SUMÁRIO

PREFEITURA MUNICIPAL DE
ARAÇATUBA

Sexta-feira, 22 de novembro de 2024 Ano V | Edição 1135

Poder Executivo 2
Atos Oficiais 2
Leis 2
Decretos 4
Secretaria Municipal de Administração 157
Atos Oficiais 157
Decretos 157
Licitações e Contratos 161
Revogação / Anulação 161
Secretaria Municipal de Saúde 161
Vigilância Sanitária 161
Comunicados 161
Secretaria Municipal da Fazenda 162
Atos Administrativos 162
Comunicado 162
Poder Legislativo 162
Licitações e Contratos 162
Aviso de Licitação 162
Secretaria Municipal de Desenvolvimento Agroindustrial 163
Atos Oficiais 163
Portarias 163
Outros atos oficiais 245

Este documento é cópia do original, assinado digitalmente por MUNICIPIO DE ARACATUBA (CNPJ 45511847000179) em 22/11/2024 às 08:26:02 (GMT -03:00).

Para conferir o original, acesse: https://www.dioe.com.br/verificador/e1b5-f56c-7f46-cf27-94

PODER EXECUTIVO

Atos Oficiais

Leis

LEI N.° 8.832 – DE 7 DE NOVEMBRO DE 2024

"Denomina Ewerton Andrey Petroli da Silva a Rua 6 do Loteamento Residencial Barcelona II"

(Projeto de Lei n.º 76/2024, do Vereador Wesley da Dialogue - PODEMOS)

O PREFEITO MUNICIPAL DE ARAÇATUBA,

FAÇO SABER que a Câmara Municipal de Araçatuba aprovou e eu sanciono e promulgo a seguinte Lei:

Art. 1.º Fica denominada Ewerton Andrey Petroli da Silva a Rua 6 do Loteamento Residencial Barcelona II.

Art. 2.º Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

PREFEITURA MUNICIPAL DE ARAÇATUBA, 7 de novembro de 2024, 115 anos da Fundação de Araçatuba e 102 anos de Sua Emancipação Política.

DILADOR BORGES DAMASCENO
Prefeito Municipal
DEOCLECIANO BORELLA JÚNIOR
Chefe do Gabinete do Prefeito
ARNALDO DOS SANTOS VIEIRA FILHO
Secretário Municipal de Governo
ERNESTO TADEU CAPELLA CONSONI
Secretário Municipal de Planejamento Urbano e Habitação

Publicada e arquivada pela Assessoria de Apoio, Controle e Elaboração dos Atos Oficiais do Gabinete do Prefeito, nesta data.

VALDEMIR SARAIVA DA SILVA
Assessor de Apoio, Controle e Elaboração dos Atos Oficiais

.....

LEI N.° 8.833 – DE 7 DE NOVEMBRO DE 2024

"Denomina Pastor Altair Moreno Crivellari a Rua 6 do Conjunto Residencial Mão Divina"

(Projeto de Lei n.º 83/2024, do Vereador João Moreira - PP)

O PREFEITO MUNICIPAL DE ARAÇATUBA,

FAÇO SABER que a Câmara Municipal de Araçatuba aprovou e eu sanciono e promulgo a seguinte Lei:

Art. 1.º Fica denominada Pastor Altair Moreno Crivellari a Rua 6 do Conjunto Residencial Mão Divina.

Art. 2.º Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

PREFEITURA MUNICIPAL DE ARAÇATUBA, 7 de novembro de 2024, 115 anos da Fundação de Araçatuba e 102 anos de Sua Emancipação Política.

DILADOR BORGES DAMASCENO
Prefeito Municipal
DEOCLECIANO BORELLA JÚNIOR
Chefe do Gabinete do Prefeito
ARNALDO DOS SANTOS VIEIRA FILHO
Secretário Municipal de Governo
ERNESTO TADEU CAPELLA CONSONI
Secretário Municipal de Planejamento Urbano e Habitação

Publicada e arquivada pela Assessoria de Apoio, Controle e Elaboração dos Atos Oficiais do Gabinete do Prefeito, nesta data.

VALDEMIR SARAIVA DA SILVA
Assessor de Apoio, Controle e Elaboração dos Atos Oficiais

.....

LEI N.° 8.834 – DE 11 DE NOVEMBRO DE 2024

"Denomina Sidnei Antonio dos Santos a Rua 4 do Residencial Barcelona II"

(Projeto de Lei n.º 81/2024, do Vereador Wesley da Dialogue - PODEMOS)

O PREFEITO MUNICIPAL DE ARAÇATUBA,

FAÇO SABER que a Câmara Municipal de Araçatuba aprovou e eu sanciono e promulgo a seguinte Lei:

Art. 1.º Fica denominada Sidnei Antonio dos Santos a Rua 04 do Residencial Barcelona II.

Art. 2.º Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

PREFEITURA MUNICIPAL DE ARAÇATUBA, 11 de novembro de 2024, 115 anos da Fundação de Araçatuba e 102 anos de Sua Emancipação Política.

DILADOR BORGES DAMASCENO
Prefeito Municipal
DEOCLECIANO BORELLA JÚNIOR
Chefe do Gabinete do Prefeito
ARNALDO DOS SANTOS VIEIRA FILHO
Secretário Municipal de Governo
ERNESTO TADEU CAPELLA CONSONI
Secretário Municipal de Planejamento Urbano e Habitação

Publicada e arquivada pela Assessoria de Apoio, Controle e Elaboração dos Atos Oficiais do Gabinete do Prefeito, nesta data.

VALDEMIR SARAIVA DA SILVA
Assessor de Apoio, Controle e Elaboração dos Atos Oficiais

.....

LEI N.° 8.835 – DE 11 DE NOVEMBRO DE 2024

"Dá a denominação de NEIVA NOGUEIRA DOS SANTOS VIEIRA ao Centro de Longevidade Ativa – CLA, localizado na Rua Dr. Luiz de Almeida, no Bairro Paraíso"

O PREFEITO MUNICIPAL DE ARAÇATUBA,

FAÇO SABER que a Câmara Municipal de Araçatuba aprovou e eu sanciono e promulgo a seguinte Lei:

Art. 1.º Fica denominado NEIVA NOGUEIRA DOS SANTOS VIEIRA o Centro de Longevidade Ativa – CLA, localizado na Rua Dr. Luiz de Almeida, no Bairro Paraíso.

Art. 2.º Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

PREFEITURA MUNICIPAL DE ARAÇATUBA, 11 de novembro de 2024, 115 anos da Fundação de Araçatuba e 102 anos de Sua Emancipação Política.

DILADOR BORGES DAMASCENO
Prefeito Municipal
DEOCLECIANO BORELLA JÚNIOR
Chefe do Gabinete do Prefeito
ARNALDO DOS SANTOS VIEIRA FILHO
Secretário Municipal de Governo
ERNESTO TADEU CAPELLA CONSONI
Secretário Municipal de Planejamento Urbano e Habitação

Publicada e arquivada pela Assessoria de Apoio, Controle e Elaboração dos Atos Oficiais do Gabinete do Prefeito, nesta data.

VALDEMIR SARAIVA DA SILVA
Assessor de Apoio, Controle e Elaboração dos Atos Oficiais

.....

Este documento é cópia do original, assinado digitalmente por MUNICIPIO DE ARACATUBA (CNPJ 45511847000179) em 22/11/2024 às 08:26:02 (GMT -03:00).

Para conferir o original, acesse: https://www.dioe.com.br/verificador/e1b5-f56c-7f46-cf27-94

LEI N.° 8.836 – DE 11 DE NOVEMBRO DE 2024

"Dá a denominação de ANTONIO DE SOUSA ao prédio do Centro de Apoio Educacional Especializado e Multidisciplinar de Araçatuba – CAEMA, localizado na Rua São Benedito, n.º 310, Bairro Monte Carlo"

O PREFEITO MUNICIPAL DE ARAÇATUBA,

FAÇO SABER que a Câmara Municipal de Araçatuba aprovou e eu sanciono e promulgo a seguinte Lei:

Art. 1.º Fica denominado ANTONIO DE SOUSA o prédio do Centro de Apoio Educacional Especializado e Multidisciplinar de Araçatuba – CAEMA, localizado na Rua São Benedito, n.º 310, Bairro Monte Carlo.

Art. 2.º Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

PREFEITURA MUNICIPAL DE ARAÇATUBA, 11 de novembro de 2024, 115 anos da Fundação de Araçatuba e 102 anos de Sua Emancipação Política.

DILADOR BORGES DAMASCENO
Prefeito Municipal
DEOCLECIANO BORELLA JÚNIOR
Chefe do Gabinete do Prefeito
ARNALDO DOS SANTOS VIEIRA FILHO
Secretário Municipal de Governo
ERNESTO TADEU CAPELLA CONSONI
Secretário Municipal de Planejamento Urbano e Habitação

Publicada e arquivada pela Assessoria de Apoio, Controle e Elaboração dos Atos Oficiais do Gabinete do Prefeito, nesta data.

VALDEMIR SARAIVA DA SILVA
Assessor de Apoio, Controle e Elaboração dos Atos Oficiais

.....

LEI N.° 8.837 – DE 19 DE NOVEMBRO DE 2024

"Declara de Utilidade Pública a Associação EQUO ARAÇATUBA"

(Projeto de Lei n.º 115/2024, do Vereador Maurício Bem Estar - UNIÃO BRASIL)

O PREFEITO MUNICIPAL DE ARAÇATUBA,

FAÇO SABER que a Câmara Municipal de Araçatuba aprovou e eu sanciono e promulgo a seguinte Lei:

Art. 1.º Fica declarada de Utilidade Pública a Associação EQUO ARAÇATUBA, inscrita no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica sob o n.º 51.297.396/0001-11, com sede na Rua Doutor Alcides Fagundes Chagas, n.º 600, portão 8, no Bairro Aviação.

Art. 2.º Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

PREFEITURA MUNICIPAL DE ARAÇATUBA, 19 de novembro de 2024, 115 anos da Fundação de Araçatuba e 102 anos de Sua Emancipação Política.

DILADOR BORGES DAMASCENO
Prefeito Municipal
DEOCLECIANO BORELLA JÚNIOR
Chefe do Gabinete do Prefeito
ARNALDO DOS SANTOS VIEIRA FILHO
Secretário Municipal de Governo

Publicada e arquivada pela Assessoria de Apoio, Controle e Elaboração dos Atos Oficiais do Gabinete do Prefeito, nesta data.

VALDEMIR SARAIVA DA SILVA
Assessor de Apoio, Controle e Elaboração dos Atos Oficiais

.....

LEI N.° 8.838 – DE 19 DE NOVEMBRO DE 2024

"Denomina Francisco Gratão o Sistema de Recreio do Loteamento Jardim Dona Amélia"

(Projeto de Lei n.º 70/2024, do Vereador Wesley da Dialogue - PODEMOS)

O PREFEITO MUNICIPAL DE ARAÇATUBA,

FAÇO SABER que a Câmara Municipal de Araçatuba aprovou e eu sanciono e promulgo a seguinte Lei:

Art. 1.º Fica denominado Francisco Gratão o Sistema de Recreio do Loteamento Jardim Dona Amélia.

Art. 2.º Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

PREFEITURA MUNICIPAL DE ARAÇATUBA, 19 de novembro de 2024, 115 anos da Fundação de Araçatuba e 102 anos de Sua Emancipação Política.

DILADOR BORGES DAMASCENO
Prefeito Municipal
DEOCLECIANO BORELLA JÚNIOR
Chefe do Gabinete do Prefeito
ARNALDO DOS SANTOS VIEIRA FILHO
Secretário Municipal de Governo
ERNESTO TADEU CAPELLA CONSONI
Secretário Municipal de Planejamento Urbano e Habitação

Publicada e arquivada pela Assessoria de Apoio, Controle e Elaboração dos Atos Oficiais do Gabinete do Prefeito, nesta data.

VALDEMIR SARAIVA DA SILVA
Assessor de Apoio, Controle e Elaboração dos Atos Oficiais

.....

LEI N.° 8.839 – DE 19 DE NOVEMBRO DE 2024

"Denomina Maria Clemência Magalhães Pereira a Rua 8, do Loteamento Residencial Costa Home"

(Projeto de Lei n.º 111/2024, do Vereador Dr. Alceu - PSDB)

O PREFEITO MUNICIPAL DE ARAÇATUBA,

FAÇO SABER que a Câmara Municipal de Araçatuba aprovou e eu sanciono e promulgo a seguinte Lei:

Art. 1.º Fica denominada Maria Clemência Magalhães Pereira a Rua 8, do Loteamento Residencial Costa Home.

Art. 2.º Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

PREFEITURA MUNICIPAL DE ARAÇATUBA, 19 de novembro de 2024, 115 anos da Fundação de Araçatuba e 102 anos de Sua Emancipação Política.

DILADOR BORGES DAMASCENO
Prefeito Municipal
DEOCLECIANO BORELLA JÚNIOR
Chefe do Gabinete do Prefeito
ARNALDO DOS SANTOS VIEIRA FILHO
Secretário Municipal de Governo
ERNESTO TADEU CAPELLA CONSONI
Secretário Municipal de Planejamento Urbano e Habitação

Publicada e arquivada pela Assessoria de Apoio, Controle e Elaboração dos Atos Oficiais do Gabinete do Prefeito, nesta data.

VALDEMIR SARAIVA DA SILVA
Assessor de Apoio, Controle e Elaboração dos Atos Oficiais

.....

Este documento é cópia do original, assinado digitalmente por MUNICIPIO DE ARACATUBA (CNPJ 45511847000179) em 22/11/2024 às 08:26:02 (GMT -03:00).

Para conferir o original, acesse: https://www.dioe.com.br/verificador/e1b5-f56c-7f46-cf27-94

DECRETO N.° 23.636 – DE 14 DE NOVEMBRO DE 2024
Regulamenta a Lei n.º 8.747, de 20 de dezembro de 2023, que dispõe sobre a instituição do Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal – SIM e dá outras providências.

O PREFEITO MUNICIPAL DE ARAÇATUBA,

No uso de suas atribuições legais,

D E C R E T A:

TÍTULO I
DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES E DO ÂMBITO DE ATUAÇÃO

CAPÍTULO I
DISPOSIÇÕES PREMILINARES

Art. 1.º Este Decreto dispõe sobre a fiscalização e a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal no âmbito do município de Araçatuba-SP, conforme previsto na Lei Federal n.º 1.283, de 18 de dezembro de 1950, Lei Federal n.º 7.889, de 23 de novembro de 1989 e no Decreto Federal n.º 9.013 de 29 de março de 2017.

§ 1.º Desde que haja reconhecimento da equivalência do Serviço junto ao Ministério da Agricultura e Pecuária, conforme o disposto na legislação específica do Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária – SUASA, de acordo com o disposto na Lei Federal n.º 8.171, de 17 de janeiro de 1991, e na Lei Federal n.º 9.712, de 20 de novembro de 1998, é facultado o comércio interestadual aos estabelecimentos registrados no SIM e aderidos ao Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal – SISBI POA.

§ 2.º As atividades de que trata o caput serão executadas pelo Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal – SIM, subordinado diretamente à Secretaria Municipal de Desenvolvimento Agroindustrial.

§ 3.º As atividades de que trata o caput devem observar as competências e as normas prescritas pelos órgãos públicos de saúde.

Art. 2.º Este Decreto e as normas que o complementarem:

I - serão orientados:

a) entre outros, pelos princípios constitucionais:

1) do federalismo;
2) da promoção das microempresas e das empresas de pequeno porte;
3) do desenvolvimento científico e da inovação tecnológica; e

Este documento é cópia do original, assinado digitalmente por MUNICIPIO DE ARACATUBA (CNPJ 45511847000179) em 22/11/2024 às 08:26:02 (GMT -03:00).

Para conferir o original, acesse: https://www.dioe.com.br/verificador/e1b5-f56c-7f46-cf27-94

b) pelos princípios contidos:

1) na Lei Federal n.º 8.078, de 11 de setembro de 1990;
2) na Lei Federal n.º 13.874, de 20 de setembro de 2019;
3) na Lei Complementar Federal n.º 123, de 14 de dezembro de 2006; e

II - terão por objetivo a racionalização, a simplificação e a virtualização de processos e procedimentos.

CAPÍTULO II
DO ÂMBITO DE ATUAÇÃO

Art. 3.º Ficam sujeitos à inspeção e à fiscalização previstas neste Decreto, os animais destinados ao abate, a carne e seus derivados, o pescado e seus derivados, o leite e seus derivados, os ovos e seus derivados e os produtos de abelhas e seus derivados, comestíveis e não comestíveis, com adição ou não de produtos vegetais.

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

Art. 4.º A inspeção e a fiscalização de que trata este Decreto serão realizadas:

I - nas propriedades rurais fornecedoras de matérias-primas destinadas à manipulação ou ao processamento de produtos de origem animal;

II - nos estabelecimentos que recebam as diferentes espécies de animais previstas neste Decreto para abate ou industrialização;

III - nos estabelecimentos que recebam o pescado e seus derivados para manipulação, distribuição ou industrialização;

IV - nos estabelecimentos que produzam e recebam ovos e seus derivados para distribuição ou industrialização;

V - nos estabelecimentos que recebam o leite e seus derivados para beneficiamento ou industrialização;

VI - nos estabelecimentos que extraiam ou recebam produtos de abelhas e seus derivados para beneficiamento ou industrialização;

VII - nos estabelecimentos que recebam, manipulem, armazenem, conservem, acondicionem ou expeçam matérias-primas e produtos de origem animais comestíveis e não

Este documento é cópia do original, assinado digitalmente por MUNICIPIO DE ARACATUBA (CNPJ 45511847000179) em 22/11/2024 às 08:26:02 (GMT -03:00).
Para conferir o original, acesse: https://www.dioe.com.br/verificador/e1b5-f56c-7f46-cf27-94

comestíveis procedentes de estabelecimentos registrados.

Art. 5.º A inspeção a que se refere o artigo anterior é privativa do Serviço de Inspeção Municipal (SIM) vinculado à Secretaria Municipal de Desenvolvimento Agroindustrial (SMDA), sempre que se tratar de produtos de origem animal fabricados no município de Araçatuba.

Parágrafo único. A execução da inspeção e da fiscalização pelo SIM isenta o estabelecimento de qualquer outra fiscalização industrial ou sanitária federal, estadual ou municipal, para produtos de origem animal.

Art. 6.º O Serviço de Inspeção Municipal será composto por, no mínimo, um coordenador e uma equipe técnica.

§ 1.º O Serviço de Inspeção Municipal deverá ser coordenado por Médico Veterinário Oficial, em conformidade com a Lei Federal n.º 5.517, de 23 de outubro de 1968.

§ 2.º A equipe técnica será formada por médico veterinário e auxiliar técnico (fiscal sanitário) cujas funções serão executadas respeitando-se as devidas competências previstas.

Art. 7.º Para os fins deste Decreto entende-se por estabelecimento de produtos de origem animal, sob inspeção municipal, qualquer instalação industrial na qual sejam abatidos ou industrializados animais produtores de carnes e onde sejam obtidos, recebidos, manipulados, beneficiados, industrializados, fracionados, conservados, armazenados, acondicionados, embalados, rotulados ou expedidos, com finalidade industrial ou comercial, a carne e seus derivados, o pescado e seus derivados, os ovos e seus derivados, o leite e seus derivados ou os produtos de abelhas e seus derivados incluídos os estabelecimentos agroindustriais de pequeno porte de produtos de origem animal conforme dispõe a Lei Federal n.º 8.171/91, e suas normas complementares.

Art. 8.º Para os fins deste Decreto entende-se por produto ou derivado o produto ou a matéria-prima de origem animal.

Art. 9.º Para os fins deste Decreto são adotados os seguintes conceitos:

I - análise de autocontrole: análise efetuada pelo estabelecimento para controle de processo e monitoramento da conformidade das matérias-primas, dos ingredientes, dos insumos e dos produtos;

II - análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC: sistema que identifica, avalia e controla perigos que são significativos para a inocuidade dos produtos de origem animal;

III - análise fiscal: análise efetuada pelos laboratórios credenciados pelo SIM em amostras coletadas pelos servidores do SIM;

Este documento é cópia do original, assinado digitalmente por MUNICIPIO DE ARACATUBA (CNPJ 45511847000179) em 22/11/2024 às 08:26:02 (GMT -03:00).
Para conferir o original, acesse: https://www.dioe.com.br/verificador/e1b5-f56c-7f46-cf27-94

IV - análise pericial: análise laboratorial realizada a partir da amostra oficial de contraprova, quando o resultado da amostra da análise fiscal for contestado por uma das partes envolvidas, para assegurar amplo direito de defesa ao interessado, quando pertinente;

V - animais exóticos: todos aqueles pertencentes às espécies da fauna exótica, criados em cativeiro, cuja distribuição geográfica não inclua o território brasileiro, aquelas introduzidas pelo homem, inclusive domésticas, em estado asselvajado, ou também aquelas que tenham sido introduzidas fora das fronteiras brasileiras e das suas águas jurisdicionais e que tenham entrado em território brasileiro;

VI - animais silvestres: todos aqueles pertencentes às espécies da fauna silvestre, nativa, migratória e quaisquer outras aquáticas ou terrestres, cujo ciclo de vida ocorra, no todo ou em parte, dentro dos limites do território brasileiro ou das águas jurisdicionais brasileiras;

VII - apreensão: consiste em o Serviço de Inspeção Municipal apreender as matérias primas, produtos alimentícios, subprodutos, ingredientes, rótulos, embalagens, equipamentos e utensílios que se encontrem em desacordo com a Lei Municipal n.º 8.747 de 18 de janeiro de 2023, este regulamento e outras normas técnicas relacionadas, dando-lhes a destinação cabível, de acordo com este regulamento;

VIII - aproveitamento condicional: destinação dada pelo serviço oficial à matéria-prima e ao produto que se apresentar em desconformidade com a legislação para elaboração de produtos comestíveis, mediante submissão a tratamentos específicos para assegurar sua inocuidade;

IX - 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 inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos produtos de origem animal;

X - certificação sanitária: emissão de documentação sanitária para o trânsito de produtos de origem animal quando houver exigência prevista em normas complementares;

XI - condenação: destinação dada pela empresa ou pelo serviço oficial às matérias-primas e aos produtos que se apresentarem em desconformidade com a legislação para elaboração de produtos não comestíveis, assegurada a inocuidade do produto final, quando couber;

XII - descaracterização: aplicação de procedimento ou processo ao produto ou à matéria-prima de origem animal com o objetivo de torná-lo visualmente impróprio ao consumo humano;

XIII - desinfecção: procedimento que consiste na eliminação de agentes

Este documento é cópia do original, assinado digitalmente por MUNICIPIO DE ARACATUBA (CNPJ 45511847000179) em 22/11/2024 às 08:26:02 (GMT -03:00).
Para conferir o original, acesse: https://www.dioe.com.br/verificador/e1b5-f56c-7f46-cf27-94

infecciosos por meio de tratamentos físicos ou agentes químicos;

XIV - desnaturação: aplicação de procedimento ou processo ao produto ou à matéria-prima de origem animal, com o uso de substância química, com o objetivo de torná-lo visualmente impróprio ao consumo humano;

XV - destinação industrial: destinação dada pelo estabelecimento às matérias-primas e aos produtos, devidamente identificados, que se apresentem em desconformidade com a legislação ou não atendam às especificações previstas em seus programas de autocontrole, para serem submetidos a tratamentos específicos ou para elaboração de outros produtos comestíveis, asseguradas a rastreabilidade, a identidade, a inocuidade e a qualidade do produto final;

XVI - equivalência de serviços de inspeção: condição na qual as medidas de inspeção e fiscalização higiênico-sanitária e tecnológica aplicadas por diferentes serviços de inspeção permitam alcançar os mesmos objetivos de inspeção, fiscalização, inocuidade e qualidade dos produtos, conforme o disposto na Lei Federal n.º 8.171/91, e em suas normas regulamentadoras;

XVII - espécies de açougue: são os bovinos, búfalos, equídeos, suídeos, ovinos, caprinos, lagomorfos e aves domésticas, bem como os animais silvestres criados em cativeiro, abatidos em estabelecimentos sob inspeção veterinária;

XVIII - espécies de caça: aquelas definidas por norma do órgão público federal competente;

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

XX - inutilização: destinação para a destruição, dada pela empresa ou pelo serviço oficial às matérias-primas e aos produtos que se apresentam em desacordo com a legislação;

XXI - inovação tecnológica: produtos ou processos tecnologicamente novos ou significativamente aperfeiçoados, não compreendidos no estado da técnica, e que proporcionem a melhoria do objetivo do processo ou da qualidade do produto de origem animal, considerados de acordo com as normas nacionais de propriedade industrial e as normas e diretrizes internacionais cabíveis;

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

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

Este documento é cópia do original, assinado digitalmente por MUNICIPIO DE ARACATUBA (CNPJ 45511847000179) em 22/11/2024 às 08:26:02 (GMT -03:00).
Para conferir o original, acesse: https://www.dioe.com.br/verificador/e1b5-f56c-7f46-cf27-94

XXIV - norma complementar: ato normativo emitido pelo município de Araçatuba-SP, ou por outros órgãos oficiais de esferas superiores, 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;

XXV - padrão de identidade: conjunto de parâmetros que permite identificar um produto de origem animal quanto à sua natureza, à sua característica sensorial, à sua composição, ao seu tipo de processamento e ao seu modo de apresentação, a serem fixados por meio de Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade – RTIQ;

XXVI - Procedimento Padrão de Higiene Operacional – PPHO: procedimentos descritos, desenvolvidos, implantados, monitorados e verificados pelo estabelecimento, com vistas a estabelecer a forma rotineira pela qual o estabelecimento evita a contaminação direta ou cruzada do produto e preserva sua qualidade e integridade, por meio da higiene, antes, durante e depois das operações;

XXVII - Programas de Autocontrole – PAC: programas desenvolvidos com procedimentos descritos, desenvolvidos, implantados, monitorados e verificados pelo estabelecimento, com vistas a assegurar a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos seus produtos, que incluam, mas que não se limitem aos programas de pré-requisitos, BPF, PPHO e APPCC ou a programas equivalentes reconhecidos pelo Ministério da Agricultura e Pecuária e pelo SIM;

XXVIII - qualidade: conjunto de parâmetros que permite caracterizar as especificações de um produto de origem animal em relação a um padrão desejável ou definido, quanto aos seus fatores intrínsecos e extrínsecos, higiênico-sanitários e tecnológicos;

XXIX - rastreabilidade: é a capacidade de identificar a origem e seguir a movimentação de um produto de origem animal durante as etapas de produção, distribuição e comercialização e das matérias-primas, dos ingredientes e dos insumos utilizados em sua fabricação;

XXX - recomendações internacionais: normas ou diretrizes editadas pela Organização Mundial da Saúde Animal ou pela Comissão do Codex Alimentarius da Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura relativas a produtos de origem animal;

XXXI - registro: o conjunto de procedimentos técnicos e administrativos de avaliação das características industriais, tecnológicas e sanitárias de produção, dos produtos, dos processos produtivos e dos estabelecimentos para habilitar a produção, a distribuição e a comercialização de produtos alimentícios observando a legislação vigente;

XXXII - Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade – RTIQ: ato normativo com o objetivo de fixar a identidade e as características mínimas de qualidade que os

Este documento é cópia do original, assinado digitalmente por MUNICIPIO DE ARACATUBA (CNPJ 45511847000179) em 22/11/2024 às 08:26:02 (GMT -03:00).
Para conferir o original, acesse: https://www.dioe.com.br/verificador/e1b5-f56c-7f46-cf27-94

produtos de origem animal devem atender;

XXXIII - rotulagem: é toda inscrição, legenda, imagem ou toda matéria descritiva ou gráfica, escrita, impressa, estampada, gravada, gravada em relevo ou litografada, ou colada sobre a embalagem do alimento;

XXXIV - sanitização: aplicação de agentes químicos aprovados pelo órgão regulador da saúde ou de métodos físicos nas superfícies das instalações, dos equipamentos e dos utensílios, posteriormente aos procedimentos de limpeza, com vistas a assegurar nível de higiene microbiologicamente aceitável;

XXXV - supervisão: procedimento técnico-administrativo conduzido por equipe composta pelo Coordenador do SIM, ou outro servidor do SIM indicado por este, com o objetivo de:

a) apurar o desempenho do serviço junto aos estabelecimentos sob inspeção em caráter permanente e periódico; e

b) avaliar as condições técnicas e higiênico-sanitárias dos estabelecimentos registrados;

XXXVI - suspensão das atividades: medida administrativa na qual Serviço de Inspeção Municipal suspende as atividades desenvolvidas, no todo ou em parte, durante o procedimento fiscalizatório de empresas regulares, por período certo e determinado.

Art. 10. A inspeção e fiscalização industrial e sanitária municipal será realizada em caráter permanente ou periódico.

§ 1.º A inspeção em caráter permanente consiste na presença do serviço oficial de inspeção para a realização dos procedimentos de inspeção e fiscalização *ante mortem* e *post mortem*, durante as operações de abate das diferentes espécies de açougue, de caça, de anfíbios e répteis nos estabelecimentos;

§ 2.º A inspeção em caráter periódico consiste na presença do serviço oficial de inspeção para a realização dos procedimentos de inspeção e fiscalização nos demais estabelecimentos registrados e nas outras instalações industriais dos estabelecimentos de que trata o art. 4.º com a frequência estabelecida em normas complementares, considerando o risco dos diferentes produtos e processos produtivos envolvidos, o desempenho de cada estabelecimento e em função da implementação dos programas de autocontrole.

Art.11. A inspeção e a fiscalização industrial e sanitária de produtos de origem animal abrangem, entre outros, os seguintes procedimentos:

I - inspeção *ante mortem* e *post mortem* das diferentes espécies animais;

Este documento é cópia do original, assinado digitalmente por MUNICIPIO DE ARACATUBA (CNPJ 45511847000179) em 22/11/2024 às 08:26:02 (GMT -03:00).
Para conferir o original, acesse: https://www.dioe.com.br/verificador/e1b5-f56c-7f46-cf27-94

II - verificação das condições higiênico-sanitárias das instalações, dos equipamentos e do funcionamento dos estabelecimentos;

III - verificação da prática de higiene e dos hábitos higiênicos pelos manipuladores de alimentos;

IV - verificação dos programas de autocontrole dos estabelecimentos;

V - verificação da rotulagem e dos processos tecnológicos dos produtos de origem animal quanto ao atendimento da legislação específica;

VI - coleta de amostras para análises fiscais e avaliação dos resultados de análises físicas, microbiológicas, físico-químicas, de biologia molecular, histológicas e demais que se fizerem necessárias à verificação da conformidade dos processos produtivos ou dos produtos de origem animal, podendo abranger também aqueles existentes nos mercados de consumo;

VII - avaliação das informações inerentes à produção primária com implicações na saúde animal e na saúde pública;

VIII - avaliação do bem-estar dos animais destinados ao abate;

IX - verificação da água de abastecimento;

X - fases de obtenção, recebimento, manipulação, beneficiamento, industrialização, fracionamento, conservação, armazenagem, acondicionamento, embalagem, rotulagem, expedição e transporte de todos os produtos, comestíveis e não comestíveis, e suas matérias-primas, com adição ou não de vegetais;

XI - classificação de produtos e derivados, de acordo com os tipos e os padrões fixados em legislação específica ou em fórmulas registradas;

XII - verificação dos meios de transporte de animais vivos e produtos derivados e suas matérias-primas destinados à alimentação humana;

XIII - controle de resíduos e contaminantes em produtos de origem animal;

XIV - verificação dos controles de rastreabilidade dos animais, das matérias-primas, dos insumos, dos ingredientes e dos produtos ao longo da cadeia produtiva, a partir de seu recebimento nos estabelecimentos;

XV - certificação sanitária dos produtos de origem animal; e

XVI - outros procedimentos de inspeção, sempre que recomendarem a prática e o desenvolvimento da indústria de produtos de origem animal.

Este documento é cópia do original, assinado digitalmente por MUNICIPIO DE ARACATUBA (CNPJ 45511847000179) em 22/11/2024 às 08:26:02 (GMT -03:00).
Para conferir o original, acesse: https://www.dioe.com.br/verificador/e1b5-f56c-7f46-cf27-94

Parágrafo único. O SIM realizará supervisões para avaliar o desempenho do servidor oficial de inspeção quanto à execução das atividades de inspeção e fiscalização de que tratam o caput e o art. 11.

Art. 12. Os procedimentos de inspeção e de fiscalização poderão ser alterados pelo SIM, mediante a aplicação da análise de risco, de acordo com o nível de desenvolvimento tecnológico, envolvendo, no que couber, toda a cadeia produtiva, segundo os preceitos instituídos e universalizados, com vistas à segurança alimentar.

Art. 13. A inspeção e a fiscalização previstas neste Decreto são de atribuição do servidor ou empregado público, com formação em Medicina Veterinária.

Art. 14. Os servidores incumbidos da execução das atividades de que trata este Decreto devem possuir documento de identificação funcional fornecido pelo SIM.

§ 1.º Os servidores a que se refere este artigo, no exercício de suas funções, devem exibir o documento de identificação funcional.

§ 2.º Os servidores do SIM, devidamente identificados, no exercício de suas funções, terão livre acesso aos estabelecimentos de que trata o art. 4.º.

§ 3.º O servidor poderá solicitar auxílio de autoridade policial nos casos de risco à sua integridade física, de impedimento ou de embaraço ao desempenho de suas atividades.

TÍTULO II
DA CLASSIFICAÇÃO GERAL

Art. 15. Os estabelecimentos de produtos de origem animal que realizem comércio municipal, sob inspeção municipal, são classificados em:

I - de carnes e derivados;

II - de pescado e derivados;

III - de ovos e derivados;

IV - de leite e derivados;

V - de produtos de abelhas e derivados.

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

Este documento é cópia do original, assinado digitalmente por MUNICIPIO DE ARACATUBA (CNPJ 45511847000179) em 22/11/2024 às 08:26:02 (GMT -03:00).
Para conferir o original, acesse: https://www.dioe.com.br/verificador/e1b5-f56c-7f46-cf27-94

CAPÍTULO I
DOS ESTABELECIMENTOS DE CARNE E DERIVADOS

Art. 16. Os estabelecimentos de carne e derivados são aqueles destinados a recepção, manipulação, elaboração, conservação, acondicionamento, armazenagem e expedição de produtos cárneos, podendo ou não dispor de instalações para aproveitamento de produtos não comestíveis.

Art. 17. Os estabelecimentos de carne derivados são classificados em:

I - abatedouro frigorífico; e

II - unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos.

§ 1.º Para fins deste Decreto, entende-se por abatedouro frigorífico o estabelecimento destinado ao abate dos animais produtores de carne, à recepção, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e a expedição dos produtos oriundos do abate, dotado de instalações de frio industrial, que pode realizar o recebimento, a manipulação, a industrialização, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de produtos comestíveis.

§ 2.º Para fins deste Decreto, entende-se por unidade de beneficiamento de carne e de produtos cárneos o estabelecimento destinado à recepção, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de carne e produtos cárneos, que pode realizar industrialização de produtos comestíveis.

Art. 18. A fabricação de gelatina e produtos colagênicos será realizada nos estabelecimentos classificados como unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos.

Parágrafo único. Os estabelecimentos de que trata o caput assegurarão o atendimento aos requisitos estabelecidos no § 2º do art. 313 pelos estabelecimentos fornecedores de matérias-primas para uso em suas atividades.

CAPÍTULO II
DOS ESTABELECIMENTOS DE PESCADO E DERIVADOS

Art. 19. Os estabelecimentos de pescado e derivados são estabelecimentos industriais que tem a capacidade para receber, lavar, manipular, acondicionar, rotular, armazenar e expedir pescados e produtos de pescados e produtos não comestíveis.

Art. 20. Os estabelecimentos de pescado e derivados são classificados em:

I - abatedouro frigorífico de pescado;

II - unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado;

Este documento é cópia do original, assinado digitalmente por MUNICIPIO DE ARACATUBA (CNPJ 45511847000179) em 22/11/2024 às 08:26:02 (GMT -03:00).
Para conferir o original, acesse: https://www.dioe.com.br/verificador/e1b5-f56c-7f46-cf27-94

III - estação depuradora de moluscos bivalves.

§ 1.º Para fins deste Decreto, entende-se por abatedouro frigorífico de pescado o estabelecimento destinado ao abate de anfíbios e répteis, recepção, lavagem, manipulação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição dos produtos oriundos do abate, que pode realizar recebimento, manipulação, industrialização, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição de produtos comestíveis;

§ 2.º Para fins deste Decreto, entende-se por unidade de beneficiamento de pescado e de produtos de pescado o estabelecimento destinado à recepção, à lavagem do pescado recebido da produção primária, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de pescado e de produtos de pescado, que pode realizar também sua industrialização.

§ 3.º Para os fins deste Decreto, entende-se por estação depuradora de moluscos bivalves o estabelecimento destinado à recepção, à depuração, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de moluscos bivalves.

CAPÍTULO III
DOS ESTABELECIMENTOS DE OVOS E DERIVADOS

Art. 21. Estabelecimentos de ovos são estabelecimentos destinados à recepção, ovoscopia, classificação, acondicionamento, identificação, armazenagem e expedição de ovos em natureza.

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

I - granja avícola;

II - unidade de beneficiamento de ovos e derivados.

§ 1.º Para os fins deste Decreto, entende-se por granja avícola o estabelecimento destinado à produção, à ovoscopia, à classificação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de ovos oriundos, exclusivamente, de produção própria destinada à comercialização direta.

§ 2.º É permitida à granja avícola a comercialização de ovos para a unidade de beneficiamento de ovos e derivados.

§ 3.º Para os fins deste Decreto, entende-se por unidade de beneficiamento de ovos e derivados, o estabelecimento destinado à produção, à recepção, à ovoscopia, à classificação, à industrialização, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de ovos e derivados.

§ 4.º É facultada a classificação de ovos quando a unidade de beneficiamento

Este documento é cópia do original, assinado digitalmente por MUNICIPIO DE ARACATUBA (CNPJ 45511847000179) em 22/11/2024 às 08:26:02 (GMT -03:00).
Para conferir o original, acesse: https://www.dioe.com.br/verificador/e1b5-f56c-7f46-cf27-94

de ovos e derivados receber ovos já classificados.

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

§ 6.º Caso disponha de estrutura e condições apropriadas, é facultada a quebra de ovos na granja avícola, para destinação exclusiva para tratamento adequado em unidade de beneficiamento de ovos e derivados, nos termos do disposto neste Decreto e em normas complementares.

CAPÍTULO IV
DOS ESTABELECIMENTOS DE LEITE E DERIVADOS

Art. 23. O estabelecimento de leite e derivados é aquele destinado à produção de leite para posterior processamento, como recepção, refrigeração, beneficiamento, industrialização, manipulação, fabricação, maturação, fracionamento, embalagem, rotulagem, acondicionamento, conservação, armazenagem e expedição de leite e seus derivados.

Art. 24. Os estabelecimentos de leite e derivados são classificados em:

I - granja leiteira;

II - posto de refrigeração;

III - unidade de beneficiamento de leite e derivados;

IV - queijaria.

§ 1.º Para os fins deste Decreto, entende-se por Granja Leiteira o estabelecimento destinado à produção, ao pré-beneficiamento, ao beneficiamento, ao envase, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem, e à expedição de leite para o consumo humano direto, podendo também elaborar derivados lácteos a partir de leite exclusivo de sua produção, envolvendo as etapas de pré-beneficiamento, beneficiamento, manipulação, fabricação, maturação, ralação, fracionamento, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição.

§ 2.º Para os fins deste Decreto, entende-se por posto de refrigeração o estabelecimento intermediário entre as propriedades rurais e as unidades de beneficiamento de leite e derivados destinado à seleção, à recepção, à mensuração de peso ou volume, à filtração, à refrigeração, ao acondicionamento e à expedição de leite cru refrigerado, facultada a estocagem temporária do leite até sua expedição.

§ 3.º Para os fins deste Decreto, entende-se por Unidade de Beneficiamento de Leite e Derivados o estabelecimento destinado à recepção, ao pré-beneficiamento, ao beneficiamento, ao envase, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à

Este documento é cópia do original, assinado digitalmente por MUNICIPIO DE ARACATUBA (CNPJ 45511847000179) em 22/11/2024 às 08:26:02 (GMT -03:00).
Para conferir o original, acesse: https://www.dioe.com.br/verificador/e1b5-f56c-7f46-cf27-94

expedição de leite para o consumo humano direto, facultada a transferência, a manipulação a fabricação, a maturação, o fracionamento, a ralação, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de derivados lácteos, permitida também a expedição de leite fluido a granel de uso industrial.

§ 4.º Para os fins deste Decreto, entende-se por Queijaria o estabelecimento destinado à fabricação de queijos, que envolva as etapas de fabricação, maturação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição, e que, caso não realize o processamento completo do queijo, encaminhe o produto a uma unidade de beneficiamento de leite e derivados.

CAPÍTULO V
DOS ESTABELECIMENTOS DE PRODUTOS DE ABELHAS E DERIVADOS

Art. 25. Estabelecimento de produtos de abelhas e derivados são estabelecimentos destinados à extração, classificação, beneficiamento, industrialização, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição dos produtos das abelhas.

Art. 26. Os estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados são classificados em:

I - unidade de beneficiamento de produtos de abelhas.

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

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

TÍTULO III
DO REGISTRO DE ESTABELECIMENTOS

CAPÍTULO I
DO REGISTRO

Art. 27. Todo estabelecimento que realize o comércio municipal de produtos de origem animal, conforme previsto no art. 4º desse Decreto, deve estar registrado no SIM e utilizar a classificação de que trata este Decreto.

Art. 28. Para fins de registro e de controle das atividades realizadas pelos estabelecimentos, o SIM estabelecerá, em normas complementares, as diferentes atividades

Este documento é cópia do original, assinado digitalmente por MUNICIPIO DE ARACATUBA (CNPJ 45511847000179) em 22/11/2024 às 08:26:02 (GMT -03:00).
Para conferir o original, acesse: https://www.dioe.com.br/verificador/e1b5-f56c-7f46-cf27-94

permitidas para cada classificação de estabelecimento prevista neste Decreto, inclusive para os estabelecimentos agroindustriais de pequeno porte de produtos de origem animal, mencionados na Lei Federal n.º 8.171/91, e em suas normas regulamentadoras.

Art. 29. Para obtenção do registro do estabelecimento serão observadas as seguintes etapas:

I - requerimento de registro de estabelecimento efetuada pelo responsável legal pelo estabelecimento ao SIM acompanhada dos elementos informativos e documentais, nos termos do disposto em normas complementares;

II - avaliação e aprovação, pela fiscalização, da documentação apresentada pelo estabelecimento;

III - vistoria in loco do estabelecimento edificado, com emissão de parecer conclusivo em laudo elaborado por Médico Veterinário do Serviço de inspeção oficial;

VI - concessão do registro do estabelecimento.

Art. 30. A construção do estabelecimento deve obedecer a outras exigências que estejam previstas em legislação da União, dos Estados e do Distrito Federal, do Município e de outros órgãos de normatização técnica, desde que não contrariem as exigências de ordem sanitária ou industrial previstas neste Decreto ou em normas complementares.

Art. 31. Atendidas as exigências estabelecidas neste Decreto e nas normas complementares, o Coordenador do SIM emitirá o Certificado de Registro do Estabelecimento, no qual constará, no mínimo:

I - o número do registro;

II - a data de validade do registro do estabelecimento;

III - a razão social e o número de cadastro de pessoa jurídica (CNPJ);

IV - a localização do estabelecimento;

V - a assinatura do médico veterinário coordenador do SIM; e

VI - a assinatura do Secretário Municipal de Desenvolvimento Agroindustrial.

§ 1.º O número de registro do estabelecimento é único e identifica a unidade fabril no Município.

§ 2.º No caso de emissão digital do Certificado de Registro do Estabelecimento poderá ser utilizada assinatura digital pelo sistema automatizado ou outro recurso

Este documento é cópia do original, assinado digitalmente por MUNICIPIO DE ARACATUBA (CNPJ 45511847000179) em 22/11/2024 às 08:26:02 (GMT -03:00).
Para conferir o original, acesse: https://www.dioe.com.br/verificador/e1b5-f56c-7f46-cf27-94

tecnológico que valide o documento eletrônico.

§ 3.º O certificado a que se refere o caput terá prazo de validade de 12 (doze) meses, contados a partir da data de sua emissão.

§ 4.º Os estabelecimentos deverão solicitar a renovação do Certificado de Registro do Estabelecimento junto ao SIM, no mínimo 30 (trinta) dias antes de expirar sua validade.

Art. 32. O título de registro emitido pelo Coordenador do SIM é o documento hábil para autorizar o funcionamento dos estabelecimentos.

§ 1.º Quando se tratar de estabelecimentos sob inspeção em caráter permanente, além do título de registro de que trata o caput, o início das atividades industriais está condicionado à designação de equipe de servidores responsável pelas atividades de que trata o inciso I do caput do art. 10., pelo Coordenador do SIM.

§ 2.º Os estabelecimentos atenderão às exigências ou pendências estabelecidas quando da concessão do título de registro anteriormente ao início de suas atividades industriais.

Art. 33. A ampliação, a remodelação ou a construção nas dependências e nas instalações dos estabelecimentos registrados, que implique aumento de capacidade de produção ou alteração do fluxo de matérias-primas, dos produtos ou dos funcionários poderão ser realizadas somente após:

I - aprovação prévia do projeto; e

II - atualização da documentação prevista em normas complementares.

Art. 34. Nos estabelecimentos que realizem atividades em instalações independentes, situadas na mesma área industrial, pertencentes ou não à mesma empresa, a construção isolada de dependências comuns de abastecimento de água tratamento de efluentes, laboratório, almoxarifado e sociais poderá ser dispensada.

§ 1.º Cada estabelecimento, caracterizado pelo número do registro, será responsabilizado pelo atendimento às disposições deste Decreto e das normas complementares nas dependências que sejam comuns e que afetem direta ou indiretamente a sua atividade.

§ 2.º Estabelecimentos de mesmo grupo empresarial localizados em uma mesma área industrial serão registrados sob o mesmo número.

Art. 35. Qualquer estabelecimento que interrompa seu funcionamento por período superior a seis meses somente poderá reiniciar os trabalhos após inspeção prévia de suas dependências, suas instalações e seus equipamentos, observada a sazonalidade das

Este documento é cópia do original, assinado digitalmente por MUNICIPIO DE ARACATUBA (CNPJ 45511847000179) em 22/11/2024 às 08:26:02 (GMT -03:00).
Para conferir o original, acesse: https://www.dioe.com.br/verificador/e1b5-f56c-7f46-cf27-94

atividades industriais.

Parágrafo único. O registro do estabelecimento que interromper, voluntariamente, seu funcionamento pelo período de um ano, será cancelado.

Art. 36. No caso de cancelamento do registro, será apreendida a rotulagem e serão recolhidos os materiais pertencentes ao SIM, além de documentos, lacres e carimbos oficiais.

Art. 37. O cancelamento de registro será oficialmente comunicado via publicação em edital, à autoridade competente da Vigilância Sanitária do Município e, quando for o caso, ao Ministério da Agricultura e Pecuária para atualização devida do cadastro oficial (e-SISBI).

Art. 38. O SIM editará normas complementares sobre os procedimentos e as exigências documentais para:

I - aprovação prévia de projeto de construção, reforma e ampliação de estabelecimentos;

II - registro de estabelecimentos; e

III - cancelamento de registro de estabelecimentos.

CAPÍTULO II
DA TRANFERÊNCIA

Art. 39. Nenhum estabelecimento previsto neste Decreto pode ser alienado, alugado ou arrendado, sem que, concomitantemente, seja feita a transferência do registro junto ao SIM.

§ 1.º No caso do adquirente, locatário ou arrendatário se negar a promover a transferência, o fato deverá ser imediatamente comunicado por escrito ao SIM pelo alienante, locador ou arrendador.

§ 2.º Os empresários ou as sociedades empresariais responsáveis por esses estabelecimentos devem notificar os interessados na aquisição, na locação ou no arrendamento a situação em que se encontram, durante as fases do processamento da transação comercial, em face das exigências deste Decreto.

§ 3.º Enquanto a transferência não se efetuar, o empresário ou a sociedade empresarial em nome dos quais esteja registrado o estabelecimento continuarão responsáveis pelas irregularidades que se verifiquem no estabelecimento.

§ 4.º No caso do alienante, locador ou arrendante ter feito a comunicação a que se refere o § 1.º, e o adquirente, locatário ou arrendatário não apresentar, dentro do

Este documento é cópia do original, assinado digitalmente por MUNICIPIO DE ARACATUBA (CNPJ 45511847000179) em 22/11/2024 às 08:26:02 (GMT -03:00).
Para conferir o original, acesse: https://www.dioe.com.br/verificador/e1b5-f56c-7f46-cf27-94

prazo máximo de trinta dias, os documentos necessários à transferência, será cassado o registro do estabelecimento.

§ 5.º Assim que o estabelecimento for adquirido, locado ou arrendado, e for realizada a transferência do registro, o novo empresário ou sociedade empresarial será obrigado a cumprir todas as exigências formuladas ao anterior responsável, sem prejuízo de outras que venham a ser determinadas.

§ 6.º As exigências de que trata o § 5.º incluem aquelas:

I - relativas ao cumprimento de prazos de:

a) modelo de plano de ação;
b) intimações; ou
c) determinações sanitárias de qualquer natureza; e

II - de natureza pecuniária, que venham a ser estabelecidas em decorrência da apuração administrativa de infrações cometidas pela antecessora em processos pendentes de julgamento.

Art. 40. O processo de transferência obedecerá, no que for aplicável, o mesmo critério estabelecido para o registro.

TÍTULO IV
DAS CONDIÇÕES GERAIS DOS ESTABELECIMENTOS

CAPÍTULO I
DAS INSTALAÇOES E DOS EQUIPAMENTOS

Art. 41. Não será autorizado o funcionamento de estabelecimento que não esteja completamente instalado e equipado para a finalidade a que se destine, conforme projeto aprovado pelo SIM.

Parágrafo único. As instalações e os equipamentos de que trata o caput compreendem as dependências mínimas, os equipamentos e os utensílios diversos, em face da capacidade de produção de cada estabelecimento e do tipo de produto elaborado.

Art. 42. Os estabelecimentos de produtos de origem animal devem satisfazer as seguintes condições básicas comuns, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis, sem prejuízo de outros critérios estabelecidos em normas complementares:

I - localização em pontos distantes de fontes emissoras de mau cheiro e de potenciais contaminantes;

II - localização em terreno com área suficiente para a circulação e fluxo de matérias-primas e produtos recebidos e expedidos, desde que protegidos de intempéries;

Este documento é cópia do original, assinado digitalmente por MUNICIPIO DE ARACATUBA (CNPJ 45511847000179) em 22/11/2024 às 08:26:02 (GMT -03:00).
Para conferir o original, acesse: https://www.dioe.com.br/verificador/e1b5-f56c-7f46-cf27-94

III - área delimitada e suficiente para construção das instalações industriais e das demais dependências;

IV - pátio e vias de circulação pavimentados e perímetro industrial em bom estado de conservação e limpeza;

V - dependências e instalações compatíveis com a finalidade do estabelecimento e apropriadas para obtenção, recepção, manipulação, beneficiamento, industrialização, fracionamento, conservação, acondicionamento, embalagem, rotulagem, armazenamento ou expedição de matérias-primas e produtos comestíveis ou não comestíveis;

VI - dependências e instalações industriais de produtos comestíveis separadas por paredes inteiras daquelas que se destinem ao preparo de produtos não comestíveis e daquelas não relacionadas com a produção;

VII - dependências e instalações para armazenagem de ingredientes, aditivos, coadjuvantes de tecnologia, embalagens, rotulagem, materiais de higienização, produtos químicos e substâncias utilizadas no controle de pragas;

VIII - ordenamento das dependências, das instalações e dos equipamentos, para evitar estrangulamentos no fluxo operacional e prevenir a contaminação cruzada;

IX - paredes e separações revestidas ou impermeabilizadas e construídas para facilitar a higienização;

X - pé-direito com altura suficiente para permitir a disposição adequada dos equipamentos e atender às condições higiênico-sanitárias e tecnológicas específicas para suas finalidades;

XI - forro nas dependências onde se realizem trabalhos de recepção, manipulação e preparo de matérias-primas e produtos comestíveis;

XII - pisos impermeabilizados, de cor clara, com material resistente e de fácil higienização, construídos de forma a facilitar a coleta das águas residuais e a sua drenagem para seus efluentes sanitários e industriais;

XIII - ralos de fácil higienização e sifonados;

XIV - barreiras sanitárias que possuam equipamentos e utensílios específicos em todos os acessos à área de produção e pias para a higienização de mãos nas áreas de produção.

Parágrafo único. A barreira sanitária deve possuir cobertura, lavador de botas, pias com torneiras com fechamento sem acionamento manual, sabão líquido inodoro e

Este documento é cópia do original, assinado digitalmente por MUNICIPIO DE ARACATUBA (CNPJ 45511847000179) em 22/11/2024 às 08:26:02 (GMT -03:00).
Para conferir o original, acesse: https://www.dioe.com.br/verificador/e1b5-f56c-7f46-cf27-94

neutro, toalhas descartáveis de papel não reciclado ou dispositivo automático de secagem de mãos, cestas coletoras de papel com tampa acionadas sem contato manual e substância sanitizante.

XV - janelas, portas e demais aberturas construídas e protegidas de forma a prevenir a entrada de vetores e pragas e evitar o acúmulo de sujidades;

XVI - luz natural ou artificial e ventilação adequadas em todas as dependências;

XVII - iluminação artificial, quando necessária, com luz fria e dispositivo de proteção contra estilhaços ou queda sobre produtos, quando for o caso, observando-se um mínimo de intensidade luminosa de 300 lux nas áreas de produção e de 500 lux nas áreas de inspeção e de uso de facas, considerando-se os valores medidos ao nível das mesas, plataformas, norias e/ou locais de execução das operações;

XVIII - portas construídas com material impermeável, resistente às higienizações e não oxidável;

XIX - exaustores ou sistema para climatização do ambiente quando a ventilação natural não for suficiente para evitar condensações, desconforto térmico ou contaminações;

Parágrafo único. É proibida a instalação de ventiladores nas áreas de processamento, com exceção feita para unidades de beneficiamento de ovos, na área de seleção.

I - cortinas de ar devem ser instaladas sempre que as aberturas (portas e óculos) se comuniquem diretamente com o meio exterior, ou quando servirem de ligação entre as dependências ou áreas com temperaturas diferentes

II - equipamentos e utensílios resistentes à corrosão, de fácil higienização e atóxicos que não permitam o acúmulo de resíduos;

III - equipamentos ou instrumentos de controle de processo de fabricação calibrados e aferidos e considerados necessários para o controle técnico e sanitário da produção;

IV - dependência para higienização de recipientes utilizados no transporte de matérias-primas e produtos;

V - equipamentos e utensílios exclusivos para produtos não comestíveis e identificados na cor exclusiva para esse fim;

VI - rede de abastecimento de água com instalações para armazenamento e distribuição, em volume suficiente para atender às necessidades industriais e sociais e, quando for o caso, instalações para tratamento de água;

Este documento é cópia do original, assinado digitalmente por MUNICIPIO DE ARACATUBA (CNPJ 45511847000179) em 22/11/2024 às 08:26:02 (GMT -03:00).
Para conferir o original, acesse: https://www.dioe.com.br/verificador/e1b5-f56c-7f46-cf27-94

VII - água potável nas áreas de produção industrial de produtos comestíveis;

VIII - rede diferenciada e identificada para água não potável, quando a água for utilizada para outras aplicações, de forma que não ofereça risco de contaminação aos produtos;

IX - rede de esgoto projetada e construída de forma a permitir a higienização dos pontos de coleta de resíduos, dotada de dispositivos e equipamentos destinados a prevenir a contaminação das áreas industriais;

X - vestiários e sanitários em número proporcional ao quantitativo de funcionários, com fluxo interno adequado;

XI - local para realização das refeições, de acordo com o previsto em legislação específica dos órgãos competentes;

XII - local e equipamento adequado, ou serviço terceirizado, para higienização dos uniformes utilizados pelos funcionários nas áreas de elaboração de produtos comestíveis;

XIII - armazenagem de materiais de limpeza, de produtos químicos ou outros utilizados no controle de pragas deve ser realizada em local exclusivo, de acesso restrito e com uso de cadeados, separadamente da área de produção;

XIV - armazenagem de embalagens, rótulos, ingredientes e demais insumos a serem utilizados feita em local que não permita contaminações de nenhuma natureza, separados uns dos outros de forma a não permitir contaminação cruzada, podendo ser realizada em armários de fácil limpeza;

XV - água fria e quente nas dependências de manipulação e preparo de produtos;

XVI - instalações de frio industrial e dispositivos de controle de temperatura nos equipamentos resfriadores e congeladores, nos túneis, nas câmaras, nas antecâmaras e nas dependências de trabalho industrial;

XVII - instalações e equipamentos para recepção, armazenamento e expedição dos resíduos não comestíveis;

XVIII - local, equipamentos e utensílios destinados à realização de ensaios laboratoriais;

XIX - água fria abundante e, quando necessário, de instalações de vapor e água quente em todas as dependências de manipulação e preparo de produtos;

XX - gelo de fabricação própria ou adquirido de terceiros, quando necessário;

Este documento é cópia do original, assinado digitalmente por MUNICIPIO DE ARACATUBA (CNPJ 45511847000179) em 22/11/2024 às 08:26:02 (GMT -03:00).
Para conferir o original, acesse: https://www.dioe.com.br/verificador/e1b5-f56c-7f46-cf27-94

XXI - dependência específica dotada de ar filtrado e pressão positiva, quando for possível;

XXII - laboratório adequadamente equipado, caso necessário, para a garantia da qualidade e da inocuidade do produto;

XXIII - sede para o SIM, compreendidos a área administrativa, os vestiários e as instalações sanitárias, nos estabelecimentos sob inspeção em caráter permanente;

XXIV - locais e equipamentos que possibilitem a realização das atividades de inspeção e de fiscalização sanitárias.

Art. 43. Os estabelecimentos de carnes e produtos cárneos, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis, também devem dispor de:

I - instalações e equipamentos para recepção e acomodação dos animais, com vistas ao atendimento dos preceitos de bem-estar animal, localizados a uma distância que não comprometa a inocuidade dos produtos;

II - instalações específicas para exame e isolamento de animais doentes ou com suspeita de doença;

III - instalação específica para necropsia com equipamento equivalente destinado à destruição dos animais mortos e de seus resíduos ou armazenamento de resíduos a serem destinados à fábrica de farinha e óleos externa;

IV - instalações e equipamentos para higienização e desinfecção de veículos transportadores de animais; e

V - instalações e equipamentos apropriados para recebimento, processamento, armazenamento e expedição de produtos não comestíveis, quando necessário.

Parágrafo único. No caso de estabelecimentos que abatem mais de uma espécie, as dependências devem ser construídas de modo a atender às exigências técnicas específicas para cada espécie, sem prejuízo dos diferentes fluxos operacionais.

Art. 44. Os estabelecimentos de pescado e derivados, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis, também devem dispor de:

I - cobertura que permita a proteção do pescado durante as operações de descarga nos estabelecimentos que possuam cais ou trapiche;

II - câmara de espera e equipamento de lavagem do pescado nos estabelecimentos que o recebam diretamente da produção primaria;

Este documento é cópia do original, assinado digitalmente por MUNICIPIO DE ARACATUBA (CNPJ 45511847000179) em 22/11/2024 às 08:26:02 (GMT -03:00).
Para conferir o original, acesse: https://www.dioe.com.br/verificador/e1b5-f56c-7f46-cf27-94

III - local para lavagem e depuração dos moluscos bivalves, tratando-se de estação depuradora de moluscos bivalves.

Parágrafo único. Os barcos-fábrica devem atender às mesmas condições exigidas para os estabelecimentos em terra, no que for aplicável.

Art. 45. Os estabelecimentos de ovos e derivados, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis de cada estabelecimento, também devem dispor de instalações e equipamentos para a ovoscopia e para a classificação dos ovos.

Art. 46. Os estabelecimentos de leite e derivados, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis, também devem dispor de:

I - instalações e equipamentos para a ordenha, separados fisicamente das dependências industriais, no caso de granja leiteira;

II - instalações de ordenha separadas fisicamente da dependência para fabricação de queijo, no caso das queijarias.

Parágrafo único. Quando a queijaria não realizar o processamento completo do queijo, a Unidade de Beneficiamento de Leite e Derivados será co-responsável por garantir a inocuidade do produto por meio da implantação e do monitoramento de Programas de Sanidade do rebanho e de Programas de Autocontrole (PAC).

Art. 47. O SIM poderá exigir alterações na planta industrial, nos processos produtivos e no fluxograma de operações, com o objetivo de assegurar a execução das atividades de inspeção e garantir a inocuidade do produto e a saúde do consumidor.

Art. 48. O estabelecimento de produtos de origem animal não poderá ultrapassar a capacidade de suas instalações e equipamentos.

Art. 49. Será permitida a armazenagem de produtos de origem animal comestíveis de natureza distinta em uma mesma câmara, desde que seja feita com a devida identificação, que não ofereça prejuízos à sua inocuidade e à qualidade dos produtos e que haja compatibilidade em relação à temperatura de conservação, ao tipo de embalagem ou ao acondicionamento.

Art. 50. Será permitida a utilização de instalações e equipamentos destinados à fabricação ou ao armazenamento de produtos de origem animal para a elaboração ou armazenagem de produtos que não estejam sujeitos à incidência de fiscalização de que trata a legislação que cria o serviço de inspeção municipal, desde que não haja prejuízo das condições higiênico-sanitárias e da segurança dos produtos sob inspeção municipal, ficando a permissão condicionada à avaliação dos perigos associados a cada produto.

Parágrafo único. Nos produtos de que trata o caput não podem ser utilizados os carimbos oficiais do SIM.

Este documento é cópia do original, assinado digitalmente por MUNICIPIO DE ARACATUBA (CNPJ 45511847000179) em 22/11/2024 às 08:26:02 (GMT -03:00).
Para conferir o original, acesse: https://www.dioe.com.br/verificador/e1b5-f56c-7f46-cf27-94

Art. 51. As exigências referentes à estrutura física, às dependências e aos equipamentos dos estabelecimentos agroindustriais de pequeno porte de produtos de origem animal serão disciplinadas em normas complementares específicas, observado o risco mínimo de disseminação de doenças para saúde animal, de pragas e de agentes microbiológicos, físicos e químicos prejudiciais à saúde pública e aos interesses dos consumidores.

