



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE ROSANA

Conforme Lei Municipal nº 1.629, de 03 de abril de 2019

www.rosana.sp.gov.br | www.imprensaoficialmunicipal.com.br/rosana

Quinta-feira, 18 de julho de 2019

Ano I | Edição nº 52

Página 1 de 43

SUMÁRIO

PODER EXECUTIVO DE ROSANA	2
Atos Oficiais	2
Decretos	2

EXPEDIENTE

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

ACERVO

As edições do Diário Oficial Eletrônico de Rosana poderão ser consultadas através da internet, por meio do seguinte endereço eletrônico: www.rosana.sp.gov.br
Para pesquisa por qualquer termo e utilização de filtros, acesse www.imprensaoficialmunicipal.com.br/rosana
As consultas e pesquisas são de acesso gratuito e independente de qualquer cadastro.

ENTIDADES

Prefeitura Municipal de Rosana

CNPJ 67.662.452/0001-00
Avenida José Laurindo, 1540
Telefone: (18) 3288-8200 | (18) 3288-8215
Site: www.rosana.sp.gov.br
Diário: www.imprensaoficialmunicipal.com.br/rosana

Câmara Municipal de Rosana

CNPJ 67.662.445/0001-08
Avenida José Laurindo, 1535
Telefone: (18) 3288-1191
Site: www.camararosana.sp.gov.br



Diário Oficial Assinado Eletronicamente com Certificado Padrão ICPBrasil, em conformidade com a MP nº 2.200-2, de 2001

O Município de Rosana garante a autenticidade deste documento, desde que visualizado através do site www.rosana.sp.gov.br

Compilado e também disponível em www.imprensaoficialmunicipal.com.br/rosana



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE ROSANA

Conforme Lei Municipal nº 1.629, de 03 de abril de 2019

www.rosana.sp.gov.br | www.imprensaoficialmunicipal.com.br/rosana

Quinta-feira, 18 de julho de 2019

Ano I | Edição nº 52

Página 2 de 43

PODER EXECUTIVO DE ROSANA

Atos Oficiais

Decretos

DECRETO Nº. 3019/2019, DE 11/06/2019.

Regulamenta a Lei Municipal nº. 1532/2017, de 11/07/2017, que dispõe sobre o S.I.M - Serviço de Inspeção Municipal, no Município de Rosana e dá outras providências.

O PREFEITO MUNICIPAL DE ROSANA, Estado de São Paulo, no uso das atribuições que lhe conferem a Legislação,

D E C R E T A:

TÍTULO I - DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 1º O presente Regulamento estabelece as normas que regulam, no Município de Rosana, Estado de São Paulo, a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal, conforme Lei Municipal nº 1532, de 11 de Julho de 2017.

Parágrafo Único. É inerente à inspeção regulamentada por este Decreto a fiscalização correspondente.

Art. 2º Ficam sujeitos à inspeção e reinspeção previstas neste Regulamento todos os produtos de origem animal, seus subprodutos e derivados.

§ 1º A inspeção a que se refere o presente artigo abrange, sob o ponto de vista industrial e sanitário, a inspeção “ante” e “post-mortem” dos animais, o recebimento, manipulação, transformação, elaboração, preparo, conservação, acondicionamento, embalagem, depósito, rotulagem, trânsito e consumo de quaisquer produtos e subprodutos, adicionados ou não de vegetais, destinados ou não à alimentação humana.

§ 2º A inspeção abrange também os produtos afins tais como: coagulantes, condimentos, corantes, conservadores antioxidantes, fermentos e outros usados na indústria de produtos de origem animal.

Art. 3º A inspeção a que se refere o artigo anterior

é privativa do Serviço de Inspeção Municipal, instituído pela Lei Municipal nº 1532, de 11 de Julho de 2017, subordinado à Secretaria da Agricultura, ou do órgão que vier a substituí-lo, sempre que se tratar de produtos destinados ao comércio municipal, sem prejuízo do disposto no artigo 1º da Lei Municipal nº 1532, de 11 de Julho de 2017.

Art. 4º A inspeção de que trata o presente Regulamento será realizada:

I - nas propriedades rurais fornecedoras de matérias-primas, destinada s ao preparo de produtos de origem animal;

II - nos estabelecimentos que recebem, abatem ou industrializam as diferentes espécies de animais de açougue, entendidas como tais as fixadas neste Regulamento;

III - nos estabelecimentos que recebem o leite e seus derivados para beneficiamento ou industrialização;

IV - nos estabelecimentos que recebem o pescado para distribuição ou industrialização;

V - nos estabelecimentos que recebem e distribuem para consumo animais considerado s de caça;

VI - nos estabelecimentos que produzem ou recebem mel e cera de abelha para beneficiamento ou distribuição;

VII - nos estabelecimentos que produzem ou recebem ovos, para distribuição em natureza, ou para industrialização;

VIII - nas vias públicas e rodovias, em relação ao trânsito de produtos, subprodutos e matérias primas de origem animal;

IX - nos estabelecimentos localizados nos centros de consumo que recebem, beneficiam, industrializam e distribuem, no todo ou em parte, matérias-primas e produtos de origem animal procedentes diretamente de estabelecimentos registrados ou relacionados ou de propriedades rurais do Município de Rosana.

Art. 5º Entende-se por estabelecimento de produtos de origem animal, para efeito do presente Regulamento, qualquer instalação ou local nos quais são abatidos ou industrializados animais, bem como onde



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE ROSANA

Conforme Lei Municipal nº 1.629, de 03 de abril de 2019

www.rosana.sp.gov.br | www.imprensaoficialmunicipal.com.br/rosana

Quinta-feira, 18 de julho de 2019

Ano I | Edição nº 52

Página 3 de 43

são recebidos, manipulados, elaborados, transformados, preparados, conservados, armazenados, depositados, acondicionados, embalados e rotulados com finalidade industrial ou comercial, todos os produtos de origem animal, seus subprodutos e derivados.

Art. 6º A inspeção do serviço de inspeção municipal se estende às casas atacadistas e varejistas, em caráter supletivo, sem prejuízo da fiscalização sanitária local, e terá por objetivo:

I – reinspecionar produtos de origem animal, destinados ao comércio municipal;

II - verificar se existem produtos de origem animal, procedentes de outros municípios, que não foram inspecionados nos postos de origem ou quando o tenham sido, infringam dispositivos deste Regulamento.

Art. 7º A Inspeção Municipal será instalada em caráter permanente ou periódico.

§ 1º Terão Inspeção Municipal permanente os estabelecimentos de carnes e derivados que abatem ou abatem e industrializam as diferentes espécies de animais, e outros que se julgar necessário.

§ 2º Os estabelecimentos não enquadrados no parágrafo anterior terão Inspeção Municipal periódica, a juízo da Secretaria de Agricultura.

Art. 8º Compete à Secretaria Municipal de Agricultura:

I - observar as normas técnicas estaduais e federais de produção e classificação dos produtos de origem animal e para as atividades de fiscalização e inspeção dos produtos de origem animal;

II - executar atividades de treinamento técnico de pessoal envolvido na fiscalização, inspeção e classificação;

III - criar mecanismos de divulgação junto às redes pública e privada, bem como junto a população, objetivando orientar e esclarecer o consumidor.

Art. 9º A inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal, a cargo do SIM, abrange:

I - a higiene geral dos estabelecimentos registrados ou relacionados;

II - a captação, canalização, depósito, tratamento

e distribuição de água de abastecimento, bem como a captação, distribuição e tratamento das águas residuais e dejetos;

III - o funcionamento dos estabelecimentos;

IV - o exame “ante” e “post-mortem” dos animais;

V - as fases de recebimento, elaboração, manipulação, preparo, acondicionamento, conservação, transporte e depósito de todos os produtos e subprodutos de origem animal e suas matérias-primas, adicionadas ou não de vegetais;

VI - a embalagem e rotulagem de produtos e subprodutos;

VII - a classificação de produtos e subprodutos, de acordo com os tipos e padrões previstos em normas específicas;

VIII - os exames tecnológicos, microbiológicos, histopatológicos, físico-químicos e toxicológicos das matérias-primas e produtos, quando for o caso;

IX - os produtos e subprodutos existentes nos mercados de consumo, para efeito de verificação do cumprimento das medidas estabelecidas no presente Regulamento;

X - as matérias-primas nas fontes produtoras e intermediárias, bem como em trânsito nas vias públicas e rodovias que cortam o Município;

XI - os meios de transporte de animais vivos e produtos derivados e suas matérias-primas, destinados à alimentação humana.

Art. 10. Nos estabelecimentos de carnes e derivados sob inspeção do SIM, a entrada de matérias-primas sob fiscalização municipal só é permitida a juízo da mesma Coordenadoria.

Art. 11. Os estabelecimentos registrados, que também preparam subprodutos não destinados à alimentação humana, somente podem receber matérias-primas de locais não fiscalizados, quando acompanhados de certificados sanitários da Divisão de Fiscalização e Defesa Sanitária Animal - DFDSA, do Departamento de Produção Animal da Secretaria da Agricultura.

Art. 12. A Secretaria de Agricultura, através do Serviço



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE ROSANA

Conforme Lei Municipal nº 1.629, de 03 de abril de 2019

www.rosana.sp.gov.br | www.imprensaoficialmunicipal.com.br/rosana

Quinta-feira, 18 de julho de 2019

Ano I | Edição nº 52

Página 4 de 43

de Inspeção Municipal - SIM, responsável pela inspeção sanitária municipal de produtos de origem animal, deverá coibir o abate clandestino de animais (bovinos, suínos, caprinos, ovinos e aves), a produção ilegal de leite, mel, ovos, pescado e seus derivados, e a respectiva comercialização e/ou industrialização destes produtos, separadamente ou em ações conjuntas com os agentes e fiscais sanitários da Vigilância Sanitária do Município, podendo para tanto, requisitar força policial.

Art. 13. Os servidores incumbidos da execução do presente Regulamento terão carteira de identidade funcional fornecida pela Secretaria de Agricultura.

Parágrafo Único. Os servidores referidos no “caput” deste artigo, no Exercício de suas funções, ficam obrigados a exibir a carteira funcional, identificando-se.

TÍTULO II - CLASSIFICAÇÃO DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 14. Os estabelecimentos de produtos de origem animal abrangem:

- I - os de carne e derivados;
- II - os de leite e derivados;
- III - os de pescado e derivados;
- V - os de ovos e derivados;
- V - os de mel e cera de abelhas e seus derivados.

Parágrafo único. A simples designação “estabelecimento” abrange todos os tipos e modalidades de estabelecimentos previstos na classificação do presente Regulamento.

CAPÍTULO I - ESTABELECIMENTOS DE CARNES E DERIVADOS

Art. 15. Os estabelecimentos de carnes e derivados são classificados em:

- I - matadouros-frigoríficos;
- II - fábricas de conservas de produtos cárneos;
- III - fábricas de produtos suínos;
- IV - entrepostos de carnes e derivados;
- V - fábricas de produtos não comestíveis;
- VI - matadouros de aves e pequenos animais;

VII - entre postos-frigoríficos;

VIII - fábrica de produtos gordurosos.

§ 1º Entende-se por “matadouro-frigorífico” o estabelecimento dotado de instalações completas e equipamento adequado para o abate, manipulação, elaboração, preparo e conservação das espécies de animais sob variadas formas, com aproveitamento completo, racional e perfeito de subprodutos não comestíveis, devendo possuir instalações de frio industrial.

§ 2º Entende-se por “fábrica de conservas de produtos cárneos” o estabelecimento que industrializa a carne de variadas espécies de animais, sendo dotado de instalações de frio industrial e aparelhagem adequada para o seu funcionamento.

§ 3º Entende-se por “fábrica de produtos suínos” o estabelecimento que dispõe de sala de matança e demais dependências, industrializa animais da espécie suína e, em escala estritamente necessária aos seus trabalhos, animais de outras espécies, dispondo de instalações de frio industrial e aparelhagem adequada para o seu funcionamento.

§ 4º Entende-se por “entrepasto de carnes e derivados” o estabelecimento destinado ao recebimento, guarda, conservação, manipulação, acondicionamento e distribuição de carnes frigorificadas das diversas espécies de açougue e outros produtos animais, dispondo ou não de dependências anexas para a industrialização, atendidas as exigências necessárias, a juízo do SIM.

§ 5º Entende-se por “fábrica de produtos não comestíveis” o estabelecimento que manipula matérias-primas e resíduos de animais de várias procedências, para o preparo exclusivo de produtos não utilizados na alimentação humana.

§ 6º Entende-se por “matadouro de aves e pequenos animais” o estabelecimento dotado de instalações para o abate e industrialização de aves, coelhos e demais animais cuja exploração e consumo sejam permitidos, devendo dispor de frio industrial e de instalações para o aproveitamento de subprodutos não comestíveis, a juízo do SIM.

§ 7º Entende-se por “entrepasto-frigorífico” o



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE ROSANA

Conforme Lei Municipal nº 1.629, de 03 de abril de 2019

www.rosana.sp.gov.br | www.imprensaoficialmunicipal.com.br/rosana

Quinta-feira, 18 de julho de 2019

Ano I | Edição nº 52

Página 5 de 43

estabelecimento destinado exclusivamente à estocagem de produtos de origem animal pelo emprego de frio industrial.

§ 8º Entende-se por “fábrica de produtos gordurosos” o estabelecimento destinado exclusivamente ao preparo de gorduras, excluída a manteiga, adicionadas ou não de matérias primas de origem vegetal.

