



# DIÁRIO OFICIAL

## MUNICÍPIO DE IGARAPAVA

Conforme Lei Orgânica Municipal

[www.igarapava.sp.gov.br](http://www.igarapava.sp.gov.br) | [www.imprensaoficialmunicipal.com.br/igarapava](http://www.imprensaoficialmunicipal.com.br/igarapava)

Quinta-feira, 06 de fevereiro de 2020

Ano II | Edição nº 63

Página 1 de 58

### SUMÁRIO

PODER EXECUTIVO DE IGARAPAVA	2
Atos Oficiais	2
Decretos	2
Portarias	55
Atos de Pessoal	56
Portarias	56
Licitações e Contratos	57
Aviso de Licitação	57
Homologação / Adjudicação	58

### EXPEDIENTE

O Diário Oficial do Município de Igarapava, 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 Igarapava poderão ser consultadas através da internet, por meio do seguinte endereço eletrônico: [www.igarapava.sp.gov.br](http://www.igarapava.sp.gov.br). Para pesquisa por qualquer termo e utilização de filtros, acesse [www.imprensaoficialmunicipal.com.br/igarapava](http://www.imprensaoficialmunicipal.com.br/igarapava). As consultas e pesquisas são de acesso gratuito e independente de qualquer cadastro.

### ENTIDADES

#### **Prefeitura Municipal de Igarapava**

CNPJ 45.324.290/0001-67  
Rua Dr. Gabriel Vilela, 413  
Telefone: (16) 3173-8200  
Site: [www.igarapava.sp.gov.br](http://www.igarapava.sp.gov.br)  
Diário: [imprensaoficialmunicipal.com.br/igarapava](http://imprensaoficialmunicipal.com.br/igarapava)

#### **Câmara Municipal de Igarapava**

CNPJ 60.243.409/0001-60  
Praça João Gomes da Silva  
Telefone: (16) 3172-1023  
Site: [www.camaraigarapava.sp.gov.br](http://www.camaraigarapava.sp.gov.br)

#### **Instituto de Previdência de Igarapava - PREVIGARAPAVA**

CNPJ 10.959.076/0001-00  
Avenida Maciel, 700  
Telefone: (16) 3172-4776  
Site: [www.previgapava.sp.gov.br](http://www.previgapava.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 Igarapava garante a autenticidade deste documento, desde que visualizado através do site [www.igarapava.sp.gov.br](http://www.igarapava.sp.gov.br)

Compilado e também disponível em [www.imprensaoficialmunicipal.com.br/igarapava](http://www.imprensaoficialmunicipal.com.br/igarapava)



# DIÁRIO OFICIAL

## MUNICÍPIO DE IGARAPAVA

Conforme Lei Orgânica Municipal

Quinta-feira, 06 de fevereiro de 2020

Ano II | Edição nº 63

Página 2 de 58

### PODER EXECUTIVO DE IGARAPAVA

Atos Oficiais

Decretos



## Prefeitura Municipal de Igarapava

FLS:

### DECRETO Nº 2205 , DE 06 DE JANEIRO DE 2020 - LEI N.883

*Abre no orçamento vigente crédito adicional especial e da outras providências*

**JOSÉ RICARDO RODRIGUES MATTAR**, Prefeito Municipal de Igarapava, Estado de São Paulo, no uso de suas atribuições legais.

#### DECRETA:

**Art. 1º** - Fica aberto no orçamento vigente, um crédito adicional especial na importância de R\$1.110.050,00 distribuídos as seguintes dotações:

Suplementação ( + )		1.110.050,00	
02	01 01	Chefia do Executivo	
622	06.181.0049.2053.0000	Manutenção da Atividade Delegada dos Serviços da Policia Mili	1.000.000,00
	4.4.90.52.00	EQUIPAMENTOS E MATERIAL PERMANENTE	F.R.: 0 01 00
	01	TESOURO	
	110 000	GERAL	
623	06.181.0049.2053.0000	Manutenção da Atividade Delegada dos Serviços da Policia Mili	50.000,00
	3.3.90.30.00	MATERIAL DE CONSUMO	F.R.: 0 01 00
	01	TESOURO	
	110 000	GERAL	
624	06.181.0049.2053.0000	Manutenção da Atividade Delegada dos Serviços da Policia Mili	10.050,00
	3.3.90.36.00	OUTROS SERVIÇOS DE TERCEIROS - PESSOA FÍSICA	F.R.: 0 01 00
	01	TESOURO	
	110 000	GERAL	
625	06.181.0049.2053.0000	Manutenção da Atividade Delegada dos Serviços da Policia Mili	50.000,00
	3.3.90.39.00	OUTROS SERVIÇOS DE TERCEIROS - PESSOA JURÍDICA	F.R.: 0 01 00
	01	TESOURO	
	110 000	GERAL	

**Art. 2º**- O crédito aberto na forma do artigo anterior será coberto com recursos provenientes de:

**Excesso: 1.110.050,00**

Fontes de Recurso	
01 00	1.110.050,00

#### Anulação ( - )

**Art. 3º** - Este decreto entra em vigor na data de sua publicação.

GOVERNO DO MUNICÍPIO DE IGARAPAVA  
Aos seis de janeiro de 2020

**JOSÉ RICARDO RODRIGUES MATTAR**  
*Prefeito Municipal*

*REGISTRADO. Publicado e arquivado em livro próprio, data supra.*

**TALES GABRIEL TAVEIRA BITTAR**



**Prefeitura Municipal**  
**De Igarapava**

FIS: 140

**DECRETO Nº 2210 – DE: 16 DE JANEIRO DE 2020**

Regulamenta a Lei Municipal nº 850, de 16 de Abril de 2019 que institui o “SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL - SIM- DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL” no município de IGARAPAVA/SP.

**JOSÉ RICARDO RODRIGUES MATTAR**, Prefeito Municipal de Igarapava, Estado de São Paulo, no uso das atribuições:

**D E C R E T A:**

**TÍTULO I**  
**DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**

**Art. 1º** - O Serviço de Inspeção Municipal instituído pela Lei nº 850 de 16 de Março de 2019 seguirá as normas e procedimentos estabelecidos neste Regulamento.

**Art. 2º** – Os princípios a serem seguidos no presente regulamento são:

I – Promover a preservação da saúde humana e do meio ambiente e, ao mesmo tempo, que não implique obstáculo para a instalação e legalização da agroindústria rural de pequeno porte;

II – Ter o foco de atuação na qualidade sanitária dos produtos finais;

III – Promover o processo educativo permanente e continuado para todos os atores da cadeia produtiva, estabelecendo a democratização do serviço e assegurando a máxima participação de governo, da sociedade civil, de agroindústrias, dos consumidores e das comunidades técnica e científica nos sistemas de inspeção.

**Art. 3º** - Ficam sujeitos à inspeção e fiscalização previstas neste Regulamento, os animais destinados ao abate, a carne e seus derivados, o pescado e seus derivados, os ovos e seus derivados, o leite e seus derivados e os produtos das abelhas e seus derivados.

**Parágrafo único** – A inspeção e a fiscalização a que se refere o caput deste artigo abrangem, sob o ponto de vista industrial e sanitário, a inspeção ante e post mortem dos animais, a recepção, manipulação, beneficiamento, industrialização, fracionamento, conservação, embalagem, rotulagem, armazenamento, expedição e trânsito de quaisquer matérias-primas e produtos de origem animal.

**Art. 4º** - A inspeção a que se refere o artigo anterior são privativas do Serviço de Inspeção Municipal (SIM) vinculado a Divisão de Agricultura do Município de Igarapava, sempre que se tratar de produtos destinados ao comércio municipal.



## Prefeitura Municipal De Igarapava

FIS: 141

### DECRETO Nº 2210 – DE: 16 DE JANEIRO DE 2020

§1º - Caberá ao Serviço de Inspeção Municipal, sob a fiscalização e acompanhamento da Divisão de Agricultura, a responsabilidade das atividades de inspeção, os quais deverão dispor de recursos humanos necessários, inclusive de técnico habilitado, cargo de competência exclusiva de Médico Veterinário para realizar a inspeção dos produtos de origem animal, nos termos da Lei Federal nº 7.889/89 e Decreto Federal nº 5.741/06.

§2º - Os servidores designados a fiscalização prevista no presente decreto serão devidamente identificados com carteira funcional expedida pela Divisão de Agricultura.

§3º - A Divisão de Agricultura poderá estabelecer parceria e cooperação técnica com municípios, Estado de São Paulo e a União, poderá participar de consórcio de municípios para facilitar o desenvolvimento de atividades e para a execução do Serviço de Inspeção sanitária em conjunto com outros municípios, bem como poderá solicitar a adesão ao Sistema Unificado de Atenção a Sanidade Agropecuária (Suasa).

§4º - Após a adesão do SIM, os produtos poderão ser destinados também ao comércio estadual e interestadual, de acordo com a legislação federal que constituiu e regulamentou o Suasa.

§5º - A fiscalização sanitária refere-se ao controle sanitário dos produtos de origem animal após a etapa de elaboração, compreendido na armazenagem, no transporte, na distribuição e na comercialização até o consumo final e será de responsabilidade da Divisão de Vigilância Sanitária da Saúde do Município de Igarapava, incluídos restaurantes, padarias, pizzarias, bares e similares, em conformidade ao estabelecido na Lei no 8.080/1990.

§6º - A inspeção e a fiscalização sanitária serão desenvolvidas em sintonia, evitando-se superposições, paralelismos e duplicidade de inspeção e fiscalização sanitária entre os órgãos responsáveis pelos serviços.

**Art. 5º** - As ações do SIM contemplam as seguintes atribuições:

I - coordenar e executar as atividades de inspeção e fiscalização industrial e sanitária dos estabelecimentos registrados ou relacionados, dos produtos de origem animal comestíveis ou não e seus derivados;

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

III - manter disponíveis registros nosográficos e estatísticas de produção e comercialização de produtos de origem animal;

IV - elaborar as normas complementares para a execução das ações de inspeção, fiscalização, registro, relacionamento e habilitação dos estabelecimentos, bem como registro, classificação, tipificação, padronização e certificação sanitária dos produtos de origem animal;

V - verificar a implantação e execução dos programas de autocontrole dos estabelecimentos registrados ou relacionados;



## Prefeitura Municipal De Igarapava

FIS: 142

**DECRETO Nº 2210 – DE: 16 DE JANEIRO DE 2020**

- VI – coordenar e executar os programas de análises laboratoriais para monitoramento e verificação da identidade, qualidade e inocuidade dos produtos de origem animal;  
VII – executar o programa de controle de resíduos de produtos de uso veterinário e contaminantes em produtos de origem animal;  
VIII – elaborar e executar programas de combate à fraude nos produtos de origem animal;  
IX – verificar os controles de rastreabilidade dos animais, matérias-primas, ingredientes e produtos ao longo da cadeia produtiva; e  
X – elaborar programas e planos complementares às ações de inspeção e fiscalização.

**Art. 6º** – O presente Regulamento e demais atos complementares que venham a ser expedidos devem ser executados em todo o território municipal.

**Art. 7º** – A Inspeção Municipal, depois de instalada, pode ser executada de forma permanente ou periódica.

§ 1º – A inspeção deve ser executada obrigatoriamente de forma permanente nos estabelecimentos durante o abate das diferentes espécies animais.

§ 2º - Entende-se por espécies animais de abate, os animais domésticos de produção, silvestres e exóticos criados em cativeiros ou provenientes de áreas de reserva legal e de manejo sustentável.

§ 3º – Nos demais estabelecimentos que constam neste Regulamento a inspeção será executada de forma periódica.

§ 4º – Os estabelecimentos com inspeção periódica terão a frequência de execução de inspeção estabelecida em normas complementares expedidos por autoridade competente da Divisão de Agricultura, considerando o risco dos diferentes produtos e processos produtivos envolvidos, o resultado da avaliação dos controles dos processos de produção e do desempenho de cada estabelecimento, em função da implementação dos programas de autocontrole

**Art. 8º** - Compete à Divisão 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.

**Parágrafo Único** – O Departamento Municipal de Saúde, através do Departamento de Vigilância Sanitária, exercerá no âmbito de sua competência, a direção única e as atribuições previstas na Lei Federal nº 8.080/90, Lei nº 13.317/99 e legislação sanitária em vigor.



## Prefeitura Municipal De Igarapava

DECRETO Nº 2210 – DE: 16 DE JANEIRO DE 2020

FIS: 143

**Art. 9º** - É proibido o funcionamento no Município de qualquer estabelecimento industrial ou entreposto de produtos de origem animal que não esteja previamente registrado, na forma desta lei, e conforme legislação estadual e federal.

**Art. 10** - Os estabelecimentos registrados que preparam subprodutos não destinados a alimentação humana, só podem receber matérias-primas de locais não fiscalizados, quando acompanhados de certificados sanitários da Divisão de Defesa Sanitária Animal da região.

**Art. 11** - A inspeção industrial e higiênico-sanitária de produtos de origem animal abrange os seguintes procedimentos:

- I – a inspeção ante e post-mortem das diferentes espécies animais;
- II – a verificação dos programas de autocontrole dos estabelecimentos dirigido ao atendimento dos regulamentos técnicos de identidade e qualidade do produto específico;
- III – a verificação do rótulo ou rotulagem dos produtos destinados à venda;
- IV – os resultados dos exames microbiológicos, histológicos, toxicológicos, físico-químicos ou sensoriais e as respectivas práticas laboratoriais aplicadas nos laboratórios próprios ou conveniados dos estabelecimentos inspecionados, utilizados na verificação da conformidade dos seus processos de produção;
- V – a verificação dos controles de resíduos de produtos veterinários e contaminantes ambientais utilizados pelos estabelecimentos industriais;
- VI – as informações inerentes ao setor primário com implicações na saúde animal, ou na saúde pública;
- VII – o bem-estar animal no carregamento antes e durante o transporte, na quarentena, e no abate.

**Art. 12** - Para fins deste Regulamento são adotadas as seguintes definições:

- I – análise de controle: análise efetuada pelo estabelecimento para controle de processo e monitoramento da qualidade das matérias-primas, ingredientes e produtos;
- II – análise fiscal: análise efetuada por laboratório de controle oficial ou credenciado ou pela autoridade sanitária competente, em amostras colhidas pela Inspeção Municipal;
- III – análise pericial: análise laboratorial realizada a partir da amostra oficial de contraprova quando o resultado da amostra de fiscalização for contestado por uma das partes envolvidas, para assegurar amplo direito de defesa ao interessado; ou de amostras colhidas em caso de denúncias, fraudes ou problemas endêmicos constatados a partir da fiscalização no município.
- IV – animais exóticos: todos aqueles pertencentes às espécies da fauna exótica, criados em cativeiro, cuja distribuição geográfica não inclui o território brasileiro, aquelas introduzidas pelo homem, inclusive domésticas em estado asselvajado, e também aquelas que tenham sido introduzidas fora das fronteiras brasileiras e das suas águas jurisdicionais e que tenham entrado em território brasileiro;
- V – animais silvestres: todos aqueles pertencentes às espécies das faunas silvestres, nativas, migratórias e quaisquer outras aquáticas ou terrestres, que tenham todo ou parte do



## Prefeitura Municipal De Igarapava

DECRETO Nº 2210 – DE: 16 DE JANEIRO DE 2020

FIS: 144

seu ciclo de vida ocorrendo dentro dos limites do território brasileiro ou das águas jurisdicionais brasileiras;

VI – auditoria: procedimento de fiscalização realizado sistematicamente por equipe designada pelo Chefe de Divisão de Agricultura. Funcionalmente independente, para avaliar a conformidade dos procedimentos técnicos e administrativos da inspeção oficial e do estabelecimento;

VII – Boas Práticas de Fabricação – BPF: condições e procedimentos higiênico – sanitários e operacionais sistematizados aplicados em todo o fluxo de produção, com o objetivo de garantir a qualidade, conformidade e inocuidade dos produtos de origem animal, incluindo atividades e controles complementares;

VIII – desinfecção: procedimento que consiste na eliminação de agentes infecciosos por meio de tratamentos físicos, biológicos ou agentes químicos;

IX – equivalência de sistemas de inspeção: estado no qual as medidas de inspeção higiênico-sanitária e tecnológica aplicadas por diferentes sistemas de inspeção ainda que não sejam iguais as medidas aplicadas por outro serviço de inspeção, permitem alcançar os mesmos objetivos de inocuidade e qualidade dos produtos, na inspeção e fiscalização, estabelecidos neste regulamento e de acordo com o Suasa.

