será feito em separado, para melhor estudo das lesões e verificações complementares para diagnóstico.

§ 4º – Serão condenados os bovinos atingidos de anasarca, quando apresentarem edema extenso e generalizado. Quando a anasarca não for generalizada, o animal é abatido em separado.

Art. 192 – A matança de equídeos deverá ser realizada em estabelecimentos especiais, dotados de condições, instalações e aparelhagens satisfatórias, a juízo do SIM

Art. 193 – A matança de aves silvestres, consideradas “caça”, somente poderá ser quando elas procederem de criadouros.



Art. 194 – No que se refere à Matança de Emergência deve – se observar:

I – Matança de emergência é o sacrifício imediato de animais apresentando condições que indiquem essa providência;

II – Devem ser abatidos com emergência animais doentes, agonizantes, com fraturas, contusões generalizadas, hemorragia, decúbito forçado, sintomas nervosos e outros estados que dificultem o abate normal;

III – É proibida a matança de emergência na ausência de um Médico Veterinário inspetor e a sua presença será fiscalizada pelo Serviço de Inspeção Municipal;

IV – A matança de emergência deverá ser feita em local próprio;

V – Caso sejam utilizadas as instalações destinadas ao abate normal, as mesmas deverão, após o uso, ser limpas e desinfetadas para reutilização.

Art. 195 – Entende-se por aproveitamento condicional, os produtos submetidos a uma das seguintes operações de beneficiamento:

I – Esterilização ou fusão pelo calor;

II – Tratamento pelo frio;

III – Salgamento;

IV – Rebeneficiamento.

Art. 196 – Todas as instalações que manipulem matéria-prima por qualquer forma, deverão ser providas por recipientes para recolhimento de restos ou recortes que venham a cair no piso, material esse que será condenado e destinado a preparação de produtos não comestíveis.

Art. 197 – Sempre que necessário o Serviço de Inspeção Municipal, realizará o pedido de desinfecção de salas e equipamentos, bem como, determinará os cuidados a serem dispensados aos operários que tenham manipulado animais atingidos por doenças infecciosas, transmissíveis ao homem.

Art. 198 – Os casos não previstos neste regulamento serão observados pelo Médico Veterinário responsável pelo SIM.

Art. 199 – Para se determinar a destinação de carcaças, dos órgãos e das vísceras serão observados os critérios abaixo relacionados, nos seguintes casos:

I – Lesões traumáticas:

a) animais que apresentam traumatismo total ou genérico devem ser condenados;

b) no caso de lesão traumática total ou parcial, o aproveitamento deve ser condicional (salsicha ou conserva),

depois de removidas as partes atingidas;

c) em caso de lesão de natureza superficial e circunscrita, procede-se a toaleta da região comprometida, sendo liberado o restante para consumo, desde que este procedimento não danifique em demais a peça, comprometendo seu valor comercial.

II – Contaminação

a) as carcaças ou partes de carcaças que se contaminarem por fezes durante a evisceração ou qualquer outra fase dos trabalhos devem ser condenados;

b) no caso de contaminação, por contato com o piso ou qualquer outra forma, deverão ser condenadas;

III – Neoplasias:

a) são condenadas as carcaças, partes de carcaças ou órgão que apresentem neoplasias malignas com ou sem metástases;

b) quando a neoplasia atinge um órgão e repercute sobre o estado geral do animal, a carcaça deve ser condenada mesmo que não se tenha verificado metástase.

IV – Evisceração retardada:

a) quando ultrapassar trinta minutos, contado este tempo da sangria até o ato de evisceração, a carcaça deverá sofrer esterilização pelo calor e os órgãos e vísceras serão totalmente rejeitados.

V – Broncopneumonia:

a) devem ser condenados os pulmões que apresentarem localizações parasitárias (broncopneumonia verminótica), bem como os que apresentam enfisema, aspirações pré-agônicas ou outras lesões localizadas sem reflexo na musculatura;

b) aproveitamento condicional (tratamento pelo calor) da carcaça, órgãos, com exceção dos pulmões;

c) condenação total de carcaças e órgãos, quando da instalação de um quadro septicêmico agudo.

VI – Abscesso:

a) deve-se condenar a carcaça quando grande parte for atingida por lesão externa, múltipla ou disseminada;

b) carcaças ou parte de carcaças que se contaminarem acidentalmente com material purulento, serão condenadas;

VII – Cisticercose

a) Cisticercose viva:

1) calização: cabeça, língua e coração.

2) infestação discreta: até 02 (dois) cistos por peça;

3) destinação: após a remoção dos cistos, destinar as peças para esterilização pelo calor; ou condenação quando



esta prática não for viável;

4) infestação intensa: acima de 02 (dois) cistos por peça;

5) destinação: condenação total.

b) Cisticercoses (*cysticercus bovis*) serão condenadas as carcaças com infecções extensas pelo "*cysticercus bovis*" ou quando a carne é aquosa ou descorada.

1) Localização: em um ou mais órgão de eleição e na carcaça

2) infestação discreta: até 03 (três) cistos por peça;

3) destinação: pelo frio por até 10 (dez) dias ou salga por 21 (vinte e um) dias;

4) infestação moderada: ocorrência de 04 (quatro) a 10 (dez) cistos por carcaça;

5) destinação: esterilização pelo calor;

6) infestação intensa: ocorrência de cistos em numero superior a 10 (dez) por carcaça;

7) destinação: graxaria (rejeição total);

b) Cisticercose calcificada:

1) calização: cabeça, língua ou coração.

2) Infestação discreta: até 02 (dois) cistos por peça;

3) destinação: retirar os cistos e liberar para o consumo, fazendo alguns cortes explorativos devido à possibilidade da existência de cistos vivos;

4) infestação moderada: ocorrência até 04 (quatro) cistos no órgão;

5) destinação: esterilização pelo calor;

6) infestação intensa: acima de 04 (quatro) cistos;

7) destinação: graxaria.

Parágrafo único – Caso ocorra Cisticercose na carcaça, esta deverá receber os mesmos cuidados que Cisticercose viva, isto é, congelamento por 10 (dez) dias ou salga por 21 (vinte e um) dias.

VIII – Cirrose hepática:

a) Os fígados com cirrose atrófica ou hipertrófica devem ser condenados, exigindo-se rigoroso exame da carcaça, no intuito de eliminar doenças infecto-contagiosas.

Parágrafo único – Também serão condenados os fígados com cirrose, decorrentes de localização parasitárias.

IX – Equinococose:

a) os órgãos e partes atingidas deverão ser sempre condenados;

b) fígados portadores de uma ou outra lesão de hidatose periférica, calcificada e bem circunscrita, podem ter

aproveitamento condicional após remoção e condenação das partes atingidas;

c) devem ser condenadas as carcaças de animais que apresentem caquexia.

X – Teleangiectasia maculosa, ectasia maculosa, ectasia capilar cavernosa e angiomatose:

a) quando a lesão atingir metade ou mais do órgão, deve-se fazer a rejeição total do órgão.

XI – Esteatose hepática (lipidose) ou metamorfose gordurosa:

a) devem ser condenados os órgãos com coloração anormal, os que apresentarem aderência, hemorrágicos, bem como os que apresentarem aspecto repugnante.

b) aproveitamento condicional no caso de lesões discretas, após remoção e condenação das partes atingidas.

XII – Fasciolose ou distomatose:

a) o fígado infestado deverá ser condenado; caso haja caquexia, a carcaça também deverá ser condenada.

XIII – Mamite:

a) condenação somente da glândula mamária, quando a mamite for local e bem delimitada, liberando a carcaça e demais órgãos;

b) quando o processo tende a se difundir e a carcaça apresenta-se magra (pouca gordura de cobertura) deve-se condenar a carcaça;

c) condenação total quando há instalação de septicemia, tomando-se todos os cuidados sanitários para que a carcaça ou parte afetada não entre em contato com outras carcaças e equipamentos.

XIV – Tuberculose:

a) Condenação total:

1) Quando o animal se apresentar febril na inspeção "ANTE - MORTEM";

2) Quando a tuberculose é acompanhada de anemia ou caquexia;

3) Quando se constatarem alterações tuberculosas nos músculos, nos tecidos intramusculares, nos ossos (vértebras), nas articulações ou, ainda, nos gânglios linfáticos que drenam a linfa dessas partes;

4) Quando existir tuberculose generalizada.

b) Aproveitamento condicional: (conserva) são localizadas ou somente limitada a um órgão ou parte da carcaça e seu lifonódio correspondente; deve-se rejeitar o órgão ou região afetada e o restante destinar ao tratamento pelo calor.



c) Liberação: quando calcificada num órgão, libera-se a carcaça e o órgão vai para a conserva. Caso haja um gânglio calcificado e não se encontre nada nas vísceras, deverá ser condenada a área atingida e liberada a carcaça.

XV – Brucelose:

a) carcaças com lesões extensas de brucelose devem ser condenadas;

b) em lesões localizadas, as carcaças devem ser destinadas a esterilização comercial após a remoção e condenação das partes comprometidas.

XVI – Actinomicose:

a) carcaças com lesões generalizadas deverão ser condenadas;

b) em caso de lesões localizadas, cujo animal se encontre em bom estado nutricional, faz-se a rejeição da região afetada e libera-se a carcaça.

XVII – Linfadenite (adenites):

a) deve-se fazer a rejeição da região que drena a linfa para os linfonódios comprometidos.

XVIII – Carnes caquéticas:

a) são condenadas as carcaças em estado de caquexia

XIX – Lesões renais:

a) verificar se estão ligados ou não às doenças infecto-contagiosas;

b) em todos os casos os rins lesados devem ser condenados;

c) em casos onde houver constatação de um quadro urêmico, deve-se condenar também a carcaça, as vísceras e os órgãos;

d) os quistos urinários também são condenados.

XX – Esofagostomose:

a) devem ser condenados os intestinos que apresentarem lesões nodulares disseminadas juntamente com a carcaça quando apresentarem-se caquéticas.

XXI – Icterícia:

a) devem ser condenadas as carcaças que apresentarem coloração amarela intensa ou amarela esverdeada disseminada pela gordura, tecido conjuntivo, aponeurose, ossos, túnica interna dos vasos ao lado de alterações no fígado ou apresentarem sinais de caquexia e anemia decorrente de intoxicações ou afecções;

b) havendo o desaparecimento da coloração anormal após o período de resfriamento e não sendo verificada nenhuma infecção ou intoxicação, poderá ser liberada a critério do

veterinário.

XXII – Glossite

a) todas as línguas portadoras de glossites deverão ser condenadas.

XXIII – Pericardites, miocardites e endocardites:

a) deve-se rejeitar as carcaças e vísceras quando constatado a ocorrência de septcemia, caso contrário, condena-se somente o coração.

XXIV – Congestão:

a) todo órgão ou víscera que apresentar congestão deve ser condenado.

XXV – Perihepatite:

a) deve-se rejeitar o órgão afetado.

XXVI – Isquemia:

a) rejeita-se o órgão quando total ou parcialmente afetado.

XXVII – infartos anêmicos:

a) deve-se rejeitar o rim caso apresente áreas pálidas e deprimidas.

XXVIII – Carnes repugnantes:

a) são condenadas as carcaças que apresentarem mau aspecto, coloração anormal ou que exalem odores medicamentosos, excrementícios, sexuais e outros considerados anormais.

XXIX – Carnes febris ou fermentadas:

a) as carcaças que apresentarem alterações musculares acentuadas e difusas, bem como, quando existia processo degenerativo do miocárdio, fígado, rins ou reação do sistema linfático acompanhado de alterações musculares devem ser condenadas.

XXX – Pleurites supuradas:

a) deve-se condenar a carcaça em caso de reação sistêmica da cadeia linfática;

b) quando a lesão estiver localizada e limitada somente à região do quarto dianteiro do animal rejeita-se apenas o quarto dianteiro, destinando-se o resto para esterilização comercial conserva;

c) em se tratando de pleurite tuberculosa, rejeita-se totalmente a carcaça, vísceras e órgãos.

XXXI – Artrite:

a) poliartrite, cujo consumo da carne possa causar toxinfecção alimentar, deve-se fazer rejeição total da carcaça;

b) artrite monoarticular de origem infecciosa ou não, destina-se o quarto afetado para conserva após remoção e



condenação da área comprometida, sendo liberado o restante da carcaça;

c) artrite brucélica, remove-se e condena-se a região afetada e destina-se toda a carcaça para conserva.

XXXII – Peritonites:

a) em casos de peritonites agudas que possam causar toxinfecção alimentar, condena-se toda a carcaça.

XXXIII – Rigidez cadavérica ou “rigor mortis”:

a) carcaças que apresentam “rigor mortis” antecipado, ou seja, logo após a morte do animal, destina-se juntamente com as vísceras, ao tratamento pelo calor, após remoção e condenação das partes ou órgãos alterados.

XXXIV – Carnes responsáveis por toxinfecção:

a) carnes provenientes de animais que apresentarem:

1) processo inflamatório agudo nos pulmões, na pleura, no peritônio e no pericárdio;

2) processos gangrenosos;

3) Metrite ou mamite aguda difusa;

4) Septicemia;

5) Qualquer inflamação aguda, associada à metamorfose gordurosa do fígado, hipertrofia generalizada dos linfonódios.

XXXV – Miíases:

a) são condenadas as regiões ou órgãos invadidos por larvas.

XXXVI – Afecções da pele:

a) Os suínos atingidos de urticária, “Demodex Folliculorum”, eritema e esclerodermia podem ser aproveitados para consumo, depois de removidas e condenadas as partes afetadas e desde que a musculatura se apresente normal.

XXXVII – Enfisemas cutâneos:

a) sempre que o enfisema cutâneo for proveniente de doenças orgânicas ou infecciosas, a carcaça deverá ser condenada;

b) nos casos limitados, basta condenar as regiões e musculatura adjacente.

XXXVIII – Estefanurose:

a) As lesões de gordura peri-renal provocadas pelo “Stephanurus dentatus” implicam na eliminação das partes alteradas, devendo-se, entretanto, todas as vezes que for possível, conservar os rins aderentes à carcaça

XXXIX – Pestes suínas:

a) condenam-se as carcaças de suínos atingidos pela doença.

XL – Porcos asfixiados ou escaldados vivos:

a) são condenados todos os animais que morrerem asfixiados, seja qual for a causa bem como os que caírem vivos nos tanques de escaldagem.

XLI – Infestações por parasitas:

a) quando a infestação por parasitas não transmissíveis ao homem é discreta e é possível a retirada das partes atingidas, os órgãos ou carcaças poderão ser aproveitados para consumo.

Art. 200 – Entende-se por aproveitamento condicional, os produtos submetidos a uma das seguintes operações de beneficiamento:

I – Esterilização ou fusão pelo calor;

II – Tratamento pelo frio;

III – Salgamento;

IV – Rebeneficiamento.

Art. 201 – Graxaria é a seção destinada ao aproveitamento de matérias primas gordurosas de subprodutos não comestíveis.

Parágrafo único – A Graxaria compreende:

I – Seção de Produtos Gordurosos Comestíveis;

II – Seção de Produtos Gordurosos não Comestíveis;

III – Seção de Subprodutos não Comestíveis.

Art. 202 – As dependências e equipamentos destinados a produtos gordurosos comestíveis são privativos para esses produtos, sendo proibida sua utilização para manipulação de produtos ou subprodutos não comestíveis.

Art. 203 – Ficam em poder da Inspeção Municipal uma cópia das plantas e diagramas com a descrição e percurso dos condutos, torneiras, válvulas, uniões e outros detalhes referentes à instalação.

§ 1º – Todos os encanamentos, torneiras, válvulas e recipientes que servem à condução e depósito de gorduras comestíveis, devem ser pintados em branco, e os reservados a gorduras não comestíveis em azul.

§ 2º – Nenhuma modificação nessas instalações pode ser feita sem prévia autorização da Inspeção Municipal.

Art. 204 – Entende-se por produtos gordurosos os que resultam do aproveitamento de tecidos de animais, por fusão ou por outros processos.

Parágrafo único – Os produtos gordurosos, segundo a espécie animal de que procedem se distinguem em produtos gordurosos de bovino, de ovino, de caprino, de suíno, de aves, ovos e de pescado.

Seção II



Inspeção Industrial e Sanitária de Leite e Derivados

Art. 205 – Entende-se por leite, sem outra especificação, o produto oriundo da ordenha completa, ininterrupta, em condições de higiene, de vacas sadias, bem alimentadas e descansadas. O leite de outros animais deve denominar-se segundo a espécie de que proceda.

Art. 206 – Entende-se por Leite Pasteurizado tipo A, o leite classificado quanto ao teor de gordura em integral, semidesnatado ou desnatado, beneficiado e envasado em estabelecimento denominado “Granja Leiteira”, observadas as prescrições contidas no presente Regulamento e na Instrução Normativa nº 76, de 26 de novembro de 2018 e na Instrução Normativa nº 77, de 26 de novembro de 2018.

Art. 207 – Entende-se por Leite Cru Refrigerado o leite produzido nas propriedades rurais, destinado à obtenção de Leite Pasteurizado para consumo humano direto ou para transformação em derivados lácteos, refrigerado e mantido na temperatura máxima de 7° C na propriedade rural ou tanque comunitário e 10° C na chegada ao estabelecimento processador, transportado em carro-tanque isotérmico da propriedade rural para um posto de refrigeração de leite ou estabelecimento industrial adequado, para ser processado.

Art. 208 – Entende-se por Leite Pasteurizado o leite fluido, elaborado a partir do Leite Cru Refrigerado, que apresente as especificações de produção, de coleta e de qualidade da matéria-prima contidas neste Regulamento, que tenha sido transportado a granel até o estabelecimento processador, e que tenha sido submetido a tratamento térmico, devendo ser classificado quanto ao teor de gordura como integral, semidesnatado ou desnatado.

§ 1º – A propriedade rural deve ser reconhecida oficialmente como livre de tuberculose e brucelose.

§ 2º – A Queijaria deve estar obrigatoriamente vinculada a um Entrepósito de Laticínios registrado no Serviço de Inspeção Municipal ou possuir estrutura de maturação própria, sendo que neste caso a Queijaria será registrada, em escala proporcional à produção da Queijaria, no qual será finalizado o processo produtivo com toalete, maturação, embalagem e rotulagem do queijo, garantindo-se a rastreabilidade.

§ 3º – Permite-se a armazenagem de leite para consumo humano direto, desde que possua instalações que satisfaçam as exigências do presente Regulamento.

Art. 209 – É proibido o aproveitamento do leite de retenção e do colostro para fins de alimentação humana.

Art. 210 – É vedada a mistura de leite de espécies diferentes.

Art. 211 – É proibido o uso de neutralizantes da acidez e reconstituintes de densidade.

Art. 212 – Só se permite o aproveitamento do leite, quando as fêmeas:

I – Se apresentarem clinicamente sãs e em bom estado de nutrição;

II – Não estejam no período final de gestação, nem em fase colostrar;

III – não apresentem reação positiva às provas biológicas do diagnóstico da brucelose, obedecidos aos dispositivos da legislação em vigor.

§ 1º – Qualquer alteração no estado de saúde dos animais, capaz de modificar a qualidade do leite, justifica a condenação do produto para fins alimentícios.

§ 2º – As fêmeas em tais condições devem ser afastadas do rebanho, em caráter definitivo ou provisório.

§ 3º – Será interditada a propriedade rural, para efeito de aproveitamento do leite destinado à alimentação humana, quando se verificar qualquer surto de zoonoses.

§ 4º – Durante a interdição da propriedade, poderá o leite ser empregado na alimentação de animais depois de submetido à fervura.

§ 5º – A suspensão da interdição só poderá ser determinada após a constatação do restabelecimento completo dos animais.

Art. 213 – É obrigatório o afastamento da produção leiteira das fêmeas que:

I – Apresentem em estado de magreza extrema ou caquéticas;

II – Sejam suspeitas ou portadoras de doenças infecto-contagiosas;

III – Se apresentam febris com mamites, diarreia, corrimento vaginal ou qualquer manifestação patológica, a juízo da Autoridade Sanitária Municipal ou Estadual.

Parágrafo único – Os animais submetidos a tratamento com antibióticos ou quimioterápicos, ficarão afastados da produção por período a ser estipulado pelo responsável técnico, de forma a assegurar a ausência da droga no leite. Procedimento idêntico deve ser observado quando da utilização de vermífugos e carrapaticidas de uso sistêmico.

Art. 214 – É proibido ministrar alimentos que possam prejudicar os animais lactantes ou a qualidade do leite, incluindo-se nesta proibição substâncias estimulantes de qualquer natureza, capaz de provocarem aumento da secreção láctea.

Art. 215 – Para obtenção de leite pasteurizado tipo A, a granja leiteira deve possuir, obrigatoriamente, equipamento para a ordenha mecânica, pré-filtragem e bombeamento até



o tanque de estocagem (este localizado na dependência de beneficiamento e envase) em circuito fechado, não sendo permitida a ordenha manual ou ordenha mecânica em sistema semifechado, tipo “balde-ao-pé” ou similar.

Art. 216 – Para obtenção de leite cru refrigerado a ordenha poderá ser manual ou mecânica obedecendo às normas de higiene da Portaria nº 368/97 - MAPA, de 04 de setembro de 1997, devendo ser efetuada de forma total e ininterrupta com esgotamento total dos tetos, observando-se as seguintes condições:

I – O local de ordenha deve ser mantido sob-rigorosas condições de higiene dentro das instalações e em locais contíguos;

II – Deve haver divisão dos trabalhos no estábulo, de maneira que o ordenhador se restrinja à sua função, cabendo a outros as operações de contenção dos animais, lavagem e sanitização das tetas; é obrigatório o uso de macacão de cor clara, gorro e botas de borracha para todos os funcionários que trabalham no estábulo. Para o ordenhador recomenda-se o uso de avental plástico ou similar de cor branca; É obrigatória a lavagem das mãos do ordenhador, em água corrente, seguida de imersão em solução desinfetante apropriada, antes de iniciar a ordenha de cada animal;

III – Devem ser exigidos hábitos higiênicos de todo pessoal que trabalhe no estábulo, como também a proibição de fumar nos locais de ordenha e de manipulação do leite;

IV – As tetas do animal a ser ordenhado devem sofrer prévia lavagem com água corrente, seguindo-se a secagem com toalhas descartáveis e início imediato da ordenha, com descarte dos jatos iniciais de leite em caneca de fundo escuro ou em outro recipiente específico para essa finalidade. Em casos especiais, como os de alta prevalência de mamite causada por microrganismos do ambiente, pode-se adotar o sistema de desinfecção das tetas antes da ordenha, mediante técnica e produtos desinfetantes apropriados, adotando-se rigorosos cuidados para evitar a transferência de resíduos desses produtos para o leite (secagem criteriosa das tetas antes da ordenha);

VI – Após a ordenha, desinfetar imediatamente as tetas com produtos apropriados, os animais devem ser mantidos em pé, pelo tempo suficiente para que o esfíncter da teta volte a se fechar. Para isso, recomenda-se oferecer alimentação no cocho após a ordenha;

VII – o leite obtido deve ser coado em recipiente apropriado de aço inoxidável, náilon, alumínio ou plástico atóxico e refrigerado até a temperatura máxima de 4° C (quatro graus Celsius), em até 3h (três horas) após o término da ordenha;

VIII – a limpeza do equipamento de ordenha e do equipamento de refrigeração do leite deve ser feita de acordo

com instruções do fabricante, usando-se material e utensílios adequados, bem como detergentes inodoros e incolores.

IX – As vacas com mastite devem ser ordenhadas por último e seu leite não pode ser destinado para consumo humano.

Art. 217 – Em estabelecimentos produtores de leite cru refrigerado, deve existir local próprio e específico para a instalação do tanque de refrigeração e armazenagem do leite, mantido sob condições adequadas de limpeza e higiene, atendendo o seguinte:

I – Ser coberto, arejado, pavimentado e de fácil acesso ao veículo coletor, recomendando-se isolamento por paredes;

II – Ter iluminação natural e artificial adequadas;

III – Ter ponto de água corrente de boa qualidade, tanque para lavagem de latões (quando utilizados) e de utensílios de coleta, que devem estar reunidos sobre uma bancada de apoio às operações de coleta de amostras;

IV – A qualidade microbiológica da água utilizada na limpeza e sanitização do equipamento de refrigeração e utensílios em geral constitui ponto crítico no processo de obtenção e refrigeração do leite, devendo ser adequadamente clorada.