CAPÍTULO II
DAS CONDIÇÕES DE HIGIENNE

Art. 52. Os responsáveis pelos estabelecimentos deverão assegurar que todas as etapas de fabricação dos produtos de origem animal sejam realizadas de forma higiênica, a fim de se obter produtos que atendam aos padrões de qualidade, que não apresentem risco à saúde, à segurança e ao interesse do consumidor.

Art. 53. As instalações, os equipamentos e os utensílios dos estabelecimentos devem ser mantidos em condições de higiene antes, durante e após a realização das atividades industriais.

Parágrafo único. Os procedimentos de higienização devem ser realizados regularmente e sempre que necessário, respeitando-se as particularidades de cada setor industrial, de forma a evitar a contaminação dos produtos de origem animal.

Art. 54. Os estabelecimentos devem possuir programa eficaz e contínuo de controle integrado de pragas e vetores.

§ 1.º Não é permitido o emprego de substâncias não aprovadas pelo órgão regulador da saúde para o controle de pragas nas dependências destinadas à manipulação e nos depósitos de matérias-primas, produtos e insumos.

§ 2.º Quando utilizado, o controle químico deve ser executado por empresa especializada ou por pessoal capacitado, conforme legislação específica, e com produtos aprovados pelo órgão regulador da saúde.

Art. 55. É proibida a presença de qualquer animal alheio ao processo industrial nos estabelecimentos elaboradores de produtos de origem animal.

Art. 56. Para o desenvolvimento das atividades industriais, todos os funcionários devem usar uniformes apropriados e higienizados.

§ 1.º Os funcionários que trabalham na manipulação e, diretamente, no processamento de produtos comestíveis devem utilizar uniforme na cor branca ou outra cor clara que possibilite a fácil visualização de possíveis contaminantes.

§ 2.º É proibida a circulação dos funcionários uniformizados entre áreas de

Este documento é cópia do original, assinado digitalmente por MUNICIPIO DE ARACATUBA (CNPJ 45511847000179) em 22/11/2024 às 08:26:02 (GMT -03:00).
Para conferir o original, acesse: https://www.dioe.com.br/verificador/e1b5-f56c-7f46-cf27-94

diferentes riscos sanitários ou fora do perímetro industrial.

§ 3.º Os funcionários que trabalhem nas demais atividades industriais ou que executem funções que possam acarretar contaminação cruzada ao produto devem usar uniformes diferenciados por cores.

Art. 57. Os funcionários envolvidos de forma direta ou indireta em todas as atividades industriais devem cumprir práticas de higiene pessoal e operacional que preservem a inocuidade dos produtos.

Art. 58. Deve ser prevista a separação de áreas ou a definição de fluxo de funcionários dos diferentes setores nas áreas de circulação comum, tais como refeitórios, vestiários ou áreas de descanso, entre outras, de forma a prevenir a contaminação cruzada, respeitadas as particularidades das diferentes classificações de estabelecimentos.

Parágrafo único. Os funcionários que trabalham em setores onde se manipule material contaminado, ou onde exista maior risco de contaminação, não devem circular em áreas de menor risco de contaminação, de forma a evitar a contaminação.

Art. 59. São proibidos o consumo, a guarda de alimentos e o depósito de produtos, roupas, objetos e materiais estranhos às finalidades do setor onde se realizem as atividades industriais.

Art. 60. É proibido fumar nas dependências destinadas à manipulação ou ao depósito de matérias-primas, de produtos de origem animal e de seus insumos.

Art. 61. O SIM determinará, sempre que necessário, melhorias e reformas nas instalações e nos equipamentos, de forma a mantê-los em bom estado de conservação e funcionamento, e minimizar os riscos de contaminação.

Art. 62. As instalações de recepção, os alojamentos de animais vivos e os depósitos de resíduos industriais devem ser higienizados regularmente e sempre que necessário.

Art. 63. As matérias-primas, os insumos e os produtos devem ser mantidos em condições que previnam contaminações durante todas as etapas de elaboração, desde a recepção até a expedição, incluindo o transporte.

Art. 64. É proibido o uso de utensílios que, pela sua forma ou composição, possam comprometer a inocuidade da matéria-prima ou do produto todas as etapas de elaboração, desde a recepção até a expedição, incluindo o transporte.

Art. 65. O responsável pelo estabelecimento deve implantar procedimentos para garantir que os funcionários que trabalhem ou circulem em áreas de manipulação não sejam portadores de doenças que possam ser veiculadas pelos alimentos.

Este documento é cópia do original, assinado digitalmente por MUNICIPIO DE ARACATUBA (CNPJ 45511847000179) em 22/11/2024 às 08:26:02 (GMT -03:00).
Para conferir o original, acesse: https://www.dioe.com.br/verificador/e1b5-f56c-7f46-cf27-94

§ 1.º Deve ser apresentada comprovação médica atualizada anualmente, sempre que solicitada, de que os funcionários estão aptos a manipular alimentos e que não apresentam doenças que os incompatibilizem coma fabricação de alimentos.

§ 2.º No caso de constatação ou suspeita de que o manipulador apresente alguma enfermidade ou problema de saúde que possa comprometer a inocuidade dos produtos, ele deverá ser afastado de usas atividades.

Art. 66. O SIM definirá o procedimento para garantir o cumprimento das disposições do § 1.º do art. 65 pelos servidores que atuam na inspeção e fiscalização nos estabelecimentos de produtos de origem animal.

Art. 67. Os reservatórios de água devem ser protegidos de contaminação externa e higienizados regularmente e sempre que for necessário.

Art. 68. As fábricas de gelo e os silos utilizados para seu armazenamento devem ser regularmente higienizados e protegidos contra contaminação.

Parágrafo único. O gelo utilizado na conservação do pescado deve ser produzido a partir de água potável.

Art. 69. É proibido residir nos edifícios onde são realizadas atividades industriais com produtos de origem animal.

Parágrafo único. Conforme legislação específica, nas agroindústrias de pequeno porte, quando o estabelecimento estiver instalado anexo à residência, deve possuir acesso independente.

Art. 70. As câmaras frigoríficas, antecâmaras, túneis de congelamento e equipamentos refrigeradores e congeladores devem ser regularmente higienizados.

Art. 71. Será obrigatória à higienização dos recipientes, dos veículos transportadores de matérias-primas e produtos e dos vasilhames ante da sua devolução.

Art. 72. Nos ambientes nos quais há risco imediato de contaminação de utensílios e equipamentos, é obrigatória a existência de dispositivos ou mecanismos que promovam a sanitização com água renovável à temperatura mínima de 82,2°C (oitenta e dois inteiros e dois décimos de graus Celsius) ou outro método com equivalência reconhecida pelas diretrizes definidas pelo MAPA.

CAPÍTULO III
DAS OBRIGAÇÕES DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 73. Os responsáveis pelos estabelecimentos ficam obrigados a:

I - atender ao disposto neste Decreto e em normas complementares;

Este documento é cópia do original, assinado digitalmente por MUNICIPIO DE ARACATUBA (CNPJ 45511847000179) em 22/11/2024 às 08:26:02 (GMT -03:00).
Para conferir o original, acesse: https://www.dioe.com.br/verificador/e1b5-f56c-7f46-cf27-94

II - disponibilizar sempre que necessário, nos estabelecimentos sob inspeção em caráter permanente, o apoio administrativo e o pessoal para auxiliar a execução dos trabalhos de inspeção *post mortem*, conforme normas complementares;

III - disponibilizar instalações, equipamentos e materiais julgados indispensáveis aos trabalhos de inspeção e fiscalização;

IV - fornecer os dados estatísticos, de interesse do SIM, através dos Mapas de Estatísticos, até o 15.º (décimo quinto) dia útil de cada mês subsequente ao transcorrido e sempre que solicitado;

V - manter atualizados:

a) os dados cadastrais de interesse do SIM;

b) o projeto aprovado dos estabelecimentos registrados junto ao SIM;

VI - quando se tratar de estabelecimento sob inspeção em caráter permanente, comunicar ao SIM a realização de atividades de abate e o horário de início e de provável conclusão, com antecedência de, no mínimo, setenta e duas horas;

VII - fornecer o material, os utensílios e as substâncias específicos para os trabalhos de coleta, acondicionamento e inviolabilidade; e remeter as amostras fiscais aos laboratórios;

VIII - manter locais apropriados para sequestro de matérias-primas e de produtos suspeitos ou destinados ao aproveitamento condicional;

IX - fornecer as substâncias para a desnaturação e a descaracterização visual permanente de produtos condenados, quando não houver instalações para transformação imediata;

X - dispor de controle de temperatura das matérias-primas, dos produtos, do ambiente e do processo tecnológico empregado, conforme estabelecido em normas complementares;

XI - manter registros auditáveis da recepção de animais, matérias-primas e insumos, especificando procedência, quantidade e qualidade, controles de processo de fabricação, produtos fabricados, estoque, expedição e destino;

XII - manter equipe regularmente treinada e habilitada para execução das atividades do estabelecimento;

XIII - arcar com o custo das análises fiscais dos produtos de origem animal registrados no SIM;

Este documento é cópia do original, assinado digitalmente por MUNICIPIO DE ARACATUBA (CNPJ 45511847000179) em 22/11/2024 às 08:26:02 (GMT -03:00).
Para conferir o original, acesse: https://www.dioe.com.br/verificador/e1b5-f56c-7f46-cf27-94

XIV - garantir o acesso de representantes do SIM a todas as instalações do estabelecimento para a realização dos trabalhos de inspeção, fiscalização, auditoria, supervisão, coleta de amostras, verificação de documentos e outros procedimentos inerentes à inspeção e à fiscalização industrial e sanitária previstos neste Decreto e em normas complementares;

XV - dispor de programa de recolhimento dos produtos (*recall*) por eles elaborados e eventualmente expedidos, nos casos de:

a) constatação de não conformidade que possa incorrer em risco à saúde;

b) adulteração.

XVI - realizar os tratamentos de aproveitamento condicional, de destinação industrial ou a inutilização de produtos de origem animal, em observância aos critérios de destinação estabelecidos neste Decreto ou em normas complementares federais ou municipais, e manter registros auditáveis de sua realização;

XVII - manter as instalações, os equipamentos e os utensílios em condições de manutenção adequadas para a finalidade a que se destinam;

XVIII - disponibilizar, nos estabelecimentos sob caráter de inspeção periódica, local reservado para uso do SIM durante as fiscalizações;

XIX - comunicar ao SIM:

a) com antecedência de, no mínimo, cinco dias úteis, a pretensão de realizar atividades de abate em dias adicionais à sua regularidade operacional, com vistas à avaliação da autorização, quando se tratar de estabelecimento sob caráter de inspeção permanente;

b) sempre que requisitado, a escala de trabalho do estabelecimento, que conterá a natureza das atividades a serem realizadas e os horários de início e de provável conclusão, quando se tratar de estabelecimento sob inspeção em caráter periódico ou, quando se tratar de estabelecimento sob inspeção em caráter permanente, para as demais atividades, exceto de abate;

c) a paralisação ou o reinício, parcial ou total, das atividades industriais.

§ 1.º Os materiais e os equipamentos necessários às atividades de inspeção fornecidos pelos estabelecimentos constituem patrimônio destes, mas ficarão à disposição e sob a responsabilidade do SIM;

§ 2.º No caso de cancelamento de registro, o estabelecimento ficará obrigado a inutilizar a rotulagem existente em estoque sob supervisão do SIM.

Este documento é cópia do original, assinado digitalmente por MUNICIPIO DE ARACATUBA (CNPJ 45511847000179) em 22/11/2024 às 08:26:02 (GMT -03:00).
Para conferir o original, acesse: https://www.dioe.com.br/verificador/e1b5-f56c-7f46-cf27-94

Art. 74. Os estabelecimentos devem dispor de programas de autocontrole desenvolvidos, implantados, mantidos, monitorados e verificados por eles mesmos, contendo registros auditáveis que comprovem o atendimento aos requisitos higiênico-sanitários e tecnológicos estabelecidos neste Decreto e em normas complementares, com vistas a assegurar a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos seus produtos, desde a obtenção e a recepção da matéria-prima, dos ingredientes e dos insumos, até a expedição destes.

§ 1.º Os programas de autocontrole devem incluir o bem-estar animal, quando aplicável, as BPF, o PPHO e a APPCC, ou outras ferramentas equivalentes reconhecidas pelo SIM.

§ 2.º Os programas de autocontrole não devem se limitar ao disposto no § 1.º.

§ 3.º Na hipótese de utilização de sistemas informatizados para o registro de dados referentes ao monitoramento e a verificação dos programas de autocontrole, a segurança, integridade e a disponibilidade da informação devem ser garantidas pelos estabelecimentos.

§ 4.º O SIM estabelecerá em normas complementares os procedimentos oficiais de verificação dos programas de autocontrole dos processos de produção aplicados pelos estabelecimentos para assegurar a inocuidade e o padrão de qualidade dos produtos.

Art. 75. Os estabelecimentos devem dispor de mecanismos de controle para assegurar a rastreabilidade das matérias-primas e dos produtos, com a disponibilidade de informações de toda a cadeia produtiva, em consonância com este Decreto e com normas complementares.

Parágrafo único. Para fins de rastreabilidade da origem do leite, fica proibida a recepção de leite cru resfriado, transportado em veículo de propriedade de pessoas físicas ou jurídicas não vinculadas formal e comprovadamente ao programa de qualificação de fornecedores.

Art. 76. Os estabelecimentos devem apresentar os documentos e as informações solicitados pelo SIM, seja de natureza fiscal ou analítica, e os registros de controle de recepção, estoque, produção, expedição ou quaisquer outros necessários às atividades de inspeção e fiscalização.

Art. 77. Os estabelecimentos devem possuir responsável técnico na condução dos trabalhos de natureza higiênico-sanitária e tecnológica, cuja formação profissional deverá atender ao disposto em legislação específica.

Parágrafo único. O SIM deverá ser comunicado sobre eventuais substituições dos profissionais de que trata o caput.

Art. 78. Todo estabelecimento deve apresentar, mensalmente, até o décimo

Este documento é cópia do original, assinado digitalmente por MUNICIPIO DE ARACATUBA (CNPJ 45511847000179) em 22/11/2024 às 08:26:02 (GMT -03:00).
Para conferir o original, acesse: https://www.dioe.com.br/verificador/e1b5-f56c-7f46-cf27-94

dia de cada mês, os mapas estatísticos contendo uma lista qualitativa e quantitativa de toda matéria prima de origem animal utilizada na fabricação dos produtos registrados junto a este Serviço de Inspeção Municipal.

Parágrafo único. Os dados necessários nestes mapas estatísticos e os modelos para preenchimento serão definidos em normas complementares.

Art. 79. Os estabelecimentos sob SIM só podem receber produtos de origem animal destinados ao consumo humano que estejam claramente identificados como fabricados em estabelecimento sob inspeção oficial.

§ 1.º As matérias-primas e produtos de origem animal recebidas pelos estabelecimentos registrados no SIM habilitados junto ao SISBI-POA, obrigatoriamente deverão ser procedentes de estabelecimentos sob SIF ou em outros âmbitos de inspeção, desde que haja reconhecimento da equivalência deste serviço de inspeção pelo Ministério da Agricultura e Pecuária e o estabelecimento conste no cadastro geral do Sistema Brasileiro de Inspeção dos Produtos de Origem Animal.

§ 2.º É permitida a entrada de matérias-primas para elaboração de gelatina e produtos colagênicos procedentes de:

I - estabelecimentos registrados nos serviços de inspeção federal, estadual, distrital e municipal; e

II - estabelecimentos processadores de peles vinculados ao órgão de saúde animal competente.

Art. 80. Na hipótese de constatação de perda das características originais de conservação, é proibida a recuperação pelo frio dos produtos e das matérias-primas que permaneceram em condições inadequadas de temperatura.

Parágrafo único. Os produtos e as matérias-primas que apresentem sinas de perda de suas características originais de conservação devem ser armazenados em condições adequadas até sua destinação industrial.

Art. 81. Os estabelecimentos só podem expor à venda e distribuir produtos que:

I - não representem risco a saúde pública;

II - não tenham sido adulterados;

III - tenham assegurada a rastreabilidade nas fases de obtenção, recepção, fabricação e de expedição; e

IV - atendam às especificações aplicáveis estabelecidas neste Decreto ou em

Este documento é cópia do original, assinado digitalmente por MUNICIPIO DE ARACATUBA (CNPJ 45511847000179) em 22/11/2024 às 08:26:02 (GMT -03:00).
Para conferir o original, acesse: https://www.dioe.com.br/verificador/e1b5-f56c-7f46-cf27-94

normas complementares.

Parágrafo único. Os estabelecimentos adotarão as providências necessárias para o recolhimento de lotes de produtos que representem risco à saúde pública ou que tenham sido adulterados.

TÍTULO V
DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA

Art. 82. O SIM estabelecerá em normas complementares os procedimentos de inspeção e fiscalização de produtos de origem animal e desenvolverá programas de controle oficial com o objetivo de avaliar a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos produtos e de seus processos produtivos.

Parágrafo único. Os programas de que trata o caput contemplarão a coleta de amostras para as análises físicas, microbiológicas, físico-químicas, de biologia molecular, histológicas e demais que se fizerem necessárias para a avaliação da conformidade de matérias-primas e produtos de origem animal.

Art. 83. O SIM, durante a fiscalização no estabelecimento, pode realizar as análises previstas neste Decreto, no RTIQ, em normas complementares ou em legislação específica, nos programas de autocontrole e outras que se fizerem necessárias ou determinar as suas realizações pela empresa.

CAPÍTULO I
DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE CARNES E DERIVADOS

Art. 84. Nos estabelecimentos sob inspeção municipal é permitido o abate de bovinos, bubalinos, equídeos, suídeos, ovinos, caprinos, aves domésticas e lagomorfos, animais exóticos, animais silvestres, anfíbios e répteis, nos termos do disposto neste Decreto e em normas complementares.

§ 1.º O abate de diferentes espécies em um mesmo estabelecimento pode ser realizado em instalações e equipamentos específicos para a correspondente finalidade.

§ 2.º O abate de que trata o § 1.º pode ser realizado desde que seja evidenciada a completa segregação entre as diferentes espécies e seus respectivos produtos durante todas as etapas do processo operacional, respeitadas as particularidades de cada espécie, inclusive quanto à higienização das instalações e dos equipamentos.

Art. 85. Os estabelecimentos de abate são responsáveis por garantir a identidade, a qualidade e a rastreabilidade dos produtos, desde sua obtenção na produção primária até a recepção no estabelecimento, incluindo o transporte.

§ 1.º Os estabelecimentos de abate que recebem animais oriundos da produção primária devem possuir cadastro atualizado de produtores.

Este documento é cópia do original, assinado digitalmente por MUNICIPIO DE ARACATUBA (CNPJ 45511847000179) em 22/11/2024 às 08:26:02 (GMT -03:00).
Para conferir o original, acesse: https://www.dioe.com.br/verificador/e1b5-f56c-7f46-cf27-94

§ 2.º Os estabelecimentos de abate que recebem animais de produção primária são responsáveis pela implementação de programas de melhoria da qualidade da matéria-prima e de educação continuada dos produtores.

Seção I
Da inspeção *ante mortem*

Art. 86. O recebimento de animais para abate em qualquer dependência do estabelecimento deve ser feito com prévio conhecimento do SIM.

Art. 87. Por ocasião do recebimento dos animais e do desembarque dos animais, o estabelecimento deve verificar os documentos de trânsito previstos em normas específicas com vistas a assegurar a procedência dos animais.

Parágrafo único. É vedado o abate de animais desacompanhados de documentos de trânsito.

Art. 88. Os animais, respeitadas as particularidades de cada espécie, devem ser desembarcados e alojados em instalações apropriadas e exclusivas, onde aguardarão avaliação do SIM.

Parágrafo único. Os animais que chegarem em veículos transportadores lacrados por determinações sanitárias, conforme definição do órgão de saúde animal competente, poderão ser desembarcados somente na presença de um servidor do SIM.

Art. 89. O estabelecimento é obrigado a adotar medidas para evitar maus tratos aos animais e aplicar ações que visem à proteção e ao bem-estar animal, desde o embarque na origem até o momento do abate.

Art. 90. O estabelecimento deve apresentar, previamente ao abate, a programação de abate e a documentação referente à identificação, ao manejo e à procedência dos lotes e as demais informações previstas em legislação específica para a verificação das condições fiscais e sanitárias dos animais pelo SIM.

§ 1.º No caso de suspeita de uso substâncias proibidas ou de falta de informações sobre o cumprimento do prazo de carência de produtos de uso veterinário, o SIM poderá apreender os lotes de animais ou de produtos, proceder à coleta das amostras e adotar outros procedimentos que respaldem a decisão acerca de sua destinação.

§ 2.º Sempre que o SIM julgar necessário, os documentos com informações de interesse sobre o lote devem ser disponibilizados com, no mínimo, vinte e quatro horas de antecedência.

Art. 91. É obrigatória a realização do exame *ante mortem* dos animais destinados ao abate por servidor competente do SIM.

Este documento é cópia do original, assinado digitalmente por MUNICIPIO DE ARACATUBA (CNPJ 45511847000179) em 22/11/2024 às 08:26:02 (GMT -03:00).
Para conferir o original, acesse: https://www.dioe.com.br/verificador/e1b5-f56c-7f46-cf27-94

§ 1.º O exame de que trata o caput compreende a avaliação documental, do comportamento e do aspecto do animal e dos sintomas de doenças de interesse para as áreas de saúde animal e de saúde pública, atendido o disposto neste Decreto e em normas complementares.

§ 2.º Qualquer caso suspeito implica a identificação e o isolamento dos animais envolvidos. Quando necessário, se procederá ao isolamento de todo o lote.

§ 3.º Os casos suspeitos serão submetidos à avaliação, por servidor ou empregado público, com formação em Medicina Veterinária, que pode compreender exame clínico, necropsia ou outros procedimentos com a finalidade de diagnosticar e determinar a destinação, aplicadas ações de saúde animal quando o caso exigir.

§ 4.º O exame *ante mortem* deve ser realizado no menor intervalo de tempo possível após a chegada dos animais no estabelecimento de abate.

§ 5.º O exame será repetido caso decorra período superior a vinte e quatro horas entre a primeira avaliação e o momento de abate.

§ 6.º Dentre as espécies de abate de pescado, somente os anfíbios e os répteis devem ser submetidos à inspeção *ante mortem*.

Art. 92. Na inspeção *ante mortem*, quando forem identificados animais suspeitos de zoonoses ou enfermidades infectocontagiosas, ou animais que apresentem reação inconclusiva ou positiva em testes diagnósticos para essas enfermidades, o abate deve ser realizado em separado dos demais animais, adotadas as medidas profiláticas cabíveis.

Parágrafo único. No caso de suspeita de doenças não previstas neste Decreto ou em normas complementares, o abate deve ser realizado também em separado, para melhor estudo das lesões e verificações complementares.

Art. 93. Quando houver suspeita de doenças infectocontagiosas de notificação imediata determinada pelo serviço oficial de saúde animal, além das medidas já estabelecidas, cabe ao SIM:

I - notificar o serviço oficial de saúde animal, primeiramente na área de jurisdição do estabelecimento;

II - isolar os animais e manter o lote sob observação enquanto não houver definição das medidas epidemiológicas de saúde animal a serem adotadas; e

III - determinar a imediata desinfecção dos locais, dos equipamentos e dos utensílios que possam ter entrado em contato com os resíduos dos animais ou qualquer outro material que possa ter sido contaminado, atendidas as recomendações estabelecidas

Este documento é cópia do original, assinado digitalmente por MUNICIPIO DE ARACATUBA (CNPJ 45511847000179) em 22/11/2024 às 08:26:02 (GMT -03:00).
Para conferir o original, acesse: https://www.dioe.com.br/verificador/e1b5-f56c-7f46-cf27-94

pelo serviço oficial de saúde animal.

Art. 94. Quando no exame *ante mortem* forem constatados casos isolados de doenças não contagiosas que permitam o aproveitamento condicional ou impliquem a condenação total do animal, este deve ser abatido por último ou em instalações específicas para este fim.

Art. 95. As fêmeas com gestação adiantada ou com sinais de parto recente, não portadoras de doenças infectocontagiosas, podem ser retiradas do estabelecimento para melhor aproveitamento, observados os procedimentos definidos pelo serviço de saúde animal.

Parágrafo único. As fêmeas com sinais de parto recente ou aborto somente poderão ser abatidas após no mínimo dez dias, contados da data do parto, desde que não sejam portadoras de doença infectocontagiosa, caso em que serão avaliadas de acordo com este Decreto e com as normas complementares.

Art. 96. Os animais de abate que apresentem hipotermia ou hipertermia podem ser condenados, levando-se em consideração as condições climáticas, de transporte e os demais sinais clínicos apresentados, conforme dispõem normas complementares.
Parágrafo único. O disposto no caput não se aplica aos animais pecilotérmicos.

Art. 97. A existência de animais mortos ou impossibilitados de locomoção em veículos transportadores que estejam nas instalações para recepção e acomodação de animais ou qualquer dependência do estabelecimento deve ser imediatamente levada ao conhecimento do SIM, para que sejam providenciados a necropsia ou o abate de emergência e sejam adotadas as medidas que se façam necessárias, respeitadas as particularidades de cada espécie.

§ 1.º O lote de animais no qual se verifique qualquer caso de morte natural só deve ser abatido depois do resultado da necropsia.

§ 2.º A necropsia de aves será realizada, por servidor ou empregado público com formação em Medicina Veterinária, na hipótese de suspeita clínica de enfermidades e sua realização será compulsória quando estabelecida em normas complementares.

Art. 98. As carcaças de animais que tenham morte acidental nas dependências do estabelecimento, desde que imediatamente sangrados, podem ser destinadas ao aproveitamento condicional após exame post mortem, a critério do servidor ou empregado público com formação em Medicina Veterinária.

Art. 99. Quando o SIM autorizar o transporte de animais mortos ou agonizantes para o local onde será realizada a necropsia, este deve ser feito utilizando veículo ou contentor apropriado, impermeável e que permita desinfecção logo após o uso.

§ 1.º No caso de animais mortos com suspeita de doença infectocontagiosa,

Este documento é cópia do original, assinado digitalmente por MUNICIPIO DE ARACATUBA (CNPJ 45511847000179) em 22/11/2024 às 08:26:02 (GMT -03:00).
Para conferir o original, acesse: https://www.dioe.com.br/verificador/e1b5-f56c-7f46-cf27-94

deve ser feito o tamponamento das aberturas naturais do animal antes do transporte, de modo a ser evitada a disseminação das secreções e excreções.

§ 2.º Confirmada a suspeita, o animal morto e os seus resíduos devem ser:

I - incinerados;

II - autoclavados em equipamento próprio; ou

III - submetidos a tratamento equivalente, que assegure a destruição do agente.

§ 3.º Concluídos os trabalhos de necropsia, o veículo ou contentor utilizado no transporte, o piso da dependência e todos os equipamentos e utensílios que entraram em contato com o animal devem ser lavados e desinfetados.

Art. 100. As necropsias, independentemente de sua motivação, devem ser realizadas em local específico e os animais e seus resíduos serão destinados conforme nos termos do disposto neste Decreto e nas normas complementares.

Art. 101. O SIM levará ao conhecimento do serviço oficial de saúde animal o resultado das necropsias que evidenciarem doenças infectocontagiosas e remeterá, quando necessário, material para diagnóstico conforme legislação de saúde animal.

Seção II
Do abate dos animais

Art. 102. Nenhum animal pode ser abatido sem a autorização do SIM.

Art. 103. É proibido o abate de animais que não tenham permanecido em descanso, jejum e dieta hídrica, respeitadas as particularidades de casa espécie e as situações emergenciais que comprometam o bem-estar animal.

Parágrafo único. Os parâmetros a serem fiscalizados referentes ao descanso, ao jejum e à dieta hídrica dos animais serão aqueles previstos em legislação federal pertinente.

Subseção I
Do abate de emergência

Art. 104. Os animais que chegam ao estabelecimento em condições precárias de saúde, impossibilitados ou não de atingirem a dependência de abate por seus próprios meios, e os que forem excluídos do abate normal após exame *ante mortem*, devem ser submetidos ao abate de emergência.

Parágrafo único. As situações de que trata o caput compreendem animais

Este documento é cópia do original, assinado digitalmente por MUNICIPIO DE ARACATUBA (CNPJ 45511847000179) em 22/11/2024 às 08:26:02 (GMT -03:00).
Para conferir o original, acesse: https://www.dioe.com.br/verificador/e1b5-f56c-7f46-cf27-94

doentes, com sinais de doenças infectocontagiosas de notificação imediata, agonizantes, contundidos, com fraturas, hemorragia, hipotermia ou hipertermia, impossibilidade de locomoção, com clínicos neurológicos e outras condições previstas em normas complementares.

Art. 105. O abate de emergência será realizado na presença de servidor ou empregado público com formação em Medicina Veterinária.

Parágrafo único. Na impossibilidade do acompanhamento do abate de emergência por profissional de que trata o caput, o estabelecimento realizará o sacrifício do animal por método humanitário e o segregará para posterior realização da necropsia.

Art. 106. O SIM deve coletar material dos animais destinados ao abate de emergência que apresentem sinais clínicos neurológicos e enviar aos laboratórios oficiais para fins de diagnóstico e adotar outras ações determinadas na legislação de saúde animal.

Art. 107. Animais com sinais clínicos de paralisia decorrente de alterações metabólicas ou patológicas devem ser destinados ao abate de emergência.

Parágrafo único. No caso de paralisia decorrente de alterações metabólicas, é permitido retirar os animais do estabelecimento para tratamento, observados os procedimentos definidos pela legislação de saúde animal.

Art. 108. Nos casos de dúvida no diagnóstico de processo septicêmico, o SIM deve realizar coleta de material para análise laboratorial, principalmente quando houver inflamação dos intestinos, do úbere, das articulações, dos pulmões, da pleura, do peritônio ou das lesões supuradas e gangrenosas.

Art. 109. São considerados impróprios para consumo humano os animais que, abatidos de emergência, se enquadrem nos casos de condenação previstos neste Decreto ou em normas complementares.

Art. 110. As carcaças de animais abatidos de emergência que não forem condenadas podem ser destinadas ao aproveitamento condicional ou, não havendo qualquer comprometimento sanitário, serão liberadas, conforme previsto neste Decreto ou em normas complementares.

Subseção II
Do abate normal

Art. 111. Só é permitido o abate de animais com o emprego de métodos humanitários, utilizando-se de prévia insensibilização, baseada em princípios científicos, seguida de imediata sangria.

§ 1.º Os métodos empregados para cada espécie animal serão aqueles estabelecidos por normas complementares federais.

Este documento é cópia do original, assinado digitalmente por MUNICIPIO DE ARACATUBA (CNPJ 45511847000179) em 22/11/2024 às 08:26:02 (GMT -03:00).
Para conferir o original, acesse: https://www.dioe.com.br/verificador/e1b5-f56c-7f46-cf27-94

§ 2.º É facultado o abate de animais de acordo com preceitos religiosos, desde que seus produtos sejam destinados total ou parcialmente ao consumo por comunidade religiosa que os requeira.

Art. 112. Antes de chegar à dependência de abate, os animais devem passar por banho de aspersão com água suficiente ou processo equivalente para promover a limpeza e a remoção de sujidades, respeitadas as particularidades de cada espécie.

Art. 113. A sangria deve ser a mais completa possível e realizada com o animal suspenso pelos membros posteriores ou com o emprego de outro método aprovado em legislação federal complementar.

Parágrafo único. Nenhuma manipulação pode ser iniciada antes que o sangue tenha escoado o máximo possível, respeitando o período mínimo de sangria previsto em normas complementares.

Art. 114. As aves podem ser depenadas:

I - a seco;

II - após escaldagem em água previamente aquecida e com renovação contínua; ou

III - por outro processo aprovado em legislação federal complementar.

Art. 115. Sempre que for entregue para o consumo com pele, é obrigatória a depilação completa de toda a carcaça de suídeos pela prévia escaldagem em água quente ou processo similar aprovado em legislação federal complementar.

§ 1.º A depilação pode ser completada manualmente ou com a utilização de equipamento apropriado e as carcaças devem ser lavadas após a execução do processo.

§ 2.º É proibido o chamuscamento de suídeos sem escaldagem e depilação prévia.

§ 3.º É obrigatória a renovação contínua da água nos sistemas de escaldagem dos suídeos.

§ 4.º Pode ser autorizado o emprego de coadjuvantes de tecnologia na água de escaldagem, conforme critérios definidos pelo MAPA.

Art. 116. Quando forem identificadas deficiências no curso do abate, o SIM determinará a interrupção do abate ou a redução de sua velocidade.

Art. 117. A evisceração deve ser realizada em local que permita pronto exame

Este documento é cópia do original, assinado digitalmente por MUNICIPIO DE ARACATUBA (CNPJ 45511847000179) em 22/11/2024 às 08:26:02 (GMT -03:00).
Para conferir o original, acesse: https://www.dioe.com.br/verificador/e1b5-f56c-7f46-cf27-94

das vísceras, de forma que não ocorram contaminações.

§ 1.º Caso ocorra retardamento da evisceração, as carcaças e vísceras serão julgadas de acordo com o disposto em normas complementares.

§ 2.º O SIM deve aplicar as medidas estabelecidas na Seção III, do Capítulo I, do Título V, no caso de contaminação das carcaças e dos órgãos no momento da evisceração.

Art. 118. Deve ser mantida a correspondência entre as carcaças, as partes das carcaças e suas respectivas vísceras até o término do exame *post mortem* pelo SIM, observado o disposto em normas complementares.

§ 1.º É vedada a realização de operações de toalete antes do término do exame *post mortem*.

§ 2.º É de responsabilidade do estabelecimento a manutenção da correlação entre a carcaça e as vísceras e o sincronismo entre estas na linha de inspeção.

Art. 119. A insuflação é permitida como método auxiliar no processo tecnológico de esfola e desossa das espécies de abate.

§ 1.º O ar utilizado na insuflação deve ser submetido a um processo de purificação de forma que garanta a sua qualidade física, química e microbiológica final.

§ 2.º É permitida a insuflação dos pulmões para atender às exigências de abate segundo preceitos religiosos.

Art. 120. Todas as carcaças, as partes de carcaças, os órgãos e as vísceras devem ser previamente resfriados ou congelados, dependendo da especificação do produto, antes de serem armazenados em câmaras frigoríficas onde já se encontrem outras matérias-primas.

Parágrafo único. É obrigatório o resfriamento ou o congelamento dos produtos de que trata o caput previamente ao transporte.

Art. 121. As carcaças ou as partes de carcaças, quando submetidas ao processo de resfriamento pelo ar, devem ser penduradas em câmaras frigoríficas, respeitadas as particularidades de cada espécie, e dispostas de modo que haja suficiente espaço entre cada peça e entre elas e as paredes, colunas e pisos.

Parágrafo único. É proibido depositar carcaças e produtos diretamente sobre o piso.

Art. 122. O SIM deve verificar o cumprimento dos procedimentos de desinfecção de dependências e equipamentos na ocorrência de doenças infectocontagiosas, para evitar contaminações cruzadas.

Este documento é cópia do original, assinado digitalmente por MUNICIPIO DE ARACATUBA (CNPJ 45511847000179) em 22/11/2024 às 08:26:02 (GMT -03:00).
Para conferir o original, acesse: https://www.dioe.com.br/verificador/e1b5-f56c-7f46-cf27-94

Art. 123. É obrigatória a remoção, a segregação e a inutilização dos Materiais Especificados de Risco – MER para encefalopatias espongiformes transmissíveis de todos os ruminantes destinados ao abate.

§ 1.º Os procedimentos de que trata o caput devem ser realizados pelos estabelecimentos, observado o disposto em normas complementares.

§ 2.º As especificações dos órgãos, das partes ou dos tecidos animais classificados como MER será realizada pela legislação de saúde animal.

§ 3.º É vedado o uso dos MER para alimentação humana ou animal, sob qualquer forma.

Seção III
Dos aspectos gerais da inspeção *post mortem*

Art. 124. Nos procedimentos de inspeção *post mortem*, o médico veterinário oficial pode ser assistido por Agentes de Inspeção Sanitária e Industrial de Produtos de Origem Animal ou por auxiliares de inspeção devidamente capacitados.

Parágrafo único. A equipe de inspeção deve ser suficiente para a execução das atividades, conforme estabelecido em normas complementares.

Art. 125. A inspeção *post mortem* consiste no exame da carcaça, das partes da carcaça, das cavidades, dos órgãos, dos tecidos e dos linfonodos, realizado por visualização, palpação, olfação e incisão, quando necessário, e demais procedimentos definidos em normas complementares específicas para cada espécie animal.

Art. 126. Todos os órgãos e as partes das carcaças devem ser examinados nas dependências de abate, imediatamente depois de removidos das carcaças, assegurada sempre a correspondência entre eles.

Art. 127. As carcaças, as partes das carcaças e os órgãos que apresentem lesões ou anormalidades que não tenham implicações para a carcaça e para os demais órgãos podem ser condenados ou liberados nas linhas de inspeção, observado o disposto em normas complementares.

Art. 128. Toda carcaça, partes de carcaças e dos órgãos, examinados nas linhas de inspeção, que apresentarem lesões e anormalidades que possam ter implicações para a carcaça e para os demais órgãos devem ser desviados para o Departamento de Inspeção Final para que sejam examinados, julgados e tenham a devida destinação.

§ 1.º A avaliação e o destino das carcaças, das partes das carcaças e dos órgãos são atribuições do servidor ou empregado público com formação em Medicina Veterinária.

Este documento é cópia do original, assinado digitalmente por MUNICIPIO DE ARACATUBA (CNPJ 45511847000179) em 22/11/2024 às 08:26:02 (GMT -03:00).
Para conferir o original, acesse: https://www.dioe.com.br/verificador/e1b5-f56c-7f46-cf27-94

§ 2.º Quando se tratar de doenças infectocontagiosas, o destino dado aos órgãos será similar àquele dado à respectiva carcaça.

§ 3.º As carcaças, as partes das carcaças e os órgãos condenados devem ficar retidos pelo SIM e serem removidos do Departamento de Inspeção Final por meio de tubulações específicas, carrinhos especiais ou outros recipientes apropriados e identificados para este fim.

§ 4.º O material condenado será descaracterizado quando:

I - não for processado no dia do abate; ou

II - for transportado para transformação em outro estabelecimento.

§ 5.º Na impossibilidade da descaracterização de que trata o § 4.º, o material condenado será desnaturado.

Art. 129. São proibidas a remoção, a raspagem ou qualquer prática que possa mascarar lesões das carcaças ou dos órgãos, antes do exame pelo SIM.

Art. 130. As carcaças julgadas em condição de consumo devem receber as marcas oficiais previstas deste Decreto, sob supervisão do SIM.

Art. 131. Sempre que requerido pelos proprietários dos animais abatidos, o SIM disponibilizará, nos estabelecimentos de abate, laudo em que constem as eventuais enfermidades ou patologias diagnosticadas nas carcaças, mesmo em caráter presuntivo, durante a inspeção sanitária e suas destinações.

Art. 132. Durante os procedimentos de inspeção *ante mortem* e *post mortem*, o julgamento dos casos não previstos neste Decreto fica a critério do SIM, que deve direcionar suas ações principalmente para a preservação da inocuidade do produto, da saúde pública e da saúde animal.

Parágrafo único. O SIM coletará material, sempre que necessário, e encaminhará para análise laboratorial para confirmação diagnóstica.

Art. 133. As carcaças, as partes de carcaças e os órgãos que apresentem abscessos múltiplos ou disseminados com repercussão no estado geral da carcaça devem ser condenados, observando ainda o que segue:

I - devem ser condenadas carcaças, partes das carcaças ou órgãos que sejam contaminados acidentalmente com material purulento;

II - devem ser condenadas as carcaças com alterações gerais como caquexia, anemia ou icterícia decorrentes de processo purulento;

Este documento é cópia do original, assinado digitalmente por MUNICIPIO DE ARACATUBA (CNPJ 45511847000179) em 22/11/2024 às 08:26:02 (GMT -03:00).
Para conferir o original, acesse: https://www.dioe.com.br/verificador/e1b5-f56c-7f46-cf27-94

III - devem ser destinadas ao aproveitamento condicional pelo uso do calor as carcaças que apresentem abscessos múltiplos em órgãos ou em partes, sem repercussão no estado geral, depois de removidas e condenadas as áreas afetadas.

IV - podem ser liberadas as carcaças que apresentem abscessos múltiplos em um único órgão ou parte de carcaça, com exceção dos pulmões, sem repercussão nos linfonodos ou no estado geral, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas; e

V - podem ser liberadas as carcaças que apresentem abscessos localizados, depois de removidos e condenados os órgãos e as áreas atingidas.

Art. 134. As carcaças devem ser condenadas quando apresentarem lesões generalizadas ou localizadas de actinomicose ou actinobacilose nos locais de eleição, com repercussão no seu estado geral, observando-se ainda o que segue:

I - quando as lesões são localizadas e afetam os pulmões, mas sem repercussão no estado geral da carcaça, permite-se o aproveitamento condicional desta para esterilização pelo calor, depois de removidos e condenados os órgãos atingidos;

II - quando a lesão é discreta e limitada a língua afetando ou não os linfonodos correspondentes,permite-se o aproveitamento condicional da carne de cabeça para esterilização pelo calor, depois de removidos e condenados a língua e seus linfonodos;

III - quando as lesões são localizadas, sem comprometimento dos linfonodos e de outros órgãos, e a carcaça encontra-se em bom estado geral, esta pode ser liberada para o consumo, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas; e

IV - devem ser condenadas as cabeças com lesões de actinomicose, exceto quando a lesão óssea for discreta e estritamente localizada, sem supuração ou trajetos fistulosos.

Art. 135. As carcaças de animais acometidos de afecções extensas do tecido pulmonar, em processo agudo ou crônico, purulento, necrótico, gangrenoso, fibrinoso, associado ou não a outras complicações e com repercussão no estado geral da carcaça devem ser condenadas.

§ 1.º A carcaça de animais acometidos de afecções pulmonares, em processo agudo ou em fase de resolução, abrangido o tecido pulmonar e a pleura, com exsudato e com repercussão na cadeia linfática regional, mas sem repercussão no estado geral da carcaça deve ser destinada ao aproveitamento condicional pelo uso do calor.

§ 2.º Nos casos de aderências pleurais sem qualquer tipo de exsudato, resultantes de processo patológicos resolvidos e sem repercussão na cadeia linfática regional, a carcaça pode ser liberada para o consumo, após a remoção das áreas atingidas.

Este documento é cópia do original, assinado digitalmente por MUNICIPIO DE ARACATUBA (CNPJ 45511847000179) em 22/11/2024 às 08:26:02 (GMT -03:00).
Para conferir o original, acesse: https://www.dioe.com.br/verificador/e1b5-f56c-7f46-cf27-94

§ 3.º Os pulmões que apresentarem lesões patológicas de origem inflamatória, infecciosa, parasitária, traumática ou pré-agônica devem ser condenados, sem prejuízos do exame das características gerais da carcaça.

Art. 136. As carcaças de animais que apresentem septicemia, piemia, toxemia ou indícios de viremia, cujo consumo possa causar infecção ou intoxicação alimentar devem ser condenadas.

Parágrafo único. Incluem-se, mas não se limitam às afecções de que trata o caput, os casos de:

I - inflamação aguda da pleura, do peritônio, do pericárdio e das meninges;

II - gangrena, gastrite e enterite hemorrágica ou crônica;

III - metrite;

IV - poliartrite;

V - flebite umbilical;

VI - hipertrofia generalizada dos nódulos linfáticos; e

VII - rubefação difusa do couro.

Art. 137. As carcaças e os órgãos de animais com sorologia positiva para brucelose devem ser condenadas, quando estes estiverem em estado febril no exame *ante mortem*.

§ 1.º Os animais reagentes positivos a testes diagnósticos para brucelose devem ser abatidos separadamente.

§ 2.º As carcaças dos suínos, dos caprinos, dos ovinos e dos búfalos, reagentes positivos ou não reagentes a testes diagnósticos para brucelose, que apresentem lesão localizada, devem ser destinadas ao aproveitamento condicional pelo uso do calor, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas.

§ 3.º As carcaças dos bovinos e dos equinos, reagentes positivos ou não reagentes a testes diagnósticos para brucelose, que apresentem lesão localizada, podem ser liberadas para consumo em natureza, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas.

§ 4.º Os animais reagentes positivos a testes diagnósticos para brucelose, na ausência de lesões indicativas, podem ter suas carcaças liberadas para consumo em natureza.

§ 5.º Nas hipóteses dos § 2.º, § 3.º e § 4.º, devem ser condenados os órgãos, o úbere, o trato genital e o sangue.

Este documento é cópia do original, assinado digitalmente por MUNICIPIO DE ARACATUBA (CNPJ 45511847000179) em 22/11/2024 às 08:26:02 (GMT -03:00).
Para conferir o original, acesse: https://www.dioe.com.br/verificador/e1b5-f56c-7f46-cf27-94

Art. 138. As carcaças e os órgãos de animais em estado de caquexia devem ser condenados.

Art. 139. As carcaças de animais acometidos de carbúnculo hemático devem ser condenadas, incluindo peles, chifres, cascos, pelos, órgãos, conteúdo intestinal, sangue e gordura, impondo-se a imediata execução das seguintes medidas:

I - não podem ser evisceradas as carcaças de animais com suspeita de carbúnculo hemático;

II - quando o reconhecimento ocorrer depois da evisceração, impõe-se imediatamente a desinfecção de todos os locais que possam ter tido contato com resíduos do animal, tais como área de sangria, pisos, paredes, plataformas, facas, serras, ganchos, equipamentos em geral, uniformes dos funcionários e qualquer outro material que possa ter sido contaminado;

III - uma vez constatada a presença de carbúnculo, o abate deve ser interrompido e a desinfecção deve ser iniciada imediatamente;

IV - recomenda-se, para desinfecção, o emprego de solução de hidróxido de sódio a 5% (cinco por cento), hipoclorito de sódio a 1% (um por cento) ou outro produto com eficácia comprovada;

V - devem ser tomadas as precauções necessárias em relação aos funcionários que entraram em contato com o material carbunculoso, aplicando-se as regras de higiene e antissepsia pessoal com produtos de eficácia comprovada, devendo ser encaminhados ao serviço médico como medida de precaução;

VI - todas as carcaças, as partes de carcaças, inclusive pele, cascos, chifres, órgãos e seu conteúdo que entrem em contato com animais ou material infeccioso devem ser condenados; e

VII - a água do tanque de escaldagem de suínos por onde tenha passado animal carbunculoso deve ser desinfetada e imediatamente removida para a rede de efluentes industriais.

Art. 140. As carcaças e os órgãos de animais acometidos de carbúnculo sintomático devem ser condenados.

Art. 141. As carcaças de animais devem ser condenadas quando apresentem alterações musculares acentuadas e difusas e quando existe degenerescência do miocárdio, do fígado, dos rins ou reação do sistema linfático, acompanhada de alterações musculares.

§ 1.º Devem ser condenadas as carcaças cujas carnes se apresentarem flácidas, edematosas, de coloração pálida, sanguinolenta ou com exsudação;

Este documento é cópia do original, assinado digitalmente por MUNICIPIO DE ARACATUBA (CNPJ 45511847000179) em 22/11/2024 às 08:26:02 (GMT -03:00).
Para conferir o original, acesse: https://www.dioe.com.br/verificador/e1b5-f56c-7f46-cf27-94

§ 2.º A critério do SIM, podem ser destinadas a salga, ao tratamento pelo calor ou a condenação as carcaças com alterações por estresse ou fadiga dos animais.

Art. 142. As carcaças, as partes de carcaças e os órgãos com aspecto repugnante, congestos, com coloração anormal ou com degenerações devem ser condenados.

Parágrafo único. São também condenadas as carcaças em processo putrefativo, que exalem odores medicamentosos, urinários, sexuais, excrementícios ou outros considerados anormais.

Art. 143. As carcaças e os órgãos sanguinolentos ou hemorrágicos, em decorrência de doenças ou afecções de caráter sistêmico, devem ser condenados.

Parágrafo único. A critério do SIM devem ser condenados ou destinados ao tratamento pelo calor as carcaças e os órgãos de animais mal sangrados.

Art. 144. Os fígados com cirrose atrófica ou hipertrófica devem ser condenados.

Parágrafo único. Podem ser liberadas as carcaças no caso do caput, desde que não estejam comprometidas.

Art. 145. Os órgãos com alterações como congestão, infartos, degeneração gordurosa, angiectasia, hemorragias ou coloração anormal, relacionados ou não a processos patológicos sistêmicos devem ser condenados.

Art. 146. As carcaças, as partes de carcaças e os órgãos que apresentem áreas extensas de contaminação por conteúdo gastrintestinal, urina, leite, bile, pus ou outra contaminação de qualquer natureza devem ser condenados quando não for possível a remoção completa da área contaminada.

§ 1.º Nos casos em que não seja possível delimitar perfeitamente as áreas contaminadas, mesmo após a sua remoção, as carcaças, as partes de carcaças, os órgãos ou as vísceras devem ser destinados à esterilização pelo calor.

§ 2.º Quando for possível a remoção completa da contaminação, as carcaças, as partes de carcaças, os órgãos e ou as vísceras podem ser liberados.

§ 3.º Poderá ser permitida a retirada da contaminação sem a remoção completa da área contaminada, conforme estabelecido em normas complementares.

Art. 147. As carcaças de animais que apresentarem contusão generalizada ou múltiplas fraturas devem ser condenadas.

Este documento é cópia do original, assinado digitalmente por MUNICIPIO DE ARACATUBA (CNPJ 45511847000179) em 22/11/2024 às 08:26:02 (GMT -03:00).
Para conferir o original, acesse: https://www.dioe.com.br/verificador/e1b5-f56c-7f46-cf27-94

§ 1.º As carcaças que apresentem lesões extensas, sem que tenham sido totalmente comprometidas, devem ser destinadas ao tratamento pelo calor depois de removidas e condenadas as áreas atingidas.

§ 2.º As carcaças que apresentem contusão, fratura ou luxação localizada podem ser liberadas depois de removidas e condenadas as áreas atingidas.

Art. 148. As carcaças que apresentem edema generalizado no exame *post mortem* devem ser condenadas.

Parágrafo único. Nos casos discretos e localizados, as partes de carcaças e dos órgãos que apresentem infiltrações edematosas devem ser removidas e condenadas.

Art. 149. As carcaças e os órgãos de animais parasitados por *Oesophagostomum sp.* (esofagostomose) devem ser condenados quando houver caquexia.
Parágrafo único. Os intestinos ou suas partes que apresentem nódulos em pequeno número podem ser liberados.

Art. 150. Os pâncreas infectados por parasitas do gênero *Eurytrema*, causadores de euritrematose devem ser condenados.

Art. 151. As carcaças e os órgãos de animais parasitados por *Fasciola hepatica* devem ser condenados quando houver caquexia ou icterícia.

Parágrafo único. Quando a lesão for circunscrita ou limitada ao fígado, sem repercussão no estado geral da carcaça, este órgão deve ser condenado e a carcaça poderá ser liberada.

Art. 152. Os fetos procedentes do abate de fêmeas gestantes devem ser condenados.

Art. 153. As línguas que apresentarem glossite devem ser condenadas.

Art. 154. As carcaças e os órgãos de animais que apresentarem cisto hidático devem ser condenados quando houver caquexia.

Parágrafo único. Os órgãos que apresentarem lesões periféricas, calcificadas e circunscritas podem ser liberados depois de removidas e condenadas as áreas atingidas.

Art. 155. As carcaças e os órgãos de animais que apresentem icterícia devem ser condenados.

Parágrafo único. As carcaças de animais que apresentem gordura de cor amarela decorrente de fatores nutricionais ou características raciais podem ser liberadas.

Art. 156. As carcaças de animais em que for evidenciada intoxicação em

Este documento é cópia do original, assinado digitalmente por MUNICIPIO DE ARACATUBA (CNPJ 45511847000179) em 22/11/2024 às 08:26:02 (GMT -03:00).
Para conferir o original, acesse: https://www.dioe.com.br/verificador/e1b5-f56c-7f46-cf27-94

virtude de tratamento por substância medicamentosa ou ingestão acidental de produtos tóxicos devem ser condenadas.

Parágrafo único. Pode ser dado à carcaça aproveitamento condicional ou determinada a sua liberação para o consumo, a critério do SIM, quando a lesão for restrita aos órgãos e sugestiva de intoxicação por plantas tóxicas.

Art. 157. Os corações com lesões de miocardite, endocardite e pericardite devem ser condenados.

§ 1.º As carcaças de animais com lesões cardíacas devem ser condenadas ou destinadas ao tratamento pelo calor, sempre que houver repercussão no seu estado geral, a critério do SIM.

§ 2.º As carcaças de animais com lesões cardíacas podem ser liberadas, desde que não tenham sido comprometidas, a critério do SIM.

Art. 158. Os rins com lesões como nefrites, nefroses, pielonefrites, uronefroses, cistos urinários ou outras infecções devem ser condenadas, devendo-se ainda verificar se estas lesões estão ou não relacionadas a doenças infectocontagiosas ou parasitárias e se acarretaram alterações na carcaça.

Parágrafo único. A carcaça e os rins podem ser liberados para o consumo quando suas lesões não estiverem relacionadas a doenças infectocontagiosas, dependendo da extensão das lesões, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas do órgão.

Art. 159. As carcaças que apresentem lesões inespecíficas generalizadas em linfonodos de distintas regiões, com comprometimento do seu estado geral, devem ser condenadas.

§ 1.º No caso de lesões inespecíficas progressivas de linfonodos, sem repercussão no estado geral da carcaça, condena-se a área de drenagem destes linfonodos, com o aproveitamento condicional da carcaça para esterilização pelo calor.

§ 2.º No caso de lesões inespecíficas discretas e circunscritas de linfonodos, sem repercussão no estado geral da carcaça, a área de drenagem deste linfonodo deve ser condenada, liberando-se o restante da carcaça, depois de removidas as áreas atingidas.

Art. 160. As carcaças e os órgãos de animais magros livres de qualquer processo patológico podem ser destinados ao aproveitamento condicional, a critério do SIM

Art. 161. As carcaças e os órgãos de animais que apresentem mastite devem ser condenadas, sempre que houver comprometimento sistêmico.

§ 1.º As carcaças e os órgãos de animais que apresentem mastite aguda, quando não houver comprometimento sistêmico, depois de removida e condenada a

Este documento é cópia do original, assinado digitalmente por MUNICIPIO DE ARACATUBA (CNPJ 45511847000179) em 22/11/2024 às 08:26:02 (GMT -03:00).
Para conferir o original, acesse: https://www.dioe.com.br/verificador/e1b5-f56c-7f46-cf27-94

glândula mamária, serão destinadas à esterilização pelo calor.

§ 2.º As carcaças e os órgãos de animais que apresentem mastite crônica, quando não houver comprometimento sistêmico, depois de removida e condenada a glândula mamária, podem ser liberados.

§ 3.º As glândulas mamárias devem ser removidas intactas, de forma a não permitir a contaminação da carcaça por leite, pus ou outro contaminante, respeitadas as particularidades de cada espécie e a correlação das glândulas com a carcaça.

§ 4.º As glândulas mamárias que apresentem mastite ou sinais de lactação e as de animais reagentes à brucelose devem ser condenadas.

§ 5.º O aproveitamento da glândula mamária para fins alimentícios pode ser permitido, depois de liberada a carcaça.

Art. 162. As partes das carcaças, os órgãos e as vísceras invadidos por larvas (miíases) devem ser condenados.

Art. 163. Os fígados com necrobacilose nodular devem ser condenados.

Parágrafo único. Quando a lesão coexistir com outras alterações que levem ao comprometimento da carcaça, esta e os órgãos devem ser condenados.

Art. 164. As carcaças de animais com neoplasias extensas, com ou sem metástase e com ou sem comprometimento do estado geral, devem ser condenadas.

Parágrafo único. Quando se tratar de lesões neoplásicas discretas e localizadas, e sem comprometimento do estado geral, a carcaça pode ser liberada para o consumo depois de removidas e condenadas as partes e os órgãos comprometidos.

Art. 165. Os órgãos e as partes que apresentem parasitoses não transmissíveis ao homem devem ser condenados, podendo a carcaça ser liberada, desde que não tenha sido comprometida.

Art. 166. As carcaças de animais que apresentem sinais de parto recente ou de aborto, desde que não haja evidência de infecção, devem ser destinadas ao aproveitamento condicional pelo uso do calor, devendo ser condenados o trato genital, o úbere e o sangue destes animais.

Art. 167. As carcaças com infecção intensa por *Sarcocystis spp* (sarcocistose) devem ser condenadas.

§ 1.º Entende-se por infecção intensa a presença de cistos em incisões praticadas em várias partes da musculatura.

Este documento é cópia do original, assinado digitalmente por MUNICIPIO DE ARACATUBA (CNPJ 45511847000179) em 22/11/2024 às 08:26:02 (GMT -03:00).
Para conferir o original, acesse: https://www.dioe.com.br/verificador/e1b5-f56c-7f46-cf27-94

§ 2.º Entende-se por infecção leve a presença de cistos localizados em um único ponto da carcaça ou do órgão, devendo a carcaça ser destinada ao cozimento, após remoção da área atingida.

Art. 168. As carcaças de animais com infestação generalizada por sarna, com comprometimento do seu estado geral devem ser condenadas.
Parágrafo único. A carcaça pode ser liberada quando a infestação for discreta e ainda limitada, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas.

Art. 169. Os fígados que apresentem lesão generalizada de telangiectasia maculosa devem ser condenados.

Parágrafo único. Os fígados que apresentem lesões discretas podem ser liberados depois de removidas e condenadas as áreas atingidas.

Art. 170. As carcaças de animais com tuberculose devem ser condenadas quando:

I - no exame *ante mortem* o animal esteja febril;

II - sejam acompanhadas de caquexia;

III - apresentem lesões tuberculósicas nos músculos, nos ossos, nas articulações ou nos linfonodos que drenam a linfa destas partes;

IV - apresentem lesões caseosas concomitantes em órgãos ou serosas do tórax e do abdômen;

V - apresentem lesões miliares ou perláceas de parênquimas ou serosas;

VI - apresentem lesões múltiplas, agudas e ativamente progressivas, identificadas pela inflamação aguda nas proximidades das lesões, necrose de liquefação ou a presença de tubérculos jovens;

VII - apresentem linfonodos hipertrofiados, edemaciados, com caseificação de aspecto raiado ou estrelado em mais de um local de eleição; ou

VIII - existam lesões caseosas ou calcificadas generalizadas, e sempre que houver evidência de entrada do bacilo na circulação sistêmica.

§ 1.º As lesões de tuberculose são consideradas generalizadas quando, além das lesões do aparelho respiratório, digestório e de seus linfonodos correspondentes, forem encontrados tubérculos numerosos distribuídos em ambos os pulmões ou encontradas lesões no baço, nos rins, no útero, no ovário, nos testículos, nas cápsulas suprarrenais, no cérebro e na medula espinhal ou nas suas membranas.

Este documento é cópia do original, assinado digitalmente por MUNICIPIO DE ARACATUBA (CNPJ 45511847000179) em 22/11/2024 às 08:26:02 (GMT -03:00).
Para conferir o original, acesse: https://www.dioe.com.br/verificador/e1b5-f56c-7f46-cf27-94

§ 2.º Depois de removidas e condenadas as áreas atingidas, as carcaças podem ser destinadas à esterilização pelo calor quando:

I - os órgãos apresentarem lesões caseosas discretas, localizadas ou encapsuladas, limitadas a linfonodos do mesmo órgão;

II - os linfonodos da carcaça ou da cabeça apresentarem lesões caseosas discretas, localizadas ou encapsuladas; e

III - existam lesões concomitantes em linfonodos e em órgãos pertencentes à mesma cavidade.

§ 3.º Carcaças de animais reagentes positivos a teste de diagnóstico para tuberculose devem ser destinadas à esterilização pelo calor, desde que não se enquadrem nas condições previstas nos incisos I a VIII do caput.

§ 4.º A carcaça que apresente apenas uma lesão tuberculósica discreta, localizada e completamente calcificada em um único órgão ou linfonodo pode ser liberada, depois de condenadas as áreas atingidas.

§ 5.º As partes das carcaças e os órgãos que se contaminarem com material tuberculoso, por contato acidental de qualquer natureza, devem ser condenados.

Art. 171. Os produtos destinados ao aproveitamento condicional em decorrência do julgamento da inspeção *ante mortem* e *post mortem*, nos termos do disposto deste Decreto e em normas complementares, devem ser submetidos, a critério do SIM, a um dos seguintes tratamentos:

I - pelo frio, em temperatura não superior a -10°C (dez graus Celsius negativos) por dez dias;

II - pelo sal, em salmoura com mínimo 24°Be (vinte e quatro graus Baumé) em peças de no máximo 3,5cm (três e meio centímetros) de espessura, por no mínimo vinte e um dias; ou

III - pelo calor por meio de:

a) cozimento em temperatura de 76,6°C (setenta e seis inteiros e seis décimos de graus Celsius) por no mínimo trinta minutos;

b) fusão pelo calor em temperatura mínima de 121°C (cento e vinte e um graus Celsius); ou

c) esterilização pelo calor úmido, com um valor de F0 igual ou maior que três minutos ou a redução de doze ciclos logarítmicos (12 log10) de *Clostridium botulinum*, seguido de resfriamento imediato.

Este documento é cópia do original, assinado digitalmente por MUNICIPIO DE ARACATUBA (CNPJ 45511847000179) em 22/11/2024 às 08:26:02 (GMT -03:00).
Para conferir o original, acesse: https://www.dioe.com.br/verificador/e1b5-f56c-7f46-cf27-94

§ 1.º A aplicação de qualquer um dos tratamentos condicionais citados no caput deve garantir a inativação ou a destruição do agente envolvido.

§ 2.º Podem ser utilizados processos diferentes dos propostos no caput, desde que atinjam as mesmas garantias, com embasamento técnico-científico e aprovados pelo SIM.

§ 3.º Na inexistência de equipamento ou instalações específicas para aplicação do tratamento condicional determinado pelo SIM, deve ser adotado sempre um critério mais rigoroso, no próprio estabelecimento ou em outro que possua condições tecnológicas para esse fim, desde que haja efetivo controle de sua rastreabilidade e comprovação de aplicação do tratamento condicional determinado.