X – fiscalização: procedimento oficial exercido pela autoridade sanitária competente, junto ou indiretamente aos estabelecimentos de produtos de origem animal, com o objetivo de verificar o atendimento aos procedimentos de inspeção, aos requisitos previstos no presente Regulamento e em normas complementares;

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

XII – inspeção: atividade de fiscalização executada pela autoridade sanitária competente junto ao estabelecimento, que consiste no exame dos animais, das matérias-primas e dos produtos de origem animal; na verificação do cumprimento dos programas de autocontrole, suas adequações às operações industriais e os requisitos necessários à sua implementação; na verificação da rastreabilidade, dos requisitos relativos aos aspectos higiênicos, sanitários e tecno-lógicos inerentes aos processos produtivos; na verificação do cumprimento dos requisitos sanitários na exportação e importação de produtos de origem animal; na certificação sanitária, na execução de procedimentos administrativos e na verificação de demais instrumentos de avaliação do processo relacionados com a segurança alimentar, qualidade e integridade econômica, visando o cumprimento do disposto no presente Regulamento e em normas complementares;

XIII – laboratório de controle oficial: laboratório público ou privado credenciado e conveniado com os serviços de inspeção equivalentes para realizar análises, por método oficial, visando atender às demandas dos controles oficiais;

XIV – legislação específica: atos normativos emitidos pela Divisão de Agricultura, ou por outros órgãos oficiais e responsáveis pela legislação de alimentos e correlatas;

XV – limpeza: remoção física de resíduos orgânicos, inorgânicos ou outro material indesejável das superfícies das instalações, equipamentos e utensílios;

XVI – memorial descritivo: documento que descreve, conforme o caso, as instalações, equipamentos, procedimentos, processos ou produtos relacionados ao estabelecimento de produtos de origem animal;



## Prefeitura Municipal De Igarapava

DECRETO Nº 2210 – DE: 16 DE JANEIRO DE 2020

FIS: 145

XVII – norma complementar: ato normativo emitido pela Divisão de gricultura, contendo diretrizes técnicas ou administrativas a serem executadas durante as atividades de inspeção e fiscalização junto aos estabelecimentos ou trânsito de produtos de origem animal, respeitadas as competências específicas;

XVIII – padrão de identidade: conjunto de parâmetros que permitem identificar um produto de origem animal quanto à sua origem geográfica, natureza, característica sensorial, composição, tipo ou modo de processamento ou modo de apresentação;

XIX – Procedimento Padrão de Higiene Operacional – PPHO: procedimentos descritos, implantados e monitorados, visando estabelecer a forma rotineira pela qual o estabelecimento industrial evita a contaminação direta ou cruzada do produto, preservando sua qualidade e integridade, por meio da higiene, antes, durante e depois das operações industriais;

XX – produto de origem animal: aquele obtido total ou predominantemente a partir de matérias-primas comestíveis ou não, procedentes das diferentes espécies animais, podendo ser adicionado de ingredientes de origem vegetal e mineral, aditivos e demais substâncias permitidas pela autoridade competente;

XXI – produto de origem animal comestível: produto de origem animal destinado ao consumo humano;

XXII – produto de origem animal não comestível: produto de origem animal não destinado ao consumo humano;

XXIII – programas de autocontrole: programas desenvolvidos, implantados, mantidos e monitorados pelo estabelecimento, visando assegurar a inocuidade, a qualidade e a integridade dos seus produtos, que incluem BPF, PPHO ou programas equivalentes reconhecidos pela Divisão de Agricultura;

XXIV – qualidade: conjunto de parâmetros mensuráveis (físicos, químicos, microbiológicos e sensoriais) que permite caracterizar as especificações de um produto de origem animal em relação a um padrão desejável ou definido em legislação específica, quanto aos seus fatores intrínsecos e extrínsecos, higiênico-sanitários e tecnológicos;

XXV – rastreabilidade: capacidade de detectar no produto final a origem e de seguir o rastro da matéria-prima e produtos de origem animal, de um alimento para animais, de um animal produtor de alimentos ou de uma substância a ser incorporada em produtos de origem animal, ou em alimentos para animais ou com probabilidade de o ser, ao longo de todas as fases de produção, transformação e distribuição;

XXVI – Sanitização: aplicação de agentes químicos, biológicos ou de métodos físicos nas superfícies das instalações, equipamentos e utensílios, posteriormente aos procedimentos de limpeza, visando assegurar um nível de higiene micro biologicamente aceitável;

XXVIII – Supervisão: procedimento de fiscalização realizado sistematicamente por equipe designada pelo Serviço de Inspeção Municipal, funcionalmente independente, para avaliar a conformidade dos procedimentos técnicos e administrativos da inspeção oficial e do estabelecimento.

XXIX – Entende-se por estabelecimento agroindustrial rural de pequeno porte o estabelecimento de propriedade de agricultores familiares, de forma individual ou coletiva, localizada no meio rural, com área útil construída não superior a duzentos e cinquenta metros quadrados, destinado exclusivamente ao processamento de produtos de origem animal, dispondo de instalações para abate e/ou industrialização de animais produtores de carnes, bem como onde são recebidos, manipulados, elaborados, transformados,



## Prefeitura Municipal De Igarapava

FIS: 146

### DECRETO Nº 2210 – DE: 16 DE JANEIRO DE 2020

preparados, conservados, armazenados, depositados, acondicionados, embalados e rotulados a carne e seus derivados, o pescado e seus derivados, o leite e seus derivados, o ovo e seus derivados, os produtos das abelhas e seus derivados, não ultrapassando as seguintes escalas de produção:

- a) estabelecimento de abate e industrialização de pequenos animais (coelhos, rãs, aves e outros pequenos animais) – aqueles destinados ao abate e industrialização de produtos e subprodutos de pequenos animais de importância econômica, com produção máxima de 5 toneladas de carnes por mês.
- b) estabelecimento de abate e industrialização de médios (suínos, ovinos, caprinos) e grandes animais (bovinos/ bubalinos/ equinos) – aqueles destinados ao abate e/ou industrialização de produtos e subprodutos de médios e grandes animais de importância econômica, com produção máxima de 08 toneladas de carnes por mês.
- c) Fábrica de produtos cárneos – aqueles destinados à agro industrialização de produtos e subprodutos cárneos em embutidos, defumados e salgados, com produção máxima de 5 toneladas de carnes por mês.
- d) estabelecimento de abate e industrialização de pescado – enquadram-se os estabelecimentos destinados ao abate e/ou industrialização de produtos e subprodutos de peixes, moluscos, anfíbios e crustáceos, com produção máxima de 4 toneladas de carnes por mês.
- e) estabelecimento de ovos – destinado à recepção e acondicionamento de ovos, com produção máxima de 5.000 dúzias/mês.
- f) Unidade de extração e beneficiamento do produtos das abelhas – destinado à recepção e industrialização de produtos das abelhas, com produção máxima de 30 toneladas por ano.
- g) estabelecimentos industrial de leite e derivados: enquadram-se todos os tipos de estabelecimentos de industrialização de leite e derivados previstos no presente Regulamento destinado à recepção, pasteurização, industrialização, processamento e elaboração de queijo, iogurte e outros derivados de leite, com processamento máximo de 30.000 litros de leite por mês.

XXX – Instalações referem-se a toda a área “útil” do que diz respeito à construção civil do estabelecimento propriamente dito e das dependências anexas.

XXXI – Equipamentos referem-se a tudo que diz respeito ao maquinário e demais utensílios utilizados nos estabelecimentos.

XXXII – Agro industrialização é o beneficiamento, processamento, industrialização e/ou transformação de matérias-primas provenientes de exploração pecuárias, pesca, aquícolas, extrativistas, incluído o abate de animais, abrangendo desde processos simples, como secagem, classificação, limpeza e embalagem, até processos mais complexos que incluem operações física, química ou biológica.



## Prefeitura Municipal De Igarapava

DECRETO Nº 2210 – DE: 16 DE JANEIRO DE 2020

FIS: 147

### TÍTULO II CLASSIFICAÇÃO DOS ESTABELECIMENTOS

**Art. 13** - Os estabelecimentos para produtos de origem animal são classificados em:

- I – para carnes e derivados;
- II – para pescado e derivados;
- III – para ovos e derivados;
- IV – para leite e derivados; e
- V – para produtos das abelhas e derivados.

**Parágrafo único.** A designação “estabelecimento” abrange todas as classificações de estabelecimentos para produtos de origem animal previstas no presente Regulamento.

**Art. 14** - Os estabelecimentos de carnes e derivados são classificados em:

- I – Estabelecimento de abate e industrialização de pequenos animais;
- II – Estabelecimento de abate e industrialização de médios e grandes animais;
- III – Fábrica de produtos cárneos.

§ 1º – Entende-se por estabelecimento de abate e industrialização de pequenos animais o que possui instalações, equipamentos e utensílios específicos para o abate das diversas espécies de aves e outros pequenos animais, manipulação, industrialização, conservação, acondicionamento, armazenagem e expedição dos seus produtos e derivados sob variadas formas, dispondo de frio industrial e podendo ou não dispor de instalações para aproveitamento de produtos não comestíveis.

§ 2º – Entende-se por estabelecimento de abate e industrialização de médios e grandes animais o que possui instalações, equipamentos e utensílios específicos para o abate das diversas espécies de bovinos, bubalinos, suínos, ovinos, caprinos e outros grandes e médios animais, manipulação, industrialização, conservação, acondicionamento, armazenagem e expedição dos seus produtos e derivados sob variadas formas, dispondo de frio industrial e podendo ou não dispor de instalações para aproveitamento de produtos não comestíveis.

§ 3º – Entende-se por Fábrica de Produtos Cárneos o estabelecimento que possui instalações, equipamentos e utensílios para recepção, manipulação, elaboração, conservação, acondicionamento, armazenagem e expedição de produtos cárneos para fins de industrialização, com modificação de sua natureza e sabor, das diversas espécies animais de abate e, em todos os casos, possuir instalações de frio industrial, podendo ou não dispor de instalações para aproveitamento de produtos não comestíveis.

**Art. 15** - Os estabelecimentos de pescado e derivados são classificados em:

- I – Estabelecimento de Abate e Industrialização de Pescado;
- II – Estação Depuradora de Moluscos Bivalves.



## Prefeitura Municipal De Igarapava

FIS: 148

### DECRETO Nº 2210 – DE: 16 DE JANEIRO DE 2020

§ 1º – Entende-se por Estabelecimento de Abate e Industrialização de Pescado o estabelecimento que possui dependências, instalações e equipamentos para recepção, lavagem, insensibilização, abate, processamento, transformação, preparação, acondicionamento e refrigeração, com fluxo adequado à espécie de pescado a ser abatida, dispondo ou não de instalações para o aproveitamento de produtos não comestíveis.

§2º – Entende-se por Estação Depuradora de Moluscos Bivalves o estabelecimento que possui dependências próprias para recepção, depuração, embalagem e expedição de moluscos bivalves.

**Art. 16** - Os estabelecimentos de ovos e derivados entende-se por Estabelecimentos de Ovos Comerciais aquele destinado à recepção, ovoscopia, classificação, acondicionamento, identificação, armazenagem e expedição de ovos em natureza, facultando-se a operação de classificação para os ovos que chegam ao Entrepasto já classificados, acondicionados e identificados, podendo ou não fazer a industrialização, desde que disponha de equipamentos adequados para essa operação.

**Art. 17** - Os estabelecimentos para leite e derivados são classificados em:

- I – Propriedades Rurais, compreendendo Fazenda Leiteira e Estábulo Leiteiro;
- II – Estabelecimentos Industriais, compreendendo Granja Leiteira, Usina para Beneficiamento, Fábrica para Laticínios, Queijaria e Entrepasto para Laticínios.

§ 1º – Entende-se por Propriedades Rurais aquelas destinadas à produção de leite para posterior processamento em estabelecimento industrial sob fiscalização e inspeção sanitária oficial. As propriedades rurais devem atender às normas complementares

§ 2º – Entende-se por Estabelecimentos Industriais os destinados à recepção, transferência, refrigeração, beneficiamento, industrialização, manipulação, fabricação, maturação, fracionamento, embalagem, rotulagem, acondicionamento, conservação, armazenagem e expedição de leite e seus derivados.

§ 3º - Os estabelecimentos industriais para leite e derivados são classificados em:

I – Granja Leiteira – estabelecimento destinado à produção, pasteurização e envase de leite para o consumo humano direto e à elaboração de derivados lácteos, a partir de leite de sua própria produção e/ou associados.

II – Usina de Beneficiamento - estabelecimento que tem por finalidade principal a recepção, pré-beneficiamento, beneficiamento e envase de leite destinado ao consumo humano direto;

III – Fábrica de Laticínios - estabelecimento destinado à recepção de leite e derivados para o preparo de quaisquer derivados lácteos;

IV – Queijaria - estabelecimento localizado em propriedade rural, destinado à fabricação de queijos tradicionais com características específicas, elaborados exclusivamente com leite de sua própria produção, ou de seus associados.

V – Entrepasto de Laticínios - estabelecimento destinado à recepção, toailete, maturação, classificação, fracionamento, acondicionamento e armazenagem de derivados lácteos.



## Prefeitura Municipal De Igarapava

DECRETO Nº 2210 – DE: 16 DE JANEIRO DE 2020

FIS: 149

**Art. 18** - Estabelecimento de extração e/ou Beneficiamento de produtos das abelhas entende-se por Unidade de Extração e/ou Beneficiamento de Produtos das Abelhas o estabelecimento destinado à extração, classificação, beneficiamento, industrialização, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição, exclusivamente a granel, dos produtos das abelhas.

§ 1º – O estabelecimento poderá industrializar e embalar produtos das abelhas em pequenas embalagens, devendo para isso, dispor de instalações e equipamentos adequados para tal.

§ 2º – Permite-se a utilização de Unidade de Extração Móvel de Produtos das Abelhas montada em veículo, provida de equipamentos que atendam às condições higiênico-sanitárias e tecnológicas, operando em locais previamente aprovados pela Inspeção Municipal, que atendam às condições estabelecidas em normas complementares e deverá ser relacionada junto ao SIM.

### TÍTULO III DOS ESTABELECIMENTOS

#### CAPÍTULO I FUNCIONAMENTO DOS ESTABELECIMENTOS

**Art. 19** - Não será autorizado o funcionamento de estabelecimentos de produtos de origem animal, sem as instalações e equipamentos que compreendem as dependências mínimas, maquinário e utensílios diversos, para a finalidade a que se destine, face à capacidade de produção de cada estabelecimento.

**Art. 20** - Os estabelecimentos de produtos de origem animal, de que trata o art. 13 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 suficientes em todas as dependências, respeitadas as peculiaridades de ordem tecnológica cabíveis;
- III - possuir pisos e paredes de cor clara, impermeabilizados de maneira a facilitar a limpeza e higienização;
- IV - ter paredes e separações revestidas ou impermeabilizadas, como regra geral, até 2 m (dois metros) de altura no mínimo e, total ou parcialmente quando necessário, com azulejos brancos vidrados ou outro material adequado; a parte restante será convenientemente rebocada, caiada ou pintada;
- V - possuir forro de material adequado em todas as dependências onde se realizem trabalhos de recebimento, manipulação e preparo da matéria-prima e produtos comestíveis, de fácil limpeza e higienização;



# DIÁRIO OFICIAL

## MUNICÍPIO DE IGARAPAVA

Conforme Lei Orgânica Municipal

Quinta-feira, 06 de fevereiro de 2020

Ano II | Edição nº 63

Página 13 de 58



## Prefeitura Municipal De Igarapava

FIS: 150

**DECRETO Nº 2210 – DE: 16 DE JANEIRO DE 2020**

- VI - dispor de dependências e instalações mínimas para industrialização, conservação, embalagem e depósito de produtos comestíveis, separadas por meio de paredes totais das destinadas ao preparo de produtos não comestíveis;
- VII - dispor de mesas de aço inoxidável para os trabalhos de manipulação e preparo de matérias primas e produtos comestíveis, montadas em estrutura de ferro.
- VIII - dispor de caixas, bandejas, gamelas, tabuleiros e quaisquer outros recipientes, em aço inoxidável ou material plástico. Os tanques segundo sua finalidade, podem ser em alvenaria, convenientemente revestidos de azulejo branco;
- IX - 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;
- X - dispor de água fria e quente abundante, em todas as dependências de manipulação e preparo, não só de produtos, como de subprodutos não comestíveis;
- XI - dispor de rede de esgoto com ralos dotados de sifão, em todas as dependências, ligadas a tubos coletores e estes ao sistema geral de escoamento, dotada de canalizações amplas de instalações para retenção e aproveitamento de gordura, resíduos e corpos flutuantes, bem como para depuração artificial, e sistema adequado de tratamento de resíduos efluentes compatíveis com a solução escolhida para destinação final;
- XII - dispor de rouparia, vestiários, banheiros e demais dependências necessárias, em número proporcional ao pessoal; instalados separadamente para cada sexo, completamente isolados e afastados das dependências onde são beneficiados produtos destinados à alimentação humana;
- XIII - possuir pátios e ruas pavimentadas, bem como as áreas destinadas a secagem de produtos;
- XIV - dispor de sede para a Inspeção Municipal que, compreenderá salas de trabalho, laboratórios, arquivos, vestiários, banheiros e instalações sanitárias quando necessário;
- XV - dispor de janelas basculantes 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;
- XVI - possuir instalações de frios com câmara e antecâmara que se fizerem necessárias, em número e área suficientes segundo a capacidade do estabelecimento;
- XVII - possuir escadas que apresentem condições de solidez e segurança construídas de concreto armado, de alvenaria ou metal, providas de corrimão e patamares após cada lance de 20 (vinte) degraus e inclinação de 50 (cinquenta) graus em qualquer dos seus pontos; as escadas em caracol só serão toleradas como escadas de emergência;
- XVIII - dispor de equipamento necessário e adequado aos trabalhos, obedecidos aos princípios da técnica industrial, inclusive para aproveitamento e preparo de produtos não comestíveis;
- XIX - serão evitadas as transmissões, porém quando isso não for possível, devem ser instalações de forma a não prejudicarem os trabalhos de dependência exigindo-se, conforme o caso, que sejam embutidas;
- XX - possuir canalização 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 a limpeza do equipamento empregado na manipulação de



## Prefeitura Municipal De Igarapava

DECRETO Nº 2210 – DE: 16 DE JANEIRO DE 2020

FIS: 151

matérias-primas e produtos comestíveis, será usada por meio de mangueiras de cor branca ou preta;

XXI - só possuir telhados de meia água quando puder ser mantido o pé direito à altura mínima da dependência ou dependências correspondentes;

XXII - dispor de dependências para armazenamento do combustível usado na produção de vapor;

XXIII - dispor de dependências para administração, oficinas, depósitos diversos, embalagem, rotulagem, expedição e outras necessárias;

**Art. 21** - Tratando-se de estabelecimentos de carnes e derivados devem ainda satisfazer às seguintes condições:

I - ser construído em centro de terreno afastado dos limites das vias públicas preferentemente 05 (cinco) metros na frente, e com entradas laterais que permitam a movimentação de veículos de transporte, exceto para aqueles já instalados e que não disponham de afastamento em relação às vias públicas, que poderão funcionar desde que as operações de recepção e expedição se apresentem interiorizadas;

II - ter os seguintes pés-direitos: sala de matança de bovinos 07 (sete) metros de sangria à linha da esfolagem, e daí por diante no mínimo 04 (quatro) metros; nas demais dependências o pé direito será fixado por ocasião do exame dos projetos apresentados ao Departamento de Engenharia Municipal de Igarapava.