Art. 218 – As instalações para o beneficiamento, industrialização e envase do leite pasteurizado tipo A devem ser localizadas no mesmo prédio da dependência de ordenha ou contíguas a esta, obedecendo, entretanto, completo isolamento e permitindo a condução do leite da ordenha em circuito fechado, através de tubulação menos extensa possível, e ainda:

I – Devem estar afastadas de outras construções para abrigo de animais;

II – Devem dispor de refrigerador para o leite proveniente da ordenha, tanque regulador de nível constante provido de tampa, bombas sanitárias, filtro-padronizadora, centrífuga, pasteurizador, tanque isotérmico para leite pasteurizado e máquinas de envase;

III – Devem conter câmara frigorífica com capacidade compatível com a produção da granja, situada anexa à dependência de beneficiamento e em fluxo lógico em relação ao local de envase e à expedição, e deve assegurar a manutenção do leite em temperatura máxima de 4°C (quatro graus Celsius).

§ 1º – No conjunto de equipamentos, é obrigatório o emprego de homogeneizador, se a validade do produto for superior a 24 h (vinte e quatro horas).

§ 2º – Para a fabricação de outros produtos lácteos devem ser previstas as instalações e equipamentos exigidos em normas ou Regulamentos Técnicos, do Ministério da



Agricultura Pecuária Abastecimento MAPA.

§ 1º – Os laboratórios devem estar devidamente equipados para a realização do controle físico-químico e microbiológico do leite e demais produtos, podendo ser localizados no prédio principal ou dele afastados.

Art. 219 – Admite-se o uso coletivo de tanques de refrigeração a granel (“tanques comunitários”), por produtores de leite cru refrigerado, desde que baseados no princípio de operação por expansão direta, e deve seguir os seguintes preceitos:

I – A localização do equipamento deve ser estratégica, facilitando a entrega do leite de cada ordenha no local onde o mesmo estiver instalado;

II – Não é permitido acumular, em determinada propriedade rural, a produção de mais de uma ordenha para enviá-la uma única vez por dia ao comunitário;

III – Os latões devem ser higienizados logo após a entrega do leite, através do enxágue com água corrente e a utilização de detergentes biodegradáveis e escovas apropriadas;

IV – A capacidade do tanque de refrigeração para uso coletivo deve ser dimensionada de modo a propiciar condições mais adequadas de operacionalização do sistema, particularmente no que diz respeito à velocidade de refrigeração da matéria-prima;

V – É obrigatória a retirada prévia de amostras de cada produto para fins de análise individual;

VI – O leite deve também estar resfriado em 4°C em até 3 horas após o término da ordenha.

Art. 220 – Além das exigências descritas nesta Lei, deverão ser atendidas as particularidades, para os estabelecimentos de leite e derivados, previstos nas legislações pertinentes de abrangência Estadual e/ou Federal vigentes.

Art. 221 – O transporte do leite cru deverá seguir as seguintes exigências:

I – O transporte do leite cru refrigerado será realizado por caminhões com tanques isotérmicos construídos internamente de aço inoxidável.

II – A coleta consiste em recolher o produto através de mangote flexível e bomba sanitária, acionada pela energia elétrica da propriedade rural, pelo sistema de transmissão do próprio caminhão, diretamente do tanque de refrigeração por expansão direta para o caminhão tanque.

III – Em estabelecimentos que utilizem refrigerador por imersão a coleta será realizada em cada latão.

Art. 222 – O carro-tanque deve respeitar as seguintes especificações:

I – Ser dotado de compartimento destinado ao transporte do leite desclassificado;

II – A mangueira coletora deve ser constituída de material atóxico e apto para entrar em contato com alimentos, apresentar-se internamente lisa e fazer parte dos equipamentos do carro-tanque;

III – Deve ser provido de caixa isotérmica de fácil sanitização para transporte de amostras e local para guarda dos utensílios e aparelhos utilizados na coleta, que deve ser mantida em temperatura de até 7°C para envio das amostras ao laboratório;

IV – Deve ser dotado de dispositivo para guarda e proteção da ponteira, da conexão e da régua de medição do volume de leite;

V – Deve ser obrigatoriamente, submetido à limpeza e sanitização após cada descarregamento, juntamente com os seus componentes e Acessórios.

Art. 223 – Considera-se impróprio para qualquer tipo de aproveitamento o leite cru quando:

I – Provenha de propriedade interdita por setor competente do SIM;

II – Apresente resíduos de produtos de uso veterinário ou contaminantes acima dos limites máximos estabelecidos em legislação específica, inibidores, neutralizantes de acidez, reconstituintes de densidade ou do índice crioscópico, conservadores ou outras substâncias estranhas à sua composição;

III – Apresente corpos estranhos ou impurezas que causem repugnância;

IV – Revele presença de colostro; ou

V – Apresente outras alterações que o torne impróprio, a juízo do SIM.

Parágrafo único – O leite considerado impróprio para qualquer tipo de aproveitamento, bem como toda a quantidade a que tenha sido misturado, deve ser descartado e inutilizado pela empresa, sem prejuízo da legislação ambiental vigente.

Art. 224 – Considera-se impróprio para consumo humano o leite beneficiado que:

I – Apresente resíduos de produtos de uso veterinário ou contaminantes acima dos limites máximos estabelecidos em legislação específica, inibidores, neutralizantes de acidez, reconstituintes de densidade ou do índice crioscópico, conservadores e contaminantes;

II – Contenha impurezas ou corpos estranhos de qualquer natureza;

III – Apresente substâncias estranhas à sua composição



ou em desacordo com normas complementares;

IV – Não atenda aos padrões microbiológicos definidos em normas complementares;

V – For proveniente de centros de consumo (leite de retorno); ou

VI – Apresente outras alterações que o torne impróprio, a juízo do SIM.

Parágrafo único – O leite considerado impróprio para consumo humano deve ser descartado e inutilizado pelo estabelecimento, sem prejuízo da legislação ambiental vigente.

Art. 225 – Considera-se impróprio para consumo humano direto o leite beneficiado que:

I – Apresente características sensoriais anormais;

II – Não atenda aos padrões físico-químicos definidos em normas complementares;

III – Esteja fraudado; ou

IV – Apresente outras alterações que o torne impróprio, a juízo do SIM ou seu equivalente do SUASA nos Estados e Municípios.

Parágrafo único – O leite em condições de aproveitamento condicional deve ser destinado pela empresa de acordo com as normas de destinação estabelecidas pelo SIM, ou outros órgãos competentes.

Art. 226 – Entende-se por beneficiamento do leite, seu tratamento desde a seleção, por ocasião da entrada em qualquer estabelecimento, até o acondicionamento final compreendendo uma ou mais das seguintes operações:

I – Filtração;

II – Pré-aquecimento;

III – Pasteurização;

IV – Refrigeração;

V – Congelamento;

VI – Acondicionamento;

VII – Outras práticas tecnicamente aceitáveis.

Art. 227 – A responsabilidade pela seleção adequada da matéria-prima e pelo controle de qualidade do produto elaborado é exclusiva do estabelecimento beneficiador, inclusive durante sua distribuição.

Art. 228 – Entende-se por filtração, a retirada das impurezas do leite, mediante centrifugação ou passagem por tela milimétrica ou ainda, tecido filtrante próprio.

Art. 229 – Todo leite destinado ao consumo deve ser filtrado, antes de qualquer operação de beneficiamento.

Parágrafo Único – O filtro deve ser de fácil desmontagem para uma completa higienização.

Art. 230 – O leite deve ser analisado na sua chegada, devendo apresentar acidez entre 15º a 18º Dornic, o que equivalerá ao teste álcool e alizarol negativo; em caso positivo, o leite deverá ter outro fim que não sejam a pasteurização e o envase.

Art. 231 – Entende-se por “envasamento”, a operação pela qual o leite é envasado higienicamente, de modo a evitar a contaminação, facilitar sua distribuição e excluir a possibilidade de fraude.

Art. 232 – Somente o leite de cabra poderá ser envasado manualmente em processos de pasteurização lenta, nas propriedades de produção própria.

Art. 233 – Quando destinado ao consumo humano direto na forma fluida, o leite cru refrigerado deve ser submetido a tratamento térmico na faixa de temperatura de 72 a 75°C (setenta e dois a setenta e cinco graus Celsius) durante 15 a 20s (quinze a vinte segundos), em equipamento de pasteurização a placas, dotado de painel de controle com termo-registrador e termo-regulador automáticos, válvula automática de desvio de fluxo, termômetros e torneiras de prova, seguindo-se o resfriamento imediato em aparelhagem a placas até temperatura igual ou inferior a 4°C (quatro graus Celsius) e envase em circuito fechado no menor prazo possível, sob condições que minimizem contaminações.

§ 1º – O equipamento de pasteurização a ser utilizado deverá cumprir com os requisitos ditados pelo Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal - RIISPOA ou em Regulamento Técnico específico, no que for pertinente.

§ 2º – O envase será realizado em circuito fechado, no menor tempo possível e sob condições que minimizem contaminações.

§ 3º – A matéria-prima terá que satisfazer às especificações de qualidade estabelecidas pela legislação referente à produção de Leite Pasteurizado, excetuando-se a refrigeração do leite e o seu transporte a granel, quando o leite puder ser entregue em latões ou tarros e em temperatura ambiente ao estabelecimento processador no máximo 2 (duas) horas após o término da ordenha.

§ 4º – Não é permitida a pasteurização lenta de leite previamente envasado em estabelecimentos sob inspeção sanitária federal.

Art. 234 – É proibida a repasteurização do leite para fins de consumo.

§ 1º – Considera-se fraudado, adulterado ou falsificado o leite que:



I – Sofrer adição de água ou leite de qualquer outra espécie animal;

II – tiver sofrido subtração de qualquer dos seus componentes, inclusive a gordura;

III – Sofrer adição de substâncias conservadoras ou qualquer outro elemento estranho a sua composição;

IV – Estiver cru e for vendido como pasteurizado;

V – For exposto ao consumo sem as devidas garantias de inviolabilidade.

§ 2º – Considera-se aproveitamento condicional para:

I – Alimentação animal;

II – Fabricação de creme para manteiga.

Art. 235 – Não será permitida a exposição à venda de leite e seus derivados nos estabelecimentos comerciais que não disponham de sistema de frio exclusivo a sua conservação ou com uma seção para este fim, condicionada às peculiaridades da tecnologia especificada para cada produto.

Art. 236 – Só poderá ser beneficiado o leite considerado normal, proibindo-se beneficiamento do leite que:00

I – Provenha de propriedades interditas;

II – Revele presença de germes patogênicos;

III – Esteja adulterado ou fraudado, revele presença de colostro ou leite de retenção;

IV – Apresente modificações em suas propriedades organolépticas, inclusive impurezas de qualquer natureza e acidez inferior a 14ºD ou superior a 18ºD;

V – Revele na prova de redutase, contaminação excessiva, com descoramento em tempo inferior a 2 horas e meia;

VI – Não coagule pela prova do álcool e do alizarol.

Art. 237 – Para determinação do padrão bacteriológico e das enzimas do leite serão realizadas as seguintes análises:

I – Redutase;

II – Fosfatase;

III – Peroxidase;

IV – Contagem microbiana;

V – Teste de presença de coliformes.

Art. 238 – É proibida a abertura de leite para venda fracionária do produto, salvo quando se destine ao consumo imediato nas leiterias, cafés, bares, restaurantes e outros estabelecimentos que sirvam refeições.

Art. 239 – Os entrepostos de laticínios devem satisfazer ainda as seguintes condições:

I – em todos os locais onde serão realizadas operações de

manipulação e envase dos produtos deverão existir lavatórios de mãos de aço inoxidável com torneiras acionadas a pedal, joelho ou outro meio que não utilize o fechamento manual, providos de sabão líquido inodoro, sanitizante, papel toalha e lixeira, devidamente tampada, acionada a pedal.

II – deverá dispor das seguintes seções: recepção de produtos, manipulação dos produtos, estocagem de acabados, câmara de resfriamento, expedição, seção de higienização de caixas e bandejas, vestiários, sanitários e barreira sanitária.

III – ter a seção de manipulação dos produtos sistema de climatização de modo a permitir a manutenção da temperatura adequada durante os trabalhos.

IV – dependência para recepção e classificação das matérias-primas e produtos semiacabados;

V – dependência e equipamentos adequados para as operações de recepção, toalete, maturação, fatiamento, fracionamento, embalagem, estocagem e expedição de derivados lácteos;

VI – câmaras frigoríficas para a maturação e estocagem de queijos ou de outros derivados lácteos, com instrumentos de controle da temperatura e da umidade relativa do ar, de acordo com o processo de fabricação e as especificações técnicas dos derivados lácteos.

§ 1º – Sempre que uma Usina de Beneficiamento realizar também as atividades previstas para o Posto de Refrigeração, Fábrica de Laticínios ou Entrepasto de Laticínios, devem ser atendidas as exigências estabelecidas no presente Regulamento.

§ 2º – Sempre que uma Fábrica de Laticínio realizar também as atividades previstas para o Posto de Refrigeração ou Entrepasto de Laticínios devem ser atendidas as exigências estabelecidas no presente Regulamento.

§ 3º – Todos os estabelecimentos em que, no processo de fabricação, seja utilizada injeção direta de vapor ou o produto tenha contato direto com água aquecida por vapor, devem possuir equipamentos apropriados para a produção de vapor de grau culinário.

§ 4º – A Queijaria pode ser vinculada a um Entrepasto de Laticínios registrado, sendo o mesmo corresponsável em garantir a inocuidade do produto por meio da implantação e monitoramento de programas de sanidade do rebanho, de qualidade da matéria-prima e de autocontroles.

§ 5º – A Queijaria não relacionada a um Entrepasto de Laticínios registrado será responsável em garantir a inocuidade do produto por meio da implantação e monitoramento de programas de sanidade do rebanho, de qualidade da matéria-prima e de autocontroles e deverá possuir as instalações e equipamentos necessários conforme o presente regulamento.



Art. 240 – Todos os estabelecimentos de leite e derivados devem registrar diariamente a produção, entradas, saídas e estoques de matérias-primas e produtos, incluindo soro de leite, leiteiro e permeado, especificando origem, quantidade, resultados de análises de seleção, controles do processo produtivo e destino.

§ 1º – Para fins de rastreabilidade da origem do leite, as pessoas físicas ou jurídicas não relacionadas que transportam leite cru refrigerado, devem estar cadastradas pelo estabelecimento receptor, o qual será responsável pelos registros auditáveis necessários, de acordo com as orientações do SIM.

§ 2º – Os estabelecimentos de leite e derivados lácteos que recebem matérias-primas de produtores rurais devem manter atualizado o cadastro desses produtores, em sistema de informação adotado pelo SIM.

Art. 241 – A inspeção de leite e seus derivados, além das exigências previstas no presente Regulamento, abrange a verificação:

I – Do acondicionamento, da conservação e do transporte do leite;

II – Das matérias-primas, do processamento, do produto, da estocagem e da expedição;

III – Das instalações laboratoriais, dos equipamentos, dos controles e dos processos analíticos;

IV – Dos programas de autocontrole implantados.

Art. 242 – As queijarias devem satisfazer ainda as seguintes condições:

I – Instalações isoladas fisicamente do local de ordenha;

II – Dependência para fabricação de queijo;

III – Dependência para estocagem e expedição do produto até o entreposto de laticínios quando não houver estrutura para maturação e estocagem na própria queijaria;

IV – Dependência e equipamentos adequados para as operações de toalete, maturação, fatiamento, fracionamento, embalagem, estocagem dos queijos;

V – Câmaras frigoríficas, quando necessárias, para a maturação e estocagem de queijos, com instrumentos controle da temperatura e da umidade relativa do ar, de acordo com o processo de fabricação e as especificações técnicas dos derivados lácteos;

VI – Laboratório para as análises de rotina do leite cru com os seguintes equipamentos:

a) Acidímetro Dornic;

b) Termômetro

c) Realizar análises semestrais, micro-biológicas e físico-químicas de auto-controle do queijo em laboratórios credenciados pelo Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 243 – Queijo é o produto lácteo fresco ou maturado que se obtém por separação parcial do soro em relação ao leite ou leite reconstituído (integral, parcial ou totalmente desnatado) ou de soros lácteos, coagulados pela ação do coalho, de enzimas produzidas por microrganismos específicos, de ácidos orgânicos, isolados ou combinados, todos de qualidade apta para uso alimentar, com ou sem adição de substâncias alimentícias, especiarias, condimentos ou aditivos, no qual a relação proteínas do soro/caseína não exceda a do leite.

§ 1º – Queijo fresco é o que está pronto para o consumo logo após a sua fabricação.

§ 2º – Queijo maturado é o que sofreu as transformações bioquímicas e físicas necessárias e características da variedade do queijo.

§ 3º – A denominação Queijo está reservada aos produtos em que a base Láctea não contenha gordura e proteína de origem não Láctea.

§ 4º – O leite a ser utilizado na fabricação de queijos deve ser filtrado por meios mecânicos e submetido à pasteurização ou tratamento térmico equivalente para assegurar a fosfatase residual negativa, combinado ou não com outros processos físicos ou biológicos que garantam a inocuidade do produto.

§ 5º – Fica excluído da obrigação de pasteurização ou outro tratamento térmico o leite que se destine à elaboração dos queijos submetidos a um processo de maturação a uma temperatura adequada, durante um tempo não inferior a 60 (sessenta) dias.

Art. 244 – O período mínimo de maturação de queijos oriundos de Queijarias com produção a partir de leite cru pode ser alterado após a realização de análises sobre a inocuidade do produto e ser estabelecido em normas complementares.

§ 1º – Os produtos das queijarias, obedecendo às normas específicas deste regulamento, localizadas em propriedade rural, destinado à fabricação produtos tradicionais com características específicas a serem definidas e caracterizadas, elaborados exclusivamente com leite cru de sua própria produção e/ou seus associados serão objeto de estudos para determinação do período de maturação que garanta a inocuidade do produto e ser estabelecido em normas complementares.

§ 2º – No que se refere às enterotoxinas dos staphylococcus aureus, é necessário introduzir testes de presença das mesmas, antes de condenar o produto para consumo;

Art. 245 – Os queijos elaborados a partir de processo de filtração por membrana podem utilizar em sua denominação



de venda o termo Queijo, porém sem referir-se a qualquer produto fabricado com tecnologia convencional.

Art. 246 – Considera-se a data de fabricação dos queijos frescos o último dia da sua elaboração e para queijos maturados, o dia do término do período da maturação.

Parágrafo único – Os queijos em processo de maturação devem estar identificados de forma clara e precisa quanto a sua origem e o controle do período de maturação e atender às normas complementares.

Art. 247 – O processo de maturação de queijos pode ser realizado em estabelecimento sob Serviço de Inspeção Municipal, diferente daquele que iniciou a produção, respeitando-se os requisitos tecnológicos exigidos para o tipo de queijo e os critérios estabelecidos pelo presente Regulamento, para garantia da rastreabilidade do produto e do controle do período de maturação.

Art. 248 – Queijo de Coalho Industrial é o queijo que se obtém por coagulação do leite pasteurizado por meio do coalho ou outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada ou não pela ação de bactérias lácticas específicas, com a obtenção de uma massa dessorada, semi-cozida ou cozida, submetida à prensagem e secagem devendo apresentar as seguintes características sensoriais:

I – Consistência semi-dura e elástica;

II – Textura compacta, macia, com algumas olhaduras pequenas ou sem olhaduras;

III – cor branca amarelado uniforme;

IV – Sabor brando, ligeiramente ácido, podendo ser salgado;

V – Odor ligeiramente ácido;

VI – Crosta fina e uniforme.

Parágrafo único – O produto pode estar adicionado de condimentos, especiarias e outras substâncias alimentícias.

Art. 249 – Queijo Industrial de Manteiga ou Queijo do Sertão é o queijo obtido mediante a coagulação do leite pasteurizado com o emprego de ácidos orgânicos, com a obtenção de uma massa dessorada, fundida e adicionada de manteiga de garrafa, devendo apresentar as seguintes características sensoriais:

I – Consistência macia, tendendo à untuosidade;

II – Textura fechada, semifriável, com pequenos orifícios mecânicos contendo gordura líquida no seu interior;

III – Cor amarelo-palha;

IV – Sabor pouco acentuado, lembrando manteiga, levemente ácido e podendo ser salgado;

V – Odor pouco pronunciado, lembrando manteiga; e

VI – Crosta fina, sem trinca.

Art. 250 – Queijo Minas Frescal é o queijo fresco obtido por coagulação enzimática do leite pasteurizado com coalho ou outras enzimas coagulantes apropriadas ou ambas, complementada ou não pela ação de bactérias lácticas específicas, com a obtenção de uma massa coalhada, dessorada, não prensada, salgada e não maturada, devendo apresentar as seguintes características sensoriais:

I – Consistência branda e macia;

II – Textura com ou sem olhaduras mecânicas;

III – Cor esbranquiçada;

IV – Sabor suave ou levemente ácido;

V – Odor suave e característico;

VI – Crosta fina ou ausente.

Art. 251 – O Queijo Minas Padrão é o queijo de massa crua ou semi-cozida obtido por coagulação do leite pasteurizado com coalho ou outras enzimas coagulantes apropriadas, ou ambos, complementada ou não pela ação de bactérias lácticas específicas, com a obtenção de uma massa coalhada, dessorada, prensada mecanicamente, salgada e maturada pelo período mínimo de 20 (vinte) dias, devendo apresentar as seguintes características sensoriais:

I – Consistência semidura, tendendo à macia, de untura mantegosa;

II – Textura com olhaduras mecânicas e pequenas, pouco numerosas;

III – Cor branca-creme e homogênea;

IV – Sabor próprio, ácido, agradável e não picante;

V – Odor suave e característico; e

VI – Crosta fina e amarelada.

Art. 252 – Ricota Fresca é o queijo obtido pela precipitação ácida a quente de proteínas do soro de leite, adicionado de leite até 20% (vinte por cento) do seu volume, devendo apresentar as seguintes características sensoriais:

I – Crosta rugosa, não formada ou pouco nítida;

II – Consistência mole, não pastosa e friável;

III – Cextura grumosa;

IV – Cor branca ou branca-creme;

V – Odor e sabor próprios.

§ 1º – O produto pode estar adicionado de condimentos, especiarias e outros ingredientes.

§ 2º – Esse produto excetua-se da obrigatoriedade de



atendimento da relação proteínas do soro/caseína.

Art. 253 – Os tipos de queijos não previstos no presente Regulamento devem atender as normas específicas Estaduais ou Federais vigente.

Seção III

Inspeção Industrial e Sanitária de Pescado e Derivados

Art. 254 – Estabelecimento de Abate e Industrialização de Pescado são o estabelecimento que possui dependências, instalações e equipamentos para recepção, lavagem, insensibilização, abate, processamento, transformação, preparação, acondicionamento e frigorificação, com fluxo adequado à espécie de pescado a ser abatida, dispondo ou não de instalações para o aproveitamento de produtos não comestíveis.