Subseção I
Da inspeção *post mortem* de aves e lagomorfos

Art. 172. Na inspeção de aves e lagomorfos, além do disposto nesta Subseção aplica-se, no que couber, o disposto na Seção III deste capítulo.

Art. 173. Nos casos em que, no ato da inspeção *post mortem* de aves e lagomorfos se evidenciem a ocorrência de doenças infectocontagiosas de notificação imediata, determinada pela legislação de saúde animal, além das medidas já estabelecidas deste Decreto, cabe ao SIM interditar a atividade de abate, isolar o lote de produtos suspeitos e mantê-lo apreendido enquanto se aguarda definição das medidas epidemiológicas de saúde animal a serem adotadas.

Parágrafo único. No caso de doenças infectocontagiosas zoonóticas, devem ser adotadas as medidas profiláticas cabíveis, considerados os lotes envolvidos.

Art. 174. As carcaças de aves ou os órgãos que apresentem evidências de processo inflamatório ou lesões características de artrite, aerossaculite, coligranulomatose, dermatose, dermatite, celulite, pericardite, enterite, ooforite, hepatite, salpingite, síndrome ascítica, devem ser julgados de acordo com os seguintes critérios:

I - quando as lesões forem restritas a uma parte da carcaça ou somente a um órgão, apenas as áreas atingidas devem ser condenadas; ou

II - quando a lesão for extensa, múltipla ou houver evidência de caráter sistêmico, as carcaças e os órgãos devem ser condenados.

§ 1.º Para os estados anormais ou patológicos não previstos no caput a destinação será realizada a critério do SIM.

§ 2.º O critério de destinação de que trata o § 1.º não se aplica aos casos de miopatias e de discondroplasia tibial, hipótese em que as carcaças de aves devem ser

Este documento é cópia do original, assinado digitalmente por MUNICIPIO DE ARACATUBA (CNPJ 45511847000179) em 22/11/2024 às 08:26:02 (GMT -03:00).
Para conferir o original, acesse: https://www.dioe.com.br/verificador/e1b5-f56c-7f46-cf27-94

segregadas pelo estabelecimento para destinação industrial.

Art. 175. Nos casos de fratura, contusões e sinais de má sangria ocorridos no abate, por falha operacional ou tecnológica, as carcaças de aves devem ser segregadas pelo estabelecimento para destinação industrial.

Parágrafo único. O disposto no caput não se aplica às contusões extensas ou generalizadas e aos casos de áreas sanguinolentas ou hemorrágicas difusas, hipóteses em que a destinação será realizada pelo SIM nas linhas de inspeção.

Art. 176. Nos casos de endoparasitoses ou de ectoparasitoses das aves, quando não houver repercussão na carcaça, os órgãos ou as áreas atingidas devem ser condenados.

Art. 177. No caso de lesões provenientes de canibalismo, com envolvimento extensivo repercutindo na carcaça, as carcaças e os órgãos devem ser condenados.

Parágrafo único. Não havendo comprometimento sistêmico, a carcaça pode ser liberada após a retirada da área atingida.

Art. 178. No caso de aves que apresentem lesões mecânicas extensas, incluídas as decorrentes de escaldagem excessiva, as carcaças e os órgãos devem ser condenados.

Parágrafo único. As lesões superficiais determinam a condenação parcial em liberação do restante da carcaça e dos órgãos.

Art. 179. As aves que apresentem alterações putrefativas, exalando odor sulfídrico-amoniacal e revelando crepitação gasosa à palpação ou modificação de coloração da musculatura devem ser condenadas.

Art. 180. No caso de lesões de doença hemorrágica dos coelhos, além da ocorrência de mixomatose, tuberculose, pseudo-tuberculose, piosepticemia, toxoplasmose, espiroquetose, clostridiose, e pasteurelose, as carcaças e os órgãos dos lagomorfos devem ser condenados.

Art. 181. As carcaças de lagomorfos podem ter aproveitamento parcial no caso de lesões de necrobacilose, aspergilose ou dermatofitose, após a remoção das áreas atingidas, desde que não haja comprometimento sistêmico da carcaça.

Art. 182. No caso de endoparasitose e ectoparasitoses dos lagomorfos transmissíveis ao homem ou aos animais ou com comprometimento da carcaça, estas devem ser condenadas e também os órgãos.

Parágrafo único. Apenas os órgãos ou as áreas atingidas devem ser condenados quando não houver comprometimento da carcaça.

Este documento é cópia do original, assinado digitalmente por MUNICIPIO DE ARACATUBA (CNPJ 45511847000179) em 22/11/2024 às 08:26:02 (GMT -03:00).
Para conferir o original, acesse: https://www.dioe.com.br/verificador/e1b5-f56c-7f46-cf27-94

Subseção II
Da inspeção *post mortem* de bovinos e búfalos

Art. 183. Na inspeção de bovinos e búfalos, além do disposto nesta Subseção e em norma complementar, aplica-se, no que couber, o disposto na Seção III deste Capítulo.

Art. 184. As carcaças e os órgãos de animais com hemoglobinúria bacilar dos bovinos, varíola, septicemia hemorrágica e febre catarral maligna devem ser condenados.

Art. 185. As carcaças com infecção intensa por *Cysticercus bovis* (cisticercose bovina) devem ser condenadas.

§ 1.º Entende-se por infecção intensa quando são encontrados, pelo menos, oito cistos, viáveis ou calcificados, assim distribuídos:

I - quatro ou mais cistos em locais de eleição examinados na linha de inspeção (músculos da mastigação, língua, coração, diafragma e seus pilares, esôfago e fígado); e

II - quatro ou mais cistos localizados no quarto dianteiro (músculos do pescoço, do peito e da paleta) ou no quarto traseiro (músculos do coxão, da alcatra e do lombo), após pesquisa no DIF, mediante incisões múltiplas e profundas.

§ 2.º Nas infecções leves ou moderadas, caracterizadas pela detecção de cistos viáveis ou calcificados em quantidades que não caracterizem a infecção intensa, considerada a pesquisa em todos os locais de eleição examinados na linha de inspeção e na carcaça correspondente, esta deve ser destinada ao tratamento condicional pelo frio ou pelo calor, após remoção e condenação das áreas atingidas.

§ 3.º O diafragma e seus pilares, o esôfago e o fígado, bem como outras partes passíveis de infecção, devem receber o mesmo destino dado à carcaça.

§ 4.º Os procedimentos para pesquisa de cisticercos nos locais de eleição examinados rotineiramente devem atender ao disposto nas normas complementares.

Subseção III
Da inspeção *post mortem* de equídeos

Art. 186. Na inspeção de equídeos, além do disposto nesta Subseção e em norma complementar, aplica-se, no que couber, o disposto na Seção III deste Capítulo.

Parágrafo único. Os procedimentos para detecção e julgamento de animais acometidos por *Trichinella spiralis* (triquinelose), de que trata o art. 196, são aplicáveis aos equídeos.

Art. 187. As carcaças e os órgãos de equídeos acometidos de: meningite

Este documento é cópia do original, assinado digitalmente por MUNICIPIO DE ARACATUBA (CNPJ 45511847000179) em 22/11/2024 às 08:26:02 (GMT -03:00).
Para conferir o original, acesse: https://www.dioe.com.br/verificador/e1b5-f56c-7f46-cf27-94

cérebro-espinhal, encefalomielite infecciosa, febre tifóide, durina, mal de cadeiras, azotúria, hemoglobinúria paroxística, garrotilho e quaisquer outras doenças e alterações com lesões inflamatórias ou neoplasias malignas devem ser condenados.

Art. 188. As carcaças e os órgãos devem ser condenados quando observadas lesões indicativas de anemia infecciosa equina.

Parágrafo único. As carcaças de animais com sorologia positiva podem ser liberadas para consumo, desde que não sejam encontradas lesões sistêmicas no exame *post mortem*.

Art. 189. As carcaças e os órgãos de animais nos quais forem constatadas lesões indicativas de mormo devem ser condenados, observando-se os seguintes procedimentos:

I - o abate deve ser prontamente interrompido e todos os locais, os equipamentos e os utensílios que possam ter tido contato com resíduos do animal ou qualquer outro material potencialmente contaminado serem imediatamente higienizados quando identificadas as lesões na inspeção *post mortem*, atendendo às recomendações estabelecidas pelo serviço oficial de saúde animal;

II - as precauções necessárias devem ser tomadas em relação aos funcionários que entraram em contato com o material contaminado, com aplicação das regras de higiene e antissepsia pessoal com produtos de eficácia comprovada e encaminhamento ao serviço médico; e

III - todas as carcaças ou partes das carcaças, inclusive peles, cascos, órgãos e seu conteúdo que entraram em contato com animais ou material infeccioso devem ser condenados.

Subseção IV
Da inspeção *post mortem* de ovinos e caprinos

Art. 190. Na inspeção de ovinos e caprinos, além do disposto nesta Subseção e em norma complementar, aplica-se, no que couber, o disposto na Seção III deste Capítulo.

Art. 191. As carcaças de ovinos acometidas por infecção intensa por *Sarcocystis spp* (sarcocistose) devem ser condenadas.

§ 1.º A infecção intensa é caracterizada pela presença de cistos em mais de dois pontos da carcaça ou dos órgãos.

§ 2.º Nos casos de infecção moderada, caracterizada pela presença de cistos em até dois pontos da carcaça ou dos órgãos, a carcaça deve ser destinada ao cozimento, após remoção da área atingida.

Este documento é cópia do original, assinado digitalmente por MUNICIPIO DE ARACATUBA (CNPJ 45511847000179) em 22/11/2024 às 08:26:02 (GMT -03:00).
Para conferir o original, acesse: https://www.dioe.com.br/verificador/e1b5-f56c-7f46-cf27-94

§ 3.º Nos casos de infecção leve, caracterizada pela presença de cistos em um único ponto da carcaça ou do órgão, a carcaça deve ser liberada, após remoção da área atingida.

Art. 192. As carcaças de animais parasitados por *Coenurus cerebralis* (cenurose) quando acompanhadas de caquexia devem ser condenadas.

Parágrafo único. Os órgãos afetados, o cérebro, ou a medula espinhal devem sempre ser condenados.

Art. 193. As carcaças com infecção intensa pelo *Cysticercus ovis* (cisticercose ovina) devem ser condenadas.

§ 1.º Entende-se por infecção intensa quando são encontrados cinco ou mais cistos, considerando-se a pesquisa em todos os pontos de eleição e na musculatura da carcaça.

§ 2.º Quando forem encontrados mais de um cisto e menos do que o caracteriza a infecção intensa, considerando-se a pesquisa em todos os pontos de eleição, as carcaças e os demais tecidos envolvidos devem ser destinados ao aproveitamento condicional pelo uso do calor, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas.

§ 3.º Quando for encontrado um único cisto, considerando-se a pesquisa em todos os pontos de eleição, a carcaça pode ser liberada para consumo humano direto, depois de removida e condenada a área atingida.

§ 4.º Os procedimentos para pesquisa de cisticercos nos locais de eleição examinados rotineiramente devem atender ao disposto nas normas complementares.

Art. 194. As carcaças de animais que apresentem lesões de linfadenite caseosa em linfonodos de distintas regiões, com ou sem comprometimento do seu estado geral, devem ser condenadas.

§ 1.º As carcaças com lesões localizadas, caseosas ou em processo de calcificação devem ser destinadas à esterilização pelo calor, desde que permitam a remoção e a condenação da área de drenagem dos linfonodos atingidos.

§ 2.º As carcaças de animais com lesões calcificadas discretas nos linfonodos podem ser liberadas para consumo, depois de removida e condenada a área de drenagem destes linfonodos.

§ 3.º Em todos os casos em que se evidencie comprometimento dos órgãos e das vísceras, estes devem ser condenados.

Subseção V
Da inspeção *post mortem* de suídeos

Este documento é cópia do original, assinado digitalmente por MUNICIPIO DE ARACATUBA (CNPJ 45511847000179) em 22/11/2024 às 08:26:02 (GMT -03:00).
Para conferir o original, acesse: https://www.dioe.com.br/verificador/e1b5-f56c-7f46-cf27-94

Art. 195. Na inspeção de suídeos, além do disposto nesta Subseção e em norma complementar, aplica-se, no que couber, o disposto na Seção III deste Capítulo.

Art. 196. As carcaças que apresentem afecções de pele, tais como eritemas, esclerodermia, urticárias, hipotricose cística, sarnas e outras dermatites podem ser liberadas para o consumo, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas, desde que a musculatura se apresente normal.

Parágrafo único. As carcaças acometidas com sarnas em estágios avançados, que demonstrem sinais de caquexia ou extensiva inflamação na musculatura, devem ser condenadas.

Art. 197. As carcaças com artrite em uma ou mais articulações, com reação nos linfonodos ou hipertrofia da membrana sinovial, acompanhada de caquexia, devem ser condenadas.

§ 1.º As carcaças com artrite em uma ou mais articulações, com reação nos linfonodos, hipertrofia da membrana sinovial, sem repercussão no seu estado geral, devem ser destinadas ao aproveitamento condicional pelo uso do calor.

§ 2.º As carcaças com artrite sem reação em linfonodos e sem repercussão no seu estado geral podem ser liberadas para o consumo, depois de retirada a parte atingida.

Art. 198. As carcaças com infecção intensa por *Cysticercus celullosae* (cisticercose suína) devem ser condenadas.

§ 1.º Entende-se por infecção intensa a presença de dois ou mais cistos, viáveis ou calcificados, localizados em locais de eleição examinados nas linhas de inspeção, adicionalmente à confirmação da presença de dois ou mais cistos nas massas musculares integrantes da carcaça, após a pesquisa mediante incisões múltiplas e profundas em sua musculatura (paleta, lombo e pernil).

§ 2.º Quando for encontrado mais de um cisto, viável ou calcificado, e menos do que o fixado para infecção intensa, considerando a pesquisa em todos os locais de eleição examinados rotineiramente e na carcaça correspondente, esta deve ser destinada ao aproveitamento condicional pelo uso do calor, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas.

§ 3.º Quando for encontrado um único cisto viável, considerando a pesquisa em todos os locais de eleição examinados, rotineiramente, e na carcaça correspondente, esta deve ser destinada ao aproveitamento condicional pelo uso do frio ou da salga, depois de removida e condenada a área atingida.

§ 4.º Quando for encontrado um único cisto calcificado, considerados todos os locais de eleição examinados rotineiramente na carcaça correspondente, esta pode ser

Este documento é cópia do original, assinado digitalmente por MUNICIPIO DE ARACATUBA (CNPJ 45511847000179) em 22/11/2024 às 08:26:02 (GMT -03:00).
Para conferir o original, acesse: https://www.dioe.com.br/verificador/e1b5-f56c-7f46-cf27-94

liberada para consumo humano direto, depois de removida e condenada a área atingida.

§ 5.º A língua, o coração, o esôfago e os tecidos adiposos, bem como outras partes passíveis de infecção, devem receber o mesmo destino dado à carcaça.

§ 6.º Os procedimentos para pesquisa de cisticercos nos locais de eleição examinados rotineiramente devem atender ao disposto nas normas complementares.

§ 7.º Pode ser permitido o aproveitamento de tecidos adiposos procedentes de carcaças com infecções intensas para a fabricação de banha, por meio da fusão pelo calor, condenando-se as demais partes.

Art. 199. As carcaças de suídeos que apresentarem odor sexual devem ser segregadas pelo estabelecimento para destinação industrial.

Art. 200. As carcaças de suídeos com erisipela que apresentem múltiplas lesões de pele, artrite agravada por necrose ou quando houver sinais de efeito sistêmico devem ser condenadas.

§ 1.º Nos casos localizados de endocardite vegetativa por erisipela, sem alterações sistêmicas, ou nos casos de artrite crônica, a carcaça deve ser destinada ao aproveitamento condicional pelo uso do calor, após condenação do órgão ou das áreas atingidas.

§ 2.º No caso de lesão de pele discreta e localizada, sem comprometimento de órgão ou da carcaça, esta deve ser destinada ao aproveitamento condicional pelo uso do calor, após remoção da área atingida.

Art. 201. As carcaças de suínos que apresentem lesões de linfadenite granulomatosa localizadas e restritas a apenas um sítio primário de infecção, tais como nos linfonodos cervicais ou nos linfonodos mesentéricos ou nos linfonodos mediastínicos, julgadas em condição de consumo, podem ser liberadas após condenação da região ou do órgão afetado.

Parágrafo único. As carcaças suínas em bom estado, com lesões em linfonodos que drenam até dois sítios distintos, sendo linfonodos de órgãos distintos ou com presença concomitante de lesões em linfonodos e em um órgão, devem ser destinadas ao aproveitamento condicional pelo uso do calor, após condenação das áreas atingidas.

Art. 202. As carcaças de suínos acometidos de peste suína devem ser condenadas.

§ 1.º A condenação deve ser total quando os rins e os linfonodos revelarem lesões duvidosas, desde que se comprove lesão característica de peste suína em qualquer outro órgão ou tecido.

Este documento é cópia do original, assinado digitalmente por MUNICIPIO DE ARACATUBA (CNPJ 45511847000179) em 22/11/2024 às 08:26:02 (GMT -03:00).
Para conferir o original, acesse: https://www.dioe.com.br/verificador/e1b5-f56c-7f46-cf27-94

§ 2.º Lesões discretas, mas acompanhadas de caquexia ou de qualquer outro foco de supuração, implicam igualmente condenação total.

§ 3.º A carcaça deve ser destinada à esterilização pelo calor, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas, quando as lesões forem discretas e circunscritas a um órgão ou tecido, inclusive nos rins e nos linfonodos.

Art. 203. As carcaças acometidas de *Trichinella spirallis* (Triquinelose) devem ser destinadas ao aproveitamento condicional, por meio de tratamento pelo frio.

§ 1.º O tratamento pelo frio deve atender aos seguintes binômios de tempo e temperatura:

I - por trinta dias, a -15°C (quinze graus Celsius negativos);

II - por vinte dias, a -25°C (vinte e cinco graus Celsius negativos); ou

III - por doze dias, a -29°C (vinte e nove graus Celsius negativos).

§ 2.º O SIM poderá autorizar outros tratamentos para aproveitamento condicional desde que previstos em norma complementar.

§ 3.º Os procedimentos para detecção de *Trichinella spiralis* nas espécies suscetíveis serão definidos em normas complementares.

Art. 204. Todos os suídeos que morrerem asfixiados, seja qual for a causa, e os que forem escaldados vivos, devem ser condenados.

Parágrafo único. Excluem-se dos casos de morte por asfixia previstos no caput aqueles decorrentes da insensibilização gasosa, desde que seguidos de imediata sangria.

Subseção VI
Da inspeção *post mortem* de pescado

Art. 205. Na inspeção de pescado, além do disposto nesta Subseção e em norma complementar, aplica-se, no que couber, o disposto na Seção III deste Capítulo.

Art. 206. É vedado o abate e o processamento de anfíbios e répteis que não atendam ao disposto na legislação ambiental.

Art. 207. As carcaças, as partes e os órgãos de anfíbios e répteis que apresentem lesões ou anormalidades que possam torná-los impróprios para consumo devem ser identificados e conduzidos a um local específico para inspeção.

Parágrafo único. As carcaças, partes e órgãos de anfíbios e répteis julgados impróprios para consumo humano serão condenadas.

Este documento é cópia do original, assinado digitalmente por MUNICIPIO DE ARACATUBA (CNPJ 45511847000179) em 22/11/2024 às 08:26:02 (GMT -03:00).
Para conferir o original, acesse: https://www.dioe.com.br/verificador/e1b5-f56c-7f46-cf27-94

Art. 208. Nos casos de aproveitamento condicional, o pescado deve ser submetido a um dos seguintes tratamentos:

I - congelamento;

II - salga; ou

III - tratamento pelo calor.

CAPÍTULO II
DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DO PESCADO E DERIVADOS

Art. 209. Entende-se por pescado os peixes, os crustáceos, os moluscos, os anfíbios, os répteis, os equinodermos e outros animais aquáticos usados na alimentação humana.

Parágrafo único. O pescado proveniente da fonte produtora não pode ser destinado à venda direta ao consumidor sem que haja prévia fiscalização, sob o ponto de vista industrial e sanitário.

Art. 210. Os dispositivos previstos deste Decreto são extensivos aos gastrópodes terrestres, no que for aplicável.

Parágrafo único. Os procedimentos de inspeção adotados para os gastrópodes terrestres serão os estabelecidos em legislação federal pertinente.

Art. 211. São vedados a recepção e o processamento do pescado capturado ou colhido sem atenção ao disposto nas legislações ambientais e pesqueiras.

Art. 212. O estabelecimento é responsável por garantir a identidade, a qualidade e a rastreabilidade do pescado, desde sua obtenção na produção primária até a recepção no estabelecimento, incluído o transporte.

§ 1.º O estabelecimento que recebe pescado oriundo da produção primária deve possuir cadastro atualizado de fornecedores que contemplará os produtores

§ 2.º O estabelecimento que recebe pescado da produção primária é responsável pela implementação de programas de melhoria da qualidade da matéria-prima e de educação continuada dos fornecedores.

Art. 213. É obrigatória a lavagem prévia do pescado utilizado como matéria-prima para consumo humano direto ou para a industrialização de forma a promover a limpeza, a remoção de sujidades e microbiota superficial.

Art. 214. Sem prejuízo das disposições deste Capítulo, os controles do pescado

Este documento é cópia do original, assinado digitalmente por MUNICIPIO DE ARACATUBA (CNPJ 45511847000179) em 22/11/2024 às 08:26:02 (GMT -03:00).
Para conferir o original, acesse: https://www.dioe.com.br/verificador/e1b5-f56c-7f46-cf27-94

e dos seus produtos realizados pelo estabelecimento abrangem, no que for aplicável:

I - análises sensoriais;

II - indicadores de frescor;

III - controle de histamina, nas espécies formadoras;

IV - controle de biotoxinas ou de outras toxinas perigosas para saúde humana; e

V - controle de parasitas.

Art. 215. Na avaliação dos atributos de frescor do pescado, respeitadas as particularidades de cada espécie, devem ser verificadas as seguintes características sensoriais para:

I - peixes:

a) superfície do corpo limpa, com relativo brilho metálico e reflexos multicores próprios da espécie, sem qualquer pigmentação estranha;

b) olhos claros, vivos, brilhantes, luzentes, convexos, transparentes, ocupando toda a cavidade orbitária;

c) brânquias ou guelras róseas ou vermelhas, úmidas e brilhantes com odor natural, próprio e suave;

d) abdômen com forma normal, firme, não deixando impressão duradoura à pressão dos dedos;

e) escamas brilhantes, bem aderentes à pele, e nadadeiras apresentando certa resistência aos movimentos provocados;

f) carne firme, consistência elástica, da cor própria da espécie;

g) vísceras íntegras, perfeitamente diferenciadas, peritônio aderente à parede da cavidade celomática;

h) ânus fechado; e

i) odor próprio, característico da espécie.

II - crustáceos:

a) aspecto geral brilhante, úmido;

Este documento é cópia do original, assinado digitalmente por MUNICIPIO DE ARACATUBA (CNPJ 45511847000179) em 22/11/2024 às 08:26:02 (GMT -03:00).
Para conferir o original, acesse: https://www.dioe.com.br/verificador/e1b5-f56c-7f46-cf27-94

b) corpo em curvatura natural, rígida, artículos firmes e resistentes;

c) carapaça bem aderente ao corpo;

d) coloração própria da espécie, sem qualquer pigmentação estranha;

e) olhos vivos, proeminentes;

f) odor próprio e suave; e

g) lagostas, siris e caranguejos, estarem vivos e vigorosos.

III - moluscos:

a) bivalves:

1) estarem vivos, com valvas fechadas e com retenção de água incolor e límpida nas conchas;
2) odor próprio e suave; e
3) carne úmida, bem aderente à concha, de aspecto esponjoso, da cor característica de cada espécie.

b) cefalópodes:

1) pele lisa e úmida;
2) olhos vivos, proeminentes nas órbitas;
3) carne firme e elástica;
4) ausência de qualquer pigmentação estranha à espécie; e
5) odor próprio.

c) gastrópodes:

1) carne úmida, aderida à concha, de cor característica de cada espécie;
2) odor próprio e suave; e
3) estarem vivos e vigorosos.

IV - anfíbios:

a) carne de rã:

1) odor suave e característico da espécie;
2) cor rosa pálida na carne, branca e brilhante nas proximidades das articulações;
3) ausência de lesões e elementos estranhos; e
4) textura firme, elástica e tenra.

Este documento é cópia do original, assinado digitalmente por MUNICIPIO DE ARACATUBA (CNPJ 45511847000179) em 22/11/2024 às 08:26:02 (GMT -03:00).
Para conferir o original, acesse: https://www.dioe.com.br/verificador/e1b5-f56c-7f46-cf27-94

V - répteis:

a) carne de jacaré:

1) odor característico da espécie;
2) cor branca rosada;
3) ausência de lesões e elementos estranhos; e
4) textura macia com fibras musculares dispostas uniformemente.

b) carne de quelônios:

1) odor próprio e suave;
2) cor característica da espécie, livre de manchas escuras; e
3) textura firme, elástica e tenra.

§ 1.º As características sensoriais a que se refere este artigo são extensivas, no que for aplicável, às demais espécies de pescado usadas na alimentação humana.

§ 2.º As características sensoriais a que se refere o caput são aplicáveis ao pescado fresco, resfriado ou congelado, recebido como matéria-prima, no que couber.

§ 3.º Os pescados de que tratam os incisos de I a III do caput devem ser avaliados quanto às características sensoriais por pessoal capacitado pelo estabelecimento, com utilização de tabela de classificação e pontuação com embasamento técnico-científico, nos termos do disposto em normas complementares ou, na sua ausência, em recomendações internacionais.

§ 4.º Nos casos em que a avaliação sensorial revele dúvidas acerca do frescor do pescado, deve-se recorrer a exames físico-químicos complementares.

Art. 216. Pescado fresco é aquele que atende aos seguintes parâmetros físico-químicos complementares, sem prejuízo da avaliação das características sensoriais:

I - pH da carne inferior a 7,00 (sete inteiros) nos peixes;

II - pH da carne inferior a 7,85 (sete inteiros e oitenta e cinco décimos) nos crustáceos;

III - pH da carne inferior a 6,85 (seis inteiros e oitenta e cinco décimos) nos moluscos; e

IV - bases voláteis total inferiores a 30 mg (trinta miligramas) de nitrogênio/100g (cem gramas) de tecido muscular.

§ 1.º Poderão ser estabelecidos valores de pH e base voláteis totais distintos

Este documento é cópia do original, assinado digitalmente por MUNICIPIO DE ARACATUBA (CNPJ 45511847000179) em 22/11/2024 às 08:26:02 (GMT -03:00).
Para conferir o original, acesse: https://www.dioe.com.br/verificador/e1b5-f56c-7f46-cf27-94

dos dispostos neste artigo para determinadas espécies, a serem definidas em normas complementares, quando houver evidências científicas de que os valores naturais dessas espécies diferem dos fixados.

§ 2.º As características físico-químicas a que se refere este artigo são aplicáveis ao pescado fresco, resfriado ou congelado, no que couber.

Art. 217. Nos estabelecimentos de pescado, é obrigatória a verificação visual de lesões atribuíveis a doenças ou infecções, bem como a presença de parasitas.

Parágrafo único. A verificação de que trata o caput deve ser realizada por pessoal capacitado do estabelecimento, nos termos do disposto em normas complementares ou, na sua ausência, em recomendações internacionais.

Art. 218. É permitida a destinação industrial do pescado que se apresentar injuriado, mutilado, deformado, com alterações de cor, com presença de parasitas localizados ou com outras anormalidades que não o tornem impróprio para o consumo humano na forma em que se apresenta, nos termos do disposto em normas complementares ou, na sua ausência, em recomendações internacionais.

Art. 219. Os produtos da pesca e da aquicultura infectados com endoparasitas transmissíveis ao homem não podem ser destinados ao consumo cru sem que sejam submetidos previamente ao congelamento à temperatura de -20°C (vinte graus Celsius negativos) por vinte e quatro horas ou a -35°C (trinta e cinco graus Celsius negativos) durante quinze horas.

§ 1.º Nos casos em que o pescado tiver infestação por endoparasitas da família Anisakidae, os produtos poderão ser destinados ao consumo cru somente após serem submetidos ao congelamento à temperatura de -20°C (vinte graus Celsius negativos) por sete dias ou a -35°C (trinta e cinco graus Celsius negativos) durante quinze horas.

§ 2.º Nas hipóteses de que tratam o caput e o § 1.º, podem ser utilizados outros processos que, ao final, atinjam as mesmas garantias, com embasamento técnico-científico e aprovados pelo SIM, desde que atendidas as diretrizes definidas pelo MAPA.

Art. 220. O pescado, suas partes e seus órgãos com lesões ou anormalidades que os tornem impróprios para consumo devem ser segregados e condenados.

CAPÍTULO III
DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE OVOS E DERIVADOS

Art. 221. Para os fins do disposto neste Decreto, entende-se por ovos, sem outra especificação, os ovos de galinha em casca.

Art. 222. A inspeção de ovos e derivados a que se refere este Capítulo é aplicável aos ovos de galinha e, no que couber, às demais espécies produtoras de ovos,

Este documento é cópia do original, assinado digitalmente por MUNICIPIO DE ARACATUBA (CNPJ 45511847000179) em 22/11/2024 às 08:26:02 (GMT -03:00).
Para conferir o original, acesse: https://www.dioe.com.br/verificador/e1b5-f56c-7f46-cf27-94

respeitadas suas particularidades.

Art. 223. O estabelecimento é responsável por garantir a identidade, a qualidade e a rastreabilidade dos ovos, desde sua obtenção na produção primária até a recepção no estabelecimento, incluído o transporte.

§ 1.º O estabelecimento que recebe ovos oriundos da produção primária deve possuir cadastro atualizado de produtores.

§ 2.º O estabelecimento que recebe ovos da produção primária é responsável pela implementação de programas de melhoria da qualidade da matéria-prima e de educação continuada dos produtores.

Art. 224. Os ovos só podem ser expostos ao consumo humano quando previamente submetidos à inspeção e à classificação previstas neste Decreto e em normas complementares.

Art. 225. Para os fins do disposto neste Decreto, entende-se por ovos frescos os que não forem conservados por qualquer processo e se enquadrem na classificação estabelecida neste Decreto e em normas complementares.

Art. 226. Os ovos recebidos na unidade de beneficiamento de ovos e seus derivados devem ser provenientes de estabelecimentos avícolas registrados junto ao serviço oficial de saúde animal.

Parágrafo único. As granjas avícolas também devem ser registradas junto ao serviço oficial de saúde animal.

Art. 227. Os estabelecimentos de ovos e derivados devem executar os seguintes procedimentos:

I - apreciação geral do estado de limpeza e integridade da casca;

II - exame pela ovoscopia;

III - classificação dos ovos; e

IV - verificação das condições de higiene e integridade da embalagem.

Art. 228. Os ovos destinados ao consumo humano devem ser classificados como ovos de categorias "A" e "B", de acordo com as suas características qualitativas.

Parágrafo único. A classificação dos ovos por peso deve atender ao RTIQ.

Art. 229. Ovos da categoria "A" devem apresentar as seguintes características

Este documento é cópia do original, assinado digitalmente por MUNICIPIO DE ARACATUBA (CNPJ 45511847000179) em 22/11/2024 às 08:26:02 (GMT -03:00).
Para conferir o original, acesse: https://www.dioe.com.br/verificador/e1b5-f56c-7f46-cf27-94

qualitativas:

I - casca e cutícula de forma normal, lisas, limpas, intactas;

II - câmara de ar com altura não superior a 6mm (seis milímetros) e imóvel;

III - gema visível à ovoscopia, somente sob a forma de sombra, com contorno aparente, movendo-se ligeiramente em caso de rotação do ovo, mas regressando à posição central;

IV - clara límpida e translúcida, consistente, sem manchas ou turvação e com as calazas intactas; e

V - cicatrícula com desenvolvimento imperceptível.

Art. 230. Ovos da categoria "B" devem apresentar as seguintes características:

I - serem considerados inócuos, sem que se enquadrem na categoria "A";

II - apresentarem manchas sanguíneas pequenas e pouco numerosas na clara e na gema; ou

III - serem provenientes de estabelecimentos avícolas de reprodução que não foram submetidos ao processo de incubação.

Parágrafo único. Os ovos da categoria "B" serão destinados exclusivamente à industrialização.

Art. 231. Os ovos limpos trincados ou quebrados que apresentem a membrana testácea intacta devem ser destinados à industrialização tão rapidamente quanto possível.

Art. 232. É proibida a utilização e a lavagem de ovos sujos trincados para a fabricação de derivados de ovos.

Art. 233. Os ovos destinados à produção de seus derivados devem ser previamente lavados antes de serem processados.

Art. 234. Os ovos devem ser armazenados e transportados em condições que minimizem as variações de temperatura.

Art. 235. É proibido o acondicionamento em uma mesma embalagem quando se tratar de:

I - ovos frescos e ovos submetidos a processos de conservação; e

Este documento é cópia do original, assinado digitalmente por MUNICIPIO DE ARACATUBA (CNPJ 45511847000179) em 22/11/2024 às 08:26:02 (GMT -03:00).
Para conferir o original, acesse: https://www.dioe.com.br/verificador/e1b5-f56c-7f46-cf27-94

II - ovos de espécies diferentes.

Art. 236. Os aviários, as granjas e as outras propriedades avícolas nas quais estejam grassando doenças zoonóticas com informações comprovadas pelo serviço oficial de saúde animal não podem destinar sua produção de ovos ao consumo na forma que se apresenta.

CAPÍTULO IV
DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE LEITE E DERIVADOS

Art. 237. A inspeção de leite e derivados, além das exigências previstas neste Decreto, abrange a verificação:

I - do estado sanitário do rebanho, do processo de ordenha, do acondicionamento, da conservação e do transporte do leite;

II - das matérias-primas, do processamento, do produto, da estocagem e da expedição; e

III - das instalações laboratoriais, dos equipamentos, dos controles e das análises laboratoriais.

Art. 238. A inspeção de leite e derivados a que se refere este Capítulo é aplicável ao leite de vaca e, no que couber, às demais espécies produtoras de leite, respeitadas suas particularidades.

Art. 239. Para os fins deste Decreto, entende-se por leite, sem outra especificação, o produto oriundo da ordenha completa, ininterrupta, em condições de higiene, de vacas sadias, bem alimentadas e descansadas.

§ 1.º O leite de outros animais deve denominar-se segundo a espécie de que proceda.

§ 2.º É permitida a mistura de leite de espécies animais diferentes, desde que conste na denominação de venda do produto e seja informada na rotulagem a porcentagem do leite de cada espécie.

Art. 240. Para os fins deste Decreto, entende-se por colostro o produto da ordenha obtido após o parto e enquanto estiverem presentes os elementos que o caracterizam.

Art. 241. Para os fins deste Decreto, entende-se por leite de retenção o produto da ordenha obtido no período de trinta dias antes da parição prevista.

Este documento é cópia do original, assinado digitalmente por MUNICIPIO DE ARACATUBA (CNPJ 45511847000179) em 22/11/2024 às 08:26:02 (GMT -03:00).
Para conferir o original, acesse: https://www.dioe.com.br/verificador/e1b5-f56c-7f46-cf27-94

Art. 242. Para os fins deste Decreto, entende-se por leite individual o produto resultante da ordenha de uma só fêmea e por leite de conjunto o produto resultante da mistura de leites individuais.

Art. 243. Para os fins deste Decreto, entende-se por gado leiteiro todo rebanho explorado com a finalidade de produzir leite.

Parágrafo único. É proibido ministrar substâncias estimulantes de qualquer natureza capazes de provocar aumento da secreção láctea com prejuízo da saúde animal e humana.

Art. 244. O leite deve ser produzido em condições higiênicas, abrangidos o manejo do gado leiteiro e os procedimentos de ordenha, conservação e transporte.

§ 1.º Logo após a ordenha, manual ou mecânica, o leite deve ser filtrado por meio de utensílios específicos previamente higienizados.

§ 2.º O vasilhame ou o equipamento para conservação do leite na propriedade rural até a sua captação deve permanecer em local próprio e específico e deve ser mantido em condições de higiene.

Art. 245. Para os fins neste Decreto, entende-se por tanque comunitário o equipamento de refrigeração por sistema de expansão direta, utilizado de forma coletiva exclusivamente por produtores de leite para conservação do leite cru refrigerado na propriedade rural.

Parágrafo único. O tanque comunitário deve estar vinculado a estabelecimento sob inspeção municipal e deve atender a legislação federal complementar.

Art. 246. É proibido o desnate parcial ou total do leite nas propriedades rurais.

Art. 247. É proibido o envio a qualquer estabelecimento industrial do leite de fêmeas que, independentemente da espécie:

I - pertençam à propriedade que esteja sob interdição determinada por órgão de saúde animal competente;

II - não se apresentem clinicamente sãs e em bom estado de nutrição;

III - estejam no último mês de gestação ou na fase colostral;

IV - apresentem diagnóstico clínico ou resultado de provas diagnósticas que indiquem a presença de doenças infectocontagiosas que possam ser transmitidas ao ser humano pelo leite;

V - estejam sendo submetidas a tratamento com produtos de uso veterinário

Este documento é cópia do original, assinado digitalmente por MUNICIPIO DE ARACATUBA (CNPJ 45511847000179) em 22/11/2024 às 08:26:02 (GMT -03:00).
Para conferir o original, acesse: https://www.dioe.com.br/verificador/e1b5-f56c-7f46-cf27-94

durante o período de carência recomendado pelo fabricante;

VI - recebam alimentos ou produtos de uso veterinário que possam prejudicar a qualidade do leite; ou

VII - estejam em propriedade que não atende às exigências do órgão de saúde animal competente.

Art. 248. O estabelecimento é responsável por garantir a identidade, a qualidade e a rastreabilidade do leite cru, desde a sua captação na propriedade rural até a recepção no estabelecimento, incluído o seu transporte.

Parágrafo único. Para fins de rastreabilidade, na captação de leite por meio de carro-tanque isotérmico, deve ser colhida amostra do leite de cada produtor ou tanque comunitário previamente à captação, identificada e conservada até a recepção no estabelecimento industrial.

Art. 249. A transferência de leite cru refrigerado entre carros-tanques isotérmicos das propriedades rurais até os estabelecimentos industriais pode ser realizada em um local intermediário, sob controle do estabelecimento, desde que este comprove que a operação não gera prejuízo à qualidade do leite.

§ 1.º O local intermediário de que trata o caput deve constar formalmente do programa de autocontrole do estabelecimento industrial a que está vinculado.

§ 2.º A transferência de leite cru refrigerado entre carros-tanques isotérmicos deve ser realizada em sistema fechado.

§ 3.º É proibido medir ou transferir leite em ambiente que o exponha a contaminações.

§ 4.º Fica dispensada a obrigatoriedade estabelecida no § 1.º do art. 483, caso as demais disposições deste artigo sejam atendidas.

Art. 250. Os estabelecimentos que recebem leite cru de produtores rurais são responsáveis pela implementação de programas de melhoria da qualidade da matéria-prima e de educação continuada dos produtores.

Art. 251. A coleta, o acondicionamento e o envio para análises de amostras de leite proveniente das propriedades rurais para atendimento ao programa nacional de melhoria da qualidade do leite são de responsabilidade do estabelecimento que primeiramente o receber dos produtores, e abrange:

I - contagem de células somáticas - CCS;

II - contagem padrão em placas - CPP;

Este documento é cópia do original, assinado digitalmente por MUNICIPIO DE ARACATUBA (CNPJ 45511847000179) em 22/11/2024 às 08:26:02 (GMT -03:00).
Para conferir o original, acesse: https://www.dioe.com.br/verificador/e1b5-f56c-7f46-cf27-94

III - composição centesimal;

IV - detecção de resíduos de produtos de uso veterinário; e

V - outras que venham a ser determinadas em norma complementar.

Parágrafo único. Devem ser observados os procedimentos de coleta, acondicionamento e envio de amostras estabelecidos pelo Ministério da Agricultura e Pecuária.

Art. 252. Considera-se leite o produto que atenda as seguintes especificações:

I - características físico-químicas:

a) características sensoriais (cor, odor e aspecto) normais;

b) teor mínimo de gordura de 3,0g/100g (três gramas por cem gramas);

c) teor mínimo de proteína total de 2,9g/100g (dois inteiros e nove décimos de gramas por cem gramas);

d) teor mínimo de lactose anidra de 4,3g/100g (quatro inteiros e três décimos de gramas por cem gramas);

e) teor mínimo de sólidos não gordurosos de 8,4g/100g (oito inteiros e quatro décimos de gramas por cem gramas);

f) teor mínimo de sólidos totais de 11,4g/100g (onze inteiros e quatro décimos de gramas por cem gramas);

g) acidez titulável entre 0,14 (quatorze centésimos) e 0,18 (dezoito centésimos) expressa em gramas de ácido lático/100 mL;

h) densidade relativa a 15°C/15°C (quinze graus Celsius por quinze graus Celsius) entre 1,028 (um inteiro e vinte e oito milésimos) e 1,034 (um inteiro e trinta e quatro milésimos);

i) índice crioscópico entre -0,530°H (quinhentos e trinta milésimos de grau Hortvet negativos) e -0,555°H (quinhentos e cinquenta e cinco milésimos de grau Hortvet negativos); e

j) equivalentes a -0,512°C (quinhentos e doze milésimos de grau Celsius negativos) e a -0,536°C (quinhentos e trinta e seis milésimos de grau Celsius negativos), respectivamente;

Este documento é cópia do original, assinado digitalmente por MUNICIPIO DE ARACATUBA (CNPJ 45511847000179) em 22/11/2024 às 08:26:02 (GMT -03:00).
Para conferir o original, acesse: https://www.dioe.com.br/verificador/e1b5-f56c-7f46-cf27-94

II - não apresente substâncias estranhas à sua composição, tais como agentes inibidores do crescimento microbiano, neutralizantes da acidez, reconstituintes da densidade ou do índice crioscópico; e

III - não apresente resíduos de produtos de uso veterinário e contaminantes acima dos limites máximos previstos em normas complementares.

Parágrafo único. As regiões que dispuserem de estudos técnico-científicos de padrão regional das características do leite podem, mediante aprovação do SIM, adotar outros padrões de leite, desde que sejam atendidas as diretrizes definidas pelo MAPA.

Art. 253. A análise do leite para sua seleção e recepção no estabelecimento industrial deve abranger as especificações determinadas em normas complementares.

Art. 254. O estabelecimento industrial é responsável pelo controle das condições de recepção e seleção do leite destinado ao beneficiamento ou à industrialização, conforme especificações definidas neste Decreto e em normas complementares.

§ 1.º Somente o leite que atenda às especificações estabelecidas no art. 246 pode ser beneficiado.

§ 2.º Quando detectada qualquer não conformidade nos resultados de análises de seleção do leite, o estabelecimento receptor será responsável pela destinação adequada do leite, de acordo com o disposto neste Decreto e em normas complementares.

§ 3.º A destinação do leite que não atenda às especificações previstas no art. 252 e seja proveniente de estabelecimentos industriais, desde que ainda não tenha sido internalizado, é de responsabilidade do estabelecimento fornecedor, facultada a destinação do produto no estabelecimento receptor.

§ 4.º Na hipótese de que trata o § 3.º, o estabelecimento receptor fica obrigado a comunicar ao SIM a ocorrência, devendo manter registros auditáveis das análises realizadas e dos controles de rastreabilidade e destinação, quando esta ocorrer em suas instalações.

Art. 255. O processamento do leite após a seleção e a recepção em qualquer estabelecimento compreende, as seguintes operações:

I - pré-beneficiamento do leite, compreendidas, de forma isolada ou combinada, as etapas de filtração sob pressão, clarificação, bactofugação, microfiltração, padronização do teor de gordura, termização (pré-aquecimento), homogeneização e refrigeração; e

II - beneficiamento do leite: além do disposto no inciso I, inclui os tratamentos térmicos de pasteurização, ultra-alta temperatura - UAT ou UHT ou esterilização e etapa de envase.

Este documento é cópia do original, assinado digitalmente por MUNICIPIO DE ARACATUBA (CNPJ 45511847000179) em 22/11/2024 às 08:26:02 (GMT -03:00).
Para conferir o original, acesse: https://www.dioe.com.br/verificador/e1b5-f56c-7f46-cf27-94

§ 1.º É permitido o congelamento do leite para aquelas espécies em que o procedimento seja tecnologicamente justificado, desde que estabelecido em regulamento técnico específico.

§ 2.º É proibido o emprego de substâncias químicas na conservação do leite.

§ 3.º Todo leite destinado ao processamento industrial deve ser submetido à filtração antes de qualquer operação de pré-beneficiamento ou beneficiamento.

Art. 256. Para os fins deste Decreto, entende-se por filtração a retirada das impurezas do leite por processo mecânico, mediante passagem sob pressão por material filtrante apropriado.

Art. 257. Para os fins deste Decreto, entende-se por clarificação a retirada das impurezas do leite por processo mecânico, mediante centrifugação ou outro processo tecnológico equivalente, aprovado pelo SIM, desde que atendidas as diretrizes definidas pelo MAPA.

Parágrafo único. Todo leite destinado ao consumo humano direto deve ser submetido à clarificação.

Art. 258. Para os fins deste Decreto, entende-se por termização ou pré-aquecimento a aplicação de calor ao leite em aparelhagem própria com a finalidade de reduzir sua carga microbiana, sem alteração das características do leite cru.

Parágrafo único. O leite termizado deve ser refrigerado imediatamente após o aquecimento e deve manter o perfil enzimático do leite cru.

Art. 259. Para os fins deste Decreto, entende-se por pasteurização o tratamento térmico aplicado ao leite com objetivo de evitar perigos à saúde pública decorrentes de micro-organismos patogênicos eventualmente presentes, e que promove mínimas modificações químicas, físicas, sensoriais e nutricionais.

§ 1.º Permitem-se os seguintes processos de pasteurização do leite:

I - pasteurização lenta, que consiste no aquecimento indireto do leite entre 63°C (sessenta e três graus Celsius) e 65°C (sessenta e cinco graus Celsius) pelo período de trinta minutos, mantendo-se o leite sob agitação mecânica, lenta, em aparelhagem própria; e

II - pasteurização rápida, que consiste no aquecimento do leite em camada laminar entre 72°C (setenta e dois graus Celsius) e 75°C (setenta e cinco graus Celsius) pelo período de quinze a vinte segundos, em aparelhagem própria.

§ 2.º Podem ser aceitos pelo SIM outros binômios de tempo e temperatura, desde que comprovada a equivalência aos processos estabelecidos no § 1.º e que atendam

Este documento é cópia do original, assinado digitalmente por MUNICIPIO DE ARACATUBA (CNPJ 45511847000179) em 22/11/2024 às 08:26:02 (GMT -03:00).
Para conferir o original, acesse: https://www.dioe.com.br/verificador/e1b5-f56c-7f46-cf27-94

às diretrizes definidas pelo MAPA.

§ 3.º É obrigatória a utilização de aparelhagem convenientemente instalada e em perfeito funcionamento, provida de dispositivos de controle automático de temperatura, registradores de temperatura, termômetros e outros que venham a ser considerados necessários para o controle técnico e sanitário da operação.

§ 4.º Para o sistema de pasteurização rápida, a aparelhagem de que trata o § 3º deve incluir válvula para o desvio de fluxo do leite com acionamento automático e alarme sonoro.

§ 5.º O leite pasteurizado destinado ao consumo humano direto deve ser:

I - refrigerado imediatamente após a pasteurização,

II - envasado automaticamente em circuito fechado, no menor prazo possível; e

III - expedido ao consumo ou armazenado em câmara frigorífica em temperatura não superior a 5°C (cinco graus Celsius).

§ 6.º É permitido o armazenamento frigorífico do leite pasteurizado em tanques isotérmicos providos de termômetros e agitadores automáticos à temperatura entre 2°C (dois graus Celsius) e 5°C (cinco graus Celsius).

§ 7.º O leite pasteurizado deve apresentar provas de fosfatase alcalina negativa e de peroxidase positiva.

§ 8.º É proibida a repasteurização do leite para consumo humano direto.

Art. 260. Entende-se por processo de ultra-alta temperatura - UAT ou UHT o tratamento térmico aplicado ao leite a uma temperatura entre 130°C (cento e trinta graus Celsius) e 150°C (cento e cinquenta graus Celsius), pelo período de dois a quatro segundos, mediante processo de fluxo contínuo, imediatamente resfriado a temperatura inferior a 32°C (trinta e dois graus Celsius) e envasado sob condições assépticas em embalagens esterilizadas e hermeticamente fechadas.

§ 1.º Podem ser aceitos pelo SIM outros binômios de tempo e temperatura, desde que comprovada a equivalência ao processo estabelecido no caput e que atendam às diretrizes definidas pelo MAPA.

§ 2.º É proibido o reprocessamento do leite UAT para consumo humano direto.

Art. 261. Para os fins deste Decreto, entende-se por processo de esterilização o tratamento térmico aplicado ao leite a uma temperatura entre 110º C (cento e dez graus Celsius) e 130º C (cento e trinta graus Celsius) pelo prazo de vinte a quarenta minutos, em

Este documento é cópia do original, assinado digitalmente por MUNICIPIO DE ARACATUBA (CNPJ 45511847000179) em 22/11/2024 às 08:26:02 (GMT -03:00).
Para conferir o original, acesse: https://www.dioe.com.br/verificador/e1b5-f56c-7f46-cf27-94

equipamentos próprios.

Parágrafo único. Podem ser aceitos pelo SIM outros binômios de tempo e temperatura, desde que comprovada a equivalência ao processo e que atendam às diretrizes definidas pelo MAPA.

Art. 262. Na conservação do leite devem ser atendidos os seguintes limites máximos de temperatura do produto:

I - conservação e expedição no posto de refrigeração: 5º C (cinco graus Celsius);

II - conservação na unidade de beneficiamento de leite e derivados antes da pasteurização: 5º C (cinco graus Celsius);

III - estocagem em câmara frigorífica do leite pasteurizado: 5º C (cinco graus Celsius);

IV - entrega ao consumo do leite pasteurizado: 7º C (sete graus Celsius); e

V - estocagem e entrega ao consumo do leite submetido ao processo de ultra-alta temperatura – UAT ou UHT e esterilizado: temperatura ambiente.

Parágrafo único. A temperatura de conservação do leite cru refrigerado na unidade de beneficiamento de leite e derivados pode ser de até 7º C (sete graus Celsius), quando o leite estocado apresentar contagem microbiológica máxima de 300.000 UFC/mL (trezentas mil unidades formadoras de colônia por mililitro) anteriormente ao beneficiamento.

Art. 263. O leite termicamente processado para consumo humano direto só pode ser exposto à venda quando envasado automaticamente, em circuito fechado, em embalagem inviolável e específica para as condições previstas de armazenamento.

§ 1.º Os equipamentos de envase devem possuir dispositivos que garantam a manutenção das condições assépticas das embalagens de acordo com as especificidades do processo.

§ 2.º O envase do leite para consumo humano direto só pode ser realizado em granjas leiteiras e em usinas de beneficiamento de leite, conforme disposto neste Decreto.

Art. 264. O leite pasteurizado deve ser transportado em veículos isotérmicos com unidade frigorífica instalada.

Art. 265. O leite beneficiado, para ser exposto ao consumo como integral, deve apresentar os mesmos requisitos do leite normal, com exceção do teor de sólidos não gordurosos e de sólidos totais, que devem atender ao RTIQ.

Este documento é cópia do original, assinado digitalmente por MUNICIPIO DE ARACATUBA (CNPJ 45511847000179) em 22/11/2024 às 08:26:02 (GMT -03:00).
Para conferir o original, acesse: https://www.dioe.com.br/verificador/e1b5-f56c-7f46-cf27-94

Art. 266. O leite beneficiado, para ser exposto ao consumo como semidesnatado ou desnatado, deve satisfazer às exigências do leite normal, com exceção dos teores de gordura, de sólidos não gordurosos e de sólidos totais, que devem atender ao RTIQ.

Art. 267. Os padrões microbiológicos do leite beneficiado devem atender ao RTIQ.

CAPÍTULO V
DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ABELHAS E DERIVADOS

Art. 268. A inspeção de produtos de abelhas e derivados, além das exigências já previstas neste Decreto, abrange a verificação da extração, do acondicionamento, da conservação, do processamento, da armazenagem, da expedição e do transporte dos produtos de abelhas.

Art. 269. As análises de produtos de abelhas, para sua recepção e seleção no estabelecimento processador, devem abranger as características sensoriais e as análises determinadas em normas complementares, além da pesquisa de indicadores de fraudes que se faça necessária.

Parágrafo único. Quando detectada qualquer não conformidade nos resultados das análises de seleção da matéria-prima, o estabelecimento receptor será responsável pela destinação adequada do produto, de acordo com o disposto neste Decreto e em normas complementares.

Art. 270. O mel e o mel de abelhas sem ferrão, quando submetidos ao processo de descristalização, pasteurização ou desumidificação, devem respeitar o binômio tempo e temperatura e o disposto em normas complementares.

Art. 271. Os estabelecimentos de produtos de abelhas são responsáveis por garantir a identidade, a qualidade e a rastreabilidade dos produtos, desde sua obtenção na produção primária até a recepção no estabelecimento, incluído o transporte.

§ 1.º Os estabelecimentos que recebem produtos oriundos da produção primária devem possuir cadastro atualizado de produtores.

§ 2.º Os estabelecimentos que recebem produtos da produção primária são responsáveis pela implementação de programas de melhoria da qualidade da matéria-prima e de educação continuada dos produtores.

Art. 272. A extração da matéria-prima por produtor rural deve ser realizada em local próprio, inclusive em unidades móveis, que possibilite os trabalhos de manipulação e acondicionamento da matéria-prima em condições de higiene.

Art. 273. Os produtos de abelhas sem ferrão devem ser procedentes de criadouros, na forma de meliponários, autorizados pelo órgão ambiental competente.

Este documento é cópia do original, assinado digitalmente por MUNICIPIO DE ARACATUBA (CNPJ 45511847000179) em 22/11/2024 às 08:26:02 (GMT -03:00).
Para conferir o original, acesse: https://www.dioe.com.br/verificador/e1b5-f56c-7f46-cf27-94

TÍTULO VI
DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE

CAPÍTULO I
DOS ASPECTOS GERAIS

Art. 274. Para os fins deste Decreto, ingrediente é qualquer substância empregada na fabricação ou na preparação de um produto, incluídos os aditivos alimentares, e que permaneça ao final do processo, ainda que de forma modificada, conforme estabelecido em legislação específica e normas complementares.

Art. 275. A utilização de aditivos ou coadjuvantes de tecnologia deve atender aos limites estabelecidos pelo órgão regulador da saúde e pelo Ministério da Agricultura e Pecuária, observado o que segue:

I - o órgão regulador da saúde definirá os aditivos e coadjuvantes de tecnologia autorizados para uso em alimentos e seus limites máximos de adição; e

II - dentre os aditivos e coadjuvantes de tecnologia autorizados para uso em alimentos, aqueles que possam ser utilizados nos produtos de origem animal e seus limites máximos serão estabelecidos em legislação federal complementar, quando couber.

§ 1.º O uso de antissépticos, produtos químicos, extratos e infusões de plantas ou tinturas fica condicionado à aprovação prévia pelo órgão regulador da saúde e à autorização pelo SIM, desde que atendida a legislação federal complementar.

§ 2.º É proibido o emprego de substâncias que possam ser prejudiciais ou nocivas ao consumidor.

Art. 276. O sal e seus substitutivos, os condimentos e as especiarias empregados no preparo de produtos de origem animal devem ser isentos de substâncias estranhas à sua composição e devem atender à legislação específica.

Parágrafo único. É proibido o reaproveitamento de sal, para produtos comestíveis, após seu uso em processos de salga.

Art. 277. É proibido o emprego de salmouras turvas, sujas, alcalinas, com cheiro amoniacal, fermentadas ou inadequadas por qualquer outra razão.

Parágrafo único. É permitido o tratamento com vistas à recuperação de salmouras por meio de métodos como filtração por processo contínuo, pasteurização ou pelo uso de substâncias químicas autorizadas pelo órgão competente, desde que não apresentem alterações de suas características originais.

Art. 278. O SIM adotará os RTIQs para os produtos de origem animal e os

Este documento é cópia do original, assinado digitalmente por MUNICIPIO DE ARACATUBA (CNPJ 45511847000179) em 22/11/2024 às 08:26:02 (GMT -03:00).
Para conferir o original, acesse: https://www.dioe.com.br/verificador/e1b5-f56c-7f46-cf27-94

demais regulamentos técnicos específicos para seus respectivos processos de fabricação, previstos em legislação federal complementar.

Parágrafo único. Os produtos, sua tecnologia de obtenção, os ingredientes autorizados, e, no que couber, os parâmetros microbiológicos, físico-químicos, requisitos de rotulagem e outros julgados necessários estarão definidos nos RTIQs.

Art. 279. Os produtos de origem animal devem atender aos parâmetros e aos limites microbiológicos, físico-químicos, de resíduos de produtos de uso veterinário, contaminantes e outros estabelecidos neste Decreto, no RTIQ ou em normas complementares.

Art. 280. Os produtos de origem animal podem ser submetidos ao processo de irradiação em estabelecimentos que estejam devidamente regularizados nos órgãos competentes.

Parágrafo único. Os procedimentos relativos a rastreabilidade, registro e rotulagem dos produtos, responsabilidade quanto ao tratamento e comercialização serão estabelecidos em normas complementares.

CAPÍTULO II
DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE CARNES E DERIVADOS

Seção I
Das matérias-primas

Art. 281. Para os fins deste Decreto, carnes são as massas musculares e os demais tecidos que as acompanham, incluída ou não a base óssea correspondente, procedentes das diferentes espécies animais, julgadas aptas para o consumo pela inspeção veterinária oficial.

Art. 282. Para os fins deste Decreto, carcaças são as massas musculares e os ossos do animal abatido, tecnicamente preparado, desprovido de cabeça, órgãos e vísceras torácicas e abdominais, respeitadas as particularidades de cada espécie, observado ainda:

I - nos bovinos, nos búfalos e nos equídeos a carcaça não inclui pele, patas, rabo, glândula mamária, testículos e vergalho, exceto suas raízes;

II - nos suídeos a carcaça pode ou não incluir pele, cabeça e pés;

III - nos ovinos e caprinos a carcaça não inclui pele, patas, glândula mamária, testículos e vergalho, exceto suas raízes, mantido ou não o rabo;

IV - nas aves a carcaça deve ser desprovida de penas, sendo facultativa a retirada de rins, pés, pescoço, cabeça e órgãos reprodutores em aves que não atingiram a maturidade sexual;

Este documento é cópia do original, assinado digitalmente por MUNICIPIO DE ARACATUBA (CNPJ 45511847000179) em 22/11/2024 às 08:26:02 (GMT -03:00).
Para conferir o original, acesse: https://www.dioe.com.br/verificador/e1b5-f56c-7f46-cf27-94

V - nos lagomorfos a carcaça deve ser desprovida de pele, cabeça e patas;

VI - nas ratitas a carcaça deve ser desprovida de pele e pés, sendo facultativa a retirada do pescoço;

VII - nas rãs e nos jacarés as carcaças são desprovidas de pele e patas; e

VIII - nos quelônios as carcaças são desprovidas de casco.

Parágrafo único. É obrigatória a remoção da carne que fica ao redor da lesão do local da sangria, a qual é considerada imprópria para o consumo, respeitadas as particularidades de cada espécie.

Art. 283. Para os fins neste Decreto, miúdos são os órgãos e as partes de animais de abate julgados aptos para o consumo humano pela inspeção veterinária oficial, conforme especificado abaixo:

I - nos ruminantes: encéfalo, língua, coração, fígado, rins, rúmen, retículo, omaso, rabo e mocotó;

II - nos suídeos: língua, fígado, coração, encéfalo, estômago, rins, pés, orelhas, máscara e rabo;

III - nas aves: fígado, coração e moela sem o revestimento interno;

IV - no pescado: língua, coração, moela, fígado, ovas e bexiga natatória, respeitadas as particularidades de cada espécie;

V - nos lagomorfos: fígado, coração e rins; e

VI - nos equídeos: coração, língua, fígado, rins e estômago.

Parágrafo único. Podem ser aproveitados para consumo direto, de acordo com os hábitos regionais, tradicionais ou de países importadores, pulmões, baço, medula espinhal, glândula mamária, testículos, lábios, bochechas, cartilagens e outros a serem definidos em normas complementares, desde que não se constituam em materiais especificados de risco.

Art. 284. Para os fins neste Decreto, produtos de triparia são as vísceras abdominais utilizadas como envoltórios naturais, tais como os intestinos e a bexiga, após receberem os tratamentos tecnológicos específicos.

§ 1.º Podem ainda ser utilizados como envoltórios os estômagos, o peritônio parietal, a serosa do esôfago, o epíplon e a pele de suíno depilada.

Este documento é cópia do original, assinado digitalmente por MUNICIPIO DE ARACATUBA (CNPJ 45511847000179) em 22/11/2024 às 08:26:02 (GMT -03:00).
Para conferir o original, acesse: https://www.dioe.com.br/verificador/e1b5-f56c-7f46-cf27-94

§ 2.º Os intestinos utilizados como envoltórios devem ser previamente raspados e lavados, e podem ser conservados por meio de dessecação, salga ou outro processo aprovado pelo SIM, desde que atendidas as determinações previstas em legislação federal complementar.

Art. 285. As carnes e os miúdos utilizados na elaboração de produtos cárneos devem estar livres de gordura, aponeuroses, linfonodos, glândulas, vesícula biliar, saco pericárdico, papilas, cartilagens, ossos, grandes vasos, coágulos, tendões e demais tecidos não considerados aptos ao consumo humano, sem prejuízo de outros critérios definidos em legislação federal complementar.

Parágrafo único. Excetua-se da obrigação de remoção dos ossos de que trata o caput a carne utilizada na elaboração dos produtos cárneos em que a base óssea faça parte de sua caracterização.

Art. 286. É proibido o uso de intestinos, tonsilas, glândulas salivares, glândulas mamárias, ovários, baço, testículos, linfonodos, nódulos hemolinfáticos e outras glândulas como matéria-prima na composição de produtos cárneos.

Art. 287. É permitida a utilização de sangue ou suas frações no preparo de produtos cárneos, desde que obtido em condições específicas definidas em normas complementares.