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

IV - dispor de dependências e instalações adequadas para necropsia, com forno crematório anexo, designada, para efeito deste regulamento, “Departamento de Necropsia”; na falta deste, os produtos condenados ou impróprios para o consumo alimentar humano, serão inutilizados com desinfetantes a base de creosóis (creolina) e destinados ao aterro sanitário;

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

VI - localizar os currais de recebimento de animais, cocheiras, 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 de matança, conforme o caso, separadas para as várias espécies: de triparia, graxearia para o preparo de produtos gordurosos comestíveis e não comestíveis, salsicharia em geral, conserva, depósito e salga de couros, salga, ressalga e secagem de carnes, seção de subprodutos não comestíveis e de depósitos diversos, bem como de câmaras frias, proporcionais à capacidade do estabelecimento;

VIII - dispor de aparelhagem industrial completa e adequada, como sejam máquinas, caminhões, vagonetas, 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 a finalidade da indústria;



## Prefeitura Municipal De Igarapava

DECRETO Nº 2210 – DE: 16 DE JANEIRO DE 2020

FIS: 152

IX - dispor de recipientes metálicos apropriados, pintados de vermelho, 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 de subprodutos não comestíveis

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

XII – possuir digestores em número e capacidade suficiente para as necessidades do estabelecimento, na falta deste, os produtos serão inutilizados com desinfetantes a base de creosóis (creolina) e destinados ao aterro sanitário;

XIII - dispor de caldeiras com capacidade suficiente para as necessidades do estabelecimento;

XIV - dispor de instalações de vapor e água em todas as dependências de manipulação e industrialização;

XV - dispor de dependências de industrialização de área mínima com 20 m<sup>2</sup> (vinte metros quadrados);

**Art. 22-** Os estabelecimentos destinados ao abate de aves e coelhos devem ainda satisfazer às seguintes condições:

I - dispor de plataforma coberta para recepção dos animais, protegida dos ventos dominantes e da incidência direta dos raios solares;

II - dispor de mecanismo que permita realizar as operações de sangria, esfolia, evisceração e preparo da carcaça (toailete) com as aves, ou coelhos suspensos pelos pés e/ou cabeças;

III - dispor de dependência exclusiva para a operação de sangria;

IV - dispor de dependência exclusiva para as operações de escaldagem e depenagem ou de esfolia, no caso de coelhos;

V - dispor de dependências exclusivas para as operações de evisceração, toailete, pré-resfriamento, gotejamento, classificação e embalagem;

VI - dispor, quando for o caso, de dependência para a realização de cortes de carcaça.

**Art. 23-** Os estabelecimentos de leite e derivados devem satisfazer mais às seguintes condições:

I - estar localizados em pontos distantes de fontes produtoras de mau cheiro;

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 - ter as dependências principais do estabelecimento, como as de recebimento de matéria-prima, desnatação, beneficiamento, salga, cura, envasilhamento e depósitos de produtos utilizados na alimentação humana, separadas por paredes inteiras das que se destinam a lavagem e esterilização dos latões ou ao preparo de produtos não comestíveis;



## Prefeitura Municipal De Igarapava

DECRETO Nº 2210 – DE: 16 DE JANEIRO DE 2020

FIS: 153

IV - ser construído no centro de terreno, afastado dos limites das vias públicas, preferentemente 05 (cinco) metros na frente e dispor de entradas laterais que permitam a movimentação dos veículos de transporte;

V - ter pé-direito mínimo de 3,50 m (três metros e cinquenta centímetros) nas dependências de trabalho, 03 (três) metros nas plataformas, laboratórios e lavagem do vasilhame, 2,80 m (dois metros e oitenta centímetros) nos vestiários e instalações sanitárias;

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 e adequada para a realização de trabalhos de beneficiamento e industrialização, utilizando maquinário preferentemente conjugado;

VIII - dispor de dependência ou local apropriado e convenientemente aparelhado para a lavagem e esterilização do vasilhame;

§1º - A queijaria deve estar obrigatoriamente vinculada a um Entrepasto para Laticínios registrado no SIM, ou possuir estrutura própria de maturação em escala proporcional à produção da Queijaria, na qual será finalizado o processo produtivo com toaleta, maturação, embalagem, rotulagem e armazenagem do queijo, garantindo-se a rastreabilidade.

**Art. 24-** Os estabelecimentos destinados ao mel, cera de abelhas e seus derivados devem:

I - dispor de dependências de recebimento;

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

**Art. 25-** Nos entrepostos que recebem tripas, bem como nos estabelecimentos industriais, as seções destinadas a salga, maceração ou fermentação desse produto, só podem ser instaladas em lugares afastados das dependências onde forem manipuladas matérias-primas ou fabricados produtos utilizados na alimentação humana.

**Art. 26-** Nenhum estabelecimento de produto de origem animal pode ultrapassar a capacidade de suas instalações e equipamentos.

**Art. 27-** A construção dos estabelecimentos deve obedecer as exigências que estejam previstas no Código Municipal de Obras, na legislação federal e estadual e as de ordem sanitária ou industrial, previstas neste regulamento.

§1º - Os ângulos entre paredes e pisos serão arredondados com o mesmo material de impermeabilização.

§2º - É proibido o emprego de utensílios em geral (gamelas, bandejas, mesas, carros, tanques e outros) com angulosidades ou frestas.



## Prefeitura Municipal De Igarapava

FIS: 154

**DECRETO Nº 2210 – DE: 16 DE JANEIRO DE 2020**

**Art. 28-** Qualquer estabelecimento que interrompa seu funcionamento por espaço superior a um ano, só pode reiniciar os trabalhos mediante inspeção prévia de todas as dependências, instalações e equipamentos.

### **CAPÍTULO II** **REGISTRO E RELACIONAMENTO DE ESTABELECIMENTOS**

**Art. 29-** Nenhum estabelecimento pode realizar comércio municipal com produtos de origem animal sem estar registrado na Divisão Municipal de Agricultura de Igarapava.

§1º – O Título de Registro é o documento emitido pelo chefe do SIM ao estabelecimento, depois de cumpridas as exigências previstas no presente Regulamento.

§2º – O Título de Relacionamento é o documento emitido pelo chefe do Serviço de Inspeção Municipal ao estabelecimento depois de cumpridas as exigências previstas no presente Regulamento.

**Art. 30-** Estão sujeitos a registro os seguintes estabelecimentos:

- I - matadouros-frigoríficos, matadouros de aves e pequenos animais, charqueadas, fábricas de produtos suínos, fábricas de conservas, fábricas de produtos gordurosos, entrepostos de carnes e derivados não comestíveis;
- II - usinas de beneficiamento, fábricas de laticínios, postos de recebimento, refrigeração, manipulação do leite e seus derivados;
- III - entrepostos de pescados e fábricas de conserva de pescados; e
- IV - entrepostos de ovos e fábricas de conserva de ovos.

§ 1º – A Queijaria quando ligada à Entrepasto de Laticínios deve ser relacionada junto ao Serviço de Inspeção e deve ser registrada quando executar as operações previstas para o Entrepasto de Laticínios.

§ 2º – Unidade de Extração de Produtos das Abelhas deve ser relacionada junto ao Serviço de Inspeção Municipal

**Art. 31 -** O registro no Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M., será requerido na Seção de Protocolo da Prefeitura Municipal de Igarapava e endereçado a Divisão de Agricultura instruindo-se o processo com os seguintes documentos:

- Requerimento – ANEXO 1
- Dados do proprietário – ANEXO 2
- Dados do estabelecimento – ANEXO 3
- Declaração de responsabilidade – ANEXO 4
- Dados do responsável técnico – ANEXO 5
- Memorial Econômico Sanitário do Estabelecimento – ANEXO 6
- Plano de Gerenciamento de resíduos sólidos, quando necessário – ANEXO 7
- Cadastro do produto – ANEXO 8



## Prefeitura Municipal De Igarapava

FIS: 155

DECRETO Nº 2210 – DE: 16 DE JANEIRO DE 2020

- Declaração – ANEXO 9
  - Início de atividades – ANEXO 10
  - Fluxograma de produção – ANEXO 11
  - Composição dos produtos – ANEXO 12
  - Declaração de Responsabilidade de Coordenação de Produção – ANEXO 13
  - Projeto arquitetônico completo devidamente assinado por engenheiro ou arquiteto responsável, registrado no CREA.
  
  - Planta baixa de cada pavimento em escala 1:100 ou 1:50, com layout de equipamento e mobiliário.
  
  - Memorial descritivo da construção das atividades.
  - Cópia do CNPJ.
  - Cópia do contrato social.
  - Cópia de locação/arrendamento ou do registro do imóvel (caso o terreno ou prédio não seja próprio).
  
  - Cópia do alvará de licença e localização.
  - Parecer técnico e laudo de inspeção feito pelo técnico do Serviço de Inspeção Municipal.
  
  - Certidão Negativa de Débito – CND.
  - Apresentação do croqui dos rótulos para aprovação pelo Departamento do Serviço de Inspeção Municipal.
  
  - Solicitação para confecção do rótulo (formulário próprio).
  - Cópias dos documentos pessoais do proprietário e/ou responsável (RG e CPF).
  - Comprovante de pagamento das taxas;
  - Licença ambiental ou protocolo de licenciamento ambiental.
- § 1º - Os anexos e serão disponibilizados no posto do S-I-M.
- § 2º - A documentação deverá ser apresentada em 02 (duas) vias, sendo uma original; as plantas em cópias, na escala prevista neste regulamento, assinadas por engenheiros ou arquitetos registrados no CREA.

**Art. 32** - 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.

§ 1º - O pedido de aprovação da obra será encaminhado à Divisão de Engenharia, que deverá remeter a Divisão de Agricultura.



## Prefeitura Municipal De Igarapava

FIS: 156

### DECRETO Nº 2210 – DE: 16 DE JANEIRO DE 2020

§ 2º - Será realizada uma inspeção prévia de todas as dependências, situação em relação ao terreno, instalações, equipamento, natureza e estado de conservação das paredes, pisos e tetos, pé-direito, bem como da rede de esgoto e de abastecimento de água, descrevendo-se detalhadamente a procedência, captação, distribuição, canalização e escoamento.

**Art. 33-** As firmas construtoras não darão início à construção de estabelecimentos sujeitos à Inspeção Municipal, sem que os projetos tenham sido previamente aprovados Divisão Municipal de Agricultura de Igarapava, através do Departamento de Serviço de Inspeção Municipal.

**Art. 34-** Nos estabelecimentos de produtos de origem animal, destinados a alimentação humana, é indispensável para efeito de registro ou relacionamento, a apresentação prévia de boletim oficial de exame da água de abastecimento, que devem se enquadrar nos padrões microbiológicos e químicos previstos na legislação do Ministério da Saúde.

**Parágrafo Único** - Ainda que o resultado da análise seja favorável, a Divisão Municipal de Agricultura pode exigir, de acordo com as circunstâncias locais, o tratamento da água.

**Art. 35-** Qualquer ampliação, remodelação ou construção nos estabelecimentos registrados ou relacionados, tanto de suas dependências como instalações, só pode ser feita após aprovação prévia dos projetos pela Divisão Municipal de Agricultura, através do Departamento do Serviço de Inspeção Municipal.

**Art. 36-** Não será registrado o estabelecimento destinado à produção de alimentos para consumo humano, quando situado nas proximidades de outro que, por sua natureza, possa prejudicá-lo.

**Art. 37-** As autoridades municipais não permitirão a construção de estabelecimentos que por sua natureza possa prejudicar outros que elaborem produtos utilizados na alimentação humana.

**Art. 38-** Apresentados os documentos exigidos neste regulamento, o Departamento do Serviço de Inspeção Municipal mandará vistoriar o estabelecimento para apresentação do competente laudo.

**Art. 39-** Autorizado o registro, uma das vias das plantas e dos memoriais descritivos será arquivada no Departamento de Serviço de Inspeção Municipal e a outra entregue ao interessado.

**Art. 40-** Satisfeita as exigências fixadas no presente regulamento, o Departamento de Serviço de Inspeção Municipal autorizará a expedição de “TÍTULO DE REGISTRO”,



## Prefeitura Municipal De Igarapava

FIS: 157

### DECRETO Nº 2210 – DE: 16 DE JANEIRO DE 2020

constando do mesmo o número do registro, nome da firma e outros detalhes necessários.

**Art. 41-** O Departamento de Serviço de Inspeção Municipal determinará a inspeção periódica das obras em andamento nos estabelecimentos em construção ou remodelação, tendo-se em vista o plano aprovado.

**Art. 42-** São relacionadas as fazendas leiteiras, os postos de recebimento, as queijeiras, os apiários, os entrepostos de mel e cera de abelhas e as casas atacadistas, fixando-se, conforme o caso, as mesmas exigências para os demais estabelecimentos.

### CAPÍTULO III HIGIENE DOS ESTABELECIMENTOS

**Art. 43-** Todas as dependências e equipamentos dos estabelecimentos devem ser mantidos em condições de higiene, antes, durante e após a realização dos trabalhos industriais.

**Art. 44 –** Os equipamentos e utensílios devem ser higienizados de modo a evitar a contaminação cruzada entre aqueles utilizados no acondicionamento de produtos comestíveis daqueles utilizados no acondicionamento de produtos não comestíveis.

**Art. 45 -** Todas as dependências, equipamentos e utensílios dos estabelecimentos, inclusive reservatórios de água e fábrica e silos de reservatório de gelo, devem ser mantidos em condições de higiene, antes, durante e após a elaboração dos produtos.

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

§2º – Os produtos utilizados na higienização deverão ser previamente aprovados pelo órgão competente;

**Art. 46 -** Os estabelecimentos devem ser mantidos livres de pragas e vetores.

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

§ 2º - É proibida a permanência de cães, gatos e de outros animais no recinto dos estabelecimentos.

**Art. 47 -** A propriedade rural, caracterizada por se situar em área rural do município, deve ser reconhecida oficialmente como livre de tuberculose e brucelose.



## Prefeitura Municipal De Igarapava

FIS: 158

### DECRETO Nº 2210 – DE: 16 DE JANEIRO DE 2020

**Art. 48** - Os funcionários envolvidos de forma direta ou indireta em todas as etapas de produção ficam obrigados a cumprir práticas de higiene pessoal e operacional que preservem a inocuidade dos produtos.

**§1º** – Os funcionários que trabalham em setores em que se manipule material contaminado, ou que exista maior risco de contaminação, devem praticar hábitos higiênicos com maior frequência e não circular em áreas de menor risco de contaminação, de forma a evitar a contaminação cruzada.

**§2º** - – É proibida em toda a área industrial, a prática de qualquer hábito que possa causar contaminações nos alimentos, tais como comer, fumar, cuspir ou outras práticas anti-higiênicas, bem como a guarda de alimentos, roupas, objetos e materiais estranhos.

**Art.49-** Todas as vezes que for necessário, a Inspeção Municipal deve determinar a substituição, raspagem, pintura e reforma, em pisos, paredes, tetos e equipamentos. A realização de adequações de segurança e higiene nos estabelecimentos e equipamentos.

**Art. 50** - Durante todas as etapas de elaboração, desde o recebimento da matéria-prima até a expedição, incluindo o transporte, é proibido utilizar utensílios que pela sua forma ou composição possam comprometer a inocuidade da matéria-prima ou do produto, devendo os mesmos ser mantidos em perfeitas condições de higiene e que impeçam contaminações de qualquer natureza.

**Art. 51-** É proibido empregar na coleta, embalagem, transporte ou conservação de matérias-primas e produtos usados na alimentação humana, vasilhame de cobre, latão de 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.

**Art. 52** - Os funcionários que trabalham na indústria de produtos de origem animal devem estar em boas condições de saúde e dispor de atestado fornecido por médico do trabalho ou autoridade sanitária oficial do município.

**§1º** – Nos atestados de saúde de funcionários envolvidos na manipulação de produtos deve constar a declaração de que os mesmos estão “aptos a manipular alimentos”.

**§2º** – O funcionário envolvido na manipulação de produtos deve ser imediatamente afastado do trabalho sempre que fique comprovada a existência de doenças que possam contaminar os produtos, comprometendo sua inocuidade. **§3º** – Nos casos de afastamento por questões de saúde, o funcionário só poderá retornar às atividades depois de apresentar documento de saúde que ateste sua aptidão a manipular alimentos.

**Art. 53-** É proibido manter em estoque, nos depósitos de produtos, nas salas de recebimento, de manipulação, de fabricação e nas câmaras frias ou de cura, material estranho aos trabalhos de dependência.