Art. 255 – Estabelecimentos que recebam, manipulem e armazenem pescado resfriado e congelado e/ou se dediquem à sua industrialização para consumo humano, sob qualquer forma devem:

I – Dispor de dependências, instalações e equipamentos para recepção, seleção, inspeção, industrialização, armazenagem e expedição do pescado, compatíveis com suas finalidades;

II – Dispor de separação física adequada entre as áreas de recebimento de matéria-prima e aquelas destinadas à manipulação;

III – Dispor de equipamento adequado à hipercloração de água de lavagem do pescado e da limpeza e higienização das instalações, equipamentos e utensílios;

IV – Dispor de instalações e equipamentos adequados à colheita e ao transporte dos resíduos de pescado resultantes do processamento industrial para o exterior das áreas de manipulação de comestíveis;

V – Dispor de instalações e equipamentos para o aproveitamento adequado dos resíduos de pescado, resultantes do processamento industrial visando a sua transformação em subprodutos não comestíveis, podendo, em casos especiais, ser dispensada esta exigência, permitindo-se o encaminhamento dos resíduos de pescado aos estabelecimentos dotados de instalações e equipamentos próprios para esta finalidade, cujo transporte deverá ser realizado em veículos adequados;

VI – Dispor de câmara de espera para o armazenamento do pescado fresco, que não possa ser manipulado ou comercializado de imediato;

VII – dispor de equipamento adequado à lavagem e higienização de caixas, recipientes, grelhas, bandejas, e outros utensílios usados para acondicionamento, depósito e

transporte de pescado e seus produtos;

VIII – Dispor, nos estabelecimentos que elaboram produtos congelados, de instalações frigoríficas independentes para congelamento e estocagem do produto final;

IX – Dispor, nos casos de elaboração de produtos curados de pescado, de câmaras frias em número e dimensões necessários à estocagem, podendo em casos especiais ser dispensada essa exigência, permitindo-se o encaminhamento do pescado curado a estabelecimentos dotados de instalações frigoríficas adequadas ao seu armazenamento;

X – Dispor, no caso de elaboração de produtos curados de pescado, de depósito de sal;

XI – Dispor, quando necessário, de laboratório para controle da qualidade de seus produtos;

XII – Estabelecimentos destinados à estocagem de pescado frigorificado devem dispor de câmara frigorífica adequada ao armazenamento dos produtos aos quais se destinam;

XIII – Estabelecimentos destinados a fabricação de subprodutos não comestíveis de pescado, devem dispor de separação física adequada entre as áreas de pré e pós secagem, para aqueles que elaborem farinhas de pescado e ser localizados longe do perímetro urbano;

Art. 256 – Nas espécies de pescado para abate, são realizados na inspeção post mortem de rotina onde devemos observar:

I – Observação dos caracteres sensoriais e físicos do sangue por ocasião da sangria e durante o exame de todos os órgãos;

II – Exame de cabeça, narinas e olhos;

III – Exames visual e tátil do casco, carapaça, plastrão e pontes;

IV – Exame dos órgãos internos e da cavidade onde estão inseridos;

V – Exame geral da carcaça, serosas e musculatura superficial e profunda acessível.

Art. 257 – Entende-se por pescado os peixes, crustáceos, moluscos, anfíbios, répteis, equinodermos e outros animais aquáticos usados na alimentação humana.

§ 1º – Os dispositivos previstos no presente Regulamento são extensivos aos gastrópodes terrestres destinados à alimentação humana.

§ 2º – O pescado deve ser obrigatoriamente identificado com a denominação comum da espécie, respeitando-se a nomenclatura regional, sendo facultada a utilização do nome científico.



Art. 258 – Considera-se como pescado íntegro, em natureza, apenas o pescado fresco.

§ 1º – Pescado fresco é aquele que não foi submetido a qualquer outro processo de conservação, a não ser a ação do gelo ou métodos de conservação de efeito similar, mantido em temperaturas próximas à do gelo fundente.

§ 2º – O gelo utilizado na conservação do pescado deve ser produzido a partir de água potável ou de água do mar limpa.

Art. 259 – O pescado, depois de submetido ao congelamento, deve ser mantido em câmara frigorífica que possua condições de armazenar o produto a temperaturas não superiores a -18°C (dezoito graus Celsius negativos) no seu centro térmico, com exceção das espécies congeladas em salmoura destinadas à elaboração de conservas, que podem ser mantidas a temperaturas não superiores a -9°C (nove graus Celsius negativos) no seu centro térmico.

§ 1º – O descongelamento sempre deve ser realizado em equipamentos e em condições apropriados, de forma a garantir a inocuidade e qualidade do pescado.

§ 2º – Uma vez descongelado, o pescado deve ser mantido sob as mesmas condições de conservação exigidas para o pescado fresco.

§ 3º – Desde que atendidas as condições de conservação exigidas para o pescado fresco, o pescado poderá ser submetido ao congelamento.

Art. 260 – No transporte de espécies de pescado vivo, devem ser atendidos os conceitos de segurança e bem-estar animal.

Art.261 – Qualquer que seja o meio de transporte utilizado para o pescado fresco, respeitadas as peculiaridades das diferentes espécies, este deve ser realizado em veículos ou contentores isotérmicos, acondicionado em recipientes impermeáveis, lisos e de fácil higienização, mantido em temperaturas próximas à do gelo fundente.

Art.262 – O pescado congelado, com exceção daquele congelado em salmoura e destinado como matéria-prima para a elaboração de conservas, deve, durante o transporte, ser mantido a uma temperatura constante não superior a -18°C (dezoito graus Celsius negativos), em todos os pontos do produto, tolerando-se um aumento de até 3°C (três graus Celsius).

Art. 263 – É obrigatória a lavagem prévia do pescado utilizado como matéria-prima para consumo humano direto ou para a industrialização, respeitadas as particularidades das espécies, com água corrente sob pressão suficiente para promover a limpeza, remoção de sujidades.

Art. 264 – Para preservação da inocuidade e qualidade do

produto, respeitadas as particularidades das espécies, sempre que necessário o Serviço de Inspeção Municipal exigirá a sangria e a evisceração do pescado utilizado como matéria-prima para consumo humano direto ou para a industrialização.

Art. 265 – Na avaliação dos atributos de frescor do pescado, respeitadas as peculiaridades de cada espécie, devem ser verificadas as seguintes características sensoriais:

I – Peixes:

a) Superfície do corpo limpa, com relativo brilho metálico e reflexos multicores próprios à espécie, sem qualquer pigmentação estranha;

b) Olhos claros, vivos, brilhantes, luzentes, convexos, transparentes, ocupando toda a cavidade orbitária;

c) Brânquias ou guelras róseas ou vermelhas, úmidas e brilhantes com odor natural, próprio e suave;

d) Abdômen com forma normal, firme, não deixando impressão duradoura à pressão dos dedos;

e) Escamas brilhantes, bem aderentes à pele e nadadeiras apresentando certa resistência aos movimentos provocados;

f) Carne firme, consistência elástica, de cor própria à espécie;

g) Visceras íntegras, perfeitamente diferenciadas, peritônio aderente à parede da cavidade celomática;

h) Ânus fechado;

i) Odor próprio, característico da espécie.

II – Crustáceos:

a) aspecto geral brilhante, úmido;

b) corpo em curvatura natural, rígida, artigos firmes e resistentes;

c) carapaça bem aderente ao corpo;

d) coloração própria à espécie, sem qualquer pigmentação estranha;

e) olhos vivos, proeminentes;

f) odor próprio e suave; e

g) as lagostas, siris e caranguejos devem ser preservados vivos e vigorosos.

III – Moluscos:

a) Bivalves:

1) Devem ser preservados vivos, com valvas fechadas e com retenção de água incolor e límpida nas conchas;

2) Odor próprio e suave;

3) Carne úmida, bem aderente à concha, de aspecto esponjoso, de cor característica de cada espécie.



b) Cefalópodes:

1) Pele lisa e úmida;

2) Olhos vivos, proeminentes nas órbitas;

3) Carne firme e elástica;

4) Ausência de qualquer pigmentação estranha à espécie;

e

5) Odor próprio.

c) gastrópodes:

1) Carne úmida, aderida à concha, de cor característica de cada espécie;

2) Odor próprio e suave;

3) Devem ser preservados vivos e vigorosos;

Art. 266 – As determinações sensoriais, físicas, químicas e microbiológicas para caracterização da identidade, qualidade e inocuidade do pescado, seus produtos e derivados devem ser estabelecidas em normas complementares.

Art. 267 – O julgamento das condições sanitárias do pescado resfriado, do congelado e do descongelado deve ser realizado de acordo com as normas previstas para o pescado fresco, naquilo que lhes for aplicável e de acordo com o Decreto 9.013 de 29 de março de 2017 e outras legislações pertinentes.

Art. 268 – Considera-se impróprio para o consumo humano, o pescado:

I – Em mau estado de conservação e de aspecto repugnante;

II – Que apresente coloração, odor ou sabor anormais;

III – Portador de lesões, doenças ou substâncias que possam prejudicar a saúde do consumidor;

IV – Que apresente infecção muscular maciça por parasitas;

V – Tratado por antissépticos ou conservadores não autorizado pelo Serviço de Inspeção Municipal;

VI – Recolhido já morto, salvo quando capturado em operações de pesca;

VII – Que apresente resíduos de produtos de uso veterinário ou contaminantes acima dos limites máximos estabelecidos em legislação específica;

VII – Apresente outras alterações que o tornem impróprio, a juízo da Inspeção Municipal;

VIII – Quando não se enquadrar nos limites estabelecidos em normas específicas para o pescado fresco.

Parágrafo único – O pescado nas condições deste artigo deve ser condenado, identificado, desnaturado e

descaracterizado visualmente, podendo ser transformado em produto não comestível, considerando os riscos de sua utilização e de acordo com o disposto em norma de destinação em legislações pertinentes.

Art. 269 – É vedado a recepção e o processamento do pescado capturado ou colhido em desacordo com as legislações ambientais e pesqueiras.

Art. 270 – Permite-se o aproveitamento condicional do pescado que se apresentar:

I – Injuriado, mutilado, deformado, com alterações de cor ou presença de parasitos localizados;

II – Proveniente de águas suspeitas de contaminação ou poluídas, considerando os tipos e níveis de contaminação informados pelos órgãos competentes.

Art. 271 – Nos estabelecimentos de pescado é obrigatória a verificação visual da presença de parasitas.

Parágrafo único – O monitoramento deste procedimento deve ser executado por funcionário do estabelecimento e comprovado por registros auditáveis, utilizando-se um plano de amostragem representativo do lote, levando-se em consideração o tipo de pescado, área geográfica e sua utilização, realizada com base nos procedimentos aprovados pelo Serviço de Inspeção Municipal, incluindo, se necessário, a transiluminação.

Art. 272 – Nos casos de aproveitamento condicional o pescado deve ser submetido, a critério da Inspeção, a um dos seguintes tratamentos:

I – Congelamento;

II – Salga;

III – Calor.

Art. 273 – Os produtos da pesca e da aquicultura infectados com endoparasitas com risco para a saúde pública não podem ser destinados ao consumo cru sem que sejam submetidos previamente ao congelamento à temperatura de –20°C (vinte graus Celsius negativos) por 24 (vinte e quatro) horas ou a – 35°C (trinta e cinco graus Celsius negativos) durante 15 (quinze) horas.

Art. 274 – O pescado, partes dele e órgãos com lesões ou anormalidades que possam torná-los impróprios para consumo devem ser identificados e conduzidos a um local apropriado, com instalações específicas, onde devem ser inspecionados, considerando o risco de sua utilização.

Art. 275 – Estação Depuradora de Moluscos Bivalves é o estabelecimento que possui dependências próprias para recepção, depuração, embalagem e expedição de moluscos bivalves.

Art. 276 – São produtos e derivados comestíveis de



pescado aqueles elaborados a partir de pescado inteiro ou parte dele, aptos para o consumo humano.

§ 1º – Qualquer derivado de pescado deve conter no mínimo 50% (cinquenta por cento) de pescado.

§ 2º – esse percentual não prevalecerá para produtos compostos à base de pescado, os quais devem ser submetidos à análise e registro junto ao SIM.

Art. 277 – Os controles oficiais do pescado, seus produtos, derivados e compostos, no que for aplicável, abrangem, entre outros:

- I – Origem das matérias-primas;
- II – Análises sensoriais;
- III – Indicadores de frescor;
- IV – Histamina, nas espécies formadoras;
- V – Outras análises físico-químicas ou microbiológicas;
- VI – Aditivos, resíduos de produtos de uso veterinário e contaminantes;
- VII – Biotoxinas ou outras toxinas perigosas para saúde humana;
- VIII – Parasitos;
- IX – Espécies venenosas, como das famílias Tetraodontidae, Diodontidae, Molidae e Canthigasteridae;
- X – Espécies causadores de distúrbios gastrintestinais, como Ruvettus pretiosus e Lepdocybius flavobrunneum.

Art. 278 – Os produtos, derivados e compostos comestíveis de pescado, de acordo com o processamento, compreendem:

- I – Produtos frescos;
- II – Produtos resfriados;
- III – Produtos congelados;
- IV – Produtos descongelados;
- V – Carne Mecanicamente Separada de pescado;
- VI – Surimi;
- VII – Produtos à base de surimi;
- VIII – Produtos de pescado empanados;
- IX – Produtos de pescado em conserva;
- X – Produtos de pescado em semiconserva;
- XI – Patê ou pasta de pescado;
- XII – Caldo de pescado;
- XIII – Produtos de pescado embutidos;
- XIV – Produtos de pescado secos e curados;
- XV – Produtos de pescado liofilizados;

XVI – Concentrado protéico de pescado;

XVII – Extrato de pescado;

XVIII – Gelatina de pescado;

XIX – Geleia de pescado.

Parágrafo único – É permitido o preparo de outros tipos de produtos, derivados e compostos de pescado, desde que aprovados pelo SIM.

Art. 279 – Produtos frescos são aqueles obtidos de pescado fresco, não transformado, inteiro ou preparado, acondicionados, conservados pela ação do gelo ou outros métodos de conservação de efeito similar, mantido unicamente em temperaturas próximas à de gelo fundente.

Parágrafo único – Entende-se por preparados aqueles produtos que foram submetidos a uma operação que alterou a sua integridade anatômica, tal como a evisceração, o descabeçamento, os diferentes cortes e outras formas de apresentação.

Art. 280 – Produtos resfriados são aqueles obtidos de pescado, transformados, embalados e mantidos sob refrigeração.

§ 1º – Entende-se por transformados aqueles produtos resultantes da transformação da natureza do pescado, de forma que não seja possível retornar às características originais.

§ 2º – Os produtos obtidos de répteis e anfíbios, mesmo quando não transformados, podem ser designados como resfriados.

Art. 281 – Produtos congelados de pescado são aqueles submetidos a processos específicos de congelamento, em equipamento que permita a ultrapassagem da zona crítica, compreendida de -0,5°C (cinco décimos de grau Celsius negativo) a -5°C (cinco graus Celsius negativos) em tempo não superior a 2 (duas) horas.

§ 1º – O produto somente pode ser considerado congelado após a temperatura de seu centro térmico alcançar -18°C (dezoito graus Celsius negativos).

§ 2º – As câmaras de estocagem do estabelecimento produtor devem possuir condições de armazenar o produto a temperaturas não superiores a -18°C (dezoito graus Celsius negativos).

§ 3º – É permitido a utilização do congelador salmourador quando o pescado for destinado como matéria prima para a elaboração de conservas, desde que seja atendido o conceito de congelamento rápido e atinja temperatura não superior a -9°C (nove graus Celsius negativos) em seu centro térmico, devendo ter como limite máximo esta temperatura durante a armazenagem.



Art. 282 – Produtos descongelados de pescado são aqueles que foram inicialmente congelados e submetidos a um processo específico de elevação de temperatura acima do ponto de congelamento e mantidos em temperaturas próximas à de gelo fundente.

§ 1º – Na designação do produto deve ser incluída a expressão DESCONGELADO.

§ 2º – O rótulo dos produtos previstos neste parágrafo deve apresentar no painel principal, logo abaixo da denominação de venda, em caracteres destacados, uniformes em corpo e cor sem intercalação de dizeres ou desenhos, em caixa alta e em negrito a expressão NÃO RECONGELAR.

Art. 283 – Carne Mecanicamente Separada de Pescado é o produto congelado obtido de pescado, envolvendo o descabeçamento, a evisceração e a limpeza dos mesmos e a separação mecânica da carne das demais estruturas inerentes à espécie, como espinhas, ossos e pele.

§ 1º – A carne mecanicamente separada de pescado pode ser lavada e posteriormente drenada, adicionada ou não de aditivos.

§ 2º – O produto é designado Carne Mecanicamente Separada seguido do nome da espécie ou das espécies de pescado que o constitua.

§ 3º – Pode ser obtido de peixes de pequeno porte provenientes da fauna acompanhante e outros não classificados para cortes nobres, que apresentem boa qualidade, resíduos de filetagem, carcaças, espinhaços ou partes destes, desde que sejam considerados os riscos de sua utilização.

§ 4º – Pode ser obtido por diferentes equipamentos e o produto deve ser classificado de acordo com a composição da matéria-prima, as técnicas de fabricação e as características físico-químicas de cada tipo.

§ 5º – Não é permitida a utilização de Carne Mecanicamente Separada de pescado em produtos não submetidos a tratamento térmico.

§ 6º – Os produtos que contenham Carne Mecanicamente Separada de pescado devem atender as normas específicas Estaduais ou Federais vigente.

Art. 284 – Produtos de pescado empanados são aqueles congelados elaborados a partir de pescado, seus produtos ou ambos, adicionados de ingredientes, permitindo-se a adição de aditivos e coadjuvantes de tecnologia, moldados ou não e revestidos de cobertura apropriada que o caracterize, submetidos ou não a tratamento térmico.

Art. 285 – Produto de pescado em conserva é aquele elaborado com pescado, adicionado de ingredientes, permitindo-se a adição de aditivos e coadjuvantes de

tecnologia, envasado em recipientes hermeticamente fechados e submetidos à esterilização comercial.

Art. 286 – As conservas de pescado compreendem, entre outras:

I – Conserva ao Próprio Suco com outro meio de cobertura;

II – Conserva em Azeite ou em Óleos Comestíveis;

III – Conserva em Escabeche;

IV – Conserva em Vinho Branco; e

V – Conserva em Molho.

§ 1º – A Conserva de Pescado ao Próprio Suco com outro meio de cobertura é o produto em que o pescado preserva seu próprio líquido de constituição acrescido de outro meio de cobertura, adicionado ou não de ingredientes e aditivos.

§ 2º – A Conserva de Pescado em Azeite ou em Óleo Comestível é o produto que tenha por meio de cobertura azeite de oliva ou óleo comestível, adicionado ou não de ingredientes e aditivos.

§ 3º – O azeite ou o óleo comestível utilizado isoladamente ou em mistura com outros ingredientes deve ser puro.

§ 4º – Permite-se o emprego de um único óleo ou a mistura de vários óleos comestíveis na elaboração das conservas de que trata o presente parágrafo, a juízo do SIM.

§ 5º – A designação em azeite fica reservada para as conservas que tenham azeite de oliva como meio de cobertura.

§ 6º – A Conserva de Pescado em Escabeche é o produto que tenha por meio de cobertura, vinagre, adicionado de sal, acrescido ou não de outros ácidos alimentícios e substâncias aromáticas, com pH apropriado ao produto.

§ 7º – A Conserva de Pescado em Vinho Branco é o produto que tenha por meio de cobertura principal vinho branco, adicionado ou não de ingredientes e aditivos.

§ 8º – A Conserva de Pescado em Molho é o produto que tenha por meio de cobertura molho com base em meio aquoso ou gorduroso, adicionado ou não de aditivos.

§ 9º – Na composição dos diferentes molhos, o ingrediente principal que o caracteriza deve fazer parte do nome do produto.

§ 10 – As conservas de pescado submetidas à esterilização comercial devem seguir as normas específicas e os controles e verificações exigidos para as conservas de produtos cárneos.

Art. 287 – Produto de pescado em semiconservas é aquele obtido pelo tratamento específico do pescado por meio do sal, adicionados ou não de ingredientes, aditivos e coadjuvantes de tecnologia, envasado em recipientes hermeticamente fechados, não esterilizados pelo calor, conservado ou não sob



refrigeração.

Art. 288 – As semiconservas de pescado compreendem, entre outras:

- I – Pescado Anchovado;
- II – Pescado em Escabeche.

§ 1º – A Semiconserva de Pescado Anchovado é o produto obtido a partir da cura prolongada do pescado pelo sal e microorganismos fermentativos, até que atinja características sensoriais específicas de cor, sabor, odor e textura, adicionado ou não de ingredientes e aditivos, envasado com óleos comestíveis ou azeite de oliva.

§ 2º – A Semiconserva de Pescado em Escabeche é o produto que tenha por meio de cobertura, o vinagre, adicionado de sal, acrescido ou não de outros ácidos alimentícios e substâncias aromáticas, com pH apropriado ao produto.

Art. 289 – Patê ou Pasta de pescado, seguido das especificações que couberem, é o produto industrializado obtido a partir do pescado, partes dele ou seus produtos comestíveis, transformados em pasta, adicionados de ingredientes e aditivos, submetidos a processo tecnológico específico.

Parágrafo único – O produto deve ser classificado de acordo com a composição da matéria-prima, as técnicas de fabricação e as características físico-químicas de cada tipo de produto, conforme disposto em normas complementares.

Art. 290 – Caldo de pescado, seguido das designações que couberem, é o produto líquido obtido pelo cozimento das partes comestíveis de pescado, adicionado ou não de ingredientes e aditivos.

Art. 291 – Embutidos de pescado são aqueles produtos elaborados com pescado, adicionados de ingredientes e aditivos, curados ou não, cozidos ou não, defumados ou não e dessecados ou não.

Art. 292 – Produtos Curados de pescado são aqueles provenientes de pescado, tratado pelo sal, adicionados ou não de aditivos.

Art. 293 – Os Produtos Secos ou Desidratados de pescado compreendem, entre outros:

- I – Pescado Seco ou Desidratado por processo natural;
- II – Pescado Seco ou Desidratado por processo artificial.

§ 1º – Pescado Seco ou Desidratado por processo natural é o produto obtido pela dessecação do pescado, adicionado ou não de aditivos, objetivando um produto estável à temperatura ambiente.

§ 2º – Pescado Seco ou Desidratado por processo artificial é o produto obtido pela dessecação profunda do pescado, em

equipamento específico, adicionado ou não de aditivos.

Art. 294 – O pescado, seus produtos, derivados e compostos comestíveis, respeitadas as particularidades de cada espécie, de acordo com o processo de elaboração, são consideradas alterados quando apresentem:

- I – Deteriorações em suas características físicas, químicas ou biológicas;
- II – Alterações em suas características sensoriais;
- III – Alterações em suas características intrínsecas ou nutricionais;
- IV – Tratamento tecnológico inadequado;
- V – Cistos, larvas e parasitos;
- VI – Corpos estranhos, sujidades ou outras evidências que demonstrem pouco cuidado na manipulação, elaboração, preparo, conservação ou acondicionamento;
- VII – Apresente outras alterações que os tornem impróprios, a juízo do SIM.

Parágrafo único – Os produtos nessas condições serão apreendidos cautelarmente e terão seu destino definido pela Inspeção, de acordo com as normas de destinação estabelecidas pelo SIM.

Art. 295 – O pescado, seus produtos, derivados e compostos comestíveis, respeitadas as particularidades de cada espécie, de acordo com o processamento, devem ser consideradas alterados e impróprios para consumo humano na forma em que se apresentam, no todo ou em partes, quando apresentem:

- I – A superfície úmida, pegajosa e exsudativa;
- II – Partes ou áreas flácidas ou com consistência anormal à palpação;
- III – Sinais de deterioração;
- IV – Coloração ou manchas impróprias;
- V – Perfuração dos envoltórios dos embutidos por parasitos;
- VI – Odor E sabor estranhos;
- VII – Resultados das análises físicas, químicas, microbiológicas, parasitológicas, de resíduos de produtos de uso veterinário ou de contaminantes acima dos limites máximos estabelecidos pela legislação específica;
- VIII – Cistos, larvas ou parasitos em proporção maior que a estabelecida em normas complementares.

Parágrafo único – Podem ser também considerados impróprios para o consumo humano, na forma como se apresentam, quando divergirem do disposto no presente Regulamento para os produtos cárneos, naquilo que lhes for



aplicável.

Art. 296 – O pescado, seus produtos, derivados e compostos comestíveis são considerados fraudados (adulterados ou falsificados) quando:

I – Elaborados com pescado diferente da espécie declarada no rótulo;

II – Contenham substâncias estranhas à sua composição;

III – Apresentem composição ou formulações diferentes das permitidas pela legislação;

IV – Houver adição de água ou outras substâncias com o intuito de aumentar o volume e o peso do produto;

V – Apresentar adulteração na data de fabricação, data ou prazo de validade do produto;

VI – Utilizadas denominações diferentes das previstas no presente Regulamento; ou

VII – Utilizados procedimentos técnicos inadequados que alterem as características sensoriais, podendo atingir os componentes do alimento, comprometendo sua inocuidade, qualidade ou valor nutritivo.

Art. 297 – Na elaboração de produtos, derivados e compostos comestíveis de pescado devem ser seguidas, naquilo que lhes for aplicável, as exigências previstas no presente Regulamento para os produtos cárneos e legislação específica.

Art. 298 – Tanques de depuração deverão ser revestidos com material impermeável com o objetivo de proporcionar o esvaziamento do trato digestivo dos peixes de cultivo e eliminação de resíduos terapêuticos.

Parágrafo único – Poderão ser dispensados caso o lote venha acompanhado de Atestado emitido pelo Responsável Técnico do criatório informando a depuração realizada na propriedade.