Art. 16. As fábricas de conservas e as fábricas de produtos suínos, registradas no SIM, poderão fornecer carnes frigorificadas aos mercados de consumo.

Art. 17. A simples designação “produto”, “subproduto”, “mercadoria” ou “gênero” significa, para efeito do presente Regulamento, que se trata de “produto ou matéria-prima de origem animal”.

Art. 18. Por “produtos cárneos” entende-se as massas musculares maturadas e demais tecidos que as acompanham, incluindo ou não a base óssea correspondente, procedentes de animais abatidos sob inspeção veterinária.

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

§ 2º Consideram-se “miúdos” os órgãos e as vísceras dos animais, usados na alimentação humana (miolos, línguas, coração, fígado, rins, rumem, retículo), além dos mocotós e rabada.

Art. 19. O animal abatido, formado das massas musculares e ossos, desprovido da cabeça, mocotós, cauda, couro, órgãos e vísceras torácicas e abdominais, tecnicamente preparados, constitui a “carcaça”.

§ 1º Nos suínos a “carcaça” pode ou não incluir o couro, cabeça e pés.

§ 2º A “carcaça” dividida ao longo da coluna vertebral dá origem às “meias carcaças” que, subdivididas por um corte entre duas costelas, variável segundo hábitos regionais, constituem os “quartos” anteriores ou dianteiros e posteriores ou traseiros.

CAPÍTULO II - ESTABELECIMENTOS DE LEITE E DERIVADOS

Art. 20. Os estabelecimentos de leite e derivados são assim classificados e definidos:

I - propriedades leiteiras;

II - posto de refrigeração;

III - estabelecimento industrial.

§ 1º Entende-se por “propriedades leiteiras” os estabelecimentos localizados em zona rural ou suburbana, destinados à produção de leite, que será beneficiado ou industrializado em estabelecimentos registrados no órgão oficial competente.

§ 2º Entende-se por “posto de refrigeração” o estabelecimento intermediário entre as propriedades leiteiras e os estabelecimentos industriais, destinados ao recebimento de leite para depósito, por curto tempo, refrigeração e transporte imediato aos estabelecimentos industriais registrados.

§ 3º Entende-se por “estabelecimento industrial” o estabelecimento destinado ao recebimento de leite para beneficiamento, manipulação, conservação, fabricação, maturação, embalagem, acondicionamento, rotulagem e expedição definidos como:

I - “usina de beneficiamento de leite”, assim denominado o estabelecimento que tem por finalidade principal receber, filtrar, beneficiar e acondicionar higienicamente o leite destinado diretamente ao consumo público;

II - “fábrica de laticínios”, assim denominado o estabelecimento destinado ao recebimento de leite, dotado de dependências e equipamentos que satisfaçam às normas técnicas para a industrialização de quaisquer produtos de laticínios;

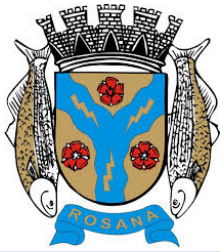
III - “entrepasto de laticínios”, assim denominado o estabelecimento destinado ao recebimento, maturação, classificação e acondicionamento de produtos lácteos, excluído o leite em natureza.

CAPÍTULO III - ESTABELECIMENTOS DE PESCADO E DERIVADOS

Art. 21. Os estabelecimentos destinados ao pescado e seus derivados são classificados em:

I - entrepostos de pescados;

II - fábricas de conservas de pescado.



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE ROSANA

Conforme Lei Municipal nº 1.629, de 03 de abril de 2019

www.rosana.sp.gov.br | www.imprensaoficialmunicipal.com.br/rosana

Quinta-feira, 18 de julho de 2019

Ano I | Edição nº 52

Página 6 de 43

§ 1º Entende-se por “entrepasto de pescado” o estabelecimento dotado de dependências e instalações adequadas ao recebimento, manipulação, frigorificação, distribuição e comércio do pescado, dispondo de equipamento para aproveitamento integral de subprodutos não comestíveis.

§ 2º Entende-se por “fábrica de conservas de pescado” o estabelecimento dotado de dependências, instalações e equipamento adequados ao recebimento e industrialização do pescado por qualquer forma, com aproveitamento integral de subprodutos não comestíveis.

CAPÍTULO IV - ESTABELECIMENTOS DE OVOS E DERIVADOS

Art. 22. Os estabelecimentos de ovos e derivados são classificados em:

- I - granjas avícolas;
- II - entrepostos de ovos;
- III - fábricas de conservas de ovos.

§ 1º Entende-se por granjas avícolas, o estabelecimento destinado à produção, ovoscopia, classificação, sanitização, acondicionamento, identificação e distribuição dos ovos em natureza, oriundos de produção própria.

§ 2º Entende-se por “entrepasto de ovos” o estabelecimento destinado ao recebimento, ovoscopia, classificação, sanitização, acondicionamento, identificação e distribuição de ovos em natureza, oriundos de várias granjas.

§ 3º Entende-se por “fábrica de conservas de ovos” o estabelecimento destinado ao recebimento e à industrialização de ovos.

CAPÍTULO V - ESTABELECIMENTOS DE MEL, CERA DE ABELHAS E DERIVADOS

Art. 23. Os estabelecimentos destinados ao mel e cera de abelhas são classificados em:

- I - casa do mel;
- II - entrepostos de mel e cera de abelhas.

§ 1º Entende-se por “casa do mel” o estabelecimento destinado ao beneficiamento, industrialização e

classificação de mel e seus derivados, oriundos de produção própria.

§ 2º Entende-se por “entrepasto de mel e cera de abelhas” o estabelecimento destinado ao recebimento, classificação e industrialização do mel e seus derivados, oriundos de vários estabelecimentos.

TÍTULO III - FUNCIONAMENTO DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 24. Não será autorizado o funcionamento de estabelecimento de produtos de origem animal, para exploração do comércio municipal, sem que esteja completamente instalado e equipado para a finalidade a que se destina.

§ 1º As instalações e o equipamento de que tratam este artigo compreendem as dependências mínimas, maquinaria e utensílios diversos, em face da classificação e capacidade de produção de cada estabelecimento.

§ 2º Os estabelecimentos serão normatizados de forma diferenciada em face da classificação e capacidade de funcionamento.

Art. 25. Os estabelecimentos de produtos de origem animal devem satisfazer às seguintes condições básicas e comuns:

I - dispor de área suficiente para a construção do edifício ou edifícios principais e demais dependências;

II - dispor de luz natural e artificial abundantes, bem como de ventilação suficiente em todas as dependências, respeitadas as peculiaridades de ordem tecnológica cabíveis;

III - possuir pisos lisos, resistentes e impermeáveis, e paredes lisas, de cor clara e de fácil higienização;

IV - possuir forro de material adequado em todas as dependências onde se realizem trabalhos de recebimento, manipulação e preparo de matérias-primas e produtos comestíveis;

V - dispor de dependências e instalações mínimas para a industrialização, conservação, embalagem e depósito de produtos comestíveis, separadas por meio de paredes totais das destinadas ao preparo de produtos não comestíveis;



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE ROSANA

Conforme Lei Municipal nº 1.629, de 03 de abril de 2019

www.rosana.sp.gov.br | www.imprensaoficialmunicipal.com.br/rosana

Quinta-feira, 18 de julho de 2019

Ano I | Edição nº 52

Página 7 de 43

VI - dispor de mesas de aço inoxidável, ou de material impermeável de superfície lisa, de fácil higienização e sem cantos angulares, para os trabalhos de manipulação e preparo de matérias-primas e produtos comestíveis;

VII - dispor de caixas, bandejas, gamelas, tabuleiros e quaisquer outros recipientes de aço inoxidável ou de material impermeável de superfície lisa, de fácil higienização e sem cantos angulares; os tanques, segundo sua finalidade, podem ser de alvenaria, convenientemente revestidos de material impermeável e de fácil higienização;

VIII - dispor de rede de abastecimento de água para atender suficientemente às necessidades do trabalho industrial e às dependências sanitárias e, quando for o caso, de instalações para tratamento de água;

IX - dispor de água fria abundante e, quando necessário, de água quente e/ou vapor, e em todas as dependências de manipulação e preparo, não só de produtos como de subprodutos não comestíveis;

X - dispor de rede de esgoto em todas as dependências, com dispositivo adequado, que evite refluxo de odores e a entrada de roedores e outros animais, ligados a tubos coletores, e estes ao sistema geral de escoamento, dotado de canalização e de instalações para retenção de gorduras, resíduos e corpos flutuantes, bem como de dispositivo para depuração artificial, e sistema adequado de tratamento de resíduos e efluentes compatível com a solução escolhida para destinação final, aprovado pelo órgão competente;

XI - dispor, conforme legislação específica, de vestiários e instalações sanitárias adequados, de dimensões e em número proporcional ao pessoal, com acesso externo e independente das dependências industriais;

XII - possuir pátios e ruas livres de poeira e barro;

XIII - dispor, quando necessário, de sede para a inspeção Municipal, que a juízo do SIM, compreenderá salas de trabalho, laboratórios, arquivos, vestiários, banheiros e instalações sanitárias;

XIV - possuir janelas e portas de fácil abertura, de modo a ficarem livres os corredores e passagens, providas de telas móveis à prova de insetos, quando for o caso;

XV - possuir instalações de frio com câmaras e antecâmaras que se fizerem necessárias em número e área suficiente segundo a capacidade do estabelecimento;

XVI - dispor de equipamento necessário e adequado aos trabalhos, obedecidos os princípios da técnica industrial, inclusive para aproveitamento e preparo de subprodutos não comestíveis;

XVII - possuir canalizações em tubos próprios para a água destinada exclusivamente a serviços de lavagem de paredes e pisos, e a ser utilizada por meio de mangueiras de cor vermelha. A água destinada à limpeza de equipamento, empregada na manipulação de matérias-primas e produtos comestíveis, será usada por meio de mangueiras de cor branca ou clara;

XVIII - dispor de dependências para armazenamento de combustível usado na produção de vapor, quando for o caso;

XIX - dispor de demais dependências e equipamentos, conforme as necessidades e classificação dos estabelecimentos.

Art. 26. Os estabelecimentos de carnes e derivados devem satisfazer também às seguintes condições:

I - ser construído de forma que permita uma adequada movimentação de veículos de transporte para carga e descarga;

II - dispor de suficiente "pé direito" nas salas de matança, de modo a permitir a instalação dos equipamentos, principalmente da trilhagem aérea ou outro sistema adequado, aprovado pelo SIM, numa altura adequada à manipulação das carcaças higienicamente, com dispositivos que evitem o contato das carcaças com o piso ou entre si, e delas com as demais matérias-primas;

III - dispor de currais, bretes, chuveiros e demais instalações para recebimento, estacionamento e circulação de animais, convenientemente pavimentados ou impermeabilizados, com declive para a rede de esgoto, providos de bebedouros;

IV - dispor de locais apropriados para separação e isolamento de animais doentes;

V - dispor, no caso de matadouro-frigorífico, de instalações e aparelhagem para desinfecção dos veículos



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE ROSANA

Conforme Lei Municipal nº 1.629, de 03 de abril de 2019

www.rosana.sp.gov.br | www.imprensaoficialmunicipal.com.br/rosana

Quinta-feira, 18 de julho de 2019

Ano I | Edição nº 52

Página 8 de 43

utilizados no transporte de animais, quando se julgar necessário em função do fluxo de abate;

VI - localizar os currais de recebimento de animais, coqueiras, pocilgas, apriscos e outras dependências, que por sua natureza produzam mau cheiro, o mais distante possível dos locais onde são recebidos, manipulados ou preparados produtos utilizados na alimentação humana;

VII - dispor, de acordo com a classificação do estabelecimento e sua capacidade, de dependências mínimas de acordo com as normas técnicas, anexadas a este Regulamento;

VIII - dispor de aparelhagem industrial completa e adequada, tais como: máquinas, aparelhos, caminhões, vagonetes, carros, caixas, mesas, truques, tabuleiros e outros utilizados em quaisquer das fases do recebimento e industrialização da matéria-prima e do preparo de produtos, em número e qualidade que satisfaçam à finalidade da indústria;

IX - dispor de recipientes plásticos resistentes e/ou carros metálicos apropriados, de cor vermelha e que possam ser totalmente fechados, destinados unicamente ao transporte de matérias-primas e produtos condenados, dos quais constem, em caracteres bem visíveis, a palavra "condenados";

X - possuir instalações adequadas para o preparo e/ou destino de subprodutos não comestíveis;

XI - possuir, de acordo com a natureza do estabelecimento, depósitos para chifres, cascos, ossos, adubos, crinas, alimentos para animais e outros produtos e subprodutos não comestíveis, localizados em pontos afastados dos edifícios onde são manipulados ou preparados produtos destinados à alimentação humana;

XII - possuir digestores em número e capacidade suficientes de acordo com as possibilidades diárias de matança;

XIII - dispor, conforme o caso, de instalações e aparelhagem adequadas para o aproveitamento de glândulas de secreção interna e preparo de extratos glandulares;

XIV - dispor, quando necessário, de caldeiras com capacidade suficiente para as necessidades do

estabelecimento;

XV - dispor de sistema de água quente canalizada com capacidade suficiente para atender às necessidades do estabelecimento;

XVI - dispor de dependências de industrialização de acordo com a capacidade de produção do estabelecimento.

§ 1º Em casos especiais, o SIM pode permitir a utilização de maquinário destinado ao fabrico de produtos de origem animal, no preparo de conservas vegetais, nas quais, entretanto, não podem constar, impressos ou gravados, os carimbos oficiais de inspeção previstos neste Regulamento.