## Prefeitura Municipal De Igarapava

FIS: 159

DECRETO Nº 2210 – DE: 16 DE JANEIRO DE 2020

**Art. 54** - Câmara frigorífica, antecâmara e túnel de congelamento, quando houverem, devem ser higienizados regularmente, respeitadas suas particularidades, pelo emprego de substâncias previamente aprovadas pelo órgão competente

**Art. 55** - Nos estabelecimentos de leite e derivados é obrigatória rigorosa lavagem e esterilização do vasilhame antes do seu retorno aos postos de origem.

**Art. 56**- Nas salas de matança e em outras dependências, a critério da Divisão de Agricultura poderá ser exigido a existência de vários depósitos de água com descarga de vapor para esterilização de facas, ganchos e outros utensílios.

### CAPÍTULO IV OBRIGAÇÕES DAS EMPRESAS

**Art. 57**- Ficam os proprietários de estabelecimentos obrigados a:

- I - observar e fazer observar todas as exigências deste regulamento;
- II - fornecer pessoal necessário e habilitado, bem como material adequado para os trabalhos do serviço de inspeção;
- III - fornecer mensalmente os dados estatísticos de interesse da fiscalização para o controle a produção, industrialização, transporte e comércio de produtos de origem animal;
- IV- dar aviso antecipado sobre a realização dos trabalhos, mencionando sua natureza, hora de início e provável conclusão;
- V - todo material fornecido pela firma ficará à disposição e responsabilidade do Departamento de Serviço de Inspeção Municipal, sendo entregue a firma caso haja cancelamento do registro;
- VI- manter registro diário de entrada de animais e matérias primas especificando procedência, quantidade, qualidade dos produtos fabricados, saída e destino.
- VII - manter em dia o registro do recebimento de animais, matérias-primas e insumos, especificando procedência e qualidade, produtos fabricados, saída e destino dos mesmos, que deverá estar disponível para consulta do Serviço de Inspeção, a qualquer momento;
- VIII - manter equipe regularmente treinada e habilitada para execução das atividades do estabelecimento;

**Art. 58**- O responsável técnico dos estabelecimentos que lidam com produtos de origem animal deverão ser graduados em cursos de medicina veterinária.

**Art. 59** - Todos os estabelecimentos de leite e derivados e de produtos das abelhas e derivados devem registrar diariamente, as entradas, saídas e estoques de matérias-primas e produtos, especificando origem, quantidade, resultados de análises de seleção, controles do processo produtivo e destino.



## Prefeitura Municipal De Igarapava

FIS: 160

**DECRETO Nº 2210 – DE: 16 DE JANEIRO DE 2020**

§1º – Em estabelecimentos de leite e derivados, quando do recebimento de matéria-prima a granel, devem ser arquivados, para fins de verificação do serviço de inspeção, a etiquetagem e o boletim de análises.

§2º – Os estabelecimentos de leite, produtos lácteos ou de produtos das abelhas que recebem matérias-primas devem manter atualizado o cadastro desses produtores em sistema de informação adotado pelo Serviço de Inspeção Municipal.

### TÍTULO IV INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE CARNES E DERIVADOS

#### CAPÍTULO I INSPEÇÃO “ANTE-MORTEM”

**Art. 60-** Nos estabelecimentos subordinados a Inspeção Municipal é permitido o abate de animais bovinos, equinos, suínos, ovinos, caprinos e coelhos, bem como das diferentes aves domésticas e de caça, usadas na alimentação humana.

**Art. 61-** A inspeção “ante-mortem” será controlada mediante “livro de registro de entrada de animais”, que deverá conter páginas numeradas, termos de abertura e encerramento devidamente assinados pelo contador responsável pelo estabelecimento, do qual constarão:

- data e hora de entrada;
- espécie do animal;
- número de cabeças;
- estado dos animais;
- certificado de vacinas;
- nome e endereço do proprietário;
- observações técnicas.
- Guia de Trânsito Animal (GTA).

**Art. 62-** É vedado o abate de animais sem prévio exame sanitário, que será realizado pelo médico veterinário credenciado pela Divisão Municipal de Agricultura de Igarapava, encarregado pela inspeção final.

§ 1º - Quando da realização do exame acima referido, a suspeita de enfermidade determina a rejeição do animal, que deve constar do “Livro de Registro de Entrada de Animais”, após o que, deverá o mesmo ser retirado imediatamente do estabelecimento.

§ 2º - Qualquer animal reconhecido pelo médico veterinário como inadequado para o abate deverá ser condenado à graxaria ou à incineração.

**Art. 63-** Todo e qualquer abate de animais será precedido de um descanso mínimo previsto no art. 110 do Decreto Federal 30.691/52, jejum e dieta hídrica nos depósitos dos estabelecimentos.



## Prefeitura Municipal De Igarapava

FIS: 161

DECRETO Nº 2210 – DE: 16 DE JANEIRO DE 2020

**Parágrafo Único** - A critério do médico veterinário responsável pela inspeção municipal, o período de descanso poderá ser ampliado quando julgar necessário.

**Art. 64-** É proibido o abate de:

- a) animais que não haja repousado pelo período estabelecido dentro do estabelecimento;
- b) animais caquéticos ou extremamente magros.
- c) animais fadigados;
- d) fêmeas em estado adiantado de gestação;
- e) fêmeas com sinal de parto recente.

**Art. 65-** Para o início do abate de animais é necessária a prévia autorização da inspeção municipal.

**Art. 66-** Serão condenados os bovinos que no exame “ante- mortem” revelem temperatura retal igual ou superior a 40,5°C e aves igual ou superior a 43°C, bem como os anormais com hipotermia.

### CAPÍTULO II ABATE

#### Seção I ABATE DE EMERGÊNCIA

**Art. 67-** Abate de emergência é o sacrifício imediato de animais apresentando condições que indiquem essa providência.

**Parágrafo Único** - Devem ser abatidos com emergência animais doentes, agonizantes, com fraturas, contusões generalizadas, hemorragia, decúbito forçado, sintomas nervosos e outros estados que dificultem o abate normal.

**Art.68** - É proibida o abate de emergência na ausência de funcionário da Inspeção Municipal e em local próprio para esta finalidade.

**Parágrafo Único** - Caso sejam utilizadas as instalações destinadas ao abate normal, as mesmas deverão, após o uso, serem limpas e desinfetadas para reutilização.

#### Seção II ABATE NORMAL

**Art.69** - O processo de abate normal de animais adotado pela Inspeção Municipal é o de insensibilização, seguida de imediata sangria.

**Art. 70** - A sangria deve ser completa, realizada com o animal suspenso pelos membros traseiros.



## Prefeitura Municipal De Igarapava

FIS: 162

**DECRETO Nº 2210 – DE: 16 DE JANEIRO DE 2020**

**Art.71-** Nenhuma manipulação pode ser iniciada antes que o sangue tenha escoado o máximo possível.

**Art.72-** É obrigatória a pelagem e raspagem de toda carcaça de suíno pelo prévio escaldamento em água quente, em conformidade com o item 7, “a”, do capítulo I da Portaria 711/1995/SDA/MAPA.

**Art. 73-** A evisceração deve ser realizada sob as vistas de funcionários da Inspeção Municipal em local que permita o pronto exame das vísceras, com identificação perfeita entre estas e as carcaças.

§ 1º - Sob pretexto algum pode ser retardada a evisceração.

§ 2º - A Inspeção Municipal agirá com rigor no caso de carcaças contaminadas por fezes e/ou conteúdo ruminal no momento da evisceração, aplicando as medidas preconizadas no capítulo “Inspeção post-mortem”.

**Art. 74-** A cabeça antes de destacada do corpo deve ser marcada para permitir fácil identificação com a respectiva carcaça, procedendo-se do mesmo modo relativamente às vísceras.

**Art. 75-** Para a divisão de carcaças bovinas ou suínas deve-se usar serra metálica própria para o fim.

**Parágrafo Único** - É proibido o uso de machadinha ou qualquer outro tipo de instrumental

### CAPÍTULO III INSPEÇÃO “POST-MORTEM”

**Art. 76-** A Inspeção “post-mortem” consiste no exame de todos os órgãos e tecidos, abrangendo a observação e apreciação de seus caracteres externos, sua palpação e abertura dos gânglios linfáticos, correspondentes, além de cortes sobre o parênquima dos órgãos quando necessário.

**Art. 77-** A inspeção “post-mortem” de rotina deve obedecer a seguinte seriação:

- a) observação dos caracteres organolépticos e físicos do sangue por ocasião da sangria e durante o exame de todos os órgãos;
- b) exame da cabeça, músculos mastigadores, língua, glândulas salivares e gânglios linfáticos correspondentes;
- c) exame geral da cavidade abdominal, órgãos e gânglios linfáticos correspondentes;



## Prefeitura Municipal De Igarapava

FIS: 163

DECRETO Nº 2210 – DE: 16 DE JANEIRO DE 2020

d) exame geral da carcaça, serosas e gânglios linfáticos cavitários, intramusculares, superficiais e profundos acessíveis, além da avaliação das condições de nutrição e engorda do animal.

**Art. 78** - Sempre que a Inspeção Municipal julgar conveniente as carcaças de suínos serão reexaminadas por outro funcionário, antes de darem entrada nas câmaras frigoríficas ou serem destinadas ao tendal.

**Art. 79** - Todos os órgãos inclusive os rins, serão examinados na sala de matança, imediatamente depois de removidos das carcaças, assegurada sempre a identificação entre órgãos e carcaças.

**Art. 80** - Toda a carcaça, parte da carcaça, ou mesmo órgãos com lesões ou anormalidades que possa torná-la imprópria para o consumo, devem ser convenientemente assinalados, pela Inspeção Municipal e diretamente conduzidos ao “Departamento de Inspeção Final”, onde serão julgados após exame completo.

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

§ 2º - Todo material condenado fica sob custódia da Inspeção Municipal no “Departamento de Sequestro” quando não possa ser inutilizado no próprio dia de matança.

**Art. 81** - As carcaças julgadas em condições de consumo são assinaladas com os carimbos previstos neste regulamento, por funcionário da Inspeção Municipal.

**Art. 82** - Em hipótese alguma é permitida a remoção, raspagem ou qualquer prática que possa mascarar lesões, antes do exame pela Inspeção Municipal.

**Art. 83** - Depois de aberta a carcaça ao meio deverão ser examinados o externo, as costelas, as vértebras e a medula espinhal.

**Art. 84**- Para se determinar a destinação de carcaças, dos órgãos e das vísceras serão observados os critérios estabelecidos pela Lei Estadual e Federal.

**Art. 85** - Entende-se por aproveitamento condicional, os produtos submetidos a uma das seguintes operações de beneficiamento:

- esterilização ou fusão pelo calor;
- tratamento pelo frio;
- salgamento;
- rebeneficiamento.

**Art. 86**- As carcaças ou partes das carcaças deverão ser penduradas nas câmaras com espaço suficiente entre cada peça e entre elas e paredes.



## Prefeitura Municipal De Igarapava

FIS: 164

**DECRETO Nº 2210 – DE: 16 DE JANEIRO DE 2020**

**Art. 87-** Todas as instalações que manipulem matéria-prima por qualquer forma, deverão ser providas por recipientes para recolhimento de restos ou recortes que venham a cair no piso, material esse que será condenado e destinado a preparação de produtos não comestíveis.

**Art. 88 -** Sempre que necessário o Serviço de Inspeção providenciará a desinfecção de salas e equipamentos, bem como, determinará os cuidados a serem dispensados aos operários que tenham manipulado animais atingidos por doenças infecciosas, transmissíveis ao homem.

**Art. 89 -** Os casos não previstos neste regulamento, serão observados pelo médico veterinário, responsável pela Inspeção Municipal, ou ainda, pelo preposto, e imediatamente encaminhados ao Departamento de Serviço de Inspeção Municipal.

### **CAPÍTULO IV GRAXARIA**

**Art. 90 -** Graxaria é a seção destinada ao aproveitamento de matérias primas gordurosas e de subprodutos não comestíveis.

**Parágrafo Único -** A Graxaria compreende:

- a) Seção de Produtos Gordurosos Comestíveis;
- b) Seção de Produtos Gordurosos não Comestíveis;
- c) Seção de Subprodutos não Comestíveis.

**Art. 91 -** As dependências e equipamentos destinados a produtos gordurosos comestíveis são privativos para esses produtos, sendo proibida sua utilização para manipulação de produtos ou subprodutos não comestíveis.

**Art. 92 -** Ficam em poder da Inspeção Municipal plantas e diagramas com a descrição e percurso dos condutos, torneiras, válvulas, uniões e outros detalhes referentes à instalação.

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

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

**Art. 93-** Entende-se por produtos gordurosos os que resultam do aproveitamento de tecidos de animais, por fusão ou por outros processos.



## Prefeitura Municipal De Igarapava

FIS: 165

### DECRETO Nº 2210 – DE: 16 DE JANEIRO DE 2020

§ 1º - Os produtos gordurosos, segundo a espécie animal de que procedem se distinguem em produtos gordurosos de bovino, de ovino, de caprino, de suíno, de aves, ovos e de pescado.

§ 2º - Os produtos gordurosos segundo o emprego a que se destinem e suas características compreendem:

- a) Comestíveis;
- b) Não comestíveis.

**Art. 94-** Os produtos gordurosos comestíveis são genericamente denominados “gorduras”, com exceção da “banha” e da “manteiga”.

**Art. 95-** Quando os produtos gordurosos apresentarem estado líquido, serão denominados “óleos”.

**Art. 96-** Entende-se por “produtos gordurosos não comestíveis”, todos aqueles obtidos pela fusão de partes e tecidos não empregados na alimentação humana, bem como de carcaças, partes de carcaça, órgãos e vísceras, que forem rejeitados pela Inspeção Municipal.

**Parágrafo Único** - São também considerados produtos gordurosos não comestíveis os obtidos em estabelecimento que não dispõem de instalações e equipamentos para elaboração de gorduras comestíveis.

**Art. 97-** Os produtos não comestíveis são genericamente denominados “Sebo”, seguindo-se a especificação da espécie animal de que procedem, exceto, quando procedente de suínos que serão designados “Graxa Branca”.

**Art. 98-** Entende-se por “subproduto não comestível” todo e qualquer resíduo devidamente elaborado, que se enquadre nas denominações e especificações deste Regulamento.

**Parágrafo Único** - Fica permitida a utilização das denominações de fantasia, mediante declaração nos rótulos dos componentes do produto, qualitativa e quantitativamente.

**Art. 99-** Entende-se por “alimento para animais” todo e qualquer subproduto usado na alimentação de animais, tais como:

- a) farinha de carne, subproduto obtido pelo cozimento em digestores a seco de restos de carne de todas as seções, de recortes e aparas diversas que não se prestem a outro aproveitamento, bem como de carcaças, partes de carcaças e órgãos rejeitados pela Inspeção Municipal, a seguir desengordurados por prensagem ou centrifugação e finalmente triturados.



## Prefeitura Municipal De Igarapava

FIS: 166

**DECRETO Nº 2210 – DE: 16 DE JANEIRO DE 2020**

b) farinha de sangue, subproduto industrial obtido pelo cozimento a seco do sangue dos animais de açougue, submetido ou não a uma prévia prensagem ou centrifugação e posteriormente triturado.

c) sangue em pó, subproduto industrial obtido pela desidratação do sangue por processos especiais.

d) farinha de ossos cru, subproduto seco e triturado, resultante do cozimento em água em tanques abertos, de ossos inteiros após a remoção de gordura e do excesso de outros tecidos.

e) farinha de ossos auto clavados, subproduto obtido pelo cozimento de ossos em vapor sob pressão, secado e triturado.

f) farinha de ossos de gelatinizados, subproduto seco e triturado, obtido pelo cozimento de ossos, após a remoção de gordura e outros tecidos, em vapor sob pressão, resultante do processamento para obtenção de cola ou gelatina.

g) farinha de fígado, subproduto seco e triturado obtido pelo cozimento a seco de fígado, rins, pulmões, baços e corações, previamente desengordurados.

h) farinha de pulmão, subproduto seco triturado e obtido pelo cozimento a seco de pulmões.

i) farinha de carne e ossos, subproduto seco e triturado, obtido pelo cozimento a seco de recortes em geral, aparas, resíduos e limpeza decorrentes das operações nas diversas seções, ligamentos, mucosas, fetos e placentas, orelhas e pontas de caudas, órgãos não comestíveis ou órgãos em carnes rejeitados pela Inspeção Municipal, além de ossos diversos.

j) rações preparadas, toda e qualquer mistura em proporções adequadas de produtos diversos destinados à alimentação de animais, que tenha também em sua composição subprodutos designados neste regulamento como “alimento para animais”.

Parágrafo único – A Divisão de Agricultura quando necessário emitirá resoluções acerca das composições da farinha e rações, bem como as autorizações necessárias.

**Art.100-** Quando a composição do “alimento para animais” não se enquadrar nas especificações ou fórmulas aprovadas, permite-se sua correção pela mistura com outras partidas e após homogeneização perfeita.

**Art. 101-** Entende-se por “adubo” todo e qualquer subproduto que se preste como fertilizantes, depois de cozido, secado e triturado.

**§1º** - Estes subprodutos devem ser sempre submetidos a uma temperatura mínima de 115 a 125 °C (cento e quinze a cento e vinte cinco graus centígrados), pelo menos por



## Prefeitura Municipal De Igarapava

DECRETO Nº 2210 – DE: 16 DE JANEIRO DE 2020

FIS: 167

uma hora, quando elaborados por aquecimento a vapor e a uma temperatura mínima de 105°C (cento e cinco graus centígrados), pelo menos por quatro horas, quando pelo tratamento a seco.