Art. 299 – A recepção do pescado deverá ser feita em área coberta com pé direito de no mínimo 3 (três) metros.

Parágrafo único – Esta seção será separada fisicamente por parede inteira e sem possibilidade de trânsito de pessoal entre esta e a seção de evisceração e filetagem.

Art. 300 – A comunicação da seção de recepção e de evisceração dar-se-á através do cilindro ou esteira de lavagem do pescado.

Art. 301 – Para a evisceração e filetagem deverá dispor de mesa para descamação, evisceração, coureamento e corte (postagem ou filetagem) com uma tomada de água a cada m2 de mesa.

§ 1º – A disposição das mesas deverá viabilizar a produção de tal maneira que não haja refluxo do produto.

§ 2º – A embalagem primária poderá ser realizada nesta seção quando houver espaço e mesa exclusiva para esta operação, sem prejuízo das demais.

Art. 302 – Deverá dispor de instalações ou equipamentos adequados à colheita e transporte de resíduos de pescado, resultantes do processamento, para o exterior das áreas de manipulação de produtos comestíveis.

Art. 307 – Quando houver, a seção de embalagem secundária será anexa à seção de processamento, separada desta através de parede e servirá para o acondicionamento secundário dos produtos que já receberam a sua embalagem primária na seção de processamento.

Parágrafo único – A operação da embalagem secundária poderá também ser realizada na seção de expedição quando esta for totalmente fechada e possuir espaços que permita tal operação sem prejuízo das demais.

Art. 304 – As embalagens secundárias ficarão depositadas em seção independente que se comunicará apenas por óculo com a seção de embalagem secundária e o acesso a este depósito será independente do acesso às seções de industrialização.

§ 1º – Quando se tratar de agroindústria rural de pequeno porte as embalagens secundárias poderão permanecer na seção de expedição, desde que tenha espaço para tal.

§ 2º – Preferencialmente o silo para o gelo deverá estar localizado em nível superior às demais dependências e, por gravidade, seja conduzido aos diferentes locais onde o gelo será necessário.

Art. 305 – O estabelecimento possuirá câmaras de resfriamento ou isotérmicas que se fizerem necessárias em número e área suficientes segundo a capacidade do estabelecimento.

Art. 306 – As câmaras de resfriamento ou isotérmicas serão construídas obedecendo normas, tais como:

I – as portas terão largura mínima de 1,20 (um metro e vinte centímetros);

II – as portas serão sempre metálicas ou de chapas plásticas, lisas, resistentes a impactos e de fácil limpeza;

III – possuir piso de concreto ou outro material de alta resistência, liso, de fácil higienização e sempre com declive em direção às portas, não podendo existir ralos em seu interior;

IV – possuir estrados de material impermeável para deposição de caixas de produtos.

Art. 307 – A construção das câmaras de resfriamento poderá ser em alvenaria ou totalmente em isopainéis metálicos.



Parágrafo único – Quando construídas de alvenaria, as paredes internas serão perfeitamente lisas e sem pintura, visando facilitar a sua higienização.

Art. 308 – No caso de pescado fresco serão usadas as câmaras isotérmicas e, para o pescado resfriado serão usadas as câmaras de resfriamento que mantenham o pescado com temperatura entre $-0,5^{\circ}\text{C}$ e -2°C .

Art. 309 – Os túneis de congelamento rápido, quando necessário, terão de atingir temperaturas não superiores a 25°C (menos vinte e cinco graus) e fazer com que a temperatura no centro dos produtos chegue até -18 a -20°C (menos dezoito a menos vinte graus centígrados) no menor período possível.

§ 1º – Poderão ser construídos em alvenaria ou totalmente em isopainéis metálicos.

§ 2º – Quando construídos em alvenaria, os túneis de congelamento terão paredes lisas e sem pintura para facilitar a sua higienização. As suas portas serão sempre metálicas ou de material plástico resistente à impactos e à baixas temperaturas, e terão largura mínima de 1,20 m (um metro e vinte centímetros).

§ 3º – Será admitido o congelamento em freezer com as seguintes ressalvas:

I – o freezer usado para congelamento não poderá ser usado para estocagem;

II – os produtos a serem congelados deverão ser dispostos em prateleiras permitindo o espaçamento a fim de acelerar o congelamento.

Art. 310 – A câmara de estocagem de congelados deve ser construída em alvenaria ou totalmente em isopainéis metálicos, as paredes serão sempre lisas, impermeáveis e de fácil higienização, não sendo usado nenhum tipo de pintura, a iluminação será com lâmpadas providas de protetores contra estilhaços, as portas serão sempre metálicas ou de material plástico resistente à impactos e mudanças bruscas de temperatura e terão largura mínima de 1,20 m (um metro e vinte centímetros).

§ 1º – Os produtos depositados devem estar totalmente congelados e adequadamente embalados e identificados.

§ 2º – Só serão transferidos dos túneis de congelamento para a câmara de estocagem os produtos que já tenham atingidos -18 a -20°C (menos dezoito a menos vinte graus centígrados) no seu interior e nessa câmara os produtos ficarão armazenados sobre estrados ou em paletes, afastados das paredes e do teto e em temperatura nunca superior a -18°C (menos dezoito graus centígrados) até a sua expedição.

Art. 311 – A sala de fracionamento de produto congelado deverá existir nos estabelecimentos que realizarem

fracionamento de embalagens master, de produtos previamente congelados.

§ 1º – Esta sala possuirá as seguintes características:

I – pé-direito mínimo de 2,70 m (dois metros e setenta centímetros).

II – sistema que permita que a temperatura da sala se mantenha entre 14°C e 16°C (quatorze e dezesseis graus centígrados) durante os trabalhos;

III – o uso de janelas nesta seção não é recomendado, pois a existência destas prejudicará a sua climatização e caso for de interesse da empresa a iluminação natural da seção, poderão ser utilizados tijolos de vidro refratário ou outro mecanismo aprovado pela Inspeção Municipal;

IV – ser localizada contígua às câmaras de estocagem de matéria-prima, de maneira que os produtos congelados ao sair das câmaras com destino à sala de fracionamento não transitem pelo interior de nenhuma outra seção, bem como manter proximidade com a câmara de produtos prontos, com a expedição e com o depósito de embalagens.

V – possuir seção de embalagem secundária independente da sala de fracionamento, podendo para isto ser utilizada uma antecâmara ou na seção de expedição, desde que esta possua dimensões que permitam a execução desta operação, sem prejuízo do trânsito dos demais produtos neste setor.

§ 2º – Quando se tratar de agroindústria rural de pequeno porte o fracionamento de embalagens master poderá ocorrer na seção de evisceração e filetagem, desde que tenha espaço e equipada para tal e realiza do em momentos diferentes.

Art. 312 – Na seção de higienização de caixas e bandejas o uso de madeira é proibido, que terá tanques de alvenaria revestidos de azulejos, de material inox ou de fibra de vidro, lisos e de fácil higienização e disporá ainda de água sob pressão e de estrados plásticos ou galvanizados, sendo que os equipamentos e utensílios higienizados não poderão ficar depositados nesta seção.

Art. 313 – A seção de expedição possuirá plataforma para o carregamento, devendo sua porta acoplar às portas dos veículos.

Art. 314 – O pé-direito deverá ter no mínimo 2,60 m (dois metros e sessenta centímetros).

Art. 315 – As mesas de evisceração e inspeção poderão ser fixas ou móveis (mesa rolante) e quando móvel (rolante) a mesa poderá ser de esteira única ou esteira dupla.

Art. 316 – Preferencialmente, as mesas de evisceração deverão possuir sistema de condução de resíduos no sentido contrário ao fluxo de produção, isto é, os resíduos deverão ser conduzidos em direção à entrada do pescado na mesa,



enquanto que o pescado já eviscerado se encaminhará às seções de resfriamento ou industrialização.

Art. 317 – As pessoas que exercem operações na área suja não poderão exercer operações na área limpa.

Art. 318 – O almoxarifado, quando necessário, será de alvenaria, ventilados e com acesso independente ao das diversas seções da indústria, podendo ter comunicação com estas através de óculo para passagem de material.

Art. 319 – A existência de varejo na mesma área da indústria implicará no seu registro no órgão competente, independente do registro da indústria e as atividades e os acessos serão totalmente independentes tolerando-se a comunicação interna do varejo com a indústria por óculo.

Art. 320 – A seção de preparação de condimentos, quando necessária, localizar-se-á contígua à sala de processamento (manipulação) de produtos, comunicando-se diretamente com esta através de porta, sendo que quando possuir área suficiente servirá também como depósito de condimentos e ingredientes, e neste caso deverá possuir acesso externo para este.

Parágrafo único – Esta seção poderá ser substituída por espaço específico dentro da sala de processamento.

Art. 321 – Os condimentos e ingredientes estarão adequadamente protegidos de poeira, umidade e ataque de insetos e roedores, devendo ficar sempre afastados do piso e paredes para facilitar a higienização da seção.

Art. 322 – Cuidados especiais deverão ser tomados com relação aos nitritos e nitratos pelo perigo à saúde que os mesmos representam.

Art. 323 – A seção de cozimento deverá ser independente da seção de processamento e das demais seções e terá portas com fechamento automático, possuirá como equipamentos tanques de aço inoxidável com circulação de vapor para aquecimento de água, podendo ter mesas inox, exaustores etc.

Seção IV

Inspeção industrial e sanitária de produtos das abelhas e derivados

Art. 324 – A inspeção de produtos das abelhas e seus derivados, abrange a verificação:

I – Da extração, do acondicionamento, da conservação, da origem e do transporte dos produtos das abelhas;

II – Do processamento, da armazenagem e da expedição;

III – Dos programas de autocontrole implantados.

Art. 325 – As análises de produtos das abelhas, para sua recepção e seleção no estabelecimento processador,

devem abranger as características sensoriais e as análises determinadas em normas complementares e legislação específica, além da pesquisa de indicadores de fraudes que se faça necessária.

Art. 326 – O mel e o mel de abelhas sem ferrão, quando submetidos ao processo de descristalização, pasteurização ou desumidificação, devem respeitar o binômio tempo e temperatura, contidas no Decreto 9.013 de 29 de março de 2017 e em normas complementares.

Art. 327 – São considerados alterados e impróprios para consumo humano, na forma como se apresentam os produtos das abelhas que evidenciem:

I – Características sensoriais anormais;

II – A presença de resíduos estranhos decorrentes de falhas nos procedimentos higiênico-sanitários e tecnológicos;

III – A presença de resíduos de produtos de uso veterinário e contaminantes acima dos limites máximos estabelecidos em legislação específica.

§ 1º – Em se tratando de mel e mel das abelhas sem ferrão, são também considerados alterados os que evidenciem fermentação avançada, hidroximetilfurfural acima do estabelecido em legislação específica e flora microbiana capaz de alterá-los.

§ 2º – Em se tratando de pólen apícola, pólen das abelhas sem ferrão, própolis e própolis das abelhas sem ferrão são também considerados alterados os que evidenciem flora microbiana capaz de alterá-los.

§ 3º – Em se tratando de geleia real, é também considerada alterada a que evidencie conservação inadequada, indícios de colheita realizada após 72 (setenta e duas) horas, flora microbiana capaz de alterá-la e a presença de microrganismos patogênicos.

Art. 328 – São considerados alterados e impróprios para consumo humano, na forma como se apresentam os derivados de produtos das abelhas, que evidenciem:

I – Características sensoriais anormais;

II – Matéria-prima em desacordo com as exigências definidas para cada produto das abelhas usado na sua composição;

III – A presença de resíduos estranhos decorrentes de falhas nos procedimentos higiênico-sanitários e tecnológicos;

IV – Microrganismos patogênicos.

Parágrafo único – Em se tratando de composto de produtos das abelhas com adição de ingredientes, são também considerados alterados os que evidenciem o uso de ingredientes permitidos que não atendam às exigências contidas no Decreto 9.013 de 29 de março de 2017 bem como



em outras legislações pertinentes.

Art. 329 – São considerados fraudados (adulterados ou falsificados) os produtos das abelhas que:

I – Apresentem substâncias que alterem a sua composição original;

II – Apresentem aditivos;

III – Apresentem características de obtenção a partir de alimentação artificial das abelhas;

IV – Houver a subtração de qualquer dos seus componentes, em desacordo com o presente Regulamento ou normas complementares;

V – Forem de um tipo e se apresentem rotulados como de outro;

VI – Apresentem adulteração na data de fabricação, data ou prazo de validade do produto;

VII – Tenham sido elaborados a partir de matéria-prima imprópria para processamento.

Parágrafo único – Em se tratando de mel e mel de abelhas sem ferrão é também considerado fraudados os que evidenciem a adição de açúcares.

Art. 330 – São considerados fraudados (adulterados ou falsificados) os derivados de produtos das abelhas que:

I – Forem de um tipo e se apresentem rotulados como de outro;

II – Apresentem adulteração na data de fabricação, data ou prazo de validade do produto;

III – Tenham sido elaborados a partir de matéria-prima imprópria para processamento.

§ 1º – Em se tratando de composto de produtos das abelhas sem adição de ingredientes, são também considerados fraudados os que evidenciem a presença de aditivos ou quaisquer outros ingredientes não permitidos.

§ 2º – Em se tratando de compostos de produtos das abelhas com adição de ingredientes, são também considerados fraudados os que evidenciem o uso de ingredientes não permitidos ou de ingredientes permitidos em quantidade acima do limite estabelecido em legislação específica.

Art. 331 – Os produtos das abelhas e derivados alterados, fraudados ou impróprios para o consumo humano, na forma como se apresentam, podem ter aproveitamento condicional quando previstos em normas complementares.

Art. 332 – Os estabelecimentos de produtos das abelhas que recebem matérias-primas de produtores rurais devem manter atualizado o cadastro desses produtores, e disponibilizar ao SIM para eventuais conferências.

Art. 333 – Os produtos das abelhas sem ferrão devem ser procedentes de criadouros, na forma de meliponários, autorizados pelo órgão ambiental competente.

Art. 334 – Os estabelecimentos que fazem a extração, beneficiamento, classificação, industrialização, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição de mel, cera e outros produtos das abelhas, deverá ser compatível com a sua capacidade instalada.

Parágrafo único – Deverá dispor de dependência de manipulação, preparo, classificação e embalagem do produto, e de dependências de recebimento.

Art. 335 – A construção do estabelecimento destinado às operações de industrialização do produto poderá ser afastada de onde se situam as colmeias, podendo, inclusive, ser em zona urbana, obedecendo aos códigos de postura, saúde pública.

Parágrafo único – As colmeias deverão estar localizadas a uma distância adequada das vias públicas, habitações e estabelecimentos, para evitar acidentes.

Art. 336 – Ter dependência de recepção de sobre caixas com favos.

Art. 337 – Ter dependências, podendo ser concomitantes, para extração, filtração, classificação, beneficiamento, decantação, descristalização, classificação e envase do produto, sendo que nesta seção e em local adequado, dispondo de instalações, instrumentos e reagentes mínimos necessários, poderão ser realizadas as análises de rotina, desde que as demais operações não sejam simultaneamente.

Art. 338 – Ter local para depósito de material de envase e rotulagem, podendo este ser na seção de expedição, desde que tenha espaço adequado para tal.

Art. 339 – Ter dependência para as operações de rotulagem, embalagem secundária, armazenagem e expedição, recomendando-se a previsão de um local coberto e dotado de tanque para o procedimento de higienização dos vasilhames e utensílios.

Art. 340 – Os equipamentos e utensílios basicamente compõem-se de garfos ou facas desoperculadoras, tanques ou mesas para desoperculação, centrífugas, filtros, tanques de decantação, tubulações, tanques de depósitos, mesas, baldes, tanque de descristalização, quando for o caso.

§ 1º – Os filtros de tela devem ser de aço inoxidável ou fio de náilon com malhas nos limites de 40 a 80 mesh, não se permitindo o uso de material filtrante de pano.

§ 2º – As tubulações devem ser em aço inoxidável ou material plástico atóxico, recomendando-se que sejam curtas e facilmente desmontáveis, com poucas curvaturas e de diâmetro interno não inferior a 40 mm.



§ 3º – Não serão admitidos equipamentos constituídos ou revestidos com epoxi, tinta de alumínio ou outros materiais tóxicos, de baixa resistência a choques e à ação de ácidos e álcalis, que apresentem dificuldades à higienização ou que descamem ou soltem partículas.

Art. 341 – O pé-direito deverá ter 3 m (três metros), porem será aceito pé-direito a partir de 2,6 m (dois metros e sessenta centímetros), desde que tenha boa iluminação e ventilação.

Art. 342 – A passagem das sobre caixas com favos da sala de recepção para a sala de extração deverá ser feita através de óculo e não por porta comum.

Art. 343 – A porta de entrada para a sala de extração e beneficiamento, que não poderá ser a mesma porta de entrada da sala de recepção, deverá possuir barreira sanitária.

Art. 344 – O almoxarifado, quando necessário, deverá ser em local apropriado e fora das instalações do estabelecimento, guardando dimensões que atendam adequadamente à guarda de materiais de uso nas atividades do estabelecimento, assim como de ingrediente e embalagens, desde que separados dos outros materiais.

Art. 345 – As análises de rotina deverão estar em acordo com a Portaria nº 6 de 25 de julho de 1985 e Instrução Normativa nº 11 de 20 de outubro de 2000 do MAPA.

Art. 346 – Para cada extração (safra/produzidor) deverá ser retirada uma amostra para realização de análises complementares, segundo o regulamento técnico específico para cada produto e outras que venham a ser determinadas em legislação específica, oficialmente adotadas pelo SIM.

Seção IV

Inspeção Industrial e Sanitária de Ovos e Derivados

Art. 347 – Entende-se por ovos, sem outra especificação, os ovos de galinha.

Parágrafo único – Os ovos de outras espécies devem denominar-se segundo a espécie de que procedam.

Art. 348 – Ovos frescos ou submetidos a processos de conservação aprovados pelo SIM, só podem ser expostos ao consumo humano quando previamente submetidos à inspeção e classificação previstos no presente Regulamento.

Art. 349 – Entende-se por ovos frescos os que não forem conservados por qualquer processo e se enquadrem na classificação estabelecida no presente Regulamento.

Art. 350 – Os ovos recebidos no estabelecimento de ovos Comerciais devem ser provenientes de estabelecimentos avícolas registrados junto ao Serviço Oficial competente.

§ 1º – Os Estabelecimentos de Ovos Comerciais devem manter uma relação atualizada dos fornecedores.

§ 2º – Os ovos recebidos nestes estabelecimentos devem chegar devidamente identificados e acompanhados de uma ficha de procedência, de acordo com o modelo estabelecido em normas complementares.

Art. 351 – Após a classificação dos ovos, o estabelecimento deve manter registros auditáveis e disponíveis ao SIM.

Parágrafo único – Os registros devem abranger dados de rastreabilidade, quantidade de ovos classificados por categoria de qualidade e de peso e outros controles, conforme exigência do SIM.

Art. 352 – Os estabelecimentos de ovos e derivados devem executar os seguintes procedimentos, que serão verificados pelo SIM:

I – Garantir condições de higiene em todas as etapas do processo;

II – Armazenar e utilizar embalagens de maneira a assegurar a inocuidade do produto;

III – Realizar exame pela ovoscopia em câmara destinada exclusivamente a essa finalidade;

IV – Medir a altura da câmara de ar com instrumentos específicos;

V – Classificar e pesar os ovos com equipamentos específicos;

VI – Executar os programas de autocontrole;

VII – Implantar programa de controle de resíduos de produtos de uso veterinário e contaminantes em ovos provenientes de estabelecimentos avícolas de reprodução.

Art. 353 – Os ovos destinados ao consumo humano devem ser classificados em ovos de categorias “A” e “B”, de acordo com as suas características qualitativas.

Parágrafo único – A classificação dos ovos por peso deve atender as normas específicas.

Art. 354 – Ovos da categoria “A” devem apresentar as seguintes características qualitativas:

I – Casca e cutícula de forma normal, lisa, limpas, intactas;

II – Câmara de ar com altura não superior a 6mm (seis milímetros) e imóvel;

III – gema visível à ovoscopia, somente sob a forma de sombra, sem contorno aparente, movendo-se ligeiramente em caso de rotação do ovo, mas regressando à posição central;

IV – Clara límpida e translúcida, consistente, sem manchas ou turvação e com as calazas intactas;

V – Cicatrícula com desenvolvimento imperceptível.

Art. 355 – Ovos da categoria “B” devem apresentar as seguintes características:



I – Ovos considerados inócuos, mas que não se enquadrem nas características fixadas na categoria “A”;

II – Ovos que apresentem manchas sanguíneas pequenas e pouco numerosas na clara e na gema;

III – Ovos provenientes de estabelecimentos avícolas de reprodução que não foram submetidos ao processo de incubação.

IV – Estes ovos devem ser reclassificados em local específico, previamente ao processo de lavagem, acondicionados e identificados.

Parágrafo único – Os ovos da categoria “B” serão destinados exclusivamente à industrialização.

Art. 356 – Os ovos limpos trincados ou quebrados que apresentem a membrana testácea intacta devem ser destinados para a industrialização, tão rapidamente quanto possível.

Art. 357 – É proibida a utilização de ovos sujos trincados para a fabricação de produtos de ovos.

Parágrafo único – É proibida a lavagem de ovos sujos trincados.

Art. 358 – Os ovos destinados para a produção de produtos de ovos devem ser previamente lavados e secos antes de serem processados.

Art. 359 – Os ovos devem ser armazenados e transportados em condições que minimizem as grandes variações de temperatura.

Art. 360 – São considerados impróprios para consumo os ovos que apresentem:

I – Alterações da gema e da clara, com gema aderente à casca, gema rompida, presença de manchas escuras ou de sangue alcançando também a clara, presença de embrião com mancha orbitária ou em adiantado estado de desenvolvimento;

II – Mumificação ou que estejam secos por outra causa;

III – Podridão vermelha, negra ou branca;

IV – Contaminação por fungos, externa ou internamente;

V – Cor, odor ou sabor anormais;

VI – Sujidades externas por materiais estercorais ou que tenham estado em contato com substâncias capazes de transmitir odores ou sabores estranhos;

VII – Rompimento da casca e que estiverem sujos;

VIII – Rompimento da casca e das membranas testáceas;

IX – Contaminação por substâncias tóxicas;

X – Apresente resíduos de produtos de uso veterinário ou

contaminantes acima dos limites máximos estabelecidos em legislação específica.

Parágrafo único – São também considerados impróprios para consumo humano os ovos que forem submetidos ao processo de incubação ou por outras causas a critério da Inspeção.

Art. 361 – Os ovos considerados impróprios para o consumo humano devem ser condenados, podendo ser aproveitados para uso não comestível, desde que a industrialização seja realizada em instalações apropriadas e sejam atendidas as especificações do produto não comestível que será fabricado.

Art. 362 – É proibido o acondicionamento de ovos em uma mesma embalagem quando se tratar de:

I – ovos frescos com ovos submetidos a processos de conservação; e

II – ovos de espécies diferentes.

Art. 363 – Os aviários, granjas e outras propriedades avícolas nas quais estejam com doenças zoonóticas com informações comprovadas pelo setor competente não podem destinar sua produção de ovos ao consumo.

Art. 364 – Estabelecimento para ovos é aquele destinado ao recebimento, ovoscopia, classificação, acondicionamento, identificação, armazenagem e expedição de ovos em natureza, oriundos de vários fornecedores, facultando-se a operação de classificação para os ovos que chegam ao Entrepósito já classificados, acondicionados e identificados, podendo ou não fazer a industrialização, desde que disponha de equipamentos adequados para essa operação.

Parágrafo único – Os estabelecimentos para ovos devem apresentar a seguintes características:

I – O estabelecimento deverá ter sala para recepção e seleção de ovos; sala para classificação, envase e armazenamento do produto embalado; depósito para material de envase e rotulagem; sala para embalagem secundária, estocagem e expedição; sendo que a lavagem de recipientes, bandeja ou similares poderá ser feita no mesmo local de recepção desde que não esteja recebendo matéria-prima no mesmo momento;

II – Quando se tratar de estabelecimento agroindustrial rural de pequeno porte o depósito de material de envase e rotulagem poderá ser na seção de rotulagem, embalagem secundária e expedição;

III – Dispor de área para ovoscopia, exame de fluorescência da casca e verificação do estado de conservação dos ovos;

IV – Dispor de área para classificação comercial;

V – Dispor, quando necessário, de câmaras frigoríficas;

VI – Dispor, quando for o caso, de dependência para



industrialização;

VII – Dispor de sala ou área coberta para recepção dos ovos.