§ 1.º É proibido o uso de sangue ou suas frações procedentes de animais que venham a ser destinados a aproveitamento condicional ou que sejam considerados impróprios para o consumo humano.

§ 2.º É proibida a desfibrinação manual do sangue quando destinado à alimentação humana.

Seção II
Dos produtos cárneos

Art. 288. Para os fins deste Decreto, produtos cárneos são aqueles obtidos de carnes, de miúdos e de partes comestíveis das diferentes espécies animais, com as propriedades originais das matérias-primas modificadas por meio de tratamento físico, químico ou biológico, ou ainda pela combinação destes métodos em processos que podem envolver a adição de ingredientes, aditivos ou coadjuvantes de tecnologia.

Art. 289. Para os fins deste Decreto, toucinho é o panículo adiposo adjacente à pele dos suínos cuja designação é definida pelo processo tecnológico aplicado para sua conservação.

Art. 290. Para os fins deste Decreto, unto fresco ou gordura suína em rama é a gordura cavitária dos suínos, tais como as porções adiposas do mesentério visceral, do

Este documento é cópia do original, assinado digitalmente por MUNICIPIO DE ARACATUBA (CNPJ 45511847000179) em 22/11/2024 às 08:26:02 (GMT -03:00).
Para conferir o original, acesse: https://www.dioe.com.br/verificador/e1b5-f56c-7f46-cf27-94

envoltório dos rins e de outras vísceras prensadas.

Art. 291. Para os fins deste Decreto, carne mecanicamente separada é o produto obtido da remoção da carne dos ossos que a sustentam, após a desossa de carcaças de aves, de bovinos, de suínos ou de outras espécies autorizadas por legislação federal complementar, utilizados meios mecânicos que provocam a perda ou modificação da estrutura das fibras musculares.

Art. 292. Para os fins deste Decreto, carne temperada, seguida da especificação que couber, é o produto cárneo obtido dos cortes ou de carnes das diferentes espécies animais, condimentado, com adição ou não de ingredientes.

Art. 293. Para os fins deste Decreto, embutidos são os produtos cárneos elaborados com carne ou com órgãos comestíveis, curados ou não, condimentados, cozidos ou não, defumados e dessecados ou não, tendo como envoltório a tripa, a bexiga ou outra membrana animal.

§ 1.º As tripas e as membranas animais empregadas como envoltórios devem estar rigorosamente limpas e sofrer outra lavagem, imediatamente antes de seu uso.

§ 2. É permitido o emprego de envoltórios artificiais, desde que previamente aprovados pelo órgão regulador da saúde.

Art. 294. Para os fins deste Decreto, defumados são os produtos cárneos que, após o processo de cura, são submetidos à defumação, para lhes dar cheiro e sabor característicos, além de um maior prazo de vida comercial por desidratação parcial.

§ 1.º É permitida a defumação a quente ou a frio.

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

Art. 295. Para os fins deste Decreto, carne cozida, seguida da especificação que couber, é o produto cárneo obtido de carne das diferentes espécies animais, desossada ou não, com adição ou não de ingredientes, e submetida a processo térmico específico.

Art. 296. Para os fins deste Decreto, desidratados são os produtos cárneos obtidos pela desidratação da carne fragmentada ou de miúdos das diferentes espécies animais, cozidos ou não, com adição ou não de ingredientes, dessecados por meio de processo tecnológico específico.

Art. 297. Para os fins deste Decreto, esterilizados são os produtos cárneos obtidos a partir de carnes ou de miúdos das diferentes espécies animais, com adição ou não de ingredientes, embalados hermeticamente e submetidos à esterilização comercial.

Parágrafo único. O processo de esterilização comercial deve assegurar um

Este documento é cópia do original, assinado digitalmente por MUNICIPIO DE ARACATUBA (CNPJ 45511847000179) em 22/11/2024 às 08:26:02 (GMT -03:00).
Para conferir o original, acesse: https://www.dioe.com.br/verificador/e1b5-f56c-7f46-cf27-94

valor de F0 igual ou maior que três minutos ou a redução de doze ciclos logarítmicos (12 log10) de *Clostridium botulinum*.

Art. 298. Para os fins deste Decreto, produtos gordurosos comestíveis, segundo a espécie animal da qual procedem, são os que resultam do processamento ou do aproveitamento de tecidos de animais, por fusão ou por outros processos tecnológicos específicos, com adição ou não de ingredientes.

Parágrafo único. Quando os produtos gordurosos se apresentarem em estado líquido, devem ser denominados óleos.

Art. 299. Para os fins deste Decreto, almôndega é o produto cárneo obtido a partir de carne moída de uma ou mais espécies animais, moldado na forma arredondada, com adição ou não de ingredientes, e submetido a processo tecnológico específico.

Art. 300. Para os fins deste Decreto, hambúrguer é o produto cárneo obtido de carne moída das diferentes espécies animais, com adição ou não de ingredientes, moldado na forma de disco ou na forma oval e submetido a processo tecnológico específico.

Parágrafo único. O hambúrguer poderá ser moldado em outros formatos mediante especificação no registro e na rotulagem do produto.

Art. 301. Para os fins deste Decreto, quibe é o produto cárneo obtido de carne bovina ou ovina moída, com adição de trigo integral, moldado e acrescido de ingredientes.

Parágrafo único. É facultada a utilização de carnes de outras espécies animais na elaboração do quibe, mediante declaração em sua denominação de venda.

Art. 302. Para os fins deste Decreto, linguiça é o produto cárneo obtido de carnes cominuídas das diferentes espécies animais, condimentado, com adição ou não de ingredientes, embutido em envoltório natural ou artificial e submetido a processo tecnológico específico.

Art. 303. Para os fins deste Decreto, morcela é o produto cárneo embutido elaborado principalmente a partir do sangue, com adição de toucinho moído ou não, condimentado e cozido.

Art. 304. Para os fins deste Decreto, mortadela é o produto cárneo obtido da emulsão de carnes de diferentes espécies animais, com adição ou não de toucinho, de pele, de miúdos e de partes animais comestíveis, de ingredientes e de condimentos específicos, embutido em envoltório natural ou artificial de calibre próprio em diferentes formas, e submetido a processo térmico característico.

Art. 305. Para os fins deste Decreto, salsicha é o produto cárneo obtido da emulsão de carne de uma ou mais espécies de animais, com adição ou não de gordura, de pele, de miúdos e de partes animais comestíveis, com adição de ingredientes e de

Este documento é cópia do original, assinado digitalmente por MUNICIPIO DE ARACATUBA (CNPJ 45511847000179) em 22/11/2024 às 08:26:02 (GMT -03:00).
Para conferir o original, acesse: https://www.dioe.com.br/verificador/e1b5-f56c-7f46-cf27-94

condimentos específicos, embutido em envoltório natural ou artificial de calibre próprio, e submetido a processo térmico característico.

Art. 306. Para os fins deste Decreto, presunto é o produto cárneo obtido exclusivamente do pernil suíno, curado, defumado ou não, desossado ou não, com adição ou não de ingredientes, e submetido a processo tecnológico adequado.

Parágrafo único. É facultada a elaboração do produto com carnes do membro posterior de outras espécies animais, mediante declaração em sua denominação de venda.

Art. 307. Para os fins deste Decreto, apresuntado é o produto cárneo obtido a partir de recortes ou cortes das massas musculares dos membros anteriores ou posteriores de suínos, transformados em massa, condimentado, com adição de ingredientes e submetido a processo térmico específico.

Art. 308. Para os fins deste Decreto, fiambre é o produto cárneo obtido de carne de uma ou mais espécies animais, com adição ou não de miúdos e partes animais comestíveis, transformados em massa, condimentado, com adição de ingredientes e submetido a processo térmico específico.

Art. 309. Para os fins deste Decreto, salame é o produto cárneo obtido de carne suína e de toucinho, com adição ou não de carne bovina ou de outros ingredientes, condimentado, embutido em envoltórios naturais ou artificiais, curado, fermentado, maturado, defumado ou não, e dessecado.

Art. 310. Para os fins deste Decreto, pepperoni é o produto cárneo elaborado de carne suína e de toucinho cominuídos, com adição ou não de carne bovina ou de outros ingredientes, condimentado, embutido em envoltórios naturais ou artificiais, curado, apimentado, fermentado, maturado, dessecado, defumado ou não.

Art. 311. Para os fins deste Decreto, copa é o produto cárneo obtido do corte íntegro da carcaça suína denominado de nuca ou sobrepaleta, condimentado, curado, com adição ou não de ingredientes, maturado, dessecado, defumado ou não.

Art. 312. Para os fins deste Decreto, lombo é o produto cárneo obtido do corte da região lombar dos suídeos, dos ovinos ou caprinos, condimentado, com adição de ingredientes, salgado ou não, curado ou não, e defumado ou não.

Art. 313. Para os fins deste Decreto, bacon é o produto cárneo obtido do corte da parede tóraco-abdominal de suínos, que vai do esterno ao púbis, com ou sem costela, com ou sem pele, com adição de ingredientes, curado e defumado.

Art. 314. Para os fins deste Decreto, pururuca é o produto cárneo obtido da pele de suínos, com adição ou não de ingredientes, submetido ao processamento térmico adequado, e que pode ser fabricado com gordura ou carne aderidas.

Este documento é cópia do original, assinado digitalmente por MUNICIPIO DE ARACATUBA (CNPJ 45511847000179) em 22/11/2024 às 08:26:02 (GMT -03:00).
Para conferir o original, acesse: https://www.dioe.com.br/verificador/e1b5-f56c-7f46-cf27-94

Art. 315. Para os fins deste Decreto, torresmo é o produto cárneo obtido da gordura de suínos, com adição ou não de ingredientes, submetido ao processamento térmico adequado, e que pode ser fabricado com pele ou carne aderidas.

Art. 316. Para os fins deste Decreto, pasta ou patê é o produto cárneo obtido a partir de carnes, de miúdos das diferentes espécies animais ou de produtos cárneos, transformados em pasta, com adição de ingredientes e submetido a processo térmico específico.

Art. 317. Para os fins deste Decreto, caldo de carne é o produto líquido resultante do cozimento de carnes, filtrado, esterilizado e envasado.

§ 1.º O caldo de carne concentrado, mas ainda fluído, deve ser designado como extrato fluído de carne.

§ 2.º O caldo de carne concentrado até a consistência pastosa deve ser designado como extrato de carne, e quando condimentado, deve ser designado como extrato de carne com temperos.

Art. 318. Para os fins deste Decreto, charque é o produto cárneo obtido de carne bovina, com adição de sal e submetido a processo de dessecação.

Parágrafo único. É facultada a utilização de carnes de outras espécies animais na elaboração do charque, mediante declaração em sua denominação de venda.

Art. 319. Para os fins desta Decreto, carne bovina salgada curada dessecada ou *jerked beef* é o produto cárneo obtido de carne bovina, com adição de sal e de agentes de cura, submetido a processo de dessecação.

Art. 320. Para os fins deste Decreto, gelatina é o produto obtido por meio de hidrólise térmica, química ou enzimática, ou a combinação desses processos, da proteína colagênica presente nas cartilagens, nos tendões, nas peles, nas aparas ou nos ossos das diferentes espécies animais, seguida de purificação, filtração e esterilização, concentrado e seco,

§ 1.º Quando houver a hidrólise completa das proteínas colagênicas, de modo que o produto perca seu poder de gelificação, ele será designado como gelatina hidrolisada.

§ 2.º No preparo da gelatina é permitido apenas o uso de matérias-primas procedentes de animais que não tenham sofrido qualquer restrição pela inspeção oficial.

§ 3.º Para fins do controle documental da rastreabilidade para atendimento ao disposto no § 2.º serão aceitos:

I - a certificação sanitária ou documento equivalente expedido ou autorizado pela autoridade sanitária competente da Federação, dos Estados, do Distrito Federal e dos

Este documento é cópia do original, assinado digitalmente por MUNICIPIO DE ARACATUBA (CNPJ 45511847000179) em 22/11/2024 às 08:26:02 (GMT -03:00).
Para conferir o original, acesse: https://www.dioe.com.br/verificador/e1b5-f56c-7f46-cf27-94

Municípios; ou

II - a documentação comercial, no caso dos estabelecimentos processadores de peles vinculados ao órgão de saúde animal competente.

Art. 321. Para os fins deste Decreto, banha é o produto obtido pela fusão de tecidos adiposos frescos de suídeos, com adição ou não de aditivos e de coadjuvantes de tecnologia.

Art. 322. Os produtos cárneos de características ou natureza idênticas, fabricados com diferentes composições, podem ser classificados e diferenciados por sua qualidade em seus respectivos RTIQs, com base em um ou mais dos seguintes critérios:

I - teores de proteína total, de proteína cárnea, de umidade e de gordura no produto acabado;

II - quantidade e qualidade da matéria-prima cárnea utilizada;

III - adição ou não de miúdos ou de partes comestíveis de diferentes espécies animais e respectivas quantidades;

IV - utilização ou não de proteínas não cárneas ou de produtos vegetais e respectivas quantidades; e

V - outros parâmetros previstos em normas complementares.

Art. 323. É permitida a adição, nos limites fixados, de água ou de gelo aos produtos cárneos com o objetivo de facilitar a trituração e a homogeneização da massa, ou para outras finalidades tecnológicas, quando prevista nesta Decreto e em normas federais complementares, e mediante aprovação do SIM

Art. 324. É permitida a adição, nos limites fixados, de amido ou de fécula, de ingredientes vegetais e de proteínas não cárneas aos produtos cárneos quando prevista nesta Decreto e em normas federais complementares, e mediante aprovação do SIM.

Art. 325. Os produtos cárneos cozidos que necessitam ser mantidos sob refrigeração devem ser resfriados logo após o processamento térmico, em tempo e temperatura que preservem sua inocuidade.

Parágrafo único. Produtos cárneos cozidos conservados em temperatura ambiente devem atender às especificações fixadas por legislação federal complementar e aprovados pelo SIM.

Art. 326. Todos os produtos cárneos esterilizados devem ser submetidos a processo térmico em no máximo duas horas após o fechamento das embalagens.

Este documento é cópia do original, assinado digitalmente por MUNICIPIO DE ARACATUBA (CNPJ 45511847000179) em 22/11/2024 às 08:26:02 (GMT -03:00).
Para conferir o original, acesse: https://www.dioe.com.br/verificador/e1b5-f56c-7f46-cf27-94

§ 1.º Quando depois da esterilização forem identificadas embalagens mal fechadas ou defeituosas, estas podem, conforme o caso, ser reparadas, e seu conteúdo reaproveitado, nas seguintes condições:

I - quando a reparação e a nova esterilização forem efetuadas nas primeiras seis horas que se seguirem à verificação do defeito; ou

II - quando o defeito for verificado no final da produção e as embalagens forem conservadas em câmaras frigoríficas em temperatura não superior a 1°C (um grau Celsius), devendo ser realizado novo envase no dia subsequente, seguido de esterilização.

§ 2.º Quando não for realizada nova esterilização, de acordo com os incisos I ou II do § 1º, o conteúdo das embalagens deve ser considerado impróprio para o consumo.

Art. 327. Os produtos cárneos esterilizados serão submetidos a controles de processo que compreendam teste de penetração e distribuição de calor, processamento térmico, avaliação do fechamento e da resistência das embalagens ou dos recipientes, incubação e outros definidos em normas complementares.

Parágrafo único. O teste de incubação de que trata o caput será realizado de acordo com o disposto a seguir:

I - amostras representativas de todas as partidas devem ser submetidas a teste de incubação por dez dias, contemplando, no mínimo, 0,1% (zero vírgula um por cento) das embalagens processadas e dispostas em sala-estufa com temperatura controlada, mantida a 35°C (trinta e cinco graus centígrados), tolerando-se variações de 2,8°C (dois vírgula oito graus centígrados) para cima ou para baixo;

II - caso a temperatura de incubação fique abaixo de 32°C (trinta e dois graus centígrados) ou exceda 38°C (trinta e oito graus centígrados), mas não ultrapasse 39,5°C (trinta e nove vírgula cinco graus centígrados), deve ser ajustada na faixa requerida e o tempo de incubação estendido, adicionando-se o tempo que as amostras permaneceram na temperatura de desvio; e

III - se a temperatura de incubação permanecer em temperatura igual ou superior a 39,5°C (trinta e nove vírgula cinco graus centígrados) por mais de duas horas, as amostras devem ser descartadas, colhidas novas amostras e reiniciado o teste de incubação na faixa de temperatura estabelecida.

Art. 328. Na verificação dos produtos cárneos esterilizados devem ser considerados:

I - as condições gerais do recipiente, o qual não deve apresentar defeitos que coloquem em risco a sua inviolabilidade;

II - a presença de indícios de estufamento;

Este documento é cópia do original, assinado digitalmente por MUNICIPIO DE ARACATUBA (CNPJ 45511847000179) em 22/11/2024 às 08:26:02 (GMT -03:00).
Para conferir o original, acesse: https://www.dioe.com.br/verificador/e1b5-f56c-7f46-cf27-94

III - o exame das superfícies das embalagens;

IV - o cheiro, o sabor e a coloração próprios;

V - a ausência de tecidos inferiores ou diferentes daqueles indicados na fórmula aprovada quando da fragmentação da conserva;

VI - a ocorrência de som correspondente à sua natureza na prova de percussão, no caso de enlatados; e

VII - o não desprendimento de gases, a não projeção de líquido e a produção de ruído característico, decorrente da entrada de ar no continente submetido à vácuo, que deverá diminuir a concavidade da tampa oposta, no caso de enlatados submetidos à prova de perfuração.

Parágrafo único. Nas análises microbiológicas e físico-químicas, devem ser realizadas as provas pertinentes a cada caso, a fim de comprovar a esterilidade comercial do produto.

Seção III
Dos produtos não comestíveis

Art. 329. Para os fins deste Decreto, produtos não comestíveis são os resíduos da produção industrial e os demais produtos não aptos ao consumo humano, incluídos aqueles:

I - oriundos da condenação de produtos de origem animal; ou

II - cuja obtenção é indissociável do processo de abate, incluídos os cascos, os chifres, os pelos, as peles, as penas, as plumas, os bicos, o sangue, o sangue fetal, as carapaças, os ossos, as cartilagens, a mucosa intestinal, a bile, os cálculos biliares, as glândulas, os resíduos animais e quaisquer outras partes animais.

§ 1.º As disposições deste Decreto não se aplicam aos produtos fabricados a partir do processamento posterior dos produtos de que trata o caput, tais como:

I - as enzimas e os produtos enzimáticos;

II - os produtos opoterápicos;

III - os produtos farmacoquímicos ou seus produtos intermediários;

IV - os insumos laboratoriais;

V - os produtos para saúde;

Este documento é cópia do original, assinado digitalmente por MUNICIPIO DE ARACATUBA (CNPJ 45511847000179) em 22/11/2024 às 08:26:02 (GMT -03:00).

Para conferir o original, acesse: https://www.dioe.com.br/verificador/e1b5-f56c-7f46-cf27-94

VI - os produtos destinados à alimentação animal com ou sem finalidade nutricional;

VII - os produtos gordurosos;

VIII - os fertilizantes;

IX - os biocombustíveis;

X - os sanitizantes;

XI - os produtos de higiene e limpeza;

XII - a cola animal;

XIII - o couro e produtos derivados; e

XIV - os produtos químicos.

§ 2.º O SIM estabelecerá procedimentos simplificados para respaldar o trânsito e a certificação sanitária dos produtos previstos no caput e no § 1º, sob os aspectos de saúde animal.

§ 3.º Não se incluem na definição do caput os produtos de que trata o inciso II do caput cujo uso seja autorizado para consumo humano, nos termos do disposto neste Decreto ou em normas complementares.

Art. 330. Todos os produtos condenados devem ser conduzidos à seção de produtos não comestíveis, proibida sua passagem por seções onde sejam elaborados ou manipulados produtos comestíveis.

§ 1.º A condução de material condenado até a sua desnaturação pelo calor deve ser efetuada de modo a se evitar a contaminação dos locais de passagem, de equipamentos e de instalações.

§ 2.º Os materiais condenados destinados à transformação em outro estabelecimento devem ser previamente descaracterizados, vedada sua comercialização e seu uso, sob qualquer forma, para alimentação humana, observado o disposto nos art. 128 e art. 487.

Art. 331. Quando os produtos não comestíveis se destinarem à transformação em outro estabelecimento, devem ser:

I - armazenados e expedidos em local exclusivo para esta finalidade; e

Este documento é cópia do original, assinado digitalmente por MUNICIPIO DE ARACATUBA (CNPJ 45511847000179) em 22/11/2024 às 08:26:02 (GMT -03:00).
Para conferir o original, acesse: https://www.dioe.com.br/verificador/e1b5-f56c-7f46-cf27-94

II - transportados em veículos vedados e que possam ser completamente higienizados após a operação.

Art. 332. É obrigatória a destinação de carcaças, de partes das carcaças, de ossos e de órgãos de animais condenados e de restos de todas as seções do estabelecimento, para o preparo de produtos não comestíveis, com exceção daqueles materiais que devem ser submetidos a outros tratamentos definidos em legislação específica.

Art. 333. É permitido o aproveitamento de matéria fecal oriunda da limpeza dos currais e dos veículos de transporte, desde que o estabelecimento disponha de instalações apropriadas para essa finalidade, observada a legislação específica.

Parágrafo único. O conteúdo do aparelho digestório dos animais abatidos deve receber o mesmo tratamento disposto no caput.

Art. 334. É permitida a adição de conservadores na bile depois de filtrada, quando o estabelecimento não tenha interesse em concentrá-la.

Parágrafo único. Para os fins desta Decreto, entende-se por bile concentrada o produto resultante da evaporação parcial da bile fresca.

Art. 335. Após sua obtenção, os produtos de origem animal não comestíveis não podem ser manipulados em seções de elaboração de produtos comestíveis.

CAPÍTULO III
DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE PESCADO E SEUS DERIVADOS

Seção I
Dos produtos e derivados de pescado

Art. 336. Produtos comestíveis de pescado são aqueles elaborados a partir de pescado inteiro ou de parte dele, aptos para o consumo humano.

Parágrafo único. Para que o produto seja considerado um produto de pescado, deve possuir mais de cinquenta por cento de pescado, respeitadas as particularidades definidas no regulamento técnico específico.

Art. 337. Para os fins deste Decreto, pescado fresco é aquele que não foi submetido a qualquer processo de conservação, a não ser pela ação do gelo, mantido em temperaturas próximas à do gelo fundente, com exceção daqueles comercializados vivos.

Art. 338. Para os fins deste Decreto, pescado resfriado é aquele embalado e mantido em temperatura de refrigeração.

Parágrafo único. A temperatura máxima de conservação do pescado resfriado deve atender ao disposto em normas complementares ou, na sua ausência, ao disposto em

Este documento é cópia do original, assinado digitalmente por MUNICIPIO DE ARACATUBA (CNPJ 45511847000179) em 22/11/2024 às 08:26:02 (GMT -03:00).
Para conferir o original, acesse: https://www.dioe.com.br/verificador/e1b5-f56c-7f46-cf27-94

recomendações internacionais.

Art. 339. Para os fins deste Decreto, pescado congelado é aquele submetido a processos de congelamento rápido, de forma que o produto ultrapasse rapidamente os limites de temperatura de cristalização máxima.

§ 1.º O processo de congelamento rápido somente pode ser considerado concluído quando o produto atingir a temperatura de -18°C (dezoito graus Celsius negativos).

§ 2.º É permitida a utilização de equipamento congelador salmourador, desde que haja:

I - controle sobre o tempo e a temperatura de congelamento no equipamento e controle de absorção de sal no produto; e

II - finalização do congelamento em túneis até que o produto alcance a temperatura de -18°C (dezoito graus Celsius negativos).

§ 3.º O produto de que trata o § 2º será denominado peixe salmourado congelado.

Art. 340. Durante o transporte, o pescado congelado deve ser mantido a uma temperatura não superior a -18°C (dezoito graus Celsius negativos).

Parágrafo único. É proibido o transporte de pescado congelado a granel, com exceção daquelas espécies de grande tamanho, conforme critérios definidos pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Art. 341. Para os fins deste Decreto, pescado descongelado é aquele que foi inicialmente congelado e submetido a um processo específico de elevação de temperatura acima do ponto de congelamento e mantido em temperaturas próximas à do gelo fundente.

Parágrafo único. O descongelamento sempre deve ser realizado em equipamentos apropriados e em condições autorizadaspelo SIM e previstas em legislação federalcomplementar, de forma a garantir a inocuidade e a qualidade do pescado, observando-se que, uma vez descongelado, o pescado deve ser mantido sob as mesmas condições de conservação exigidas para o pescado fresco.

Art. 342. Para os fins deste Decreto, carne mecanicamente separada de pescado é o produto congelado obtido de pescado, envolvendo o descabeçamento, a evisceração, a limpeza destes e a separação mecânica da carne das demais estruturas inerentes à espécie, como espinhas, ossos e pele.

Art. 343. Para os fins deste Decreto, surimi é o produto congelado obtido a partir de carne mecanicamente separada de peixe, submetida a lavagens sucessivas, drenagem e refino, com adição de aditivos.

Este documento é cópia do original, assinado digitalmente por MUNICIPIO DE ARACATUBA (CNPJ 45511847000179) em 22/11/2024 às 08:26:02 (GMT -03:00).
Para conferir o original, acesse: https://www.dioe.com.br/verificador/e1b5-f56c-7f46-cf27-94

Art. 344. Para os fins deste Decreto, pescado empanado é o produto congelado, elaborado a partir de pescado com adição ou não de ingredientes, moldado ou não, e revestido de cobertura que o caracterize, submetido ou não a tratamento térmico.

Art. 345. Para os fins deste Decreto, pescado em conserva é aquele elaborado com pescado, com adição de ingredientes, envasado em recipientes hermeticamente fechados e submetido à esterilização comercial.

Art. 346. Para os fins deste Decreto, pescado em semiconserva é aquele obtido pelo tratamento específico do pescado por meio do sal, com adição ou não de ingredientes, envasado em recipientes hermeticamente fechados, não esterilizados pelo calor, conservado ou não sob refrigeração.

Art. 347. Para os fins deste Decreto, patê ou pasta de pescado, seguido das especificações que couberem, é o produto industrializado obtido a partir do pescado transformado em pasta, com adição de ingredientes, submetido a processo tecnológico específico.

Art. 348. Para os fins deste Decreto, embutido de pescado é aquele produto elaborado com pescado, com adição de ingredientes, curado ou não, cozido ou não, defumado ou não, dessecado ou não, utilizados os envoltórios previstos neste Decreto.

Art. 349. Para os fins deste Decreto, pescado curado é aquele proveniente de pescado, tratado pelo sal, com ou sem aditivos.

Parágrafo único. O tratamento pelo sal pode ser realizado por meio de salgas úmida, seca ou mista.

Art. 350. Para os fins deste Decreto, pescado seco ou desidratado é o produto obtido pela dessecação do pescado em diferentes intensidades, por meio de processo natural ou artificial, com ou sem aditivos, a fim de se obter um produto estável à temperatura ambiente.

Art. 351. Para os fins deste Decreto, pescado liofilizado é o produto obtido pela desidratação do pescado, em equipamento específico, por meio do processo de liofilização, com ou sem aditivos.

Art. 352. Para os fins deste Decreto, gelatina de pescado é o produto obtido a partir de proteínas naturais solúveis, coaguladas ou não, obtidas pela hidrólise do colágeno presente em tecidos de pescado como a bexiga natatória, os ossos, as peles e as cartilagens.

Art. 353. Na elaboração de produtos comestíveis de pescado, devem ser seguidas, naquilo que lhes for aplicável, as exigências referentes a produtos cárneos previstas neste Decreto e o disposto em legislação específica.

Este documento é cópia do original, assinado digitalmente por MUNICIPIO DE ARACATUBA (CNPJ 45511847000179) em 22/11/2024 às 08:26:02 (GMT -03:00).
Para conferir o original, acesse: https://www.dioe.com.br/verificador/e1b5-f56c-7f46-cf27-94

CAPÍTULO IV
DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE OVOS E DERIVADOS

Art. 354. Para os fins deste Decreto, entende-se por derivados de ovos aqueles obtidos a partir do ovo, dos seus diferentes componentes ou de suas misturas, após eliminação da casca e das membranas.

Parágrafo único. Os derivados de ovos podem ser líquidos, concentrados, pasteurizados, desidratados, liofilizados, cristalizados, resfriados, congelados, ultracongelados, coagulados ou apresentarem-se sob outras formas utilizadas como alimento, conforme critérios definido sem legislação federal complementar e aprovados pelo SIM.

Art. 355. Os critérios e parâmetros para ovos e seus derivados e seus respectivos processos de fabricação serão os previstos em legislação federal complementar.

CAPÍTULO V
DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE LEITE E DERIVADOS LÁCTEOS

Seção I
Do leite

Art. 356. É permitida a produção dos seguintes tipos de leites fluidos:

I - leite cru refrigerado;

II - leite fluido a granel de uso industrial;

III - leite pasteurizado;

IV - leite submetido ao processo de ultra-alta temperatura – UAT ou UHT;

V - leite esterilizado; e

VI - leite reconstituído.

§ 1.º É permitida a produção e o beneficiamento de leite de tipos diferentes dos previstos neste Decreto, mediante novas tecnologias aprovadas em norma complementar.

§ 2.º São considerados para consumo humano direto apenas os leites fluidos previstos nos incisos III, IV, V e VI do caput, além dos que vierem a ser aprovados nos termos do § 1.º.

§ 3.º A produção de leite reconstituído para consumo humano direto somente será autorizado pelo SIM em situações emergenciais de desabastecimento público e por

Este documento é cópia do original, assinado digitalmente por MUNICIPIO DE ARACATUBA (CNPJ 45511847000179) em 22/11/2024 às 08:26:02 (GMT -03:00).
Para conferir o original, acesse: https://www.dioe.com.br/verificador/e1b5-f56c-7f46-cf27-94

determinação legal federal.

Art. 357. Para os fins deste Decreto, leite cru refrigerado é o leite produzido em propriedades rurais, refrigerado e destinado aos estabelecimentos de leite e derivados sob inspeção sanitária oficial.

Art. 358. Para os fins deste Decreto, leite fluido a granel de uso industrial é o leite higienizado, refrigerado, submetido opcionalmente à termização (pré-aquecimento), à pasteurização e à padronização da matéria gorda, transportado a granel de um estabelecimento industrial a outro para ser processado e que não seja destinado diretamente ao consumidor final.

Art. 359. A transferência do leite fluido a granel de uso industrial e de outras matérias-primas transportadas a granel em carros-tanques entre estabelecimentos industriais deve ser realizada em veículos isotérmicos lacrados e etiquetados, acompanhados de boletim de análises, sob responsabilidade do estabelecimento de origem.

Art. 360. Para os fins deste Decreto, leite pasteurizado é o leite fluido submetido a um dos processos de pasteurização previstos neste Decreto.

Art. 361. Para os fins deste Decreto, leite UAT ou leite UHT é o leite homogeneizado e submetido a processo de ultra-alta temperatura conforme definido neste Decreto.

Art. 362. Para os fins deste Decreto, leite esterilizado é o leite fluido, previamente envasado e submetido a processo de esterilização, conforme definido neste Decreto.

Art. 363. Para os fins deste Decreto, leite reconstituído é o produto resultante da dissolução em água do leite em pó ou concentrado, com adição ou não de gordura láctea até atingir o teor de matéria gorda fixado para o respectivo tipo, seguido de homogeneização, quando for o caso, e de tratamento térmico previsto neste Decreto.

Art. 364. Na elaboração de leite e derivados das espécies caprina, bubalina e outras, devem ser seguidas as exigências previstas neste Decreto e nas legislações específicas, respeitadas as particularidades.

Seção II
Da classificação dos derivados lácteos

Art. 365. Os derivados lácteos compreendem a seguinte classificação:

I - produtos lácteos;

II - produtos lácteos compostos; e

Este documento é cópia do original, assinado digitalmente por MUNICIPIO DE ARACATUBA (CNPJ 45511847000179) em 22/11/2024 às 08:26:02 (GMT -03:00).
Para conferir o original, acesse: https://www.dioe.com.br/verificador/e1b5-f56c-7f46-cf27-94

III - misturas lácteas.

Art. 366. Para os fins deste Decreto, produtos lácteos são os produtos obtidos mediante processamento tecnológico do leite, podendo conter ingredientes, aditivos e coadjuvantes de tecnologia, apenas quando funcionalmente necessários para o processamento.

Parágrafo único. Para os fins deste Decreto, leites modificados, fluido ou em pó, são os produtos lácteos resultantes da modificação da composição do leite mediante a subtração ou a adição dos seus constituintes.

Art. 367. Para os fins deste Decreto, produtos lácteos compostos são os produtos no qual o leite, os produtos lácteos ou os constituintes do leite representem mais que cinquenta por cento do produto final massa/massa, tal como se consome, sempre que os ingredientes não derivados do leite não estejam destinados a substituir total ou parcialmente qualquer dos constituintes do leite.

Art. 368. Para os fins deste Decreto, mistura láctea é o produto que contém em sua composição final mais que cinquenta por cento de produtos lácteos ou produtos lácteos compostos, tal como se consome, permitida a substituição dos constituintes do leite, desde que a denominação de venda seja "mistura de (o nome do produto lácteo ou produto lácteo composto que corresponda) e (produto adicionado)".

Art. 369. É permitida a mistura do mesmo derivado lácteo, porém de qualidade diferente, desde que prevaleça o de padrão inferior para fins de classificação e rotulagem.

Subseção I
Do creme de leite

Art. 370. Para os fins deste Decreto, creme de leite é o produto lácteo rico em gordura retirada do leite por meio de processo tecnológico específico, que se apresenta na forma de emulsão de gordura em água.

Parágrafo único. Para ser exposto ao consumo humano direto, o creme de leite deve ser submetido a tratamento térmico específico.

Art. 371. Para os fins deste Decreto, creme de leite de uso industrial é o creme transportado em volume de um estabelecimento industrial a outro para ser processado e que não seja destinado diretamente ao consumidor final.

§ 1.º Para os fins deste Decreto, creme de leite a granel de uso industrial é o produto transportado em carros-tanques isotérmicos.

§ 2.º Para os fins deste Decreto, creme de leite cru refrigerado de uso

Este documento é cópia do original, assinado digitalmente por MUNICIPIO DE ARACATUBA (CNPJ 45511847000179) em 22/11/2024 às 08:26:02 (GMT -03:00).
Para conferir o original, acesse: https://www.dioe.com.br/verificador/e1b5-f56c-7f46-cf27-94

industrial é o produto transportado em embalagens adequadas de um único uso.

§ 3.º É proibido o transporte de creme de leite de uso industrial em latões.

Art. 372. Os cremes obtidos do desnate de soro, de leitelho, de outros derivados lácteos ou em decorrência da aplicação de normas de destinação estabelecidas em legislação federal, podem ser utilizados na fabricação de outros produtos, desde que atendam aos critérios previstos nos RTIQs dos produtos finais.

Subseção II
Da manteiga

Art. 373. Para os fins deste Decreto, manteiga é o produto lácteo gorduroso obtido exclusivamente pela bateção e malaxagem, com ou sem modificação biológica do creme de leite, por meio de processo tecnológico específico.

Parágrafo único. A matéria gorda da manteiga deve ser composta exclusivamente de gordura láctea.

Art. 374. Para os fins deste Decreto, manteiga de garrafa, manteiga da terra ou manteiga do sertão é o produto lácteo gorduroso nos estados líquido ou pastoso, obtido a partir do creme de leite pasteurizado, pela eliminação quase total da água, mediante processo tecnológico específico.

Subseção III
Dos queijos

Art. 375. Para os fins deste Decreto, queijo é o produto lácteo fresco ou maturado que se obtém por meio da separação parcial do soro em relação ao leite ou ao leite reconstituído - integral, parcial ou totalmente desnatado - ou de soros lácteos, coagulados pela ação do coalho, de enzimas específicas, produzidas por microrganismos específicos, de ácidos orgânicos, isolados ou combinados, todos de qualidade apta para uso alimentar, com ou sem adição de substâncias alimentícias, de especiarias, de condimentos ou de aditivos.

§ 1.º Nos queijos produzidos a partir de leite ou de leite reconstituído, a relação proteínas do soro/caseína não deve exceder a do leite.

§ 2.º Para os fins deste Decreto, queijo fresco é o que está pronto para o consumo logo após a sua fabricação.

§ 3.º Para os fins deste Decreto, queijo maturado é o que sofreu as trocas bioquímicas e físicas necessárias e características da sua variedade.

§ 4.º A denominação queijo está reservada aos produtos em que a base láctea não contenha gordura ou proteína de origem não láctea.

Este documento é cópia do original, assinado digitalmente por MUNICIPIO DE ARACATUBA (CNPJ 45511847000179) em 22/11/2024 às 08:26:02 (GMT -03:00).
Para conferir o original, acesse: https://www.dioe.com.br/verificador/e1b5-f56c-7f46-cf27-94

§ 5.º O leite utilizado na fabricação de queijos deve ser filtrado por meios mecânicos e submetido à pasteurização ou ao tratamento térmico equivalente para assegurar a fosfatase residual negativa, combinado ou não com outros processos físicos ou biológicos que garantam a inocuidade do produto.

§ 6.º Fica excluído da obrigação de pasteurização ou de outro tratamento térmico o leite que se destine à elaboração dos queijos submetidos a um processo de maturação a uma temperatura superior a 5°C (cinco graus Celsius), durante um período não inferior a sessenta dias.

§ 7.º O período mínimo de maturação de queijos de que trata o § 6º poderá ser alterado, após a realização de estudos científicos conclusivos sobre a inocuidade do produto ou em casos previstos em RTIQ.

Art. 376. Considera-se a data de fabricação dos queijos frescos o último dia da sua elaboração e, para queijos maturados, o dia do término do período da maturação.

Parágrafo único. Os queijos em processo de maturação devem estar identificados de forma clara e precisa quanto à sua origem e ao controle do período de maturação.

Art. 377. Para os fins deste Decreto, queijo de coalho é o queijo que se obtém por meio da coagulação do leite pasteurizado com coalho ou com outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada ou não pela ação de bactérias lácticas específicas, com a obtenção de uma massa dessorada, semicozida ou cozida, submetida à prensagem e secagem.

Art. 378. Para os fins deste Decreto, queijo de manteiga ou queijo do sertão é o queijo obtido mediante a coagulação do leite pasteurizado com o emprego de ácidos orgânicos, com a obtenção de uma massa dessorada, fundida e com adição de manteiga de garrafa.

Art. 379. Para os fins deste Decreto, queijo minas frescal é o queijo fresco obtido por meio da coagulação enzimática do leite pasteurizado com coalho ou com outras enzimas coagulantes apropriadas ou com ambos, complementada ou não pela ação de bactérias lácticas específicas, com a obtenção de uma massa coalhada, dessorada, não prensada, salgada e não maturada.

Art. 380. Para os fins deste Decreto, queijo minas padrão é o queijo de massa crua ou semicozida obtido por meio da coagulação do leite pasteurizado com coalho ou com outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada pela ação de bactérias lácticas específicas, com a obtenção de uma massa coalhada, dessorada, prensada mecanicamente, salgada e maturada.

Art. 381. Para os fins deste Decreto, ricota fresca é o queijo obtido pela

Este documento é cópia do original, assinado digitalmente por MUNICIPIO DE ARACATUBA (CNPJ 45511847000179) em 22/11/2024 às 08:26:02 (GMT -03:00).
Para conferir o original, acesse: https://www.dioe.com.br/verificador/e1b5-f56c-7f46-cf27-94

precipitação ácida a quente de proteínas do soro de leite, com adição de leite até vinte por cento do seu volume.

Art. 382. Para os fins deste Decreto, ricota defumada é o queijo obtido pela precipitação ácida a quente de proteínas do soro de leite, com adição de leite até vinte por cento do seu volume, submetido à secagem e à defumação.

Art. 383. Para os fins deste Decreto, queijo prato é o queijo que se obtém por meio da coagulação do leite pasteurizado com coalho ou com outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada pela ação de bactérias lácticas específicas, com a obtenção de uma massa semicozida, prensada, salgada e maturada.

Art. 384. Para os fins deste Decreto, queijo provolone é o queijo obtido por meio da coagulação do leite pasteurizado com coalho ou com outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada pela ação de bactérias lácticas específicas, com a obtenção de uma massa filada, não prensada, que pode ser fresco ou maturado.

§ 1.º O queijo provolone fresco pode apresentar pequena quantidade de manteiga na sua massa, dando lugar à variedade denominada butirro.

§ 2.º O queijo de que trata o caput pode ser defumado e devem ser atendidas as características sensoriais adquiridas nesse processo.

§ 3.º O queijo de que trata o caput pode ser denominado caccio-cavalo, fresco ou curado, quando apresentar formato ovalado ou piriforme.

Art. 385. Para os fins deste Decreto, queijo regional do norte ou queijo tropical é o queijo obtido por meio da coagulação do leite pasteurizado com coalho ou com outras enzimas coagulantes apropriadas, ou de ambos, complementada pela ação de fermentos lácticos específicos ou de soro-fermento, com a obtenção de uma massa dessorada, cozida, prensada e salgada.

Art. 386. É permitida exclusivamente para processamento industrial a fabricação de queijos de formas e pesos diferentes dos estabelecidos em RTIQ, desde que sejam mantidos os requisitos previstos para cada tipo.

Art. 387. O uso e a comercialização, exclusivamente para fins industriais, da gordura láctea extraída da água utilizada na operação de filagem durante a elaboração de queijos são permitidos, asseguradas a identidade e a qualidade do produto final no qual será utilizada.

Subseção IV
Dos leites fermentados

Art. 388. Para os fins deste Decreto, leites fermentados são produtos lácteos ou produtos lácteos compostos obtidos por meio da coagulação e da diminuição do pH do

Este documento é cópia do original, assinado digitalmente por MUNICIPIO DE ARACATUBA (CNPJ 45511847000179) em 22/11/2024 às 08:26:02 (GMT -03:00).
Para conferir o original, acesse: https://www.dioe.com.br/verificador/e1b5-f56c-7f46-cf27-94

leite ou do leite reconstituído por meio da fermentação láctea, mediante ação de cultivos de microrganismos específicos, com adição ou não de outros produtos lácteos ou de substâncias alimentícias.

§ 1.º Os microrganismos específicos devem ser viáveis, ativos e abundantes no produto final durante seu prazo de validade, conforme disposto em normas complementares.

§ 2.º São considerados leites fermentados o iogurte, o leite fermentado ou cultivado, o leite acidófilo ou acidofilado, o kumys, o kefir e a coalhada.

Subseção V
Dos leites concentrados e desidratados

Art. 389. Para os fins deste Decreto, leites concentrados e leites desidratados são os produtos lácteos resultantes da desidratação parcial ou total do leite por meio de processos tecnológicos específicos.

§ 1.º Para os fins deste Decreto, consideram-se produtos lácteos concentrados o leite concentrado, o leite evaporado, o leite condensado e outros produtos que atendam a essa descrição.

§ 2.º Para os fins deste Decreto, consideram-se produtos lácteos desidratados o leite em pó e outros produtos que atendam a essa descrição.

§ 3.º É proibida a utilização de resíduos da fabricação de produtos em pó para consumo humano ou industrialização.

Art. 390. Na fabricação dos leites concentrados e desidratados, a matéria-prima utilizada deve atender às condições previstas neste Decreto e em normas complementares.

Art. 391. Para os fins deste Decreto, leite concentrado é o produto de uso exclusivamente industrial que não pode ser reconstituído para fins de obtenção de leite para consumo humano direto.

Art. 392. Para os fins deste Decreto, leite condensado é o produto resultante da desidratação parcial do leite com adição de açúcar ou o obtido mediante outro processo tecnológico com equivalência reconhecida por legislação federal complementar, que resulte em produto de mesma composição e características.

Art. 393. Para os fins deste Decreto, leite em pó é o produto obtido por meio da desidratação do leite integral, desnatado ou parcialmente desnatado e apto para alimentação humana, mediante processo tecnológico adequado.

§ 1.º O produto deve apresentar composição de forma que, quando reconstituído conforme indicação na rotulagem, atenda ao padrão do leite de consumo a que

Este documento é cópia do original, assinado digitalmente por MUNICIPIO DE ARACATUBA (CNPJ 45511847000179) em 22/11/2024 às 08:26:02 (GMT -03:00).
Para conferir o original, acesse: https://www.dioe.com.br/verificador/e1b5-f56c-7f46-cf27-94

corresponda.

§ 2.º Para os diferentes tipos de leite em pó, fica estabelecido o teor de proteína mínimo de trinta e quatro por cento massa/massa com base no extrato seco desengordurado.

Subseção VI
Dos outros derivados lácteos

Art. 394. Para os fins deste Decreto, leite aromatizado é o produto lácteo resultante da mistura preparada, de forma isolada ou combinada, com leite e cacau, chocolate, suco de frutas e aromatizantes, opcionalmente com adição de açúcar e aditivos funcionalmente necessários para a sua elaboração, e que apresente a proporção mínima de oitenta e cinco por cento massa/massa de leite no produto final, tal como se consome.

Art. 395. Para os fins deste Decreto, doce de leite é o produto lácteo ou produto lácteo composto obtido por meio da concentração do leite ou do leite reconstituído sob ação do calor à pressão normal ou reduzida, com adição de sacarose – parcialmente substituída ou não por monossacarídeos, dissacarídeos ou ambos - com ou sem adição de sólidos de origem láctea, de creme e de outras substâncias alimentícias.

Art. 396. Para os fins deste Decreto, requeijão é o produto lácteo ou produto lácteo composto obtido pela fusão de massa coalhada, cozida ou não, dessorada e lavada, obtida por meio da coagulação ácida ou enzimática, ou ambas, do leite, opcionalmente com adição de creme de leite, de manteiga, de gordura anidra de leite ou *butteroil*, separados ou em combinação, com adição ou não de condimentos, de especiarias e de outras substâncias alimentícias.

Parágrafo único. A denominação requeijão está reservada ao produto no qual a base láctea não contenha gordura ou proteína de origem não láctea.

Art. 397. Para os fins deste Decreto, bebida láctea é o produto lácteo ou produto lácteo composto obtido a partir de leite ou de leite reconstituído ou de derivados de leite ou da combinação destes, com adição ou não de ingredientes não lácteos.

Art. 398. Para os fins deste Decreto, composto lácteo é o produto lácteo ou produto lácteo composto em pó obtido a partir de leite ou de derivados de leite ou de ambos, com adição ou não de ingredientes não lácteos.

Art. 399. Para os fins deste Decreto, queijo em pó é o produto lácteo ou produto lácteo composto obtido por meio da fusão e da desidratação, mediante um processo tecnológico específico, da mistura de uma ou mais variedades de queijo, com ou sem adição de outros produtos lácteos, de sólidos de origem láctea, de especiarias, de condimentos ou de outras substâncias alimentícias, no qual o queijo constitui o ingrediente lácteo utilizado como matéria-prima preponderante na base láctea do produto.

Este documento é cópia do original, assinado digitalmente por MUNICIPIO DE ARACATUBA (CNPJ 45511847000179) em 22/11/2024 às 08:26:02 (GMT -03:00).
Para conferir o original, acesse: https://www.dioe.com.br/verificador/e1b5-f56c-7f46-cf27-94

Art. 400. Para os fins deste Decreto, queijo processado ou fundido é o produto lácteo ou produto lácteo composto obtido por meio da trituração, da mistura, da fusão e da emulsão, por meio de calor e de agentes emulsionantes de uma ou mais variedades de queijo, com ou sem adição de outros produtos lácteos, de sólidos de origem láctea, de especiarias, de condimentos ou de outras substâncias alimentícias, no qual o queijo constitui o ingrediente lácteo utilizado como matéria-prima preponderante na base láctea do produto.

Art. 401. Para os fins deste Decreto, massa coalhada é o produto lácteo intermediário, de uso exclusivamente industrial, cozido ou não, dessorado e lavado, que se obtém por meio da coagulação ácida ou enzimática do leite, destinado à elaboração de requeijão ou de outros produtos, quando previsto em RTIQ.

Art. 402. Para os fins deste Decreto, soro de leite é o produto lácteo líquido extraído da coagulação do leite utilizado no processo de fabricação de queijos, de caseína e de produtos similares.

Parágrafo único. O produto de que trata o caput pode ser submetido à desidratação parcial ou total por meio de processos tecnológicos específicos.

Art. 403. Para os fins deste Decreto, gordura anidra de leite ou *butteroil* é o produto lácteo gorduroso obtido a partir de creme ou de manteiga pela eliminação quase total de água e de sólidos não gordurosos, mediante processos tecnológicos adequados.

Art. 404. Para os fins deste Decreto, lactose é o açúcar do leite obtido mediante processos tecnológicos específicos.

Art. 405. Para os fins deste Decreto, lactoalbumina é o produto lácteo resultante da precipitação pelo calor das albuminas solúveis do soro oriundo da fabricação de queijos ou de caseína.

Art. 406. Para os fins deste Decreto, leitelho é o produto lácteo resultante da batedura do creme pasteurizado durante o processo de fabricação da manteiga, podendo ser apresentado na forma líquida, concentrada ou em pó.

Art. 407. Para os fins deste Decreto, caseína alimentar é o produto lácteo resultante da precipitação do leite desnatado por meio da ação enzimática ou mediante acidificação a pH 4,6 a 4,7 (quatro inteiros e seis décimos a quatro inteiros e sete décimos), lavado e desidratado por meio de processos tecnológicos específicos.

Art. 408. Para os fins deste Decreto, caseinato alimentício é o produto lácteo obtido por meio da reação da caseína alimentar ou da coalhada da caseína alimentar fresca com soluções de hidróxidos ou de sais alcalinos ou alcalino-terrosos ou de amônia de qualidade alimentícia, posteriormente lavado e submetido à secagem, mediante processos tecnológicos específicos.

Art. 409. Para os fins deste Decreto, caseína industrial é o produto não

Este documento é cópia do original, assinado digitalmente por MUNICIPIO DE ARACATUBA (CNPJ 45511847000179) em 22/11/2024 às 08:26:02 (GMT -03:00).
Para conferir o original, acesse: https://www.dioe.com.br/verificador/e1b5-f56c-7f46-cf27-94

alimentício obtido pela precipitação do leite desnatado mediante a aplicação de soro ácido, de coalho, de ácidos orgânicos ou minerais.

Art. 410. Para os fins deste Decreto, produtos lácteos proteicos são os produtos lácteos obtidos por separação física das caseínas e das proteínas do soro por meio de tecnologia de membrana ou por meio de outro processo tecnológico com equivalência reconhecida por legislação federal complementar.

Art. 411. É admitida a separação de outros constituintes do leite pela tecnologia de membrana ou por meio de outro processo tecnológico com equivalência reconhecida por legislação federal complementar.

Art. 412. Para os fins deste Decreto, farinha láctea é o produto resultante da dessecação, em condições próprias, da mistura de farinhas de cereais ou de leguminosas com leite, nas suas diversas formas e tratamentos, com adição ou não de outras substâncias alimentícias.

§ 1.º O amido das farinhas deve ter sido tornado solúvel por meio de técnica apropriada.

§ 2.º A farinha láctea deve ter no mínimo vinte por cento de leite massa/massa do total de ingredientes do produto.

Art. 413. Para os fins deste Decreto, são considerados derivados do leite outros produtos que se enquadrem na classificação de produto lácteo, de produto lácteo composto ou de mistura láctea, de acordo com o disposto neste Decreto.

Art. 414. Sempre que necessário, o SIM solicitará documento comprobatório do órgão regulador da saúde que discipline o registro de produtos com alegações funcionais, indicação para alimentação de criança de primeira infância ou de grupos populacionais que apresentem condições metabólicas e fisiológicas específicas.

CAPÍTULO VI
DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE PRODUTOS DE ABELHAS E DERIVADOS

Seção I
Dos produtos de abelhas

Art. 415. Para os fins deste Decreto, produtos de abelhas são aqueles elaborados pelas abelhas, delas extraídos ou extraídos das colmeias, sem qualquer estímulo de alimentação artificial capaz de alterar sua composição original, classificando-se em:

I - produtos de abelhas do gênero *Apis*, que são o mel, o pólen apícola, a geleia real, a própolis, a cera de abelhas e a apitoxina; e

II - produtos de abelhas sem ferrão ou nativas, que são o mel de abelhas sem

Este documento é cópia do original, assinado digitalmente por MUNICIPIO DE ARACATUBA (CNPJ 45511847000179) em 22/11/2024 às 08:26:02 (GMT -03:00).
Para conferir o original, acesse: https://www.dioe.com.br/verificador/e1b5-f56c-7f46-cf27-94

ferrão, o pólen de abelhas sem ferrão e a própolis de abelhas sem ferrão.

Parágrafo único. Os produtos de abelhas podem ser submetidos a processos de liofilização, de desidratação, de maceração ou a outro processo tecnológico específico.

Art. 416. Para os fins deste Decreto, mel é o produto alimentício produzido pelas abelhas melíferas a partir do néctar das flores ou das secreções procedentes de partes vivas das plantas ou de excreções de insetos sugadores de plantas que ficam sobre as partes vivas de plantas que as abelhas recolhem, transformam, combinam com substâncias específicas próprias, armazenam e deixam maturar nos favos da colmeia.

Art. 417. Para os fins deste Decreto, mel para uso industrial é aquele que se apresenta fora das especificações para o índice de diástase, de hidroximetilfurfural, de acidez ou em início de fermentação, que indique alteração em aspectos sensoriais que não o desclassifique para o emprego em produtos alimentícios.

Art. 418. Para os fins deste Decreto, pólen apícola é o produto resultante da aglutinação do pólen das flores, efetuada pelas abelhas operárias, mediante néctar e suas substâncias salivares, o qual é recolhido no ingresso da colméia.

Art. 419. Para os fins deste Decreto, geléia real é o produto da secreção do sistema glandular cefálico, formado pelas glândulas hipofaringeanas e mandibulares de abelhas operárias, colhida em até setenta e duas horas.

Art. 420. Para os fins deste Decreto, própolis é o produto oriundo de substâncias resinosas, gomosas e balsâmicas, colhidas pelas abelhas de brotos, de flores e de exsudatos de plantas, nas quais as abelhas acrescentam secreções salivares, cera e pólen para a elaboração final do produto.

Art. 421. Para os fins deste Decreto, cera de abelhas é o produto secretado pelas abelhas para formação dos favos nas colméias, de consistência plástica, de cor amarelada e muito fusível.

Art. 422. Para os fins deste Decreto, apitoxina é o produto de secreção das glândulas abdominais ou das glândulas do veneno de abelhas operárias, armazenado no interior da bolsa de veneno.

Art. 423. Para os fins deste Decreto, mel de abelhas sem ferrão é o produto alimentício produzido por abelhas sem ferrão a partir do néctar das flores ou das secreções procedentes de partes vivas das plantas ou de excreções de insetos sugadores de plantas que ficam sobre partes vivas de plantas que as abelhas recolhem, transformam, combinam com substâncias específicas próprias, armazenam e deixam maturar nos potes da colméia.

Parágrafo único. Não é permitida a mistura de mel com mel de abelhas sem ferrão.

Este documento é cópia do original, assinado digitalmente por MUNICIPIO DE ARACATUBA (CNPJ 45511847000179) em 22/11/2024 às 08:26:02 (GMT -03:00).
Para conferir o original, acesse: https://www.dioe.com.br/verificador/e1b5-f56c-7f46-cf27-94

Art. 424. Para os fins deste Decreto, pólen de abelhas sem ferrão é o produto resultante da aglutinação do pólen das flores, efetuada pelas abelhas operárias sem ferrão, mediante néctar e suas substâncias salivares, o qual é recolhido dos potes da colméia.

Parágrafo único. Não é permitida a mistura de pólen apícola com pólen de abelhas sem ferrão.

Art. 425. Para os fins deste Decreto, própolis de abelhas sem ferrão é o produto oriundo de substâncias resinosas, gomosas e balsâmicas, colhidas pelas abelhas sem ferrão de brotos, de flores e de exsudatos de plantas, nas quais as abelhas acrescentam secreções salivares, cera e pólen para a elaboração final do produto.

Parágrafo único. Não é permitida a mistura de própolis com própolis de abelhas sem ferrão.

Seção II
Dos derivados de produtos de abelhas

Art. 426. Para os fins deste Decreto, derivados de produtos de abelhas são aqueles elaborados com produtos de abelhas, com adição ou não de ingredientes permitidos, classificados em:

I - composto de produtos de abelhas sem adição de ingredientes; ou

II - composto de produtos de abelhas com adição de ingredientes.

Art. 427. Para os fins deste Decreto, composto de produtos de abelhas sem adição de ingredientes é a mistura de dois ou mais produtos de abelhas combinados entre si, os quais devem corresponder a cem por cento do produto final.

Art. 428. Para os fins deste Decreto, composto de produtos de abelhas com adição de ingredientes é a mistura de um ou mais produtos de abelhas, combinados entre si, com adição de ingredientes permitidos.

§ 1.º O composto de produtos de abelhas com adição de ingredientes deve ser constituído, predominantemente, em termos quantitativos, de produtos de abelhas.

§ 2.º É proibido o emprego de açúcares ou de soluções açucaradas como veículo de ingredientes de qualquer natureza na formulação dos compostos de produtos de abelhas com adição de outros ingredientes.

TÍTULO VII
DO REGISTRO DE PRODUTOS, DA EMBALAGEM, DA ROTULAGEM E DOS CARIMBOS DE INSPEÇÃO

Este documento é cópia do original, assinado digitalmente por MUNICIPIO DE ARACATUBA (CNPJ 45511847000179) em 22/11/2024 às 08:26:02 (GMT -03:00).
Para conferir o original, acesse: https://www.dioe.com.br/verificador/e1b5-f56c-7f46-cf27-94

CAPÍTULO I
DO REGISTRO DE PRODUTOS

Art. 429. Todo produto de origem animal comestível produzido no município de Araçatuba/SP deve ser registrado no Serviço de Inspeção Municipal – SIM.

§ 1.º O registro de que trata o caput abrange a formulação, o processo de fabricação e o rótulo.

§ 2.º Os produtos regulamentados através de RTIQ do MAPA e não regulamentados serão registrados mediante aprovação prévia.

Art. 430. No processo de solicitação de registro deve constar:

I - matérias-primas e ingredientes com discriminação das quantidades e dos percentuais utilizados;

II - descrição das etapas de recepção, de manipulação, de beneficiamento, de industrialização, de fracionamento, de conservação, de embalagem, de armazenamento e de transporte do produto;

III - descrição dos métodos de controle realizados pelo estabelecimento para assegurar a identidade, a qualidade e a inocuidade do produto;

IV - croqui do rótulo a ser utilizado.

§ 1.º Para registro, podem ser exigidas informações ou documentação complementares, conforme critérios estabelecidos pelo SIM.

§ 2.º A documentação, quando apresentada exclusivamente em língua estrangeira, deverá possuir tradução em vernáculo.

Art. 431. É permitida a fabricação de produtos de origem animal não previstos neste Decreto ou em normas complementares, desde que seu processo de fabricação e sua composição sejam aprovados pelo SIM, e se enquadrem nas diretrizes definidas pelo MAPA.

§ 1.º Nas solicitações de registro de produtos de que trata o caput, além dos requisitos estabelecidos no caput do art. 430, o requerente deve apresentar ao SIM:

I - proposta de denominação de venda do produto;

II - especificação dos parâmetros físico-químicos e microbiológicos do produto, seus requisitos de identidade e de qualidade e seus métodos de avaliação da conformidade, observadas as particularidades de cada produto;

III - informações acerca do histórico do produto, quando existentes;

Este documento é cópia do original, assinado digitalmente por MUNICIPIO DE ARACATUBA (CNPJ 45511847000179) em 22/11/2024 às 08:26:02 (GMT -03:00).
Para conferir o original, acesse: https://www.dioe.com.br/verificador/e1b5-f56c-7f46-cf27-94

IV - embasamento em legislação nacional ou internacional, quando existentes; e

V - literatura técnico-científica relacionada à fabricação do produto.

§ 2.º O SIM julgará a pertinência dos pedidos de registro considerados:

I - a segurança e a inocuidade do produto;

II - os requisitos de identidade e de qualidade propostos, com vistas a preservar os interesses dos consumidores; e

III - a existência de métodos validados de avaliação da conformidade do produto final.

§ 3.º Nos casos em que a tecnologia proposta possua similaridade com processos produtivos já existentes, também será considerado na análise da solicitação a tecnologia tradicional de obtenção do produto e as características consagradas pelos consumidores.

Art. 432. As informações contidas no registro do produto devem corresponder exatamente aos procedimentos realizados pelo estabelecimento.

Art. 433. Todos os ingredientes e os aditivos apresentados de forma combinada devem dispor de informação clara sobre sua composição e seus percentuais nas solicitações de registro.

Parágrafo único. Os coadjuvantes de tecnologia empregados na fabricação devem ser discriminados no processo de fabricação.

Art. 434. Nenhuma modificação na formulação, no processo de fabricação ou no rótulo pode ser realizada sem prévia atualização do registro no SIM.

Art. 435. Os procedimentos para o registro do produto e seu cancelamento serão estabelecidos em norma complementar pelo SIM.
Parágrafo único. O registro será cancelado quando houver descumprimento do disposto na legislação.

CAPÍTULO II
DA EMBALAGEM

Art. 436. Os produtos de origem animal devem ser acondicionados ou embalados em recipientes ou continentes que confiram a necessária proteção, atendidas as características específicas do produto e as condições de armazenamento e transporte.

Este documento é cópia do original, assinado digitalmente por MUNICIPIO DE ARACATUBA (CNPJ 45511847000179) em 22/11/2024 às 08:26:02 (GMT -03:00).
Para conferir o original, acesse: https://www.dioe.com.br/verificador/e1b5-f56c-7f46-cf27-94

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

§ 2.º Quando houver interesse sanitário ou tecnológico, de acordo com a natureza do produto, pode ser exigida embalagem ou acondicionamento específico.

Art. 437. É permitida a reutilização de recipientes para o envase ou o acondicionamento de produtos e de matérias-primas utilizadas na alimentação humana quando íntegros e higienizados mediante autorização do SIM.

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

Art. 438. É proibida a reutilização de embalagens, sejam elas primárias ou secundárias, quando estas embalagens secundárias não forem higienizáveis.

Parágrafo único. A reutilização de embalagens de que trata este artigo poderá ser realizada em casos especiais mediante autorização prévia do SIM.