§2º - Entende-se por “adubo de sangues com superfosfato” o subproduto resultante do aproveitamento de sangue, integral ou não, por adição de superfosfato em quantidade conveniente.

§3º - Entende-se por “cinzas de ossos” o subproduto resultante da queima de ossos em recipiente aberto, devidamente triturados, contendo no mínimo, 15% (quinze por cento) de fósforo.

**Art. 102-** Permite-se o aproveitamento de matéria fecal oriunda da limpeza dos currais e dos veículos de transportes, desde que o estabelecimento disponha de instalações adequadas para esse aproveitamento.

**Parágrafo Único** - Em tal caso o conteúdo do aparelho digestivo dos animais abatidos deve receber o mesmo tratamento.

**Art. 103-** Entende-se por “tancage” o resíduo do cozimento de matérias-primas em autoclaves sob pressão, seco e triturado.

**Art. 104-** Entende-se por “crackling” o resíduo da matéria-prima trabalhada em digestores a seco, antes de sua passagem pelo moinho.

**Art. 105-** Entende-se por “água residual de cozimento” a parte líquida obtida pelo tratamento de matérias primas em autoclaves sob pressão.

§ 1º - Permite-se seu aproveitamento depois de escoimado da gordura, evaporado e concentrado, secado ou não, como matéria-prima a ser incorporada a alimentos para animais ou para fins industriais.

§ 2º - Este produto, quando seco, deve conter no máximo 3% (três por cento) de gordura, no máximo 10% (dez por cento) de umidade e no mínimo 75% (setenta e cinco por cento) de proteínas.

**Art. 106** - Permite-se a adição de conservadores a bile, depois de filtrada, quando o estabelecimento não tenha interesse de concentrá-la.

§ 1º - Entende-se por “bile concentrada” o subproduto resultante da evaporação parcial da bile fresca.

§ 2º - A bile concentrada deve conter no máximo 25% (vinte e cinco por cento) de umidade e no mínimo 40% (quarenta por cento) de ácidos biliares totais.



## Prefeitura Municipal De Igarapava

FIS: 168

**DECRETO Nº 2210 – DE: 16 DE JANEIRO DE 2020**

**Art. 107-** Entende-se por “óleo de mocotó” o subproduto extraído das extremidades ósseas dos membros de bovinos, depois de retirados os cascos, após o cozimento em tanques abertos ou em autoclaves sob pressão, separado por decantação e posteriormente filtrado ou centrifugado em condições adequadas.

**Parágrafo Único** - O óleo de mocotó deve satisfazer às seguintes características:

- Cor amarela claro ou amarela âmbar;
- Menos de 1% (um por cento) entre impurezas e umidades;
- Acidez em s.n. % de 5 ml (cinco mililitros) no máximo;
- Ausência de ranço;
- Ligeira turvação;
- Não conter substâncias estranhas, outros óleos animais ou vegetais

**Art.108-** As cerdas, crinas e pelos serão lavados em água corrente, submetidos a tratamento em água quente e a seguir devidamente secados.

**Art. 109-** Entende-se por “chifre” a camada córnea dos chifres dos bovinos.

§ 1º - Os chifres devem ser deslocados de sua base de inserção depois de previamente mergulhados em água quente pelo tempo necessário (em média 30 minutos, a setenta graus centígrados), para melhor facilidade de sua retirada.

§ 2º - Os chifres devem ser mantidos em depósitos não muito quentes, secos e bem ventilados.

§ 3º - A base de inserção da camada córnea será designada sabugo de chifre.

§ 4º - Os sabugos de chifres constituem matéria-prima para fabricação de cola e de outros produtos.

**Art. 110-** Entende-se por “casco” a camada córnea que recobre a extremidade dos membros.

**Parágrafo Único** - Os chifres e cascos depois de dessecados pelo calor e triturados constituem a “farinha de chifres” ou a “farinha de cascos” ou ainda a “farinha de chifres e de cascos” quando misturados.

**Art. 111-** Os “tendões e vergas” tão prontamente quanto possível, devem ser submetidos ao congelamento, dessecados ou convenientemente tratados por água de cal ou ainda por processo aprovado.

### CAPÍTULO V CONSERVAS

**Art.112-** É proibido o emprego de antissépticos, corantes, produtos químicos, extratos e infusões de plantas ou tinturas a menos que constem deste Regulamento.



## Prefeitura Municipal De Igarapava

DECRETO Nº 2210 – DE: 16 DE JANEIRO DE 2020

FIS: 169

**Art. 113-** Só podem ser adicionados aos produtos cárneos, sal (cloreto de sódio), açúcar (sacarose), dextrose (açúcar de milho), vinagre de vinho, condimentos puros de origem vegetal, nitrato e nitrito de sódio, nitrato de potássio, (salitre) e nitrito de potássio.

**Parágrafo Único** - Tolera-se nos produtos prontos a presença de nitritos na proporção máxima de 200 (duzentas) partes por milhão e de nitratos até 1 (uma) parte por mil, separadamente.

**Art. 114-** É permitido o emprego de substâncias farináceas alimentícias com as restrições previstas neste Regulamento.

**Art. 115-** Entende-se por “condimento” substâncias aromáticas, rápidas, com ou sem valor alimentício, empregadas com a finalidade de temperar as conservas.

**Art. 116-** Entende-se por “corantes” as substâncias que proporcionam um melhor e mais sugestivo aspecto, às conservas ao mesmo tempo em que se preste a uniformidade de sua colaboração.

**§ 1º** - São corantes permitidos os de origem vegetal, como o açafrão (*Crocus sativus* L.), a cúrcuma (*Cúrcuma longa* L. e *Cúrcuma tinctoria*), a cenoura (*Daucus carota* L.) o urucum (*Bixa orellana*).

**§ 2º** - É proibido o emprego de qualquer corante derivado da hulha em qualquer produto de origem animal, mesmo para colorir externamente produtos cárneos.

**Art. 117-** O emprego de corantes e condimentos não especificados neste Regulamento depende de prévia autorização da Divisão Municipal de Agricultura de Igarapava, bem como o emprego de misturas ou de produtos prontos, contendo condimentos ou corantes.

**Art. 118-** Nos estabelecimentos sob Inspeção Municipal é proibida a entrada de produtos que não constem deste Regulamento.

**Art. 119-** É permitido o emprego de produtos que realcem o sabor das conservas, desde que aprovados e mediante declaração nos rótulos.

**Art. 120-** O emprego dos nitratos de sódio ou de potássio ou de qualquer combinação entre eles, só pode ser feito em quantidades tais, que no produto pronto para consumo, o teor em nitrito não ultrapasse duzentas partes por milhão.

**Art. 121-** Os nitritos de sódio ou de potássio só podem ser empregados isoladamente ou combinadamente, nas seguintes proporções máximas:

I - 240 g (duzentos e quarentas gramas) para cada 100 l (cem litros) de salmoura;



## Prefeitura Municipal De Igarapava

FIS: 170

### DECRETO Nº 2210 – DE: 16 DE JANEIRO DE 2020

II - 15 g (quinze gramas) para cada 100 kg (cem quilogramas) de carne picada ou triturada, de mistura com sal (cloreto de sódio).

§ 1º - Os estoques de nitratos, bem como os de misturas prontas que as contenham ficarão sob guarda e responsabilidade da administração do estabelecimento.

§ 2º - A Inspeção Municipal fará verificar, sempre que julgar necessário, o teor do nitrato em produtos ou misturas prontas, bem como nas produzidas no próprio estabelecimento.

§ 3º - É permitido o emprego de produtos ou misturas prontas para cura desde que aprovadas pela Divisão Municipal de Agricultura de Igarapava.

**Art. 122-** O sal (cloreto de sódio) empregado no preparo de produtos cárneos comestíveis deve-se enquadrar nas especificações previstas neste Regulamento.

**Art. 123-** Não é permitido o emprego de salmouras turvas, sujas, alcalinas, com cheiro amoniacal, fermentadas ou inadequadas por qualquer outra razão.

**Parágrafo Único** - Permite-se, todavia, a recuperação de salmouras por fervura e filtração, para subsequente aproveitamento, a juízo da Inspeção Municipal.

**Art. 124-** No preparo de embutidos não submetido a cozimento, é permitida a adição de água ou gelo na proporção máxima de 3% (três por cento), calculados sobre o total dos componentes e com finalidade de facilitar a trituração e homogeneização da massa.

**Art.125-** É permitido preparo de produtos devidamente esterilizados e destinados à alimentação de animais (cães).

§ 1º - A elaboração desses produtos não interferirá de modo algum com a manipulação e preparo de produtos alimentícios de uso humano.

§ 2º - A elaboração de tais produtos será feita em equipamento exclusivamente destinado a esta finalidade.

§ 3º - Esses produtos e equipamentos estão sujeitos aos mesmos cuidados fixados neste Regulamento.

**Art. 126-** Entende-se por “embutido” todo produto elaborado com carne ou órgãos comestíveis curados ou não, condimentado, cozido ou não, defumado e dessecado ou não, tendo como envoltório tripa, bexiga ou outra membrana animal.

**Parágrafo Único** - É permitido o emprego de película artificial no preparo de embutidos, desde que aprovados Divisão Municipal de Agricultura de Igarapava.



## Prefeitura Municipal De Igarapava

FIS: 171

### DECRETO Nº 2210 – DE: 16 DE JANEIRO DE 2020

**Art. 127-** As tripas e membranas animais empregadas como envoltório devem estar rigorosamente limpas e sofrer outra lavagem, imediatamente antes de seu uso.

**Art. 128-** Os embutidos não podem conter mais de 5% (cinco por cento) de amido ou fécula, adicionados para dar maior liga à massa.

**Art. 129-** Segundo o tipo de embutidos e suas peculiaridades, podem entrar em sua composição tendões e cartilagens.

**Art. 130-** Entende-se por “morcela” o embutido contendo principalmente sangue, adicionado de toucinho moído ou não, condimentado e convenientemente cozido.

**Art. 131-** A Inspeção Municipal só permitirá o preparo de embutidos de sangue quando a matéria-prima seja colhida isoladamente de cada animal e em recipiente separado rejeitando o sangue procedente dos que venham a ser considerados impróprios para o consumo.

**Parágrafo Único -** É proibido desfibrar o sangue a mão, quando destinado à alimentação humana.

**Art.132-** Permite-se o aproveitamento do plasma sanguíneo no preparo de embutidos, desde que obtidos em condições adequadas.

**Art. 133-** Os embutidos preparados em óleo devem ser cozidos em temperatura não inferior a 72°C (setenta e dois graus centígrados) no mínimo por 30 (trinta) minutos.

**Art. 134-** É permitido dar um banho de parafina purificada e isenta de odores, na membrana que envolve os embutidos.

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

**§ 2º -** O emprego de vernizes na produção de embutidos depende de aprovação prévia da Divisão Municipal de Agricultura de Igarapava.

**Art. 135-** Os embutidos são considerados fraudados quando:

- I - forem empregadas carnes e matérias primas de qualidade, ou em proporção diferente da fórmula aprovada;
- II - forem empregados conservadores e corantes não permitidos neste Regulamento;
- III - houver adição de água ou de gelo, com o intuito de aumentar o volume e o peso do produto e em proporção superior à permitida neste Regulamento;
- IV -forem adicionados tecidos inferiores.

**Art. 136** Os embutidos serão considerados alterados e impróprios para o consumo quando:

- I - a superfície estiver úmida, pegajosa ou exsudando líquido;



# DIÁRIO OFICIAL

## MUNICÍPIO DE IGARAPAVA

Conforme Lei Orgânica Municipal

Quinta-feira, 06 de fevereiro de 2020

Ano II | Edição nº 63

Página 35 de 58



## Prefeitura Municipal De Igarapava

FIS: 172

DECRETO Nº 2210 – DE: 16 DE JANEIRO DE 2020

II - verificadas partes ou áreas flácidas ou consistência anormal;  
III - houver indícios de fermentação pútrida;  
IV - a massa apresenta manchas esverdeadas, pardacentas ou coloração sem uniformidade;

V - a gordura estiver rançosa;

VI - o envoltório estiver perfurado por parasitas que atingirem também a massa;

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

VIII - forem constatados germes patogênicos;

IX - manipulados em más condições de higiene.

**Art. 137-** Entende-se por “salgados” os produtos preparados com carne ou órgãos comestíveis tratados pelo sal (cloreto de sódio) ou misturas de sal, açúcar, nitratos, nitritos e condimentos, como agentes de conservação e caracterização organolépticas.

**Art. 138 -** Entende-se por “defumados” os produtos que após o processo e cura são submetidos a defumação, para lhes dar cheiro e sabor característico, além de maior prazo de vida comercial, por desidratação parcial.

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

§ 2º - A defumação deve ser feita em estufas construídas para esta finalidade e realizada com a queima de madeiras não resinosas, secas e duras.

**Art. 139-** Entende-se por “bacon” e por “barriga defumada” o corte da parte torácico abdominal do porco que inicia nos extremos até o púbis, com ou sem costelas, com músculos, tecido adiposo e pele, convenientemente curado e defumado.

**Parágrafo Único -** O “bacon” e a “barriga defumada” podem ser preparados em fatias, acondicionados em papel impermeável.

**Art. 140-** Entende-se por “charque”, sem qualquer outra especificação, a carne bovina salgada e dessecada.

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

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

**Art. 141-** O charque não deve conter mais de 45% (quarenta e cinco por cento) de umidade na porção muscular, nem mais de 15% (quinze por cento) de resíduo mineral fixo total, tolerando-se até 5% (cinco por cento) de variação.

**Parágrafo Único -** O charque deve ser considerado alterado quando:

I - o odor e o sabor estiverem desagradáveis e anormais;

II - a gordura estiver rançosa;



## Prefeitura Municipal De Igarapava

FIS: 173

**DECRETO Nº 2210 – DE: 16 DE JANEIRO DE 2020**

- III - estiver amolecido, úmido e pegajoso;
- IV - apresentar áreas de coloração anormal;
- V - estiver “seboso”;
- VI -- apresentar larvas ou parasitas;
- VII- verificado outras anormalidades pela Inspeção Municipal.

**TÍTULO V**  
**INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DO LEITE E DERIVADOS**  
**CAPÍTULO I**  
**LEITE EM NATUREZA**

**Art. 142-** Denomina-se leite, sem outra especificação, o produto normal fresco, integral oriundo da ordenha completa e ininterrupta de vacas, ovelhas e outras espécies que estiverem sadias.

**DOS ESTABELECIMENTOS**

**Art. 143 -** Os estabelecimentos de leite e derivados são classificados em:

- I - estâncias leiteiras;
  - II - estabelecimentos industriais;
- § 1º -** Entende-se por estâncias leiteiras, propriedades rurais equipadas com instalações adequadas para o processamento de leite destinado ao abastecimento local.

**§ 2º -** Entende-se por estabelecimentos industriais, os destinados ao recebimento de leite e derivados, para pasteurização, manipulação, conservação, fabricação, maturação, embalagem e expedição.

**Art. 144 -** O controle sanitário do rebanho será obrigatório e permanente, abrangendo as seguintes ações:

- I - vacinação contra brucelose, em todas as fêmeas bovinas na faixa etária de 03 a 08 meses;
- II - exame de brucelose com periodicidade semestral em todo rebanho com eliminação dos reagentes positivos;
- III - exame semestral de tuberculose para todos os animais do rebanho bovino;
- IV - vacinação contra febre aftosa conforme calendário oficial;
- V - controle de mastite, incluindo o uso diário e individual de recipiente adequado, de fundo escuro para coleta e exame dos primeiros jatos de leite de cada teta e execução mensal do CMT (Califórnia Mastitis Test);
- VI - manutenção dos animais livres de parasitas e outras manifestações patológicas que comprometam a saúde do rebanho ou a qualidade do leite;

**Art. 145-** É obrigatória a contratação de um médico veterinário para os estabelecimentos de leite e derivados.

**§ 1º -** Ao responsável técnico compete a execução do programa de defesa sanitária e o controle de qualidade na fase de manipulação de produto.



## Prefeitura Municipal De Igarapava

DECRETO Nº 2210 – DE: 16 DE JANEIRO DE 2020

FIS: 174

§ 2º - O controle de qualidade poderá ser executado por tecnólogo em laticínios ou técnico de nível médio habilitado.

**Art. 146** - Os estabelecimentos produtores deverão manter o controle de qualidade do produto a ser comercializado, cabendo ao responsável técnico a coleta, acondicionamento e encaminhamento das amostras ao laboratório.

§ 1º - As provas de acidez e fosfatase deverão ser realizadas rotineiramente.

§ 2º - O órgão de inspeção realizará, a seu critério, coleta de amostras e as análises que julgar necessárias.

**Art.147-** Os animais deverão ser mantidos sobre rigoroso controle veterinário.

**Art.148-** É proibido o aproveitamento do leite de retenção e do colostro para fins de alimentação humana.

**Art.149-** É vedada a mistura de leite de espécies diferentes.

**Art. 150** - É obrigatória a produção de leite em condições higiênicas desde a fonte de origem, seja qual for a quantidade produzida e o seu aproveitamento.

**Parágrafo Único** - Esta obrigatoriedade se estende ao trato dos animais, à ordenha, ao vasilhame e ao transporte.

**Art. 151-** Só se permite o aproveitamento do leite, quando:

- I - se apresentarem clinicamente sãs e em bom estado de nutrição;
- II - não estejam no período final de gestação, nem em fase de
- III- não apresentem reação positiva às provas biológicas do diagnóstico da brucelose, obedecidos aos dispositivos da legislação em vigor.