Art. 365 – As áreas destinadas à recepção e expedição dos ovos deverão apresentar cobertura.

Art. 366 – O pé direito mínimo será de 2,60 m (dois metros e sessenta centímetros).

Art. 367 – É vedado alterar as características dos equipamentos sem a autorização da Inspeção Municipal.

Art. 368 – O almoxarifado, quando necessário, será em local apropriado, com dimensões que atendam adequadamente à guarda de material de uso nas atividades do estabelecimento, assim como de embalagens, desde que separados dos outros materiais.

Parágrafo único – As fábricas de conservas de ovos terão dependências apropriadas para recebimento, manipulação, elaboração, preparo, embalagem e depósito do produto.

Art. 369 – As demais informações e especificações não contidas nesta Lei, deverão seguir as normas técnicas de instalações e equipamentos equivalentes ao Decreto nº 9.013/2017 – RIISPOA ou outras que vierem à substituí-lo.

CAPÍTULO XIII

Reinspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal

Art. 370 – Os produtos de origem animal devem ser reinspecionados tantas vezes quanto necessário, antes de serem expedidos pela fábrica para o consumo.

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

§ 2º – Quando os produtos e matérias-primas ainda permitam aproveitamento condicional ou beneficiamento, a Inspeção Municipal deve autorizar que sejam submetidos aos processos apropriados, reinspecionando-os antes da liberação.

Art. 371 – Nenhum produto de origem animal pode ter entrada em estabelecimento sob Inspeção Municipal, sem que seja claramente identificado como oriundo de outro estabelecimento inspecionado.

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

Art. 372 – Na reinspeção de carne em natureza ou conservada pelo frio, deve ser condenada a que apresente qualquer alteração que faça suspeitar de processo de putrefação, contaminação biológica, química ou indícios de zoonoses.

Art. 373 – No caso de suspeita de contaminação dos produtos e matérias-primas, será coletada amostra para exame laboratorial dos mesmos, sendo suspensa sua comercialização e ficando o responsável do estabelecimento como depositário dos referidos produtos e matérias-primas até o resultado dos exames.

§ 1º – A amostra deve receber uma fita envoltória aprovada pelo SIM claramente preenchida pelo funcionário que realizar a coleta, podendo o interessado, se desejar, assinar também.

§ 2º – Sempre que o interessado desejar, a amostra para análise físico química poderá ser coletada em triplicata, com os mesmos cuidados de identificação assinalados no parágrafo primeiro, representando uma delas a contraprova que permanecerá em poder do interessado, lavrando-se um termo de coleta em duas vias, uma das quais será destinada ao interessado.

§ 3º – Quando o interessado divergir do resultado do exame pode requerer, dentro do prazo de 48 (quarenta e oito) horas, a análise da contraprova, sendo que os custos do exame correrão por conta do interessado.

§ 4º – O requerimento será dirigido à autoridade competente do SIM

§ 5º – O exame da contraprova deverá ser realizado em outro laboratório credenciado.

§ 6º – Além de escolher o laboratório oficial para o exame da contraprova, o interessado pode fazer-se representar por um técnico de sua confiança.

§ 7º – Confirmada a condenação da matéria-prima, do produto ou partida, a Inspeção Municipal determinará sua destinação.

§ 8º – As amostras para prova ou contraprova, coletadas pelo SIM, para exame de rotina ou análises, serão cedidas inteiramente.

Art. 374 – A inspeção pode fiscalizar o embarque, trânsito e desembarque de matérias-primas e produtos de origem animal, bem como as condições higiênicas e instalações dos veículos, vagões e de todos os meios de transporte utilizados.

Art. 375 – A mercadoria contaminada ou alterada, não passível de aproveitamento, será incinerada ou destruída mediante aplicação do agente físico, químico e na presença do fiscal do SIM.

Art. 376 – Na reinspeção dos produtos de origem animal



será permitido o reaproveitamento dos produtos e matérias-primas pelos estabelecimentos de origem, exceto nos casos de condenação total destes.

§ 1º – No caso do responsável pela fabricação ou despacho do produto ou da matéria-prima recusar a devolução, será a mercadoria, após a inutilização pela Inspeção Municipal, aproveitada para fins não comestíveis em estabelecimentos dotados de instalações apropriadas.

§ 2º – Afirma proprietária ou arrendatária do estabelecimento de origem deve ser responsabilizada e punida no caso de não comunicar a chegada do produto devolvido ao técnico da inspeção do SIM.

§ 3º – O SIM poderá, em outra situação julgada necessária, emitir o termo de fiel depositário para os responsáveis pelos produtos e subprodutos de origem animal apreendidos, ou quaisquer outros ingredientes, insumos e embalagens usados na fabricação e acondicionamento de produtos e subprodutos de origem animal, apreendidos pela Inspeção Municipal.

CAPÍTULO XIV

Transporte dos Produtos e Matérias Primas

Art. 377 – Os produtos de matérias-primas de Origem Animal, satisfeitas as exigências legais, as reinspeções, os pagamentos das taxas e respeitadas as disposições contratuais a casos existentes anteriores a presente Lei, terão livre curso sanitário no município de Pederneiras.

Art. 378 – Nenhum produto ou matéria-prima de origem animal, que não seja oriundo do próprio estabelecimento, pode dar entrada em estabelecimento sob inspeção Municipal, sem que seja claramente identificado como oriundo de outro estabelecimento registrado no SIM, no SISP ou no SIF.

Art. 379 – Verificando o descumprimento do Artigo 390 desta Lei, a mercadoria será apreendida pelo SIM que lhe dará o destino conveniente, devendo ser lavrado os respectivos termos de apreensão e auto de infração contra o infrator.

Art. 380 – As autoridades públicas responsáveis pela vigilância sanitária de alimentos no centro de consumo deverão comunicar ao SIM os resultados das ações fiscais e análises de rotina por elas realizadas, se dos mesmos resultar apreensão ou condenação dos produtos, subprodutos ou matérias-primas de origem animal.

Art. 381 – Todos os produtos de origem animal em trânsito no Município de Pederneiras deverão estar devidamente embalados, acondicionados e rotulados em conformidade com o disposto na Lei Municipal nº 3.133, de 20 de fevereiro de 2014 e nesta Lei, ficando sujeitos a reinspeção pelos técnicos do SIM, nos postos fiscais fixos ou volantes, bem como nos estabelecimentos de destino.

Art. 382 – Os produtos de origem animal procedentes de

estabelecimentos com inspeção permanente, que estiverem em trânsito, deverão se fazer acompanhar obrigatoriamente, do “CERTIFICADO SANITÁRIO”, com o visto do Médico Veterinário responsável pela sua inspeção, excluído o leite a granel.

Art. 383 – Os produtos de origem animal procedentes de estabelecimentos com inspeção periódica, que estiverem em trânsito, deverão se fazer acompanhar da “GUIA DE TRÂNSITO” com o visto do responsável técnico pela empresa nos estabelecimentos em que for exigido.

Art. 384 – O transporte de produtos de origem animal deverá ser feito em veículo apropriado para este fim e que o mantenha em perfeito estado de conservação.

§ 1º – Não poderão ser transportados produtos ou mercadorias de outra natureza com os produtos de origem animal destinado ao consumo humano.

§ 2º – Para que as mercadorias e produtos possam ser transportados, deverão estar acondicionados higienicamente em recipientes adequados, independentemente de sua embalagem (individual ou coletiva).

Art. 385 – Os veículos exclusivos para transporte de produtos de origem animal inspecionados deverão possuir Certificado de Inspeção Sanitária, o qual será concedido pela autoridade sanitária, após a inspeção das condições do veículo e regularidade da documentação.

Parágrafo único – Entende-se por Certificado de Inspeção Sanitária o documento que atesta a conformidade dos meios de transporte e congêneres que entram em contato direto com os produtos ou matérias primas de origem animal.

CAPÍTULO XV

Análises Laboratoriais

Art. 386 – Os produtos de origem animal, destinadas ao consumo humano, bem como toda e qualquer substância que entre em sua elaboração, estão sujeitos a exames laboratoriais efetuados em conformidade com normas específicas a serem estabelecidas pelo Serviço de Inspeção Municipal de Pederneiras.

§ 1º – Para as amostras coletadas nas propriedades rurais, nas indústrias, veículos transportadores ou nos entrepostos, serão adotados os padrões definidos pelo Decreto 9.013 de 29 de março de 2017, bem como legislação Estadual e Federal vigentes.

§ 2º – A Secretaria Municipal de Desenvolvimento Agropecuário, a seu critério, poderá exigir exames laboratoriais periódicos a serem realizados em laboratórios particulares ou públicos, devidamente credenciados, cujo custo será de responsabilidade do estabelecimento que deu origem à amostra.



Art. 387 – Fica estabelecida a obrigatoriedade do cumprimento, por parte dos estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal do cronograma de análises físico-químicas e microbiológicas da água de abastecimento interno e produtos de origem animal, que serão realizadas em laboratórios aprovado pelo SIM, em conformidade com Portaria nº 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, Resolução RDC nº 12, de 02 de janeiro de 2001, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária e Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade dos produtos de origem animal.

Art. 388 – A periodicidade dos exames laboratoriais exigidos deverá considerar:

I – A quantidade de produto processado;

II – O grau de risco oferecido pelo consumo do produto à população;

III – O resultado dos exames anteriores;

IV – As condições físicas e higiênico-sanitárias do estabelecimento;

V – Os cuidados higiênico-sanitários rotineiros do estabelecimento.

Art. 389 – Os estabelecimentos de pequeno porte, e não indicados a sistemas de equivalência de inspeção, poderão apresentar análise microbiológica de produtos prontos com periodicidade quadrimestral, de forma que todos os produtos sejam analisados dentro do período de um ano.

Parágrafo único – As micro queijarias poderão intercalar as análises microbiológicas de produto pronto e análises físico-químicas completas de matéria prima, desde que produto pronto e matéria prima sejam analisados dentro do período de um ano.

Art. 390 – Os estabelecimentos não enquadrados na categoria de pequeno porte e/ou que estejam indicados para o regime de equivalência de inspeção estadual ou federal deverão apresentar análise microbiológica de produtos prontos e da água de abastecimento com periodicidade trimestral, sendo que todos os produtos registrados deverão ser analisados no período de um ano.

Parágrafo único – Todos os produtos que contiverem nitratos/nitritos em sua composição deverão ser analisados anualmente para detecção de nitritos totais.

Art. 391 – Os estabelecimentos avícolas deverão atender ao preconizado na IN 10, de 11 de abril de 2013, do MAPA ou outra legislação que vier alterá-la e/ou substituí-la, no que tange à vigilância epidemiológica dos plantéis avícolas, com

colheita de amostras para a realização de testes laboratoriais.

Art. 392 – As colheitas oficiais devem ser acompanhadas pelo fiscal ou Coordenador do SIM, na presença deste, ou por servidor da Secretaria Municipal de Desenvolvimento Agropecuário expressamente autorizado e treinado pelo SIM para tal fim, com o preenchimento da requisição de análise onde deve constar, obrigatoriamente, o número de registro ou o nome completo do produto.

§ 1º – O cronograma de análises da matéria prima leite cru será definido pelo SIM, anualmente tendo em vista a quantidade de leite produzida, o controle de qualidade realizado na propriedade e os resultados das amostras anteriores.

§ 2º – O cronograma da realização das análises laboratoriais poderá ser alterado, a critério do SIM, a qualquer momento, respeitando as periodicidades mínimas descritas neste capítulo, podendo as últimas ser alteradas somente através de análise do grau de risco a ser normatizada.

Art. 393 – Em relação ao cronograma de análise deve – se considerar:

I – O cronograma de análises da água de abastecimento interno fica estabelecido o mínimo de: 01 (uma) análise físico-química anual e 04 (quatro) análises microbiológicas anuais, sendo que para agroindústrias familiares de pequeno porte fica estabelecida a realização de 01 (uma) análise físico-química anual e 02 (duas) análises microbiológicas anuais;

II – No cronograma de análises dos produtos de origem animal fica estabelecido, que será realizado, o mínimo de 01 (uma) análise microbiológica a cada quatro meses não importando o número de produtos registrados e respeitando o mínimo de 01 (uma) análise de cada produto por ano. As análises físico-químicas de produtos prontos e matéria-prima serão realizadas com periodicidade anual ou sempre que o Serviço de Inspeção Municipal julgar necessário;

III – Para ovos serão realizadas 02 (duas) análises microbiológicas por ano;

IV – Para mel será realizada 01 (uma) análise físico-química por época produtiva, respeitando a periodicidade mínima de 01 (uma) por ano;

V – Para os estabelecimentos classificados como Entrepasto, Fábrica e/ou Fatiamento em Supermercados os produtos que são inspecionados na origem e não passam por nenhum processo de fabricação e/ou industrialização, apenas o de fatiamento, serão agrupados em dois grupos: derivados lácteos e derivados cárneos. As análises para estes produtos deverão ser realizadas de maneira aleatória obedecendo a periodicidade mínima de 01 (uma) análise microbiológica a cada três meses não importando o número de produtos



registrados e respeitando o mínimo de 4 análises por ano. Em caso do aparecimento de uma análise não conforme, será coletado além de uma amostra do produto que apresentou a não conformidade, um ou mais SWABs a critério do Coordenador do SIM, da fatiadora utilizada para a função e analisado para o parâmetro não conforme da amostra.

§ 1º – O SIM pode, a qualquer momento, solicitar análises microbiológicas de qualquer produto industrializado pelo estabelecimento ou matéria-prima não prevista no cronograma de análises.

§ 2º – A quantidade de produtos a serem coletados poderá ser alterada conforme volume de produção e análise de risco, por determinação do SIM.

Art. 394 – Considerando os padrões legais, com o aparecimento de uma análise não conforme microbiológica e/ou físico-química de produto, será lavrado Auto de Infração com penalidade de Advertência e a produção e comercialização do produto não conforme ficará imediatamente suspensa, devendo a empresa manter registros de rastreabilidade do lote, sendo que tais lotes deverão ser recolhidos pelo estabelecimento e devidamente descartados, ficando ainda o estabelecimento, obrigado a apresentar ao SIM documento assinado pelo Responsável Técnico do estabelecimento informando as ações corretivas adotadas e a solicitação de produção de um novo lote, o qual terá amostra coletada e submetida para nova análise para o parâmetro não conforme em até 15 (quinze) dias úteis e/ou após a completa maturação dos produtos (no caso de produtos maturados) após o estabelecimento ter sido comunicado oficialmente do resultado da análise não conforme.

Art. 395 – Se o resultado desta análise permanecer em desacordo com os padrões legais, proceder-se-á a sequência de sanções da presente Lei com a aplicação de penalidade de multa para cada resultado insatisfatório, limitando-se em 3, gerando, consequentemente, a suspensão das atividades.

Parágrafo único – Nos casos de suspensão das atividades por não conformidade nas análises oficiais a empresa somente será autorizada a voltar a produzir após apresentar 3 (três) análises completas satisfatórias, de três lotes distintos de produção.

Art. 396 – Em se tratando de análise de água de abastecimento interno, com o aparecimento de uma análise microbiológica e/ou físico química não conforme será lavrado Auto de Infração com penalidade de advertência e, dentro do prazo de 10 dias, será realizada nova coleta oficial de água. Se o resultado desta análise permanecer em desacordo com os padrões legais, será aplicada a penalidade de multa e a produção do estabelecimento ficará imediatamente suspensa, até que o mesmo apresente uma análise completa de água

conforme.

Art. 397 – Consideram-se como padrões legais vigentes aqueles estabelecidos através da Portaria nº 2.914, de 12 de dezembro de 2011, do Ministério da Saúde, Resolução RDC nº 12, de 02 de janeiro de 2001, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade de Produtos, Instrução Normativa nº 34, de 28 de maio de 2008, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Instrução Normativa nº 62 de 29 de dezembro de 2011 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, RIISPOA – Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal – do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA -, aprovado pelo Decreto Federal nº 9.013, de 29 de março de 2017, e outras legislações que venham a substituí-las e/ou alterá-las.

Art. 398 – O estabelecimento que deixar de apresentar uma análise microbiológica e/ou físico-química de produto pronto, matéria-prima ou água dentro dos prazos estabelecidos, sem justificativa apresentada ao SIM dentro do mês da coleta, será autuado e multado, conforme estipulado neste Regulamento.

§ 1º – No caso de reincidência do não cumprimento do cronograma de análises de produto, o estabelecimento ficará proibido de fabricá-lo, pelo Serviço de Inspeção Municipal.

§ 2º – Em caso de segunda reincidência consecutiva no não cumprimento do cronograma de análises, o estabelecimento terá suas atividades suspensas pelo SIM.

§ 3º – O restante do novo lote a ser analisado ficará apreendido no estabelecimento até a liberação do mesmo mediante recebimento de resultado indicando conformidade com os padrões legais vigentes.

Art. 399 – O exame de contraprova será efetuada sobre a amostra em poder do detentor, necessariamente em laboratório oficial ou credenciado, podendo ter a presença de perito indicado pelo interessado, cabendo a este todos os custos da análise.

Parágrafo único – Ao perito indicado pelo interessado, que terá habilitação legal, serão fornecidas as informações que solicitar sobre a perícia, método de análise, dando-lhe vista da análise condenatória e demais elementos por ele julgados indispensáveis.

Art. 400 – No exame de contraprova não serão efetuadas as análises no caso da amostra em poder do infrator apresentar indícios de alteração ou violação dos envoltórios autenticados pela autoridade e, nessa hipótese, prevalecerá como definitivo o laudo condenatório.

§ 1º – Caberá ao infrator acondicionar a amostra em seu poder e manter seus lacres e dispositivos inviolados, além de mantê-las armazenadas em condições adequadas de forma



preservar seus atributos e qualidades intrínsecas.

§ 2º – Não sendo comprovada, através dos exames de contraprova, a infração alegada e sendo o produto considerado próprio para consumo, a autoridade competente da Inspeção Municipal proferirá despacho liberando e determinando arquivamento do auto.

Art. 401 – Não caberá recurso na hipótese de condenação definitiva do produto em razão do laudo laboratorial condenatório confirmado em exame de contraprova ou laudo condenatório por exame microbiológico na amostra inicial, ou nos casos de flagrante de fraude, falsificação e adulteração do produto.

CAPÍTULO XVI

Rotulagem e Carimbagem

Seção I

Rotulagem

Art. 402 – Todos os produtos de origem animal entregues ao comércio devem estar identificados por meio de rótulos registrados, aplicados sobre as matérias-primas, produtos, vasilhames ou recipientes, que quando diretamente destinados ao consumo público, quer quando destinados a outros estabelecimentos que os irão beneficiar.

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

Art. 403 – Considera-se rótulo, para efeito do artigo anterior, qualquer identificação impressa ou litografada, além de dizeres pintados ou gravados a fogo, por pressão ou decalcação, aplicados sobre matérias-primas, produtos ou continentes.

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

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

Art. 404 – Além de outras exigências previstas nesta Lei ou em legislação específica, os rótulos devem obrigatoriamente conter as seguintes indicações:

I – Nome verdadeiro do produto em caracteres destacados, uniformes em corpo e cor, sem intercalação de desenhos e outros dizeres, obedecendo às discriminações estabelecidas em normas específicas;

II – Marca comercial ou nome fantasia do produto;

III – Razão social ou nome do produtor;

IV – CNPJ ou CPF, nos casos em que couber;

V – Lista de ingredientes em ordem decrescente de quantidade, sendo os aditivos citados pelo nome ou número de Sistema Internacional de Numeração - INS e fabricação tecnológica;

VI – Carimbo oficial da Inspeção Municipal;

VII – Natureza do estabelecimento, de acordo com a classificação oficial;

VIII – Localização do estabelecimento, especificando rua, número, cidade e telefone;

IX – Data da fabricação e prazo de validade, em sentido horizontal ou vertical;

X – Peso bruto e líquido ou o volume;

XI – A especificação “Indústria Brasileira”;

XII – Indicação do número de registro do produto no SIM;

XIII – Identificação da origem;

XIV – Conservação do produto;

XV – Conteúdo líquido, conforme legislação do órgão competente.

XVI – O rótulo deve conter a informação de alérgenos conforme: Resolução RDC Nº 26, DE 02 DE JULHO DE 2015;

XVII – Contém lactose” em caso de alimentos que contenham lactose em quantidade maior do que 100mg/100g ou 100mg/100ml do alimento de acordo com a RDC 136/2017.

Art. 405 – A data de fabricação e prazo de validade, conforme a natureza do continente ou envoltório será impressa, gravada ou declarada por meio de carimbo, detalhando dia, mês e ano, podendo este ser representado pelos dois últimos algarismos.

Art. 406 – Quando os produtos são acondicionados em recipientes metálicos, de madeira ou de vidro, serão designados nos rótulos ou continentes os pesos bruto e líquido e nos demais casos constarão apenas o peso líquido.

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

Art. 407 – É proibido o uso de marcas, dizeres ou desenhos alusivos à Bandeira Nacional, símbolos ou quaisquer indicações referentes a atos, fatos e estabelecimentos da União, dos Estados, dos Territórios, dos Municípios e do Distrito Federal, a menos que haja autorização expressa da autoridade competente.

Art. 408 – É proibida qualquer denominação, declaração, palavra, desenho ou inscrição que transmita falsa impressão, forneça indicação errônea de origem e de qualidade dos



produtos, podendo essa proibição estender-se, a juízo do SIM, às denominações impróprias.

§ 1º – As marcas que infringirem o presente artigo, embora registradas no Departamento Nacional de Propriedade Industrial, não poderão, a juízo da Inspeção Municipal, ser usadas, mormente no resguardo do direito do consumidor.

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

Art. 409 – Um mesmo rótulo pode ser usado para produtos idênticos, fabricados em vários estabelecimentos da mesma firma, desde que sejam da mesma qualidade, denominação e marca.

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

Art. 410 – O uso de matérias corantes artificiais em conservas de carne ou de vegetais obriga a declaração expressa no rótulo: “ARTIFICIALMENTE COLORIDO”.

Art. 411 – O uso de substâncias que acentuam o sabor, fica obrigado a declarar nos rótulos: “CONTÉM SUBSTÂNCIA QUE ESTIMULA O SABOR”.

Art. 412 – No caso de presunto, “bacon”, queijos maturados e outros, conforme o caso, cada unidade recebe obrigatória e diretamente o carimbo da Inspeção Municipal, além do rótulo aplicado externamente sobre o envoltório, quando a rotulagem não for feita na fábrica.

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

Art. 413 – Os rótulos dos continentes de produtos não destinados à alimentação humana devem conter, além do carimbo da Inspeção Municipal, a declaração “não comestível”, obrigatória também nos continentes, a fogo ou por gravação, e em qualquer dos casos, em caracteres bem destacados.

Art. 414 – Os rótulos destinados a continentes de produtos próprios à alimentação dos animais conterão além do carimbo da Inspeção Municipal específico, a declaração “alimento para animais”.

Art. 415 – Carcaças ou partes de carcaças destinadas ao

comércio em natureza recebem obrigatoriamente o carimbo da Inspeção Municipal.

Art. 416 – Na rotulagem de produtos gordurosos será observado também o seguinte:

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

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

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

Art. 417 – Na rotulagem de carnes e derivados deve-se observar ainda o seguinte:

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

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

Art. 418 – Somente será permitido o acondicionamento de leite em recipiente de cartolina, de papel parafinado e congêneres, de polietileno ou outro material aprovado pelo Serviço de Inspeção, fechando a máquina, desde que se trate de embalagem eficiente e estéril, aceita pelo SIM, impressa nas cores:

I – azul, para o leite tipo “A”;

II – verde, para o leite tipo “B”;

III – vermelho e preto, para o tipo “integral”;

IV – cinza, para o leite tipo “C”;

V – vermelho, para o tipo “magro”;

VI – amarelo, para “desnatado”, marrom, para “rehidratado”.

Art. 419 – O rótulo do leite de cabra, de búfala ou de seus derivados, deve conter a expressão “leite integral de cabra” ou “leite integral de búfala” ou “produzido com leite integral de cabra” ou “produzido com leite integral de búfala”, além do nome, número do produtor, data de fabricação e de validade e demais exigências previstas na legislação de defesa do consumidor.