CAPÍTULO III
DA ROTULAGEM

Seção I
Da rotulagem em geral

Art. 439. Para os fins deste Decreto, entende-se por rótulo ou rotulagem toda inscrição, legenda, imagem e toda matéria descritiva ou gráfica que esteja escrita, impressa, estampada, gravada, gravada em relevo, litografada ou colada sobre a embalagem ou contentores do produto de origem animal destinado ao comércio, com vistas à identificação.

Art. 440. Os estabelecimentos podem expedir ou comercializar somente matérias-primas e produtos de origem animal registrados pelo SIM e identificados por meio de rótulos, dispostos em local visível, quando forem destinados diretamente ao consumo ou enviados a outros estabelecimentos em que serão processados.

§ 1.º O rótulo deve ser resistente às condições de armazenamento e de transporte dos produtos e, quando em contato direto com o produto, o material utilizado em sua confecção deve ser previamente autorizado pelo órgão regulador da saúde.

§ 2.º As informações constantes nos rótulos devem ser visíveis, com caracteres legíveis, em cor contrastante com o fundo e indeléveis, conforme legislação específica.

§ 3.º Os rótulos devem possuir identificação que permita a rastreabilidade dos produtos.

Este documento é cópia do original, assinado digitalmente por MUNICIPIO DE ARACATUBA (CNPJ 45511847000179) em 22/11/2024 às 08:26:02 (GMT -03:00).
Para conferir o original, acesse: https://www.dioe.com.br/verificador/e1b5-f56c-7f46-cf27-94

Art. 441. Os produtos e subprodutos de origem animal só poderão ser acondicionados em recipientes aprovados pelo Serviço de Inspeção Municipal e devem atender ao disposto neste Decreto e demais legislações que versem sobre o assunto.

Art. 442. Todos os produtos e subprodutos de origem animal encaminhado para consumo devem estar identificados por meios de rótulos registrados no Serviço de Inspeção Municipal e devem atender ao disposto neste Decreto e demais legislações que versem sobre o assunto.

Art. 443. A autorização de uso da logomarca do SIM no rótulo de um produto ou subproduto de origem animal indica que foram inspecionados pelo médico veterinário responsável pela inspeção sanitária do estabelecimento.

Art. 444. O uso de ingredientes, de aditivos e de coadjuvantes de tecnologia em produtos de origem animal e a sua forma de indicação na rotulagem devem atender à legislação específica.

Art. 445. Os rótulos podem ser utilizados somente nos produtos registrados aos quais correspondam.

§ 1.º As informações expressas na rotulagem devem retratar fidedignamente a verdadeira natureza, a composição e as características do produto.

§ 2.º Na venda direta ao consumidor final, é vedado o uso do mesmo rótulo para mais de um produto.

§ 3.º Para os fins do § 2.º, entende-se por consumidor final a pessoa física que adquire um produto de origem animal para consumo próprio.

Art. 446. Além de outras exigências previstas neste Decreto, em normas complementares e em legislação específica, os rótulos devem conter, de forma clara e legível:

I - denominação de venda do produto (nome do produto) em caracteres destacados, uniformes em corpo e cor, sem intercalação de desenhos e outros dizeres, obedecendo às discriminações estabelecidas nestas normas, ou nome aceito por ocasião da aprovação das fórmulas;

II - marca comercial do produtor, quando houver;

III - razão social do produtor e inscrição de CNPJ;

IV - nome empresarial e localização do estabelecimento produtor (endereço);

V - carimbo oficial do SIM;

Este documento é cópia do original, assinado digitalmente por MUNICIPIO DE ARACATUBA (CNPJ 45511847000179) em 22/11/2024 às 08:26:02 (GMT -03:00).
Para conferir o original, acesse: https://www.dioe.com.br/verificador/e1b5-f56c-7f46-cf27-94

VI - indicação do número de registro do produto no SIM;

VII - identificação do lote;

VIII - prazo de validade;

IX - indicação quantitativa, conforme legislação do órgão competente;

X - lista de ingredientes e aditivos;

VI - informações nutricionais, conforme a legislação vigente;

XII - instruções sobre a conservação do produto;

XIII - instruções sobre o preparo e o uso do produto, quando necessário;

XIV - identificação do país de origem.

§ 1.º O prazo de validade e a identificação do lote devem ser impressos, gravados ou declarados por meio de carimbo, conforme a natureza do continente ou do envoltório, observadas as normas complementares.

§ 2.º A utilização de Data de Fabricação ou Data de Embalagem, conforme o produto, não é obrigatória, mas é recomendada.

§ 3.º No caso de terceirização da produção, deve constar a expressão "Fabricado por", ou expressão equivalente, seguida da identificação do fabricante, e a expressão "Para", ou expressão equivalente, seguida da identificação do estabelecimento contratante.

§ 4.º Quando ocorrer apenas o processo de fracionamento ou de embalagem de produto, deve constar a expressão "Fracionado por" ou "Embalado por", respectivamente, em substituição à expressão "fabricado por".

§ 5.º Nos casos de que trata o § 4.º, deve constar a data de fracionamento ou de embalagem e a data de validade, com prazo menor ou igual ao estabelecido pelo fabricante do produto, exceto em casos particulares, conforme critérios a serem definidos por legislação federal e aprovados pelo SIM.

Art. 447. Nos rótulos podem constar referências a prêmios ou a menções honrosas, desde que sejam devidamente comprovadas as suas concessões na solicitação de registro e mediante inclusão na rotulagem de texto informativo ao consumidor para esclarecimento sobre os critérios, o responsável pela concessão e o período.

Art. 448. Na composição de marcas, é permitido o emprego de desenhos alusivos a elas.

Este documento é cópia do original, assinado digitalmente por MUNICIPIO DE ARACATUBA (CNPJ 45511847000179) em 22/11/2024 às 08:26:02 (GMT -03:00).
Para conferir o original, acesse: https://www.dioe.com.br/verificador/e1b5-f56c-7f46-cf27-94

Parágrafo único. O uso de marcas, de dizeres ou de desenhos alusivos a símbolos ou quaisquer indicações referentes a atos, a fatos ou a estabelecimentos da União, dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios, deve cumprir a legislação específica.

Art. 449. Nos rótulos dos produtos de origem animal é vedada a presença de expressões, marcas, vocábulos, sinais, denominações, símbolos, emblemas, ilustrações ou outras representações gráficas que possam transmitir informações falsas, incorretas, insuficientes ou que possam, direta ou indiretamente, induzir o consumidor a equívoco, erro, confusão ou engano em relação à verdadeira natureza, composição, rendimento, procedência, tipo, qualidade, quantidade, validade, características nutritivas ou forma de uso do produto.

§ 1.º Os rótulos dos produtos de origem animal não podem destacar a presença ou ausência de componentes que sejam intrínsecos ou próprios de produtos de igual natureza, exceto nos casos previstos em legislação específica.

§ 2.º Os rótulos dos produtos de origem animal não podem indicar propriedades medicinais ou terapêuticas.

§ 3.º O uso de alegações de propriedade funcional ou de saúde em produtos de origem animal deve ser previamente aprovado pelo órgão regulador da saúde, atendendo aos critérios estabelecidos em legislação específica.

§ 4.º As marcas que infringirem o disposto neste artigo sofrerão restrições ao seu uso.

Art. 450. É facultada a aposição no rótulo de informações que remetam a sistema de produção específico ou a características específicas de produção no âmbito da produção primária, observadas as regras estabelecidas pelo órgão competente.

§ 1.º Na hipótese de inexistência de regras ou de regulamentação específica sobre os sistemas ou as características de produção de que trata o caput, o estabelecimento deverá apor texto explicativo na rotulagem, em local de visualização fácil, que informará ao consumidor as características do sistema de produção.

§ 2.º A veracidade das informações prestadas na rotulagem nos termos do disposto no § 1.º perante os órgãos de defesa dos interesses do consumidor é de responsabilidade exclusiva do estabelecimento.

Art. 451. Poderão constar expressões de qualidade na rotulagem quando estabelecidas especificações correspondentes para um determinado produto de origem animal em regulamento técnico de identidade e qualidade específico.

§ 1.º Na hipótese de inexistência de especificações de qualidade em regulamentação específica de que trata o caput e observado o disposto no art. 449, a

Este documento é cópia do original, assinado digitalmente por MUNICIPIO DE ARACATUBA (CNPJ 45511847000179) em 22/11/2024 às 08:26:02 (GMT -03:00).
Para conferir o original, acesse: https://www.dioe.com.br/verificador/e1b5-f56c-7f46-cf27-94

indicação de expressões de qualidade na rotulagem é facultada, desde que sejam seguidas de texto informativo ao consumidor para esclarecimento sobre os critérios utilizados para sua definição.

§ 2.º Os parâmetros ou os critérios utilizados devem ser baseados em evidências técnico-científicas, mensuráveis e auditáveis, e devem ser descritos na solicitação de registro.

§ 3.º A veracidade das informações prestadas na rotulagem nos termos do disposto nos § 1.º e § 2.º perante os órgãos de defesa dos interesses do consumidor é de responsabilidade exclusiva do estabelecimento.

Art. 452. O uso de informações atribuíveis aos aspectos sensoriais, ao tipo de condimentação, menções a receitas específicas ou outras que não remetam às características de qualidade é facultado na rotulagem, nos termos do disposto no inciso XXV do caput do art. 8.º.

Parágrafo único. As informações de que trata o caput não se enquadram no conceito de expressões de qualidade de que trata o art. 451.

Art. 453. O mesmo rótulo pode ser usado para produtos idênticos que sejam fabricados em diferentes unidades da mesma empresa, desde que cada estabelecimento tenha o produto registrado.

§ 1.º Na hipótese do caput, as informações de que tratam os incisos IV, V e X do caput do art. 446 deverão ser indicados na rotulagem para as unidades fabricantes envolvidas.

§ 2.º A unidade fabricante do produto deve ser identificada claramente na rotulagem, por meio de texto informativo, código ou outra forma que assegure a informação correta.

§ 3.º Alternativamente à indicação dos carimbos de inspeção das unidades fabricantes envolvidas, a empresa poderá optar pela indicação na rotulagem de um único carimbo de inspeção referente à unidade fabricante.

Art. 454. Os rótulos devem ser impressos, litografados, gravados ou pintados, respeitados a ortografia oficial e o sistema legal de unidades e de medidas.

Art. 455. Nenhum rótulo, etiqueta ou selo pode ser aplicado de modo que esconda ou encubra, total ou parcialmente, dizeres obrigatórios de rotulagem ou o carimbo do SIM.

Art. 456. Os rótulos e carimbos do SIM devem referir-se ao último estabelecimento onde o produto foi submetido a algum processamento, fracionamento ou embalagem.

Este documento é cópia do original, assinado digitalmente por MUNICIPIO DE ARACATUBA (CNPJ 45511847000179) em 22/11/2024 às 08:26:02 (GMT -03:00).
Para conferir o original, acesse: https://www.dioe.com.br/verificador/e1b5-f56c-7f46-cf27-94

Art. 457. A rotulagem dos produtos de origem animal deve atender às determinações estabelecidas neste Decreto, em normas complementares e em legislação específica.

Seção II
Da rotulagem em particular

Art. 458. O produto deve seguir a denominação de venda do respectivo RTIQ.

§ 1.º O pescado deve ser identificado com a denominação comum da espécie, podendo ser exigida a utilização do nome científico conforme estabelecido em norma complementar.

§ 2.º Os ovos que não sejam de galinhas devem ser denominados segundo a espécie de que procedam.

§ 3.º Os derivados lácteos fabricados com leite que não seja de vaca devem possuir em sua rotulagem a designação da espécie que lhe deu origem, exceto para os produtos que, em função da sua identidade, são fabricados com leite de outras espécies que não a bovina.

§ 4.º Os queijos elaborados a partir de processo de filtração por membrana podem utilizar em sua denominação de venda o termo queijo, porém sem fazer referência a qualquer produto fabricado com tecnologia convencional.

§ 5.º A farinha láctea deve apresentar no painel principal do rótulo o percentual de leite contido no produto.

§ 6.º Casos de designações não previstas neste Decreto e em normas complementares serão submetidos à avaliação e aprovação pelo SIM, conforme diretrizes definidas pelo MAPA.

Art. 459. As carcaças, os quartos ou as partes de carcaças em natureza de bovinos, de búfalos, de equídeos, de suídeos, de ovinos, de caprinos e de ratitas, destinados ao comércio varejista ou em trânsito para outros estabelecimentos recebem o carimbo do SIM diretamente em sua superfície e devem possuir, além deste, etiqueta-lacre inviolável.

§ 1.º As etiquetas-lacres e os carimbos devem conter as exigências previstas neste Decreto e em normas complementares.

§ 2.º Os miúdos devem ser identificados com carimbo do SIM, conforme normas complementares.

Art. 460. Os produtos cárneos que contenham carne e produtos vegetais devem dispor nos rótulos a indicação das respectivas percentagens.

Este documento é cópia do original, assinado digitalmente por MUNICIPIO DE ARACATUBA (CNPJ 45511847000179) em 22/11/2024 às 08:26:02 (GMT -03:00).
Para conferir o original, acesse: https://www.dioe.com.br/verificador/e1b5-f56c-7f46-cf27-94

Parágrafo único. O disposto no caput não se aplica aos condimentos e às especiarias.

Art. 461. A água adicionada aos produtos cárneos deve ser declarada, em percentuais, na lista de ingredientes do produto.

Parágrafo único. Sempre que a quantidade de água adicionada for superior a três por cento, o percentual de água adicionado ao produto deve ser informado, adicionalmente, no painel principal da rotulagem.

Art. 462. Os produtos que não sejam leite, produto lácteo ou produto lácteo composto não podem utilizar rótulos, ou qualquer forma de apresentação, que declarem, impliquem ou sugiram que estes produtos sejam leite, produto lácteo ou produto lácteo composto, ou que façam alusão a um ou mais produtos do mesmo tipo.

§ 1.º Para os fins deste Decreto, entende-se por termos lácteos os nomes, denominações, símbolos, representações gráficas ou outras formas que sugiram ou façam referência, direta ou indiretamente, ao leite ou aos produtos lácteos.

§ 2.º Fica excluída da proibição prevista no caput a informação da presença de leite, produto lácteo ou produto lácteo composto na lista de ingredientes.

§ 3.º Fica excluída da proibição prevista no caput a denominação de produtos com nome comum ou usual, consagrado pelo seu uso corrente, como termo descritivo apropriado, desde que não induza o consumidor a erro ou engano, em relação à sua origem e à sua classificação.

Art. 463. Quando se tratar de pescado fresco, respeitadas as peculiaridades inerentes à espécie e às formas de apresentação do produto, o uso de embalagem pode ser dispensado, desde o produto seja identificado nos contentores de transporte.

Parágrafo único. O disposto no caput não se aplica ao pescado recebido diretamente da produção primária.

Art. 464. Tratando-se de pescado descongelado, deve ser incluída na designação do produto a palavra "descongelado", devendo o rótulo apresentar no painel principal, logo abaixo da denominação de venda, em caracteres destacados, uniformes em corpo e cor, sem intercalação de dizeres ou desenhos, em caixa alta e em negrito, a expressão "NÃO RECONGELAR".

Art. 465. Na rotulagem de produtos de abelhas e derivados deverão constar:

I - nos rótulos do mel, deve constar a advertência “Este produto não deve ser consumido por crianças menores de um ano de idade.”, em caracteres destacados, nítidos e de fácil leitura;

Este documento é cópia do original, assinado digitalmente por MUNICIPIO DE ARACATUBA (CNPJ 45511847000179) em 22/11/2024 às 08:26:02 (GMT -03:00).
Para conferir o original, acesse: https://www.dioe.com.br/verificador/e1b5-f56c-7f46-cf27-94

II - o mel em favos deve ser acondicionado em embalagem impermeável rotulado com a expressão “mel em favos”;

III - quando adicionado de geléia real, pólen e própolis, a indicação na rotulagem, para designação do produto, será utilizado “Mel enriquecido de Geléia Real”, “Mel enriquecido de Pólen”, “Mel enriquecido de Própolis”, em caracteres uniformes em corpo e cor, devendo ser indicada à quantidade adicionada;

§ 1.º No caso da adição de pólen, no rótulo deve ainda constar “misturar antes de consumir”.

§ 2.º Quando se tratar de mel com geleia real, no rótulo deverá constar à observação “Conservar em local fresco e ao abrigo da luz. Não descristalizar”.

IV - a geléia real e o mel com geléia real deverão ser acondicionados em embalagem que os mantenham ao abrigo da luz.

Art. 466. O rótulo de mel para uso industrial, sem prejuízo das demais exigências estabelecidas em legislação específica, deve atender aos seguintes requisitos:

I - não conter indicações que façam referência à sua origem floral ou vegetal;

II - conter a expressão "Proibida a venda fracionada.".

Art. 467. Os rótulos das embalagens de produtos não destinados à alimentação humana devem conter, além do carimbo do SIM, a declaração "NÃO COMESTÍVEL", em caixa alta, caracteres destacados e atendendo às normas complementares.

CAPÍTULO IV
DOS CARIMBOS DE INSPEÇÃO

Art. 468. Os carimbos do Serviço de Inspeção Municipal representam a marca oficial usada exclusivamente nos estabelecimentos cadastrados na Secretaria Municipal de Desenvolvimento Agroindustrial e a garantia de que o produto provém de estabelecimentos inspecionados pela autoridade competente.

Parágrafo único. O número do registro do estabelecimento, a sigla SIM e a palavra INSPECIONADO, tendo na borda inferior a expressão "ARAÇATUBA/SP", representam os elementos básicos que identificam a autenticidade do Carimbo Oficial da Inspeção Municipal.

Art. 469. O Carimbo Oficial da Inspeção Municipal é representado pelos modelos a seguir discriminados, com os respectivos usos:

I - Modelo 1:

Este documento é cópia do original, assinado digitalmente por MUNICIPIO DE ARACATUBA (CNPJ 45511847000179) em 22/11/2024 às 08:26:02 (GMT -03:00).
Para conferir o original, acesse: https://www.dioe.com.br/verificador/e1b5-f56c-7f46-cf27-94

a) forma: elíptica no sentido horizontal;

b) dizeres: sigla “SIM” em caixa alta e negrito, ao centro, com o número do registro do estabelecimento logo abaixo; a palavra “INSPECIONADO” em caixa alta e negrito acompanhando a curva superior da elipse e a expressão "ARAÇATUBA/SP" acompanhando a curva inferior, em caixa alta;

c) dimensões e uso:

1) sete centímetros de largura por cinco centímetros de altura para uso em carcaças ou quartos de grandes animais sem condições de consumo em natureza, aplicado externamente sobre as massas musculares;

2) cinco centímetros de largura por três centímetros de altura para uso em carcaças de pequenos e médios animais e em cortes de carnes frescas ou frigorificadas de qualquer espécie de açougue;

II - Modelo 2:

a) forma: circular;

b) dizeres: sigla “SIM” em caixa alta e negrito, ao centro, com o número do registro do estabelecimento logo abaixo, seguido da palavra “INSPECIONADO” em caixa alta e negrito; a expressão “SECRETARIA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO AGROINDUSTRIAL” em caixa alta acompanhando a curva superior do círculo, e a expressão "ARAÇATUBA/SP" em caixa alta acompanhando a curva inferior do círculo;

c) dimensões:

1) 1 cm (um centímetro) de diâmetro, quando aplicado em embalagens com superfície visível para rotulagem menor ou igual a 10 cm² (dez centímetros quadrados); neste caso, fica o carimbo dispensado de conter a expressão “SECRETARIA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO AGROINDUSTRIAL”;

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

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

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

d) uso: este modelo, cujas dimensões são escolhidas considerando a proporcionalidade com o tamanho da embalagem, compõe o rótulo registrado de produtos comestíveis de origem animal industrializados, inclusive caixas ou engradados contendo produtos cárneos, derivados de leite, ovos, pescado, mel e cera de abelhas.

III - Modelo 3:

Este documento é cópia do original, assinado digitalmente por MUNICIPIO DE ARACATUBA (CNPJ 45511847000179) em 22/11/2024 às 08:26:02 (GMT -03:00).
Para conferir o original, acesse: https://www.dioe.com.br/verificador/e1b5-f56c-7f46-cf27-94

a) forma elíptica, no sentido vertical;

b) dizeres: sigla “SIM” em caixa alta e negrito, ao centro, com o número do registro do estabelecimento logo abaixo; a palavra “CONDENADO” em caixa alta e negrito acompanhando a curva superior da elipse, e a expressão "ARAÇATUBA/SP" em caixa alta acompanhando a curva inferior da elipse;

c) dimensões: cinco centímetros de largura por sete centímetros de altura;

d) uso: em carcaças, cortes e produtos diversos quando condenados pelo Serviço de Inspeção;

IV - Modelo 4:

a) forma: retangular no sentido horizontal, com bordas arredondadas;

b) dizeres: sigla “SIM” em caixa alta e negrito, ao centro, com o número do registro do estabelecimento logo abaixo; a palavra “INSPECIONADO” em caixa alta e negrito acompanhando a linha superior do retângulo e a expressão "ARAÇATUBA/SP" em caixa alta acompanhando a linha inferior; na lateral direita, externamente, as letras “E”, “S” ou “C” com altura de 5cm (cinco centímetros); ou “TF” ou “FC” dispostas verticalmente com altura de 2,5 cm (dois centímetros e meio) para cada letra;

c) dimensões: sete centímetros de largura por cinco centímetros de altura;

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

V - Modelo 5:

a) forma: quadrada com cantos arredondados;

b) dizeres: sigla “SIM” em caixa alta e negrito, ao centro, com o número do registro do estabelecimento logo abaixo, seguido da palavra “INSPECIONADO” em caixa alta e negrito; a expressão “SECRETARIA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO AGROINDUSTRIAL” em caixa alta internamente na borda superior, e a expressão "ARAÇATUBA / SP" em caixa alta internamente na borda inferior;

c) dimensões:

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

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

Este documento é cópia do original, assinado digitalmente por MUNICIPIO DE ARACATUBA (CNPJ 45511847000179) em 22/11/2024 às 08:26:02 (GMT -03:00).
Para conferir o original, acesse: https://www.dioe.com.br/verificador/e1b5-f56c-7f46-cf27-94

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

VI - Modelo 6:

a) forma: circular;

b) dizeres: sigla “SIM” em caixa alta e negrito, ao centro, com o número do registro do estabelecimento logo abaixo, a palavra “INSPECIONADO” em caixa alta e negrito acompanhando internamente a borda superior do círculo, e a expressão "ARAÇATUBA/SP" em caixa alta acompanhando internamente a curva inferior do círculo;

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

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

§ 1.º A fonte Arial deve ser utilizada em todas as expressões do selo oficial do SIM, exceto o número de registro que deve ser escrito em fonte Arial Black.

§ 2.º Os modelos para confecção dos carimbos e do selo oficial se encontram demonstrados no Anexo I, com cotas e tamanhos das fontes obrigatórios.

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

§ 4.º Nos casos de etiquetas-lacres de carcaça e de etiquetas para identificação de caminhões tanques, o carimbo de inspeção deve apresentar a forma e os dizeres previstos no modelo 2 com 5 cm (cinco centímetros) de diâmetro.

§ 5.º A aplicação e controle do uso de lacres e de etiquetas-lacre em produtos, contentores ou veículos de transporte em que sua aposição seja necessária é de responsabilidade dos estabelecimentos, exceto em situações específicas determinadas pelo órgão de saúde animal competente.

Art. 470. Os carimbos do SIM devem obedecer exatamente à descrição e aos modelos cuja diagramação encontra-se determinados no Anexo I deste Decreto e demais esclarecimentos que porventura se fizerem necessários serão estabelecidos em normas complementares.

§ 1.º Devem respeitadas as dimensões, a forma, os dizeres, o idioma, o tipo e o corpo de letra e devem ser colocados em destaque nas testeiras das caixas e de outras embalagens, nos rótulos ou nos produtos, numa cor única, de preferência preta, quando

Este documento é cópia do original, assinado digitalmente por MUNICIPIO DE ARACATUBA (CNPJ 45511847000179) em 22/11/2024 às 08:26:02 (GMT -03:00).
Para conferir o original, acesse: https://www.dioe.com.br/verificador/e1b5-f56c-7f46-cf27-94

impressos, gravados ou litografados.

§ 2.º Nos casos de embalagens pequenas, cuja superfície visível para rotulagem seja menor ou igual a 10 cm² (dez centímetros quadrados), o carimbo não necessita estar em destaque em relação aos demais dizeres constantes no rótulo.

Art. 471. Quando constatadas irregularidades nos carimbos, estes devem ser imediatamente inutilizados pelo SIM.

Art. 472. Os diferentes modelos de carimbos do SIM a serem usados nos estabelecimentos inspecionados e fiscalizados pelo SIM devem obedecer às especificações, além de outras previstas em normas complementares.

Art. 473. Para o uso do selo oficial do SISBI deverá ser seguida norma federal complementar.

TÍTULO VIII
DA ANÁLISE LABORATORIAL

Art. 474. As matérias-primas, os produtos de origem animal e toda e qualquer substância que entre em suas elaborações, estão sujeitos a análises físicas, microbiológicas, físico-químicas, de biologia molecular, histológicas e demais análises que se fizerem necessárias para a avaliação da conformidade.

Parágrafo único. Sempre que o SIM julgar necessário, realizará a coleta de amostras para análises laboratoriais.

Art. 475. As metodologias analíticas a serem utilizadas pelo SIM serão aquelas padronizadas e validadas pelo Ministério da Agricultura e Pecuária.

Parágrafo único. Os padrões de conformidade, as análises a serem realizadas em cada tipo de produto, os padrões microbiológicos e os limites máximos tolerados de contaminantes para os alimentos serão determinados em RTIQ específico para cada produto e em normas complementares.

Art. 476. Fica estabelecida a obrigatoriedade do cumprimento, por parte dos estabelecimentos registrados no SIM, do cronograma de análises físico-químicas e microbiológicas da água de abastecimento interno e dos produtos de origem animal.

§ 1.º Considerando os padrões legais para análise de água, com o resultado da análise fora dos padrões, o SIM notificará o estabelecimento para que corrija as irregularidades devendo ser coletada nova amostra para a repetição dos testes;

§ 2.º Se a repetição da análise de água continuar apresentando resultado fora dos padrões, o SIM notificará novamente o estabelecimento a corrigir a irregularidade e suspenderá as atividades do estabelecimento, até que se restabeleça o padrão, sem prejuízo

Este documento é cópia do original, assinado digitalmente por MUNICIPIO DE ARACATUBA (CNPJ 45511847000179) em 22/11/2024 às 08:26:02 (GMT -03:00).
Para conferir o original, acesse: https://www.dioe.com.br/verificador/e1b5-f56c-7f46-cf27-94

da aplicação de multa.

Art. 477. Para realização das análises fiscais, deve ser coletada amostra em triplicata da matéria-prima, do produto ou de qualquer substância que entre em sua elaboração, asseguradas a sua inviolabilidade e a sua conservação.

§ 1.º Uma das amostras coletadas deve ser encaminhada para um dos laboratórios credenciados pelo SIM, e as demais devem ser utilizadas como contraprova. Uma amostra deverá ser entregue ao detentor ou ao responsável pelo produto e a outra amostra deverá ser mantida em poder do laboratório ou do SIM.

§ 2.º É de responsabilidade do detentor ou do responsável pelo produto, a conservação de sua amostra de contraprova, de modo a garantir a sua integridade física.

§ 3.º Não devem ser coletadas amostras fiscais em triplicata quando:

I - a quantidade ou a natureza do produto não permitirem;

II - o produto apresentar prazo de validade exíguo, sem que haja tempo hábil para a realização da análise de contraprova;

III - se tratar de análises fiscais realizadas durante os procedimentos de rotina de inspeção oficial;

IV - forem destinadas à realização de análises microbiológicas, por ser considerada impertinente a análise de contraprova nestes casos; e

V - se tratar de ensaios para detecção de analitos que não se mantenham estáveis ao longo do tempo.

§ 4.º Para os fins do inciso II do § 3.º, considera-se que o produto apresenta prazo de validade exíguo quando possuir prazo de validade remanescente igual ou inferior a quarenta e cinco dias, contado da data da coleta.

Art. 478. A coleta de amostra de matéria-prima, de produto ou de qualquer substância que entre em sua elaboração e de água de abastecimento para análise fiscal deve ser efetuada por servidores do SIM.

§ 1.º A amostra deve ser coletada, sempre que possível, na presença do detentor do produto ou de seu representante, conforme o caso.

§ 2.º Não deve ser coletada amostra de produto cuja identidade, composição, integridade ou conservação esteja comprometida.

Art. 479. As amostras para análises devem ser coletadas, manuseadas, acondicionadas, identificadas e transportadas de modo a garantir a manutenção de sua

Este documento é cópia do original, assinado digitalmente por MUNICIPIO DE ARACATUBA (CNPJ 45511847000179) em 22/11/2024 às 08:26:02 (GMT -03:00).
Para conferir o original, acesse: https://www.dioe.com.br/verificador/e1b5-f56c-7f46-cf27-94

integridade física e a conferir conservação adequada ao produto.

Parágrafo único. A autenticidade das amostras deve ser garantida pela autoridade competente que estiver procedendo à coleta.

Art. 480. Nos casos de resultados de análises fiscais que não atendam ao disposto na legislação, o SIM notificará o interessado dos resultados analíticos obtidos e adotará as ações fiscais e administrativas pertinentes.

Art. 481. É facultado ao interessado requerer ao SIM a análise pericial da amostra de contraprova, nos casos em que couber, no prazo de quarenta e oito horas, contado da data da ciência do resultado.

§ 1.º Ao requerer a análise da contraprova, o interessado deve indicar no requerimento o nome do assistente técnico para compor a comissão pericial e poderá indicar um substituto.

§ 2.º A amostra de contraprova será enviada para análise pericial em laboratório credenciado pelo SIM.

§ 3.º Deve ser utilizada na análise pericial a amostra de contraprova que se encontra em poder do detentor ou do interessado.

§ 4.º Deve ser utilizada na perícia de contraprova o mesmo método de análise empregado na análise fiscal, salvo se houver concordância da comissão pericial quanto à adoção de outro método.

§ 5.º A análise pericial não deve ser realizada no caso da amostra de contraprova apresentar indícios de alteração ou de violação.

§ 6.º Na hipótese de que trata o § 5.º, deve ser considerado o resultado da análise fiscal.

§ 7.º Em caso de divergência quanto ao resultado da análise fiscal ou discordância entre os resultados da análise fiscal com o resultado da análise pericial de contraprova, deve-se realizar novo exame pericial sobre a amostra de contraprova em poder do laboratório ou do SIM.

§ 8.º O não comparecimento do representante indicado pelo interessado na data e na hora determinadas ou a inexistência da amostra de contraprova sob a guarda do interessado implica a aceitação do resultado da análise fiscal.

Art. 482. O solicitante, quando indicar assistente técnico ou substituto para acompanhar análises periciais, deverá comprovar que os indicados possuem formação e competência técnica para acompanhar a análise pericial.

Este documento é cópia do original, assinado digitalmente por MUNICIPIO DE ARACATUBA (CNPJ 45511847000179) em 22/11/2024 às 08:26:02 (GMT -03:00).
Para conferir o original, acesse: https://www.dioe.com.br/verificador/e1b5-f56c-7f46-cf27-94

§ 1.º Na hipótese de o assistente técnico ou substituto indicado não atender aos requisitos de formação e competência técnica de que trata o caput, o pedido de realização de análise pericial da amostra de contraprova será considerado protelatório.

§ 2.º Na hipótese de que trata o § 1.º, o pedido de realização de análise pericial da amostra de contraprova será indeferido e será considerado o resultado da análise fiscal.

Art. 483. O interessado poderá apresentar manifestação adicional quanto ao resultado da análise pericial da amostra de contraprova no processo de apuração de infrações no prazo de quinze dias corridos, contado da data de assinatura da ata de análise pericial de contraprova.

§ 1.º Aplica-se à contagem do prazo de que trata o caput o disposto nos § 1.º e § 2.º do art. 524, considerada, para este fim, como data da cientificação oficial a data de assinatura da ata de análise pericial de contraprova.

§ 2.º O resultado da análise pericial da amostra de contraprova e a manifestação adicional do interessado quanto ao resultado, caso apresentado, serão avaliados e considerados na motivação da decisão administrativa.

Art. 484. O estabelecimento deve realizar controle de seu processo produtivo, por meio de análises físicas, microbiológicas, físico-químicas, de biologia molecular, histológicas e demais que se fizerem necessárias para a avaliação da conformidade de matérias-primas e de produtos de origem animal prevista em seu programa de autocontrole, de acordo com métodos com reconhecimento técnico e científico comprovados, e dispondo de evidências auditáveis que comprovem a efetiva realização do referido controle.

Art. 485. A coleta de amostras de produtos de origem animal registrados no SIM pode ser realizada em estabelecimentos varejistas, em caráter supletivo, com vistas a atender a programas e a demandas específicas.

Art. 486. Os procedimentos de coleta, de acondicionamento e de remessa de amostras para análises fiscais, bem como sua frequência, serão estabelecidos pelo SIM em normas complementares.

Art. 487. Os estabelecimentos serão responsáveis pelos custos das análises fiscais oficiais do SIM em laboratórios credenciados, desde que sejam cientificados no momento da coleta das amostras.

Parágrafo único. Os estabelecimentos poderão ser responsáveis pela remessa das amostras oficiais do SIM, desde que comunicados no momento da coleta.

TÍTULO X
DO TRÂNSITO E DA CERTIFICAÇÃO SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

Este documento é cópia do original, assinado digitalmente por MUNICIPIO DE ARACATUBA (CNPJ 45511847000179) em 22/11/2024 às 08:26:02 (GMT -03:00).
Para conferir o original, acesse: https://www.dioe.com.br/verificador/e1b5-f56c-7f46-cf27-94

CAPÍTULO I
DO TRÂNSITO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

Art. 488. O trânsito de matérias-primas e de produtos de origem animal deve ser realizado por meio de transporte apropriado, de modo a garantir a manutenção de sua integridade e a permitir sua conservação.

§ 1.º Os veículos, os contentores ou os compartimentos devem ser higienizados e desinfetados antes e após o transporte.

§ 2.º Os veículos, os contentores ou os compartimentos utilizados para o transporte de matérias-primas e de produtos frigorificados devem dispor de isolamento térmico e, quando necessário, de equipamento gerador de frio, além de instrumento de controle de temperatura, em atendimento ao disposto em normas complementares.

Art. 489. As matérias-primas e os produtos de origem animal fabricados em estabelecimentos sob inspeção do SIM, quando devidamente registrados:

I - têm livre comércio no município de Araçatuba / SP, observadas:

a) as exigências do órgão de saúde animal quanto ao trânsito de produtos;

b) as demais exigências previstas neste Decreto e em normas complementares; e

c) o previsto na legislação federal conforme disposto no art. 2º deste Decreto.

II - podem ser objeto de comércio interestadual quando o SIM estiver reconhecido como equivalente ao SIF junto ao Ministério da Agricultura e Pecuária, e os estabelecimentos sejam habilitados pelo SIM junto ao Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal – SISBI POA.

CAPÍTULO II
DA CERTIFICAÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

Art. 490. Os certificados sanitários, as guias de trânsito e as declarações de conformidade ou de destinação industrial ou condenação emitidos para os produtos de origem animal devem atender aos modelos estabelecidos pelo SIM em legislação complementar.

§ 1.º Os procedimentos de emissão dos documentos de que trata o caput serão definidos em normas complementares.

§ 2.º A certificação sanitária de produtos não comestíveis observará ainda as disposições do art. 331.

Este documento é cópia do original, assinado digitalmente por MUNICIPIO DE ARACATUBA (CNPJ 45511847000179) em 22/11/2024 às 08:26:02 (GMT -03:00).
Para conferir o original, acesse: https://www.dioe.com.br/verificador/e1b5-f56c-7f46-cf27-94

Art. 491. É obrigatória a emissão de certificação sanitária para o trânsito de matérias-primas ou de produtos de origem animal.

Parágrafo único. A critério do SIM pode ser dispensada a certificação sanitária para o trânsito de matérias-primas ou de produtos de origem animal, conforme estabelecido neste Decreto e em normas federais complementares, desde que observada a legislação de saúde animal.

Art. 492. É obrigatória a emissão de certificação sanitária para o trânsito de matérias-primas ou de produtos de origem animal destinados ao aproveitamento condicional ou à condenação determinados pelo SIM e a emissão de documentação de destinação industrial ou de condenação determinadas pelo estabelecimento.

§ 1.º Nas hipóteses do caput, é obrigatória a comprovação do recebimento das matérias-primas e dos produtos pelo estabelecimento de destino junto ao emitente, no prazo de quarenta e oito horas, contado do recebimento da carga.

§ 2.º Não serão expedidas novas partidas de matérias-primas ou de produtos até que seja atendido o disposto no § 1.º.

§ 3.º Nos estabelecimentos de abate em que não seja possível separar o material condenado oriundo do Departamento de Inspeção Final e das linhas de inspeção de *post mortem* do material condenado pelo estabelecimento nas demais operações industriais, a certificação sanitária de que trata o caput fica dispensada e o trânsito desses produtos será respaldado pela declaração de condenação de que trata o art. 490 emitida pelo estabelecimento.

TÍTULO XI
DAS RESPONSABILIDADES, DAS MEDIDAS CAUTELARES, DAS INFRAÇÕES, DAS PENALIDADES E DO PROCESSO ADMINISTRATIVO

CAPÍTULO I
DAS RESPONSABILIDADES E DAS MEDIDAS CAUTELARES

Seção I
Dos responsáveis pela infração

Art. 493. Serão responsabilizadas pela infração às disposições deste Decreto, para efeito da aplicação das penalidades nele previstas, as pessoas físicas ou jurídicas:

I - fornecedoras de matérias-primas ou de produtos de origem animal, desde a origem até o recebimento nos estabelecimentos registrados no SIM;

II - proprietárias, locatárias ou arrendatárias de estabelecimentos registrados no SIM onde forem recebidos, manipulados, beneficiados, processados, fracionados,

Este documento é cópia do original, assinado digitalmente por MUNICIPIO DE ARACATUBA (CNPJ 45511847000179) em 22/11/2024 às 08:26:02 (GMT -03:00).
Para conferir o original, acesse: https://www.dioe.com.br/verificador/e1b5-f56c-7f46-cf27-94

industrializados, conservados, acondicionados, rotulados, armazenados, distribuídos ou expedidos matérias-primas ou produtos de origem animal; e

III - que expedirem ou transportarem matérias-primas ou produtos de origem animal.

Parágrafo único. A responsabilidade a que se refere o caput abrange as infrações cometidas por quaisquer empregados ou prepostos das pessoas físicas ou jurídicas que exerçam atividades industriais e comerciais de produtos de origem animal ou de matérias-primas.

Seção II
Das medidas cautelares

Art. 494. Se houver evidência ou suspeita de que um produto de origem animal represente risco à saúde pública ou tenha sido adulterado, o SIM adotará, isolada ou cumulativamente, as seguintes medidas cautelares:

I - apreensão do produto, dos rótulos ou das embalagens;

II - suspensão provisória do processo de fabricação ou de suas etapas;

III - coleta de amostras do produto para realização de análises laboratoriais; ou

IV - determinar a realização, pela empresa, de coleta de amostras para análises laboratoriais, a serem realizadas em laboratório próprio ou credenciado, observado o disposto no art. 484.

§ 1.º Sempre que necessário, será determinada a revisão dos programas de autocontrole dos estabelecimentos.

§ 2.º As medidas cautelares adotadas devem ser proporcionais e tecnicamente relacionadas aos fatos que as motivaram.

§ 3.º Quando a apreensão de produtos for motivada por deficiências de controle do processo de produção, as medidas cautelares poderão ser estendidas a outros lotes de produtos fabricados sob as mesmas condições.

§ 4.º As medidas cautelares adotadas cujas suspeitas que levaram à sua aplicação não forem confirmadas serão levantadas.

§ 5.º Após a identificação da causa da irregularidade e a adoção das medidas corretivas cabíveis, a retomada do processo de fabricação será autorizada.

§ 6.º Quando for tecnicamente pertinente, a liberação de produtos apreendidos poderá ser condicionada à apresentação de laudos laboratoriais que

Este documento é cópia do original, assinado digitalmente por MUNICIPIO DE ARACATUBA (CNPJ 45511847000179) em 22/11/2024 às 08:26:02 (GMT -03:00).
Para conferir o original, acesse: https://www.dioe.com.br/verificador/e1b5-f56c-7f46-cf27-94

evidenciem a inexistência da irregularidade.

§ 7.º O disposto no caput não afasta as competências de outros órgãos fiscalizadores, na forma da legislação.

Art. 495. O SIM poderá determinar que o estabelecimento desenvolva e aplique um plano de amostragem delineado com base em critérios científicos para realização de análises laboratoriais, cujos resultados respaldarão a manutenção da retomada do processo de fabricação quando a causa que motivou a adoção da medida cautelar for relacionada às deficiências do controle de processo de produção.

Parágrafo único. As amostras de que trata o caput serão coletadas pela empresa e as análises serão realizadas em laboratório próprio ou credenciado, observado o disposto no art. 484.

CAPÍTULO II
DAS INFRAÇÕES

Art. 496. Constituem infrações ao disposto neste Decreto, além de outras previstas:

I - construir, ampliar, remodelar ou reformar instalações sem a prévia aprovação do projeto quando houver aumento de capacidade de produção ou alteração do fluxo de matérias-primas, dos produtos ou dos funcionários;

II - não realizar as transferências de responsabilidade ou deixar de notificar o comprador, o locatário ou o arrendatário sobre esta exigência legal, por ocasião da venda, da locação ou do arrendamento;

III - utilizar rótulo que não atende ao disposto na legislação aplicável específica;

IV - expedir matérias-primas, ingredientes, produtos ou embalagens em condições inadequadas;

V - ultrapassar a capacidade máxima de abate, de industrialização, de beneficiamento ou de armazenagem;

VI - utilizar equipamentos de conservação dos alimentos (refrigeradores, congeladores, câmaras frigoríficas e outros) em condições inadequadas de funcionamento, higiene, iluminação e circulação de ar;

VII - elaborar produtos que não possuam processos de fabricação, de formulação e de composição registrados no SIM;

VIII - expedir produtos sem rótulos ou produtos que não tenham sido registrados no SIM;

Este documento é cópia do original, assinado digitalmente por MUNICIPIO DE ARACATUBA (CNPJ 45511847000179) em 22/11/2024 às 08:26:02 (GMT -03:00).
Para conferir o original, acesse: https://www.dioe.com.br/verificador/e1b5-f56c-7f46-cf27-94

IX - deixar de fornecer os dados estatísticos de interesse do SIM nos prazos regulamentares;

X - deixar de fornecer material necessário para coleta de amostras laboratoriais de produtos ou água de abastecimento;

XI - não encaminhar as amostras laboratoriais oficiais do SIM ao laboratório credenciado dentro dos prazos estabelecidos em normas complementares;

XII - desobedecer ou não observar os preceitos de bem-estar animal dispostos neste Decreto e em normas complementares referentes aos produtos de origem animal;

XIII - desobedecer ou não observar as exigências sanitárias relativas ao funcionamento e à higiene das instalações, dos equipamentos, dos utensílios e dos trabalhos de manipulação e de preparo de matérias-primas e de produtos;

XIV - não executar procedimentos previstos nos Programas de Autocontrole;

XV - omitir elementos informativos sobre composição centesimal e tecnológica do processo de fabricação;

XVI - receber, utilizar, transportar, armazenar ou expedir matéria-prima, ingrediente ou produto desprovido da comprovação de sua procedência;

XVII - utilizar processo, substância, ingredientes ou aditivos que não atendem ao disposto na legislação específica;

XVIII - apresentar, guardar, estocar, armazenar ou ter em depósito, substâncias que possam corromper, alterar, adulterar, falsificar, avariar ou contaminar a matéria prima, os ingredientes ou os produtos alimentícios;

XIX - não cumprir os prazos previstos nos documentos expedidos em resposta ao SIM relativos a planos de ação, fiscalizações, autuações, intimações ou notificações;

XX - adquirir, manipular, expedir ou distribuir produtos de origem animal fabricados em estabelecimento não registrado em serviço de inspeção oficial;

XXI - fabricar, expedir ou distribuir produtos de origem animal com rotulagem falsificada;

XXII - elaborar produtos que não atendem ao disposto na legislação específica ou em desacordo com os processos de fabricação, de formulação e de composição registrados pelo SIM;

XXIII - prestar ou apresentar informações incorretas ou inexatas referentes à

Este documento é cópia do original, assinado digitalmente por MUNICIPIO DE ARACATUBA (CNPJ 45511847000179) em 22/11/2024 às 08:26:02 (GMT -03:00).
Para conferir o original, acesse: https://www.dioe.com.br/verificador/e1b5-f56c-7f46-cf27-94

quantidade, à qualidade e à procedência das matérias-primas, dos ingredientes e dos produtos ao SIM;

XXIV - sonegar informação que, direta ou indiretamente, interesse ao SIM e ao consumidor;

XXV - fraudar registros sujeitos à verificação pelo SIM;

XXVI - ceder ou utilizar de forma irregular lacres, carimbos oficiais, rótulos e embalagens;

XXVII - apor aos produtos novos prazos depois de expirada a sua validade;

XXVIII - receber, utilizar, armazenar ou expedir matérias primas ou produtos com prazo de validade vencida, em desacordo com os critérios estabelecidos neste Decreto ou em normas complementares;

XXIX - adulterar matéria-prima, ingrediente ou produto de origem animal;

XXX - simular a legalidade de matérias-primas, de ingredientes ou de produtos de origem desconhecida;

XXXI - iniciar atividade sem atender exigências ou pendências estabelecidas por ocasião da concessão do título de registro;

XXXII - não comunicar ao SIM a escala de trabalho do estabelecimento, a natureza das atividades a serem realizadas e os horários de início e de provável conclusão;

XXXIII - embaraçar a ação de servidor do SIM no exercício de suas funções, com vistas a dificultar, a retardar, a impedir, a restringir ou a burlar os trabalhos de fiscalização;

XXXIV - desacatar, intimidar, ameaçar, agredir ou tentar subornar servidor do SIM;

XXXV - produzir ou expedir produtos que representem risco à saúde pública;

XXXVI - utilizar matérias-primas e produtos condenados, não inspecionados ou sem procedência conhecida no preparo de produtos usados na alimentação humana;

XXXVII - utilizar, substituir, subtrair ou remover, total ou parcialmente, matéria-prima, produto, rótulo ou embalagem apreendidos pelo SIM e mantidos sob a guarda do estabelecimento;

XXXVIII - fraudar documentos oficiais;

Este documento é cópia do original, assinado digitalmente por MUNICIPIO DE ARACATUBA (CNPJ 45511847000179) em 22/11/2024 às 08:26:02 (GMT -03:00).
Para conferir o original, acesse: https://www.dioe.com.br/verificador/e1b5-f56c-7f46-cf27-94

XXXIX - não realizar o recolhimento de produtos que possam incorrer em risco à saúde ou que tenham sido adulterados;

XL - prestar ou apresentar informações, declarações ou documentos falsos, enganosas ou inexatas ao SIM;

XLI - receber, manipular, beneficiar, industrializar, fracionar, conservar, armazenar, acondicionar, embalar, rotular ou expedir produtos de origem animal sem possuir registro no órgão de fiscalização competente;

XLII - descumprir determinações sanitárias de interdição total ou parcial de instalações ou equipamentos, de suspensão de atividades ou outras impostas em decorrência de fiscalizações ou autuações, incluídas aquelas determinadas por medidas cautelares; e

XLIII - não realizar os tratamentos de destinação industrial ou de aproveitamento condicional estabelecidos neste Decreto ou em normas complementares ou não dar a destinação adequada aos produtos condenados.

Art. 497. Consideram-se impróprios para o consumo humano, na forma em que se apresentam, no todo ou em parte, as matérias-primas ou os produtos de origem animal que:

I - apresentem-se alterados;

II - apresentem-se adulterados;

III - apresentem-se danificados por umidade ou fermentação, rançosos, com características físicas ou sensoriais anormais, contendo quaisquer sujidades ou que demonstrem pouco cuidado na manipulação, na elaboração, na conservação ou no acondicionamento;

IV - contenham substâncias ou contaminantes que não possuam limite estabelecido em legislação, mas que possam prejudicar a saúde do consumidor;

V - contenham substâncias tóxicas ou compostos radioativos em níveis acima dos limites permitidos em legislação específica;

VI - contenham microrganismos patogênicos em níveis acima dos limites permitidos neste Decreto, em normas complementares e em legislação específica;

VII - revelem-se inadequados aos fins a que se destinam;

VIII - sejam obtidos de animais que estejam sendo submetidos a tratamento com produtos de uso veterinário durante o período de carência recomendado pelo fabricante;

Este documento é cópia do original, assinado digitalmente por MUNICIPIO DE ARACATUBA (CNPJ 45511847000179) em 22/11/2024 às 08:26:02 (GMT -03:00).
Para conferir o original, acesse: https://www.dioe.com.br/verificador/e1b5-f56c-7f46-cf27-94

IX - sejam obtidos de animais que receberam alimentos ou produtos de uso veterinário que possam prejudicar a qualidade do produto;

X - apresentem embalagens estufadas;

XI - apresentem embalagens defeituosas, com seu conteúdo exposto à contaminação e à deterioração;

XII - estejam com o prazo de validade expirado;

XIII - não possuam procedência conhecida; ou

XIV - não estejam claramente identificados como oriundos de estabelecimento sob inspeção sanitária.

Parágrafo único. Outras situações não previstas nos incisos de I a XIV podem tornar as matérias-primas e os produtos impróprios para consumo humano, conforme critérios definidos pela legislação federal e adotados pelo SIM.

Art. 498. Além dos casos previstos no art. 497, as carnes ou os produtos cárneos devem ser considerados impróprios para consumo humano, na forma como se apresentam, quando:

I - sejam obtidos de animais que se enquadrem nos casos de condenação previstos neste Decreto e em normas complementares;

II - estejam mofados ou bolorentos, exceto nos produtos em que a presença de mofos seja uma consequência natural de seu processamento tecnológico; ou

III - estejam infestados por parasitas ou com indícios de ação por insetos ou roedores.

Parágrafo único. São ainda considerados impróprios para consumo humano a carne ou os produtos cárneos obtidos de animais ou matérias-primas animais não submetidos à inspeção sanitária oficial.

Art. 499. Além dos casos previstos no art. 497, o pescado ou os produtos de pescado devem ser considerados impróprios para consumo humano, na forma como se apresentam, quando:

I - estejam em mau estado de conservação e com aspecto repugnante;

II - apresentem sinais de deterioração;

III - sejam portadores de lesões ou doenças;

Este documento é cópia do original, assinado digitalmente por MUNICIPIO DE ARACATUBA (CNPJ 45511847000179) em 22/11/2024 às 08:26:02 (GMT -03:00).
Para conferir o original, acesse: https://www.dioe.com.br/verificador/e1b5-f56c-7f46-cf27-94

IV - apresentem infecção muscular maciça por parasitas;

V - tenham sido tratados por antissépticos ou conservadores não autorizados em legislação federal complementar adotada pelo SIM;

VI - tenham sido recolhidos já mortos, salvo quando capturados em operações de pesca; ou

VII - apresentem perfurações dos envoltórios dos embutidos por parasitas.

Art. 500. Além dos casos previstos no art. 497, os ovos e derivados devem ser considerados impróprios para consumo humano, na forma como se encontram, quando apresentem:

I - alterações da gema e da clara, com gema aderente à casca, gema rompida, presença de manchas escuras ou de sangue alcançando também a clara, presença de embrião com mancha orbitária ou em adiantado estado de desenvolvimento;

II - mumificação ou estejam secos por outra causa;

III - podridão vermelha, negra ou branca;

IV - contaminação por fungos, externa ou internamente;

V - sujidades externas por materiais estercorais ou tenham tido contato com substâncias capazes de transmitir odores ou sabores estranhos;

VI - rompimento da casca e estejam sujos; ou

VII - rompimento da casca e das membranas testáceas.

Parágrafo único. São também considerados impróprios para consumo humano os ovos que foram submetidos ao processo de incubação.

Art. 501. Além dos casos previstos no art. 497, considera-se impróprio para qualquer tipo de aproveitamento o leite cru, quando:

I - provenha de propriedade interditada pela autoridade de saúde animal competente;

II - na seleção da matéria-prima, apresente resíduos de produtos inibidores, de neutralizantes de acidez, de reconstituintes de densidade ou do índice crioscópico, de conservadores, de agentes inibidores do crescimento microbiano ou de outras substâncias estranhas à sua composição;

Este documento é cópia do original, assinado digitalmente por MUNICIPIO DE ARACATUBA (CNPJ 45511847000179) em 22/11/2024 às 08:26:02 (GMT -03:00).
Para conferir o original, acesse: https://www.dioe.com.br/verificador/e1b5-f56c-7f46-cf27-94

III - apresente corpos estranhos ou impurezas que causem repugnância; ou

IV - revele presença de colostro.

Parágrafo único. O leite considerado impróprio para qualquer tipo de aproveitamento e qualquer produto que tenha sido preparado com ele ou que a ele tenha sido misturado devem ser descartados e inutilizados pelo estabelecimento.

Art. 502. Além dos casos previstos nos art. 497 e art. 501, considera-se impróprio para produção de leite para consumo humano direto o leite cru, quando não seja aprovado nos testes de estabilidade térmica estabelecidos em normas complementares.

Art. 503. Além dos casos previstos no art. 497 são considerados impróprios para consumo humano, na forma como se apresentam, o mel e o mel de abelhas sem ferrão que evidenciem fermentação avançada ou hidroximetilfurfural acima do estabelecido, conforme o disposto em normas complementares.

Art. 504. Para efeito das infrações previstas neste Decreto, as matérias-primas e os produtos podem ser considerados alterados ou adulterados.

§ 1.º São considerados alterados as matérias-primas ou os produtos que não apresentem condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim a que se destinam e incorrem em risco à saúde pública.

§ 2.º São considerados adulterados as matérias-primas ou os produtos de origem animal:

I - fraudados:

a) as matérias-primas e os produtos que tenham sido privados parcial ou totalmente de seus componentes característicos em razão da substituição por outros inertes ou estranhos e não atendem ao disposto na legislação específica;

b) as matérias-primas e os produtos com adição de ingredientes, de aditivos, de coadjuvantes de tecnologia ou de substâncias com o objetivo de dissimular ou de ocultar alterações, deficiências de qualidade da matéria-prima ou defeitos na elaboração do produto;

c) as matérias-primas e os produtos elaborados com adição de ingredientes, de aditivos, de coadjuvantes de tecnologia ou de substâncias com o objetivo de aumentar o volume ou o peso do produto; ou

d) as matérias-primas e os produtos elaborados ou comercializados em desacordo com a tecnologia ou o processo de fabricação estabelecido em normas complementares ou em desacordo com o processo de fabricação registrado, mediante supressão, abreviação ou substituição de etapas essenciais para qualidade ou identidade do produto; ou

Este documento é cópia do original, assinado digitalmente por MUNICIPIO DE ARACATUBA (CNPJ 45511847000179) em 22/11/2024 às 08:26:02 (GMT -03:00).
Para conferir o original, acesse: https://www.dioe.com.br/verificador/e1b5-f56c-7f46-cf27-94

II - falsificados:

a) as matérias-primas e os produtos em que tenham sido utilizadas denominações diferentes das previstas neste Decreto, em normas complementares ou no registro de produtos junto ao SIM;

b) as matérias-primas e os produtos que tenham sido elaborados, fracionados ou reembalados, expostos ou não ao consumo, com a aparência e as características gerais de outro produto registrado junto ao SIM e que se denominem como este, sem que o seja;

c) as matérias-primas e os produtos que tenham sido elaborados de espécie diferente da declarada no rótulo ou divergente da indicada no registro do produto;

d) as matérias-primas e os produtos que não tenham sofrido o processamento especificado em seu registro, expostos ou não ao consumo, e que estejam indicados como um produto processado;

e) as matérias-primas e os produtos que sofram alterações no prazo de validade; ou

f) as matérias-primas e os produtos que não atendam às especificações referentes à natureza ou à origem indicadas na rotulagem.

Art. 505. Os critérios adotados pelo SIM de destinação de matérias-primas e de produtos julgados impróprios para o consumo humano, na forma em que se apresentem, incluídos sua inutilização, o seu aproveitamento condicional ou sua destinação industrial, quando seja tecnicamente viável, serão aqueles previstos em legislação federal pertinente.

Art. 506. Nos casos previstos no art. 497, independentemente da penalidade administrativa aplicável, podem ser adotados os seguintes procedimentos:

I - nos casos de apreensão, após reinspeção completa, as matérias-primas e os produtos podem ser condenados ou pode ser autorizado o seu aproveitamento condicional para a alimentação humana, conforme disposto em normas complementares; e

II - nos casos de condenação, pode ser permitido o aproveitamento das matérias-primas e dos produtos para fins não comestíveis.

CAPÍTULO III
DAS PENALIDADES

Art. 507. As penalidades a serem aplicadas por autoridade competente terão natureza pecuniária ou consistirão em obrigação de fazer ou de não fazer, assegurados os direitos à ampla defesa e ao contraditório.

Este documento é cópia do original, assinado digitalmente por MUNICIPIO DE ARACATUBA (CNPJ 45511847000179) em 22/11/2024 às 08:26:02 (GMT -03:00).
Para conferir o original, acesse: https://www.dioe.com.br/verificador/e1b5-f56c-7f46-cf27-94

Art. 508. Sem prejuízo das responsabilidades civis e penais cabíveis, a infração ao disposto neste Decreto ou em normas complementares referentes aos produtos de origem animal, considerada a sua natureza e a sua gravidade, acarretará, isolada ou cumulativamente, as seguintes sanções:

I - advertência, quando o infrator for primário e não tiver agido com dolo ou má-fé;

II - multa, nos casos não compreendidos no inciso I, tendo como valor máximo o correspondente ao valor fixado em legislação específica, observadas as seguintes gradações:

a) para infrações leves, multa de cinco a quinze por cento do valor máximo;

b) para infrações moderadas, multa de quinze a trinta e cinco por cento do valor máximo;

c) para infrações graves, multa de trinta e cinco a setenta por cento do valor máximo; e

d) para infrações gravíssimas, multa de oitenta a cem por cento do valor máximo;

e) a fim de permitir a aplicação do princípio da razoabilidade as multas poderão ser majoradas em até 20 (vinte) vezes o valor máximo previsto no item II deste artigo.

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

IV - suspensão de atividade, quando causar risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária ou quando causar embaraço à ação fiscalizadora;

V - interdição total ou parcial do estabelecimento, quando a infração consistir na adulteração ou na falsificação habitual do produto ou quando se verificar, mediante inspeção técnica realizada pela autoridade competente, a inexistência de condições higiênico-sanitárias adequadas; e

VI - cassação de registro ou do relacionamento do estabelecimento.

§ 1.º As multas previstas no inciso II do caput serão agravadas até o grau máximo, nos casos de artifício, ardil, simulação, desacato, embaraço ou resistência à ação fiscal.

§ 2.º A suspensão de atividades de que trata o inciso IV do caput e a interdição

Este documento é cópia do original, assinado digitalmente por MUNICIPIO DE ARACATUBA (CNPJ 45511847000179) em 22/11/2024 às 08:26:02 (GMT -03:00).
Para conferir o original, acesse: https://www.dioe.com.br/verificador/e1b5-f56c-7f46-cf27-94

de que trata o inciso V do caput serão levantadas nos termos do disposto no art. 516 e art. 517.

§ 3.º Se a interdição total ou parcial não for levantada, nos termos do § 2.º, após doze meses, será cancelado o registro do estabelecimento.

§ 4.º As sanções de que tratam os incisos IV e V do caput poderão ser aplicadas de forma cautelar, sem prejuízo às medidas cautelares previstas no art. 495.

Art. 509. Para fins de aplicação da sanção de multa de que trata o inciso II do art. 495, são consideradas:

I - infrações leves as compreendidas nos incisos I a X do caput do art. 496;

II - infrações moderadas as compreendidas nos incisos XI a XXIII do caput do art. 496;

III - infrações graves as compreendidas nos incisos XXIV a XXXII do caput do art. 496; e

IV - infrações gravíssimas as compreendidas nos incisos XXXIII a XLIII do caput do art. 496.

§ 1.º As infrações classificadas como leves, moderadas ou graves poderão receber graduação superior, nos casos em que a falta cometida implicar risco à saúde ou aos interesses dos consumidores, ou, ainda, pelas sucessivas reincidências.

§ 2.º Aos que cometerem outras infrações a este Decreto ou às normas complementares, será aplicada multa no valor compreendido entre um e cem por cento do valor máximo da multa, de acordo com a gravidade da falta e seu impacto na saúde pública ou na saúde animal, observadas as circunstâncias atenuantes e agravantes previstas no art. 510.

§ 3.º As multas a partir da reincidência específica deverão ser acrescidas de 50% (cinquenta por cento) do valor da última multa imposta para a mesma infração.

Art. 510. Para efeito da fixação dos valores da multa de que trata o inciso II do caput do art. 495, serão considerados, além da gravidade do fato, em vista de suas consequências para a saúde pública e para os interesses do consumidor, os antecedentes do infrator e as circunstâncias atenuantes e agravantes.

§ 1.º São consideradas circunstâncias atenuantes:

I - o infrator ser primário na mesma infração;

II - a ação do infrator não ter sido fundamental para a consecução do fato;

Este documento é cópia do original, assinado digitalmente por MUNICIPIO DE ARACATUBA (CNPJ 45511847000179) em 22/11/2024 às 08:26:02 (GMT -03:00).
Para conferir o original, acesse: https://www.dioe.com.br/verificador/e1b5-f56c-7f46-cf27-94

III - o infrator, espontaneamente, procurar minorar ou reparar as consequências do ato lesivo que lhe for imputado;

IV - a infração cometida configurar-se como sem dolo ou sem má-fé;

V - a infração ter sido cometida acidentalmente;

VI - a infração não acarretar vantagem econômica para o infrator;

VII - a infração não afetar a qualidade do produto;

VIII - o infrator comprovar que corrigiu a irregularidade que motivou a infração, até o prazo de apresentação da defesa;

IX - o infrator ser estabelecimento agroindustrial de pequeno porte de produtos agropecuários que se enquadra nas definições dos incisos I ou II do caput do art. 3.º ou do § 1.º do art. 18-A da Lei Complementar Federal n.º 123 de 14 de dezembro de 2006.