§ 2º Mediante delegação do órgão competente, o SIM pode inspecionar produtos vegetais nos estabelecimentos sob Inspeção Municipal e neste caso, será cumprido o presente Regulamento no que lhes for aplicável.

Art. 27. Os estabelecimentos de leite e derivados devem satisfazer às seguintes condições comuns:

I - estar localizado em pontos defendidos de fontes produtoras do mau cheiro que possam causar contaminação;

II - construir as dependências de maneira a se observar, se for o caso, desníveis na sequência dos trabalhos de recebimento, manipulação, fabricação e maturação dos produtos;

III - as dependências de industrialização dos produtos devem estar separadas por paredes inteiras das áreas destinadas à higienização dos vasilhames e/ou preparo de produtos não comestíveis;

IV - ser construído de forma que permita uma adequada movimentação de veículos de transporte para carga e descarga;

V - as seções industriais deverão possuir "pé direito" com altura adequada de modo a permitir a instalação dos equipamentos sem comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos produtos;

VI - ter as dependências orientadas de tal modo que os raios solares não prejudiquem os trabalhos de fabricação ou maturação dos produtos;

VII - dispor de aparelhagem industrial completa



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE ROSANA

Conforme Lei Municipal nº 1.629, de 03 de abril de 2019

www.rosana.sp.gov.br | www.imprensaoficialmunicipal.com.br/rosana

Quinta-feira, 18 de julho de 2019

Ano I | Edição nº 52

Página 9 de 43

para a realização de trabalhos de beneficiamento e industrialização, utilizando maquinaria preferentemente conjugada;

VIII - dispor de dependência ou local apropriado e convenientemente aparelhado, a juízo do SIM, para a lavagem e esterilização de vasilhames, carros-tanques e frascos;

IX - dispor de depósitos para vasilhames e frascos;

X - dispor, conforme o caso, de garagem para a guarda de carros-tanques.

Art. 28. Os estabelecimentos de pescado e derivados devem satisfazer também as seguintes condições:

I - nos estabelecimentos que recebem, manipulam e comercializam pescado resfriado e congelado e/o use dediquem à industrialização para consumo humano, sob qualquer forma:

a) dispor de dependências, instalações e equipamentos para recepção, seleção, inspeção, industrialização, armazenagem e expedição do pescado, compatíveis com suas finalidades;

b) possuir instalações para o fabrico e armazenagem de gelo, podendo essa exigência, apenas no que tange à fabricação, ser dispensada em regiões onde exista facilidade para aquisição de gelo de comprovada qualidade sanitária;

c) dispor de separação física adequada entre as áreas de recebimento da matéria-prima e aquelas destinadas à manipulação;

d) dispor de equipamento adequado à hipercloração da água de lavagem do pescado ou outro produto aprovado pelo SIM e da limpeza e higienização das instalações, equipamentos e utensílios;

e) dispor de instalações e equipamentos adequados à colheita e ao transporte dos resíduos de pescado, resultante do processamento industrial, para o exterior das áreas de manipulação de comestíveis;

f) dispor de instalações e equipamentos adequados para o aproveitamento dos resíduos de pescado de acordo com as normas técnicas;

g) dispor, quando necessário, de câmara de espera para o armazenamento do pescado fresco, que não possa ser manipulado ou comercializado de imediato;

h) dispor de equipamento adequado à lavagem e à higienização de caixas, recipientes, grelhas, bandejas, e outros utensílios usados para o acondicionamento, depósito e transporte de pescado e seus produtos;

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

j) dispor, no caso de elaboração de produtos curados de pescado, de câmaras frias em número e dimensões necessários à sua estocagem e de depósito de sala;

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

I - dispor de separação física adequada entre as áreas de pré e pós-secagem, para aqueles que elaborem farinhas de pescados;

II - dispor, conforme o caso, de instalações e equipamentos para a desodorização de gases resultantes de suas atividades industriais.

Art. 29. Os estabelecimentos de ovos e derivados devem satisfazer também às seguintes condições:

I - dispor de dependência para recebimento e triagem dos ovos;

II - dispor de sala ou área coberta para armazenagem dos ovos;

III - dispor de dependências para ovoscopia e verificação do estado de conservação dos ovos;

IV - dispor de dependência para classificação comercial;

V - dispor de câmaras frigoríficas quando o produto não for comercializado imediatamente, a critério do SIM;

VI - dispor de dependências para industrialização, quando for o caso.

Art. 30. As fábricas de conservas de ovos terão dependências apropriadas para recebimento e manipulação, elaboração, preparo e embalagem dos



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE ROSANA

Conforme Lei Municipal nº 1.629, de 03 de abril de 2019

www.rosana.sp.gov.br | www.imprensaoficialmunicipal.com.br/rosana

Quinta-feira, 18 de julho de 2019

Ano I | Edição nº 52

Página 10 de 43

produtos.

Art. 31. Os estabelecimentos destinados ao mel e à cera de abelhas devem:

I - dispor de dependência de recebimento;

II - dispor de dependências de manipulação, preparo, classificação e embalagem do produto.

Art. 32. Os cantos entre paredes e pisos serão arredondados com o mesmo material de impermeabilização.

Parágrafo único. É proibido o emprego de utensílios em geral (gamelas, bandejas, mesas, carros-tanque e outros) com angulosidades, frestas ou porosidades.

Art. 33. O SIM, quando julgar necessário, pode exigir dispositivos especiais para regulação da temperatura e ventilação nas salas de trabalho industrial, depósitos ou câmaras.

Art. 34. Os fumeiros serão de material não combustível, com portas de ferro e providos de lanternas.

Art. 35. Nos entrepostos que recebem tripas, bem como nos estabelecimentos industriais, as seções destinadas à salga, maceração ou fermentação desse produto, só podem ser instaladas em lugares separados das dependências onde forem manipuladas matérias-primas ou fabricados produtos utilizados na alimentação humana.

Art. 36. Nenhum estabelecimento de produtos de origem animal pode ultrapassar a capacidade de suas instalações e equipamentos.

Art. 37. A construção dos estabelecimentos deve obedecer a outras exigências que estejam previstas nos Código de Obras Municipal, bem como as previstas na legislação ordinária do Município, desde que não colidam com as exigências de ordem sanitária ou industrial previstas neste Regulamento ou com atos complementares expedidos pelo SIM.

Art. 38. O funcionamento de estabelecimentos de carnes e derivados só pode ser autorizado dentro do perímetro urbano ou suburbano, depois de ouvida a autoridade de Saúde Pública e a Prefeitura Municipal.

Art. 39. Quaisquer outros detalhes serão previstos

em cada caso, por ocasião do exame dos projetos de construção, ampliação ou reforma de estabelecimentos ou em instruções expedidas pelo SIM.

Art. 40. Qualquer estabelecimento que interrompa seu funcionamento somente poderá reiniciar seus trabalhos mediante inspeção prévia de todas as dependências, instalações e equipamentos.

TÍTULO IV - HIGIENE DOS ESTABELECIMENTOS E DAS PESSOAS

Art. 41. Todas as dependências e equipamentos dos estabelecimentos devem ser mantidos em condições de higiene, antes, durante e após a realização dos trabalhos industriais; as águas servidas e residuais terão destino conveniente, devendo o SIM determinar o tratamento de acordo com as normas fixadas pelos órgãos oficiais competentes.

Art. 42. O maquinário, carros, tanques, vagonetas, caixas, mesas e demais materiais 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 as denominações "comestíveis" e "não comestíveis".

Art. 43. Os pisos e paredes, assim como o equipamento ou utensílios usados na indústria devem ser lavados diariamente ou quando necessário, e convenientemente desinfetados, neste caso, pelo emprego de substâncias previamente aprovadas pelo SIM.

Art. 44. Os estabelecimentos devem ser mantidos livres de moscas, mosquitos, baratas, ratos, camundongos, quaisquer outros insetos ou animais, agindo-se cautelosamente quanto ao emprego de venenos, cujo uso só é permitido nas dependências não destinadas à manipulação ou depósito de produtos comestíveis e mediante conhecimento da Inspeção Municipal.

Parágrafo único. É proibida a presença de cães, gatos e de outros animais estranhos à atividade no recinto dos estabelecimentos.



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE ROSANA

Conforme Lei Municipal nº 1.629, de 03 de abril de 2019

www.rosana.sp.gov.br | www.imprensaoficialmunicipal.com.br/rosana

Quinta-feira, 18 de julho de 2019

Ano I | Edição nº 52

Página 11 de 43

Art. 45. É proibido fazer refeições nos locais onde se realizem trabalhos industriais, bem como depositar produtos, objetos e material estranho à finalidade da dependência ou ainda guardar roupas de qualquer natureza.

Art. 46. Todas as vezes que for necessário, a Inspeção Estadual deve determinar a substituição, raspagem, pintura e reforma em pisos, paredes, tetos e equipamentos.

Art. 47. Os pisos e paredes de currais, bretes, mangueiras e outras instalações próprias para guarda, pouso e contenção de animais vivos ou depósito de resíduos industriais, devem ser lavados e desinfetados, tantas vezes quantas necessárias, com água de cal ou outro desinfetante apropriado autorizado pelo SIM.

Art. 48. As caixas de sedimentação de substâncias residuais devem ser frequentemente inspecionadas e convenientemente limpas.

Art. 49. Durante a fabricação, no embarque ou nos transportes, os produtos devem ser conservados ao abrigo de contaminações de qualquer natureza.

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

Parágrafo único. Poderá ser permitido, a critério do SIM, o emprego de continentes de madeira no acondicionamento de matérias-primas que se destinam à embalagem em entrepostos exigindo-se, conforme o caso, envoltório intermediário, adequado e impermeável.

Art. 51. Os continentes 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 substância permitida, 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. 52. É proibido manter em estoque, nos depósitos de produtos, nas salas de recebimento, de manipulação, de fabricação e nas câmaras frias ou de cura, material estranho aos trabalhos da dependência.

Art. 53. Não é permitido residir no corpo dos edifícios onde são realizados trabalhos industriais de produtos de origem animal.

Art. 54. Serão diariamente limpos e convenientemente sanitizados os instrumentos de trabalho ou toda vez que o serviço de inspeção achar necessário.

Parágrafo único. Os estabelecimentos devem ter estoque de desinfetantes aprovados, para uso nos trabalhos de higienização de dependências e equipamentos.

Art. 55. As câmaras frias devem corresponder às mais rigorosas condições de higiene, iluminação e ventilação; devendo ser limpas e desinfetadas toda vez que a inspeção julgar necessário.

Art. 56. Nos estabelecimentos de leite e derivados é obrigatória a rigorosa lavagem e higienização do vasilhame antes de seu retorno aos postos de origem.

Art. 57. Nas salas de matança e em outras dependências, a juízo do SIM, é obrigatória a existência de água quente e vapor para higienização de facas, ganchos e outros utensílios.

Art. 58. Todo o pessoal que trabalha com produtos comestíveis, desde o recebimento até a embalagem, deverá usar uniformes próprios aprovados pelo SIM.

Parágrafo único. O pessoal que manipula produtos condenados ou trabalha em necropsia, fica obrigado a desinfetar as mãos, instrumentos e vestuários com antissépticos apropriados.

Art. 59. Os funcionários do estabelecimento deverão fazer pelo menos um exame de saúde anual.



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE ROSANA

Conforme Lei Municipal nº 1.629, de 03 de abril de 2019

www.rosana.sp.gov.br | www.imprensaoficialmunicipal.com.br/rosana

Quinta-feira, 18 de julho de 2019

Ano I | Edição nº 52

Página 12 de 43

§ 1º A inspeção médica poderá ser exigida, a critério do SIM, tantas vezes quantas necessárias, para qualquer empregado do estabelecimento, inclusive seus proprietários, se exercerem atividades industriais.

§ 2º Sempre que fique comprovada a existência de dermatose, de doença infectocontagiosa ou repugnante e de portadores de salmonelas, em qualquer pessoa que exerça atividade industrial no estabelecimento, será imediatamente afastado da atividade, cabendo à inspeção comunicar o fato à autoridade de saúde pública.

TÍTULO V - REGISTRO DE ESTABELECIMENTOS

Art. 60. Nenhum estabelecimento que faça comércio municipal de produtos de origem animal poderá funcionar, no Município de Rosana, sem estar previamente registrado no SIM, na forma deste Regulamento e demais atos complementares que venham a ser baixados pelo Poder Executivo.

CAPÍTULO I - REGISTRO E RELACIONAMENTO

Art. 61. Estão sujeitos a registro os seguintes estabelecimentos:

I - matadouros-frigoríficos, fábricas de conservas de produtos cárneos, fábricas de produtos suínos, entrepostos de carnes e derivados, fábricas de produtos não comestíveis, matadouros de aves e pequenos animais, entrepostos frigoríficos e fábricas de produtos gordurosos;

II - postos de refrigeração de leite, usinas de beneficiamento de leite, fábricas de laticínios e entrepostos de laticínios;

III - entrepostos de pescado e fábricas de conservas de pescado;

IV - fábricas de conservas de ovos e entreposto de ovos;

V - casa de mel e entreposto de mel e cera de abelha.