Art. 420 – Os fechos, cápsulas ou tampas no acondicionamento do leite devem ser:

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

II – Adaptados de maneira inviolável.

Art. 421 – Na rotulagem de leites desidratados e leites diversos, devem ainda ser observadas as seguintes exigências:

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

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

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

IV – Indicação do modo de preparo e uso.

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

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

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

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

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

Art. 422 – A rotulagem de subprodutos de laticínios indicará ainda:

I – Na “caseína”, a substância coagulante empregada;

II – Na “lactose”, a percentagem deste açúcar;

III – Na “lacto-albumina”, sua composição básica;

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

Art. 423 – Na rotulagem de queijos deve ser observado mais o seguinte:

I – Tratando-se de queijo fundido pode ser indicado o tipo de queijo empregado na fusão; quando houver mistura de

queijos de diferentes tipos pode ser feita a simples declaração de “queijo fundido”;

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

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

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

Art. 424 – Na rotulagem de manteiga deve-se observar mais o seguinte:

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

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

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

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

Art. 425 – Na rotulagem de ovos e derivados deve ser observado o seguinte:

§ 1º – Tratando-se de ovos:

I – Nas caixas ou continentes que os armazenam;

II – Quando conservados pelo frio, devem ser assinalados com a palavra “Frigorificado”;

III – Quando não carimbados individualmente, os ovos só podem ser expostos à venda tendo, em local bem visível, a etiqueta a que se refere o item anterior, consignando sua classificação comercial.

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

I – Quando desidratados total ou parcialmente, o rótulo deve indicar a quantidade de água a empregar para ser reconstituído o produto original, bem como o processo e tempo normais para essa reconstituição.

II – As pastas de ovos devem declarar os elementos que entram em suas composições.

III – As claras de ovos desidratados de outras espécies



terão na rotulagem a indicação da espécie de que procedem.

Art. 426 – Tratando-se embalagens de pescado e seus derivados deve ser observado mais o seguinte:

I – As caixas ou outros continentes para pescado terão, obrigatoriamente, o carimbo da inspeção municipal gravado a fogo, o nome da firma e as condições de conservação do produto.

II – Os subprodutos não destinados à alimentação humana devem consignar a expressão “Não comestível”.

Art. 427 – Tratando-se de mel e de produtos da colméia, a aposição de dizeres esclarecedores, quer na rotulagem, quer em folhetos ou notas explicativas que acompanhem sua embalagem, deverá ser antes submetida à aprovação do Serviço de Inspeção Municipal, procedimento que também deve ser observado para o uso de selo ou etiqueta da menção de entidade de classe.

Art. 428 – Na rotulagem, quando o mel for adicionado de, geléia real, pólen ou própolis, a indicação para designação do produto deverá ser “Mel enriquecido com Geléia Real”, “Mel enriquecido com Pólen”, “Mel enriquecido com Própolis”.

Parágrafo único – No caso da adição de pólen, no rótulo deve ainda constar “misturar antes de consumir”.

Art. 429 – Na rotulagem da cera e da própolis deverão constar além dos demais dizeres legais, os seguintes: Cera de Abelha Bruta e Própolis Bruta, quando não sofrerem nenhum processo de purificação ou Cera de Abelha Beneficiada e Própolis Purificada, quando forem submetidas aos processos de purificação.

Art. 430 – A embalagem da cera de abelhas e da própolis poderá ser constituída dos seguintes materiais: fibras têxteis, plástico, caixas de papelão, caixas de madeira e outros materiais, desde que aprovados pelo Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 431 – Os rótulos para mel e produtos da colméia poderão ser impressos em papel colante ou adesivo, desde que seja de boa qualidade e com bom acabamento.

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

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

Art. 432 – Na rotulagem do mel e demais produtos da colmeia será ainda observado:

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

II – A data de fabricação e de validade, para compostos ou

Xarope de Açúcares, Hidromel e Vinagre de Mel.

Art. 433 – Na declaração da quantidade de produto acondicionado deverá ser observada a unidade de medida estabelecida pela legislação em vigor.

Art. 434 – Toda e qualquer embalagem de mel ou produtos da colméia destinada ao acondicionamento de produtos de peso igual ou superior a 3 (três) quilos deverá obrigatoriamente conter a expressão “Proibida a Venda Fracionada”, exceção feita à Cera de Abelha e à Própolis.

Art. 435 – Não será permitida a reutilização das embalagens de mel e produtos da colmeia, cera de abelhas e composto ou xarope de açúcares, destinada ao comércio varejista.

Art. 436 – Na rotulagem de produtos obtidos por fermentação do mel deverão ser observadas, ainda as orientações contidas na Portaria nº 6 de 25 de julho de 1985.

Art. 437 – As designações Geleia Real, Pólen em natureza e Pólen Desidratado serão utilizadas na rotulagem desses produtos quando os mesmos forem comercializados, não veiculados através do mel.

Art. 438 – Os materiais a serem utilizados na fabricação de embalagem para mel e produtos da colmeia, poderão ser constituídos de material plástico atóxico, vidro, ou outros aprovados pelo serviço de inspeção.

Art. 439 – Na rotulagem do mel e produtos da colmeia deverá constar mais o seguinte:

I – “Mel centrifugado” ou “Mel espremido”, conforme o produto tenha sido submetido a qualquer dessas operações;

II – “Mel amargo”, quando procedente de flora que lhe transmita esse sabor;

III – “Mel aquecido”, quando for aquecido à temperatura superior a 60° C (sessenta graus centígrados);

IV – “Mel de abelhas indígenas”, quando for dessa procedência;

V – A classificação segundo a tonalidade.

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

Art. 440 – Os coalhos devem indicar na rotulagem seu poder coagulante, a quantidade de ácido bórico, quando tiver sido juntada, e a data de validade.

Art. 441 – Deverão ser observadas, no tocante a embalagem e rotulagem, as normas próprias do Código de Defesa do Consumidor.

Art. 442 – Na declaração da quantidade de produto acondicionado será observada a unidade de medida



estabelecida pela legislação em vigor.

Art. 443 – No caso de cassação de registro ou ainda de fechamento do estabelecimento, fica a firma responsável obrigada a inutilizar a rotulagem existente em estoque, sob as vistas da inspeção municipal, à qual entregará todos os carimbos e matrizes que tenha em seu poder.

Art. 444 – Os estabelecimentos só podem utilizar rótulo em matérias primas, produtos de origem animal e vegetal quando devidamente aprovado e registrado pelo SIM.

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

Art. 445 – A aprovação e registro de rótulo devem ser requeridos pelo interessado que instruirá o pedido com os seguintes documentos:

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

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

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

Art. 446 – Ao encaminhar o processo de registro à Inspeção Municipal, a seção competente informará sobre a exatidão dos esclarecimentos prestados, especialmente quanto ao memorial descritivo do processo de fabricação, justificando convenientemente qualquer divergência.

Art. 447 – Registrado o rótulo, o SIM comunicará à firma interessada sua aprovação arquivando a via apresentada como parte integrante do processo de registro junto ao SIM.

Art. 448 – Os rótulos registrados trarão impressa a declaração de seu registro no SIM, seguida do número respectivo.

Art. 449 – Os rótulos devem ser usados somente para os produtos a que tenham sido destinados e nenhuma modificação em seus dizeres, cores ou desenhos poderá ser feita sem prévia aprovação do SIM.

Art. 450 – Nenhum rótulo, etiqueta ou selo pode ser aplicado escondendo ou encobrendo, total ou parcialmente, dizeres de rotulagem ou o carimbo da Inspeção Municipal.

Art. 451 – Os estabelecimentos devem comunicar ao SIM, a não utilização de qualquer rótulo para fins de cancelamento do registro.

Art. 452 – Os produtos de origem animal destinados à alimentação humana só podem ser acondicionados ou embalados em recipientes ou continentes previstos neste

Regulamento ou que venham a ser aprovados.

Parágrafo único – Quando houver interesse comercial, industrial ou sanitário, de acordo com a natureza do produto, poderá ser exigida embalagem ou acondicionamento padronizado em formato, dimensão e peso.

Art. 453 – Recipientes anteriormente usados só podem ser aproveitados para o envasamento de produtos e matérias-primas utilizadas na alimentação humana, quando absolutamente íntegros, perfeitos e higienizados.

Parágrafo único – Em hipótese alguma podem ser utilizados, se anteriormente tenha sido empregado no acondicionamento de produtos e matérias primas de uso não comestível.

Art. 454 – O acondicionamento deverá ser efetuado de forma a impedir a contaminação do produto.

§ 1º – Os produtos cuja validade varia segundo a temperatura de conservação devem ter a indicação da conservação doméstica em função da temperatura de armazenamento.

§ 2º – A identificação do produto alimentício registrado, deverá ser realizada pela seguinte expressão: “Produto registrado no SIM. sob o número...”;

Art. 455 – O tamanho das letras e números da rotulagem obrigatória não pode ser inferior a 01 (um) mm, sendo que as indicações de conteúdo líquido seguirão os padrões metrologicos vigentes.

Art. 456 – Somente podem ser utilizadas denominações de qualidade quando tenham sido estabelecidas as especificações correspondentes para um determinado alimento, por meio de um regulamento técnico específico.

Art. 457 – Nenhuma informação contida nos rótulos poderá levar o consumidor a enganos.

Art. 458 – No caso de produtos expostos ao consumo sem qualquer proteção além de seu envoltório ou casca, a rotulagem será feita por meio de rótulo impresso em papel ou outro material resistente que possa ser preso ao produto como forma de identificação.

Art. 459 – Os rótulos devem seguir as normas determinadas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA.

Art. 460 – Nenhum rótulo de produto de origem animal poderá conter alegação terapêutica.

Art. 461 – A observância das exigências de rotulagem contidas neste regulamento, não desobriga o cumprimento das demais legislações Municipais, Estaduais e Federais de rotulagem.

Seção II



Carimbagem

Art. 462 – As marcas da Inspeção Municipal representam o selo oficial usados exclusivamente nos estabelecimentos sujeitos a fiscalização do SIM, a serviço da Secretaria Municipal de Desenvolvimento Agropecuário.

Art. 463 – O carimbo oficial da Inspeção Municipal é a garantia que o estabelecimento se encontra devidamente registrado no SIM.

Art. 464 – O número de registro do estabelecimento, as iniciais “SIM” e a palavra “INSPECIONADO”, encimado pela expressão “Pederneiras S/P”, representam os elementos básicos que identificam a autenticidade do carimbo oficial da Inspeção Municipal.

§ 1º – As iniciais “SIM” representam o “Serviço de Inspeção Municipal”.

§ 2º – O número de registro do produto é representado pela composição numérica sequencial, de 03 (três) números relativos ao registro do estabelecimento e os demais relativos ao produto, devendo ser publicado no Boletim Oficial do Município sob aprovação do SIM.

Art. 465 – Os carimbos serão entregues sob-recibo e permanecerão sob a responsabilidade do Médico Veterinário incumbido pela inspeção do estabelecimento.

Art. 466 – Quando do encerramento das atividades ou do cancelamento do registro no SIM, o responsável pela inspeção deverá entregar ao Médico Veterinário, mediante recibo, os carimbos e matrizes que contenham o número do SIM – Pederneiras.

Art. 467 – O Carimbo Oficial da Inspeção Municipal é representado pelos modelos a seguir discriminados, com os respectivos usos:

§ 1º – Modelo 1:

I – Forma: elíptica no sentido horizontal;

II – Dizeres: Número do Registro do Estabelecimento abaixo da palavra “INSPECIONADO”, colocada Horizontalmente e “PEDERNEIRAS – SP” que acompanha a curva superior da Elipse, logo abaixo do número as iniciais “SIM.” acompanhando a curva inferior;

III – Dimensões e uso:

a) Sete por cinco centímetros para uso em carcaças ou quartos de grandes animais em condições de consumo em natureza, aplicado externamente sobre as massas musculares;

b) Cinco por três centímetros para uso em carcaças de pequenos e médios animais e em cortes de carnes frescas ou frigoríficas de qualquer espécie de açougue.

IV – Cor: preto ou branco

§ 2º – Modelo 2:

I – Forma: circular;

II – Dizeres: idem ao modelo anterior;

III – Dimensões e uso: o diâmetro varia de um a quatro centímetros.

a) (um) centímetro de diâmetro: recipientes de peso até 250g (duzentos e cinquenta gramas), em geral, nos rótulos impressos em papel;

b) (dois) centímetros: recipientes de peso até 1Kg (um quilograma), em geral, nos rótulos impressos em papel;

c) (três) centímetros de diâmetro: recipientes de peso de 1Kg (um quilograma) até 10Kg (dez quilogramas), em geral, nos rótulos impressos em papel;

d) (quatro) centímetros de diâmetro: recipientes de peso acima de 10Kg (dez quilogramas), em geral, nos rótulos impressos em papel;

IV – Compõe o rótulo de produtos utilizados na alimentação humana, acondicionados em recipientes com material aprovado pelo S.I.M.P.O.A.

V – Cor: preto ou branco

§ 3º – Modelo 3:

I – Forma: circular;

II – Dizeres: idem ao modelo anterior;

III – Dimensões e uso: 5 (cinco) centímetros de diâmetro.

IV – Utilizados para caixas, caixotes engradados e outros que transportem produtos comestíveis inspecionados, inclusive ovos, pescado, mel e cera de abelhas.

V – Cor: preto ou branco

§ 4º – Modelo 4:

I – forma: quadrada, permitindo-se ângulos arredondados quando cravados em recipientes metálicos;

II – dizeres: idênticos e na mesma ordem dos modelos anteriores e dispostos no sentido horizontal;

III – dimensões e uso:

a) 15 (quinze) centímetros de lado nos produtos ensacados;

b) 3 (três) centímetros de lado em recipientes metálicos ou em rótulos de papel;

c) 6 (seis) centímetros de lado em outros recipientes previamente aprovados pelo S.I.M.P.O.A.;

IV – esse modelo comporá o rótulo registrado de produtos não comestíveis ou destinado à alimentação de animais.

V – Cor: preto ou branco



§ 5º – Modelo 5:

I – Forma elíptica, no sentido vertical;

II – dizeres: Número de Registro de Estabelecimento, isolado e encimado das iniciais “SIM” e da palavra “PEDERNEIRAS SP”, colocados no sentido horizontal e logo abaixo a palavra “CONDENADO” acompanhando a curva inferior da elipse;

III – Dimensões de uso: sete por seis centímetros para uso em carcaças, cortes e produtos diversos quando condenados pela Inspeção.

IV – Cor: vermelho

§ 6º – Modelo 6:

I – forma: circular;

II – dizeres: Número de Registro do Estabelecimento isolado e encimado das iniciais “SIM”, colocadas horizontalmente e da palavra “PEDERNEIRAS SP” acompanhando a curva superior do círculo e logo abaixo do número a palavra “REINSPECIONADO”, acompanhando a curva inferior do círculo;

III – Dimensões: como no modelo 2;

IV – Uso: para o uso em produtos de origem animal comestíveis após a Reinspeção, empregados pelos entrepostos, podendo ser aplicado, conforme o caso, sob a forma de selo adesivo.

V – Cor: verde

CAPÍTULO XVII

Processos, Infrações e Penalidades

Seção I

Processo Administrativo Punitivo

Art. 468 – As normas e instruções referidas nesta Seção disciplinam o processamento das autuações, das defesas e dos recursos, estabelecendo prazos, procedimentos e competências.

Art. 469 – O Auto de Infração é o documento gerador do processo administrativo punitivo e deverá ser lavrado em 3 (três) vias pelo Médico Veterinário do SIM Pederneiras, com precisa clareza, sem entrelinhas, rasuras, emendas ou borrões, nos termos e modelos expedidos, devendo conter:

I – Nome do autuado, seu endereço, bem como os demais elementos necessários à sua qualificação e identificação civil;

II – Data, local e hora na qual a irregularidade foi verificada;

III – Descrição da infração e dos dispositivos legais ou regulamentares infringidos;

IV – Assinatura do autuado, ou na sua recusa, a

identificação e firma de duas testemunhas, dando-lhe ciência de que responderá pelo fato em processo administrativo;

V – Local, data e hora da autuação;

VI – Penalidades às quais o autuado está sujeito;

VII – Prazo e local para interposição e apresentação de defesa;

VIII – Identificação e assinatura do Médico Veterinário autuante.

§ 1º – As incorreções ou omissões do Auto de Infração não acarretarão sua nulidade, quando nele constarem elementos suficientes para determinar com segurança a infração e possibilitar a defesa do autuado.

§ 2º – Havendo circunstâncias ou fatos impeditivos à lavratura do Auto de Infração no lugar onde as irregularidades foram verificadas, este documento poderá ser lavrado em qualquer outro local, neste caso encaminhando ao autuado por via postal.

Art. 470 – O autuado deverá ser notificado do Auto de Infração e dos demais atos de fiscalização ou de inspeção:

I – Por via postal, desde que exista distribuição domiciliária na localidade de residência ou sede do notificado;

II – Pessoalmente, se esta forma de notificação não prejudicar a celeridade do procedimento ou se for inviável a notificação por via postal;

III – Por e-mail, se a urgência do caso recomendar o uso de tal meio;

IV – Por edital, caso o notificado esteja em lugar incerto e não sabido.

§ 1º – No caso do autuado ou das testemunhas recusarem-se a firmar a notificação ou o Auto de Infração, o fato deverá ser mencionado pela autoridade no documento lavrado, remetendo-se ao interessado uma de suas vias pelo correio, com aviso de recebimento (AR).

§ 2º – O edital referido no inciso IV deste artigo será publicado na Imprensa Oficial uma única vez, considerando-se efetivada a notificação 5 (cinco) dias após a publicação.

§ 3º – Sempre que a notificação for feita por e-mail, a mesma deverá ser confirmada nos termos dos incisos I ou III até o terceiro dia útil imediato, para todos os efeitos sendo considerada realizada na data da primeira comunicação.

Art. 471 – Quando ao autuado, não obstante a autuação, subsistir obrigação a cumprir, o Médico Veterinário do SIM de Pederneiras dela regularmente o cientificará, alertando-o das sanções a que está sujeito caso não as cumpra.

Parágrafo único – O prazo para o cumprimento da obrigação subsistente, em casos excepcionais, poderá ser reduzido ou



aumentado, definindo pelo Secretário do Desenvolvimento Agropecuário os critérios e fatores determinantes, estes dados a conhecer ao autuado.

Art. 472 – Os médicos veterinários são responsáveis pelas declarações que fizerem nos documentos fiscais de sua lavra, sujeitos às penalidades, por falta grave, em casos de falsidade ou omissão dolosa, em conduta apurada na forma regulamentar prevista.

Art. 473 – Lavrado o Auto de Infração, o Médico Veterinário deverá:

I – Fornecer cópia da autuação ao proprietário pelo estabelecimento ou a quem o representa, informando o do prazo concedido para contestar os motivos que o fundamentam e as penalidades a que está sujeito;

II – Protocolar o processo administrativo punitivo gerado pelo auto de infração;

III – Vencido o prazo, apresentada ou não a defesa à autuação, remeter os autos acompanhados de relatório de ocorrência ao Secretário do Desenvolvimento Agropecuário.

Art. 474 – O autuado terá o prazo de 15 (quinze) dias do recebimento do Auto de Infração para apresentar sua defesa.

§ 1º – A contestação ou as razões de defesa do autuado deverão ser apresentadas por escrito, dirigidas e entregues ao Médico Veterinário autuante do SIM Pederneiras.

§ 2º – Todos os prazos mencionados neste Regulamento são contados nos termos da legislação processual civil pátria.

Art. 475 – O Secretário do Desenvolvimento Agropecuário, após promover a regularização formal dos autos do processo administrativo, deverá analisar nos aspectos técnicos correlatos à autuação, sobre eles, caso necessário, formalmente manifestando se, promovendo as medidas que concluir pertinentes, encaminhando os autos a seguir ao Departamento Jurídico da Prefeitura Municipal de Pederneiras.

Art. 476 – O Departamento Jurídico da Prefeitura Municipal de Pederneiras apreciará os aspectos e procedimentos jurídicos relacionados à fiscalização, sobre eles e sobre a defesa, caso houver, manifestando se em parecer, devolvendo os autos ao Secretário do Desenvolvimento Agropecuário.

Art. 477 – Compete ao Secretário do Desenvolvimento Agropecuário proferir a decisão sobre os fatos relacionados à autuação, lavrando sentença absolutória ou condenatória em primeira instância, nela discriminando os motivos determinantes de sua decisão.

Parágrafo único – Cabe ao Secretário do Desenvolvimento Agropecuário promover a publicação no Diário Oficial do Município da síntese da sentença proferida, bem como encaminhá-la na íntegra ao autuado, acompanhada dos

demais documentos pertinentes, alertando o do prazo legal para apresentação de impugnação.

Art. 478 – Da sentença de primeira instância cabe recurso em segunda e última instância ao Prefeito Municipal de Pederneiras, interposto no prazo de 10 (dez) dias a contar da notificação da sentença condenatória.

Art. 479 – Os valores não pagos pelo infrator no prazo de 30 (trinta) dias contados da data do trânsito em julgado da sentença nesta via administrativa, correspondentes à multa ou ao ressarcimento ao Erário dos materiais e equipamentos porventura empregados e exames e serviços especializados realizados quando da execução compulsória das atividades de fiscalização a que se refere este Regulamento e normas complementares, serão inscritos em Dívida Ativa, para cobrança judicial.

Art. 480 – Os valores referentes ao Erário, às multas e as taxas instituídas por serviços prestados na aplicação do disposto neste Regulamento ficarão vinculados a Secretaria Municipal do Desenvolvimento Agropecuário e será revertido ao aprimoramento, manutenção e outras melhorias do SIM.

Art. 481 – Constitui infração, para efeitos da Lei Municipal nº 3.133, de 20 de Janeiro de 2014, deste Regulamento e normas complementares, toda ação ou omissão que importe na inobservância ou na desobediência dos preceitos estabelecidos ou às determinações complementares de caráter normativo dos órgãos ou autoridades administrativas competentes.

§ 1º – Responderão pela infração as pessoas físicas ou jurídicas, seus prepostos ou quaisquer pessoas que a cometerem, incentivarem ou auxiliarem na sua prática ou dela se beneficiarem.

§ 2º – Considera-se causa a ação ou omissão sem a qual a infração não teria ocorrido.

§ 3º – Exclui a imputação de infração administrativa a causa decorrente de fato jurídico natural extraordinário.

Art. 482 – São responsáveis pela infração às disposições do presente Regulamento, para efeito de aplicação das penalidades nele previstas, as pessoas físicas ou jurídicas:

I – Produtores de matéria prima de qualquer natureza, aplicável à indústria animal desde a fonte de origem, até o recebimento nos estabelecimentos registrados ou relacionados no SIM;

II – Proprietários ou arrendatários de estabelecimentos registrados ou relacionados onde forem recebidos, manipulados, transformados, elaborados, preparados, conservados, acondicionados, distribuídos ou despachados produtos de origem animal;

III – Proprietários ou arrendatários ou responsáveis por



casas comerciais atacadistas, exportadoras ou varejistas que receberem armazenarem, venderem ou despacharem produtos de origem animal;

IV – Que expuserem à venda, em qualquer parte, produtos de origem animal;

V – Que despacharem ou transportarem produtos de origem animal.

Parágrafo único – A responsabilidade a que se refere o presente artigo abrange as infrações cometidas por quaisquer empregados ou prepostos das pessoas físicas ou jurídicas que explorar a indústria dos produtos de origem animal.

Art. 483 – Além das infrações previstas nesta Seção, incluem-se como tais os atos que impeçam, dificultem, burlem ou embarcem a ação dos Médicos Veterinários do SIM de Pederneiras ou dos profissionais por ele legitimados às atividades previstas nas legislações, desacato, suborno, ou simples tentativa, informações inexatas sobre dados estatísticos referentes à quantidade, qualidade e procedência dos produtos e, de modo geral, qualquer sonegação que seja feita sobre assunto que direta ou indiretamente interessam ao Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 484 – As infrações à Lei, a este Regulamento e às demais normas complementares serão punidas administrativamente, não eximindo o infrator da responsabilização civil e criminal.

Parágrafo único – Havendo indícios de a infração constituir crime ou contravenção, cabe ao Secretário do Desenvolvimento Agropecuário de Pederneiras representar ao órgão policial ou à autoridade competente.