§ 2.º São consideradas circunstâncias agravantes:

I - o infrator ser reincidente específico;

II - o infrator ter cometido a infração com vistas à obtenção de qualquer tipo de vantagem;

III - o infrator deixar de tomar providências para evitar o ato, mesmo tendo conhecimento de sua lesividade para a saúde pública;

IV - o infrator ter coagido outrem para a execução material da infração;

V - a infração ter consequência danosa para a saúde pública ou para o consumidor;

VI - o infrator ter colocado obstáculo ou embaraço à ação da fiscalização ou à inspeção;

VII - o infrator ter agido com dolo ou com má-fé; ou

VIII - o infrator ter descumprido as obrigações de depositário relativas à guarda do produto.

§ 3.º Na hipótese de haver concurso de circunstâncias atenuantes e agravantes, a aplicação da pena deve ser considerada em razão das que sejam preponderantes.

Este documento é cópia do original, assinado digitalmente por MUNICIPIO DE ARACATUBA (CNPJ 45511847000179) em 22/11/2024 às 08:26:02 (GMT -03:00).
Para conferir o original, acesse: https://www.dioe.com.br/verificador/e1b5-f56c-7f46-cf27-94

§ 4.º Verifica-se reincidência quando o infrator cometer nova infração depois do trânsito em julgado da decisão administrativa que o tenha condenado pela infração anterior, podendo ser genérica ou específica.

§ 5.º A reincidência genérica é caracterizada pelo cometimento de nova infração e a reincidência específica é caracterizada pela repetição de infração já anteriormente cometida.

§ 6.º Para efeito de reincidência, não prevalece a condenação anterior se entre a data do cumprimento ou da extinção da penalidade administrativa e a data da infração posterior tiver decorrido mais de cinco anos, podendo norma específica reduzir esse tempo.

§ 7.º Quando a mesma infração for objeto de enquadramento em mais de um dispositivo deste Decreto, prevalece para efeito de punição o enquadramento mais específico em relação ao mais genérico.

§ 8.º O disposto no inciso IX do § 1.º não se aplica aos casos de reincidência, fraude, resistência ou embaraço à fiscalização.

Art. 511. As multas a que se refere este Capítulo não isentam o infrator da apreensão ou da inutilização do produto, da interdição total ou parcial de instalações, da suspensão de atividades, da cassação do registro do estabelecimento ou da ação criminal, quando tais medidas couberem.

Art. 512. Na hipótese de apuração da prática de duas ou mais infrações em um processo administrativo, as penalidades serão aplicadas cumulativamente para cada infração praticada.

Art. 513. Para fins de aplicação das sanções de que trata o inciso III do caput do art. 508, será considerado que as matérias primas e os produtos de origem animal não apresentam condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim a que se destinam ou que se encontram alterados ou adulterados, sem prejuízo de outras previsões deste Decreto, nos casos definidos no art. 504.

Parágrafo único. Cabe ao infrator arcar com os eventuais custos de remoção, de transporte e de destruição dos produtos condenados.

Art. 514. A sanção de que trata o inciso IV do caput do art. 508 será aplicada nos seguintes casos, sem prejuízo a outras previsões deste Decreto, quando caracterizado risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária:

I - desobediência ou inobservância às exigências sanitárias relativas ao funcionamento e à higiene das instalações, dos equipamentos, dos utensílios e dos trabalhos de manipulação e de preparo de matérias-primas e produtos;

Este documento é cópia do original, assinado digitalmente por MUNICIPIO DE ARACATUBA (CNPJ 45511847000179) em 22/11/2024 às 08:26:02 (GMT -03:00).
Para conferir o original, acesse: https://www.dioe.com.br/verificador/e1b5-f56c-7f46-cf27-94

II - omissão de elementos informativos sobre a composição centesimal e tecnológica do processo de fabricação;

III - alteração de qualquer matéria-prima, ingrediente ou produto de origem animal;

IV - expedição de matérias-primas, ingredientes, produtos ou embalagens armazenados em condições inadequadas;

V - recepção, utilização, transporte, armazenagem ou expedição de matéria-prima, ingrediente ou produto desprovido de comprovação de sua procedência;

VI - simulação da legalidade de matérias-primas, ingredientes ou produtos de origem desconhecida;

VII - utilização de produtos com prazo de validade expirado em desacordo com os critérios estabelecidos neste Decreto ou em normas federais complementares ou apor aos produtos novos prazos depois de expirada a validade;

VIII - produção ou expedição de produtos que representem risco à saúde pública;

IX - utilização de matérias-primas e produtos condenados, não inspecionados ou sem procedência conhecida no preparo de produtos usados na alimentação humana;

X - utilização de processo, substância, ingredientes ou aditivos que não atendam ao disposto na legislação específica;

XI - utilização, substituição, subtração ou remoção, total ou parcial, de matéria-prima, produto, rótulo ou embalagem, apreendidos pelo SIM e mantidos sob a guarda do estabelecimento;

XII - prestação ou apresentação ao SIM de informações incorretas ou inexatas referentes à quantidade, à qualidade e à procedência das matérias-primas, dos ingredientes e dos produtos;

XIII - fraude de registros sujeitos à verificação pelo SIM;

XIV - ultrapassagem da capacidade máxima de abate, de industrialização, de beneficiamento ou de armazenagem;

XV - aquisição, manipulação, expedição ou distribuição de produtos de origem animal oriundos de estabelecimento não registrado em serviço de inspeção oficial;

XVI - aquisição, manipulação, expedição ou distribuição de produtos de origem animal oriundos de estabelecimento não registrado no Ministério da Agricultura,

Este documento é cópia do original, assinado digitalmente por MUNICIPIO DE ARACATUBA (CNPJ 45511847000179) em 22/11/2024 às 08:26:02 (GMT -03:00).
Para conferir o original, acesse: https://www.dioe.com.br/verificador/e1b5-f56c-7f46-cf27-94

Pecuária e Abastecimento ou que não conste do cadastro geral do Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal;

XVII - não realização de recolhimento de produtos que possam incorrer em risco à saúde ou que tenham sido adulterados;

XVIII - início de atividade sem atendimentos às exigências ou às pendências estabelecidas por ocasião da concessão do título de registro;

XIX - não comunicação ao SIM da escala de trabalho do estabelecimento, a natureza das atividades a serem realizadas e os horários de início e de provável conclusão;

XX - recebimento, manipulação, beneficiamento, industrialização, fracionamento, conservação, armazenamento, acondicionamento, embalagem,rotulagem ou expedição de produtos de origem animal que não possuam registro no órgão de fiscalização competente;

XXI - descumprimento de determinações sanitárias de interdição total ou parcial de instalações ou equipamentos, de suspensão de atividades ou de outras impostas em decorrência de fiscalizações ou autuações, incluídas aquelas determinadas por medidas cautelares; e

XXII - não realização de tratamentos de destinação industrial ou de aproveitamento condicional estabelecidos neste Decreto ou em normas complementares ou não destinação adequada a produtos condenados.

Art. 515. A sanção de que trata o inciso IV do caput do art. 508 será aplicada, nos termos do disposto no art. 517, quando o infrator:

I - embaraçar a ação de servidor do SIM no exercício de suas funções, visando a dificultar, retardar, impedir, restringir ou burlar os trabalhos de fiscalização;

II - desacatar, intimidar, ameaçar, agredir, tentar subornar servidor do SIM ;

III - omitir elementos informativos sobre composição centesimal e tecnológica do processo de fabricação;

IV - simular a legalidade de matérias-primas, de ingredientes ou de produtos de origem desconhecida;

V - utilizar, substituir, subtrair ou remover, total ou parcialmente, matéria-prima, produto, rótulo ou embalagem, apreendidos pelo SIM e mantidos sob a guarda do estabelecimento;

VI - fraudar documentos oficiais;

Este documento é cópia do original, assinado digitalmente por MUNICIPIO DE ARACATUBA (CNPJ 45511847000179) em 22/11/2024 às 08:26:02 (GMT -03:00).
Para conferir o original, acesse: https://www.dioe.com.br/verificador/e1b5-f56c-7f46-cf27-94

VII - fraudar registros sujeitos à verificação pelo SIM;

VIII - descumprir determinações sanitárias de interdição total ou parcial de instalações ou equipamentos, de suspensão de atividades ou de outras impostas em decorrência de fiscalizações ou autuações, incluídas aquelas determinadas por medidas cautelares; e

IX - prestar ou apresentar ao SIM informações, declarações ou documentos falsos;

Parágrafo único. A penalidade de que trata o inciso IV do caput do art. 508 poderá ser aplicada também, nos termos do disposto no art. 516, sem prejuízo de outras previsões neste Decreto, nos seguintes casos, quando caracterizado o embaraço à ação fiscalizadora:

I - não cumprimento dos prazos estabelecidos nos documentos expedidos ao SIM, em atendimento a planos de ação, fiscalizações, autuações, intimações ou notificações de forma deliberada ou de forma recorrente;

II - prestação ou apresentação ao SIM informações incorretas ou inexatas referentes à quantidade, à qualidade e à procedência das matérias-primas, dos ingredientes e dos produtos; e

III - prestação ou apresentação de informações, declarações ou documentos falsos, enganosos ou inexatos perante o órgão fiscalizador, referente à quantidade, à qualidade e à procedência das matérias-primas, dos ingredientes e dos produtos, ou sonegação de informação que, direta ou indiretamente, interesse ao SIM e ao consumidor.

Art. 516. As sanções de interdição total ou parcial do estabelecimento em decorrência de adulteração ou falsificação habitual do produto ou de suspensão de atividades oriundas de embaraço à ação fiscalizadora poderão ser aplicadas pelo prazo de, no mínimo, sete dias, que poderá ser prorrogado em quinze, trinta ou sessenta dias, de acordo com o histórico de infrações, as sucessivas reincidências e as demais circunstâncias agravantes previstas no art. 510 independentemente da correção das irregularidades que as motivaram.

§ 1.º A suspensão de atividades oriunda de embaraço à ação fiscalizadora poderá ter seu prazo de aplicação reduzido para, no mínimo, três dias, em infrações classificadas como leves ou moderadas ou na preponderância de circunstâncias atenuantes, excetuados os casos de reincidência específica.

§ 2.º As penalidades tratadas no caput terão seus efeitos iniciados no prazo de trinta dias, a partir da data da cientificação do estabelecimento.

§ 3.º Após início dos efeitos das sanções de que trata o caput, o prazo de aplicação será contado em dias corridos, exceto nos casos de que trata o § 1.º, em que a

Este documento é cópia do original, assinado digitalmente por MUNICIPIO DE ARACATUBA (CNPJ 45511847000179) em 22/11/2024 às 08:26:02 (GMT -03:00).
Para conferir o original, acesse: https://www.dioe.com.br/verificador/e1b5-f56c-7f46-cf27-94

contagem do prazo será feita em dias úteis subsequentes.

§ 4.º A suspensão de atividades de que trata o caput abrange as atividades produtivas e a certificação sanitária, permitida, quando aplicável, a conclusão do processo de fabricação de produtos de fabricação prolongada cuja produção tenha sido iniciada antes do início dos efeitos da sanção.

§ 5.º A interdição de que trata o caput será aplicada de forma parcial ao setor no qual ocorreu a adulteração, quando for possível delimitar ou identificar o local da ocorrência, ou de forma total, quando não for possível delimitar ou identificar o local da ocorrência, mediante especificação no termo de julgamento.

§ 6.º Caso as sanções de que trata o caput tenham sido aplicadas por medida cautelar, o período de duração das ações cautelares, quando superior a um dia, será deduzido do prazo de aplicação das sanções ao término da apuração administrativa.

Art. 517. As sanções de interdição, total ou parcial, do estabelecimento em decorrência da constatação de inexistência de condições higiênico-sanitárias adequadas, e de suspensão de atividade, decorrente de risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária, serão levantadas após o atendimento das exigências que as motivaram.

§ 1.º A sanção de interdição de que trata o caput será aplicada de forma:

I - parcial aos setores ou equipamentos que não apresentam condições higiênico-sanitárias adequadas de funcionamento; ou

II - total, caso as condições inadequadas se estendam a todo o estabelecimento ou quando a natureza do risco identificado não permita a delimitação do setor ou equipamento envolvidos.

§ 2.º A suspensão de atividade de que trata o caput será aplicada ao setor, ao equipamento ou à operação que ocasiona o risco ou a ameaça de natureza higiênico-sanitária.

§ 3.º As sanções de que trata este artigo deixarão de ser aplicadas ao término do processo de apuração, caso já tenham sido aplicadas por medida cautelar.

Art. 518. A habitualidade na adulteração ou na falsificação de produtos caracteriza-se quando for constatada idêntica infração por três vezes, consecutivas ou não, no período de doze meses.

§ 1.º Para os fins deste artigo, considera-se idêntica infração aquela que tenha por objeto o mesmo fato motivador, independentemente do enquadramento legal, que tenha sido constatada pela fiscalização.

§ 2.º Para contagem do número de infrações para caracterização da

Este documento é cópia do original, assinado digitalmente por MUNICIPIO DE ARACATUBA (CNPJ 45511847000179) em 22/11/2024 às 08:26:02 (GMT -03:00).
Para conferir o original, acesse: https://www.dioe.com.br/verificador/e1b5-f56c-7f46-cf27-94

habitualidade, serão consideradas a primeira infração e duas outras que venham a ser constatadas, após a adoção, pelo estabelecimento, de medidas corretivas e preventivas para sanar a primeira irregularidade.

Art. 519. As sanções de cassação de registro do estabelecimento devem ser aplicadas nos casos de:

I - reincidência em infração cuja penalidade tenha sido a interdição do estabelecimento ou a suspensão de atividades, nos períodos máximos fixados no art. 516; ou

II - não levantamento da interdição do estabelecimento após decorridos doze meses.

CAPÍTULO IV
DO PROCESSO ADMINISTRATIVO

Art. 520. Quando constatadas irregularidades configuradas como infração prevista neste Decreto ou em outros diplomas legais vigentes, referentes aos produtos de origem animal, o servidor do SIM lavrará Auto de Infração.

Parágrafo único. As infrações às normas previstas neste Decreto e em outros diplomas legais vigentes relativos aos produtos de origem animal, serão apurados em processo administrativo próprio, iniciado com o Auto de Infração.

Art. 521. O Auto de Infração será lavrado, em três vias, por servidor do SIM com formação em medicina veterinária que houver constatado a infração, no local onde foi comprovada a irregularidade ou no SIM.

§ 1.º Para fins de apuração administrativa de infrações à legislação referente aos produtos de origem animal e aplicação de penalidades, será considerada como data do fato gerador da infração a data em que foi iniciada a ação fiscalizatória que permitiu a detecção da irregularidade, da seguinte forma:

I - a data da fiscalização, no caso de infrações constatadas em inspeções, fiscalizações ou auditorias realizadas nos estabelecimentos ou na análise de documentação; ou

II - a data da coleta, no caso de produtos submetidos a análises laboratoriais.

§ 2.º A primeira via do Auto de Infração será destinada ao estabelecimento, a terceira via do Auto de Infração será remetida à SMDA e a segunda ficará no SIM. A primeira via comporá o processo do Auto de Infração, a segunda via ao estabelecimento e a terceira via para a SMDA.

§ 3.º A critério do SIM, o Auto de Infração impresso poderá ser substituído por meio eletrônico.

Este documento é cópia do original, assinado digitalmente por MUNICIPIO DE ARACATUBA (CNPJ 45511847000179) em 22/11/2024 às 08:26:02 (GMT -03:00).
Para conferir o original, acesse: https://www.dioe.com.br/verificador/e1b5-f56c-7f46-cf27-94

§ 4.º No processo iniciado por Auto de Infração ficarão indicadas as provas e demais termos, se houver, que lhe serviram de instrução.

Art. 522. O Auto de Infração deve ser claro e preciso, sem rasuras nem emendas, e deve descrever a infração cometida e a base legal infringida.

Art. 523. A assinatura e a data apostas no Auto de Infração por parte do autuado, ao receber sua cópia, caracterizam intimação válida para todos os efeitos legais.

§ 1.º Se, por motivos imprevistos, o Auto de Infração for lavrado em local distinto daquele em que se verificou a infração ou se o autuado, ou seu representante legal ou preposto, não puder ou se recusar a assiná-lo, far-se-á menção dessas circunstâncias, enviando-lhe posteriormente uma das vias.

§ 2.º A ciência expressa do Auto de Infração deve ocorrer pessoalmente ou por outro meio que assegure a certeza da cientificação do interessado.

§ 3.º No caso de infratores indeterminados, desconhecidos ou com domicílio indefinido ou na impossibilidade da cientificação de que trata o § 2.º, a ciência será efetuada por publicação oficial.

§ 4.º A cientificação será nula quando feita sem observância das prescrições legais.

§ 5.º A manifestação do administrado quanto ao conteúdo da cientificação supre a falta ou a irregularidade.

Art. 524. A defesa e o recurso do autuado devem ser apresentados por escrito e protocolados ao Coordenador do SIM no prazo de quinze dias, contado da data da cientificação oficial.

§ 1.º A contagem do prazo de que trata o caput será realizada de modo contínuo e se iniciará no primeiro dia útil subsequente à data da cientificação oficial.

§ 2.º O prazo será prorrogado até o primeiro dia útil subsequente caso o vencimento ocorra em data que não houver expediente ou o expediente for encerrado antes da hora normal.

§ 3.º No ato da apresentação da defesa poderão ser indicadas testemunhas, no máximo duas, com a respectiva qualificação e feito o protesto por futura produção de provas, se houver.

§ 4.º Deferida a realização da análise pericial, requerida pelo autuado, caberá a este o pagamento da respectiva taxa.

Este documento é cópia do original, assinado digitalmente por MUNICIPIO DE ARACATUBA (CNPJ 45511847000179) em 22/11/2024 às 08:26:02 (GMT -03:00).
Para conferir o original, acesse: https://www.dioe.com.br/verificador/e1b5-f56c-7f46-cf27-94

Art. 525. Não serão conhecidos a defesa ou recurso interpostos:

I - fora do prazo;

II - perante órgão incompetente;

III - por pessoa não legitimada;

IV - após exaurida a esfera administrativa.

§ 1.º Na hipótese do inciso II do caput, a autoridade competente será indicada ao autuado e o prazo para defesa ou recurso será devolvido.

§ 2.º O não conhecimento do recurso não impede a administração pública de rever de ofício o ato ilegal, desde que não tenha ocorrido a preclusão administrativa.

Art. 526. O SIM, após juntada ao processo a defesa, deve instruí-lo com relatório e o Coordenador do SIM deve proceder ao julgamento em primeira instância.

§ 1.º Depois de analisar o Parecer Técnico produzido pelo médico veterinário responsável pela emissão do Auto de Infração, se assim entender necessário, o Coordenador do SIM decidirá, motivadamente, sobre a admissão das provas, determinando a produção daquelas que deferir.

§ 2.º Na impossibilidade de julgamento pelo Coordenador do SIM este será realizado pelo Secretário de Municipal de Desenvolvimento Agroindustrial.

§ 3.º Na hipótese de não apresentação de defesa, a informação constará do relatório de instrução.

Art. 527. Do julgamento em primeira instância, cabe recurso, em face de razões de legalidade e do mérito, no prazo de quinze dias corridos, contado da data de ciência ou da data de divulgação oficial da decisão.

Parágrafo único. O recurso tempestivo poderá, a critério da autoridade julgadora, ter efeito suspensivo sobre a penalidade aplicada e deve ser dirigido à autoridade que proferiu a decisão, a qual, se não a reconsiderar, encaminhará o processo administrativo à autoridade competente, para proceder ao julgamento em segunda instância.

Art. 528. A autoridade competente para decidir o recurso em segunda e última instância é o Secretário Municipal de Desenvolvimento Agroindustrial, em face de razões de legalidade e do mérito, no prazo máximo de quinze dias, contado da data de ciência ou da data de divulgação oficial da decisão.

§ 1.º A fim de auxiliar o julgamento em segunda instância, poderá ser será anexado ao processo administrativo o Parecer Técnico do recurso, elaborado pelo servidor

Este documento é cópia do original, assinado digitalmente por MUNICIPIO DE ARACATUBA (CNPJ 45511847000179) em 22/11/2024 às 08:26:02 (GMT -03:00).
Para conferir o original, acesse: https://www.dioe.com.br/verificador/e1b5-f56c-7f46-cf27-94

médico veterinário responsável pela emissão do Auto de Infração ou pelo Coordenador do SIM, sendo que o Secretário Municipal de Desenvolvimento Agroindustrial poderá embasar sua decisão no Parecer Técnico ou reconsiderar a infração estabelecendo embasamento técnico para tanto.

§ 2.º Na esfera administrativa, o julgamento em segunda instância é definitivo e irrecorrível.

§ 3.º Tratando-se de imposição de penalidade de multa, concluído o julgamento em segunda instância e decidida à condenação, segue-se a lavratura do Termo de Recolhimento de Multa, caso esta ainda não tenha sido paga.

Art. 529. Em sendo mantida a penalidade e decorrido o prazo para o seu recolhimento sem o respectivo pagamento, a SMDA remeterá o processo à Secretaria Municipal da Fazenda, para inscrição do débito na Dívida Ativa e o autuado será impedido de obter renovação anual de seu registro.

Parágrafo único. Após o impedimento de renovação de registro anual e o vencimento do mesmo, será publicado o cancelamento do registro do estabelecimento.

Art.530. Será dado conhecimento público dos produtos e dos estabelecimentos que incorrerem em adulteração ou falsificação comprovadas em processos com trânsito em julgado no âmbito administrativo.

Parágrafo único. O recolhimento de produtos que coloquem em risco a saúde ou que tenham sido adulterados também poderá ser divulgado.

Art. 531. A lavratura do Auto de Infração não isenta o infrator do cumprimento da exigência que a tenha motivado.

Art. 532. As penalidades aplicadas, após o trânsito em julgado administrativo, serão consideradas para a determinação da reincidência em relação ao fato praticado depois do início da vigência deste Decreto.

Art. 533. Para fins do disposto no art. 55 da Lei Complementar Federal n.º 123, de 14 de dezembro de 2006, consideram-se atividades e situações de alto risco as infrações classificadas como grave ou gravíssima, nos termos estabelecidos neste Decreto ou em normas federais complementares, praticadas por agroindústrias de pequeno porte e microempresas.

Art. 534. O processo administrativo, estabelecido em decorrência da apuração de infrações às disposições deste Decreto e de normas complementares, observará os ritos, instâncias de julgamentos, prazos e outros estabelecidos neste Decreto.

Parágrafo único. Através do disposto neste Decreto e em normas complementares são assegurados ao autuado, até o trânsito em julgado da decisão

Este documento é cópia do original, assinado digitalmente por MUNICIPIO DE ARACATUBA (CNPJ 45511847000179) em 22/11/2024 às 08:26:02 (GMT -03:00).
Para conferir o original, acesse: https://www.dioe.com.br/verificador/e1b5-f56c-7f46-cf27-94

administrativa, os direitos à ampla defesa e ao contraditório.

Art. 535. Para fins do disposto neste capítulo, será publicada norma complementar específica tratando de todas as etapas do processo administrativo.

TÍTULO XI
DAS TAXAS E MULTAS

CAPÍTULO I
DAS MULTAS

Art. 536. Esgotados os recursos para impugnar a decisão administrativa que aplicou a penalidade de multa, o pagamento das multas será instruído de acordo com o previsto em normas complementares, observadas as gradações dispostas no inciso II do Art. 509.

Parágrafo único. O valor das multas será definido em Decreto específico para este tema.

Art. 537. Os procedimentos adotados nos casos de atraso ou falta de pagamento das multas serão aqueles definidos em legislação municipal específica.

Parágrafo único. O não recolhimento da multa e respectiva comprovação de quitação junto ao Serviço de Inspeção Municipal, no prazo estipulado, acarretará a inscrição do débito em Dívida Ativa do Município, na forma da legislação vigente.

Art. 538. O valor das multas será calculado e corrigido monetariamente, com base na variação do IPCA/FIPE, considerado o valor vigente no 1º dia útil do mês de janeiro do ano em que se lavrar o Auto de Infração.

CAPÍTULO II
DAS TAXAS

Art. 539. O SIM, para o exercício de suas ações de inspeção e fiscalização, cobrará taxas de serviço relacionadas no art. 14 e no art. 15 da Lei Municipal n.° 8.747, de 18 de dezembro de 2018, que serão recolhidos aos cofres municipais em estabelecimentos bancário credenciados, através da competente guia de recolhimento.

§ 1.º O recolhimento das taxas dar-se-á:

I - quando do requerimento do registro do estabelecimento, da renovação anual do registro, da alteração da razão social ou da ampliação, modelação e reconstrução do estabelecimento;

II - por ocasião do registro de novos produtos;

Este documento é cópia do original, assinado digitalmente por MUNICIPIO DE ARACATUBA (CNPJ 45511847000179) em 22/11/2024 às 08:26:02 (GMT -03:00).
Para conferir o original, acesse: https://www.dioe.com.br/verificador/e1b5-f56c-7f46-cf27-94

III - por ocasião da realização de análise pericial deferidas.

§ 2.º O requerente deverá recolher as respectivas taxas, para o custeio dos serviços de inspeção e fiscalização, prestados ao contribuinte ou posto à sua disposição, visando à garantia dos produtos comercializados no âmbito municipal.

§ 3.º Caracteriza-se como sujeito passivo das taxas a pessoa física ou jurídica a quem forem prestados os serviços descritos neste Decreto.

Art. 540. Os procedimentos adotados nos casos de atraso ou falta de pagamento das taxas serão aqueles definidos em legislação municipal específica.

Art. 541. O valor das taxas será calculado e corrigido monetariamente, com base na variação do IPCA/FIPE, considerado o valor vigente no 1.º dia útil do mês de janeiro do ano em que se lavrar o Auto de Infração.

TÍTULO XII
DISPOSIÇÕES FINAIS E TRANSITÓRIAS

Art. 542. O SIM adotará as normas complementares estabelecidas pela legislação federal nos casos em que não possua legislação própria.

Parágrafo único. Na ausência de Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade em legislação municipal serão adotadas legislações federais vigentes.

Art. 543. O SIM e o órgão regulador da saúde devem atuar em conjunto para a definição de procedimentos de inspeção e fiscalização de produtos alimentícios que contenham produtos de origem animal em diferentes proporções e que não permitam seu enquadramento clássico como um produto de origem animal, a fim de assegurar a identidade, a qualidade e os interesses dos consumidores.

Art. 544. O SIM deve atuar em conjunto com o órgão competente da saúde para o desenvolvimento de:

I - ações e programas de saúde animal e saúde humana para a mitigação ou a redução de doenças infectocontagiosas ou parasitárias que possam ser transmitidas entre os homens e os animais; e

II - ações de educação sanitária.

Art. 545. O SIM poderá adotar procedimentos complementares de inspeção e fiscalização decorrentes da existência ou da suspeita de:

I - doenças, exóticas ou não;

II - surtos; ou

Este documento é cópia do original, assinado digitalmente por MUNICIPIO DE ARACATUBA (CNPJ 45511847000179) em 22/11/2024 às 08:26:02 (GMT -03:00).
Para conferir o original, acesse: https://www.dioe.com.br/verificador/e1b5-f56c-7f46-cf27-94

III - quaisquer outros eventos que possam comprometer a saúde pública e a saúde animal.

Parágrafo único. Quando, nas atividades de fiscalização e inspeção sanitária, houver suspeita de doenças infectocontagiosas de notificação imediata, o SIM deve notificar o serviço oficial de saúde animal.

Art. 546. Os casos omissos ou as dúvidas que forem suscitadas na execução deste Decreto serão resolvidos pelo Coordenador do SIM.

Art. 547. O SIM expedirá normas complementares necessárias à execução deste Decreto.

Art. 548. O prazo para adequação dos estabelecimentos registrados no SIM será determinado em Decreto específico para esta finalidade.

Art. 549. Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

PREFEITURA MUNICIPAL DE ARAÇATUBA, 14 de novembro de 2024, 115 anos da Fundação de Araçatuba e 102 anos de Sua Emancipação Política.

DILADOR BORGES DAMASCENO
Prefeito Municipal

DEOCLECIANO BORELLA JÚNIOR
Chefe do Gabinete do Prefeito

ARNALDO DOS SANTOS VIEIRA FILHO
Respondendo pela Secretaria Municipal de Desenvolvimento Agroindustrial

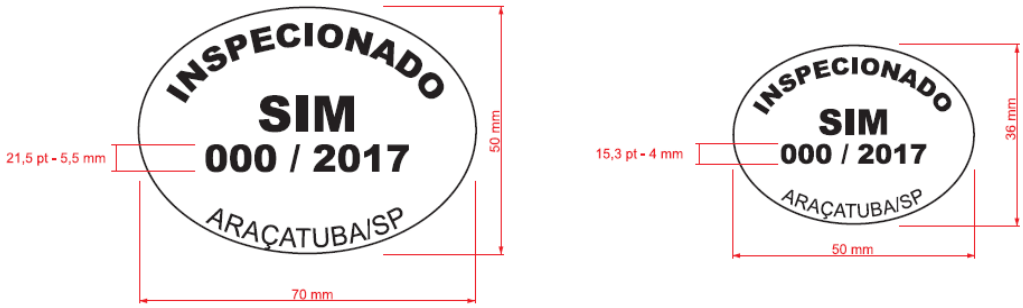
Publicado e arquivado pela Assessoria de Apoio, Controle e Elaboração dos Atos Oficiais do Gabinete do Prefeito, nesta data.

VALDEMIR SARAIVA DA SILVA
Assessor de Apoio, Controle e Elaboração dos Atos Oficiais

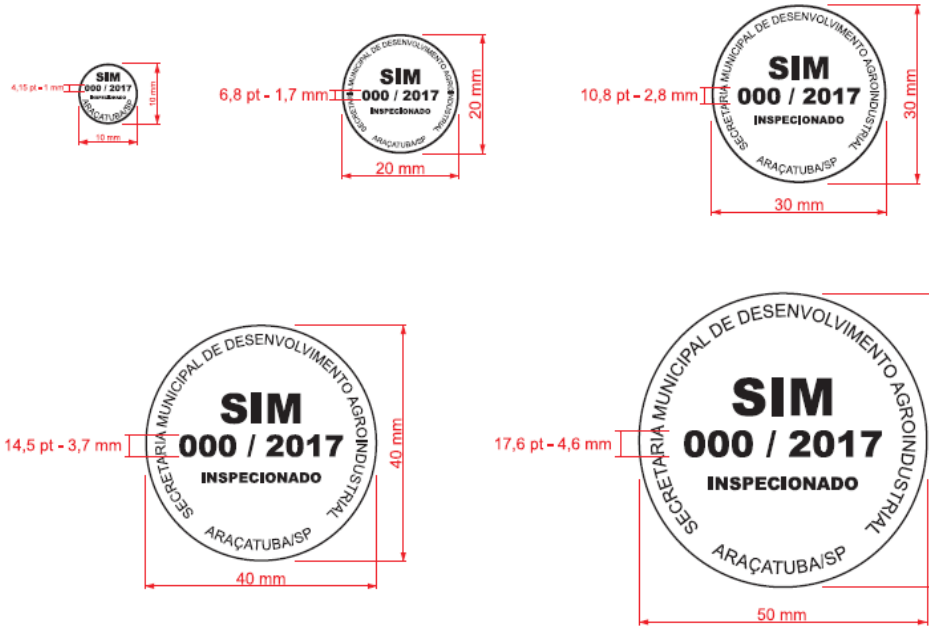
Este documento é cópia do original, assinado digitalmente por MUNICIPIO DE ARACATUBA (CNPJ 45511847000179) em 22/11/2024 às 08:26:02 (GMT -03:00).
Para conferir o original, acesse: https://www.dioe.com.br/verificador/e1b5-f56c-7f46-cf27-94

ANEXO I
CARIMBOS DO SIM

MODELO 1

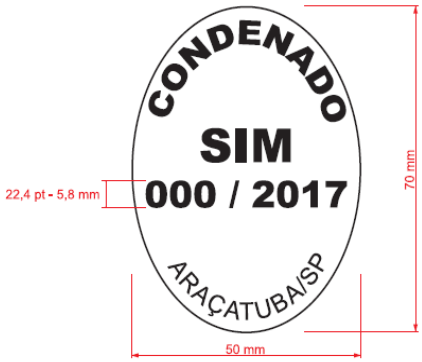


MODELO 2

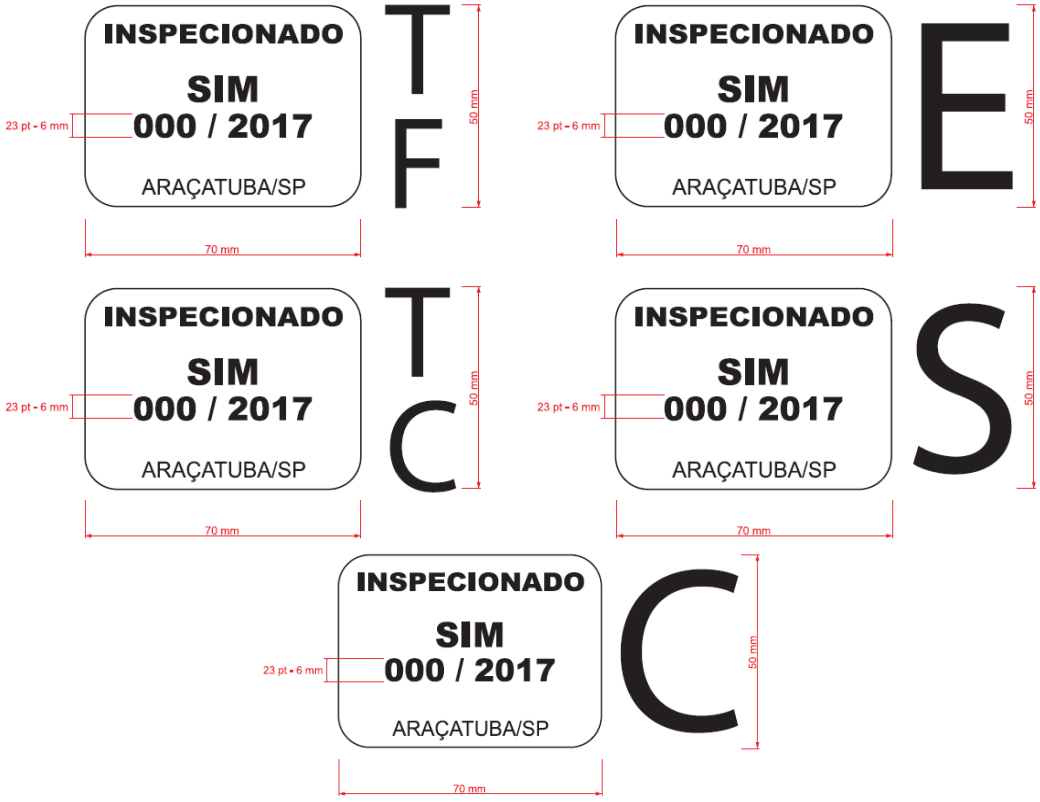


Este documento é cópia do original, assinado digitalmente por MUNICIPIO DE ARACATUBA (CNPJ 45511847000179) em 22/11/2024 às 08:26:02 (GMT -03:00).
Para conferir o original, acesse: https://www.dioe.com.br/verificador/e1b5-f56c-7f46-cf27-94

MODELO 3

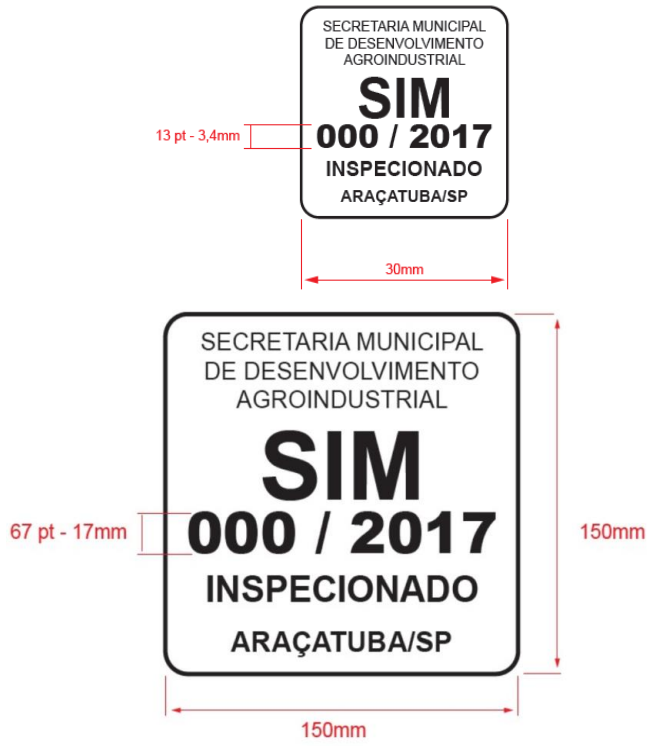


MODELO 4

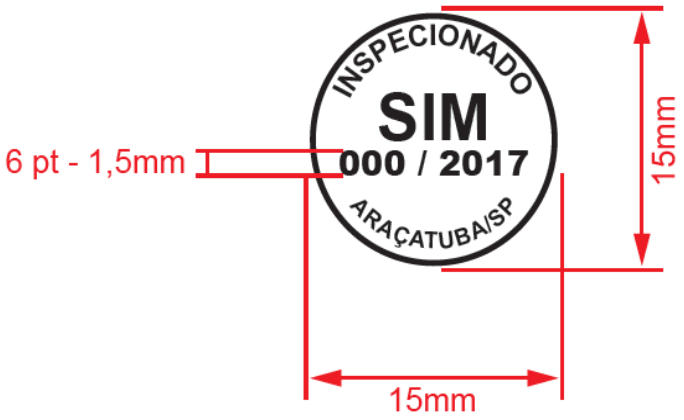


Este documento é cópia do original, assinado digitalmente por MUNICIPIO DE ARACATUBA (CNPJ 45511847000179) em 22/11/2024 às 08:26:02 (GMT -03:00).
Para conferir o original, acesse: https://www.dioe.com.br/verificador/e1b5-f56c-7f46-cf27-94

MODELO 5



MODELO 6



Este documento é cópia do original, assinado digitalmente por MUNICIPIO DE ARACATUBA (CNPJ 45511847000179) em 22/11/2024 às 08:26:02 (GMT -03:00).
Para conferir o original, acesse: https://www.dioe.com.br/verificador/e1b5-f56c-7f46-cf27-94

DECRETO N.° 23.641 - DE 19 DE NOVEMBRO DE 2024

"Dispõe sobre o valor das multas decorrentes de penalidades previstas na Lei Municipal n.° 8.747, de 20 de dezembro de 2023"

O PREFEITO MUNICIPAL DE ARAÇATUBA,

No uso de suas atribuições legais e para os fins previstos no § 4.º do art. 26 da Lei Municipal n.° 8.747, de 20 de dezembro de 2023, e tendo como base o valor das multas que constam da Lei Federal n.° 14.515, de 29 de dezembro de 2022,

D E C R E T A:

Art. 1.° O valor da multa de que trata este Decreto será de R$ 100,00 (cem reais) até R$ 150.000,00 (cento e cinquenta mil reais), observadas a classificação do agente infrator e a natureza da infração, conforme apresentados no ANEXO I deste Decreto e descritas no inciso II do art. 508 do Decreto Municipal n.° 23.636 de 14 de novembro de 2024.

Art. 2.º O valor máximo das multas será calculado e corrigido monetariamente, com base na variação do IPCA/FIPE, considerado o valor vigente no 1.º dia útil do mês de janeiro do ano em que se lavrar o Auto de Infração.

Art. 3.º Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

PREFEITURA MUNICIPAL DE ARAÇATUBA, 19 de novembro de 2024, 115 anos da Fundação de Araçatuba e 102 anos de Sua Emancipação Política.

DILADOR BORGES DAMASCENO
Prefeito Municipal

DEOCLECIANO BORELLA JÚNIOR
Chefe do Gabinete do Prefeito

ARNALDO DOS SANTOS VIEIRA FILHO
Respondendo pela Secretaria Municipal de Desenvolvimento Agroindustrial

Publicado e arquivado pela Assessoria de Apoio, Controle e Elaboração dos Atos Oficiais do Gabinete do Prefeito, nesta data.

VALDEMIR SARAIVA DA SILVA
Assessor de Apoio, Controle e Elaboração dos Atos Oficiais

Este documento é cópia do original, assinado digitalmente por MUNICIPIO DE ARACATUBA (CNPJ 45511847000179) em 22/11/2024 às 08:26:02 (GMT -03:00).
Para conferir o original, acesse: https://www.dioe.com.br/verificador/e1b5-f56c-7f46-cf27-94

ANEXO I

Natureza da infração	Classificação dos agentes											
	Pessoa física		Microempreendedor Individual (MEI) [1]		Microempresa (ME) [2]		Empresa de Pequeno Porte (EPP) [3]		Média Empresa [4]		Demais estabelecimentos	
	Valores em real (R$)											
	Mínimo	Máximo	Mínimo	Máximo	Mínimo	Máximo	Mínimo	Máximo	Mínimo	Máximo	Mínimo	Máximo
Leve	100,00	250,00	100,00	250,00	500,00	1.500,00	1.000,00	1.500,00	1.500,00	3.000,00	1.500,00	5.000,00
Moderada	251,00	1.000,00	251,00	1.000,00	1.501,00	2.500,00	1.501,00	5.000,00	3.001,00	8.000,00	5.001,00	15.000,00
Grave	1.001,00	5.000,00	1.001,00	2.500,00	2.501,00	5.000,00	5.001,00	10.000,00	8.001,00	20.000,00	15.001,00	50.000,00
Gravíssima	5.001,00	50.000,00	2.501,00	5.000,00	5.001,00	10.000,00	10.001,00	30.000,00	20.001,00	50.000,00	50.001,00	150.000,00

1 – § 1.º do art. 18-A da Lei Complementar Federal n.º 123, de 14 de dezembro de 2006.
2 – Inciso I do caput do art. 3.º da Lei Complementar Federal n.º 123, de 14 de dezembro de 2006.
3 – Inciso II do caput do art. 3.º da Lei Complementar Federal n.º 123, de 14 de dezembro de 2006.
4 – Conforme classificação do Banco Nacional de Desenvolvimento Econômico e Social (BNDES).

Este documento é cópia do original, assinado digitalmente por MUNICIPIO DE ARACATUBA (CNPJ 45511847000179) em 22/11/2024 às 08:26:02 (GMT -03:00).
Para conferir o original, acesse: https://www.dioe.com.br/verificador/e1b5-f56c-7f46-cf27-94

DECRETO N.º 23.645 – DE 21 DE NOVEMBRO DE 2024

"Abre crédito adicional suplementar no valor de R$ 694.646,09 (seiscentos e noventa e quatro mil, seiscentos e quarenta e seis reais e nove centavos), por remanejamento de verba"

O PREFEITO MUNICIPAL DE ARAÇATUBA,

No uso de suas atribuições legais e devidamente autorizado pelo art. 43, inciso III, da Lei Federal n.º 4.320/64 e art. 8.º, inciso III, da Lei Municipal n.º 8.643/23,

D E C R E T A:

Art. 1.º Fica aberto um crédito adicional suplementar no valor de R$ 694.646,09 (seiscentos e noventa e quatro mil, seiscentos e quarenta e seis reais e nove centavos), destinado a atender insuficiência das seguintes dotações orçamentárias:

Dotação: 107 - 02.06.01 04 122 0008 2.009 01 3.3.90.40.01	
02.06.01 - GABINETE DA SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO	
04 - Administração	
122 - Administração Geral	
0008 - ADMINISTRAÇÃO GERAL	
2.009 - Atividades da Administração	
01 - Tesouro	
3.3.90.40.01 - Serviços de Tecnologia da Informação e Comunicação - PJ	R$ 45.800,00
Dotação: 118 - 02.06.02 04 122 0008 2.010 01 3.3.90.40.01	
02.06.02 - DEPARTAMENTO DE RECURSOS HUMANOS	
04 - Administração	
122 - Administração Geral	
0008 - ADMINISTRAÇÃO GERAL	
2.010 - Atividades de Recursos Humanos	
01 - Tesouro	
3.3.90.40.01 - Serviços de Tecnologia da Informação e Comunicação - PJ	R$ 66.610,00
Total da Unidade	R$ 112.410,00

Dotação: 633 - 02.16.01 04 122 0026 2.163 01 3.3.90.39.01	
02.16.01 - GABINETE DA SECRETARIA MUNICIPAL DE SEGURANÇA	
04 - Administração	
122 - Administração Geral	
0026 - ADMINISTRAÇÃO DA SEGURANÇA	
2.163 - Manutenção da Junta Militar	
01 - Tesouro	
3.3.90.39.01 - Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Jurídica	R$ 3.300,00
Total da Unidade	R$ 3.300,00

Dotação: 750 - 02.18.01 27 812 0028 2.069 02 3.3.90.39.01	
02.18.01 - GABINETE DA SECRETARIA MUNIC. DE ESPORTE, LAZER E RECREAÇÃO	
27 - Desporto e Lazer	
812 - Desporto Comunitário	
0028 - ADMINISTRAÇÃO DO ESPORTE	
2.069 - Jogos Abertos Fase Regional	
02 - Transferência e Convênios Estaduais - Vinculados	
3.3.90.39.01 - Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Jurídica	R$ 103.702,00

Este documento é cópia do original, assinado digitalmente por MUNICIPIO DE ARACATUBA (CNPJ 45511847000179) em 22/11/2024 às 08:26:02 (GMT -03:00).
Para conferir o original, acesse: https://www.dioe.com.br/verificador/e1b5-f56c-7f46-cf27-94

Dotação: 755 - 02.18.01 27 812 0028 2.072 01 3.3.90.14.01
02.18.01 - GABINETE DA SECRETARIA MUNIC. DE ESPORTE, LAZER E RECREAÇÃO
27 - Desporto e Lazer
812 - Desporto Comunitário
0028 - ADMINISTRAÇÃO DO ESPORTE
2.072 - Jogos Abertos do Interior
01 - Tesouro
3.3.90.14.01 - Diárias - Civil R$ 67.500,00
Dotação: 758 - 02.18.01 27 812 0028 2.072 01 3.3.90.36.01
02.18.01 - GABINETE DA SECRETARIA MUNIC. DE ESPORTE, LAZER E RECREAÇÃO
27 - Desporto e Lazer
812 - Desporto Comunitário
0028 - ADMINISTRAÇÃO DO ESPORTE
2.072 - Jogos Abertos do Interior
01 - Tesouro
3.3.90.36.01 - Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Física R$ 41.000,00
Total da Unidade R$ 212.202,00

Dotação: 917 - 02.19.03 08 244 0030 2.085 05 3.3.90.39.01
02.19.03 - FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL
08 - Assistência Social
244 - Assistência Comunitária
0030 - REDE DE PROTEÇÃO BASICA
2.085 - Gestão do Cadastro Único
05 - Transferências e Convênios Federais - Vinculados
3.3.90.39.01 - Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Jurídica R$ 1.000,00
Total da Unidade R$ 1.000,00

Dotação: 1175 - 02.20.01 10 122 0037 1.033 05 4.4.90.52.01
02.20.01 - GABINETE DA SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
10 - Saúde
122 - Administração Geral
0037 - ESTRUTURAR A REDE DE SERVIÇOS PÚBLICOS BUSCANCO RECURSOS COM ESTADO E UNIAO
1.033 - Aquisição de Equipamentos, mobiliários e material permanente
05 - Transferências e Convênios Federais - Vinculados
4.4.90.52.01 - Equipamentos e Material Permanente R$ 6.500,00
Dotação: 1194 - 02.20.01 10 122 0033 2.107 01 3.3.90.93.01
02.20.01 - GABINETE DA SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
10 - Saúde
122 - Administração Geral
0033 - FORTALECER AS AÇÕES E SERVIÇOS PUBLICOS DE SAUDE DE FORMA SOLIDÁRIA COM O ESTADO E A UNIAO
2.107 - Execução e Qualificação da Gestão
01 - Tesouro
3.3.90.93.01 - Indenizações e Restituições R$ 199.108,13
Dotação: 1195 - 02.20.01 10 122 0033 2.107 05 3.3.90.93.01
02.20.01 - GABINETE DA SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
10 - Saúde
122 - Administração Geral
0033 - FORTALECER AS AÇÕES E SERVIÇOS PUBLICOS DE SAUDE DE FORMA SOLIDÁRIA COM O ESTADO E A UNIAO

Este documento é cópia do original, assinado digitalmente por MUNICIPIO DE ARACATUBA (CNPJ 45511847000179) em 22/11/2024 às 08:26:02 (GMT -03:00).
Para conferir o original, acesse: https://www.dioe.com.br/verificador/e1b5-f56c-7f46-cf27-94

2.107 - Execução e Qualificação da Gestão
05 - Transferências e Convênios Federais - Vinculados
3.3.90.93.01 - Indenizações e Restituições R$ 160.125,96
Total da Unidade R$ 365.734,09
Total da Suplementação R$ 694.646,09

Art. 2.º As despesas decorrentes do presente crédito adicional suplementar correrão por conta da anulação parcial das seguintes dotações orçamentárias:

Dotação: 129 - 02.06.03 04 122 0008 2.011 01 3.3.90.40.01
02.06.03 - DEPARTAMENTO DE ADMINISTRAÇÃO DE BENS E SERVIÇOS
04 - Administração
122 - Administração Geral
0008 - ADMINISTRAÇÃO GERAL
2.011 - Atividades de Compra, Materiais e Patrimônio
01 - Tesouro
3.3.90.40.01 - Serviços de Tecnologia da Informação e Comunicação - PJ R$ 112.410,00
Total da Unidade R$ 112.410,00

Dotação: 622 - 02.16.01 06 181 0026 2.062 01 3.3.90.39.01
02.16.01 - GABINETE DA SECRETARIA MUNICIPAL DE SEGURANÇA
06 - Segurança Pública
181 - Policiamento
0026 - ADMINISTRAÇÃO DA SEGURANÇA
2.062 - Administração da Segurança Pública
01 - Tesouro
3.3.90.39.01 - Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Jurídica R$ 3.300,00
Total da Unidade R$ 3.300,00

Dotação: 721 - 02.18.01 27 812 0028 2.067 01 3.3.90.30.01
02.18.01 - GABINETE DA SECRETARIA MUNIC. DE ESPORTE, LAZER E RECREAÇÃO
27 - Desporto e Lazer
812 - Desporto Comunitário
0028 - ADMINISTRAÇÃO DO ESPORTE
2.067 - Desenvolvimento do Esporte Amador
01 - Tesouro
3.3.90.30.01 - Material de Consumo R$ 7.000,00
Dotação: 723 - 02.18.01 27 812 0028 2.067 01 3.3.90.36.01
02.18.01 - GABINETE DA SECRETARIA MUNIC. DE ESPORTE, LAZER E RECREAÇÃO
27 - Desporto e Lazer
812 - Desporto Comunitário
0028 - ADMINISTRAÇÃO DO ESPORTE
2.067 - Desenvolvimento do Esporte Amador
01 - Tesouro
3.3.90.36.01 - Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Física R$ 5.000,00
Dotação: 730 - 02.18.01 27 812 0028 2.067 01 4.4.90.52.01
02.18.01 - GABINETE DA SECRETARIA MUNIC. DE ESPORTE, LAZER E RECREAÇÃO
27 - Desporto e Lazer
812 - Desporto Comunitário
0028 - ADMINISTRAÇÃO DO ESPORTE
2.067 - Desenvolvimento do Esporte Amador
01 - Tesouro

Este documento é cópia do original, assinado digitalmente por MUNICIPIO DE ARACATUBA (CNPJ 45511847000179) em 22/11/2024 às 08:26:02 (GMT -03:00).
Para conferir o original, acesse: https://www.dioe.com.br/verificador/e1b5-f56c-7f46-cf27-94

4.4.90.52.01 - Equipamentos e Material Permanente R$ 8.000,00
Dotação: 732 - 02.18.01 27 812 0028 2.068 02 3.3.90.30.01
02.18.01 - GABINETE DA SECRETARIA MUNIC. DE ESPORTE, LAZER E RECREAÇÃO
27 - Desporto e Lazer
812 - Desporto Comunitário
0028 - ADMINISTRAÇÃO DO ESPORTE
2.068 - Desenvolvimento do Esporte em Caráter Social
02 - Transferência e Convênios Estaduais - Vinculados
3.3.90.30.01 - Material de Consumo R$ 23.000,00
Dotação: 738 - 02.18.01 27 812 0028 2.068 02 3.3.90.39.01
02.18.01 - GABINETE DA SECRETARIA MUNIC. DE ESPORTE, LAZER E RECREAÇÃO
27 - Desporto e Lazer
812 - Desporto Comunitário
0028 - ADMINISTRAÇÃO DO ESPORTE
2.068 - Desenvolvimento do Esporte em Caráter Social
02 - Transferência e Convênios Estaduais - Vinculados
3.3.90.39.01 - Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Jurídica R$ 15.700,00
Dotação: 745 - 02.18.01 27 812 0028 2.069 02 3.3.90.30.01
02.18.01 - GABINETE DA SECRETARIA MUNIC. DE ESPORTE, LAZER E RECREAÇÃO
27 - Desporto e Lazer
812 - Desporto Comunitário
0028 - ADMINISTRAÇÃO DO ESPORTE
2.069 - Jogos Abertos Fase Regional
02 - Transferência e Convênios Estaduais - Vinculados
3.3.90.30.01 - Material de Consumo R$ 62.393,00
Dotação: 756 - 02.18.01 27 812 0028 2.072 01 3.3.90.30.01
02.18.01 - GABINETE DA SECRETARIA MUNIC. DE ESPORTE, LAZER E RECREAÇÃO
27 - Desporto e Lazer
812 - Desporto Comunitário
0028 - ADMINISTRAÇÃO DO ESPORTE
2.072 - Jogos Abertos do Interior
01 - Tesouro
3.3.90.30.01 - Material de Consumo R$ 11.000,00
Dotação: 757 - 02.18.01 27 812 0028 2.072 01 3.3.90.33.01
02.18.01 - GABINETE DA SECRETARIA MUNIC. DE ESPORTE, LAZER E RECREAÇÃO
27 - Desporto e Lazer
812 - Desporto Comunitário
0028 - ADMINISTRAÇÃO DO ESPORTE
2.072 - Jogos Abertos do Interior
01 - Tesouro
3.3.90.33.01 - Passagens e Despesas com Locomoção R$ 8.000,00
Dotação: 759 - 02.18.01 27 812 0028 2.072 01 3.3.90.39.01
02.18.01 - GABINETE DA SECRETARIA MUNIC. DE ESPORTE, LAZER E RECREAÇÃO
27 - Desporto e Lazer
812 - Desporto Comunitário
0028 - ADMINISTRAÇÃO DO ESPORTE
2.072 - Jogos Abertos do Interior
01 - Tesouro
3.3.90.39.01 - Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Jurídica R$ 61.500,00
Dotação: 765 - 02.18.01 27 812 0028 2.076 02 3.3.90.39.01
02.18.01 - GABINETE DA SECRETARIA MUNIC. DE ESPORTE, LAZER E RECREAÇÃO
27 - Desporto e Lazer

Este documento é cópia do original, assinado digitalmente por MUNICIPIO DE ARACATUBA (CNPJ 45511847000179) em 22/11/2024 às 08:26:02 (GMT -03:00).
Para conferir o original, acesse: https://www.dioe.com.br/verificador/e1b5-f56c-7f46-cf27-94

812 - Desporto Comunitário
0028 - ADMINISTRAÇÃO DO ESPORTE
2.076 - Competições Esportivas Diversas
02 - Transferência e Convênios Estaduais - Vinculados
3.3.90.39.01 - Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Jurídica R$ 2.609,00
Dotação: 774 - 02.18.01 27 812 0028 2.101 01 3.3.90.33.01
02.18.01 - GABINETE DA SECRETARIA MUNIC. DE ESPORTE, LAZER E RECREAÇÃO
27 - Desporto e Lazer
812 - Desporto Comunitário
0028 - ADMINISTRAÇÃO DO ESPORTE
2.101 - Jogos da Melhor Idade - JOMI
01 - Tesouro
3.3.90.33.01 - Passagens e Despesas com Locomoção R$ 3.000,00
Dotação: 776 - 02.18.01 27 812 0028 2.101 01 3.3.90.39.01
02.18.01 - GABINETE DA SECRETARIA MUNIC. DE ESPORTE, LAZER E RECREAÇÃO
27 - Desporto e Lazer
812 - Desporto Comunitário
0028 - ADMINISTRAÇÃO DO ESPORTE
2.101 - Jogos da Melhor Idade - JOMI
01 - Tesouro
3.3.90.39.01 - Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Jurídica R$ 5.000,00
Total da Unidade R$ 212.202,00

Dotação: 860 - 02.19.03 08 243 0030 2.080 05 3.3.90.39.01
02.19.03 - FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL
08 - Assistência Social
243 - Assistência à Criança e ao Adolescente
0030 - REDE DE PROTEÇÃO BASICA
2.080 - Programa Lobato - Sitio da Criança - RPB
05 - Transferências e Convênios Federais - Vinculados
3.3.90.39.01 - Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Jurídica R$ 1.000,00
Total da Unidade R$ 1.000,00

Dotação: 1235 - 02.20.03 10 302 0033 2.111 05 3.3.90.30.01
02.20.03 - DEPARTAMENTO DE ASSISTÊNCIA HOSPITALAR
10 - Saúde
302 - Assistência Hospitalar e Ambulatorial
0033 - FORTALECER AS AÇÕES E SERVIÇOS PUBLICOS DE SAUDE DE FORMA SOLIDÁRIA COM O ESTADO E A UNIAO
2.111 - Fortalecimento das Ações da Assistência Hospitalar
05 - Transferências e Convênios Federais - Vinculados
3.3.90.30.01 - Material de Consumo R$ 100.000,00
Dotação: 1334 - 02.20.05 10 301 0033 2.115 05 3.3.90.39.01
02.20.05 - DEPARTAMENTO DE ASSISTÊNCIA BÁSICA
10 - Saúde
301 - Atenção Básica
0033 - FORTALECER AS AÇÕES E SERVIÇOS PUBLICOS DE SAUDE DE FORMA SOLIDÁRIA COM O ESTADO E A UNIAO
2.115 - Fortalecimento da Atenção Básica
05 - Transferências e Convênios Federais - Vinculados
3.3.90.39.01 - Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Jurídica R$ 6.500,00
Dotação: 1345 - 02.20.06 10 302 0033 2.116 01 3.3.90.30.01

Este documento é cópia do original, assinado digitalmente por MUNICIPIO DE ARACATUBA (CNPJ 45511847000179) em 22/11/2024 às 08:26:02 (GMT -03:00).
Para conferir o original, acesse: https://www.dioe.com.br/verificador/e1b5-f56c-7f46-cf27-94

02.20.06 - DEPARTAMENTO DE URGÊNCIA E EMERGÊNCIA
10 - Saúde
302 - Assistência Hospitalar e Ambulatorial
0033 - FORTALECER AS AÇÕES E SERVIÇOS PUBLICOS DE SAUDE DE FORMA SOLIDÁRIA COM O ESTADO E A UNIAO
2.116 - Atenção em Urgência e Emergência
01 - Tesouro
3.3.90.30.01 - Material de Consumo R$ 199.108,13
Dotação: 1346 - 02.20.06 10 302 0033 2.116 05 3.3.90.30.01
02.20.06 - DEPARTAMENTO DE URGÊNCIA E EMERGÊNCIA
10 - Saúde
302 - Assistência Hospitalar e Ambulatorial
0033 - FORTALECER AS AÇÕES E SERVIÇOS PUBLICOS DE SAUDE DE FORMA SOLIDÁRIA COM O ESTADO E A UNIAO
2.116 - Atenção em Urgência e Emergência
05 - Transferências e Convênios Federais - Vinculados
3.3.90.30.01 - Material de Consumo R$ 60.125,96
Total da Unidade R$ 365.734,09
Total da Unidade R$ 694.646,09

Art. 3.º A Secretaria Municipal da Fazenda procederá à compatibilização das peças orçamentárias em atendimento ao Projeto Audesp do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo.

Art. 4.º Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

PREFEITURA MUNICIPAL DE ARAÇATUBA, 21 de novembro de 2024, 115 anos da Fundação de Araçatuba e 102 anos de Sua Emancipação Política.

DILADOR BORGES DAMASCENO
Prefeito Municipal

DEOCLECIANO BORELLA JÚNIOR
Chefe do Gabinete do Prefeito

JOÃO VALERO SANTOS ESGALHA
Secretário Municipal da Fazenda

Publicado e arquivado pela Assessoria de Apoio, Controle e Elaboração dos Atos Oficiais do Gabinete do Prefeito, nesta data.

VALDEMIR SARAIVA DA SILVA
Assessor de Apoio, Controle e Elaboração dos Atos Oficiais

Este documento é cópia do original, assinado digitalmente por MUNICIPIO DE ARACATUBA (CNPJ 45511847000179) em 22/11/2024 às 08:26:02 (GMT -03:00).
Para conferir o original, acesse: https://www.dioe.com.br/verificador/e1b5-f56c-7f46-cf27-94

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO

Atos Oficiais

Decretos

Prefeitura Municipal de Araçatuba

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
Departamento de Recursos Humanos

DECRETO DRH Nº 23.640 / 2024 de 18 de novembro de 2024

"Torna sem efeito a nomeação de candidato aprovado em concurso público e dá outras providências, conforme especifica"

O PREFEITO MUNICIPAL DE ARAÇATUBA;

No uso das atribuições que lhe são inerentes; com fundamento no parágrafo único do artigo 20, da Lei Municipal n. 3774, de 28 de setembro de 1992, e considerando os termos dos Editais de Classificação dos Concursos Públicos **001/2022** publicado no Diário Oficial em 08/07/2023 e, considerando os termos do Memorando 1DOC. nº 46.289 de 05/09/2024 expedido pelo Serviço de Cadastro de Pessoal.

D E C R E T A:

Art. 1º - Tornar sem efeito, na forma do artigo 20 §único, da Lei 3774/92, a nomeação de candidato abaixo relacionado, em virtude de não ter tomado posse dentro do prazo legal, conforme segue:

SECRETARIA MUNICIPAL DA EDUCAÇÃO

"PROFESSOR DE ENSINO BASICO II – EDUCAÇAO ESPECIAL"

	NOME	RG. Nº	CLASSIF.	DECRETO
01	LEANDRO PEREIRA CHAGAS	42.950.621	26º	23.265/2024

Art. 2º – Fica a candidata abaixo relacionada, nomeada para ocupar cargo de provimento efetivo, com vencimentos referentes à Lei Municipal 8.768, de 26 de março de 2024, conforme segue:

SECRETARIA MUNICIPAL DA EDUCAÇÃO

"PROFESSOR DE ENSINO BÁSICO II – EDUCAÇÃO ESPECIAL" PADRÃO "122" JORNADA DE TRABALHO DE 40(QUARENTA) HORAS SEMANAIS

	NOME	RG. Nº	CLASSIF.
01	GEIZA DOS SANTOS DALOCA	12668887	31º

Art. 3º - Fica estabelecido o prazo de 30(trinta) dias a contar da publicação, para que se verifique a posse, devendo ser tornada sem efeito no caso de não se efetivar.