Art. 62. O registro será requerido ao Coordenador do SIM, instruindo-se o processo com os seguintes documentos a serem entregues a Coordenação do SIM em 2 vias:

1 – Requerimento registro simples dirigido ao responsável pelo serviço de inspeção municipal, conforme

modelo próprio fornecido pelo sim de Rosana - ANEXO I e COMPLEMENTOS I e II;

2 - Memorial Econômico Sanitário do Estabelecimento, conforme modelo próprio fornecido pelo sim de Rosana - ANEXO II;

3 – Cópia do contrato social da empresa devidamente registrado na junta comercial (devendo estar explícita atividade requerida), CNPJ, ou CPF no caso de pessoa física;

4 – Planta baixa ou croquis das instalações, com “layout” dos equipamentos e memorial descritivo simples e sucinto da obra, com destaque para a metragem espacial, fonte e forma de abastecimento de água, sistema de escoamento e de tratamento do esgoto e resíduos industriais e proteção empregada contra insetos e roedores;

5 – Memorial descritivo simplificado dos procedimentos e padrão de higiene as serem adotados pelo produtor;

6 – Licença Ambiental Prévia emitida pelo Órgão Ambiental competente ou estar de acordo com a Resolução CONAMA Nº 385/2006;

Parágrafo único. Os estabelecimentos que se enquadram na resolução do Conama n 385/2006 são dispensados de apresentar a Licença Ambiental Prévia, sendo que no momento de iniciar suas atividades devem apresentar somente a Licença Ambiental Única.

7 - Apresentação do croqui dos rótulos para aprovação pelo Departamento do Serviço de Inspeção Municipal, conforme modelo próprio fornecido pelo sim de Rosana/ SP - ANEXO III;

8 – Declaração de adoção das Normas de Boas Práticas de Fabricação – BPF – da empresa, conforme modelo próprio fornecido pelo sim de Rosana-SP. O manual deve ser específico para a atividade desenvolvida e deve estar no local, por ocasião da inspeção sanitária; - ANEXO IV;

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

10 – certificado de curso de boas práticas de fabricação



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE ROSANA

Conforme Lei Municipal nº 1.629, de 03 de abril de 2019

www.rosana.sp.gov.br | www.imprensaoficialmunicipal.com.br/rosana

Quinta-feira, 18 de julho de 2019

Ano I | Edição nº 52

Página 13 de 43

e manipulação em instituição reconhecida;

11 – Dados do responsável técnico pela produção e cópia de documento do conselho de classe, que deverá ser devidamente habilitado junto ao respectivo conselho regional, conforme modelo próprio fornecido pelo sim de Rosana - ANEXO V;

12 – para os produtos de origem láctea, cópia de exames certificadores de ausência de tuberculose e brucelose, a cada ano, para as propriedades livres das mesmas, e a cada seis meses para as propriedades diagnosticadas positivas;

13 - Cópia do alvará de licença de funcionamento expedida pela VISA municipal;

14 - Licença de localização expedida pela Prefeitura Municipal;

15 - Certidão Negativa de Débito – CND;

16 - Comprovante de recolhimento da taxa, conforme art.13 da Lei Municipal nº 1532/2017;

17 - Plano de Gerenciamento de resíduos sólidos - (Caso Necessário);

18 - Declaração de responsabilidade Técnica - ANEXO VI;

19 - Cadastro do produto - ANEXO VII;

20 - Início de atividades - ANEXO VIII;

21 - Fluxograma de produção - ANEXO IX;

22 - Composição dos produtos - ANEXO X;

Art. 63. Para a construção de estabelecimentos novos é obrigatório:

I - o exame do terreno, cujo pedido deve ser instruído com a planta do local, especificando a área disponível, acidentes existentes, detalhes sobre a água de abastecimento, a rede de esgoto e indicação do local de escoamento dos resíduos;

II - apresentação dos projetos das respectivas construções, nas escalas e cores previstas neste regulamento acompanhadas dos memoriais descritivos das obras a realizar, material a empregar e equipamento a instalar.

Art. 64. Nos estabelecimentos de produtos de origem

animal, destinados à alimentação humana, é considerada básica, para efeito de registro ou relacionamento, a apresentação prévia de boletim oficial de exame da água de abastecimentos, que deverá se enquadrar nos padrões oficiais microbiológicos, químicos e físicos.

§ 1º Quando as águas se revelarem inadequadas aos padrões oficiais, impõe-se novo exame e recomendações.

§ 2º Mesmo que o resultado da análise seja favorável, o SIM pode, de acordo com as circunstâncias locais, exigir o tratamento da água.

Art. 65. Qualquer ampliação, remodelação ou construção nos estabelecimentos registrados ou relacionados, tanto de suas dependências como instalações, só poderá ser feita após aprovação prévia dos projetos.

Parágrafo único. É de inteira responsabilidade dos proprietários as construções dos estabelecimentos sujeitos à Inspeção Municipal, cujos projetos não tenham sido previamente aprovados pelo SIM.

Art. 66. Não será registrado o estabelecimento destinado à produção de alimentos para consumo humano, quando situado nas proximidades de outro que, por sua natureza, possa influir na qualidade do produto.

Art. 67. Apresentados ao SIM os documentos exigidos neste Regulamento, os mesmos serão protocolados, iniciando-se então o Processo de Registro do estabelecimento.

§ 1º Recebida a documentação necessária, o estabelecimento será vistoriado por um técnico do SIM, que emitirá um parecer técnico enviando-o para o coordenador do SIM, para análise e, se for o caso, à aprovação, recebendo o mesmo seu número bem como o Título de Registro.

§ 2º Autorizado o registro, as plantas e os memoriais descritivos serão arquivados no SIM.

Art. 68. Satisfeitas as exigências fixadas no presente Regulamento, o Coordenador do SIM autorizará a expedição do “Título de Registro”, constando do mesmo o número do registro, razão social, classificação do estabelecimento, localização (estado, Município, cidade, vila ou povoado), nome fantasia e outros detalhes



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE ROSANA

Conforme Lei Municipal nº 1.629, de 03 de abril de 2019

www.rosana.sp.gov.br | www.imprensaoficialmunicipal.com.br/rosana

Quinta-feira, 18 de julho de 2019

Ano I | Edição nº 52

Página 14 de 43

necessários.

Art. 69. O SIM, tendo em vista o plano aprovado, determinará a inspeção periódica das obras em andamento nos estabelecimentos em construção ou remodelação.

CAPÍTULO II - TRANSFERÊNCIA DE REGISTRO

Art. 70. Quando ocorrer mudança de proprietário, administrador ou possuidor em estabelecimentos registrados ou relacionados, os novos responsáveis deverão, de imediato, proceder as devidas transferências no âmbito do SIM.

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

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

§ 3º Enquanto a transferência não se efetuar, continua responsável pelas irregularidades que se verifiquem no estabelecimento, a firma em nome da qual esteja ele registrado ou relacionado.

§ 4º No caso do vendedor ou locador ter feito a comunicação a que se refere o parágrafo 1º, e o comprador ou locatário não apresentar, dentro do prazo de no máximo 30 (trinta) dias, os documentos necessários à transferência respectiva, será cassado o registro ou relacionamento do estabelecimento, o qual se restabelecerá depois de cumprida a exigência legal.

§ 5º Adquirido o estabelecimento, por compra ou arrendamento dos imóveis respectivos e realizada a transferência do registro, a nova firma está obrigada a cumprir todas as exigências formuladas ao anterior responsável, sem prejuízo de outras que venham a ser determinadas.

Art. 71. O processo de transferência deve obedecer, no que lhe for aplicável, ao mesmo critério estabelecido para o registro ou relacionamento.

TÍTULO VI - OBRIGAÇÕES DAS FIRMAS

Art. 72. Ficam os proprietários de estabelecimentos ou seus representantes legais obrigados a:

I - observar e fazer observar todas as exigências contidas no presente Regulamento;

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 - fornecer, até o último dia útil de cada mês, os dados estatísticos de interesse na avaliação da produção, industrialização, transporte e comércio de produtos de origem animal, bem como as guias de recolhimento das taxas de serviços a que estejam obrigados, devidamente quitadas pela repartição arrecadadora, na forma a ser definida pela SIM;

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

V - avisar, com antecedência, da chegada de gado, e fornecer todos os dados que sejam solicitados pela Inspeção Municipal;

VI - 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 Inspetor Veterinário Municipal junto ao estabelecimento;

VII - fornecer material próprio e utensílios para guarda conservação e transporte de matérias-primas e produtos normais e peças patológicas, que devem ser remetidos para as dependências do SIM;

VIII - fornecer armários, mesas, arquivos, mapas, livros e outro material destinado à Inspeção Municipal, para seu uso exclusivo;

IX - 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;



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE ROSANA

Conforme Lei Municipal nº 1.629, de 03 de abril de 2019

www.rosana.sp.gov.br | www.imprensaoficialmunicipal.com.br/rosana

Quinta-feira, 18 de julho de 2019

Ano I | Edição nº 52

Página 15 de 43

X - manter locais apropriados, a juízo da Inspeção Municipal, para recebimento e guarda de matérias-primas procedentes de outros estabelecimentos sob Inspeção Municipal, ou de retorno de centros de consumo, para serem reinspecionados, bem como para sequestro de carcaças ou partes de carcaça, matérias-primas e produtos suspeitos;

XI - fornecer substâncias apropriadas para desnaturação de produtos condenados, quando não haja instalações para sua transformação imediata;

XII - fornecer instalações, aparelhos e reativos necessários, a juízo da Inspeção Municipal, para análise de matérias-primas ou produtos no laboratório do estabelecimento;

XIII - manter pessoal habilitado na direção dos trabalhos técnicos do estabelecimento;

XIV - recolher todas as taxas de inspeção sanitária e/ou abate e outras que existam ou vierem a ser instituídas, de acordo com a legislação vigente;

XV - nos casos em que o técnicos da inspeção não dispuserem de meio de locomoção para a execução dos trabalhos, a empresa deverá viabilizar o transporte dos mesmos;

XVI - dar aviso com antecedência sobre a chegada ou recebimento de pescados.

§ 1º O pessoal fornecido pelos estabelecimentos para auxiliar nos serviços de inspeção e fiscalização trabalhará, neste particular, sob a orientação do Inspetor Veterinário Municipal.

§ 2º O material fornecido pelas empresas constitui patrimônio das mesmas, ficando, porém, à disposição e sob responsabilidade do Inspetor Veterinário Municipal.

§ 3º Cancelado o registro ou interditado o estabelecimento, o material pertencente ao órgão oficial, inclusive o de natureza científica, o arquivo e os carimbos oficiais de Inspeção Municipal, serão recolhidos ao SIM.

Art. 73. Todos os estabelecimentos devem registrar diariamente, em livros próprios e mapas, cujos modelos devem ser fornecidos pelo SIM, as entradas e saídas de matérias-primas e produtos de laticínios, especificando quantidade, qualidade e destino.

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

§ 2º Os estabelecimentos de leite e derivados ficam obrigados a fornecer, a juízo do SIM, uma relação atualizada de fornecedores de matéria-prima, com os respectivos endereços, quantidade média dos fornecimentos e nome da propriedade rural.

TÍTULO VII - INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

Art. 74. A inspeção “ante” e “post-mortem” obedecerá, no que couber, quanto à sua forma e condições, as disposições a ela relativas, previstas pela Lei Federal nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, e alterações, e pelo Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal aprovado pelo Decreto Federal nº 30.691, de 29 de março de 1952, e alterações. (redação original)

TÍTULO VIII - CONSERVADORES, CORANTES, CONDIMENTOS E OUTROS

Art. 75. Conservadores, corantes, condimentos e outros são substâncias utilizadas na indústria de produtos de origem animal, com a finalidade de conservação, apresentação e auxílio no processamento, mantendo o valor nutricional nos produtos finais. Os mesmos deverão ter o seu uso regulamentado por legislação e aprovado pelo SIM.

Art. 76. Entende-se por “sal” para uso na indústria animal, o cloreto de sódio obtido de jazidas, fontes naturais ou de água do mar.

Art. 77. Para emprego geral em produtos de origem animal, o sal deve preencher às seguintes especificações:

I - teor em cloreto de sódio de no mínimo 96,5% (noventa e seis e meio por cento);

II - ausências de substâncias orgânicas e minerais estranhas à composição normal do sal;



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE ROSANA

Conforme Lei Municipal nº 1.629, de 03 de abril de 2019

www.rosana.sp.gov.br | www.imprensaoficialmunicipal.com.br/rosana

Quinta-feira, 18 de julho de 2019

Ano I | Edição nº 52

Página 16 de 43

III - insolúveis totais na água de no máximo de 0,3% (três décimos por cento);

IV - no máximo, 50º (cinquenta graus) de turbidez.

Art. 78. Para o emprego na indústria de laticínios o sal deve ser refinado e esterilizado, devendo preencher as seguintes especificações:

I - teor mínimo em cloreto de sódio de 98,5% (noventa e oito e meio por cento);

II - ausências de substâncias orgânicas e minerais estranhas à composição normal do sal;

III - insolúveis totais na água de no máximo 0,2% (dois décimos por cento);

IV - no máximo 25º (vinte e cinco graus) de turbidez.

Art. 79. Nos estabelecimentos de produtos de origem animal deve existir depósito apropriado para guarda e conservação dos aditivos.

Art. 80. É proibido o emprego de salmouras turvas, sujas, alcalinas, com cheiro amoniacal, fermentadas ou inadequadas por qualquer outra razão.

Parágrafo único. É permitida a recuperação dessas salmouras, após fervuras e filtração, a juízo da Inspeção Municipal.

Art. 81. A Inspeção Municipal deve verificar, a espaços regulares, a qualidade do sal (cloreto de sódio), empregado na fabricação dos produtos.

Art. 82. Entende-se por “condimento” o produto que contenha substâncias aromáticas, sápidas, com ou sem valor alimentício, empregado com o fim de temperar alimentos, dando-lhe melhor aroma e sabor.