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

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

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

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

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

**Art. 152-** É obrigatório o afastamento da produção leiteira das fêmeas que:



# DIÁRIO OFICIAL

## MUNICÍPIO DE IGARAPAVA

Conforme Lei Orgânica Municipal

Quinta-feira, 06 de fevereiro de 2020

Ano II | Edição nº 63

Página 38 de 58



## Prefeitura Municipal De Igarapava

FIS: 175

DECRETO Nº 2210 – DE: 16 DE JANEIRO DE 2020

- I - apresentem em estado de magreza extrema ou caquéticas;
- II - sejam suspeitas ou portadoras de doenças infectocontagiosas;
- III- se apresentam febris com mamites, diarreia, corrimento vaginal ou qualquer manifestação patológica, a juízo da autoridade sanitária.

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

**Art. 153-** É proibido ministrar alimentos que possam prejudicar os animais lactantes ou a qualidade do leite, incluindo-se nesta proibição substâncias estimulantes de qualquer natureza, capaz de provocarem aumento da secreção láctea.

**Art. 154-** A ordenha poderá ser manual ou mecânica obedecendo as normas de higiene, devendo ser efetuada de forma total e ininterrupta com esgotamento total dos tetos, observando-se as seguintes condições:

- I - locais limpos e secos dentro das instalações ou em locais contíguos;
- II - animais limpos descansados, com úberes e tetos desinfetados;
- III - ordenhador asseado com roupas limpas, mãos e braços lavados e unhas cortadas, nos termos da legislação vigente;
- IV - a rejeição dos primeiros jatos de leite deve ser passado para outro vasilhame, previamente higienizado, através de tela milimétrica, convenientemente limpa momentos antes do uso.

**Art. 155-** Todo vasilhame empregado no acondicionamento do leite, na ordenha ou para manutenção em depósito, devem atender ao seguinte:

- I - ser de aço inoxidável, alumínio, ferro estanhado ou plástico aprovado, de perfeito acabamento e sem falhas com formato que facilite sua lavagem e esterilização;
- II - estar convenientemente limpo no momento da ordenha, sendo devidamente lavado e higienizado após a utilização;
- III – possuir tampa de modo a evitar vazamento ou contaminações;
- IV - ser destinado exclusivamente ao transporte e depósito de leite.
- V - trazer identificação de procedência.

§ 1º - Em se tratando da mistura de leite proveniente de diversos criadores é obrigatória a retirada prévia de amostras de cada produto para fins de análise individual.

§ 2º - É proibido medir ou transvasar o leite em ambiente que o exponha a contaminação.

### TRANSPORTE



## Prefeitura Municipal De Igarapava

FIS: 176

**DECRETO Nº 2210 – DE: 16 DE JANEIRO DE 2020**

**Art. 156** - No transporte de leite das propriedades rurais aos locais de beneficiamento deverá ser observado a Instrução Normativa 51/02 do Ministério da Agricultura.

**Art. 157** - O leite da vaca, cabra, ovelha e outras espécies só poderão ser enviados ao estabelecimento de comercialização, após a pasteurização.

**Art. 158**- O leite somente poderá ser retido na propriedade quando pasteurizado e refrigerado.

### BENEFICIAMENTO

**Art. 159**- Entende-se por beneficiamento do leite, seu tratamento desde a seleção, por ocasião da entrada em qualquer estabelecimento, até o acondicionamento final compreendendo uma ou mais das seguintes operações:

- I - filtração;
- II - pré-aquecimento;
- III - pasteurização;
- IV - refrigeração;
- V – congelamento apenas para o leite de cabra;
- VI - acondicionamento;
- VII- outras práticas tecnicamente aceitáveis.

**Art. 160**- É proibido o emprego de substâncias químicas na conservação do leite.

**Art. 161** - O leite deve ser analisado na sua chegada, devendo apresentar acidez entre 15º a 18º Dornic, o que equivalerá ao teste álcool e alizarol negativo; em caso positivo, o leite deverá ter outro fim que não sejam a pasteurização e o envase, de acordo com a Instrução Normativa 51/02 do Ministério da Agricultura.

**Art. 162**- Entende-se por filtração, a retirada das impurezas do leite, mediante centrifugação ou passagem por tela milimétrica, ou ainda tecido filtrante próprio.

**Art. 163**- Todo leite destinado ao consumo deve ser filtrado, antes de qualquer operação de beneficiamento.

**Parágrafo Único** - O filtro deve ser de fácil desmontagem para uma completa higienização.

**Art. 164** - Entende-se por “envasamento”, a operação pela qual o leite é envasado higienicamente, de modo a evitar a contaminação, facilitar sua distribuição e excluir a possibilidade de fraude.

**Art. 165** - Somente o leite de cabra poderá ser envasado manualmente em processos de pasteurização lenta, nas propriedades de produção própria.



## Prefeitura Municipal De Igarapava

FIS: 177

DECRETO Nº 2210 – DE: 16 DE JANEIRO DE 2020

### EMBALAGEM DO PRODUTO FINAL

**Art. 166** - O material para a embalagem do produto final deve ser armazenado e utilizado em condições satisfatórias, não podendo, em hipótese alguma, interferir com as características do produto, devendo ainda ser inviolável e garantir total integridade e conservação.

**Parágrafo Único** - Os recipientes para embalagem deverão ser de uso único e descartável, não sendo permitido sua reutilização.

**Art. 167** - O acondicionamento deverá ser efetuado de forma a impedir a contaminação do produto.

**Art. 168** - Em atendimento às creches, escolas, hospitais, poderão ser aceitos recipientes que se destinem ao acondicionamento de volumes não convencionais de leite, desde que ofereçam total garantia de inviolabilidade.

**Art. 169**- Os dizeres nas embalagens e na rotulagem, além das normas previstas na ANVISA e no INMETRO, devem conter:

- I - prazo de validade;
- II - número de registro no rótulo;
- III - nome do produtor e endereço completo;
- IV - número de autorização;
- V - o rótulo com os dizeres “leite de\_\_\_” (o nome da espécie em questão);
- VI - a cor deverá ser de acordo com a padronização federal, ou seja:
  - a) Leite tipo “A”: cor azul;
  - b) Leite tipo “B”: cor verde;
  - c) Leite tipo “C”: cor cinza.
- VII - tipo de beneficiamento.

**Art. 170**- O transporte do leite envasado deve ser feito em condições higiênicas que mantenham o leite à temperatura de estocagem.

**Art. 171** - Não é permitida para fins de consumo “*in natura*”, a mistura de leite de espécies diferentes.

### PASTEURIZAÇÃO

**Art. 172** - São permitidos os seguintes processos de pasteurização:

I – pasteurização lenta: que consiste no aquecimento do leite de 62°C a 65°C por 30 (trinta) minutos, com a utilização de equipamento com agitador.

II – pasteurização de curta duração ou rápida: que consiste no aquecimento do leite em camada laminar de 72°C A 75°C por 15 a 20 segundos em aparelhagem própria.

**Art. 173** - É proibida a repasteurização ao leite para fins de consumo.



## Prefeitura Municipal De Igarapava

FIS: 178

DECRETO Nº 2210 – DE: 16 DE JANEIRO DE 2020

**Art. 174-** Admitem-se os processos de pasteurização lenta, de acordo com a Instrução Normativa 51/02 do Ministério da Agricultura (MAPA):

**Art. 175-** Beneficiamento coletivo é aquele onde se processa o leite oriundo de mais de uma propriedade rural.

**Art. 176-** Todo leite a ser transportado para o beneficiamento deverá ser imediatamente resfriado a temperatura máxima de 5°C a partir do início da ordenha.

**Art. 177-** Em se tratando da mistura de leite proveniente de diversos criadores é obrigatória a retirada prévia de amostras de cada produtor para fins de análises individuais de densidade e acidez.

**Parágrafo Único** – Este processo de beneficiamento só poderá ser feito através do pasteurizador de placas.

### ARMAZENAGEM E COMERCIALIZAÇÃO

**Art.178** - A armazenagem deverá ser feita sob condições que evitem contaminação ou desenvolvimento de microrganismos, e que proteja de deterioração o produto alimentar ou seu invólucro.

Parágrafo único - Permite-se a armazenagem de leite para consumo humano direto, desde que o Entrepósito de Laticínios possua instalações que satisfaçam as exigências do presente Regulamento.

**Art.179-** A temperatura de armazenagem deve ser de 4°C até sua expedição e atingir o estabelecimento comercial em temperatura não superior a 7°C.

**Art. 180-** A comercialização do leite deverá ser feita no prazo de 24 horas após sua pasteurização.

### ANÁLISE

**Art. 181-** Considera-se leite normal o produto que apresente:

I - características normais:

- Teor de gordura mínima de 3%;
- Acidez em graus Dornic entre 15D e 18D;
- Extrato seco total mínimo de 11,5%;
- Densidade a 15°C - 1028 e 1033;
- Índice crioscópico: mínimo – 0,55°C;

II - considera-se leite impróprio para o consumo aquele que:

- Revele acidez inferior a 15°D e superior a 18°D;
- Contenha colostro ou elementos figurados em excesso;
- O número total de germes for superior a 150.000 UFC/ml na indústria após pasteurização;



## Prefeitura Municipal De Igarapava

FIS: 179

**DECRETO Nº 2210 – DE: 16 DE JANEIRO DE 2020**

d) O número de germes termófilos e psicotróficos for superior a 10% (dez por cento) ao número de mesófilos;

e) Apresente elemento estranho a sua composição normal;

f) Revele presença de nitratos e nitritos;

g) Revele quaisquer alterações que o torne impróprio ao consumo, inclusive corpos estranhos de qualquer natureza;

h) Apresente mistura com qualquer outro tipo de leite.

**Art. 182-** A análise do leite, seja qualquer o fim a que se destine, deve seguir a Instrução Normativa 51/02 do Ministério da Agricultura.

**Art. 183-** O leite pasteurizado para ser exposto ao consumo deve apresentar:

I - Análise Físico-Química:

a) crioscópica: - 0,54 a - 0,56 +/- (-0,55);

b) densidade: 1.028 a 1.033 g/lit;

c) acidez: 15°D a 18° D;

d) gordura: 3,0%;

e) enzimas fosfatase: negativa;

f) peroxidase: positiva.

II - Análise Biológica:

a) Contagem global de mesófilas: máxima 150.000UFC/ml;

b) Coliformes totais: tolerância de até 5 UFC/ml;

c) Coliformes fecais ausentes;

d) Bactérias patogênicas: ausentes

### FRAUDE

**Art. 184 -** Considera-se fraudado, adulterado ou falsificado o leite que:

I - sofrer adição de água ou leite de qualquer outra espécie animal;

II - tiver sofrido subtração de qualquer dos seus componentes,

III - sofrer adição de substâncias conservadoras ou qualquer outro elemento estranho a sua composição;

IV - estiver cru e for vendido como pasteurizado;

V - for exposto ao consumo sem as devidas garantias de inviolabilidade.

**Art. 185-** Só pode ser inutilizado o leite considerado impróprio para consumo ou fraudado, que a juízo dos fiscais, não possa ter aproveitamento condicional.

**Parágrafo Único -** Considera-se aproveitamento condicional para:

a) alimentação animal;

b) fabricação de creme para manteiga.

**Art. 186 -** Não será permitida a exposição à venda de leite e seus derivados nos estabelecimentos comerciais que não disponham de sistema de frio exclusivo a sua conservação ou com uma seção para este fim, condicionada às peculiaridades da tecnologia especificada para cada produto.



## Prefeitura Municipal De Igarapava

FIS: 180

**DECRETO Nº 2210 – DE: 16 DE JANEIRO DE 2020**

**Art. 187** - Só poderá ser beneficiado o leite considerado normal, proibindo-se beneficiamento do leite que:

- a) provenha de propriedades interditas;
- b) revele presença de germes patogênicos;
- c) esteja adulterado ou fraudado, revele presença de colostro ou leite de retenção;
- d) apresente modificações em suas propriedades organolépticas, inclusive impurezas de qualquer natureza e acidez inferior a 15°D ou superior a 18°D;
- e) revele na prova de redutase, contaminação excessiva, com descolorimento em tempo inferior a 2 horas e meia;
- f) não coagule pela prova do álcool e do alizarol.

**Art. 188**- Para determinação do padrão bacteriológico e das enzimas do leite serão realizadas as seguintes análises:

- a) redutase;
- b) fosfatase;
- c) peroxidase;
- d) contagem microbiana;
- e) teste de presença de coliformes.

**Art. 189**- Para o leite pasteurizado a prova de fosfatase deve ser negativa e a de peroxidase positiva.

**Art. 190**- Considera-se leite impróprio para o consumo “*in-natura*”, o que não satisfaça as exigências previstas para sua produção e, ainda que:

- a) apresente acidez inferior a 14°D e superior a 18° D;
- b) contenha colostro ou elementos figurados em excesso;
- c) o número total de germes for superior a 500.000 antes e 400.000 depois de pasteurizado;
- d) apresente modificações de suas propriedades organolépticas normais.
- e) apresente quaisquer alterações que o torne impróprio ao consumo, inclusive corpos estranhos de qualquer natureza;
- f) apresente mistura com qualquer outro tipo de leite.

**Art. 191**- É proibida a abertura de leite para venda fracionária do produto, salvo quando se destine ao consumo imediato nas leiterias, cafés, bares, restaurantes e outros estabelecimentos que sirvam refeições.

### TÍTULO VI EMBALAGEM E ROTULAGEM

#### CAPÍTULO I EMBALAGEM



## Prefeitura Municipal De Igarapava

FIS: 181

DECRETO Nº 2210 – DE: 16 DE JANEIRO DE 2020

**Art. 192-** Os produtos de origem animal destinados à alimentação humana só podem ser acondicionados ou embalados em recipientes ou continentes previstos neste Regulamento ou que venham a ser aprovados.

**Parágrafo Único** - Quando houver interesse comercial, industrial ou sanitário, de acordo com a natureza do produto, poderá ser exigida embalagem ou acondicionamento estandardizado em formato, dimensão e peso.

**Art. 193** - Recipientes anteriormente usados só podem ser aproveitados para o envasamento de produtos e matérias-primas utilizadas na alimentação humana, quando absolutamente íntegros, perfeitos e higienizados.

**Parágrafo Único** - Em hipótese alguma podem ser utilizados, se anteriormente tenham sido empregados no acondicionamento de produtos e matérias-primas de uso não comestível.

**Art. 194** - São permitidos como acondicionamentos, envoltórios e embalagens de matérias-primas de produtos de origem animal, de acordo com sua natureza:

- a) estoquinetes internamente e sacos de aniagem ou junta externamente, como envoltório de carnes frigoríficas destinadas ao consumo em natureza, bem como órgãos e vísceras;
- b) sacaria própria para carnes dessecadas;
- c) sacarias de aniagem, juta ou outros produtos destinados à lavoura, à indústria e à alimentação de animais;
- d) tecidos próprios devidamente higienizados conforme a natureza do produto;
- e) tripas, bexigas e outras membranas animais para produtos embutidos;
- f) películas artificiais aprovadas Divisão Municipal de Agricultura de Igarapava.
- g) lata de folhas de flandres para produtos em geral, de acordo com as especificações previstas neste Regulamento;
- h) vasilhame de aço inoxidável, permitindo-se, conforme o caso, ferro galvanizado ou estanhado;
- i) recipientes de madeira ou de papelão;
- j) papel metálico, papel apergaminhado e outros aprovados;
- k) recipientes de vidros;
- l) caixas de madeira ou engradados de madeira conforme o caso;
- m) barricas, quartolas, bordalesas e similares;
- n) outros recipientes, vasilhames, continentes, ou embalagens autorizadas pela Divisão Municipal de Agricultura de Igarapava.

### CAPÍTULO II ROTULAGEM



## Prefeitura Municipal De Igarapava

FIS: 182

**DECRETO Nº 2210 – DE: 16 DE JANEIRO DE 2020**

**Art. 195** - Todos os produtos de origem animal entregues ao comércio devem estar identificados por meio de rótulos registrados, de acordo com o art. 191 deste Decreto e em conformidade com as Normas da ANVISA e do INMETRO.

### CAPÍTULO III CARIMBO DE INSPEÇÃO E SEU US

**Art. 196-** Os carimbos do Serviço de Inspeção Municipal, representam a marca oficial usada exclusivamente nos estabelecimentos cadastrados Divisão Municipal de Agricultura de Igarapava, e a garantia de que o produto provém de estabelecimentos pela autoridade competente.

**Art. 197-** O número do registro do Estabelecimento, as iniciais S.I.M, e a palavra “INSPECIONADO” tendo na parte superior a palavra “IGARAPAVA/SP”, representam os elementos básicos que identificam a autenticidade do “Carimbo Oficial da Inspeção Municipal”.

**Art. 198-** As iniciais S.I.M - traduzem “SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL”.

**Art.199-** O Carimbo Oficial da Inspeção Municipal é representado pelos modelos a seguir discriminados, com os respectivos usos, que integram o Anexo 14 deste decreto:

#### I - Modelo 1:

- a) Forma: elíptica no sentido horizontal;
- b) Dizeres: Número do Registro do Estabelecimento em cima do da palavra “INSPECIONADO”, colocada Horizontalmente e “IGARAPAVA/SP” que acompanha a curva superior da Elipse, logo abaixo do número as iniciais “S.I.M.” acompanhando a curva inferior;
- c) Dimensões e uso: sete por cinco centímetros para uso em carcaças ou quartos de grandes animais sem condições de consumo em natureza, aplicado externamente sobre as massas musculares; cinco por três centímetros para uso em carcaças de pequenos e médios animais e em cortes de carnes frescas ou frigoríficas de qualquer espécie de açougue.