Art. 485 – Para imposição da pena e sua gradação, a autoridade administrativa competente deverá considerar:

I – A gravidade do fato, tendo em vista as suas consequências à saúde ou economia públicas;

II – A clandestinidade da atividade e as condições higiênicas, sanitárias e tecnológicas dos produtos;

III – Os antecedentes e a conduta do infrator quanto à observância das normas sanitárias.

Art. 486 – Os infratores dos dispositivos desta lei, bem como da Lei Municipal nº 3.133, de 20 de janeiro de 2014, e demais normas complementares, sujeitam-se às seguintes sanções administrativas:

I – Advertência;

II – Multa;

III – Apreensão dos produtos inadequados ao processamento ou consumo;

IV – Inutilização dos produtos apreendidos;

V – Suspensão temporária das atividades do

estabelecimento;

VI – Interdição parcial do estabelecimento;

VII – Interdição total do estabelecimento;

VIII – Cancelamento do registro junto ao SIM de Pederneiras.

§ 1º – As sanções administrativas poderão ser aplicadas isoladas ou cumulativamente, em conformidade à gravidade das irregularidades apuradas, ao risco à incolumidade pública e à urgência dos atos de polícia administrativa para inibi-lo, minorá-lo ou afastá-lo.

§ 2º – A apreensão, a condenação ou destruição dos produtos, a suspensão das atividades e a interdição total ou parcial do estabelecimento, enquanto atos de polícia administrativa emergenciais de natureza cautelar objetivando resguardar a saúde pública, nas condições e termos estabelecidos no presente Regulamento, competem concorrentemente aos Médicos Veterinários lotados no SIM de Pederneiras ou ao seu serviço.

Art. 487 – A advertência e o Termo de Ajuste de Conduta serão aplicados quando a infração for de pequena gravidade, desde que não haja evidência de dolo ou má fé.

Parágrafo único – A pena de advertência será aplicada por escrito ao infrator primário, quando incurso em ação ou omissão gravosa desprovida de má fé ou dolo.

Art. 488 – As multas serão aplicadas nos casos de reincidência de conduta infringente ou quando houver manifesto dolo ou má fé.

§ 1º – Considera-se reincidência, a nova infração da legislação do SIM de Pederneiras, cometida pela mesma pessoa natural ou jurídica ou pelos sucessores dentro de cinco anos da data em que passar em julgado, administrativamente, a decisão condenatória referente à infração anterior.

§ 2º – O montante da multa será estabelecido pela soma dos valores individualmente apurados dos intervalos correspondentes às infrações cometidas, em conformidade aos preceitos de gradação estabelecidos nesta Seção.

Art. 489 – Para o cálculo das multas será adotado a Unidade do Município de Pederneiras UFIRM ou outro índice que vier a substituí-la.

Art. 490 – A pena de multa será quantificada pela Unidade Fiscal de referência do Município e aplicada às pessoas físicas ou jurídicas nos seguintes casos e intervalos:

I – INFRAÇÃO LEVE 45 UFIRM:

a) Operar produtos de origem animal sem a utilização de equipamentos adequados;

b) Operar em instalações inadequadas à elaboração



higiênica dos produtos de origem animal;

c) Utilizar equipamentos, materiais ou utensílios de uso proibido no manejo de animais destinados ao abate;

d) Não dispuser de dispositivo de registro das temperaturas máxima e mínima nos ambientes refrigerados;

e) Não conservar as instalações ou promover a limpeza dos equipamentos e utensílios em conformidade às recomendações técnicas e preceitos de higiene do SIM Pederneiras;

f) Não promover permanentemente a limpeza das vias de acesso e pátios que integram a área industrial;

g) Não manter os vestiários, sanitários, banheiros e lavatórios permanentemente limpos e providos de materiais necessários à adequada higiene de seus usuários;

h) Não dispuser aos funcionários uniformes limpos ou completos;

i) Permitir a deposição de roupas ou objetos pessoais nas áreas de manipulação de alimentos;

j) Permitir o acesso às instalações onde se processam produtos de origem animal, de pessoas, que sob o aspecto higiênico, encontram-se inadequadamente trajadas;

k) Permitir o acesso às instalações onde se processam produtos de origem animal de pessoas portadoras de moléstias infecto contagiosas ou que apresentam ferimentos;

l) Permitir o livre acesso e trânsito às instalações nas quais se processa produtos de origem animal de pessoas estranhas às atividades;

m) Não promover controle capaz de garantir a higiene pessoal dos trabalhadores que lidam com a matéria prima ou com produtos de origem animal processados nas suas instalações;

n) Permitir nas áreas onde se processam os alimentos, qualquer ato potencialmente capaz de contaminar, tais como comer, fumar, cuspir ou outras práticas anti-higiênicas;

o) Não promover continuamente nas instalações e áreas circundantes o combate a insetos, pragas e roedores transmissores de doenças;

p) Não promover a remoção dos resíduos das atividades desenvolvidas das áreas de manipulação de alimentos e das demais áreas de trabalho;

q) Utilizar nas áreas de manipulação dos alimentos de procedimentos ou substâncias odorantes ou desodorizantes, em qualquer de suas formas;

r) Não identificar, através de rótulo, no qual conste conteúdo, finalidade e toxicidade, ou não armazenarem em dependências apartadas ou em armários trancados,

praguicidas, solventes ou outros produtos ou substâncias tóxicas capazes de contaminar a matéria prima, alimentos processados e utensílios ou equipamentos utilizados;

s) Utilizar água não potável no interior das instalações;

t) Não promover a atualização dos dados ou documentos relacionados ao seu registro no SIM Pederneiras.

II – INFRAÇÃO MÉDIA 75 UFIRM

a) Não apresentar a documentação sanitária dos animais de abate;

b) Não respeitar o período mínimo de descanso, jejum e dieta hídrica antecedendo a matança dos animais;

c) Não apresentar a documentação atualizada relacionada à comprovação da saúde de seus funcionários;

d) Não promover regularmente exames médicos nos trabalhadores que diretamente exerçam atividades capazes de contaminar os alimentos de origem animal manipulados ou processados;

e) Não afastar imediatamente das atividades e instalações os trabalhadores que apresentam lesões ou sintomas de doenças ou infecções, ainda que somente suspeitas, capazes de contaminar os alimentos ou materiais utilizados;

f) Recepcionar ou manter em suas instalações matéria prima ou ingrediente contendo parasitas, micro-organismos patogênicos ou substâncias tóxicas, decompostas ou estranhas e que não possam ser reduzidas a níveis aceitáveis pelos procedimentos normais de classificação, preparação ou elaboração;

g) Utilizar matérias primas no processamento dos produtos de origem animal em desacordo às normas e procedimentos técnicos sanitários;

h) Não promover a limpeza e desinfecção dos equipamentos, utensílios e instalações que mantiveram contato com matéria prima ou material contaminados;

i) Não adotar medidas eficazes para evitar a contaminação do material alimentício por contato direto ou indireto com pessoas estranhas, suspeitas ou portadoras de moléstias ou feridas, ou de material ou equipamento impróprios ou contaminados, em qualquer fase do processamento;

j) Não armazenar adequadamente nas instalações as matérias primas, os ingredientes ou os produtos de origem animal acabados, de modo a evitar sua deterioração;

k) Embalar produtos de origem animal indevidamente, em embalagens impróprias ou inadequadas;

l) Realizar operações de carga ou descarga dos veículos de transporte suficientemente próximos aos locais de elaboração dos alimentos, assim expondo os, bem como ao ar, ao risco



de contaminação cruzada;

m) Transportar matérias primas ou produtos de origem animal em condições inadequadas de higiene ou conservação, assim potencialmente capazes de contaminá-los ou deteriorá-los;

n) Transportar matérias primas ou produtos de origem animal em veículos desprovidos de instrumentos ou meios que permitam a verificação da adequação da temperatura;

o) Transportar produtos de origem animal em veículos não apropriados ao seu tipo, à sua higiene e conservação;

p) Transportar produtos de origem animal, excepcionado o leite a granel, provenientes de estabelecimentos com inspeção permanente sem rótulo e desacompanhados de Certificado Sanitário emitido pelo médico veterinário oficial responsável pela sua inspeção;

q) Transportar produtos de origem animal embalados, acondicionados e rotulados em desacordo à legislação do SIM Pederneiras;

r) Não cumprir os prazos fixados pelos médicos veterinários relacionados à adoção ou implantação de medidas ou procedimentos para o saneamento das irregularidades apuradas;

s) Utilizar as instalações, equipamentos ou utensílios para outros fins, que não aqueles previamente estabelecidos ou acordados com o SIM Pederneiras;

t) Permitir que funcionários sem uniforme ou com uniforme sujo ou incompleto trabalhem com produtos de origem animal;

u) Permitir o acesso de animais domésticos aos locais onde se encontram matérias primas, material de envase, alimentos terminados ou a qualquer dependência na qual se processam alimentos ou produtos de origem animal;

v) Permitir o livre acesso de pragas, insetos e roedores às instalações onde se processam produtos de origem animal;

w) Manipular ou permitirem a manipulação de resíduos de forma potencialmente capaz de contaminar os alimentos e produtos origem animal beneficiados ou não;

x) Não realizar o tratamento das águas servidas nos termos aprovados pelo órgão competente.

III – INFRAÇÃO GRAVE 105 UFIRM

a) Reutilizar ou reaproveitar ou promover segundo uso de embalagens para acondicionar produtos de origem animal;

b) Não manter a disposição da inspeção ou fiscalização, por um período superior ao da duração mínima do alimento, os resultados de análises físico químicas ou bacteriológicas ou quaisquer outros registros relacionados à elaboração, produção, armazenagem ou manutenção e distribuição

adequada e higiênica da matéria prima, dos ingredientes e dos produtos de origem animal não dispuserem instrumentos, equipamentos ou meios necessários à realização dos exames que assegurem a qualidade dos produtos de origem animal ou que não promoverem a realização dos exames preconizados pelo SIM Pederneiras para este fim;

c) Utilizar matérias primas não inspecionadas ou qualquer outro produto ou ingrediente inadequado à fabricação de produtos de origem animal;

d) Realizar comércio intermunicipal de produtos de origem animal sem estarem registradas no SIM Pederneiras;

e) Comercializar produtos de origem animal providos de rótulos inadequados ou nos quais não constam todas informações exigidas na legislação do SIM Pederneiras;

f) Empregar processo de matança não autorizado pelo SIM Pederneiras;

g) Não encaminharem no prazo determinado relatórios, mapas ou qualquer outro documento solicitado pelo SIM Pederneiras e relacionado à sanidade animal ou à preservação da saúde pública;

h) Promover medidas de erradicação de pragas, roedores ou insetos nas dependências industriais através do uso não autorizado ou não supervisionado de produtos ou agentes químicos ou biológicos;

i) Impedir, dificultarem ou embaraçarem, por qualquer meio ou forma, as ações de inspeção e de fiscalização dos médicos veterinários, servidores públicos integrantes de órgãos competentes ou profissionais legitimados pelo SIM Pederneiras ao desempenho das atividades de que trata este Regulamento e normas complementares.

IV – INFRAÇÃO GRAVÍSSIMA 400 UFIRM

a) Promover, sem prévia autorização do SIM Pederneiras, a ampliação, reforma ou construção nas instalações ou na área industrial capazes de interferir na higiene ou qualidade da matéria prima utilizada na fabricação dos produtos de origem animal ou dos produtos acabados;

b) Abater animais na ausência de Médico Veterinário responsável pela inspeção ou sem a sua autorização;

c) Comercializar produtos de origem animal desprovidos de rótulos;

d) Não notificar imediatamente o SIM Pederneiras da existência, ainda que suspeita, de sintomas indicativos de enfermidades de interesse à preservação da saúde pública ou à defesa sanitária nos animais destinados ao abate ou à produção de matérias primas;

e) Não sacrificar animais condenados na inspeção ante morte ou não promoverem a devida destinação das carcaças



ou de suas partes condenadas;

f) Não darem a devida destinação aos produtos condenados;

g) Fizer uso desautorizado de embalagens, carimbos ou rótulos de estabelecimentos registrados no SIM Pederneiras;

h) Transportar ou comercializarem carcaças e/ou produtos de origem animal que não possuem autorização de trânsito e/ou comércio no Município de Pederneiras.

V – INFRAÇÃO GRAVÍSSIMA PASSÍVEL DE INTERDIÇÃO 750 UFIRM

a) Adulterar, fraudar ou falsificar matéria prima, produtos de origem animal ou materiais e ingredientes a eles acrescidos, bem como rótulos, embalagens ou carimbos;

b) Transportar ou comercializar carcaças desprovidas do carimbo oficial da inspeção;

c) Ceder rótulo, embalagens ou carimbo de estabelecimento registrado a terceiros sem autorização pelo SIM Pederneiras;

d) Desenvolver sem autorização do SIM Pederneiras atividades nas quais estão suspensos ou interditados;

e) Utilizar sem autorização do SIM Pederneiras máquinas, equipamentos ou utensílios interditados;

f) Utilizar ou derem destinação diversa da determinada pelo SIM Pederneiras aos produtos de origem animal, matéria prima ou qualquer outro componente interditado, apreendido ou condenado utilizado na fabricação ou beneficiamento;

g) Desenvolver atividades diversas de sua classificação de registro no SIM Pederneiras;

h) Envolverem-se em comprovadas condutas tipificadas no Código Penal como desacato, resistência ou corrupção.

§1º – Quando a mesma conduta infringente for passível de multa em mais de um dispositivo deste Regulamento, prevalecerá o enquadramento no item mais específico em relação ao mais genérico.

§2º – O SIM de Pederneiras poderá enquadrar nos diferentes grupos de infrações, observada a natureza e gravidade, condutas ou procedimentos considerados infringentes às disposições de sua legislação e que não foram relacionadas neste artigo.

Art. 491 – A aplicação da multa não isenta o infrator do cumprimento das exigências que a tenham motivado, dando-lhe, quando for o caso, novo prazo para o cumprimento, findo o qual poderá, de acordo com a gravidade da falta e a juízo do SIM de Pederneiras, ser novamente multado no dobro da multa anterior, ter suspensão temporária das atividades do estabelecimento, interdição parcial do estabelecimento, interdição total do estabelecimento, ou cancelamento do

registro junto ao SIM de Pederneiras.

Art. 492 – O infrator condenado à pena de multa deverá recolher no prazo de 30 (trinta) dias a contar do trânsito em julgado na esfera administrativa da sentença condenatória.

Parágrafo único – O não recolhimento da multa no prazo estipulado implicará na cobrança executiva, nos termos do Art. 493.

Art. 493 – A pena de apreensão dos produtos de origem animal, nas ações de inspeção e fiscalização de que trata este Regulamento será aplicada quando:

I – Forem clandestinos ou comprovadamente impróprios para o consumo;

II – Forem suspeitos de serem impróprios ao consumo, por se apresentarem:

a) Danificados por umidade ou fermentação;

b) Infestados por parasitas ou com indícios de ação de insetos ou roedores;

c) Rançosos, mofados ou bolorentos;

d) Com características físicas ou organolépticas anormais;

e) Contendo sujidades internas, externas ou qualquer evidência de descuido e falta de higiene na manipulação, elaboração, preparo, conservação ou acondicionamento.

III – Apresentarem se adulterados, fraudados ou falsificados;

IV – Contiverem indícios ou suspeitas de substâncias nocivas à saúde ou de uso ilegal;

V – Estiverem sendo transportados fora das condições exigidas;

VI – Apresentarem se com a data de sua validade vencida;

VII – Durante o transporte não estiverem rotulados e/ou embalados.

§ 1º – Em sendo a apreensão de produtos de origem animal determinada em sentença pelo Secretário do Desenvolvimento Agropecuário de Pederneiras ou efetivada em caráter cautelar visando à preservação da incolumidade pública, o Médico Veterinário competente deverá lavrar o Auto de Apreensão em 3 (três) vias, nele consignando:

I – A identificação do proprietário ou responsável pelos produtos de origem animal apreendidos;

II – A data, horário e local da apreensão;

III – A descrição detalhada dos produtos de origem animal apreendidos, especificando:

a) Sua quantidade, peso ou volume;

b) Sua espécie, variedade ou tipo.



IV – Os motivos e, caso for, a urgência sanitária da apreensão;

V – Os dispositivos legais ou regulamentares que motivam a apreensão;

VI – A assinatura do proprietário ou responsável ou, na sua recusa, a identificação e firma de duas testemunhas;

VII – A identificação e assinatura do emitente do Auto de Apreensão.

§ 2º – O Médico Veterinário após proceder à apreensão deverá:

I – Nomear fiel depositário, caso os produtos de origem animal não sejam de alto risco e o proprietário ou responsável indicar local ao seu adequado armazenamento e conservação;

II – Promover a condenação e destruição dos produtos de origem animal, observado o disposto no Art.523 quando:

a) Sua precariedade higiênica sanitária contraindicar ou impossibilitar a adequada manutenção ou expuser a risco direto ou indireto a incolumidade pública;

b) Os produtos de origem animal forem de alto risco e o proprietário ou responsável não providenciar um local ao seu adequado armazenamento e conservação;

c) O proprietário ou responsável que recusar a indicação e não indicar fiel depositário para a guarda dos produtos de origem animal apreendidos até a conclusiva apuração de seu estado higiênico sanitário ou termo do processo administrativo.

§ 2º – O SIM de Pederneiras poderá nomear fiel depositário para a guarda dos produtos de origem animal apreendidos, avaliadas as circunstâncias e condições à sua manutenção até a conclusiva apuração de seu estado higiênico sanitário ou término do processo administrativo.

Art. 494 – Nos casos de apreensão, independentemente da cominação de outras penalidades, quanto à destinação dos produtos de origem animal apreendidos o Médico Veterinário do SIM de Pederneiras, após a reinspeção, poderá:

I – Autorizar o aproveitamento condicional para alimentação animal, caso possível o rebeneficiamento dos produtos, matérias primas ou afins;

II – Autorizar o seu aproveitamento para fins não comestíveis, caso não implique na exposição da incolumidade pública a risco;

III – Nos demais casos, determinar sua condenação e destruição.

Parágrafo único – O rebeneficiamento ou o aproveitamento para outros fins não comestíveis dos produtos de origem animal apreendidos deverá ser efetuado sob assistência do SIM Pederneiras.

Art. 495 – O proprietário ou responsável pelos produtos de origem animal apreendidos, às suas expensas e no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas da apreensão, poderá solicitar ao SIM de Pederneiras a realização de exames ou reinspeção para comprovar que sua utilização ou consumo não expõe a risco a saúde pública.

§ 1º – Comprovada a não exposição a risco da saúde pública, os produtos de origem animal apreendidos deverão ser liberados ao proprietário ou responsável, lavrando o Médico Veterinário do SIM de Pederneiras documento fiscal, nele fazendo constar, havendo, as condições da liberação.

§ 2º – A liberação dos produtos de origem animal não exime seu proprietário ou responsável da autuação ou aplicação de outras penalidades.

Art. 496 – As despesas ou ônus advindos da retenção, apreensão, inutilização, destruição, condenação ou rebeneficiamento dos produtos de origem animal irregulares cabem aos seus proprietários ou responsáveis, a eles não assistindo direito a qualquer indenização, mantendo se sujeitos às penalidades previstas neste Regulamento.

Art. 497 – São considerados adulterações, atos, procedimentos ou processos que:

I – Utilizem matéria prima alterada ou impura na fabricação de produtos de origem animal;

II – Adicionem sem prévia autorização do órgão competente substâncias de qualquer qualidade, tipo ou espécie na composição normal do produto e não indiquem esta condição nos rótulos, embalagens ou recipientes.

Art. 498 – São consideradas fraudes, atos, procedimentos ou processos, que artificialmente:

I – Modifiquem, desfigurem ou deformem, ocultando, disfarçando ou dissimulando as características da matéria prima ou dos produtos de origem animal, com o fim de adequá-los às especificações e determinações fixadas pela legislação sanitária e de saúde vigentes ou pelos agentes de inspeção e médicos veterinários;

II – Façam uso não autorizado da chancela oficial;

III – Substituam um ou mais elementos por outros, com o fim de elevar o volume ou peso dos produtos de origem animal, em detrimento de sua composição normal ou de seu valor nutritivo;

IV – Alterem, no todo ou em parte, as especificações apostas nos rótulos, embalagens ou recipientes, tornando as indevidas ou não coincidentes com o produto ou matéria prima;

V – Objetivem a conservação do produto, matéria prima ou elementos constituintes pelo uso de substâncias proibidas;



VI – Consistam de operações de manipulação e elaboração visando estabelecer falsa impressão à matéria prima ou ao produto de origem animal.

Art. 499 – São considerados falsificações, atos, procedimentos ou processos que:

I – Constituam processos especiais, com forma, caracteres ou rotulagem de privilégio ou de exclusividade de outrem, utilizados sem autorização dos seus legítimos proprietários na elaboração, preparação ou exposição ao consumo de produtos de origem animal;

II – Utilizem denominações diferentes das previstas neste Regulamento ou em fórmulas aprovadas.

Art. 500 – A pena de condenação ou destruição dos produtos de origem animal, além dos casos previstos neste Regulamento, será aplicada quando:

I – Forem clandestinos ou comprovadamente impróprios ao consumo humano ou animal, não passíveis de qualquer aproveitamento ou rebeneficiamento;

II – Não forem tempestivamente efetivadas as medidas de inspeção ou de fiscalização determinadas pela autoridade administrativa competente objetivando remover o risco à incolumidade pública implicadas no seu consumo ou não destruição.

§ 1º – Em sendo a condenação ou destruição de produtos de origem animal determinada em sentença pelo Secretário do Desenvolvimento Agropecuário de Pederneiras ou efetivada em caráter cautelar visando à preservação da incolumidade pública, o Médico Veterinário competente deverá lavrar o Auto de Condenação ou Destruição em 3 (três) vias, nele consignando:

I – A identificação do proprietário ou responsável pelos produtos de origem animal condenados;

II – A data, horário e local da condenação ou destruição;

III – A descrição detalhada dos produtos de origem animal condenados ou destruídos, especificando:

a) Sua quantidade, peso ou volume;

b) Sua espécie, variedade ou tipo.

IV – Os motivos e, caso for, a urgência sanitária da condenação ou destruição;

V – Os dispositivos legais ou regulamentares que motivam a condenação ou destruição;

VI – O método, meio ou agentes a serem empregados na destruição;

VII – A assinatura do proprietário ou responsável ou, na sua recusa, a identificação e firma de duas testemunhas;

VIII – A identificação e assinatura do emitente do Auto de Condenação ou Destruição.

§ 2º – A destruição dos produtos de origem animal deverá ser efetuada na presença de duas testemunhas, devendo o Médico Veterinário identifica-las no próprio Auto de Condenação ou Destruição.

Art. 501 – A suspensão das atividades poderá ser aplicada quando a irregularidade ocorrer em procedimento ou processo no qual o proprietário ou responsável pelo estabelecimento foi orientado por agente de órgão competente, relacionado à produção, preparação, transformação, manipulação, beneficiamento, acondicionamento, rotulagem ou armazenamento de produtos de origem animal ou matérias primas e que envolva risco ou ameaça de natureza higiênico sanitária.

§ 1º – Para a aplicação da medida é necessária à comprovação da antecedente orientação por agente competente ao proprietário ou responsável pelo estabelecimento e relacionada à irregularidade não sanada.

§ 2º – Em sendo a suspensão das atividades determinada em sentença pelo Secretário do Desenvolvimento Agropecuário de Pederneiras ou efetivada em caráter cautelar visando à preservação da incolumidade pública, o Médico Veterinário competente deverá lavrar o Auto de Suspensão das Atividades em 3 (três) vias, nele consignando:

I – A identificação do proprietário ou responsável;

II – A data, horário e local da suspensão das atividades;

III – Os motivos e, caso for, a urgência sanitária da suspensão;

IV – Os dispositivos legais ou regulamentares que motivam a suspensão;

V – A descrição detalhada das atividades suspensas;

VI – A descrição dos respectivos equipamentos, utensílios ou materiais a elas relacionados, especificando:

a) Quantidade;

b) Espécie, variedade ou tipo;

c) Marca, fabricante, potência, entre outras informações que os individualizam;

d) Função ou finalidade.

VII – O método e identificação do meio empregado na suspensão;

VIII – Os prazos e as medidas a serem promovidas pelo proprietário ou responsável para a revogação da suspensão;

IX – A advertência das penalidades previstas, caso desobedeça à suspensão;



X – A assinatura do proprietário ou responsável ou, na sua recusa, a identificação e firma de duas testemunhas;

XI – A identificação e assinatura do emitente do Auto de Suspensão das Atividades.