Art. 83. Entende-se por “corante” a substância que confere um melhor e mais sugestivo aspecto aos produtos alimentícios, dando-lhes tonalidade mais atraente.

Art. 84. É permitido o emprego dos seguintes corantes e condimentos:

I - açafrão (*Crocus sativus*, L);

II - aipo (*Apium graveolens* e *Celerigraveolens*);

III - alho (*Allium sativum*);

IV - aneto (*Anethum graveolens*);

V - aniz (*Pimpinella anisum*, L);

VI - baunilha (*Vanilla planifolia*, Andrews);

VII - canela (*Cinnamomum ceylanicum*, Breure);

VIII - cardomomo (*Elleteria cardamomum*);

IX - cebola (*Allium cepa*);

X - cenoura (*Daucus carota*);

XI - coentro (*Coriandrum sativum*, L);

XII - cominho (*Cuminum cyminum*);

XIII - cravo da Índia (*Caryophyllus aromaticus*, L);

XIV - curcuma (*Curcuma longa*, L);

XV - gengibre (*Zingiber officinalis*, Roscoe);

XVI - louro (*Laurus nobilis*, L);

XVII - macis (envoltório da *Myristica fragrans*, Maute);

XVIII - maiorana (*Anethum graveolens*);

XIX - manjerona (*Origanum majorana*, L);

XX - mento (*M. Viridis*, *rotundifolis* e *M. piperita* L);

XXI - mostarda: negra (*Brassica nigra*, Koen), parda (*Brassica juncea*, Hocker), branca (*Sinapis alba*, L);

XXII - noz-moscada (*Myristica fragrans*, Maute) desprovida completamente de envoltório;

XXIII - pimenta: negra (*Piper nigrum*, L), branca (mesmo fruto, porém descorticado), vermelha ou pimenta de Caiena (*Capsicum baccatum* L), malagueta (*Capsicum pendulum*, Velloso);

XXIV - pimentão (*Paprika capsicum annum*, L);

XXV - pimento ou pimenta da Jamaica ou pimenta inglesa (*Pimenta officinalis*, Linds);

XXVI - sálvia (*Salvia officinalis*, L);

XXVII - tomilho (*Thymus vulgaris*, L);

XXVIII - urucum (*Bixa orellana*).

Parágrafo único. Além desses corantes e condimentos pode ser permitido o emprego de outros, desde que aprovados pelo SIM.

Art. 85. É proibido o uso ou emprego de



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE ROSANA

Conforme Lei Municipal nº 1.629, de 03 de abril de 2019

www.rosana.sp.gov.br | www.imprensaoficialmunicipal.com.br/rosana

Quinta-feira, 18 de julho de 2019

Ano I | Edição nº 52

Página 17 de 43

substâncias químicas conservadoras, nocivas à saúde do homem, nos produtos de origem animal.

Art. 86. Só é permitido o uso de coalhos aprovados pelo SIM, ficando os laboratórios que os fabricam sujeitos à sua fiscalização, que abrangerá a instalação, o equipamento, a elaboração e a rotulagem dos coalhos.

Art. 87. Os nitratos e nitritos de sódio e de potássio, usados na elaboração dos produtos de origem animal não devem conter metais pesados, nem substâncias tóxicas, ou não permitidas neste Regulamento.

TÍTULO IX - EMBALAGEM E ROTULAGEM

CAPÍTULO I – EMBALAGEM

Art. 88. Entende-se por “embalagem” o invólucro ou recipiente destinado a proteger, acomodar e preservar materiais 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 com o produto, devendo este ser de material devidamente aprovado pelo SIM.

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

Art. 89. Os produtos de origem animal destinados à alimentação humana só podem ser acondicionados ou embalados em recipientes ou continentes aprovados pelo órgão de fiscalização competente.

Parágrafo único. Quando houver interesse comercial, industrial ou sanitário, de acordo com a natureza do produto, pode ser exigida embalagem ou acondicionamento padronizado em formato, dimensão e peso.

Art. 90. Recipientes anteriormente usados só podem ser aproveitados para o envasamento de produtos e matérias-primas utilizadas na alimentação humana, quando absolutamente íntegros, perfeitos e rigorosamente higienizados.

Parágrafo único. Em hipótese alguma podem ser utilizados se, anteriormente, tiverem sido empregados no acondicionamento de produtos e matérias-primas de uso

não comestível.

CAPÍTULO II - ROTULAGEM

SEÇÃO I - ROTULAGEM EM GERAL

Art. 91. Todos os produtos de origem animal, entregues ao comércio, devem estar identificados por meio de rótulos registrados, aplicados sob as matérias-primas, produtos, vasilhames ou continentes, quer quando diretamente destinados ao consumo público, quer quando se destinem a outros estabelecimentos para beneficiamento.

Art. 92. As solicitações para aprovação prévia do registro, alteração e cancelamento de produtos (rótulos e respectivos memoriais descritivos de fabricação e manipulação) serão encaminhadas nas vias regulamentares ao SIM, acompanhadas dos seguintes documentos:

I - formulário de petição de registro municipal de produtos e rótulos devidamente preenchido em 3 (três) vias;

II - croqui de rótulo, onde conste todos os dizeres, inscrições e desenhos do modelo definitivo em 3 (três) vias.

Parágrafo único. Quando se tratar de rótulos litografados, pintados e gravados, será apresentada a sua exata reprodução em papel. Será permitida a redução do mesmo, quando necessário, devendo ser mencionada a escala utilizada e, neste caso, será necessária a autenticação do veterinário responsável pela inspeção.

Art. 93. Para efeito do disposto no artigo anterior a solicitação poderá ser:

I - aprovação prévia, que constitui-se no exame e verificação do croqui dos rótulos, da composição e do memorial descritivo de fabricação do produto antes da solicitação do registro. Esta aprovação tem validade por 180 (cento e oitenta) dias, sendo que vencido o prazo, e o seu registro não providenciado, este será automaticamente cancelado;

II - registro, que constitui-se no exame e verificação do rótulo definitivo, sua composição e seu memorial descritivo;



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE ROSANA

Conforme Lei Municipal nº 1.629, de 03 de abril de 2019

www.rosana.sp.gov.br | www.imprensaoficialmunicipal.com.br/rosana

Quinta-feira, 18 de julho de 2019

Ano I | Edição nº 52

Página 18 de 43

III - alteração de rótulos, de composição e memoriais descritivos de fabricação de produtos aprovados ou registrados;

IV - cancelamento.

Art. 94. A solicitação de registro será assinada em todas as vias pelo representante legal da empresa, devendo ser entregue à Inspeção Municipal junto ao estabelecimento, para parecer técnico e envio para o SIM.

Parágrafo único. No caso de alteração que envolva apenas o rótulo e/ou memoriais descritivos de produção, será dispensado o preenchimento do formulário quanto aos aspectos que não serão modificados.

Art. 95. A numeração do registro dos produtos será fornecida pelo estabelecimento solicitante, com numeração crescente e sequencial de quatro dígitos, seguido do número de registro do estabelecimento junto ao SIM.

Art. 96. O sistema municipal de registro dispensa a análise prévia dos produtos, ficando os mesmos sujeitos às análises fiscais e de monitoria, a critério do SIM.

Art. 97. O produto cujos padrões ainda não estejam definidos na legislação vigente somente será registrado após estudos específicos, consultas e publicações de normas técnicas.

Art. 98. Entende-se por “rótulo” toda matéria descritiva ou gráfica que identifique o produto e o estabelecimento produtor, impressa, litografada, pintada ou gravada a fogo, por pressão ou decalque, aplicados sobre a embalagem plástica, o recipiente, o vasilhame, o envoltório, o cartucho ou qualquer outro tipo de embalagem do alimento ou sobre o que acompanha o continente.

§ 1º Fica a critério do SIM permitir, para certos produtos, o emprego de rótulo sob a forma de etiqueta ou 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.

§ 3º A juízo do SIM, no caso de produtos que, por sua dimensão, não comportem no rótulo todos os dizeres

fixados neste Regulamento, deverão estes constar da embalagem coletiva.

§ 4º Os produtos de origem animal fracionados devem conservar a rotulagem sempre que possível ou manter a identificação do estabelecimento de origem.

Art. 99. Os estabelecimentos somente podem usar rótulos em matérias-primas de origem animal quando devidamente aprovados e registrados pelo SIM.

Art. 100. Devem constar no rótulo, obrigatoriamente, as seguintes indicações:

I - nome verdadeiro do produto em caracteres destacados, uniformes em corpo e cor, sem intercalação de desenhos ou dizeres;

II - nome da firma responsável;

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

IV - carimbo oficial da Inspeção Municipal;

V - natureza do estabelecimento, de acordo com a classificação oficial prevista neste Regulamento;

VI - localização do estabelecimento, especificando o Município e o estado, facultando-se declaração de rua e número;

VII - marca comercial do produto;

VIII - data de produção e respectivo prazo de validade;

IX - indicação da quantidade, de acordo com as normas do INMETRO;

X - forma de composição ou outros dizeres, quando previsto neste Regulamento;

XI - a especificação “Indústria Brasileira”;

XII - a indicação de aditivos utilizados, conforme o Código de Defesa do Consumidor;

XIII - a expressão “Colorido Artificialmente”, quando for o caso;

XIV - a expressão “Aromatizado Artificialmente”, quando for o caso;

XV - impressa, a seguinte expressão: “Registro na Secretaria da Agricultura SIM/DPA sob o nº”, seguida do respectivo número de registro;



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE ROSANA

Conforme Lei Municipal nº 1.629, de 03 de abril de 2019

www.rosana.sp.gov.br | www.imprensaoficialmunicipal.com.br/rosana

Quinta-feira, 18 de julho de 2019

Ano I | Edição nº 52

Página 19 de 43

XVI - a indicação da forma e temperatura de conservação;

XVII - o peso da embalagem e a expressão “Deve ser pesa do na presença do consumidor”, no caso de o peso líquido não estar definido;

XVIII - os número s da firma no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ), e na Inscrição Estadual (IE);

XIX - e outras expressões determinadas por lei ou regulamento.

Art. 101. O desenho do rótulo deverá ser simples e bem definido, desprovido de detalhes desnecessários que prejudiquem a clareza das informações ou induzam à interpretação incorreta da real origem do produto.

§ 1º O fundo do rótulo não deverá interferir na legibilidade dos dizeres nele contidos.

§ 2º Os dizeres impressos e os detalhes desenhados não deverão estar dispostos de forma a prejudicar a visibilidade ou dificultar sua leitura.

§ 3º É facultado o em prego de cores nos rótulos, respeitadas as disposições legais vigentes.

Art. 102. A superfície do rótulo, onde são dispostos os dizeres exigidos e outros como figuras ou desenhos informativos, compreende o painel principal que é a parte do rótulo que se apresenta visível ao comprador, em condições habituais de exposição à venda, observando-se as peculiaridades de cada embalagem ou continente.

Art. 103. As declarações obrigatórias expressas nos rótulos dos alimentos não deverão ficar encobertas por qualquer dispositivo escrito, impresso ou gravado. Caso o continente seja coberto por envoltório, este deverá trazer aquelas informações obrigatórias ou o rótulo do continente deverá ser facilmente legível através do invólucro.

Art. 104. Em todos os rótulos que identifiquem produtos cárneos, obrigatoriamente constará a declaração completa das matérias-primas e ingredientes, em ordem decrescente de suas participações na formulação do produto cujo rótulo está sendo objeto de aprovação ou registro.

Art. 105. A data de fabricação e a respectiva

validade, conforme a natureza do continente ou envoltório, será impressa, gravada e declarada por meio de carimbo ou outro processo, a juízo do SIM, detalhando dia, mês e ano, podendo este ser representado pelos dois últimos algarismos.

Art. 106. Nos rótulos podem figurar referência a prêmios obtidos em eventos oficiais, desde que, devidamente confirmada sua concessão, bem como prêmios de estímulo e menções honrosas conferidas pelo SIM.

Art. 107. 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 infringir em o presente artigo, embora registradas, não poderão, a juízo do SIM, ser usadas.

§ 2º Antes do registro de qualquer marca a ser usada na rotulagem de produtos de origem animal, deve ser solicitado parecer do SIM, a fim de ser atendido o disposto no presente artigo.

§ 3º As designações de países, estados e localidades estrangeiras que indiquem origem, processos de preparação, apresentação comercial ou classificação de certos produtos fabricados no exterior, só podem ser usadas quando precedidas do esclarecimento “tipo”, “estilo”, “marca”, “corte” ou equivalentes.

Art. 108. 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 da origem pelo carimbo da Inspeção Municipal, gravado ou impresso sobre o continente ou rótulo.

Art. 109. Os rótulos serão impressos, litografados, gravados ou pintados, respeitando, obrigatoriamente, a ortografia oficial e o sistema legal de unidades e medidas.



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE ROSANA

Conforme Lei Municipal nº 1.629, de 03 de abril de 2019

www.rosana.sp.gov.br | www.imprensaoficialmunicipal.com.br/rosana

Quinta-feira, 18 de julho de 2019

Ano I | Edição nº 52

Página 20 de 43

Art. 110. 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 deverá entregar todos os carimbos e matrizes que tenha em seu poder.

Art. 111. Produtos com denominação estrangeira, reconhecidamente generalizada no território Municipal, quando destinados ao mercado interno, podem manter a mesma denominação no rótulo e logo abaixo, entre parênteses, a designação em vernáculo.