Este documento é cópia do original, assinado digitalmente por MUNICIPIO DE ARACATUBA (CNPJ 45511847000179) em 22/11/2024 às 08:26:02 (GMT -03:00).
Para conferir o original, acesse: https://www.dioe.com.br/verificador/e1b5-f56c-7f46-cf27-94

Prefeitura Municipal de Araçatuba

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
Departamento de Recursos Humanos

DECRETO DRH Nº 23.640 / 2024 de 18 de novembro de 2024

Art. 4º - Este decreto entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

PREFEITURA MUNICIPAL DE ARAÇATUBA, em 18 de novembro de 2024, 115 anos da Fundação de Araçatuba e 102 anos de sua Emancipação Política.

DILADOR BORGES DAMASCENO
Prefeito Municipal

MAURICEIA MUTO
Secretária Municipal de Administração

Registrado e republicado por este Departamento de Recursos Humanos, nesta data.

AGOSTINHO MORAIS DA SILVA
Diretor do Departamento de Recursos Humanos

Este documento é cópia do original, assinado digitalmente por MUNICIPIO DE ARACATUBA (CNPJ 45511847000179) em 22/11/2024 às 08:26:02 (GMT -03:00).
Para conferir o original, acesse: https://www.dioe.com.br/verificador/e1b5-f56c-7f46-cf27-94

Prefeitura Municipal de Araçatuba

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
Departamento de Recursos Humanos

DECRETO DRH Nº 23.644 / 2024 de 21 de novembro de 2024

"Torna sem efeito nomeação candidata aprovada em concurso público e dá outras providencias, conforme especifica"

O PREFEITO MUNICIPAL DE ARAÇATUBA;

No uso das atribuições que lhe são inerentes; com fundamento no artigo 20, da Lei Municipal nº 3.774, de 28 de setembro de 1992, e considerando os termos do Edital de Classificação do Concurso Público nº **02/2022,** publicado e homologado em 26/05/2024 e, considerando os termos do Memorando nº 55.543 de 24/10/2024, expedido pelo Serviço de Cadastro de Pessoal e Memorando nº 57.698 de 04/11/2024, expedido pela Secretaria Municipal de Assistência Social.

D E C R E T A:

Art. 1º – Torna sem efeito a nomeação da senhora Daniele Elaine Barbosa de Souza Pereira, RG 30.189.537, classificado na 5º colocação, para ocupar o cargo de "EDUCADOR SOCIAL", Padrão "13", jornada de 40(quarenta) horas semanais, junto a Secretaria Municipal de Assistência Social, que se deu pelo Decreto nº 23.631 de 08/11/2024, publicado em 20/11/2024, em razão de sua nomeação estar em desacordo com a ordem de classificação.

Art. 2º - Tornar sem efeito, a nomeação do candidato abaixo relacionado, em virtude de ter desistido expressamente do ingresso no serviço público, conforme segue:

SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTENCIA SOCIAL

"EDUCADOR SOCIAL"

	NOME	RG. Nº	CLASSIF.	DECRETO
01	WILLIAN DA SILVA LEITE	49.044.967-0	3°	23.596/2024

Art. 3º - Fica a candidata abaixo relacionada, nomeada para ocupar cargo de provimento efetivo, com vencimentos referentes à Lei Municipal 8.768, de 26 de março de 2024, conforme segue:

SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTENCIA SOCIAL

"EDUCADOR SOCIAL" - PADRÃO "13" - JORNADA DE 40 (QUARENTA) HORAS SEMANAIS

	NOME	RG. Nº	CLASSIF.
01	**ISABELA GOLONI BATISTA DE ALMEIDA**	**453895396**	**4º**
02	**DANIELE ELAINE BARBOSA DE SOUZA PEREIRA**	**30189537**	**5º**

Este documento é cópia do original, assinado digitalmente por MUNICIPIO DE ARACATUBA (CNPJ 45511847000179) em 22/11/2024 às 08:26:02 (GMT -03:00).
Para conferir o original, acesse: https://www.dioe.com.br/verificador/e1b5-f56c-7f46-cf27-94

Prefeitura Municipal de Araçatuba

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
Departamento de Recursos Humanos

DECRETO DRH Nº 23.644 / 2024 de 21 de novembro de 2024

Art. 4º - Fica estabelecido o prazo de 30(trinta) dias a contar da publicação, para que se verifique a posse, devendo ser tornada sem efeito no caso de não se efetivar.

Art. 5º - Fica retificado o Decretos nº 23.631, de 08/11/2024, passando a vigorar a redação: onde se lê: "CPF.Nº", leia-se: "RG.Nº", por ter sido expedido com incorreção

Art. 6º - Este decreto entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

PREFEITURA MUNICIPAL DE ARAÇATUBA, em 19 de novembro de 2024, 115 anos da Fundação de Araçatuba e 102 anos de sua Emancipação Política.

DILADOR BORGES DAMASCENO
Prefeito Municipal

MAURICEIA MUTO
Secretária Municipal de Administração

Registrado e republicado por este Departamento de Recursos Humanos, nesta data.

AGOSTINHO MORAIS DA SILVA
Diretor do Departamento de Recursos Humanos

Este documento é cópia do original, assinado digitalmente por MUNICIPIO DE ARACATUBA (CNPJ 45511847000179) em 22/11/2024 às 08:26:02 (GMT -03:00).
Para conferir o original, acesse: https://www.dioe.com.br/verificador/e1b5-f56c-7f46-cf27-94

Licitações e Contratos

Revogação / Anulação

PREFEITURA MUNICIPAL DE ARAÇATUBA
PREGÃO ELETRÔNICO N.º 110/2024 - REGISTRO DE PREÇOS N.º 076/2024
PROCESSO ADMINISTRATIVO N.º 1.262/2024 - PROCESSO DIGITAL Nº 16.498/2024
REVOGAÇÃO

O Município de Araçatuba, por intermédio da Secretaria Municipal de Administração, por determinação do Prefeito, o Sr. DILADOR BORGES DAMASCENO, TORNA PÚBLICO a todos interessados a REVOGAÇÃO da licitação supra, destinada ao REGISTRO FORMAL DE PREÇOS PARA EVENTUAIS E FUTURAS AQUISIÇÕES DE PROJETOS LITERÁRIOS PARA OS ALUNOS DOS 1ºs, 2ºs e 3ºs ANOS DO ENSINO FUNDAMENTAL DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO DE ARAÇATUBA/SP, com base na Súmula 473 do STF e justificativa fundamentada no processo.

GABINETE DO PREFEITO, 21 de novembro de 2024.

DILADOR BORGES DAMASCENO - PREFEITO MUNICIPAL

.....

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE

Vigilância Sanitária

Comunicados

2DEPARTAMENTO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA EM SAÚDE

O SETOR DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA DE SERVIÇOS RELACIONADOS A SAÚDE comunica:

PROTOCOLO: 33.694/2024-ATA
IINTERESSADO: LUCIANA HODALGO BONATI NO LTDA
CNPJ/CPF: 25.276.902/0001-86
ASSUNTO: LICENÇA SANITÁRIA INICIAL
INDEFERIDO

PROTOCOLO: 37.729/2024-ATA
IINTERESSADO: CADI ODONTOLOGIA
CNPJ/CPF: 35.477.501/0001-48
ASSUNTO: ALTERAÇÃO DE DADOS CADASTRAIS ASSUNÇÃO DE RESPONSABILIDADE TÉCNICA
DEFERIDO

PROTOCOLO: 39.922/2024-ATA
IINTERESSADO: CADI ODONTOLOGIA
CNPJ/CPF: 35.477.501/0001-48
ASSUNTO: CANCELAMENTO DE LICENÇA SANITÁRIA DE EQUIPAMENTO
DEFERIDO

PROTOCOLO: 35.714/2024-ATA
IINTERESSADO: CADI ODONTOLOGIA
CNPJ/CPF: 35.477.501/0001-48
ASSUNTO: RENOVAÇÃO DA LICENÇA SANITÁRIA
DEFERIDO

PROTOCOLO: 39.120/2024-ATA
IINTERESSADO: ÉRICA LUCIANA MARTINS LTDA
CNPJ/CPF: 57.695.805/0001-14
ASSUNTO: LICENÇA SANITÁRIA INICIAL
DEFERIDO

PROTOCOLO: 39.427/2024-ATA
IINTERESSADO: MR ALIMENTAÇÃO E SERVIÇOS LTDA
CNPJ/CPF: 02.785.325/0009-00
ASSUNTO: LICENÇA SANITÁRIA INICIAL
DEFERIDO

PROTOCOLO: 31.081/2024-ATA
IINTERESSADO: PHARMA AVANTI LTDA
CNPJ/CPF: 49.598.054/0002-70
ASSUNTO: LICENÇA SANITÁRIA INICIAL
DEFERIDO

PROTOCOLO: 29.475-ATA
IINTERESSADO: SANTA CASA DE MISERICÓRDIA DE ARAÇATUBA
CNPJ/CPF: 43.751.502/0001-67
ASSUNTO: ALTERAÇÃO DE DADOS CADASTRAIS-BAIXA DE RESPONSABILIDADE TÉCNICA
DEFERIDO

PROTOCOLO: 29.908/2024-ATA
IINTERESSADO: SANTA CASA DE MISERICÓRDIA DE ARAÇATUBA
CNPJ/CPF: 43.751.502/0001-67
ASSUNTO: ALTERAÇÃO DE DADOS CADASTRAIS ASSUNÇÃO DE RESPONSABILIDADE TÉCNICA
DEFERIDO

PROTOCOLO: 6.406/2024-ATA
IINTERESSADO: SANTA CASA DE MISERICÓRDIA DE ARAÇATUBA
CNPJ/CPF: 43.751.502/0001-67
ASSUNTO: RENOVAÇÃO DA LICENÇA SANITÁRIA
DEFERIDO

PROTOCOLO: 39.394/2024-ATA
IINTERESSADO: MASSAKO OKADA
CNPJ/CPF: 706.315.818-04
ASSUNTO: CANCELAMENTO DE LICENÇA SANITÁRIA
DEFERIDO

PROTOCOLO: 41.719/2024-ATA
IINTERESSADO: FUNDAÇÃO CENTRO DE ATENDIMENTO SOCIOEDUCATIVO AO ADOLESCENTE – FUNDAÇÃO CASA
CNPJ/CPF: 44.480.283/0057-46
ASSUNTO: RENOVAÇÃO DA LICENÇA SANITÁRIA
DEFERIDO

PROTOCOLO: 39.463/2024-ATA
IINTERESSADO: FIGUEIRA INDÚSTRIA E COMÉRCIO S.A
CNPJ/CPF: 08.391.345/0003-97
ASSUNTO: RENOVAÇÃO DA LICENÇA SANITÁRIA
DEFERIDO

PROTOCOLO: 42.730/2024-ATA
IINTERESSADO: HOSPITAL MAHATMA GANDHI
CNPJ/CPF: 47.078.019/0001-14
ASSUNTO: ALTERAÇÃO DE DADOS CADASTRAIS-BAIXA DE RESPONSABILIDADE TÉCNICA
DEFERIDO

PROTOCOLO: 81.719/2019-ATA
IINTERESSADO: CLÍNICA DE CARDIOGERIATRIA COUTINHO LTDA
CNPJ/CPF: 16.531.408/0001-20
ASSUNTO: SOLICITAÇÃO DE LAUDO TÉCNICO DE AVALIAÇÃO
INDEFERIDO

PROTOCOLO: 2.086/20210-ATA

Este documento é cópia do original, assinado digitalmente por MUNICIPIO DE ARACATUBA (CNPJ 45511847000179) em 22/11/2024 às 08:26:02 (GMT -03:00).

Para conferir o original, acesse: https://www.dioe.com.br/verificador/e1b5-f56c-7f46-cf27-94

IINTERESSADO: TURCE & SEVERIANO DE SOUZA LTDA
CNPJ/CPF: 35.159.810/0001-70
ASSUNTO: SOLICITAÇÃO DE LAUDO TÉCNICO DE AVALIAÇÃO
INDEFERIDO
PROTOCOLO: 21.075/2023-ATA
IINTERESSADO: A JATO PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS LTDA
CNPJ/CPF: 42.412.801/0001-04
ASSUNTO: SOLICITAÇÃO DE LAUDO TÉCNICO DE AVALIAÇÃO
INDEFERIDO
PROTOCOLO: 122511/2022-ATA
IINTERESSADO: A JATO PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS LTDA
CNPJ/CPF: 42.412.801/0001-04
ASSUNTO: SOLICITAÇÃO DE LAUDO TÉCNICO DE AVALIAÇÃO
INDEFERIDO
AUTO DE INFRAÇÃO: 070/2024 E 077/2024-ATA
IINTERESSADO: HARISTON SANCHES RESENDE
CNPJ/CPF: 36.751.148-59
ASSUNTO: INFRAÇÃO DA LEGISTAÇÃO VIGENTE
PROTOCOLO: 39.385/2024-ATA
IINTERESSADO: CENTRO EDUCACIONAL AMOR E CUIDADO
CNPJ/CPF: 57.138.057/0001-79
ASSUNTO: SOLICITAÇÃO DE LAUDO TÉCNICO DE AVALIAÇÃO
INDEFERIDO
PROTOCOLO: 35.806/2024-ATA
IINTERESSADO: CARLOS AUGUSTO ZAVAREZ ARAÇATUBA
CNPJ/CPF: 74.413.980/0001-90
ASSUNTO: RENOVAÇÃO DA LICENÇA SANITÁRIA
DEFERIDO
PROTOCOLO: 5.727/2024-ATA
IINTERESSADO: A. NOGAROTO & CIA LTDA EPP
CNPJ/CPF: 10.844.469/0001-60
ASSUNTO: AUTO DE INFRAÇÃO, Nº 2514
AUTO DE IMPOSIÇÃO DE PENALIDADE Nº 008782
DECISÃO: MULTA
PROTOCOLO: 14.686/2024-ATA
IINTERESSADO: HARISTON SANCHES REZENDE
CNPJ/CPF: 366.751.148-59
ASSUNTO: AUTO DE INFRAÇÃO Nº 70
AGUARDANDO PROTOLIZAÇÃO DE RECURSO
PROTOCOLO: 14.687/2024-ATA
IINTERESSADO: HARISTON SANCHES REZENDE
CNPJ/CPF: 366.751.148-59
ASSUNTO: AUTO DE INFRAÇÃO Nº 77
AGUARDANDO PROTOLIZAÇÃO DE RECURSO
PROTOCOLO: 8.627/2024-ATA
IINTERESSADO: MARGARETE HELENA PEREIRA
CNPJ/CPF: 132.226.038-98
ASSUNTO: AUTO DE INFRAÇÃO Nº 183
PROTOCOLO: 25.171/2024: DEFESA APRESENTADA
INDEFERIDO
PROTOCOLO: 14.075/2024-ATA
IINTERESSADO: COMÉCIO DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS ROSA FELIPE LTDA
CNPJ/CPF: 57.646.580/0001-06
ASSUNTO: AUTO DE INFRAÇÃO Nº 068
AUTO DE IMPOSIÇÃO DE PENALIDADE: 8125
ADVERTÊNCIA
ARAÇATUBA, 21DE NOVEMBRO DE 2024
PRISCILA NOGUEIRA MORAIS CESTARO
DIRETORA DO DEPARTAMENTO DE VIGILÂNCIA EPIDEMIOLÓGICA E
SANITÁRIA MUNICIPAL DE ARAÇATUBA/SP

.....

SECRETARIA MUNICIPAL DA FAZENDA

Atos Administrativos

Comunicado

COMUNICADO

A Prefeitura Municipal de Araçatuba comunica a todos os partidos políticos, os sindicatos, as entidades empresariais, bem como os demais interessados, que se encontra em seu endereço eletrônico (www.aracatuba.sp.gov.br) (PORTAL DA TRANSPARÊNCIA), a liberação dos valores dos recursos estaduais e federais recebidos da União, de acordo com o art. 2º da Lei 9.452, de 20 de março de 1.997.

João Valero Santos Esgalha
Secretário Municipal da Fazenda

.....

PODER LEGISLATIVO

Licitações e Contratos

Aviso de Licitação

AVISO DE ABERTURA DE LICITAÇÃO
EXTRATO DO EDITAL
PROCESSO de contratação N° 018/2024
PREGÃO ELETRÔNICO N.º 008/2024

O Legislativo do Município de Araçatuba, por intermédio do DFO/Licitação e Contratos, torna público, por determinação da Senhora Presidente, a Sra. APARECIDA CRISTINA MUNHOZ, para conhecimento das empresas interessadas, observada a necessária qualificação, que está promovendo a seguinte LICITAÇÃO, na modalidade PREGÃO ELETRÔNICO:

PROCESSO DE CONTRATAÇÃO N.º 018/2024, PREGÃO ELETRÔNICO Nº 008/2024, OBJETO: Contratação de empresa especializada para a realização de serviços de Reforma de 07 (sete) banheiros localizados no prédio da Câmara Municipal de Araçatuba, bem como a substituição do painel de MDF localizado na recepção da Câmara Municipal de Araçatuba por revestimento cerâmico em conformidade com o Memorial Descritivo e o Cronograma Físico-Financeiro.

LINK PARA CREDENCIAMENTO: https://bll.org.br/

LINK DA SESSÃO: https://bllcompras.com

INÍCIO DO RECEBIMENTO DAS PROPOSTAS: 08 h do dia 25 de novembro de 2024.

FIM DO RECEBIMENTO DAS PROPOSTAS: 08 h do dia 10 de dezembro de 2024.

SESSÃO DE DISPUTA DE LANCES: As 8h30 do dia 10 de dezembro de 2024.

MODO DE DISPUTA: Aberto

REFERÊNCIA DE TEMPO: Para todas as referências de

Este documento é cópia do original, assinado digitalmente por MUNICIPIO DE ARACATUBA (CNPJ 45511847000179) em 22/11/2024 às 08:26:02 (GMT -03:00).

Para conferir o original, acesse: https://www.dioe.com.br/verificador/e1b5-f56c-7f46-cf27-94

tempo utilizadas será observado o horário de Brasília/DF.

VALOR DO LOTE ESTIMADO: R$ 280.418,08 (duzentos e oitenta mil e quatrocentos e dezoito reais e oito centavos).

O Edital será disponibilizado gratuitamente através dos sites: www.aracatuba.sp.leg.br no item Licitações da aba Compras Públicas e ainda junto à plataforma eletrônica de licitação da Bolsa de Licitações do Brasil: www.bll.org.br.

Araçatuba, 21 de novembro de 2024.

Fernando Ferreira do Nascimento

Agente de Contratação

.....

SECRETARIA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO AGROINDUSTRIAL

Atos Oficiais

Portarias

PORTARIA SIM Nº 1 – DE 19 DE NOVEMBRO DE 2024

"Dispõe sobre os critérios para mensuração do Risco Estimado Associado ao Estabelecimento"

O Secretário de Desenvolvimento Agroindustrial do Município de Araçatuba, Estado de São Paulo,

Usando das atribuições que a Lei lhe confere,

R E S O L V E:

Art. 1.º Estabelecer os critérios para mensuração do Risco Estimado Associado ao Estabelecimento, para determinar a frequência mínima de fiscalização em estabelecimentos registrados em caráter periódico, no âmbito da inspeção e fiscalização industrial e sanitária.

Art. 2.º O Risco Estimado Associado aos Estabelecimentos será obtido minimamente pela composição dos fatores de risco relacionados:

I - às características do estabelecimento;

II - às características do produto;

III - ao atendimento da legislação aplicável à fiscalização.

Parágrafo único. As estimativas dos fatores de risco e sua implementação serão definidas pelo SIM.

Art. 3.º Caberá ao SIM definir os procedimentos para calcular o Risco Estimado Associado ao Estabelecimento em Instrução de Trabalho, podendo ser revisto, sempre que necessário.

§ 1.º As frequências mínimas de fiscalização serão definidas com base no valor calculado para o Risco Estimado Associado aos Estabelecimentos (R):

Categoria	Risco	Frequência mínima de fiscalização
1	Muito baixo	Intervalo máximo de 90 dias
2	Baixo	Intervalo máximo de 60 dias
3	Médio	Intervalo máximo de 30 dias
4	Alto	Intervalo máximo de 15 dias

§ 2.º Frequências superiores às estabelecidas pela mensuração do Risco Estimado Associado ao Estabelecimento poderão ser determinadas pelo SIM a qualquer tempo caso o SIM julgue necessário.

Art. 4.° Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

PREFEITURA MUNICIPAL DE ARAÇATUBA, 19 de novembro de 2024, 115 anos da Fundação de Araçatuba e 102 anos de Sua Emancipação Política.

ARNALDO DOS SANTOS VIEIRA FILHO

Respondendo pela Secretaria Municipal de Desenvolvimento Agroindustrial

.....

Este documento é cópia do original, assinado digitalmente por MUNICIPIO DE ARACATUBA (CNPJ 45511847000179) em 22/11/2024 às 08:26:02 (GMT -03:00).

Para conferir o original, acesse: https://www.dioe.com.br/verificador/e1b5-f56c-7f46-cf27-94

PREFEITURA MUNICIPAL DE ARAÇATUBA

Estado de São Paulo

SECRETARIA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO AGROINDUSTRIAL

PORTARIA SIM N.º 2 – DE 19 DE NOVEMBRO DE 2024

"Dispõe sobre o cálculo da análise de risco estimado associado aos produtos registrados no Serviço de Inspeção Municipal para determinação da frequência de análises fiscais"

O Secretário Municipal de Desenvolvimento Agroindustrial, por meio desta Portaria, considerando a necessidade de estimar os riscos associados aos produtos registrados para determinar a frequência das inspeções,

R E S O L V E:

Art. 1.° As análises oficiais de produtos de origem animal realizadas pelo SIM e sua frequência mínima de realização em estabelecimentos registrados, sujeitos à inspeção periódica, visam resguardar os interesses dos consumidores quanto:

I - à proteção frente adulterações de produtos, a partir da verificação da conformidade dos produtos e processos produtivos;

II - à inocuidade dos produtos comercializados;

III - ao cumprimento dos regulamentos técnicos de identidade e qualidade (RTIQ).

Art. 2.° Definir os procedimentos para avaliação da conformidade dos padrões microbiológicos e físico-químicos e para o combate à fraude em matérias-primas, produtos de origem animal, água de abastecimento e gelo dos estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 3.° Estabelecer a obrigatoriedade, a frequência e as responsabilidades quanto à coleta de amostras para análises fiscais e de monitoramento de matérias-primas, produtos de origem animal, água de abastecimento e gelo para ensaios laboratoriais microbiológicos e físico-químicos nos estabelecimentos registrados no SIM.

Art. 4.° Para os fins desta Portaria são adotadas as seguintes definições:

I – amostra oficial: amostra obtida por meio de coleta realizada ou acompanhada pelo Serviço Veterinário Oficial;

II – amostra de monitoramento: amostra de autocontrole obtida por meio de coleta realizada pelo responsável técnico do estabelecimento ou por funcionário designado pelo estabelecimento;

III – amostra de contraprova: amostra oficial coletada em triplicata que pode ser utilizada quando solicitada análise pericial, no âmbito do direito à ampla defesa do fiscalizado. As contraprovas se subdividem em contraprova do laboratório e contraprova do estabelecimento;

Este documento é cópia do original, assinado digitalmente por MUNICIPIO DE ARACATUBA (CNPJ 45511847000179) em 22/11/2024 às 08:26:02 (GMT -03:00).
Para conferir o original, acesse: https://www.dioe.com.br/verificador/e1b5-f56c-7f46-cf27-94

IV – amostra indicativa: amostra constituída por um número de unidades amostrais inferior ao estabelecido em plano de amostragem representativo;

V – amostra representativa: amostra constituída por um determinado número de unidades amostrais (n), retiradas aleatoriamente de um mesmo lote, conforme estabelecido no plano de amostragem;

VI – análise fiscal: ensaio laboratorial realizado a partir da amostra oficial pela Rede de Laboratórios Oficiais Credenciados;

VII – análise de monitoramento: ensaio laboratorial, efetuado pela Rede de Laboratórios Oficiais ou Credenciados pelo SIM, executado como parte do autocontrole e de acordo com o cronograma de análises previsto no Programa de Autocontrole do estabelecimento, devendo a coleta de amostras ser realizada pelo responsável técnico do estabelecimento ou por funcionário designado pelo estabelecimento;

VIII – análise pericial: ensaio laboratorial realizado a partir da amostra oficial de contraprova, quando o resultado da amostra oficial for contestado por uma das partes envolvidas, para assegurar amplo direito de defesa ao interessado, quando pertinente;

IX – Laboratório credenciado: laboratório público ou privado, legalmente constituído como laboratório, e credenciado pelo SIM para realizar ensaios e emitir resultados em atendimento aos controles oficiais;

X – Médico Veterinário Oficial (MVO): profissional do quadro funcional do SIM, contratado por meio de concurso público, com atribuição para executar as atividades de inspeção de produtos de origem animal, por meio das fiscalizações, inspeções, aplicação de ações fiscais e demais procedimentos de sua atribuição, necessários ao desenvolvimento do Serviço de Inspeção Municipal - SIM e ao cumprimento da legislação sanitária;

XI – programas de autocontrole (PAC): procedimentos descritos, desenvolvidos, implantados, monitorados e verificados pelo estabelecimento, com vistas a assegurar a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos seus produtos, incluindo, mas não se limitando, aos programas de pré-requisitos, boas práticas de fabricação, procedimento padrão de higiene operacional, podendo incluir a análise de perigos e pontos críticos de controle ou programas equivalentes reconhecidos pelo SIM;

XII – regime especial de fiscalização (REF): refere-se ao conjunto de procedimentos definidos pelo SIM, que serão submetidos o processo de produção e a comercialização de produtos de origem animal registrados no SIM, após a apresentação do segundo resultado insatisfatório consecutivo para o mesmo parâmetro analítico, em análises fiscais;

Este documento é cópia do original, assinado digitalmente por MUNICIPIO DE ARACATUBA (CNPJ 45511847000179) em 22/11/2024 às 08:26:02 (GMT -03:00).

Para conferir o original, acesse: https://www.dioe.com.br/verificador/e1b5-f56c-7f46-cf27-94

XIII – relatório de ensaio laboratorial insatisfatório: resultado analítico, proveniente de análises oficiais ou de monitoramento, que se apresenta em desacordo com os critérios microbiológicos e/ou físico-químicos, de acordo com a legislação pertinente.

SEÇÃO I - ANÁLISES FISCAIS

Art. 5.º O Serviço Veterinário Oficial realizará coletas de amostras para análises fiscais microbiológicas, físico-químicas, de combate à fraude e demais que se fizerem necessárias, para a avaliação da conformidade de matérias-primas e produtos de origem animal.

§ 1.º As análises de que dispõe o caput deste artigo serão realizadas de acordo com o Plano de Amostragem Oficial do SIM, elaborado e atualizado com base em critérios de risco associado ao estabelecimento, com uma frequência mínima semestral.

§ 2.º As amostras oficiais para análise microbiológica e físico-química devem ser coletadas separadamente, em quantidade suficiente, não podendo ser fracionadas pelo laboratório.

§ 3.º As coletas para análises fiscais microbiológicas devem ser realizadas através da amostragem indicativa, podendo proceder com a representativa, quando o tipo de amostragem não estiver determinado no Plano de Amostragem do SIM.

§ 4.º As coletas para análises fiscais físico-químicas devem ser realizadas por meio da obtenção de uma amostra oficial, podendo proceder com a coleta em triplicata, mediante solicitação formal do estabelecimento.

Art. 6.º A coleta de amostra em triplicata se constituirá de uma amostra oficial de análise, uma amostra oficial de contraprova do laboratório e uma amostra oficial de contraprova do estabelecimento.

§ 1.º A amostra oficial e a contraprova do laboratório deverão ser encaminhadas ao laboratório oficial ou credenciado pelo SIM, e a amostra de contraprova do estabelecimento deverá ser entregue ao detentor ou ao responsável pelo produto;

§ 2.º Compete ao detentor ou responsável pelo produto, a conservação da amostra de contraprova do estabelecimento, que deve ser armazenada conforme indicações da embalagem do produto, de modo a garantir a sua integridade física;

§ 3.º Todas as amostras da triplicata devem fazer parte do mesmo lote;

§ 4.º Fica vedada a coleta de amostras em triplicata quando:

I - a quantidade ou a natureza do produto não permitirem;

Este documento é cópia do original, assinado digitalmente por MUNICIPIO DE ARACATUBA (CNPJ 45511847000179) em 22/11/2024 às 08:26:02 (GMT -03:00).

Para conferir o original, acesse: https://www.dioe.com.br/verificador/e1b5-f56c-7f46-cf27-94

II - o produto apresentar prazo de validade exíguo, sem que haja tempo hábil para a realização da análise de contraprova;

III - tratar-se de análise realizada durante as etapas de processamento ou beneficiamento do produto;

IV - forem destinadas à realização de análises microbiológicas, por ser considerada impertinente a análise de contraprova nesses casos;

V - tratar-se de ensaios para detecção de analitos que não se mantenham estáveis ao longo do tempo.

§ 5.º As amostras oficiais devem ser encaminhadas para análise devidamente fechadas com lacres oficiais.

Art. 7.º O SIM fiscalizará a potabilidade da água nas áreas de produção industrial de produtos comestíveis por meio de:

I - verificação do cronograma amostral de coletas do estabelecimento e da sua respectiva execução;

II – resultados de ensaios laboratoriais, microbiológicos e físicoquímicos, de água e gelo das coletas de monitoramento;

III – avaliação *in loco* da existência de pontos de coleta da água nas áreas de produção industrial de produtos comestíveis;

IV – quando julgado necessário, mensuração *in loco*, com equipamento calibrado do próprio estabelecimento ou por meio de laboratório credenciado pelo SIM, dos parâmetros de cloro residual livre e pH.

V – As coletas oficiais e análises dos caracteres físico-químicos e microbiológicos da água não isentam o estabelecimento de realizar as análises diárias de cloro residual livre e PH, apontadas em seu programa de autocontrole.

Art. 8.º Sempre que julgar necessário, visando a garantia da qualidade, identidade e inocuidade ou na suspeita de adulteração de matérias-primas, produtos de origem animal, água e gelo, o Serviço Veterinário Oficial poderá realizar coletas além do previsto no Plano de Amostragem Oficial.

Art. 9.º O estabelecimento, após ciência do relatório de ensaio laboratorial insatisfatório das análises fiscais microbiológicas e físico-químicas, deve:

I – Apresentar para aprovação do SIM o plano de ações corretivas para a correção do desvio detectado, conforme modelo em anexo.

Este documento é cópia do original, assinado digitalmente por MUNICIPIO DE ARACATUBA (CNPJ 45511847000179) em 22/11/2024 às 08:26:02 (GMT -03:00).

Para conferir o original, acesse: https://www.dioe.com.br/verificador/e1b5-f56c-7f46-cf27-94

II- realizar o recolhimento e a inutilização do produto de origem animal, levando-se em consideração o risco sanitário e a possibilidade de adulteração;

III – detectar e corrigir com brevidade a causa da inconformidade;

IV – registrar as ações corretivas e preventivas implementadas em seu PAC, mantendo estas arquivadas e disponíveis ao SIM;

V – realizar novo ensaio laboratorial para os parâmetros insatisfatórios, sob orientação do SIM imediatamente após a adoção das ações corretivas.

§ 1.º O SIM poderá determinar o recolhimento e a destinação de lote(s) de produto(s), caso não seja realizado voluntariamente pela empresa.

§ 2.º Para produtos que estiverem em desacordo com parâmetros físico-químicos, a critério do SIM, deve ser avaliada a possibilidade de aproveitamento condicional ou reprocessamento, conforme normas complementares e o registro do produto, devendo o estabelecimento manter registros de rastreabilidade dos lotes deste produto.

§ 3.º O SIM poderá interditar o lote do produto em desacordo e retirar a interdição caso o lote do produto apresente em novo ensaio laboratorial com seus parâmetros satisfatórios ou caso avaliado o aproveitamento condicional ou reprocessamento do lote.

Art. 10. Nos casos de coleta em triplicata, quando couber, fica facultado ao interessado requerer ao SIM a análise pericial da amostra de contraprova no prazo de 72 (setenta e duas) horas, contado da data da ciência do resultado insatisfatório, devidamente comprovado por documento auditável.

§ 1.º Ao requerer a análise da contraprova, o interessado deve indicar no requerimento o nome do assistente técnico para compor a comissão pericial e poderá indicar um substituto.

§ 2.º O interessado deve ser notificado sobre a data, a hora e o laboratório definido pela autoridade competente do SIM em que se realizará a análise pericial na amostra de contraprova, com antecedência mínima de 72 (setenta e duas) horas.

§ 3.º Deve ser utilizada na análise pericial a amostra de contraprova do estabelecimento.

§ 4.º Deve ser utilizada na perícia de contraprova o mesmo método de análise empregado na análise fiscal, salvo se houver concordância do SIM quanto à adoção de outro método.

§ 5.º A análise pericial não deve ser realizada no caso da amostra de contraprova apresentar indícios de alteração ou de violação.

Este documento é cópia do original, assinado digitalmente por MUNICIPIO DE ARACATUBA (CNPJ 45511847000179) em 22/11/2024 às 08:26:02 (GMT -03:00).

Para conferir o original, acesse: https://www.dioe.com.br/verificador/e1b5-f56c-7f46-cf27-94

§ 6.º Comprovada a violação ou o mau estado de conservação da amostra de contraprova, deve ser considerado o resultado laboratorial da amostra oficial de análise.

§ 7.º Em caso de divergência quanto ao resultado da análise laboratorial ou discordância entre os resultados da análise fiscal com o resultado da análise pericial de contraprova, deve-se realizar novo exame pericial sobre a amostra de contraprova em poder do laboratório.

§ 8.º O não comparecimento do representante indicado pelo interessado na data e na hora determinadas ou a inexistência da amostra de contraprova sob a guarda do interessado implica a aceitação do resultado laboratorial da amostra oficial de análise.

Art. 11. Nos casos de reincidência de resultados insatisfatórios em análises fiscais para o mesmo parâmetro analítico, em ensaios consecutivos, o estabelecimento será submetido ao REF.

Art. 12. Havendo resultado insatisfatório nas análises fiscais, com exceção aos produtos sob REF, o MVO poderá adotar medidas sanitárias cautelares, sem prejuízo à aplicação das demais penalidades cabíveis previstas no Decreto Municipal n.º 23.636/24 ou outro que venha a complementá-lo ou substituí-lo, e demais legislações pertinentes, independentemente das providências a serem adotadas pelo estabelecimento, quando constatado adulteração, risco à saúde pública e reincidências frequentes.

Art. 13. Para o estabelecimento das análises a serem realizadas e a frequência mínima de amostragem de matérias-primas, produtos de origem animal e água de abastecimento com vistas à fiscalização, o SIM utilizará a premissa constante na NI 02 de 2017 do MAPA para a elaboração de Norma Interna.

SEÇÃO II – DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 14. É da responsabilidade do estabelecimento garantir a preservação da integridade física da amostra de monitoramento e oficial e conferir a sua adequada conservação durante o seu acondicionamento e transporte até o laboratório.

Art. 15. Cabe aos estabelecimentos arcar com os custos do material necessário às coletas, do envio das amostras aos laboratórios credenciados e oficiais e das análises laboratoriais de monitoramento e fiscais por estes realizados.

Art. 16. A lista de critérios microbiológicos e físico-químicos que deverão ser avaliados nos produtos de origem animal, água de abastecimento e gelo será disponibilizada no endereço eletrônico do SIM.

Parágrafo único. Nos casos de ensaios laboratoriais de produtos de origem animal que não possuam Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade, Norma Interna

Este documento é cópia do original, assinado digitalmente por MUNICIPIO DE ARACATUBA (CNPJ 45511847000179) em 22/11/2024 às 08:26:02 (GMT -03:00).

Para conferir o original, acesse: https://www.dioe.com.br/verificador/e1b5-f56c-7f46-cf27-94

Regulamentadora ou legislação específica, poderá ser permitido o seu enquadramento nos critérios estabelecidos para um produto similar.

Art. 17. Quando necessário, de acordo com o volume mensal de produção, quantidade de produtos de origem animal registrados em categorias diferentes e avaliação de risco, o SIM poderá determinar outros parâmetros microbiológicos ou físico-químicos a serem analisados, e suas frequências de análises, bem como determinar a coleta de matérias-primas, produtos de origem animal ou quaisquer outras substâncias que façam parte da elaboração dos produtos finais.

Art. 18. O estabelecimento deverá manter arquivado, organizado e prontamente disponível ao SIM os relatórios de ensaios das análises de monitoramento realizadas.

Art. 19. O não cumprimento do disposto nesta Portaria sujeita o estabelecimento às penalidades previstas no Decreto Municipal n.º 23.636/24 ou outra normativa que venha a complementá-lo ou substituí-lo.

Art. 20. Esta Portaria entra em vigor nesta data.

PREFEITURA MUNICIPAL DE ARAÇATUBA, 19 de novembro de 2024, 115 anos da Fundação de Araçatuba e 102 anos de Sua Emancipação Política.

ARNALDO DOS SANTOS VIEIRA FILHO
Respondendo pela Secretaria Municipal de Desenvolvimento Agroindustrial

Este documento é cópia do original, assinado digitalmente por MUNICIPIO DE ARACATUBA (CNPJ 45511847000179) em 22/11/2024 às 08:26:02 (GMT -03:00).

Para conferir o original, acesse: https://www.dioe.com.br/verificador/e1b5-f56c-7f46-cf27-94

PREFEITURA MUNICIPAL DE ARAÇATUBA

Estado de São Paulo

SECRETARIA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO AGROINDUSTRIAL

ANEXO

PREFEITURA MUNICIPAL DE ARAÇATUBA
SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO AGROINDUSTRIAL
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – SIM

PLANO DE AÇÕES CORRETIVAS

Data: _____

1. Identificação do Estabelecimento:

Registro SIM: _____ **CNPJ:** _____

Razão Social: _____

Classificação: _____

Responsável pelo Plano: _____

2. Não conformidades e ações tomadas (executadas ou futuras):

Não conformidade: _____

Documento: _____

Etapas de ação: _____

_____

_____

Cronograma: _____ **Prazo final:** _____

Meta: _____

_____

Envolvidos: _____

Não conformidade: _____

Documento: _____

Etapas de ação: _____

_____

_____

Cronograma: _____ **Prazo final:** _____

Meta: _____

_____

Envolvidos: _____

INSTRUÇÕES:

a. **Não conformidade:** descreva a não conformidade apontada pelo servidor do SIM.
b. **Etapas de ação:** liste as medidas que foram ou serão executadas para corrigir o problema.
c. **Recursos:** documente todos os recursos usados para implementar as etapas de ação ou ajudar a resolver o problema.
d. **Cronograma:** calcule a quantidade de tempo que julque necessária para a correção do problema, ou o tempo decorrido entre a identificação e a resolução do problema.
e. **Prazo final:** informe uma data limite na qual a equipe deve tentar concluir o plano de correção do problema, ou o dia em que o problema foi resolvido.
f. **Meta:** declare o desfecho desejado para as ações de correção do problema e as ações de prevenção de surgimento da não conformidade..
g. **Pessoas envolvidas:** liste qualquer pessoa que esteja diretamente envolvida na correção do problema.

VERSÃO 1

Av. Waldemar Alves, 50 – Bairro São Joaquim – Araçatuba – SP – CEP: 16050-225
Fone: (18) 3636-1280 / 99813-4997 – e-mail: sim@aracatuba.sp.gov.br

Este documento é cópia do original, assinado digitalmente por MUNICIPIO DE ARACATUBA (CNPJ 45511847000179) em 22/11/2024 às 08:26:02 (GMT -03:00).
Para conferir o original, acesse: https://www.dioe.com.br/verificador/e1b5-f56c-7f46-cf27-94

PREFEITURA MUNICIPAL DE ARAÇATUBA

Estado de São Paulo

SECRETARIA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO AGROINDUSTRIAL

PORTARIA SIM N.º 3 – DE 19 DE NOVEMBRO DE 2024

"Estabelece os procedimentos para laboratórios credenciados no Serviço de Inspeção Municipal – SIM, aplicados em atendimento aos programas e controles oficiais do SIM"

O Secretário Municipal de Desenvolvimento Agroindustrial,

Usando das atribuições que a Lei lhe confere,

R E S O L V E:

Art. 1.º Estabelecer os procedimentos para laboratórios credenciados no Serviço de Inspeção Municipal – SIM aplicados em atendimento aos programas e controles oficiais do SIM, na forma do Anexo I desta Portaria.

Art. 2.º Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

PREFEITURA MUNICIPAL DE ARAÇATUBA, 19 de novembro de 2024, 115 anos da Fundação de Araçatuba e 102 anos de Sua Emancipação Política.

ARNALDO DOS SANTOS VIEIRA FILHO

Respondendo pela Secretaria Municipal de Desenvolvimento Agroindustrial

Este documento é cópia do original, assinado digitalmente por MUNICIPIO DE ARACATUBA (CNPJ 45511847000179) em 22/11/2024 às 08:26:02 (GMT -03:00).
Para conferir o original, acesse: https://www.dioe.com.br/verificador/e1b5-f56c-7f46-cf27-94

PREFEITURA MUNICIPAL DE ARAÇATUBA

Estado de São Paulo

SECRETARIA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO AGROINDUSTRIAL

ANEXO I

PROCEDIMENTOS PARA LABORATÓRIOS CREDENCIADOS NO SIM

1. Coleta e envio de amostras

1.1. Cuidados Básicos

1.1.1. A coleta de amostras para análises oficiais do SIM será efetuada por servidor do SIM e estas devem ser manuseadas, acondicionadas, identificadas e transportadas de modo a garantir a manutenção de sua integridade física e a conferir conservação adequada ao produto.

1.1.2. É fundamental que os responsáveis pela coleta assegurem a integridade das amostras, bem como sua rastreabilidade e confiabilidade documental (informações legíveis). Serão evitadas modificações nas características da amostra, utilizando-se sempre que possível a sua embalagem original, exceto nos casos de produtos a granel, água de abastecimento, gelo e produtos em peças grandes ou excessivamente volumosos (Exemplos: presuntos Parma, Pata Negra e algumas variedades de queijos com peças acima de 5 kg), nos quais poderá ser feito fracionamento, tomando todos os cuidados com a assepsia do processo.

1.1.3. As amostras para análises de identidade e qualidade serão acondicionadas em embalagens limpas e íntegras, sem perfurações ou rachaduras, preferencialmente em sua embalagem original, e, quando isto não for possível, em embalagens adequadas, vedadas, sem sinais de violação, lacradas de forma inviolável e sem sinais de vazamento ou rupturas.

1.1.4. As amostras para realização de ensaios para verificação de atendimento aos parâmetros de identidade e qualidade destinadas a área físico-química devem estar em envoltórios separados daquelas destinadas aos ensaios microbiológicos. Cada amostra deve ter documentação própria distinta de outros propósitos.

1.1.5. Ressalvadas as exceções constantes dos Incisos I e II do § 3.º do Art. 477 do Decreto Municipal n.º 23.636/24, as amostras destinadas às análises físico-químicas devem ser coletadas em triplicata, constituindo uma amostra de prova/fiscal, uma contraprova SIM e uma contraprova da empresa, embaladas e lacradas individualmente.

1.1.6. A análise pericial de contraprova do SIM será enviada ao laboratório juntamente à amostra fiscal, devendo permanecer sob a guarda deste. As amostras de contraprova devem ser registradas na mesma Solicitação Oficial de Análises (SOA) da amostra fiscal.

1.1.7. Cada amostra deverá ser acondicionada em embalagem com lacre exclusivo, embalagem esta distinta da de suas contraprovas. Poderão ser utilizadas mais de uma embalagem, lacradas individualmente, para amostras compostas por mais de uma unidade amostral destinadas aos ensaios de FQ 032 – Desglaciamento, FQ 042 – Histamina e FQ 086 – Teste de Gotejamento (*drippingtest*).

1.1.8. Para amostras destinadas às análises microbiológicas, deve-se coletar apenas a amostra fiscal. Não serão coletadas amostras de contraprova, conforme Art. 477 do Decreto Municipal n.º 23.636/24.

1.1.9. As amostras representativas da área de microbiologia devem ser coletadas e acondicionadas individualmente em sacos-lacre e registradas em SOAs distintas, uma para cada amostra.

Este documento é cópia do original, assinado digitalmente por MUNICIPIO DE ARACATUBA (CNPJ 45511847000179) em 22/11/2024 às 08:26:02 (GMT -03:00).
Para conferir o original, acesse: https://www.dioe.com.br/verificador/e1b5-f56c-7f46-cf27-94

1.1.10. As embalagens utilizadas devem ser transparentes, permitindo a identificação do seu conteúdo sem a necessidade de abri-las, de forma que as informações de identificação da amostra e rótulo possam ser conferidas no momento da recepção pelo laboratório.

1.2. Quantidade mínima para envio

1.2.1. As amostras devem chegar ao laboratório em quantidade mínima necessária ao seu preparo e análise, conforme disposto nas Tabelas 1 e 2.

1.2.2. Quando a quantidade unitária do produto embalado não atingir o mínimo aqui estabelecido, deverão ser coletadas tantas embalagens quantas necessárias para obter-se a quantidade mínima estabelecida. Neste caso, o responsável pela coleta deve assegurar que todas as embalagens pertençam ao mesmo lote e partida, a fim de serem mantidas as características de homogeneidade da amostra.
Nota: Não considerar informações complementares ao número do lote na SOA, tais como hora, minuto e segundo.

Tabela 1: Quantidade mínima de amostra para análises microbiológicas.

Matriz	Quantidade mínima	Observações
Água de abastecimento	300 mL	Serão encaminhadas emfrascos específicos (comtiossulfato de sódio)fornecidospelos laboratórios, comcapacidade mínima de 300mL,devendo, preferencialmente,ser preenchido com 2/3 dovolume.
Gelo	500 g	-
Produtos de alto valor agregado	-	A quantidade deve ser acordada com o laboratório, em função dos ensaios a serem realizados.
Produtos comercialmente estéreis	3 unidades	As 3 unidades devem pertencer ao mesmo lote.
Ave do PNCP	1 carcaça	ver IN SDA Nº 20/2016.
Leite UHT e creme de leite UHT	2 unidades	As 2 unidades devempertencerao mesmo lote.
Demais amostras	500 g ou 500 mL	-

Tabela 2: Quantidade mínima de amostra para análises físico-químicas.

Matriz	Quantidade mínima	Observações
Água de abastecimento	1 L	-
Gelo	1 kg	-

Este documento é cópia do original, assinado digitalmente por MUNICIPIO DE ARACATUBA (CNPJ 45511847000179) em 22/11/2024 às 08:26:02 (GMT -03:00).

Para conferir o original, acesse: https://www.dioe.com.br/verificador/e1b5-f56c-7f46-cf27-94

PREFEITURA MUNICIPAL DE ARAÇATUBA

Estado de São Paulo

SECRETARIA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO AGROINDUSTRIAL

Leite e produtos lácteos	400 g ou 900 mL	Amostras para análise de CMP e pesquisa de fraudes em leite cru, pasteurizado e UHT devem ser enviadas separadas das amostras para demais análises físico-químicas
Mel e cera de abelhas	250 g	-
Própolis e pólen	50 g	-
Extrato de própolis	150 mL	-
Pescado e derivados	500 g	Nos casos em que for solicitado o ensaio FQ 040 – Fósforo total, aumentar em 100 g a quantidade de amostra. O ensaio FQ 42 – Histamina requer uma amostra composta de: – Produtos in natura: 9 (nove) unidades, embaladas separadamente, em quantidade superior a 500 g por unidade; – Produtos enlatados e conservas: 9 (nove) unidades em sua embalagem original, independentemente da quantidade em cada embalagem. Para o ensaio FQ 032 – Desglaciamento, a amostra deve ser composta de 6 (seis) unidades em sua embalagem original, independentemente da quantidade em cada embalagem.
Ovos e derivados	250 g ou 250 mL	-
Carnes e produtos cárneos	500 g	Nos casos em que forem solicitados os ensaios de formaldeído, aumentar em 100 g a quantidade de amostra. Para o ensaio FQ 086 – Teste de Gotejamento (*drippingtest*), a amostra deve ser composta de 6 (seis) unidades em sua embalagem original, independentemente da quantidade em cada embalagem. Para o ensaio FQ 081 – Relação umidade/proteína em cortes e carcaças de aves, a amostra é composta por 3 unidades do produto em sua embalagem original, independentemente da quantidade em cada embalagem.

Este documento é cópia do original, assinado digitalmente por MUNICIPIO DE ARACATUBA (CNPJ 45511847000179) em 22/11/2024 às 08:26:02 (GMT -03:00).
Para conferir o original, acesse: https://www.dioe.com.br/verificador/e1b5-f56c-7f46-cf27-94

1.3. Embalagem e conservação das amostras

1.3.1. A caixa contendo a(s) amostra(s) deverá chegar ao laboratório bem tampada e vedada,não apresentando qualquer dano que comprometa a conservação, integridade e identidade da(s) amostra(s). Ela será preferencialmente de primeiro uso, de isopor ou outro material isolante adequado, íntegra e higienizada, de paredes suficientemente espessas, que proporcione adequada proteção química, microbiológica e física contra choques mecânicos, luz e exposição a temperaturas que comprometam a amostra ou interfiram nos ensaios a serem realizados.

1.3.2. Em uma mesma caixa poderão estar acondicionadas mais de uma amostra microbiológica e/ou físico-química para produtos de origem animal, desde que as condições de recebimento de todas as amostras sejam respeitadas.

1.3.3. Amostras que requeiram condições de resfriamento ou congelamento deverão ser acondicionadas com substância refrigerante adequada e em quantidade suficiente para a manutenção das condições de seu recebimento. Para amostras congeladas, recomenda-se o uso de gelo seco. Caso não seja possível seu uso, substituir por gelo reciclável com temperatura de congelamento da ordem de −18°C. A amostra não pode estar em contato direto com a substância refrigerante nem em contato com a água do degelo.

1.3.4. Depois de coletadas, as amostras devem ser adequadamente acondicionadas e enviadas ao laboratório dentro de 48 horas, evitando a utilização de mecanismos que impliquem estocagem intermediária entre o local da coleta e o laboratório, diminuindo a chance de alterações em suas características. As amostras recebidas após o prazo deverão ser rejeitadas. As amostras de produtos altamente perecíveis como, por exemplo, leite cru e pescado fresco devem ser enviadas ao laboratório imediatamente após sua coleta, conferindo tempo hábil ao laboratório para início das análises antes de seu vencimento.

1.3.5. Amostras que chegarem ao laboratório em embalagem inadequada, com vazamentos, indícios de contaminação, indícios de violação ou em desacordo com a seção 2.4 serão descartadas.

1.3.6. No momento da lacração da caixa, o servidor responsável pela coleta irá assinar a fita que fecha a caixa. Caso a assinatura esteja rompida, as amostras deverão ser rejeitadas.

1.4. Solicitação Oficial de Análise

1.4.1. As amostras devem ser enviadas acompanhadas de uma via da Solicitação Oficial de Análise (SOA), devidamente preenchida, carimbada e assinada pelo servidor responsável pela coleta.

1.4.2. O Anexo A apresenta o modelo de SOA a ser utilizado. Seus campos devem ser preenchidos da seguinte forma:

- Campo 1: Assinalar a qual tipo de análise destina-se a amostra: microbiologia ou físico-química;
- Campo 2: Serviço responsável pela coleta da amostra;
- Campo 3: Informar a identificação da solicitação (n.º 000/ano);
- Campo 4: Informar o número do SIM do estabelecimento produtor da amostra;

Este documento é cópia do original, assinado digitalmente por MUNICIPIO DE ARACATUBA (CNPJ 45511847000179) em 22/11/2024 às 08:26:02 (GMT -03:00).

Para conferir o original, acesse: https://www.dioe.com.br/verificador/e1b5-f56c-7f46-cf27-94

- Campo 5: Informar, se aplicável, a qual programa pertence a amostra (exemplo: PROGRAMA DE AVALIAÇÃO DE CONFORMIDADE – PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL / PAC-POA)
- Campos 6 e 7: Informar a categoria e nome do produto padronizado de acordo com a classificação fornecida pelo DIPOA e utilizada pelo SIM;
- Campos 8, 9 e 10: Informar o nome comercial do produto, seu nº de registro (se aplicável) e marca (se aplicável);
- Campos 11, 12 e 13: Informar o CNPJ (se aplicável), nome e endereço do estabelecimento produtor. Não utilizar estes campos para informações sobre o detentor do produto. Informações sobre o detentor do produto devem ser fornecidas no Campo 26 - Observações;
- Campos 14, 15 e 16: Informar a data de fabricação, validade e o lote da amostra;
- Campo 17: Informar o tamanho do lote amostrado;
- Campo 18: Informar a data e hora da coleta da amostra;
- Campos 19, 20 e 21: Informar os números de lacre da Amostra Fiscal, Contraprova Laboratório/SIM e Contraprova Empresa;
- Campo 22: Informar as informações relativas ao PNCP;
- Campo 23: Informar a temperatura e estado de conservação na coleta. Esta temperatura/estado de conservação será utilizada como referência durante o recebimento da amostra pelo laboratório, salvo casos específicos;
- Campo 24: Informar a data de remessa da amostra ao laboratório;
- Campo 25: Informar, utilizando os códigos apresentados nas Tabelas 3 e 4, os ensaios requeridos;
- Campo 26: Informações adicionais a serem repassadas ao laboratório, como a(s) justificativa(s) para pedido de urgência nas análises, justificativa(s) para acréscimo de análises a serem realizadas, tratar-se de casos de apreensão ou deflagração de operações especiais, etc;
- Campo 27: Assinatura e identificação do responsável pela coleta. A identificação poderá ser feita por meio de carimbo ou texto impresso previamente na SOA;
- Campo 28: Assinatura e identificação do responsável pelo estabelecimento. Este campo pode estar em branco caso a coleta seja realizada no varejo ou em caso de SOA em substituição a uma anterior por solicitação do laboratório;
- Campo 29: Informar o e-mail para contato do SIM e do responsável pela coleta;
- Campos 30, 31, 32, 33 e 34: Preenchidos pelo laboratório no recebimento da amostra.
- Campo 35: Deve replicar a informação contidas no Campo 3;
- Campo 36: Deve replicar as informações contidas nos Campo 7 e 8;
- Campo 37: Deve replicar a informação contida no Campo 9;
- Campo 38: Deve conter o lacre da amostra;
- Campo 39: Deve replicar a informação contida no Campo 25;
- Campo 40: Assinatura e identificação do responsável pela coleta. A identificação poderá ser feita por meio de carimbo ou texto impresso previamente na SOA;

1.4.3. A cinta destacável, parte da SOA, deverá acompanhar a amostra sem contato direto e ser acondicionada em saco plástico vedado. A amostra e a cinta identificadora devem estar acondicionadas em embalagem lacrada.

1.4.4. Deve-se garantir que todas as informações constantes na cinta sejam visíveis após a inserção da amostra na embalagem lacrada.

Este documento é cópia do original, assinado digitalmente por MUNICIPIO DE ARACATUBA (CNPJ 45511847000179) em 22/11/2024 às 08:26:02 (GMT -03:00).

Para conferir o original, acesse: https://www.dioe.com.br/verificador/e1b5-f56c-7f46-cf27-94

1.4.5. A cinta não deve cobrir as informações constantes do rótulo do produto, impedindo a conferência das informações.

Tabela 3: Códigos dos ensaios microbiológicos

Código	Ensaio	Código	Ensaio
M01	Contagem Presuntiva de *Bacillus cereus*	M20	Detecção de *Listeria monocytogenes*
M02	Contagem Total de Bolores e Leveduras	M21	Detecção de Microrganismos Mesófilos Aeróbios – Teste de esterilidade comercial
M03	Contagem Total de *Clostridium perfringens*	M22	Detecção de Microrganismos Mesófilos Anaeróbios – Teste de esterilidade comercial
M04	Contagem Total de *Clostridium perfringens* em Água – Método de Filtração em Membrana	M23	Pesquisa de Microrganismos Termófilos Aeróbios – Teste de esterilidade comercial
M05	Contagem Total de *Clostridium* Sulfito Redutor	M24	Pesquisa de Microrganismos Termófilos Anaeróbios – Teste de esterilidade comercial
M06	Contagem de Coliformes Termotolerantes a 45°C	M25	Pesquisa de *Paenibacillus larvae* subs. *larvae*
M07	Contagem de Coliformes Totais	M26	Detecção de *Salmonella* spp.
M08	Detecção e Contagem de Coliformes Totais em Água e Gelo – Método de filtração em membrana	M27	Detecção de *Vibrio cholerae*
M09	Detecção e Contagem de *Enterococos* spp. Em Água e Gelo - Método de filtração em membrana	M29	Pré-incubação a 55°C ± 1°C por 5 a 7 dias enlatados – Teste de esterilidade comercial
M10	Contagem de *Escherichia coli* em Água e Gelo – Método de filtração em membrana	M30	Pré-incubação a 36° C ± 1° C por 10 dias enlatados - Teste de Esterilidade Comercial
M11	Contagem de Microrganismos Mesófilos Aeróbios Viáveis a 30°C	M31	Detecção de *Escherichia coli* O157:H7
M11A	Contagem de Microrganismos Mesófilos Aeróbios Viáveis a 30°C após pré-incubação a 35°C por 7 dias	M32	Contagem total de *Escherichia coli*
M12	Contagem de *Staphylococcus aureus*	M33	Contagem Total de Leveduras Específicas
M12A	Contagem de *Staphylococcus* Coagulase Positiva	M34	Contagem total de Bactérias Acidófilas Especificas
M13	Contagem de Microrganismos Mesófilos Aeróbios Viáveis a 36°C em Água e Gelo	M35	Identificação de Bactérias Acidófilas Específicas
M13A	Contagem de Microrganismos Mesófilos Aeróbios Viáveis a 22°C em Água e Gelo	M36	Deteção de *Escherichia coli* verotoxigenica não O157:H7

Este documento é cópia do original, assinado digitalmente por MUNICIPIO DE ARACATUBA (CNPJ 45511847000179) em 22/11/2024 às 08:26:02 (GMT -03:00).

Para conferir o original, acesse: https://www.dioe.com.br/verificador/e1b5-f56c-7f46-cf27-94

PREFEITURA MUNICIPAL DE ARAÇATUBA

Estado de São Paulo

SECRETARIA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO AGROINDUSTRIAL

M13B	Contagem de Microrganismos Heterotróficos Estritos e Facultativos Viáveis em Água e Gelo	M37	Detecção de *Campilobacter* spp.
M14	Contagem Total de Enterobactérias	MB01	pH antes da incubação a 35°C
M15	NMP de Coliformes Termotolerantes a 45°C	MB02	pH após incubação a 35°C
M16	NMP de Coliformes Totais	MB04	Avaliação da Embalagem - incubação a 35°C
M17	Detecção de *Staphylococcus aureus*	MB05	Avaliação da Embalagem - incubação a 55°C
M17A	Detecção de *Staphylococcus* Coagulase Positiva	MB06	pH antes incubação a 55°C
M18	NMP de *Staphylococcus aureus*	MB07	pH após a incubação a 55°C
M18A	NMP de *Staphylococcus* Coagulase Positiva	MB08	Detecção de Mesófilos e Identificação Morfológica

Tabela 4: Códigos dos ensaios físico-químicos

Código	Ensaio	Código	Ensaio
FQ001	Acidez (ác. Lático)	FQ060	Matéria gorda no extrato seco
FQ002	Acidez (ác. Oleico)	FQ064	Nitratos
FQ004	Acidez (mEq/kg)	FQ065	Nitritos
FQ005	Acidez (SAN%)	FQ068	Nitrogênio total
FQ005 A	Acidez (mmol/100g de gordura)	FQ070	Peroxidase
FQ006	Acidez titulável, mL de NaOH 0,1N/10g de SNG	FQ071	pH
FQ007	Ácido cítrico/citrato	FQ072	Poder coagulante do coalho
FQ008	Ácido sórbico e/ou sorbato	FQ073	Ponto de fusão
FQ008 A	Ácido Benzóico e/ou benzoatos	FQ074	Ponto de saponificação turva
FQ010	Açúcares redutores (glicose + frutose)	FQ075	Proteína total
FQ012	Peróxido de hidrogênio	FQ075 A	Proteína no ESD
FQ013	Amido	FQ075 B	Proteína nos SLNG
FQ013 A	Amido – qualitativo	FQ075 C	Proteína em base seca
FQ014	Anidrido sulfuroso e sulfitos	FQ081	Relação umidade/proteína
FQ016	Atividade de água	FQ082	Resíduo mineral fixo (cinzas)
FQ017	Atividade de oxidação	FQ083	Sacarose
FQ018	Bases voláteis totais	FQ084	Sólidos totais
FQ019	Cálcio	FQ084 A	Sólidos lácteos totais

Este documento é cópia do original, assinado digitalmente por MUNICIPIO DE ARACATUBA (CNPJ 45511847000179) em 22/11/2024 às 08:26:02 (GMT -03:00).
Para conferir o original, acesse: https://www.dioe.com.br/verificador/e1b5-f56c-7f46-cf27-94

PREFEITURA MUNICIPAL DE ARAÇATUBA

Estado de São Paulo

SECRETARIA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO AGROINDUSTRIAL

FQ021	Cloretos (qualitativo)	FQ084 B	Sólidos lácteos não gordurosos
FQ022	Cloreto de sódio (NaCl)	FQ085	Solubilidade/Índice de insolubilidade
FQ025	Compostos fenólicos	FQ086	Teste de gotejamento (*drippingtest*)
FQ026	Compostos flavonóides	FQ090	Umidade
FQ029	Corantes artificiais	FQ091	Ureia
FQ029 A	Corantes artificiais – qualitativo	FQ096	Carboidratos totais
FQ031	Densidade a 15°C	FQ098	Cera (em própolis)
FQ032	Desglaciamento	FQ099	Detecção de polifosfatos
FQ033	Desnaturante	FQ100	Dispersibilidade
FQ036	Extrato seco desengordurado	FQ102	Hidroxiprolina
FQ037	Extrato seco total	FQ103	Natamicina
FQ038	Formaldeído	FQ104	Nisina A
FQ039	Fosfatase alcalina	FQ105	Partículas queimadas
FQ040	Fósforo total	FQ106	% retido em peneira de 12 mm
FQ042	Histamina	FQ107	Potássio
FQ043	Índice crioscópico	FQ108	Sódio
FQ044	Índice de amilase (diástase)	FQ109	Substâncias redutoras voláteis
FQ045	Índice de CMP	FQ110	Teor de ossos
FQ046	Índice de acidez	FQ111	Adulteração por açúcares C-4
FQ047	Índice de ésteres	FQ112	Teor de água no líquido de cobertura
FQ048	Índice de HMF	FQ113	Teste p/ cera de carnaúba
FQ050	Índice de peróxidos	FQ114	Teste p/ cera japonesa, resinas e gorduras
FQ051	Índice de Polenske	FQ115	Umectabilidade
FQ052	Índice de refração	FQ120	Massa mecânica
FQ053	Índice de Reichert-Meissl	FQ121	Perda por dessecação
FQ054	Índice de relação	FQ122	Solúveis em etanol
FQ055	Índice de saponificação	FQ123	Teor alcoólico
FQ056	Insolúveis/Impurezas insolúveis	FQ124	Detecção de gordura vegetal
FQ057	Lactose	FQ125	Detecção de tecidos não permitidos
FQ058	Lipídios	FQ126	Insolúveis em éter etílico
FQ059	Maltodextrina	FQ000	{especificar o ensaio}

2. Critérios e procedimentos de recebimento de amostras pelo laboratório

2.1. Requisitos básicos

2.1.1. O laboratório deverá dispor de procedimentos para registros das amostras. Devem constar, no mínimo, as seguintes informações:

- Número de registro da amostra no laboratório;
- Data da coleta;
- Data do recebimento;
- Hora do recebimento;

Este documento é cópia do original, assinado digitalmente por MUNICIPIO DE ARACATUBA (CNPJ 45511847000179) em 22/11/2024 às 08:26:02 (GMT -03:00).
Para conferir o original, acesse: https://www.dioe.com.br/verificador/e1b5-f56c-7f46-cf27-94

- Número da SOA;
- Número do SIM, se aplicável;
- Matriz/Produto padronizado/Categoria;
- Condições de recebimento;
- Ensaios solicitados;
- Tipo da análise: fiscal, pericial, exploratória ou outro (neste caso, o laboratório deve especificar nos seus registros qual análise).