#### II - Modelo 2:

- a) Forma: circular;
- b) Dizeres: idem ao modelo anterior;
- c) Dimensões e uso: o diâmetro varia de dois a trinta centímetros. Esse modelo cujas dimensões são escolhidas considerando-se a proporcionalidade com o tamanho da embalagem, compõe o rótulo registrado de produtos comestíveis de origem animal, manipulados e ou industrializados, inclusive caixas ou engradados



## Prefeitura Municipal De Igarapava

FIS: 183

**DECRETO Nº 2210 – DE: 16 DE JANEIRO DE 2020**

contendo ovos, pescado, mel e cera de abelhas, podendo ser aplicado, conforme o caso, sob a forma de selo adesivo.

**III - Modelo 3:**

- a) Forma: quadrada, permitindo-se ângulos arredondados quando cravados em recipientes metálicos;
- b) Dizeres: idênticos e na mesma ordem dos modelos anteriores e dispostos no sentido horizontal;
- c) Dimensões e uso: os lados terão a dimensão variando de três a quinze centímetros. Esse modelo, cujas dimensões serão escolhidas considerando-se a proporcionalidade com o tamanho da embalagem, comporá o rótulo registrado de produtos não comestíveis ou destinado à alimentação de animais.

**IV - Modelo 4:**

- a) Forma elíptica, no sentido vertical;
- b) Dizeres: Número de Registro de Estabelecimento, isolado e encimado das iniciais “S.I.M” e da palavra “IGARAPAVA/SP”, colocados no sentido horizontal e logo abaixo a palavra “CONDENADO” acompanhando a curva inferior da elipse;
- c) Dimensões de uso: sete por seis centímetros para uso em carcaças, cortes e produtos diversos quando condenados pela Inspeção.

**V - Modelo 5:**

- a) Forma: circular;
- b) dizeres: Número de Registro do Estabelecimento isolado e encimado das iniciais “S.I.M”, colocadas horizontalmente e da palavra “IGARAPAVA/SP”, acompanhando a curva superior do círculo e logo abaixo do número a palavra “REINSPECIONADO”, acompanhando a curva inferior do círculo;
- c) dimensões e uso: o diâmetro varia de dois a trinta centímetros para o uso em produtos de origem animal comestíveis após a reinspeção e usando-se as dimensões proporcionais ao volume do produto a ser carimbado.

**Art. 200** - A carimbagem deve ser acompanhada por um funcionário do “S.I.M”.

**Art. 201** - A tinta utilizada na carimbagem deve ser a base de violeta de metila.

**Art. 202** - O carimbo e a tinta quando fora dos trabalhos deverão ficar sob guarda e responsabilidade do “S.I.M”.

### TÍTULO VII REINSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

**Art. 203-** Os produtos de origem animal devem ser reinspecionados tantas vezes quanto necessário, antes de serem expedidos pela fábrica para o consumo.



## Prefeitura Municipal De Igarapava

FIS: 184

**DECRETO Nº 2210 – DE: 16 DE JANEIRO DE 2020**

§ 1º - Os produtos e matérias-primas que nessa reinspeção forem julgados impróprios para o consumo devem ser destinados ao aproveitamento como subprodutos industriais derivados não comestíveis a alimentação animal, depois de retiradas as marcas oficiais e submetidos a desnaturação se for o caso.

§ 2º - Quando os produtos e matérias-primas ainda permitam aproveitamento condicional ou beneficiamento, a Inspeção Municipal deve autorizar que sejam submetidos aos processos apropriados, reinspecionando-os antes da liberação.

**Art. 204-** Nenhum produto de origem animal pode ter entrada em estabelecimento sob Inspeção Municipal, sem que seja claramente identificado como oriundo de outro estabelecimento inspecionado.

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

**Art. 205-** Na reinspeção de carne em natureza ou conservada pelo frio, deve ser condenada a que apresente qualquer alteração que faça suspeitar processo de putrefação, contaminação biológica, química ou indícios de zoonoses.

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

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

**Art. 206-** Nos entrepostos onde se encontrem depositados produtos de origem animal procedentes de estabelecimentos sob Inspeção Municipal ou S.I.F, bem como nos demais locais, a reinspeção deve especialmente visar:

- a) sempre que possível conferir o certificado da sanidade que acompanha o produto;
- b) identificar os rótulos com a composição e marcas oficiais dos produtos, bem como a data de fabricação prazo de validade, número de lote e informações sobre a conservação do produto;
- c) verificar as condições de integridade dos envoltórios, recipientes e sua padronização;
- d) verificar os caracteres organolépticos sobre uma ou mais amostras, conforme o caso;
- e) coletar amostras para o exame físico-químico e microbiológico.



## Prefeitura Municipal De Igarapava

DECRETO Nº 2210 – DE: 16 DE JANEIRO DE 2020

FIS: 185

§ 1º - A amostra deve receber uma fita envoltória aprovada pela Divisão Municipal de Agricultura, claramente preenchida em todos os seus itens e assinada pelo interessado e pelo funcionário que coleta a amostra.

§ 2º - Sempre que o interessado desejar, a amostra pode ser coletada em triplicata com os mesmos cuidados de identificação assinalados no parágrafo anterior representando uma delas a contra prova que permanecerá em poder do interessado, lavrando-se um termo de coleta de duas vias, uma das quais será entregue ao interessado.

§ 3º - Tanto a amostra como a contra prova devem ser colocadas em envelopes apropriados aprovados pela Divisão Municipal de Agricultura, serem fechados, lacrados e 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 contra prova.

§ 6º - O requerimento será dirigido ao Diretor do Departamento de Serviço de Inspeção Municipal.

§ 7º - O exame da contra prova pode ser realizado em qualquer laboratório oficial com a presença de um representante da respectiva Inspeção Municipal.

§ 8º - Além de escolher o laboratório oficial para exame de contra prova o interessado pode fazer-se representar por um técnico de sua preferência e confiança.

§ 9º - Confirmada a condenação do produto ou partida a Inspeção Municipal determinará sua destinação.

### TÍTULO VIII EXAMES DE LABORATÓRIO

**Art. 207-** Os produtos de origem animal prontos para consumo, bem como toda e qualquer substância que entre em sua elaboração, estão sujeitos a exames tecnológicos, químicos e microbiológicos.

**Art. 208 -** As técnicas de exames e a orientação analítica serão padronizadas de acordo com a Legislação Federal.

**Art. 209-** Os exames de caráter tecnológico visarão a técnica da elaboração dos produtos de origem animal em qualquer de suas fases.

**Parágrafo Único -** Sempre que houver necessidade o laboratório pedirá informações, a Inspeção Municipal junto ao estabelecimento produtor.



**Prefeitura Municipal**  
**De Igarapava**

FIS: 186

**DECRETO Nº 2210 – DE: 16 DE JANEIRO DE 2020**

**Art. 210-** O exame químico compreende:

- I - os caracteres organolépticos;
- II - princípios básicos ou composição centesimal;
- III - índices físicos e químicos;
- IV – corantes, conservantes ou outros aditivos;
- V - provas especiais de caracterização e verificação de qualidade;
- VI - exame químico da água que abastece os estabelecimentos sob Inspeção Municipal.

**Parágrafo Único** - Os caracteres organolépticos, a composição centesimal e os índices físico-químicos serão nos padrões normais aprovados.

**Art. 211-** A orientação analítica obedecerá a seguinte seriação:

- I - caracteres organolépticos;
- II - pesquisa de corante e conservante;
- III - determinação de fraudes, falsificação e alterações;
- IV - verificação dos mínimos e máximos constantes deste Regulamento, louvando-se no conjunto de provas e nos 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. 212-** O exame microbiológico deve verificar:

- I - presença de germes, quando se tratar de conservas submetidas
- II - presença de produtos de metabolismo bacteriano, quando à esterilização
- III - contagem global de germes sobre produtos de origem animal;
- IV - pesquisa de contagem da flora de contaminação;
- V - pesquisa da flora patogênica;
- VI - exame bacteriológico de água que abastece os necessário;
- VII - exame bacteriológico de matérias primas e produtos afins empregados na elaboração de produtos de origem animal.

**Art. 213-** Quando necessário, os laboratórios podem recorrer a outras técnicas de exame, além das adotadas oficialmente pelo Serviço de Inspeção mencionando-as obrigatoriamente nos respectivos laudos.

**TÍTULO VIII**  
**INFRAÇÕES E PENALIDADES**

**Art. 214** – As infrações referente ao previsto na Lei 850/2019 e ao presente regulamento sujeitam o infrator às seguintes penalidades:

- I – advertência: quando o infrator for primário e não tiver agido com dolo ou má fé;
- II – multa de até 200 (duzentas) UFM's (Unidade Fiscal do Município): nos casos não compreendidos no inciso anterior;



## Prefeitura Municipal De Igarapava

DECRETO Nº 2210 – DE: 16 DE JANEIRO DE 2020

FIS: 187

III – apreensão ou condenação das matérias-primas, produtos, subprodutos e derivados de origem animal: quando não apresentarem condições higiênico-sanitária adequadas ao fim a que se destinam ou forem adulterados;

IV - suspensão de atividades: quando cause risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária ou no caso de embarço a ação fiscalizadora;

V – interdição total ou parcial do estabelecimento: quando a infração consistir na adulteração ou falsificação ou fraude habitual do produto ou se verificar, mediante inspeção, a inexistência de condições higiênico-sanitárias adequadas.

**Art. 215** - Para efeito de apreensão ~~ou condenação~~, além dos casos específicos previstos neste regulamento, consideram-se impróprios para o consumo, no todo ou em parte, os produtos de origem animal:

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

II – que forem adulterados, fraudados ou falsificados;

III – que contiverem substâncias tóxicas ou nocivas à saúde; (AC)

IV – que forem prejudiciais ou imprestáveis à alimentação por qualquer motivo;

V – que não estiverem de acordo com o previsto neste regulamento;

VI – que contrarie o disposto em normas sanitárias vigentes.

**Art. 216**– Além dos casos específicos neste regulamento são consideradas adulterações, fraudes ou falsificações, como regra geral:

I – adulterações: quando os produtos tenham sido elaborados em condições que contrariem as especificações e determinações fixadas;

a) Quando no preparo dos produtos haja sido empregada matéria prima alterada ou impura;

b) Quando tenham sido empregadas substâncias de qualidade, tipo e espécies diferentes da composição normal do produto sem prévia autorização da Inspeção Municipal;

c) Quando os produtos tenham sido coloridos ou aromatizados sem prévia autorização e não conste declaração nos rótulos;

d) Intenção dolosa em mascarar a data de fabricação;

II - fraude:



## Prefeitura Municipal De Igarapava

FIS: 188

**DECRETO Nº 2210 – DE: 16 DE JANEIRO DE 2020**

- a) Alteração ou modificação total ou parcial de um ou mais elementos normais do produto, de acordo com os padrões estabelecidos ou fórmulas aprovadas pela Inspeção Municipal;
- b) Quando as operações de manipulação e elaboração forem executadas com a intenção deliberada de estabelecer falsa impressão aos produtos fabricados;
- c) Supressão de um ou mais elementos e substituição por outros visando aumento de volume ou peso, em detrimento de sua composição normal ou do valor nutritivo intrínseco;
- d) Conservação com substâncias proibidas;
- e) Especificação total ou parcial na rotulagem de um determinado produto que não contenha no produto;

### III – falsificações:

- a) Quando os produtos forem elaborados, preparados e expostos ao consumo em forma, caracteres e rotulagem que constituam processos especiais, privilégios ou exclusivamente de outrem sem que seus legítimos proprietários tenham dado autorização;
- b) Quando forem usadas denominações diferentes das previstas neste regulamento ou fórmulas aprovadas.

**Art. 217**– Para a aplicação da pena de multa serão observadas as seguintes condições para a graduação, conforme Anexo Especial:

**Parágrafo Único** – A aplicação de multa não isenta o infrator do cumprimento das exigências que as tenham motivado, marcando-se quando for o caso, novo prazo para o cumprimento, findo o qual poderá, de acordo com a gravidade da falta e a juízo do Serviço de Inspeção Municipal, ser novamente multado no dobro da multa anterior, ter suspensa a atividade ou cassado o registro do estabelecimento no SIM.

**Art. 218**– Quando as infrações forem constatadas nos mercados consumidores, em produtos procedentes de estabelecimentos sujeitos a Inspeção Municipal, nos termos do presente regulamento, as multas a que se refere o artigo anterior poderão ser aplicadas por servidores do Departamento de Serviço de Inspeção Municipal da Divisão Municipal de Agricultura, aos proprietários e responsáveis por casas atacadistas ou comerciais que os tiverem adquirido, armazenado ou expostos à venda, tanto no atacado como no varejo.

**Art. 219**– Todo produto de origem animal exposto à venda no Município, sem qualquer identificação ou meio que permita verificar sua verdadeira procedência quanto ao estabelecimento de origem, localização e firma responsável, será considerado produzido no Município e como tal, sujeito às exigências e penalidades previstas neste regulamento.



## Prefeitura Municipal De Igarapava

DECRETO Nº 2210 – DE: 16 DE JANEIRO DE 2020

FIS: 189

**Art. 220**– As multas serão aplicadas no auto de infração detalhando a falta cometida, o artigo infringindo, a natureza do estabelecimento, sua localização e razão social, conforme anexo deste Decreto.

**Art. 221**– O auto de infração deve ser assinado pelo servidor que constatar a infração, pelo proprietário do estabelecimento ou representante da firma, e por duas testemunhas, quando houver.

**Parágrafo Único** - Sempre que os infratores e seus representantes se recusarem a assinar os autos, assim como as testemunhas, quando as houver, será feita declaração a respeito, no próprio auto, dando-se como ciente o infrator.

**Art. 222**– A autoridade que lavrar o auto de infração deve extrair-lo em 03 (três) vias: a primeira será entregue ao infrator, a segunda remetida a Divisão Municipal de Agricultura e a terceira constituirá o próprio talão de infração.

**Art. 223**– O infrator poderá apresentar defesa até 10 (dez) dias após a lavratura do auto de infração.

**Art. 224**– O julgamento do processo caberá ao Diretor de Divisão Municipal de Agricultura juntamente ao Responsável do Serviço de Inspeção Municipal.

**Art. 225** – Com o julgamento do processo, deverá ser comunicado o responsável acerca do resultado e aplicação da penalidade não isenta o infrator do cumprimento das exigências que a tenham motivado, devendo as mesmas serem regularizadas no prazo fixado pela decisão.

**Art. 226**– A penalidade de cassação do registro no SIM será aplicada pela Divisão Municipal de Agricultura.

**Art. 227**– Nos casos de cancelamento de registro no SIM a pedido dos interessados, bem como nos de cassação como penalidade, devem ser inutilizados os carimbos oficiais nos rótulos e as matrizes entregues a Inspeção Municipal mediante recibo.

### TÍTULO IX DISPOSIÇÕES GERAIS

**Art. 228** - O SIM e o setor competente pela sanidade animal, no âmbito de suas competências, atuarão conjuntamente no sentido de salvaguardar a saúde animal e a segurança alimentar.

**§1º** – O SIM poderá implementar procedimentos complementares de inspeção e fiscalização para subsidiar as ações do setor competente pela sanidade animal do município de Igarapava no diagnóstico e controle de doenças não previstas neste Regulamento, exóticas ou não, que possam ocorrer no município.



## Prefeitura Municipal De Igarapava

FIS: 190

**DECRETO Nº 2210 – DE: 16 DE JANEIRO DE 2020**

§2º – Quando houver suspeita de doenças infectocontagiosas de notificação imediata, nas atividades de fiscalização e inspeção sanitária, a Inspeção deverá notificar ao setor competente responsável pela sanidade animal.

§3º - No caso de suspeita ou verificação de moléstia infecto- contagiosa, 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. 229-** As carnes que, mediante avaliação técnica constatada por laudo veterinário, não ofereçam segurança à saúde dos usuários serão inutilizadas, após lavrado o auto de apreensão e inutilização.

§ 1º - A inutilização deverá ser 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. 230-** Os servidores da Divisão Municipal 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.231** - Nos estabelecimentos sob Inspeção Municipal, a fabricação dos produtos não padronizados somente será permitida depois de previamente aprovada a respectiva fórmula pela Divisão Municipal de Agricultura do Divisão de Vigilância Sanitária do Departamento de Saúde.

**Art.232-** Para identificação dos queijos, demais derivados do leite e produtos artesanais, os produtores serão cadastrados na Divisão Municipal de Agricultura, mediante decreto do Prefeito Municipal, que baixará as instruções necessárias, obedecida à legislação sanitária vigente.

**Art. 233-** Poderão existir nas propriedades rurais, estabelecimentos destinados ao processamento artesanal de produtos de origem animal, que deverão atender a todas as exigências técnico-sanitárias regulamentares.

**Art. 234-** Os estabelecimentos oficiais e paraestatais do Município de IGARAPAVA/SP se equiparam aos estabelecimentos particulares, em se tratando da observância das disposições deste regulamento.