Art. 112. No caso de certos produtos normalmente expostos ao consumo sem qualquer proteção, além de seu envoltório próprio ou casca, a rotulagem será feita por meio de rótulo impresso em papel ou chapa litografada, que possa se manter presa ao produto.

SEÇÃO II - ROTULAGEM EM PARTICULAR

Art. 113. O uso de matérias corantes artificiais, em conservas de carne, obriga a declaração expressa no rótulo "Colorido Artificialmente".

Art. 114. Os rótulos dos continentes de produtos não destinados à alimentação humana devem conter, além do carimbo próprio 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. 115. Os rótulos destinados a continentes de produtos próprios à alimentação dos animais conterão, além do carimbo da Inspeção Municipal próprio, a declaração "alimentação para animais".

Art. 116. Os continentes empregados no transporte de matérias-primas e produtos destinados à alimentação humana, que não são acondicionados ou transformados em outros estabelecimentos, receberão um rótulo de acordo com o presente Regulamento e o competente carimbo da Inspeção Municipal.

Art. 117. Carcaças ou parte de carcaças destinadas ao comércio em natureza recebem obrigatoriamente o carimbo da Inspeção Municipal.

Parágrafo único. Para a carimbagem referida neste artigo, devem ser usadas substâncias de fórmula

devidamente aprovada pelo SIM.

Art. 118. Os rótulos de banha, compostos, margarinas e outras gorduras comestíveis de origem animal, simples ou misturadas, e das gorduras vegetais, serão obrigatoriamente em fundo verde, proibindo-se nesse mesmo fundo, dizeres, desenhos, impressos ou litografados nas cores amarelo ou vermelho que possam mascará-lo ou encobri-lo.

§ 1º Quando essas gorduras forem embaladas em papel impermeável, similar ou caixas de papelão, o fundo pode ser da tonalidade do material envolvente, mas todos os dizeres e desenhos serão em cor verde, exceção feita, seja qual for a embalagem, ao emblema que caracteriza a marca.

§ 2º Os rótulos dos "compostos" devem indicar sua composição qualitativa e quantitativa.

Art. 119. Na rotulagem de carnes e derivados deve-se observar, ainda, o seguinte:

I - a presença de substâncias que acentuam o sabor obriga que conste no rótulo a declaração: "contém substâncias que estimulam o sabor";

II - as conservas que contenham carne e produtos vegetais terão nos rótulos a indicação das respectivas percentagens.

Art. 120. Na rotulagem do leite em natureza será observado também o seguinte:

I - indicar na embalagem o tipo de leite, dia da semana da saída ao consumo e o nome do estabelecimento de origem, com a respectiva localidade;

II - indicar, em caracteres bem visíveis e uniformes, a designação da espécie animal, quando não for bovina, tais como: "leite de cabra", "leite de ovelha" e outros;

III - respeitar nos fechos, cápsulas ou tampas, as cores fixadas para os diversos tipos de leite.

Art. 121. Na rotulagem de subprodutos industriais empregados na alimentação animal ou como fertilizantes orgânicos, indicar a composição qualitativa e quantitativa de cada um, com a percentagem do componente básico segundo a finalidade indicada.

Art. 122. Na rotulagem do creme de mesa pode



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE ROSANA

Conforme Lei Municipal nº 1.629, de 03 de abril de 2019

www.rosana.sp.gov.br | www.imprensaoficialmunicipal.com.br/rosana

Quinta-feira, 18 de julho de 2019

Ano I | Edição nº 52

Página 21 de 43

ser designado também “creme de leite”, seguindo-se de especificações que couberem: ácido, pasteurizado, esterilizado ou “UHT”, além da indicação da percentagem de matéria gorda.

Art. 123. O rótulo de manteiga deve, ainda, ser impresso em fundo amarelo ou vermelho e trazer a especificação “com sal” ou “sem sal”, proibindo-se nesse fundo dizeres, desenhos, impressos, ou litografias em outras cores que possam mascarar-lo ou encobri-lo.

Parágrafo único. Quando a manteiga for envolvida em papel impermeável, similar ou caixa de papelão, o fundo pode ser da tonalidade do material envolvente, quando todos os dizeres e desenhos serão nas cores amarelo ou vermelho, exceção feita, seja qual for a embalagem, do emblema que caracterize a marca.

Art. 124. Na rotulagem de leites desidratados e leites diversos, devem, ainda, serem observadas as seguintes exigências:

I - especificar a variedade a que pertençam, 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 - indicar, no “leite condensado”, a base de constituição e a natureza do açúcar empregado;

III - indicar, no “leite em pó modificado” e no “leite em pó modificado acidificado”, preparados 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 lactentes”, “parcialmente desnatado e adicionados de açúcares” e outros que couberem;

IV - indicar, nos “produtos lácteos fermentados”, a percentagem de ácido láctico, e o teor alcoólico e espécie produtora do leite empregado;

V - indicar, nas “farinhas lácteas”, as misturas que forem feitas;

VI - indicar, nos “refrescos de leite”, o nome de fantasia que houver sido aprovado.

Art. 125. Na rotulagem de queijos deve ser observado o seguinte:

I - tratando-se de queijo fundido, pode ser indicado o tipo de queijo empregado; havendo mistura de diferentes tipos, pode ser feita a simples declaração de “queijo pasteurizado” ou “queijo fundido”, conforme o caso;

II - deve trazer indicações sobre a percentagem de gordura no extrato seco;

III - no queijo prato, quando em formato diferente do padrão, as denominações de “Cobocó”, “Lanche”, “Esférico”, ou “Bola” entre parênteses, logo abaixo das palavras “Queijo Prato”.

Parágrafo único. A saída de queijos sem rótulos dos estabelecimentos, para serem rotulados em outro estabelecimento registrado, só pode ser permitida em casos especiais, mediante prévia autorização do SIM.

Art. 126. Tratando-se de pescado e seus derivados deve ser observado também o seguinte:

I - as caixas ou outros continentes para pescado levam 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. 127. Na rotulagem do mel de abelha, geléia real, e seus derivados será observado mais o seguinte:

I - “mel centrifugado” ou “mel prensado”, conforme o produto tenha sido submetido a qualquer dessas operações;

II - “mel amargo”, quando procedente de flora que lhe transmite esse sabor;

III - “mel de cozinha”, quando for aquecido a temperatura superior a 60°C (sessenta graus centígrados);

IV - “mel de abelhas indígenas”, quando for dessa procedência;

V - a classificação, segundo à tonalidade.

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

Art. 128. Os coalhos devem indicar na rotulagem



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE ROSANA

Conforme Lei Municipal nº 1.629, de 03 de abril de 2019

www.rosana.sp.gov.br | www.imprensaoficialmunicipal.com.br/rosana

Quinta-feira, 18 de julho de 2019

Ano I | Edição nº 52

Página 22 de 43

seu poder coagulante, a quantidade de ácido bórico, quando tiver sido juntado, e a data de validade.

CAPÍTULO III - CARIMBO DE INSPEÇÃO E SEU USO

Art. 129. O carimbo de inspeção representa a marca oficial do SIM e constitui a garantia de que o produto é procedente de estabelecimento inspecionado e fiscalizado pelo Serviço de Inspeção Municipal.

§ 1º O número de registro do estabelecimento deve ser identificado no carimbo oficial cujos formatos, dimensões e empregos são fixados neste Decreto.

§ 2º O carimbo deve conter:

I - a expressão "Secretaria de Agricultura", na borda superior externa;

II - a palavra "Rosana", na parte superior interna;

III - palavra "Inspeccionado", ao centro;

IV - o número de registro do estabelecimento, abaixo da palavra "Inspeccionado"; e

V - as iniciais "S.I.M.", na borda inferior interna.

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

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

§ 5º Pode ser dispensado o uso da expressão "Secretaria de Agricultura" na borda superior dos carimbos oficiais de inspeção, nos casos em que os carimbos forem gravados em relevo em vidros, latas, plásticos termomoldáveis, lacres e os apostos em carcaças.

Art. 129. O número e o registro do estabelecimento e a sigla SIM ou outra que venha substituir, com a palavra "INSPECIONADO" ou "REINSPECIONADO", representam os elementos básicos do carimbo oficial da Inspeção Municipal, cujo formato e dimensões são fixados neste Regulamento.

§ 1º A sigla SIM traduz-se: "Serviço de Inspeção Municipal".

§ 2º O carimbo da Inspeção Municipal representa a marca oficial usada unicamente em estabelecimentos sujeitos à fiscalização da Secretaria da Agricultura, e constitui o sinal de garantia de que o produto foi inspecionado pela autoridade competente.

Art. 130. Os diferentes modelos de carimbos do SIM a serem usados nos estabelecimentos inspecionados e fiscalizados pela Secretaria de Agricultura devem obedecer às seguintes especificações, além de outras previstas em normas complementares:

I - modelo 1:

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

b) forma: elíptica no sentido horizontal;

c) dizeres: deve constar o número de registro do estabelecimento, isolado e abaixo da palavra "Inspeccionado", colocada horizontalmente e "Rosana", que acompanha a curva superior da elipse; logo abaixo do número de registro do estabelecimento devem constar as iniciais "S.I.M.", acompanhando a curva inferior; e

d) uso: para carcaça ou quartos de bovinos, de búfalos, de equídeos e de ratitas em condições de consumo em natureza, aplicado sobre as carcaças ou sobre os quartos das carcaças;

II - modelo 2:

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

b) forma e dizeres: idênticos ao modelo 1; e

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

III - modelo 3:

a) dimensões:

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

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



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE ROSANA

Conforme Lei Municipal nº 1.629, de 03 de abril de 2019

www.rosana.sp.gov.br | www.imprensaoficialmunicipal.com.br/rosana

Quinta-feira, 18 de julho de 2019

Ano I | Edição nº 52

Página 23 de 43

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

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

b) forma: circular;

c) dizeres: deve constar o número de registro do estabelecimento, isolado e abaixo da palavra “Inspeccionado” colocada horizontalmente e “Rosana”, que acompanha a curva superior do círculo; logo abaixo do número de registro do estabelecimento deve constar as iniciais “S.I.M.”, acompanhando a curva inferior; e a expressão “Secretaria de Agricultura” deve estar disposta ao longo da borda superior externa; e

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

IV - modelo 4:

a) dimensões:

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

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

b) forma: quadrada;

c) dizeres: idêntico s e na mesma ordem que aqueles adotados nos carimbos precedentes e dispostos todos no sentido horizontal; a expressão “Serviço de Inspeção Municipal” deve estar disposta ao longo da borda superior externa; e

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

V - modelo 5:

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

b) forma: retangular no sentido horizontal;

c) dizeres: a palavra “Rosana” colocada horizontalmente no canto superior esquerdo, seguida das iniciais “S.I.M.” e logo abaixo destes, a palavra “condenado” também no

sentido horizontal; e

d) uso: para carcaças ou partes condenadas de carcaças;

VI - modelo 6:

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

b) forma: retangular no sentido horizontal;

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

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

VII - modelo 7:

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

b) forma: circular;

c) dizeres: deve constar o número de registro do estabelecimento, isolado e sobre as iniciais “S.I.M.” colocadas horizontalmente, e a palavra “Rosana” acompanhando a borda superior interna do círculo; logo abaixo do número, a palavra “Inspeccionado” seguindo a borda inferior do círculo; e

d) uso: em lacres utilizados no fechamento e na identificação de contentores e meios de transporte de matérias-primas e produtos que necessitem de certificação sanitária, de amostras de coletas fiscais e nas ações fiscais de interdição de equipamentos, de dependências e de estabelecimentos, podendo ser de material plástico ou metálico.

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

§ 2º Nos casos de etiquetas-lacres de carcaça e de



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE ROSANA

Conforme Lei Municipal nº 1.629, de 03 de abril de 2019

www.rosana.sp.gov.br | www.imprensaoficialmunicipal.com.br/rosana

Quinta-feira, 18 de julho de 2019

Ano I | Edição nº 52

Página 24 de 43

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

Art. 131. Os carimbos oficiais em qualquer estabelecimento devem reproduzir fiel e exatamente os modelos determinados pelo artigo anterior, sob pena de responsabilidade da Inspeção Municipal e da Inspeção sob jurisdição da qual esteja o estabelecimento faltoso.

TÍTULO X - REINSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

Art. 132. Os produtos de origem animal devem ser reinspecionados tantas vezes quantas necessárias, antes de serem expedidos para o consumo.

§ 1º Os produtos que nessa reinspeção forem julgados impróprios para o consumo, devem ser destinados ao aproveitamento como subprodutos industriais, depois de retiradas as marcas oficiais e submetidos à desnaturação, se for o caso.

§ 2º Quando ainda permitam o aproveitamento condicional ou rebeneficiamento, a Inspeção Municipal deve autorizar que sejam submetidos aos processos apropriados, os reinspecionando antes da liberação.

Art. 133. Nenhum produto de origem animal pode ter entrada em estabelecimentos sob Inspeção Municipal, sem que seja claramente identificado como oriundo de estabelecimento registrado no SIM, Serviço de Inspeção do Estado de São Paulo (SISP), Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou no Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI).

Art. 134. Na reinspeção da carne em natureza ou conservada pelo frio, deve ser condenada a que apresentar qualquer alteração que faça suspeitar de processo de putrefação.

§ 1º Sempre que necessário a Inspeção Municipal verificará o pH sobre o extrato aquoso da carne.

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

Art. 135. É proibido o retorno ao estabelecimento

de origem dos produtos que, na reinspeção, sejam considerados impróprios ao consumo, devendo-se promover sua transformação ou aproveitamento condicional.