§ 3º – A revogação da suspensão será efetivada pelo Médico Veterinário do SIM de Pederneiras a através de Termo de Visita circunstanciado e está condicionada ao comprovado saneamento das irregularidades que ensejaram a medida administrativa.

§ 4º – A revogação da suspensão das atividades não exime seu proprietário ou responsável da autuação ou aplicação de outras penalidades.

Art. 502 – A suspensão das atividades deverá ser aplicada, independentemente de prévia orientação, quando a irregularidade consistir em atos ou processos relacionados à adulteração, fraude ou falsificação do produto ou matéria prima e afins.

Art. 503 – A pena de interdição parcial do estabelecimento será aplicada quando a infração decorrer de reincidência em conduta que importe em iminente ou presente risco à saúde pública ou ameaça de natureza higiênico sanitária.

§ 1º – A interdição deve restringir se às atividades ou procedimentos e respectivos equipamentos, materiais ou utensílios, cuja operação ou uso exponha a risco a saúde pública.

§ 2º – A pena de interdição parcial do estabelecimento será efetivada pelo Médico Veterinário competente, que deverá lavrar o Auto de Interdição Parcial do Estabelecimento em 3 (três) vias, nele consignando:

I – A identificação do proprietário ou responsável;

II – A data, horário e local da interdição parcial do estabelecimento;

III – Os motivos expostos na sentença que determinaram a interdição parcial;

IV – Os dispositivos legais ou regulamentares que motivam a interdição parcial;

V – A descrição detalhada das atividades parcialmente interditadas;

VI – A descrição dos respectivos equipamentos, utensílios ou materiais a elas relacionados, especificando:

a) Quantidade;

b) Espécie, variedade ou tipo;

c) Marca, fabricante, potência, entre outras informações que os individualizam; função ou finalidade.

VII – O método e identificação do meio empregado para a

interdição parcial;

VIII – Os prazos e as providências saneadoras determinadas pelo SIM Pederneiras a serem promovidas pelo proprietário ou responsável para a revogação da medida administrativa;

IX – A advertência das penalidades previstas, caso desobedeça à interdição parcial;

X – A assinatura do proprietário ou responsável ou, na sua recusa, a identificação e firma de duas testemunhas;

XI – A identificação e assinatura do emitente do Auto de Interdição Parcial do Estabelecimento.

Parágrafo único – A desinterdição do estabelecimento não exime seu proprietário ou responsável da autuação ou aplicação de outras penalidades.

Art. 504 – A desinterdição das atividades e equipamentos, materiais ou utensílios a elas correlatas, será efetivada após o atendimento das seguintes condições cumulativas:

I – Requerimento do interessado dirigido ao Secretário do Desenvolvimento Agropecuário de Pederneiras, no qual se obrigue a ajustar se às exigências e sanear as irregularidades que motivaram a interdição;

II – Aprovação prévia pelo Médico Veterinário do SIM de Pederneiras firmada em Termo de Visita circunstanciado certificando a correção das irregularidades.

Art. 505 – A pena de interdição total do estabelecimento será aplicada quando a irregularidade relacionar se às atividades ou processos que importem em presente risco à saúde pública ou ameaça de natureza higiênico sanitária, acrescida de pelo menos uma das seguintes circunstâncias:

I – Estabelecimento não registrado no órgão de inspeção e saúde competentes;

II – Comprovado descumprimento das determinações de inspeção ou fiscalização do SIM Apucarana ou agentes a seu serviço relacionadas ao saneamento ou afastamento do risco ou da ameaça à saúde pública;

III – Desenvolvimento não autorizado de atividade ou processo ou operação de equipamento, material ou utensílio suspenso ou parcialmente interditado pelo SIM Pederneiras.

§ 1º – Em sendo a pena de interdição total do estabelecimento determinada em sentença pelo Secretário do Desenvolvimento Agropecuário de Pederneiras ou efetivada em caráter cautelar visando à preservação da incolumidade pública, o Médico Veterinário competente deverá lavrar Auto de Interdição total do Estabelecimento em 3 (três) vias, nele consignando:

I – A identificação do proprietário ou responsável;

II – A data, horário e local da interdição total do



estabelecimento;

III – Os motivos que fundamentam a interdição total;

IV – Os dispositivos regulamentares que motivam a interdição total;

V – O método e identificação do meio empregado para a interdição total;

VI – Os prazos e as providências saneadoras determinadas pelo SIM de Pederneiras a serem promovidas pelo proprietário ou responsável para a revogação da interdição total;

VII – A advertência das penalidades previstas, caso desobedeça à interdição total;

VIII – A assinatura do proprietário ou responsável ou, na sua recusa, a identificação e firma de duas testemunhas;

IX – A identificação e assinatura do emitente do Auto de Interdição Total do Estabelecimento.

§ 2º – A desinterdição do estabelecimento não exige seu proprietário ou responsável da autuação ou aplicação de outras penalidades.

Art. 506 – Adesinterdição total ou parcial do estabelecimento será efetivada após o atendimento das seguintes condições cumulativas:

I – Requerimento do interessado dirigido ao Secretário do Desenvolvimento Agropecuário de Pederneiras, no qual se obrigue a ajustar se às exigências e sanear as irregularidades que motivaram a interdição;

II – Aprovação prévia pelo Médico Veterinário do SIM de Pederneiras, firmada em Termo de Visita circunstanciado certificando a correção das irregularidades.

Art. 507 – A pena de cancelamento do registro do estabelecimento no SIM de Pederneiras será aplicada na ocorrência de uma das seguintes circunstâncias:

I – Resulte apurada e comprovada em regular processo administrativo e específica inspeção realizada por autoridade competente a impossibilidade de o estabelecimento permanecer em funcionamento sem expor a risco a incolumidade pública;

II – Funcionamento desautorizado do estabelecimento regularmente interditado pelo SIM de Pederneiras;

III – Estabelecimento com registro prévio no SIM de Pederneiras e que, salvo causa decorrente de fato jurídico natural extraordinário, não cumpra o avençado no Termo de Compromisso de Implantação ou Execução.

CAPÍTULO XVIII

Considerações Finais

Art. 508 – O SIM de Pederneiras poderá solicitar o apoio

técnico e operacional dos órgãos de fiscalização estadual e federal, no que for necessário para o fiel cumprimento da Lei Municipal nº 3.133, de 20 de janeiro de 2014, podendo, ainda, no interesse da saúde pública, exercer fiscalização conjunta com esses órgãos e requerer, no que couber, a participação da Autarquia Municipal de Saúde e de associações profissionais ligadas à matéria.

Art. 509 – Todo produto de origem animal produzido, processado ou industrializado em estabelecimento ou local não registrado no SIF, SISP POA, SIE, SIM de Pederneiras, ou serviço de inspeção cadastrado no SISBI, será considerado clandestino, sujeitando-se os seus responsáveis a apreensão e condenação dos produtos, tanto quando estiverem armazenados, em trânsito ou no comércio, sem prejuízo de outras sanções cabíveis.

Art. 510 – Sempre que necessário, o SIM de Pederneiras solicitará parecer do órgão competente da saúde para registro de produtos com alegações funcionais, indicação para alimentação de criança de primeira infância ou grupos populacionais que apresentem condições metabólicas e fisiológicas específicas ou outros que não estejam estabelecidas em normas específicas.

Art. 511 – O SIM de Pederneiras proporcionará aos seus servidores treinamento e capacitação em universidades, centros de pesquisa e demais instituições públicas e privadas, com a finalidade de aprimoramento técnico e profissional, inclusive por meio de acordos e convênios de intercâmbio técnico com órgãos congêneres.

Art. 512 – O SIM de Pederneiras promoverá a mais estreita cooperação com os órgãos congêneres, no sentido de se obter o máximo de eficiência e agilidade nos trabalhos de inspeção industrial e sanitária.

Art. 513 – As demais normas da inspeção sanitária, industrial e tecnológica relacionadas às instalações, aos processos e procedimentos dos estabelecimentos de produtos de origem animal, serão disciplinadas em normas técnicas específicas.

Art. 514 – A autoridade do SIM deverá adotar e fazer cumprir, mediante atos complementares, normas técnicas próprias, preceitos e recomendações emanadas de organismos nacionais e internacionais, relativamente à proteção da saúde tendo em vista o consumo de produtos de origem animal.

Art. 515 – O SIM de Pederneiras e o setor competente pela sanidade animal, no âmbito de suas competências, atuarão conjuntamente no sentido de salvaguardar a saúde animal e a segurança alimentar.

Art. 516 – A Secretaria Municipal do Desenvolvimento Agropecuário terá prazo de 120 dias após a publicação deste Regulamento para constituir o sistema de informações



sobre todo o trabalho e procedimentos de inspeção sanitária, gerando registros auditáveis.

Parágrafo único – Serão de responsabilidade da Secretaria Municipal do Desenvolvimento Agropecuário a alimentação e manutenção do sistema de informações sobre a Inspeção Sanitária do Município.

Art. 517 – Os recursos financeiros necessários à implementação do presente Regulamento e do Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal – SIM Pederneiras serão fornecidos pelas verbas alocadas na Secretaria Municipal do Desenvolvimento Agropecuário, constantes no Orçamento do Município de Pederneiras.

Art. 518 – As normas não previstas neste regulamento, que estabelecem Padrões de Identidade e Qualidade para as matérias primas, ingredientes, aditivos e coadjuvantes tecnológicos de carnes e produtos cárneos, de pescados e derivados, de leite e derivados, de ovos e derivados, de produtos das abelhas e derivados, assim como Certificação de Produtos de Origem Animal, aplica-se o que determinam as normas complementares e demais legislações vigentes.

Art. 519 – Os casos omissos ou de dúvidas que surgirem na execução do presente Regulamento, serão resolvidos através de atos normativos, resoluções e decretos baixados pela Secretaria Municipal do Desenvolvimento Agropecuário de Pederneiras.

Art. 520 – Aos débitos não liquidados nas épocas próprias aplicar-se-á, no que couber, o Código Tributário do Município de Pederneiras.

Art. 521 – – As taxas a que se refere esta Lei serão atualizadas anualmente de acordo com a correção realizada pela Secretaria de Finanças.

Art. 522 – Esta lei será regulamentada por Decreto no prazo de 120 dias a contar da data da sua publicação.

Art. 523 – Esta lei entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

Prefeitura Municipal de Pederneiras, 16 de dezembro de 2020.

Vicente Juliano Minguili Canelada

Prefeito Municipal

Decretos

Decreto nº 4.842, de 14 de dezembro de 2020.

(Dispõe sobre a nova descrição do traçado da Estrada Vicinal PDN-348, no município de Pederneiras)

VICENTE JULIANO MINGUILI CANELADA, Prefeito Municipal de Pederneiras, Estado de São Paulo, no uso das atribuições que lhe são conferidas por lei,

Decreta:

Art. 1º. A Estrada Vicinal PDN 348, para que passe a ter o seguinte traçado e descrição:

A estrada PDN 348 que do ponto de coordenada UTM N: 7.527.714,8055 e E: 734.361,4818; tem a seguinte descrição: segue por 53,92 metros até encontrar outro ponto na coordenada UTM N: 7.527.670,9587 e E: 734.392,8679 onde segue por 138,66 metros até encontrar outro ponto na coordenada UTM N: 7.527.569,7609 e E: 734.487,6624 onde segue por 102,41 metros até encontrar outro ponto na coordenada UTM N: 7.527.485,7071 e E: 734.546,1651 onde segue por 37,97 metros até encontrar outro ponto na coordenada UTM N: 7.527.450,1206 e E: 734.559,3923. Daí deflete à direita e segue por 483,78 metros até encontrar com a estrada PDN 020 no ponto de coordenada UTM N: 7.527.116,9502 e E: 734.208,6189. Passa a ter a seguinte descrição: do ponto UTM N: 7.527.714,8055 e E: 734.361,4818 deflete à direita e segue por 228,95 metros até encontrar outro ponto na coordenada UTM N: 7.527.622,3528 e E: 734.152,0315 onde segue por 34,02 metros até encontrar outro ponto na coordenada UTM N: 7.527.606,3668 e E: 734.121,9825. Daí deflete levemente à esquerda e segue por 34,02 metros até encontrar outro ponto na coordenada UTM N: 7.527.586,2691 e E: 734.094,5524 onde segue por 330,83 metros até encontrar outro ponto na coordenada UTM N: 7.527.365,3641 e E: 733.848,2844. Daí deflete à esquerda e segue por 67,83 metros até encontrar outro ponto na coordenada UTM N: 7.527.312,5557 e E: 733.805,7088 onde segue por 67,83 metros até encontrar outro ponto na coordenada UTM N: 7.527.249,4580 e E: 733.780,8069 onde segue por 163,33 metros até encontrar outro ponto na coordenada UTM N: 7.527.090,1869 e E: 733.744,6302 onde segue por 213,02 metros até encontrar outro ponto na coordenada UTM N: 7.526.678,8885 e E: 733.717,6376 onde segue por 148,08 metros até encontrar outro ponto na coordenada UTM N: 7.526.734,4534 e E: 733.684,9644. Daí deflete à esquerda por 12,04 metros até encontrar outro ponto na coordenada UTM N: 7.526.724,6501 e E: 733.691,9568. Daí deflete à esquerda por 11,31 metros até encontrar outro ponto na coordenada

UTM N: 7.526.730,6677 e E: 733.701,5374 onde segue por 263,50 metros até encontrar outro ponto na coordenada UTM N: 7.526.987,5531 e E: 733.760,2145 onde segue por 263,50 metros até encontrar outro ponto na coordenada UTM N: 7.527.244,4386 e E: 733.818,8916. Daí deflete à direita por 32,75 metros até encontrar outro ponto na coordenada UTM N: 7.527.273,1637 e E: 733.834,6211. Daí deflete à direita por 32,75 metros até encontrar outro ponto na coordenada UTM N: 7.527.289,3502 e E: 733.863,0913 onde segue por 84,57 metros até encontrar outro ponto na coordenada UTM N: 7.527.309,4973 e E: 733.945,2265 onde segue por 11,90 metros até encontrar outro ponto na coordenada UTM N: 7.527.313,6862 e E: 733.956,3620. Daí deflete à esquerda e segue por 11,90 metros até encontrar outro ponto na coordenada UTM N: 7.527.320,3874 e E: 733.966,1927 onde segue por 33,12 metros até encontrar outro ponto na coordenada UTM N: 7.527.342,1629 e E: 733.991,1425. Daí deflete à direita por 45,35 metros até encontrar outro ponto na coordenada UTM N: 7.527.355,2444 e E: 734.034,5667. Daí deflete à direita por 45,35 metros até encontrar outro ponto na coordenada UTM N: 7.527.331,2568 e E: 734.073,0555 onde segue por 253,58 metros até encontrar com a estrada PDN 020 no ponto de coordenada UTM N: 7.527.116,9502 e E: 734.208,6189.

Art. 2º. Este Decreto entrará em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

Prefeitura Municipal de Pederneiras, 14 de dezembro de 2020.

VICENTE JULIANO MINGUILI CANELADA

Prefeito Municipal

COLETA SELETIVA



Não é necessário separar por categoria, basta separar os recicláveis dos não recicláveis (lixo seco e lixo úmido).



RECICLE E CONTRIBUA PARA UM PLANETA SUSTENTÁVEL!



DENGUE

A melhor forma de se evitar a dengue é combater os focos de acúmulo de água, locais propícios para a criação do mosquito transmissor da doença.

Para isso, é importante não acumular água em: latas, embalagens, copos plásticos, tampinhas de refrigerantes, pneus velhos, vasos de plantas, jarros de flores, garrafas, caixas d'água, tambores, latões, cisternas, sacos plásticos e lixeiras, entre outros.



A PREVENÇÃO É A ÚNICA ARMA CONTRA A DOENÇA.



PODER LEGISLATIVO DE PEDERNEIRAS

Atos Legislativos

Resumo da Sessão



Câmara Municipal de Pederneiras

RESUMO DA ATA DA 38ª e 39ª SESSÃO EXTRAORDINÁRIA DA CÂMARA MUNICIPAL DE PEDERNEIRAS, Estado de São Paulo, realizada no dia **14 de dezembro de 2020**, com início após a 41ª Sessão Ordinária, no Plenário "Dr. Alberto Clementino Moreira". Presentes os Senhores Vereadores e Vereadoras: Durvalina Simões Nabi, Regina Barrach, Adriano do Postinho, Ezequiel Lima, Danilo Alborghetti, Chapéu, Joãozinho da Farmácia, Professor Marildo e Vartão do Sucatão. Aberta a Sessão, o Senhor Presidente comunicou aos Vereadores (as) que conforme requerimento aprovado, as deliberações das matérias a seguir seriam definitivas em turnos que se especificam. Imediatamente passou-se à **ORDEM DO DIA** – Em Deliberação Englobada, Projeto de Lei nº 60, do Legislativo, "Declara de Utilidade Pública a "ACAF – Associação Comunidade amor e fé", de autoria do Vereador Chapéu: **aprovado por unanimidade**. Em Deliberação Englobada, Projeto de Lei nº 61, do Executivo, "Altera dispositivos da Lei Orçamentária nº 3.670/2020-LOA, conforme se especifica": **aprovado por unanimidade**. Em Deliberação Englobada, Projeto de Lei Complementar nº 62, do Executivo, "Autoriza o Executivo Municipal a realizar a permuta de imóveis e revoga a Lei Complementar nº 3.577, de 16 de julho de 2019": **aprovado por unanimidade**. Em Deliberação Englobada, Projeto de Lei nº 63, do Executivo, "Que dispõe sobre a Suplementação Dotação Orçamentária": **aprovado por unanimidade**. Em Deliberação Englobada, Projeto de Lei nº 64, do Executivo, "Que dispõe sobre a suplementação de dotação orçamentária": **aprovado por unanimidade**. Em Deliberação Englobada, Projeto de Lei nº 65, do Executivo, "Que autoriza o poder executivo celebrar termo de fomento com Assistência Vicentina de Pederneiras/SP e dá outras providências": **aprovado por unanimidade**. Em Única Deliberação, Projeto de Resolução nº 11, do Legislativo, "Dispõe sobre a doação de veículo ao Poder Executivo Municipal de Pederneiras", de autoria da Mesa Diretora: **aprovado por unanimidade**. Em Única Deliberação, Moção de Pêsames nº 7, do Legislativo, "À família do Senhor Humberto Fabris Neto", de autoria do Vereador Chapéu: **aprovado por unanimidade**. **EXPLICAÇÃO PESSOAL** – Fizeram uso da Palavra os Vereadores: Chapéu, Ezequiel Lima, Adriano do Postinho e Professor Marildo. O Senhor Presidente informou a todos que a Câmara Municipal de Pederneiras entrará em recesso parlamentar a partir do dia 16 de dezembro, retomando suas atividades ordinárias em 1º de fevereiro de 2021. Nada mais havendo tratar, o Senhor Presidente determinou que fosse lavrada a presente Ata que depois de assinada, será publicada no Diário Eletrônico Oficial do Município, e encerrou a Sessão.

-documento assinado digitalmente -

Danilo Alborghetti
Presidente

-documento assinado digitalmente -

Regina Barrach
1ª Secretária



Câmara Municipal de Pederneiras

RESUMO DA ATA DA 41ª SESSÃO ORDINÁRIA DA CÂMARA MUNICIPAL DE PEDERNEIRAS, Estado de São Paulo, realizada no dia **14 de dezembro de 2020**, com início às 18 horas, no Plenário "Dr. Alberto Clementino Moreira". Presentes os Senhores Vereadores e Vereadoras: Durvalina Simões Nabi, Regina Barrach, Adriano do Postinho, Ezequiel Lima, Danilo Alborghetti, Chapéu, Joãozinho da Farmácia, Professor Marildo e Vartão do Sucatão. Devidamente protocolado e deferido pela presidência, fez uso da Palavra em Tribuna Livre a Ilustríssima Secretária Municipal de Educação, Senhora Fernanda Figueiredo Fabri. Aberta a Sessão, passou-se ao **EXPEDIENTE – Do Executivo**: Projeto de Lei nº 61, '*Altera dispositivos da Lei Orçamentária nº 3.670/2020-LOA, conforme se especifica*'. Projeto de Lei Complementar nº 62, '*Autoriza o Executivo Municipal a realizar a permuta de imóveis e revoga a Lei Complementar nº 3.577, de 16 de julho de 2019*'. Projeto de Lei nº 63, '*Que dispõe sobre a Suplementação Dotação Orçamentária*'. Projeto de Lei nº 64, '*Que dispõe sobre a suplementação de dotação orçamentária*'. Projeto de Lei nº 65, '*Que autoriza o poder executivo celebrar termo de fomento com Assistência Vicentina de Pederneiras/SP e dá outras providências*'. **Do Legislativo**: Projeto de Resolução nº 11, '*Dispõe sobre a doação de veículo ao Poder Executivo Municipal de Pederneiras*', de autoria da Mesa Diretora. Moção de Pêssames nº 7, '*À família do Senhor Humberto Fabris Neto*', de autoria do Vereador Chapéu. **Correspondências Recebidas**: nada constou. **Requerimentos**: Foram aprovados os requerimentos nº 147 do Vereador Chapéu e nº 148 da Mesa Diretora. **Indicações**: nº 162 da Mesa Diretora e nº 163 do Vereador Chapéu. **ORADORES INSCRITOS** – Fizerem o uso da Palavra os seguintes Vereadores: Joãozinho da Farmácia, Adriano do Postinho, Chapéu, Ezequiel Lima, Regina Barrach, Durvalina Simões Nabi, Professor Marildo e Danilo Alborghetti. **ORDEM DO DIA** – Em 2ª Deliberação, Projeto de Lei Complementar nº 58, do Executivo, "Que dispõe sobre o Serviço de Inspeção Municipal Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal – SIM, criado pela Lei Municipal nº 3.133, de 20 de fevereiro de 2014": aprovado por unanimidade. **EXPLICAÇÃO PESSOAL** – Em comum acordo entre os Vereadores, definiram utilizar desta manifestação após as deliberações das matérias em Sessão Extraordinária subsequente. O Senhor Presidente convocou a Casa para a realização de sessões extraordinárias, logo após encerrada esta sessão, conforme documento assinado por todos vereadores e vereadoras para deliberações das matérias objeto da convocação. Nada mais havendo tratar na Sessão Ordinária, o Senhor Presidente determinou que fosse lavrada a presente Ata que depois de assinada, será publicada no Diário Eletrônico Oficial do Município, e encerrou a Sessão.

-documento assinado digitalmente -

Danilo Alborghetti
Presidente

-documento assinado digitalmente -

Regina Barrach
1ª Secretária



TELEFONES ÚTEIS

Banco do Povo	(14) 3284-5027
Cemitério Municipal	(14) 3252-2020
Centro Cultural “Izavam Ribeiro Macário”	(14) 3252-2281
Centro de Especialidades e Diagnósticos - CED	(14) 3284-1351
Centro de Especialidades Odontológicas - CEO	(14) 3284-1933
Centro de Inclusão Social e Padaria Artesanal	(14) 3284-1553
Centro de Referência de Assistência Social - CRAS Cidade Nova	(14) 3284-6787
Centro de Referência Especializado de Assistência Social – CREAS	(14) 3283-3536
Clínica Veterinária Municipal	(14) 3252-2340
Conselho Tutelar	(14) 3284-6426
Manutenção de Iluminação Pública	(14) 3283-9570
Ouvidoria Municipal	(14) 3283-9570 0800-771-1675
Paço Municipal	(14) 3283-9570 0800-771-1675
Posto de Atendimento ao Trabalhador - PAT	(14) 3283-9570
Posto de Informações Turísticas - PIT	(14) 3252-2281
Projeto Andar e Voar	(14) 3252-2281
Projeto Guri	(14) 3284-4959
Pronto Socorro Municipal	(14) 3283-8380
Secretaria Municipal de Cultura e Turismo	(14) 3252-2281
Secretaria Municipal de Desenvolvimento e Assistência Social	(14) 3284-1553
Secretaria Municipal de Educação	(14) 3252-3100
Secretaria Municipal de Meio Ambiente	(14) 3283-1299
Secretaria Municipal de Saúde	(14) 3283-2890
Teatro Municipal “Flávio Razuk”	(14) 3252-2281