# DIÁRIO OFICIAL

## MUNICÍPIO DE IGARAPAVA

Conforme Lei Orgânica Municipal

Quinta-feira, 06 de fevereiro de 2020

Ano II | Edição nº 63

Página 54 de 58



## Prefeitura Municipal De Igarapava

FIS: 191

**DECRETO Nº 2210 – DE: 16 DE JANEIRO DE 2020**

**Art. 235-** Serão solicitadas às autoridades de saúde pública estadual o federal, as medidas necessárias visando a uniformidade nos trabalhos de fiscalização sanitária e industrial estabelecidas neste regulamento.

**Art. 236 -** As normas não previstas neste regulamento, que estabelecem Padrões de Identidade e Qualidade para as matérias primas, ingredientes, aditivos e coadjuvantes tecnológicos de carnes e produtos cárneos, de pescados e derivados, de leite e derivados de ovos, de produtos das abelhas e derivados, assim como sobre o Registro de Produtos, do Transito e Certificação de Produtos de Origem Animal, das Infrações e Sanções Administrativas, aplica-se o que determinam as normas complementares e demais legislações vigentes.

**Art. 237-** Os casos omissos a este regulamento serão resolvidos de acordo com a Legislação Federal vigente.

**Art. 238-** Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

*GOVERNO DO MUNICÍPIO DE IGARAPAVA*  
*Aos dezesseis de Janeiro de 2020*

***JOSÉ RICARDO RODRIGUES MATTAR***  
***Prefeito Municipal***

*REGISTRADO. Publicado e arquivado em livro próprio, data supra.*

***TALES GABRIEL TAVEIRA BITTAR***



# DIÁRIO OFICIAL

## MUNICÍPIO DE IGARAPAVA

Conforme Lei Orgânica Municipal

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

Quinta-feira, 06 de fevereiro de 2020

Ano II | Edição nº 63

Página 55 de 58

### Portarias

#### PORTARIA Nº 9410 DE: 03 de Fevereiro de 2020

*DESIGNA SERVIDORES PARA EXECUÇÃO DAS AÇÕES DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA MUNICIPAL E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.*

JOSE RICARDO RODRIGUES MATTAR, Prefeito Municipal de Igarapava, Estado de São Paulo, no uso de suas atribuições legais:

#### RESOLVE:

Art.1º. Designar a partir do dia 03.02.2020, os servidores abaixo relacionados para execução das ações de Vigilância Sanitária Municipal, de acordo com a lei 087 de 10.07.2002. nas respectivas funções.

Coordenador da VISAM e Saúde do Trabalhador: Vicente de Paula Precioso

Agente de Campo- Fiscalização: Clovenilson Potente.

Agente de campo- Fiscalização: Fabiano Albino Menezes

Agente de Saneamento - Fiscalização - Nivaldo Ferreira Junior

Art.2º - Os servidores abaixo relacionados comporão a Equipe de Apoio da Vigilância sanitária e estarão a disposição da VISAM( Vigilância Sanitária Municipal), sempre que houver necessidade.

Engenheira: Denize Helena Salvino Marcelino

Médica: Kathya Gomes Franchini Tornatore

Farmacêutica: Neila Cristina Bisinoto

Enfermeira: Andreza Valeria Severino Nunes

Cirurgião - Dentista: Ettore Zanforlin Neto

Assessor Jurídico: Bruno Rene Cruz Rafachini

Médico- Veterinário: Cicero Salvador Teixeira.

Médico- Veterinário: Filipe Maia

Art. 3º - A designação dos servidores não acarretará ônus para o Município, sendo os serviços prestados, considerados públicos e relevantes.

Art.4º - Esta portaria entrará em vigor na data de sua publicação,tendo sua vigência de 06 (seis) meses a contar da publicação desta Portaria, revogadas as disposições em contrario, especialmente a Portaria nº 9381 de 02.08.2019.

GOVERNO DO MUNICÍPIO DE IGARAPAVA

Aos três de fevereiro de 2020

JOSÉ RICARDO RODRIGUES MATTAR

Prefeito Municipal

REGISTRADO. Publicada e arquivada em livro próprio, na data supra.

TALES GABRIEL TAVEIRA BITTAR

Chefe de Planejamento e Metas

#### PORTARIA Nº 9412- DE: 03.02.2020

*ALTERA A COMPOSIÇÃO DE MEMBRO DA COMISSÃO DE MONITORAMENTO E AVALIAÇÃO PARA AS PARCERIAS CELEBRADAS COM AS ORGANIZAÇÕES DA SOCIEDADE CIVIL E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS (NOMEADOS ATRAVÉS DA PORTARIA Nº 9294 DE 08.05.2018)*

JOSÉ RICARDO RODRIGUES MATTAR, Prefeito Municipal de Igarapava, Estado de São Paulo, no uso das suas atribuições legais,

#### RESOLVE:

Art. 1º-Altera a Composição de Membro da COMISSÃO DE MONITORAMENTO E AVALIAÇÃO PARA AS PARCERIAS CELEBRADAS COM AS ORGANIZAÇÕES DA SOCIEDADE CIVIL do (NOMEADOS PELA PORTARIA Nº 9294 DE: 08.05.2018), passando ser a seguinte :

TITULAR: SHEILA DE OLIVEIRA TUBERO

RG: 12.504.259

CPF: 071.757.278-10

Art. 2º- Ficam mantidos os demais Membros da Portaria nº 9294 de 08.05.2018.

Art. 3º- Esta Portaria entrará em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

GOVERNO DO MUNICÍPIO DE IGARAPAVA

Aos três de fevereiro de 2020.

JOSÉ RICARDO RODRIGUES MATTAR

Prefeito Municipal

REGISTRADA. Publicada e arquivada no livro próprio,



# DIÁRIO OFICIAL

## MUNICÍPIO DE IGARAPAVA

Conforme Lei Orgânica Municipal

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

Quinta-feira, 06 de fevereiro de 2020

Ano II | Edição nº 63

Página 56 de 58

na data supra.

TALES GABRIEL TAVEIRA BITTAR

Chefe de Planejamento e Metas

### Atos de Pessoal

### Portarias

#### PORTARIA Nº 110, DE 04 DE FEVEREIRO DE 2020.

*Dispõe sobre a EXONERAÇÃO do(a) Servidor(a) PAULA TATIANA BOTELHO da função comissionada DIRETOR DE DEPARTAMENTO DE RECURSOS HUMANOS.*

JOSÉ RICARDO RODRIGUES MATTAR, Prefeito Municipal da PREFEITURA MUNICIPAL DE IGARAPAVA, Estado de SAO PAULO, no uso das atribuições que lhes são conferidas pela legislação vigente.

RESOLVE:

ARTIGO 1º - Exonerar a partir de 04/02/2020 a servidora PAULA TATIANA BOTELHO, portador(a) do R.G. nº 24.162.205-0, C.P.F nº 310.903.438-76, matrícula n.º 110747-1, da função comissionada de DIRETOR DE DEPARTAMENTO DE RECURSOS HUMANOS, nomeado(a) pela portaria n.º 598/2018, exoneração solicitada pelo empregador.

ARTIGO 2º - Retornando o servidor(a) ao cargo de origem, AUXILIAR ADMINISTRATIVO.

IGARAPAVA - SP, 04 DE FEVEREIRO DE 2020.

JOSÉ RICARDO RODRIGUES MATTAR

Prefeito Municipal

Registrada, publicada e arquivada na forma da lei, data supra.

TALES GABRIEL TAVEIRA BITTAR

Chefe de Planejamento e Metas

#### PORTARIA Nº 111, DE 04 DE FEVEREIRO DE 2020.

*Dispõe sobre a CONCESSÃO do gozo e pagamento de FÉRIAS do(a) servidor(a) PAULA TATIANA BOTELHO.*

JOSÉ RICARDO RODRIGUES MATTAR, Prefeito Municipal da PREFEITURA MUNICIPAL DE IGARAPAVA, Estado de SAO PAULO, no uso das atribuições que lhes são conferidas pela legislação vigente.

RESOLVE:

ARTIGO 1º - Conceder FÉRIAS ao(a) Servidor(a) PAULA TATIANA BOTELHO, portador (a) do R.G. nº 24.162.205-0, C.P.F nº 2310.903.438-76, titular do cargo AUXILIAR ADMINISTRATIVO, nomeada(o) em 08/10/2007 sob regime Estatutário, matrícula n.º 110747-1, referente ao período aquisitivo de 31.10.2018 a 30.10.2019, cujo o período de gozo será de 20 dias e 10 dias lhes serão pagos na forma indenizatória, como abono pecuniário.

ARTIGO 2º - O início do gozo será em 04.02.2020 com término em 23.02.2020, devendo retornar ao trabalho na data subsequente.

ARTIGO 3º - Esta PORTARIA entrará em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

IGARAPAVA - SP, 04 DE FEVEREIRO DE 2020.

JOSÉ RICARDO RODRIGUES MATTAR

Prefeito Municipal

Registrada, publicada e arquivada na forma da lei, data supra.

TALES GABRIEL TAVEIRA BITTAR

Chefe de Planejamento e Metas

#### PORTARIA Nº 112, DE 05 DE FEVEREIRO DE 2020.

*Dispõe sobre a NOMEAÇÃO de ELIANA TIYAKO KURIMORI AFONSO das para o cargo de DIRETOR DO DEPARTAMENTO DE RECURSOS HUMANOS de provimento comissionado.*

JOSÉ RICARDO RODRIGUES MATTAR, Prefeito



# DIÁRIO OFICIAL

## MUNICÍPIO DE IGARAPAVA

Conforme Lei Orgânica Municipal

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

Quinta-feira, 06 de fevereiro de 2020

Ano II | Edição nº 63

Página 57 de 58

Municipal da PREFEITURA MUNICIPAL DE IGARAPAVA, Estado de SAO PAULO, no uso das atribuições que lhes são conferidas pela legislação vigente.

RESOLVE:

ARTIGO 1º - Nomear ELIANA TIYAKO KURIMORI AFONSO, portador (a) do R.G. nº 15.573.042-3 SSP/SP, C.P.F nº 122.310.938/04, a partir de 05 de fevereiro de 2020 para exercício do cargo de DIRETOR DO DEPARTAMENTO DE RECURSOS HUMANOS de investidura comissionada.

ARTIGO 2º - Para o exercício, deverá preencher todos os requisitos necessários para investidura, sob pena de se tornar nulo o presente ato, devendo ainda fazer cumprir todas as normas administrativas e operacionais, evidenciando os princípios de legalidade, impessoalidade, moralidade, publicidade e eficiência, conforme Art. 37 da Constituição Federal.

ARTIGO 3º - Esta PORTARIA entrará em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

IGARAPAVA - SP, 05 DE FEVEREIRO DE 2020.

JOSÉ RICARDO RODRIGUES MATTAR

Prefeito Municipal

Registrada, publicada e arquivada na forma da lei, data supra.

TALES GABRIEL TAVEIRA BITTAR

Chefe de Planejamento e Metas

**PORTARIA Nº 113, DE 05 DE FEVEREIRO DE 2020.**

*Dispõe sobre a CONCESSÃO do gozo e pagamento de FÉRIAS do(a) servidor(a) CRISTIANA DE CASTRO PEREIRA.*

JOSÉ RICARDO RODRIGUES MATTAR, Prefeito Municipal da PREFEITURA MUNICIPAL DE IGARAPAVA, Estado de SAO PAULO, no uso das atribuições que lhes são conferidas pela legislação vigente.

RESOLVE:

ARTIGO 1º - Conceder FÉRIAS ao(a) Servidor(a)

CRISTIANA DE CASTRO PEREIRA, portador (a) do R.G. nº 24.162.655-9, C.P.F nº 310.157.388-26, titular do cargo ASSISTENTE SOCIAL, nomeada(o) em 17/11/2015 sob regime Estatutário, matrícula n.º 111442-1, referente ao período aquisitivo de 03.11.2018 a 02.11.2019, cujo o período de gozo será de 15 dias.

ARTIGO 2º - O início do gozo será em 23.03.2020 com término em 06.04.2020, devendo retornar ao trabalho na data subsequente.

ARTIGO 3º - Esta PORTARIA entrará em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

IGARAPAVA - SP, 05 DE FEVEREIRO DE 2020.

JOSÉ RICARDO RODRIGUES MATTAR

Prefeito Municipal

Registrada, publicada e arquivada na forma da lei, data supra.

ELIANA TIYAKO KURIMORI AFONSO

Diretor Departamento Recursos Humanos

**Licitações e Contratos**

**Aviso de Licitação**

**AVISO DE LICITAÇÃO**  
**PREGÃO PRESENCIAL N.º 011/2020**  
**PROCESSO ADMINISTRATIVO N.º 011/2020**

O Município de Igarapava/SP, por intermédio da Prefeitura Municipal, torna público, para conhecimento dos interessados, que a Pregoeira e sua Equipe de Apoio, reunir-se-ão no dia, hora e local designados neste Edital, onde realizará certame licitatório, na modalidade de PREGÃO, na forma PRESENCIAL, pelo MENOR PREÇO, através do SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS, cujo objeto é AQUISIÇÃO DE AÇUCAR E CAFÉ.

Credenciamento e recebimento de envelopes (proposta de preços e habilitação): A partir das 08h30min às 09h00min do dia 18/02/2020.

Disputa de lances: A partir das 09h00min do dia 18/02/2020 (após o encerramento da fase de



# DIÁRIO OFICIAL

## MUNICÍPIO DE IGARAPAVA

Conforme Lei Orgânica Municipal

[www.igarapava.sp.gov.br](http://www.igarapava.sp.gov.br) | [www.imprensaoficialmunicipal.com.br/igarapava](http://www.imprensaoficialmunicipal.com.br/igarapava)

Quinta-feira, 06 de fevereiro de 2020

Ano II | Edição nº 63

Página 58 de 58

credenciamento).

Valor estimado desta licitação: R\$ 84.724,08

Fonte de recursos: PRÓPRIOS

Local de Consulta do Edital: O Edital e seus anexos poderão ser visualizados junto ao Portal eletrônico oficial da Prefeitura Municipal de Igarapava/SP, pelo link: <<http://www.igarapava.sp.gov.br>> OU poderão ser retirados junto ao Departamento de Licitação - situado na Rua Dr. Gabriel Vilela, 413 - Centro, portando CD-ROM ou pen drive, ou ainda, solicitado através do e-mail<[cpl@igarapava.sp.gov.br](mailto:cpl@igarapava.sp.gov.br)> ou [Igarapava.lic@gmail.com](mailto:Igarapava.lic@gmail.com) . Demais informações poderão ser obtidas pelo telefone (16) 3173-8200, ramal 212.

Igarapava/SP, 05 de fevereiro de 2020.

JOSÉ RICARDO RODRIGUES MATTAR

Prefeito Municipal

### AVISO DE LICITAÇÃO

#### PREGÃO PRESENCIAL N.º 013/2020

#### PROCESSO ADMINISTRATIVO N.º 010/2020

PROCESSO LICITATÓRIO EXCLUSIVO ÀS M.E./E.P.P./EQUIPARADAS

O Município de Igarapava/SP, por intermédio da Prefeitura Municipal, torna público, para conhecimento dos interessados, que a Pregoeira e sua Equipe de Apoio, reunir-se-ão no dia, hora e local designados neste Edital, onde realizará certame licitatório, na modalidade de PREGÃO, na forma PRESENCIAL, pelo MENOR PREÇO, cujo objeto é AQUISIÇÃO DE AERONAVE REMOTAMENTE PILOTADA - DRONE.

Credenciamento e recebimento de envelopes (proposta de preços e habilitação): A partir das 13h30min às 14h00min do dia 18/02/2020.

Disputa de lances: A partir das 14h00min do dia 18/02/2020 (após o encerramento da fase de credenciamento).

Valor estimado desta licitação: R\$ 35.936,00

Fonte de recursos: PRÓPRIOS

Local de Consulta do Edital: O Edital e seus anexos poderão ser visualizados junto ao Portal eletrônico oficial

da Prefeitura Municipal de Igarapava/SP, pelo link: <<http://www.igarapava.sp.gov.br>> OU poderão ser retirados junto ao Departamento de Licitação - situado na Rua Dr. Gabriel Vilela, 413 - Centro, portando CD-ROM ou pen drive, ou ainda, solicitado através do e-mail<[cpl@igarapava.sp.gov.br](mailto:cpl@igarapava.sp.gov.br)> ou [Igarapava.lic@gmail.com](mailto:Igarapava.lic@gmail.com) . Demais informações poderão ser obtidas pelo telefone (16) 3173-8200 – Ramal 212.

Igarapava/SP, 05 de fevereiro de 2020.

JOSÉ RICARDO RODRIGUES MATTAR

Prefeito Municipal

### Homologação / Adjucação

#### TERMO DE HOMOLOGAÇÃO PREGÃO PRESENCIAL 068/2019

Após conhecido o resultado do julgamento do processo licitatório – Pregão Presencial N.º 068/2019, objetivando a aquisição de CAMISETAS, para UNIFORME ESCOLAR, destinadas ao Departamento de Educação, e tendo a sua tramitação atendida a legislação pertinente, HOMOLOGO a licitação supracitada, na qual se tornou vencedora, por atender ao solicitado no edital e apresentar o menor preço, global, a seguinte empresa:

PRO UNIFORMES EIRELI – EPP

□ Todos os Itens (01 ao 14) – valor total de R\$ 157.000,20 (cento e cinquenta e sete mil reais e vinte centavos).

Registre-se, cumpra-se, publique-se e lavre-se o contrato.

Igarapava/SP, em 05 de fevereiro de 2020.

JOSÉ RICARDO RODRIGUES MATTAR

PREFEITO MUNICIPAL