Art. 136. Nos entrepostos, armazéns ou casas comerciais, onde se encontrem depositados produtos de origem animal procedente de estabelecimentos sob Inspeção Municipal, a re-inspeção deve visar, especialmente:

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

II - identificar os rótulos e marcas oficiais dos produtos, bem como a data de fabricação;

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

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

V - coletar amostras para exames químicos e microbiológicos, sempre que necessário.

§ 1º A amostra deve receber uma cinta envoltória aprovada pelo SIM, claramente preenchida pelo interessado e pelo funcionário que fez a coleta.

§ 2º Sempre que o interessado desejar, a amostra pode ser coletada em triplicata, com os mesmos cuidados de identificação do parágrafo anterior, representando uma delas a contraprova, que permanecerá em poder do interessado, lavrando-se um termo de coleta em duas vias, uma das quais será entregue ao interessado.

§ 3º Tanto a amostra como a contraprova devem ser colocadas em envelopes apropriados, aprovados pelo SIM e, a seguir, fechados e lacrados, devendo os mesmos serem rubricados pelo interessado e pelo funcionário.

§ 4º Em todos os casos de reinspeção as amostras terão preferência para exame.

§ 5º Quando o interessado divergir do resultado do exame, pode requerer, dentro do prazo de 48 (quarenta e oito) horas, a análise de contraprova, que deverá ser dirigida ao Coordenador do SIM.

§ 6º O exame da contraprova pode ser realizado em qualquer laboratório oficial.



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE ROSANA

Conforme Lei Municipal nº 1.629, de 03 de abril de 2019

www.rosana.sp.gov.br | www.imprensaoficialmunicipal.com.br/rosana

Quinta-feira, 18 de julho de 2019

Ano I | Edição nº 52

Página 25 de 43

§ 7º Confirmada a condenação do produto ou partida, a Inspeção Municipal determinará o aproveitamento condicional ou a transformação em produto não comestível.

§ 8º As amostras para prova ou contra prova coletadas pelo SIM, para exame de rotina ou análise pericial, em caso de negativas, não representarão ônus de espécie alguma para o estabelecimento.

Art. 137. A Inspeção Municipal deverá fiscalizar o embarque de qualquer produto de origem animal, bem como as condições higiênicas e as instalações dos meios de transporte utilizados para tal finalidade.

Art. 138. A juízo do SIM, pode ser determinado o retorno ao estabelecimento de origem dos produtos apreendidos no mercado de consumo ou em trânsito, para efeito de rebeneficiamento ou aproveitamento para fins não comestíveis.

§ 1º No caso do responsável pela fabricação ou despacho do produto recusar a devolução, será a mercadoria, após a inutilização pela Inspeção Municipal, aproveitada para fins não comestíveis em estabelecimento dotado de instalações apropriadas.

§ 2º A firma proprietária ou arrendatário do estabelecimento de origem deve ser responsabilizada e punida, conforme consta no presente Regulamento, no caso de não comunicar a chegada de produto devolvido ao servidor do SIM.

TÍTULO XI - TRÂNSITO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

Art. 139. Os produtos e matérias-primas de origem animal procedentes de estabelecimentos sob Inspeção Municipal, satisfeitas as exigências do presente Regulamento, têm livre curso no Município, podendo ser expostos ao consumo, exclusivamente no território municipal.

Art. 140. As autoridades de Saúde Pública, em sua função de policiamento da alimentação nos centros de consumo, devem comunicar a qualquer dependência do SIM os resultados das análises fiscais que realizam se, das mesmas, resultar apreensão ou condenação dos produtos, subprodutos e matérias-primas.

Art. 141. Os produtos de origem animal procedentes de estabelecimentos de outros Estados da Federação, só poderão ingressar no território municipal quando vierem acompanhados de Certificado Sanitário ou Guia de Trânsito, expedido pela autoridade competente de origem, bem como devidamente identificados com rótulos ou marcas oficiais.

Parágrafo único. Ficam dispensados Certificados Sanitários para produtos de origem animal destinados ao comércio municipal, desde que os produtos estejam devidamente rotulados e dentro dos padrões estabelecidos por este regulamento e suas respectivas normas técnicas.

Art. 142. O transporte de produtos de origem animal deverá ser feito em veículos apropriados, tanto no que se refere ao tipo de produto a ser transportado quanto à sua perfeita conservação.

§ 1º Os produtos referidos no “caput” deste artigo, destinados ao consumo humano, não poderão ser transportados com produtos ou mercadorias de outra natureza.

§ 2º Para o transporte, tais produtos devem ser acondicionados higienicamente em recipientes adequados, independente de sua embalagem, individual ou coletiva.

Art. 143. Os produtos não destinados à alimentação humana, como couros, lãs, chifres, subprodutos industriais e outros, procedentes de estabelecimentos não inspecionados pela SIM, só podem ter livre trânsito se procedentes de zonas onde não grassem doenças contagiosas, atendidas, também, outras medidas determinadas pelas autoridades oficiais da Defesa Sanitária Animal.

Art. 144. A autoridade competente deverá apreender produtos e matérias-primas de origem animal, quando houver fundada suspeita de estarem adulterados, falsificados ou impróprios para o consumo, uso ou comercialização, nos termos deste Regulamento.

Art. 145. Os produtos ou matérias-primas de origem animal manifestamente deteriorados ou alterados serão apreendidos e inutilizados imediatamente.

Parágrafo único. Quando a inutilização não puder ser



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE ROSANA

Conforme Lei Municipal nº 1.629, de 03 de abril de 2019

www.rosana.sp.gov.br | www.imprensaoficialmunicipal.com.br/rosana

Quinta-feira, 18 de julho de 2019

Ano I | Edição nº 52

Página 26 de 43

efetuada na ocasião da apreensão, a mercadoria será transportada para local que a autoridade competente designe, por pessoal de sua competência e por conta do infrator. Neste caso serão lavrados, separadamente, o auto de apreensão e o auto de inutilização.

Art. 146. A apreensão e a inutilização de produtos e matérias-primas de origem animal poderão ser realizadas em qualquer local onde os mesmos se encontrem.

Parágrafo único. Correrão por conta dos detentores ou responsáveis pela mercadoria apreendida ou inutilizada as despesas de depósito, transporte e desnaturação.

Art. 147. No caso de produtos de origem animal apreendidos por infrações às normas de rotulagem e apresentação, desde que sanáveis, e sendo o infrator primário, após lavrado o respectivo auto de infração, será permitida a correção da irregularidade, e liberada a mercadoria, não sendo, neste caso, aplicada qualquer penalidade.

Parágrafo único. No caso de reincidência ou de irregularidade não suscetível de correção, aplicar-se-á ao infrator a penalidade cabível.

Art. 148. O auto de apreensão e/ou inutilização, que será a base do procedimento administrativo, deverá ser lavrado em 3 (três) vias, no mínimo, pela autoridade sanitária ou seu agente, destinando-se a primeira via ao autuado, e deverá conter:

I - nome e endereço do infrator e das testemunhas, se houver;

II - local, dia e hora da lavratura;

III - ato ou fato constitutivo da infração;

IV - disposição legal ou regulamentar infringida;

V - assinatura da autoridade sanitária atuante;

VI - assinatura do infrator ou de quem o represente.

Art. 149. As omissões ou incorreções na lavratura do auto de apreensão não acarretarão nulidade do mesmo, quando do processo constarem elementos necessários à determinação da infração e do infrator.

TÍTULO XII - EXAMES DE LABORATÓRIO

Art. 150. Os produtos de origem animal prontos

para consumo ou em qualquer uma de suas fases, bem como toda e qualquer substância utilizada na sua elaboração, estão sujeitos a exames tecnológicos, químicos e microbiológicos.

Art. 151. As técnicas de exame e a orientação analítica serão padronizadas de acordo com a legislação federal vigente.

Art. 152. O exame físico-químico compreende:

I - os caracteres organolépticos;

II - princípios básicos ou composição centesimal;

III - índices físicos e químicos;

IV - corantes, conservadores e outros aditivos;

V - provas especiais de caracterização e verificação de qualidade;

VI - análise físico-químico da água que abastece os estabelecimentos sob Inspeção Municipal.

Parágrafo único. Os caracteres organolépticos, a composição centesimal e os índices físico-químicos serão enquadrados nos padrões normais, aprovados ou que venham a ser aprovados pelo SIM.

Art. 153. A orientação analítica obedecerá à seguinte seriação:

I - caracteres organolépticos;

II - pesquisas de corantes e conservantes;

III - determinação de fraudes, falsificações e alterações;

IV - verificação dos mínimos e máximos constantes na legislação e aprovados pelo SIM, utilizando-se do conjunto de provas e dos elementos que constam das técnicas analíticas que acompanham este Regulamento.

Parágrafo único. A variação anormal de qualquer índice (iodo, refração, saponificação e outros) será convenientemente pesquisada, para apuração das causas.

Art. 154. O exame microbiológico deve verificar:

I - presença de micro-organismos, quando se tratar de conservas submetidas à esterilização;

II - presença de produtos do metabolismo bacteriano, quando necessário;



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE ROSANA

Conforme Lei Municipal nº 1.629, de 03 de abril de 2019

www.rosana.sp.gov.br | www.imprensaoficialmunicipal.com.br/rosana

Quinta-feira, 18 de julho de 2019

Ano I | Edição nº 52

Página 27 de 43

III - contagem total de micro-organismos sobre produtos de origem animal;

IV - pesquisa e/ou contagem da flora determinada;

V - pesquisa e/ou contagem de flora patogênica;

VI - exame bacteriológico da água que abastece os estabelecimentos sob Inspeção Municipal;

VII - exame bacteriológico de matérias-primas e produtos afins, empregados na elaboração de produtos de origem animal.

Art. 155. Quando necessário, os laboratórios podem recorrer a outras técnicas de exame, além das adotadas oficialmente pelo SIM, mediante prévia aprovação específica, mencionando-as, obrigatoriamente, nos respectivos laudos.

TÍTULO XIII - INFRAÇÕES E PENALIDADES

Art. 156. As infrações ao presente Regulamento, considerará o disposto pelo artigo 14º da Lei Municipal nº 1532, de 11 de julho de 2017 e serão punidas administrativamente, em conformidade com a Lei Federal nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, e, quando for o caso, mediante responsabilidade civil e criminal.

TÍTULO XIV - DISPOSIÇÕES GERAIS E TRANSITÓRIAS

Art. 157. É proibido conceder Inspeção Municipal, mesmo a título precário, a qualquer estabelecimento que não tenha sido previamente registrado no SIM.

Parágrafo único. Excetuam-se desta proibição os estabelecimentos que estejam com obras concluídas, os quais poderão funcionar enquanto se processa a ultimação do registro, desde que isso seja formalmente autorizado pelo SIM.

Art. 158. Nos estabelecimentos sob Inspeção Municipal a fabricação de produtos não padronizados só será permitida depois de previamente aprovada a respectiva fórmula pelo SIM.

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

Art. 159. Entende-se por padrão e por fórmula,

para fins deste Regulamento:

I - matérias-primas, condimentos, corantes e quaisquer outras substâncias que entrem na fabricação;

II - princípios básicos ou composição centesimal;

III - tecnologia do produto.

Art. 160. O SIM publicará todas as resoluções que expedir, para conhecimento das autoridades federais e estaduais e, conforme o caso, fará uma comunicação direta aos órgãos competentes.

Art. 161. O transporte de produtos de origem animal deve ser feito em veículos apropriados, construídos expressamente para esse fim.

§ 1º As empresas de transporte ficam obrigadas a dar preferência aos embarques de animais e produtos de origem animal destinados à alimentação humana.

§ 2º As empresas de transporte tomarão as necessárias providências para que, logo após o desembarque dos produtos a que se refere o parágrafo anterior, sejam os veículos convenientemente higienizados, antes de receberem carga de retorno.

§ 3º Nenhum a empresa de transporte pode receber vasilhame para acondicionamento de leite se não estiver convenientemente higienizado.

§ 4º Nenhuma empresa de transporte pode permitir o embarque de animais vivos destinados ao abate, em número superior à capacidade normal do veículo.

Art. 162. Em instruções especiais aprovadas pelo SIM, serão fixados e padronizados os processos de análise para julgamento de produtos de origem animal e as técnicas de laboratório.

Art. 163. Será instituída, mediante Portaria do Secretário da Agricultura, Comissão composta por representantes da equipe técnica do SIM, da Secretaria da Agricultura, bem como de outros departamentos ou entidades vinculadas, a critério do Secretário daquela Pasta.

§ 1º A Comissão instituída no “caput” deste artigo, que será presidida por um representante do SIM, reunir-se-á sempre que necessário, e será incumbida de:

I - normatizar e examinar a execução do presente



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE ROSANA

Conforme Lei Municipal nº 1.629, de 03 de abril de 2019

www.rosana.sp.gov.br | www.imprensaoficialmunicipal.com.br/rosana

Quinta-feira, 18 de julho de 2019

Ano I | Edição nº 52

Página 28 de 43

Regulamento;

II - indicar modificações ao presente Regulamento, tendo em vista as dificuldades surgidas em sua aplicação prática;

III - discutir o sistema de produção e industrialização de produtos de origem animal, tanto sob o ponto de vista técnico-social, a fim de propor alterações que venham em benefício do desenvolvimento sustentável do Município;

IV - recomendar práticas de ordem tecnológica, sanitária e econômica, bem como técnicas de laboratório, de interesse da inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal.

§ 2º O Presidente convidará, sempre que necessário, outros técnicos, bem como representantes das indústrias de produtos de origem animal para prestarem colaboração e esclarecimentos à Comissão de que trata o “caput” deste artigo.

Art. 164. Os serviços municipais de inspeção e fiscalização dos produtos de origem animal deverão apresentar ao SIM sugestões sobre ampliações ou alterações a serem introduzidas no presente Regulamento, resultantes de observações ou exigências técnicas, juntando sempre detalhada justificativa de ordem tecnológica, sanitária e econômica, a fim de serem submetidas à Comissão instituída pelo artigo anterior.

Art. 165. Sempre que possível, a Secretaria de Agricultura e deve facilitar a seus técnicos a realização de estágios e cursos em laboratórios, estabelecimentos ou escolas nacionais ou estrangeiras e participação em Seminários, Fóruns e Congressos relacionados com os objetivos deste Regulamento.

Parágrafo único. Anualmente, a Secretaria de Agricultura organizará, na época mais oportuna, cursos rápidos ou estágios de revisão para seus servidores, com programas previamente aprovados pelo SIM.

Art. 166. O SIM promoverá a mais estreita cooperação com os órgãos congêneres federais e estaduais, comunicando-se com os respectivos diretores ou chefes de serviço no sentido de conseguir o máximo de eficiência nos trabalhos de inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal, a fim de que

desta colaboração recíproca sejam beneficiadas a saúde pública, a indústria e a economia municipal.

Art. 167. Não será exigida área climatizada para desossa em açougues e casa de carnes.

Art. 168. As carnes que, mediante avaliação técnica constatada por laudo veterinário, não ofereçam segurança à saúde dos usuários serão inutilizados, após lavrado o auto de apreensão e inutilização.

§ 1º A inutilização deverá se acompanhada pelo proprietário do estabelecimento ou representante legal.

§ 2º Caso o proprietário ou seu representante legal estiver impossibilitado de acompanhar o processo de inutilização do produto apreendido, o fato deverá constar por escrito no auto de apreensão e inutilização.

Art. 169. Os servidores das Secretarias de Agricultura e da Saúde/Vigilância Sanitária, a serviço da Inspeção Municipal têm livre acesso, em qualquer dia ou hora, em qualquer estabelecimento abrangido por este decreto.

Art. 170. O exame do leite será realizado de forma individual ou coletiva, observando-se os seguintes procedimentos:

I - para amostras individuais serão colhidas em cada latão, por procedência;

II - as amostras para exame coletivo serão colhidas na proporção de 10% (dez por cento) dos latões, por procedência e devidamente homogeneizadas.

Art. 171. No caso de suspeita ou verificação de moléstia infectocontagiosa, infecciosa e parasitária, indicadas por provas biológicas, em animais nas propriedades rurais, sob fiscalização Municipal ficarão sob o controle veterinário, não podendo seu proprietário ou responsável movimentá-los sem autorização.

Art. 172. Para identificação dos queijos, demais derivados do leite e produtos artesanais, os produtores serão cadastrados na Secretaria de Agricultura, mediante decreto do Prefeito Municipal, que baixará as instruções necessárias, obedecida à legislação sanitária vigente.

Art. 173. Poderão existir nas propriedades rurais, estabelecimentos destinados ao processamento artesanal



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE ROSANA

Conforme Lei Municipal nº 1.629, de 03 de abril de 2019

www.rosana.sp.gov.br | www.imprensaoficialmunicipal.com.br/rosana

Quinta-feira, 18 de julho de 2019

Ano I | Edição nº 52

Página 29 de 43

de produtos de origem animal, que deverão atender a todas as exigências técnico-sanitárias regulamentares.

Art. 174. Os estabelecimentos oficiais e paraestatais do Município de Rosana se equiparam aos estabelecimentos particulares, em se tratando da observância das disposições deste regulamento.

Art. 175. Serão solicitadas às autoridades de saúde pública municipal, estadual ou federal, as medidas necessárias visando a uniformidade nos trabalhos de fiscalização sanitária e industrial estabelecidas neste regulamento.

Art. 176. Os casos omissos a este regulamento serão resolvidos de acordo com a Legislação Federal vigente.

Art. 177. Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação, ficando revogado os decretos nº.s 111/2006 e 1440/2009.

Publique-se, registre-se e cumpra-se.

Rosana – SP, aos 11 (onze) dias do mês de junho de 2019.

SILVIO GABRIEL

PREFEITO MUNICIPAL

Registrado e Publicado em data supra nesta Secretaria

ELISA CARLA BOSQUE

SECRETÁRIA DE ADMINISTRAÇÃO



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE ROSANA

Conforme Lei Municipal nº 1.629, de 03 de abril de 2019

Quinta-feira, 18 de julho de 2019

Ano I | Edição nº 52

Página 30 de 43

ANEXO I

REQUERIMENTO DE REGISTRO - SIM

Eu, _____ portador do
RG: _____ e do CPF: _____, residente
_____ no município de Rosana-SP, proprietário
_____, cadastrado no CNPJ:
_____, que irá trabalhar com
_____, para comercialização no município
de Rosana-SP, venho requerer de Vossa Senhoria o registro do meu estabelecimento no Serviço de
Inspeção Municipal – SIM.

Rosana-SP, ____ de _____ de 20 ____.

Assinatura / Carimbo



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE ROSANA

Conforme Lei Municipal nº 1.629, de 03 de abril de 2019

Quinta-feira, 18 de julho de 2019

Ano I | Edição nº 52

Página 31 de 43

ANEXO I – COMPLEMENTO - I

DADOS DO PROPRIETÁRIO DO ESTABELECIMENTO

Nome:					
Endereço Residencial:					
Nº		Complemento:			
Bairro:		Cidade:		UF:	
CEP:		Fone:		Celular:	
E-mail:					
RG:		Órgão Exp.		CPF:	

Assinatura



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE ROSANA

Conforme Lei Municipal nº 1.629, de 03 de abril de 2019

Quinta-feira, 18 de julho de 2019

Ano I | Edição nº 52

Página 32 de 43

ANEXO I – COMPLEMENTO II

DADOS DO ESTABELECIMENTO

Lista de equipamentos utilizados no estabelecimento para processamento dos produtos:	
1.	
2.	
3.	
4.	
5.	
6.	
7.	
8.	
9.	
10.	
11.	

Assinatura



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE ROSANA

Conforme Lei Municipal nº 1.629, de 03 de abril de 2019

Quinta-feira, 18 de julho de 2019

Ano I | Edição nº 52

Página 33 de 43

ANEXO II

MEMORIAL ECONÔMICO-SANITÁRIO DO ESTABELECIMENTO

1 – Nome da firma, do proprietário ou arrendatário:
2 – Denominação dada ao estabelecimento (identificação):
3 – Localização do estabelecimento:
4 – Características e tipo do estabelecimento:
5 – Produtos que pretende trabalhar:
6 – Capacidade máxima diária de industrialização ou manipulação dos produtos:
7 – Procedência da matéria prima por município:
8 – Mercado de consumo que pretende abastecer:
9 – Número de funcionários do estabelecimento:
10 – Meio de transporte do produto final:
11 – Água de abastecimento, procedência, captação, tratamento, vazão, capacidade dos depósitos, distribuição:
12 – Destino das águas servidas:
13 – Detalhar a ventilação e iluminação nas diversas dependências:



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE ROSANA

Conforme Lei Municipal nº 1.629, de 03 de abril de 2019

Quinta-feira, 18 de julho de 2019

Ano I | Edição nº 52

Página 34 de 43

14 – Detalhar a separação entre as dependências de produtos comestíveis:
15 – Indicar o sistema de proteção usado para moscas e outros insetos:
16 – Detalhar a natureza dos pisos, paredes, portas, teto e sala de elaboração de produtos comestíveis:
17 – Detalhar o revestimento das mesas, tanques:
18 – Detalhar a dimensão, localização, capacidade do vestiário, banheiro e refeitório:
19 – Informar se existe nas proximidades outros estabelecimentos ou indústrias que produzem mau cheiro:
20 – Detalhar as instalações frigoríficas, sistemas de frio, fábrica de gelo, caixas de conservação, freezer, geladeira, etc...

Rosana-SP, ____ de _____ de 20____.

Assinatura



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE ROSANA

Conforme Lei Municipal nº 1.629, de 03 de abril de 2019

Quinta-feira, 18 de julho de 2019

Ano I | Edição nº 52

Página 35 de 43

ANEXO III

APRESENTAÇÃO DO RÓTULO DO PRODUTO

Empresa:			
SIM:		Registro:	
Produto:			
Matéria Prima:			
Ingredientes Secos:			
Ingredientes Líquidos:			
Outros Ingredientes:			
Matéria Prima:			
Aromatizantes:			
Conservadores:			
Material de Embalagem:			
Corantes:			

Rosana-SP, ____ de _____ de 20 ____.

Assinatura



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE ROSANA

Conforme Lei Municipal nº 1.629, de 03 de abril de 2019

Quinta-feira, 18 de julho de 2019

Ano I | Edição nº 52

Página 36 de 43

ANEXO IV

DECLARAÇÃO DE ADOÇÃO DAS NORMAS DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO

Eu _____,
portador(a) dos documentos RG: _____ e CPF: _____,
_____, responsável pela empresa:
_____, estabelecida à
_____, devidamente
inscrita no CNPJ nº _____ e Inscrição Estadual nº _____,
_____, no ramo de atividade _____,
DECLARO que conheço e
adoto as Normas de Boas Práticas (BPF) na manipulação e higiene dos alimentos por nossa
empresa manipulados.

Sendo o que tinha a declarar, e para maior clareza, assino abaixo.

Rosana – SP, ____ de _____ de 20 ____.

Assinatura



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE ROSANA

Conforme Lei Municipal nº 1.629, de 03 de abril de 2019

Quinta-feira, 18 de julho de 2019

Ano I | Edição nº 52

Página 37 de 43

ANEXO V

DADOS DO RESPONSÁVEL TÉCNICO

Nome:					
Formação:					
Endereço Residencial:					
Complemento:		Nº.			
Bairro:					
Cidade::		UF:		CEP:	
Fone:		Fax:			
E-mail:					
RG:		Órgão Expedidor:			
CPF		Reg. Profissional:			
Diplomado pela:					

Rosana-SP, ____ de _____ de 20 ____.

Assinatura



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE ROSANA

Conforme Lei Municipal nº 1.629, de 03 de abril de 2019

Quinta-feira, 18 de julho de 2019

Ano I | Edição nº 52

Página 38 de 43

ANEXO VI

DECLARAÇÃO DE RESPONSABILIDADE TÉCNICA

Declaro para os devidos fins, junto a Secretaria Municipal de Agricultura e Abastecimento de Rosana/SP, que _____ é o (a) Responsável Técnico do estabelecimento _____, situado _____, de propriedade de _____.

Por ser verdade, as duas partes assinam e dão fé.

Rosana, _____ de _____ de 20 ____.

Assinatura/Estabelecimento

Assinatura Responsável Técnico



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE ROSANA

Conforme Lei Municipal nº 1.629, de 03 de abril de 2019

Quinta-feira, 18 de julho de 2019

Ano I | Edição nº 52

Página 39 de 43

ANEXO VII

CADASTRO DO PRODUTO

1. Identificação do Empresa

Razão Social: _____

CNPJ: _____

Atividade: _____

Endereço: _____

Bairro: _____ Telefone () _____

CEP: _____ Cidade: Rosana – SP

Representante Legal: _____

RG/Orgão Expedidor _____ CPF: _____

Email: _____

2. Registro do Produto

Nome completo: _____

Marca em destaque: _____

Apresentação do produto: _____

Tipo de produto: _____



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE ROSANA

Conforme Lei Municipal nº 1.629, de 03 de abril de 2019

Quinta-feira, 18 de julho de 2019

Ano I | Edição nº 52

Página 40 de 43

Capacidade de produção/dia: _____

Cuidados de conservação: _____

Validade: _____

Ingredientes: _____

Aditivos: _____

Embalagem: _____

Registro: _____

Nome do fabricante da embalagem: _____

Assinatura



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE ROSANA

Conforme Lei Municipal nº 1.629, de 03 de abril de 2019

Quinta-feira, 18 de julho de 2019

Ano I | Edição nº 52

Página 41 de 43

ANEXO VIII

PERÍODO DE INÍCIO DAS ATIVIDADES

Solicito a Coordenadoria do Serviço de Inspeção autorização para a
Empresa _____, com
registro no CNPJ sob o nº _____ situado a Rua
_____,
Bairro _____, dar o início às
atividades de produção a partir do dia _____ de _____ de 20____.

Rosana, _____ de _____ de 20____.

Assinatura



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE ROSANA

Conforme Lei Municipal nº 1.629, de 03 de abril de 2019

Quinta-feira, 18 de julho de 2019

Ano I | Edição nº 52

Página 42 de 43

ANEXO IX

FLUXOGRAMA DE PRODUÇÃO

Produto:

Rosana, _____ de _____ de 20 ____.

Assinatura



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE ROSANA

Conforme Lei Municipal nº 1.629, de 03 de abril de 2019

Quinta-feira, 18 de julho de 2019

Ano I | Edição nº 52

Página 43 de 43

ANEXO X

COMPOSIÇÃO DO PRODUTO

Empresa: _____

SIM: _____ REG: _____

Produto: _____

MATÉRIA PRIMA: _____

INGREDIENTES SECOS:

INGREDIENTES LÍQUIDOS:

OUTROS

INGREDIENTES: _____

AROMATIZANTES: _____

CONSERVADORES _____

MATERIAL DE EMBALAGEM: _____

CORANTES: _____

Rosana, _____ de _____ de 20____.

Assinatura