2.2. Procedimento para recebimento de amostra

2.2.1. O laboratório deve verificar todas as informações constantes na SOA previamente preenchida pelo responsável pela coleta.

2.2.2. Todas as amostras devem receber identificação unívoca no momento da sua chegada ao laboratório. Tal identificação deve ser registrada em formulário específico ou sistema informatizado apropriado com registro da data e horário do recebimento. Uma via da SOA deve ser arquivada, na forma física ou digital, de forma organizada e rastreável.

2.2.3. Todas as amostras recebidas serão avaliadas na recepção de acordo com os critérios de aceitação aqui estabelecidos. Somente serão aceitas as amostras que chegarem ao laboratório:

- adequadamente lacradas e sem sinais de violação (ver seção 2.3);
- em embalagens e recipientes adequados (ver seção 1.3);
- em estado de conservação aceitável (ver seção 2.4);
- dentro do prazo de recebimento (ver seção 2.6);
- dentro do prazo de validade do produto, salvo exceções definidas neste Manual (ver seção 2.5);

2.2.4. À exceção dos números dos lacres, em caso de discordância entre as informações contidas na SOA e no rótulo do produto, o laboratório deve entrar em contato com o responsável pela coleta para verificação da informação e, se for o caso, para a correção dos dados. O prazo para correção é de 7 dias, podendo ser estendido a critério do laboratório, sob pena de rejeição da amostra.

2.2.5. As amostras que forem consideradas não conformes em relação aos critérios de recebimento aqui estabelecidos serão rejeitadas e adequadamente descartadas. Deve-se emitir um Termo de Rejeição de Amostras (TRA) que descreva adequadamente o motivo gerador da rejeição (ver seção 3.2).

NOTA: Sempre que possível, os laboratórios devem manter registros fotográficos das amostras que não satisfaçam os critérios de recebimento, seja em termos de estado de conservação inaceitável, problemas na embalagem ou indícios de violação ou contaminação.

2.3. Inviolabilidade do lacre

2.3.1. Somente serão aceitas para análise as amostras acondicionadas em embalagem lacrada por funcionário em exercício no SIM, utilizando lacre com codificação unívoca numerado de forma indelével, preferencialmente sem identificação do SIM ou empresa, e que não possa ser violado sem que se torne evidente.

Este documento é cópia do original, assinado digitalmente por MUNICIPIO DE ARACATUBA (CNPJ 45511847000179) em 22/11/2024 às 08:26:02 (GMT -03:00).

Para conferir o original, acesse: https://www.dioe.com.br/verificador/e1b5-f56c-7f46-cf27-94

2.3.2. Amostras sem lacre, ou com número de lacre diferente do apresentado na SOA devem ser rejeitadas.
2.3.3. Amostras que apresentem lacre violável, ou seja, amostras nas quais o lacre não foi transfixado na embalagem ou que permitam a remoção de seu conteúdo sem o rompimento do mesmo, devem ser rejeitadas.
2.3.4. Não devem ser aceitas amostras que contenham amostra fiscal e de contraprova lacradas na mesma embalagem, conforme 1.1.7.

2.4. Estados de conservação

Produtos congelados

2.4.1. As amostras de produto congelado devem ser avaliadas unicamente por meio de avaliação tátil, devendo mostrar-se sólidas, sem sinais de descongelamento em nenhuma parte do produto. Satisfeita esta condição, o laboratório deve registrar a condição de recebimento da amostra como “congelado sólido”.
2.4.2. Amostras de produtos congelados que não se apresentem na condição de congelado sólido, quando de sua chegada ao laboratório, devem ser rejeitadas. Deve ser tomada sua temperatura para registro no TRA.
2.4.3. Caso a amostra não possua embalagem secundária, a fim de evitar sua exposição em ambiente inadequado, quando a análise assim requerer, a conferência do estado de conservação deve ser realizada no ambiente controlado do setor analítico.
2.4.4. Amostras de leite fluido destinadas ao ensaio FQ 045 – Índice de CMP e à pesquisa de fraudes só serão aceitas se estiverem congeladas. Amostras de leite cru e pasteurizado devem ter sido congeladas em até 12 horas da data e hora da coleta, devendo ser mantidas resfriadas até que seu congelamento seja realizado. Amostras de leite UHT deverão ter sido congeladas em até 48 horas da data e hora de fabricação.
2.4.5. As amostras de leite fluido (cru, pasteurizado e UHT) destinadas ao ensaio FQ 045 - Índice de CMP e à pesquisa de fraudes deverão compor uma amostra à parte, separadada amostra destinada às demais análises físico-químicas. Essa amostra deverá estar acompanhada de SOA própria, coletada em triplicata (amostra de prova e duas contraprovas, adequadamente lacradas) e conservada congelada, conforme descrito acima.

Produtos resfriados

2.4.6. O setor responsável pela recepção de amostras, desde que autorizado pela unidade que realizará a análise, poderá romper todos os envoltórios, exceto o primário, para realizar o procedimento de medição da temperatura. Esta deverá, preferencialmente, ser realizada com a amostra no interior da caixa em que foi recebida.
2.4.7. Em produtos resfriados e rotulados, a temperatura de recebimento deve estar de acordo com a (faixa) indicada no rótulo, devendo-se rejeitar qualquer amostra que apresente temperatura de recebimento divergente da especificada.
2.4.8. Amostras de leite cru e leite pasteurizado devem ser aceitas apenas se em temperatura não superior a 7°C.

Este documento é cópia do original, assinado digitalmente por MUNICIPIO DE ARACATUBA (CNPJ 45511847000179) em 22/11/2024 às 08:26:02 (GMT -03:00).

Para conferir o original, acesse: https://www.dioe.com.br/verificador/e1b5-f56c-7f46-cf27-94

2.4.9. Produtos resfriados sem especificação de condições de conservação devem ser descartados se a temperatura no ato do recebimento estiver fora do intervalo de 2 a 8°C.

2.4.10. Produtos resfriados fracionados, fora de sua embalagem original, em que não foi enviada uma cópia do rótulo, devem ser rejeitados se a temperatura no ato do recebimento estiver fora do intervalo de 2 a 8°C.

2.4.11. Amostras coletadas resfriadas e recebidas congeladas devem ser rejeitadas, à exceção de:

- amostras de leite fluido destinadas à pesquisa de fraudes e ao ensaio FQ 045 – Índice de CMP;
- amostras destinadas ao ensaio FQ 099 – Detecção de Polifosfatos.

2.4.12. Amostras de manteiga destinadas unicamente ao ensaio FQ 124 - Detecção de gordura vegetal não devem ser rejeitadas por temperatura de conservação.

Produtos destinados a programas específicos

2.4.13. Sempre que houver atos legais com especificação de temperaturas de recebimento no laboratório ou para atendimento de programas especiais, estas devem ser observadas.

Esponjas ou swabs

2.4.14. Amostras de esponjas ou swabs podem ter sua temperatura obtida por meios alternativos, pois ela pode sofrer alterações bruscas em um curto intervalo de tempo. Dessa forma, podem ser usados, por exemplo, termorregistradores ou tubos com água, desde que o responsável pela coleta informe na SOA o procedimento adotado. Se a temperatura for medida diretamente na amostra, essa não deve ser retirada da caixa que a contém.

Água e gelo

2.4.15. Para ensaios microbiológicos, as amostras de água devem chegar ao laboratório protegidas da luz solar e com temperatura de 2 a 8°C, enquanto que as amostras de gelo podem chegar congeladas ou resfriadas até 8°C.

2.4.16. Amostras de água e gelo destinadas às análises físico-químicas devem respeitar as condições de conservação e o tempo máximo de análise descritos na norma *ISO 5667-3 – Waterquality – Sampling – Part 3: Preservation and handling of water samples*, cujos casos mais relevantes estão descritos na Tabela 5.

2.5. Prazos de validade

2.5.1. Amostras cujo prazo de validade indicado no rótulo do produto ou na SOA (para produtos não rotulados) esteja expirado não devem ser aceitas.

2.5.2. São exceções a esta regra:

- amostras oriundas de processos judiciais e medidas cautelares que requeiram expressamente a aceitação e análise do produto vencido; e
- amostras descritas no item 2.4.11., cuja validade é de 180 dias após a data de fabricação;

Este documento é cópia do original, assinado digitalmente por MUNICIPIO DE ARACATUBA (CNPJ 45511847000179) em 22/11/2024 às 08:26:02 (GMT -03:00).

Para conferir o original, acesse: https://www.dioe.com.br/verificador/e1b5-f56c-7f46-cf27-94

2.5.3. A critério do laboratório podem ser rejeitadas amostras recebidas no dia de expiração de sua validade ou quando a mesma ocorra no fim de semana ou feriado subseqüente à data de recebimento.

2.5.4. Amostras destinadas aos ensaios microbiológicos devem, preferencialmente, ser entregues no laboratório até a quarta-feira, caso tenham vencimento no sábado ou domingo imediatamente posterior ao recebimento.

2.6. Prazos de recebimento e análise

2.6.1. Nos casos específicos em que o ensaio solicitado ou o tipo de amostra requer um prazo máximo para recebimento, este deve ser verificado, e amostras fora do prazo, rejeitadas.

2.6.2. Amostras de água e gelo destinadas às análises físico-químicas devem respeitar as condições de conservação e o tempo máximo de análise descritos na norma *ISO 5667-3 – Waterquality – Sampling – Part 3: Preservation and handling of water samples*, cujos casos mais relevantes estão descritos na Tabela 5.

2.6.3. Amostras de leite cru refrigeradas devem ter seus ensaios iniciados em até 48h da hora da coleta da amostra. Devido às rotinas de cada laboratório, sugere-se contatá-lo sobre os horários de recebimento de amostras de leite cru, para evitar a rejeição destas por prazo de recebimento vencido.

2.6.4. Recomenda-se não ultrapassar 20 dias úteis entre o recebimento das amostras e expedição do respectivo COA. Termos de Rejeição de Amostra devem ser emitidos o mais brevemente possível.

2.6.5. Para amostras que necessitem de confirmação do resultado inicial ou reanálise, o prazo da emissão poderá ser estendido em mais 20 dias úteis.

2.6.6. Têm preferência sobre as demais:

- análises periciais de contraprova;
- amostras relacionadas a processos judiciais;
- amostras originadas de demandas da Ouvidoria da Prefeitura de Araçatuba; e
- amostras de produtos retidos.

Tabela 5: Modo de preservação e tempo máximo para análise de amostras de água de abastecimento.

Ensaio	Método de preservação	Tempo máximo entre coleta e análise
Alumínio	Acidificar para pH 1-2 com HNO_3	1 mês
Cloretos	-	1 mês
Cloro residual livre	-	Analisar *in situ*
Condutividade	-	24 h, preferencialmente *in situ*
Cor	-	5 dias, *in situ* para amostras ricas em Fe(II)
Dureza	Acidificar para pH 1-2 com HNO_3 ou HCl	1 mês
Ferro	Acidificar para pH 1-2 com HNO_3	1 mês
Ferro II	Acidificar para pH 1-2 com HCl	7 dias
Nitrato	Filtrar* no local	4 dias

Este documento é cópia do original, assinado digitalmente por MUNICIPIO DE ARACATUBA (CNPJ 45511847000179) em 22/11/2024 às 08:26:02 (GMT -03:00).

Para conferir o original, acesse: https://www.dioe.com.br/verificador/e1b5-f56c-7f46-cf27-94

Nitrito	Filtrar* no local	4 dias
Nitrogênio amoniacal	Filtrar* no local	24 h. Se acidificar com H_2SO_4, 21 dias
pH	-	24 h, preferencialmente *in situ*
Sólidos totais	-	7 dias
Turbidez	-	24 h
* utilizar filtro de 0,40 a 0,45 µm.		

3. Emissão de Certificado Oficial de Análise e Termo de Rejeição de Amostras

3.1. Certificado Oficial de Análises

3.1.1. O Anexo B apresenta o modelo do Certificado Oficial de Análises – COA.

3.1.2. Aos laboratórios é vedada a emissão de resultados em documento diverso do Certificado Oficial de Análise para amostras de alimentos oriundas do Serviço de Inspeção Municipal.

3.1.3. A numeração a ser utilizada no COA é a mesma conferida à amostra quando de seu recebimento. Este número deve ser utilizado para referenciar-se ao COA quando necessário.

3.1.4. Aos laboratórios credenciados:

- é obrigatória a emissão do COA em via eletrônica, em formato PDF, assinado digitalmente utilizando ID digital baseada em certificado e emitida por uma autoridade de certificação (CA) ou um provedor de serviços confiável (TSP) certificado;
- o COA deve ser enviado para o e-mail informado na SOA pelo responsável pela coleta.

3.1.5. É vedado aos laboratórios o envio do COA ao estabelecimento fiscalizado.

3.1.6. A pedido do responsável pela coleta, quando devidamente justificado, poder-se-á emitir o COA em via física.

3.1.7. O COA não poderá conter declaração de que os resultados se referem somente aos itens ensaiados, pois as informações do produto são utilizadas para as ações fiscalizatórias do SIM de modo que os resultados são representativos do lote amostrado.

3.1.8. O Campo 30 - Observações destina-se à comunicação de qualquer informação relevante sobre os resultados, como limites de detecção, motivos para a não realização de um ensaio, etc.

3.1.9. Resultados inferiores ao limite de detecção de um ensaio devem ser reportados como “não detectado”, opcionalmente informando-se o limite de detecção no Campo 30.

3.1.10. Resultados inferiores ao limite de quantificação de um ensaio devem ser reportados como “< X”. Opcionalmente, pode-se informar o limite de quantificação no Campo 30.

3.1.11. A data de término dos ensaios conceitualmente é especificada no formato DD/MM/AAAA e refere-se ao dia em que houve o encerramento da última análise laboratorial. O período de verificação e emissão do COA não deve ser considerado para a data de encerramento das análises.

3.1.12. O arredondamento dos resultados segue os critérios definidos na norma ABNT NBR 5891.

Este documento é cópia do original, assinado digitalmente por MUNICIPIO DE ARACATUBA (CNPJ 45511847000179) em 22/11/2024 às 08:26:02 (GMT -03:00).

Para conferir o original, acesse: https://www.dioe.com.br/verificador/e1b5-f56c-7f46-cf27-94

3.1.13. O laboratório deve arquivar a via da SOA e uma via do COA, de forma organizada e rastreável, em forma física e/ou digital.

3.2. Termo de Rejeição de Amostra

3.2.1. Um Termo de Rejeição de Amostras – TRA, deve ser emitido para todas as amostras que não atenderem a um dos critérios de recebimento estabelecidos nesta Instrução Normativa.
3.2.2. A numeração a ser utilizada no TRA é a mesma conferida à amostra quando de seu recebimento. Este número deve ser utilizado para referenciar-se o TRA quando necessário.
3.2.3. Aplicam-se aos TRAs, no que couber, as mesmas normas para emissão dos COAs (ver seção 3.1).
3.2.4. O Anexo C apresenta o modelo do Termo de Rejeição de Amostra – TRA.

3.3. Correções em COAs e TRAs

3.3.1. Em caso de necessidade de correção ou suplementação de informações expressas em um COA ou TRA, o laboratório deverá emitir novo COA/TRA contendo as correções necessárias.
3.3.2. À numeração do novo COA/TRA deve ser acrescentada a letra s seguida de um dígito sequencial que identifique a nova versão. Correções adicionais devem ser nomeadas em sequência: s1, s2, s3, etc., ou S1, S2, S3, etc.
3.3.3. No campo destinado às observações deverá constar a indicação de se tratar de um novo COA/TRA e que este substitui e cancela o anteriormente emitido, além da informação que foi corrigida.

4. Análises Periciais de Contraprova
4.1. Solicitação para agendamento

4.1.1. Aos laboratórios credenciados, cabe a realização de Análises Periciais de Contraprova.
4.1.2. A solicitação para realização de análise pericial de contraprova deverá ser feita ao SIM pela empresa autuada dentro de 48 horas contadas a partir da data da ciência do resultado. A solicitação deverá ser feita via ofício encaminhado ao SIM contendo o nome e documento de identificação do assistente técnico indicado pela requerente.
4.1.3. O SIM informará o laboratório sobre a solicitação de análise de contraprova por meio do Comunicado de Análise de Contraprova (Anexo D).
4.1.4. A solicitação para agendamento de uma análise pericial deve ser feita junto ao laboratório credenciado pela empresa requerente após a solicitação ao SIM.
4.1.5. O laboratório somente poderá realizar o agendamento após o recebimento do Comunicado de Análise de Contraprova enviado pelo SIM.
4.1.6. Para que os laboratórios realizem o agendamento da análise pericial, deve ser encaminhada referência ao processo administrativo de apuração de infração. Não serão aceitos pedidos de agendamento que não possuam um processo administrativo aberto com Auto de Infração.

Este documento é cópia do original, assinado digitalmente por MUNICIPIO DE ARACATUBA (CNPJ 45511847000179) em 22/11/2024 às 08:26:02 (GMT -03:00).

Para conferir o original, acesse: https://www.dioe.com.br/verificador/e1b5-f56c-7f46-cf27-94

4.1.7. Não serão realizadas análises periciais em contraprovas vencidas, à exceção de amostras oriundas de processos judiciais e medidas cautelares que requeiram expressamente a aceitação e análise do produto vencido e amostras descritas no item 2.4.11., cuja validade é de 180 dias após a data de fabricação.

4.1.8. Não são passíveis de realização de análises de contraprova:

- produtos perecíveis, conforme Art. 477 do Decreto Municipal n.º 23.636/24;
- produtos com prazo de validade exíguo, ou seja, com prazo de validade remanescente igual ou inferior a quarenta e cinco dias, contado da data da coleta, como estabelecido no § 4.º, Art. 477 do Decreto Municipal n.º 23.636/24.
- amostras destinadas à análise microbiológica, conforme descrito no inciso IV, § 3.º, Art. 477 do Decreto Municipal n.º 23.636/24.
- amostras não conformes nos ensaios de nitritos e nitratos e amostras não conforme no ensaio de lactose em produtos declarados “Zero Lactose”, por se tratarem de analitos instáveis ao longo do tempo, conforme inciso V, § 3.º, Art. 477 do Decreto Municipal n.º 23.636/24.

4.2. Encaminhamento de contraprovas para realização de análise pericial

4.2.1. É de responsabilidade da autuada encaminhar a amostra de contraprova em seu poder ao laboratório credenciado responsável pela realização da Análise Pericial de Contraprova.

4.2.2. Uma cópia da SOA original, ou outro documento emitido pelo SIM que a identifique, deve acompanhar a amostra de contraprova.

4.2.3. A amostra de contraprova deve atender a todos os requisitos expressos nesta Instrução Normativa para sua aceitação. É responsabilidade do detentor ou do responsável pelo produto, a conservação de sua amostra de contraprova, de modo a garantir a sua integridade física Art. 479 do Decreto Municipal n.º 23.636/24. A análise pericial não deve ser realizada no caso da amostra de contraprova apresentar indícios de alteração, violação ou mau estado de conservação.

4.2.4. Caso a contraprova do SIM esteja sob a guarda do SIM, mas em local apropriado nas instalações da empresa, o representante da empresa poderá levar as duas contraprovas no dia agendado para a análise pericial das amostras de contraprova. Se isso não for possível, a contraprova do SIM deverá ser recebida pelo laboratório com no mínimo 24 horas de antecedência.

4.3. Procedimentos e emissão de resultados de análise pericial

4.3.1. A Análise Pericial de Contraprova deve iniciar-se apenas com a presença do assistente técnico indicado pela autuada. Deve-se aceitar uma tolerância para o seu comparecimento, tolerância esta comunicada previamente à empresa no ato do agendamento.

4.3.2. A ausência do assistente técnico indicado no local e horário agendados resulta na aceitação do resultado da análise fiscal condenatória pela requerente, de acordo com do Art. 482 do Decreto Municipal n.º 23.636/24. Tal fato deve ser relatado na Ata de Análise Pericial de Contraprova.

Este documento é cópia do original, assinado digitalmente por MUNICIPIO DE ARACATUBA (CNPJ 45511847000179) em 22/11/2024 às 08:26:02 (GMT -03:00).

Para conferir o original, acesse: https://www.dioe.com.br/verificador/e1b5-f56c-7f46-cf27-94

4.3.3. Deve-se utilizar na Análise Pericial de Contraprova os mesmos métodos analíticos utilizados na análise fiscal condenatória, salvo concordância do assistente técnico indicado pela autuada com a utilização de outro método § 2.º do Art. 482 do Decreto Municipal n.º 23.636/24. Esta concordância deve constar na Ata de Análise Pericial de Contraprova.

4.3.4. Deve ser utilizada na análise pericial, inicialmente, a amostra de contraprova que se encontra em poder da autuada. Em caso de divergência quanto ao resultado da análise fiscal ou discordância entre os resultados da análise fiscal com o resultado da análise pericial de contraprova, deve-se realizar novo exame pericial sobre a amostra de contraprova em poder do laboratório, Art. 483 do Decreto Municipal n.º 23.636/24.

4.3.5. O exame pericial na amostra de contraprova do SIM poderá realizar-se no mesmo dia, em paralelo com a análise da amostra de contraprova em poder da autuada, somente com a anuência do assistente técnico indicado pela autuada. Tal anuência deve ser registrada na Ata de Análise Pericial de Contraprova ou declaração específica assinada pelo assistente técnico.

4.3.6. Ao término da Análise Pericial de Contraprova, o laboratório deve emitir uma Ata de Análise Pericial de Contraprova, assinada pelos participantes e pelo assistente técnico indicado pela autuada.

4.3.7. A Ata de Análise Pericial de Contraprova deve conter as seguintes informações:

- identificação clara dos representantes do laboratório envolvidos e do assistente técnico indicado pela empresa;
- identificação da amostra, com os dados de fabricação, validade, lote e SOA da análise fiscal;
- método de ensaio utilizado e resultados obtidos;
- relato das atividades pertinentes.

4.3.8. É facultado ao assistente técnico incluir no texto da Ata de Análise Pericial de Contraprova qualquer informação pertinente aos ensaios realizados, devendo-se deixar claro que o texto inserido representa a opinião do assistente técnico apenas. A abdicação deste direito também deve ser registrada.

4.3.9. Caso a Análise Pericial de Contraprova estenda-se por mais de um dia, pode-se emitir apenas uma ata ao final de cada dia de análise ou uma única ata que descreva as atividades de todos os dias, a critério do laboratório.

5. Guarda e descarte de amostras

5.1. Os laboratórios devem possuir procedimentos estabelecidos para manter as amostras fiscais e amostras de contraprova devidamente armazenadas.

5.2. Amostras com resultados de análise conformes podem ser descartadas após a emissão do respectivo COA, assim como amostras rejeitadas, após a emissão do respectivo TRA.

5.3. Amostras cujos resultados de análise apresentem-se não conformes devem ser armazenadas até sua data de vencimento ou realização da análise pericial de contraprova, o que ocorrer primeiro.

Este documento é cópia do original, assinado digitalmente por MUNICIPIO DE ARACATUBA (CNPJ 45511847000179) em 22/11/2024 às 08:26:02 (GMT -03:00).

Para conferir o original, acesse: https://www.dioe.com.br/verificador/e1b5-f56c-7f46-cf27-94

PREFEITURA MUNICIPAL DE ARAÇATUBA

Estado de São Paulo

SECRETARIA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO AGROINDUSTRIAL

ANEXO A – MODELO DE SOLICITAÇÃO OFICIAL DE ANÁLISE

<table>
<tr><td rowspan="6"></td><td rowspan="6">Prefeitura Municipal de Araçatuba
SECRETARIA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO AGROINDUSTRIAL
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – SIM
SOLICITAÇÃO OFICIAL DE ANÁLISE</td><td colspan="2">01–LABORATÓRIO:</td></tr>
<tr><td colspan="2">□ Físico-química □ Microbiologia</td></tr>
<tr><td>02–SERVIÇO RESPONSÁVEL PELA COLETA:</td><td>03–Nº DA SOLICITAÇÃO/ANO:</td></tr>
<tr><td>SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL DE ARAÇATUBA</td><td></td></tr>
<tr><td>04–N° DO SIM:</td><td>05 – PROGRAMA:</td></tr>
<tr><td></td><td></td></tr>
</table>

06–CATEGORIA DO PRODUTO:	07–NOME DO PRODUTO PADRONIZADO:

08–NOME COMERCIAL DO PRODUTO:	09–Nº REG. PRODUTO:	10–MARCA:	11–Nº DO CNPJ:

12–ESTABELECIMENTO:	13–ENDEREÇO:

14–DATA DE FABRICAÇÃO:	15–DATA DE VALIDADE:	16–Nº DO LOTE	17– TAMANHO DO LOTE	18–DATA E HORA COLETA DA AMOSTRA:

19–LACRE Nº – AMOSTRA FISCAL:	20–LACRE Nº – CONTRAPROVA SIM:	21–LACRE N º– CONTRAPROVA EMPRESA:

22–PNCP (INFORMAÇÕES ADICIONAIS):

Este documento é cópia do original, assinado digitalmente por MUNICIPIO DE ARACATUBA (CNPJ 45511847000179) em 22/11/2024 às 08:26:02 (GMT -03:00).
Para conferir o original, acesse: https://www.dioe.com.br/verificador/e1b5-f56c-7f46-cf27-94

PREFEITURA MUNICIPAL DE ARAÇATUBA

Estado de São Paulo

SECRETARIA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO AGROINDUSTRIAL

ANO	CICLO	AMOSTRA	HORA DO INÍCIO DO TURNO	TURNO:			LINHA:			VOLUME DE ABATE/DIA:
				□1	□2	□3	□1	□2	□3	

23–TEMPERATURA/CONDIÇÕES DA AMOSTRA NA COLETA:		24–DATA DA REMESSA
TEMPERATURA (°C):	□ CONGELADO SÓLIDO □ RESFRIADO □ AMBIENTE	/ /

25–ANÁLISE(S) REQUERIDA(S) – CÓDIGO(S):

26–OBSERVAÇÕES:

27–ASSINATURA E IDENTIFICAÇÃO DO RESPONSÁVEL PELA COLETA	28–ASSINATURA E IDENTIFICAÇÃO DO RESPONSÁVEL PELO ESTABELECIMENTO

Ao assinar, o estabelecimento está ciente que arcará com os custos das análises laboratoriais.

29–E-MAIL PARA CONTATO DO SIM:

30–DATA E HORA DE RECEBIMENTO NO LABORATÓRIO	31–NºDE REGISTRO NO LABORATÓRIO
/ / :	

32–TEMPERATURA/CONDIÇÕES DA AMOSTRA NO RECEBIMENTO:	
TEMPERATURA (°C):	□ CONGELADO SÓLIDO □ RESFRIADO □ AMBIENTE □ DECOMPOSIÇÃO

33–OBSERVAÇÕES (laboratório):

34–ASSINATURA E IDENTIFICAÇÃO DO RESPONSÁVEL PELO RECEBIMENTO:

Este documento é cópia do original, assinado digitalmente por MUNICIPIO DE ARACATUBA (CNPJ 45511847000179) em 22/11/2024 às 08:26:02 (GMT -03:00).
Para conferir o original, acesse: https://www.dioe.com.br/verificador/e1b5-f56c-7f46-cf27-94

PREFEITURA MUNICIPAL DE ARAÇATUBA

Estado de São Paulo

SECRETARIA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO AGROINDUSTRIAL

	PREFEITURA MUNICIPAL DE ARAÇATUBA SECRETARIA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO AGROINDUSTRIAL SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL - SIM SOLICITAÇÃO OFICIAL DE ANÁLISE	35 – Nº DA SOLICITAÇÃO/ANO:
36–PRODUTO PADRONIZADO E NOME COMERCIAL:	37–Nº DO REG DO PRODUTO:	38–Nº DO LACRE:
39–ANÁLISE(S) REQUERIDA(S) – CÓDIGO(S):		
40–ASSINATURA E IDENTIFICAÇÃO DO RESPONSÁVEL PELA COLETA		

	PREFEITURA MUNICIPAL DE ARAÇATUBA SECRETARIA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO AGROINDUSTRIAL SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL - SIM SOLICITAÇÃO OFICIAL DE ANÁLISE	35 – Nº DA SOLICITAÇÃO/ANO:
36–PRODUTO PADRONIZADO E NOME COMERCIAL:	37–Nº DO REG DO PRODUTO:	38–Nº DO LACRE:
39–ANÁLISE(S) REQUERIDA(S) – CÓDIGO(S):		
40–ASSINATURA E IDENTIFICAÇÃO DO RESPONSÁVEL PELA COLETA		

Este documento é cópia do original, assinado digitalmente por MUNICIPIO DE ARACATUBA (CNPJ 45511847000179) em 22/11/2024 às 08:26:02 (GMT -03:00).

Para conferir o original, acesse: https://www.dioe.com.br/verificador/e1b5-f56c-7f46-cf27-94

PREFEITURA MUNICIPAL DE ARAÇATUBA

Estado de São Paulo

SECRETARIA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO AGROINDUSTRIAL

ANEXO B – MODELO DE CERTIFICADO OFICIAL DE ANÁLISES

<table>
<tr><td rowspan="6"></td><td rowspan="6">PREFEITURA MUNICIPAL DE ARAÇATUBA
SECRETARIA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO AGROINDUSTRIAL

CERTIFICADO OFICIAL DE ANÁLISE</td><td colspan="2">01– LABORATÓRIO:</td></tr>
<tr><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td>02–SERVIÇO RESPONSÁVEL PELA COLETA:</td><td>03–Nº DA SOLICITAÇÃO/ANO:</td></tr>
<tr><td>SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL DE ARAÇATUBA</td><td></td></tr>
<tr><td>04–N° DO REGISTRO NO LABORATÓRIO:</td><td>05– PROGRAMA:</td></tr>
<tr><td></td><td></td></tr>
<tr><td colspan="3">06–CATEGORIA – TABELA DIPOA PRODUTO:</td><td colspan="2">07–PRODUTO – TABELA DIPOA PRODUTO:</td></tr>
<tr><td colspan="3"></td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td>08–NOME COMERCIAL DO PRODUTO:</td><td>09– MARCA:</td><td>10–Nº SIM:</td><td colspan="2">11–Nº DO CNPJ:</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td colspan="2">12– ESTABELECIMENTO:</td><td colspan="3">13– ENDEREÇO:</td></tr>
<tr><td colspan="2"></td><td colspan="3"></td></tr>
</table>

Este documento é cópia do original, assinado digitalmente por MUNICIPIO DE ARACATUBA (CNPJ 45511847000179) em 22/11/2024 às 08:26:02 (GMT -03:00).
Para conferir o original, acesse: https://www.dioe.com.br/verificador/e1b5-f56c-7f46-cf27-94

PREFEITURA MUNICIPAL DE ARAÇATUBA

Estado de São Paulo

SECRETARIA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO AGROINDUSTRIAL

14–RESPONSÁVEL PELA COLETA:	15–DATA E HORA DA COLETA:	16–DATA DE FABRICAÇÃO:	17–DATA DE VALIDADE:	18– LOTE:

19–TAMANHO DO LOTE:	20–LACRE Nº – AMOSTRA:	21–LACRE Nº – CONTRAPROVA SIM:	22–LACRE Nº – CONTRAPROVA EMPRESA:

23–PNCP (INFORMAÇÕES ADICIONAIS):

ANO	CICLO	AMOSTRA	HORA DO INÍCIO DO TURNO	TURNO:			LINHA:			VOLUME DE ABATE/DIA:
				□ 1	□ 2	□ 3	□ 1	□ 2	□ 3	

24–DATA E HORA DO RECEBIMENTO:	25–TEMPERATURA/CONDIÇÕES DA AMOSTRA NO RECEBIMENTO				
/ : /	TEMPERATURA (°C):	□ CONGELADO SÓLIDO	□ RESFRIADO	□ AMBIENTE	□ DECOMPOSIÇÃO

26–ENSAIOS (NOME E CÓDIGO):	27– RESULTADO:	28– UNIDADE:	29– METODOLOGIA:

30– OBSERVAÇÕES:

Este documento é cópia do original, assinado digitalmente por MUNICIPIO DE ARACATUBA (CNPJ 45511847000179) em 22/11/2024 às 08:26:02 (GMT -03:00).
Para conferir o original, acesse: https://www.dioe.com.br/verificador/e1b5-f56c-7f46-cf27-94

PREFEITURA MUNICIPAL DE ARAÇATUBA

Estado de São Paulo

SECRETARIA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO AGROINDUSTRIAL

31–DATA DE INÍCIO DA ANÁLISE:	32–DATA DE TÉRMINO DA ANÁLISE:	33–DATA DE EMISSÃO:
/ /	/ /	/ /
34–ASSINATURA E IDENTIFICAÇÃO DO RESPONSÁVEL:		

ANEXO C – MODELO DE TERMO DE REJEIÇÃO DE AMOSTRAS

	PREFEITURA MUNICIPAL DE ARAÇATUBA SECRETARIA MUNICIPAL DE	01 – LABORATÓRIO:	02-NÚMERO DE REGISTRO DA AMOSTRA NO LABORATÓRIO:

Este documento é cópia do original, assinado digitalmente por MUNICIPIO DE ARACATUBA (CNPJ 45511847000179) em 22/11/2024 às 08:26:02 (GMT -03:00).
Para conferir o original, acesse: https://www.dioe.com.br/verificador/e1b5-f56c-7f46-cf27-94

PREFEITURA MUNICIPAL DE ARAÇATUBA

Estado de São Paulo

SECRETARIA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO AGROINDUSTRIAL

	DESENVOLVIMENTO AGROINDUSTRIAL SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL -SIM **TERMO DE REJEIÇÃO DE AMOSTRAS - TRA**	02 – ENDEREÇO:	
		03–CONTATO – TELEFONE E E-MAIL:	
		04–NÚMERO DO TRA:	05 – SOA Nº:

06– Nº DO SIM:	07- PRODUTO PADRONIZADO E NOME COMERCIAL:	08– N° DO REG. DO PRODUTO:

09–ESTABELECIMENTO REMETENTE:	10 – DATA E HORA DO RECEBIMENTO:	11–DATA DA EMISSÃO DO TRA:

12– MOTIVO DA REJEIÇÃO:	
□ESTADO DE CONSERVAÇÃO/TEMPERATURA NÃO ACEITÁVEL	□SOA SEM ASSINATURA/CARIMBO DO RESPONSÁVEL PELA COLETA
□AMOSTRA EM QUANTIDADE INSUFICIENTE	□CINTA DE IDENTIFICAÇÃO AUSENTE
□AMOSTRA AUSENTE/INADEQUADA	□CINTA DE IDENTIFICAÇÃO DANIFICADA/ILEGÍVEL
□AMOSTRA NÃO CORRESPONDE À SOA	□AMOSTRA SEM LACRE
□EM CONTATO COM GELO/DEGELO	□SOA NÃO CORRESPONDE À AMOSTRA
□LACRE VIOLADO OU RASURADO	□LACRE INADEQUADO
□SOA AUSENTE	□FITA DE LACRAÇÃO DA CAIXA SEM ASSINATURA/ASSINATURA ROMPIDA
□EMBALAGEM INADEQUADA/DANIFICADA	□OUTROS (ESPECIFICAR):
□AMOSTRA COM PRAZO DE VALIDADE EXPIRADO	
□AMOSTRA RECEBIDA APÓS 48H DA COLETA	

13–INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES:	
OBSERVAÇÕES:Encaminhar o TRA ao SIM via e-mail, devidamente preenchido e assinado, juntamente com a cópia da SOA.	
14-ASSINATURA E IDENTIFICAÇÃO DO RESPONSÁVEL PELA REJEIÇÃO:	15-ASSINATURA E IDENTIFICAÇÃO DO RESPONSÁVEL PELA ENTREGA DA AMOSTRA (CASO PRESENTE):

Este documento é cópia do original, assinado digitalmente por MUNICIPIO DE ARACATUBA (CNPJ 45511847000179) em 22/11/2024 às 08:26:02 (GMT -03:00).
Para conferir o original, acesse: https://www.dioe.com.br/verificador/e1b5-f56c-7f46-cf27-94

PREFEITURA MUNICIPAL DE ARAÇATUBA

Estado de São Paulo

SECRETARIA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO AGROINDUSTRIAL

ANEXO D – COMUNICADO DE ANÁLISE DE CONTRAPROVA

ESTABELECIMENTO:		Nº DO SIM:	CNPJ:
NOME DO PRODUTO PADRONIZADO:	NOME FANTASIA:		MARCA:
DATA DE FABRICAÇÃO:	DATA DE VALIDADE:	LOTE:	Nº DO REG. DO PRODUTO:
Nº DA SOA:	Nº DO REG. NO LABORATÓRIO:	Nº DO AUTO DE INFRAÇÃO:	Nº DO PROCESSO ADMINISTRATIVO:

Este documento é cópia do original, assinado digitalmente por MUNICIPIO DE ARACATUBA (CNPJ 45511847000179) em 22/11/2024 às 08:26:02 (GMT -03:00).
Para conferir o original, acesse: https://www.dioe.com.br/verificador/e1b5-f56c-7f46-cf27-94

PREFEITURA MUNICIPAL DE ARAÇATUBA

Estado de São Paulo

SECRETARIA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO AGROINDUSTRIAL

PARÂMETRO NÃO CONFORME:	RESULTADO:	LIMITE LEGAL:

NOME DO ASSISTENTE TÉCNICO:	CPF:	Nº REG. EM CONSELHO:

O SIM vem comunicar ao laboratório da solicitação de realização de análise pericial de contraprova, enviada ao SIM pela empresa autuada.

O agendamento da análise será feito através de contato direto da empresa com o laboratório, no menor tempo possível.

É de responsabilidade da autuada encaminhar a amostra de contraprova, acompanhada de uma cópia da SOA original, em seu poder ao laboratório para realização da Análise Pericial de Contraprova.

Araçatuba, XX de XX de XX.

Assinatura e carimbo do responsável pelo SIM

Este documento é cópia do original, assinado digitalmente por MUNICIPIO DE ARACATUBA (CNPJ 45511847000179) em 22/11/2024 às 08:26:02 (GMT -03:00).

Para conferir o original, acesse: https://www.dioe.com.br/verificador/e1b5-f56c-7f46-cf27-94

PORTARIA SIM N.º 4 – DE 19 DE NOVEMBRO DE 2024

"Determina a obrigatoriedade da implantação e execução dos programas de Autocontrole pelos estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal e determina outras providências"

O Secretário Municipal de Desenvolvimento Agroindustrial,

No uso de suas atribuições legais,

R E S O L V E:

Art. 1.º Tornar obrigatória nos estabelecimentos fiscalizados pelo SIM- Serviço de Inspeção Municipal, a implantação dos Programas de Autocontrole conforme determinado por esta Portaria.

Parágrafo único: Entende-se por Programas de Autocontrole, a elaboração, a aplicação, o registro, a verificação e a revisão de métodos de controle de processos por meio das Boas Práticas de Fabricação, visando a qualidade, a sanidade, a identidade e a inocuidade do produto final.

Art. 2.º É de responsabilidade dos estabelecimentos que processam produtos de origem animal, fiscalizados pelo SIM, a implantação e implementação dos Programas de Autocontrole devendo seguir as normas e regulamentos técnicos pertinentes.

§ 1.º O plano escrito dos Programas de Autocontrole deverá ser aprovado, datado e assinado tanto pelo responsável legal quanto pelo responsável técnico do estabelecimento, que se tornarão os responsáveis pela sua implementação.

§ 2.º O plano escrito será composto por todos os Programas de Autocontrole de acordo com a atividade desenvolvida pelo estabelecimento.

§ 3.º Inclui-se nas responsabilidades o treinamento e capacitação de pessoal; a condução dos procedimentos das operações de manipulação de alimentos; a monitorização e verificação dos procedimentos e de sua eficiência; e a revisão das ações corretivas e preventivas em situações de desvios e alterações tecnológicas dos processos industriais.

§ 4.º Uma cópia do plano escrito dos Programas de Autocontrole deve ser entregue ao SIM para ciência e aceite. O aceite se dará após análise com vistas ao cumprimento do proposto nesta Portaria e nas demais legislações pertinentes às atividades executadas pelo estabelecimento, e após a análise serão emitidas as considerações necessárias.

Art. 3.º Os requisitos essenciais de higiene e de procedimentos a serem desenvolvidos e aplicados nos estabelecimentos registrados ou em processo de registro no SIM, serão baseados em processos de produção estruturados nos seguintes Programas de Autocontrole – PAC:

I - PAC 1 – Manutenção das instalações e equipamentos industriais;

II - PAC 2 - Água de abastecimento;

III - PAC 3 - Controle integrado de pragas;

IV - PAC 4 - Limpeza e sanitização (Procedimento Padrão de Higiene Operacional - PPHO);

V - PAC 5 - Higiene e hábitos higiênicos e saúde dos colaboradores;

VI - PAC 6 - Procedimentos Sanitários das Operações (PSO);

VII - PAC 7 - Controle de insumos (matéria prima, ingredientes e material de embalagem);

VIII - PAC 8 - Controle de Temperaturas;

IX - PAC 9 - Análises laboratoriais;

X - PAC 10 - Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle;

XI - PAC 11 - Controle de formulação dos produtos e combate à fraude;

XII - PAC 12 - Rastreabilidade e Programa de recolhimento de produtos "Recall";

XIII - PAC 13 - Bem-estar animal e abate humanitário

XIV - PAC 14 - Identificação, remoção, segregação e destinação do material especificado de risco - MER (Estabelecimento de abate).

Parágrafo único. Outros Programas de Autocontrole poderão ser elaborados pelo estabelecimento ou exigidos pelo Serviço de Inspeção Municipal, de acordo com os processos de produção de cada estabelecimento.

Art. 4.º Os Programas de Autocontrole - PAC deverão ser estruturados da seguinte forma:

a) cabeçalho: apresentam as informações da empresa e a identificação do autocontrole; Código de ordem; e Revisão e número de páginas;

b) sumário: relação dos tópicos abordados no texto e sua localização no documento;

c) objetivo: esclarece quais os objetivos do Autocontrole;

d) documentos de referência: cita todas as legislações e programas da empresa que servem como base para o Autocontrole;

e) campo de aplicação: apresentar quais são os setores que este autocontrole se aplica;

f) definições: fornece as definições de alguns termos usados no programa, e cujo entendimento é indispensável para a sua devida compreensão e aplicação;

g) responsáveis: cita quem são os responsáveis pela implantação, supervisão, vistorias e preenchimento das planilhas de monitoramento e verificação;

h) descrição ou Diretrizes: apresenta quais são os itens a serem controlados, bem como as condições que devem existir ou serem mantidas, para garantir a eficácia do autocontrole. O nível de detalhamento pode variar dependendo da complexidade das atividades, dos métodos utilizados e dos níveis de habilidades e conhecimentos;

i) monitoramento: citar quais são as planilhas que irão verificar a aplicação do autocontrole, bem como a frequência de cada uma delas, além do prazo de vistoria das planilhas pelo supervisor do controle de qualidade;

j) ações corretivas e medidas preventivas para não conformidades: descrição das ações corretivas e medidas preventivas adotadas frente às não conformidades contemplando o destino do produto e a restauração das condições sanitárias, além da frequência de verificação de todos os procedimentos operacionais previstos;

k) verificação: é a inspeção do processo e análise dos registros do monitoramento dos programas de autocontroles aplicados na empresa, bem como do processo de monitoramento e da eficiência das ações corretivas adotadas mediante a detecção de não conformidades;

l) registros: planilhas de monitoramento e ou verificação dos programas de autocontroles e a forma de arquivamento e armazenamento. A empresa deve indicar o tempo de retenção dos documentos conforme a sua conveniência e uso pretendido;

m) anexos: constituído basicamente pelas planilhas de monitoramento de cada autocontrole, e o que mais se fizer necessário, anexar ao programa; bem como demais documentos necessários para o controle do processo de produção de acordo com o item de controle;

n) registros das alterações: São indicadas as evidências da análise crítica, da aprovação, do status e da data da revisão,

Este documento é cópia do original, assinado digitalmente por MUNICIPIO DE ARACATUBA (CNPJ 45511847000179) em 22/11/2024 às 08:26:02 (GMT -03:00).

Para conferir o original, acesse: https://www.dioe.com.br/verificador/e1b5-f56c-7f46-cf27-94

do procedimento documentado. São apontadas as alterações realizadas; e

o) rodapé: são identificadas as pessoas e suas funções na empresa em relação às responsabilidades assumidas no desenvolvimento dos programas. Também é apontada a data para revisão.

Art. 5.º Compete ao Serviço de Inspeção Municipal a inspeção, fiscalização, verificação e supervisão da implantação e implementação dos Programas de Autocontroles nos estabelecimentos.

Parágrafo único. O não cumprimento das determinações estabelecidas por esta Portaria implicará na aplicação de sanções administrativas previstas na legislação, sem prejuízo das demais sanções civis e penais cabíveis.

Art. 6.º Serão adotados os modelos de formulários, as frequências e as amostragens mínimas a serem utilizadas na inspeção e fiscalização, para verificação oficial dos autocontroles implantados e implementados pelos estabelecimentos de produtos de origem animal registrados junto ao Serviço de Inspeção Municipal, previstos pela Instrução de Trabalho n.°3, de Cálculo de Risco Estimado.

Art. 7.º Todos os estabelecimentos já registrados junto ao SIM de Araçatuba terão o prazo máximo de 180 dias a partir da data de publicação desta Portaria para a implementação dos Programas de Autocontrole conforme descrito por este documento legal.

Parágrafo único. Os estabelecimentos que solicitarem registro junto ao SIM a partir da data da publicação desta Portaria deverão apresentar , na vistoria final do estabelecimento para o registro, todos os PAC descritos para avaliação e implantação imediata.

Art. 8.° Esta portaria entra em vigor na data de sua publicação.

PREFEITURA MUNICIPAL DE ARAÇATUBA, 19 de novembro de 2024, 115 anos da Fundação de Araçatuba e 102 anos de Sua Emancipação Política.

ARNALDO DOS SANTOS VIEIRA FILHO

Respondendo pela Secretaria Municipal de Desenvolvimento Agroindustrial

.....

Este documento é cópia do original, assinado digitalmente por MUNICIPIO DE ARACATUBA (CNPJ 45511847000179) em 22/11/2024 às 08:26:02 (GMT -03:00).

Para conferir o original, acesse: https://www.dioe.com.br/verificador/e1b5-f56c-7f46-cf27-94

PREFEITURA MUNICIPAL DE ARAÇATUBA

Estado de São Paulo

SECRETARIA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO AGROINDUSTRIAL

PORTARIA SIM N.° 5 – DE 19 DE NOVEMBRO DE 2024

"Dispõe sobre os procedimentos gerais para a inspeção e supervisão dos produtos de origem animal em estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal – SIM do município de Araçatuba/SP"

O Secretário Municipal de Desenvolvimento Agroindustrial,

No exercício de suas atribuições legais,

CONSIDERANDO a necessidade de padronizar os procedimentos a serem adotados pelos Setores Administrativos e Corpo Técnico do Serviço de Inspeção Municipal – SIM,

CONSIDERANDO a necessidade de atualização de normas para execução do serviço de inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal no município,

R E S O L V E:

Art. 1.º Determinar que o Serviço de Inspeção Municipal – SIM e a equipe técnica de inspeção dos produtos de origem animal sigam os protocolos nas operações de inspeção e supervisão nos estabelecimentos registrados no SIM ora apresentados.

Art. 2.º Para efeito desta Portaria considera-se:

I - estabelecimento/agroindústria de produtos de origem animal: Qualquer instalação industrial na qual sejam abatidos ou industrializados animais produtores de carnes e onde sejam obtidos, recebidos, manipulados, beneficiados, industrializados, fracionados, conservados, armazenados, acondicionados, embalados, rotulados ou expedidos, com finalidade industrial ou comercial, a carne e seus derivados, o pescado e seus derivados, os ovos e seus derivados, o leite e seus derivados ou os produtos de abelhas e seus derivados;

II - processo administrativo: É a sequência da documentação e das providências necessárias para a obtenção de determinado final, sendo atos coordenados para realização dos fins estatais e, consequentemente, de interesse público;

III - autuação de processo: É o procedimento que caracteriza a abertura de umprocesso e que será realizado quando o documento ou conjunto de documentos for objeto de análise, informações, despachos e decisões;

IV - registro: O conjunto de procedimentos técnicos e administrativos de avaliação das operações realizadas em estabelecimentos cadastrados no Serviço de Inspeção Municipal – SIM para habilitar a produção, a distribuição e a comercialização de produtos alimentícios observando a legislação vigente;

Este documento é cópia do original, assinado digitalmente por MUNICIPIO DE ARACATUBA (CNPJ 45511847000179) em 22/11/2024 às 08:26:02 (GMT -03:00).
Para conferir o original, acesse: https://www.dioe.com.br/verificador/e1b5-f56c-7f46-cf27-94

V - protocolo: registro padronizado de operações de inspeção e supervisão de estabelecimentos cadastrados no SIM;

VI - inspeção e supervisão: Os atos de examinar, sob o ponto de vista industrial e sanitário, aspectos relativos à produção e ao controle do processo produtivo referentes aos procedimentos descritos no Art. 5o desta Portaria em estabelecimentos de produtos de origem animal;

VII - boas práticas de fabricação: Conjunto de medidas que devem ser adotadas pelas indústrias de alimentos a fim de garantir a qualidade sanitária e a conformidade dos produtos alimentícios com os regulamentos técnicos;

VIII - Procedimento Padrão de Higiene Operacional – PPHO: Procedimentos descritos, desenvolvidos, implantados, monitorados e verificados pelo estabelecimento, com vistas a estabelecer a forma rotineira pela qual o estabelecimento evita a contaminação direta ou cruzada do produto e preserva sua qualidade e integridade, por meio da higiene, antes, durante e depois das operações;

IX - programas de autocontrole: Programas desenvolvidos, procedimentos descritos, desenvolvidos, implantados, monitorados e verificados pelo estabelecimento, com vistas a assegurar a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos seus produtos, que incluam, mas que não se limitem aos programas de pré-requisitos, BPF, PPHO ou os programas equivalentes reconhecidos pelo Ministério da Agricultura e Pecuária;

X - matéria-prima: Toda substância de origem animal, em estado bruto, que para ser utilizada como alimento precise sofrer tratamento e/ou transformação de natureza física, química ou biológica;

XI - ingrediente: É qualquer substância, incluídos os aditivos alimentares, empregada na fabricação ou preparação de um alimento e que permanece no produto final, ainda que de forma modificada;

XII - embalagem: É o recipiente, o pacote, o invólucro ou a embalagem destinada a garantir a conservação e facilitar no transporte e manuseio dos alimentos;

XIII - rotulagem: É toda inscrição, legenda, imagem ou toda matéria descritiva ou gráfica, escrita, impressa, estampada, gravada, gravada em relevo ou litografada ou colada sobre a embalagem do alimento;

XIV - rastreabilidade: é a capacidade de identificar a origem e seguir a movimentação de um produto de origem animal durante as etapas de produção, distribuição e comercialização e das matérias-primas, dos ingredientes e dos insumos utilizados em sua fabricação;

Este documento é cópia do original, assinado digitalmente por MUNICIPIO DE ARACATUBA (CNPJ 45511847000179) em 22/11/2024 às 08:26:02 (GMT -03:00).

Para conferir o original, acesse: https://www.dioe.com.br/verificador/e1b5-f56c-7f46-cf27-94

XV - análise fiscal: Ato fiscal no qual é realizada análise da água de abastecimento, gelo, matérias-primas, ingredientes ou produtos alimentícios coletados pela autoridade fiscalizadora competente no intuito de verificar a sua conformidade de acordo com legislações específicas e os dispositivos de normativas regulamentadas pelo Serviço de Inspeção Municipal - SIM;

XVI - suspensão das atividades: Medida administrativa na qual o Serviço de Inspeção Municipal - SIM suspende as atividades desenvolvidas, no todo ou em parte, durante o procedimento fiscalizatório de empresas regulares, por período certo e determinado;

XVII - interdição: Medida administrativa, de caráter cautelar, que visa à paralisação de toda e qualquer atividade desenvolvida, podendo ser recolhidos as matérias-primas, produtos alimentícios, subprodutos, ingredientes, rótulos, embalagens, equipamentos e utensílios;

XVIII - apreensão: Consiste em o Serviço de Inspeção Municipal – SIM apreender as matérias primas, produtos alimentícios, subprodutos, ingredientes, rótulos, embalagens, equipamentos e utensílios que se encontrem em desacordo com a legislação, e outras normas técnicas relacionadas, dando-lhes a destinação cabível, de acordo com este regulamento;

XIX - inutilização: Medida administrativa de impossibilitar o uso dos produtos alimentícios, matérias-primas e ingredientes que não sejam aptos para o consumo;

XX - notificação: deve ser entendida como um aviso oficial, destina-se a: notificar o proprietário / responsável pelo estabelecimento sobre o cumprimento de determinações, como por exemplo: adequar instalações, reformar, comparecer ao escritório, prestar esclarecimentos, apresentar documentos (Mapa Estatístico de Produção, plantas, alvará), apresentar resultado de análises laboratoriais, etc;

XXI - agricultor familiar: Aquele que pratica atividades no meio rural, atendendo aos requisitos previstos na Lei Federal n.º 11.326, de 24/07/06;

XXII - Regime Especial de Fiscalização (REF): refere-se ao conjunto de procedimentos definidos pelo SIM, que serão submetidos o processo de produção e a comercialização de produtos de origem animal registrados no SIM, após a identificação de não conformidades que indiquem a perda de controle na produção nas avaliações de programas de autocontrole, quer seja através de identificação do segundo resultado insatisfatório consecutivo para o mesmo parâmetro analítico, em análises fiscais.

Art. 3.º São sujeitos a inspeção periódica ou permanente:

I - os animais destinados ao abate, seus produtos e subprodutos e matérias primas;

Este documento é cópia do original, assinado digitalmente por MUNICIPIO DE ARACATUBA (CNPJ 45511847000179) em 22/11/2024 às 08:26:02 (GMT -03:00).

Para conferir o original, acesse: https://www.dioe.com.br/verificador/e1b5-f56c-7f46-cf27-94

II - o pescado e seus derivados;

III - o leite e seus derivados;

IV - o ovo e seus derivados;

V - produtos de abelhas e seus derivados.

Art. 4.º A fiscalização, de que trata esta lei, far-se-á:

I - nos estabelecimentos industriais especializados e nas propriedades rurais com instalações adequadas para o abate de animais e o seu preparo ou industrialização, sob qualquer forma, para o consumo;

II - nos entrepostos de recebimento e distribuição do pescado e nas fábricas que industrializarem;

III - nas usinas de beneficiamento do leite, nas fábricas de laticínios, nos postos de recebimento, refrigeração e desnatagem do leite ou de recebimento, refrigeração e manipulação dos seus derivados e nos respectivos entrepostos;

IV - nos entrepostos de ovos e nas fábricas de produtos derivados;

V - nos entrepostos que, de modo geral, recebam, manipulem, armazenem, conservem ou acondicionem produtos de origem animal;

VI - nas propriedades rurais.

Art. 5.º Os Protocolos de Inspeção tem por objetivo a padronização de registros das operações desta natureza realizados em estabelecimentos cadastrados no Serviço de Inspeção Municipal – SIM e abrangem, entre outros, os seguintes procedimentos:

I - inspeção *antemortem* e *postmortem* das diferentes espécies animais;

II - verificação das condições higiênico-sanitárias das instalações, dos equipamentos e do funcionamento dos estabelecimentos;

III - verificação da prática de higiene e dos hábitos higiênicos pelos manipuladores de alimentos;

IV - verificação da água de abastecimento;

V - verificação dos programas de autocontrole dos estabelecimentos;

Este documento é cópia do original, assinado digitalmente por MUNICIPIO DE ARACATUBA (CNPJ 45511847000179) em 22/11/2024 às 08:26:02 (GMT -03:00).

Para conferir o original, acesse: https://www.dioe.com.br/verificador/e1b5-f56c-7f46-cf27-94

VI - verificação dos procedimentos higiênico e tecnológicos adotados nas fases de obtenção, recebimento, manipulação, beneficiamento, industrialização, fracionamento, conservação, armazenagem, acondicionamento, embalagem, rotulagem, expedição e transporte de todos os produtos, comestíveis e não comestíveis, e suas matérias-primas, com adição ou não de vegetais;

VII - verificação da rotulagem e dos processos tecnológicos dos produtos de origem animal quanto ao atendimento da legislação específica;

VIII - coleta de amostras para análises fiscais e avaliação dos resultados de análises microbiológicas e físico-químicas e demais que se fizerem necessárias à verificação da conformidade dos processos produtivos ou dos produtos de origem animal, podendo abranger também aqueles existentes nos mercados de consumo;

IX - classificação de produtos e derivados, de acordo com os tipos e os padrões fixados em legislação específica ou em fórmulas registradas;

X - controles de rastreabilidade dos animais, das matérias-primas, dos insumos, dos ingredientes e dos produtos ao longo da cadeia produtiva.

Art. 6.º São documentos utilizados nas inspeções e fiscalizações oficiais:

I - Relatório de Fiscalização e Supervisão (Anexo I);

II - Modelo de Plano de Ações Corretivas (Anexo II);

III - Ficha de atendimento individual (FAI) (Anexo III);

IV - Formulário de Inspeção Ante Mortem; e

V - Formulário de Inspeção Post Mortem.

§ 1.º Relatório de Fiscalização/ Supervisão – é o documento que registra as informações obtidas durante as inspeções oficiais realizadas; tanto fiscalizações de rotina quanto supervisões. Neste documento são registrados os achados durante esses procedimentos e descritas as ações fiscais adotadas frente às não conformidades observadas.

§ 2.º Plano de Ações Corretivas é o documento onde a empresa registrará as ações corretivas a serem adotadas, prazos e adequações frente às não conformidades apontadas no respectivo Relatório de Fiscalização e Supervisão.

§ 3.º Ficha de Atendimento Individual é o documento onde são registradas os atendimentos realizados pelo interlocutor ou pelos médicos veterinários e funcionários do SIM que comprovam o atendimento ao cidadão quer tenha ou não estabelecimento

Este documento é cópia do original, assinado digitalmente por MUNICIPIO DE ARACATUBA (CNPJ 45511847000179) em 22/11/2024 às 08:26:02 (GMT -03:00).

Para conferir o original, acesse: https://www.dioe.com.br/verificador/e1b5-f56c-7f46-cf27-94

registrado junto ao SIM e quando esse atendimento não houver nenhum relatório de ação (fiscalização ou supervisão).Nela são descritos a natureza do atendimento e as atividades realizadas.

§ 4.º Formulário de Inspeção ante mortem é um formulário padronizado onde serão anotadas as informações de procedência dos animais (Nota Fiscal, GTA), por lote de animal recebido, e os apontamentos referentes à inspeção ante mortem do lote. O Formulário de Inspeção ante mortem tem características diferentes para os diferentes animais de abate.

§ 5.º Formulário de Inspeção Post Mortem é o documento onde serão anotadas as condenações diárias realizadas durante a inspeção post mortem. Neste formulário constarão as causas de apreensão previstas na legislação vigente e as condenações parciais e totais realizadas, por animal ou por lote de animais de acordo com a espécie de animal abatida.

Art. 7.º Os documentos gerados das operações de inspeção e fiscalização oficiais comporão o Sistema de Banco de Dados do Serviço de Inspeção Municipal – SIM e terão função, dentre outras, na determinação da frequência das inspeções dos estabelecimentos e demais tomadas de decisões de natureza fiscais e administrativas que se tornem necessárias.

Art. 8.º A inspeção industrial e sanitária partirá da premissa de avaliação contínua e sistemática de todos os fatores que, de alguma forma, podem interferir na qualidade higiênico sanitária dos produtos, para garantia de sua inocuidade antes de serem expostos ao consumo da população, incluindo a execução dos programas de autocontroles.

Parágrafo único. Alterações na periodicidade e frequência da inspeção podem ocorrer de acordo com as seguintes situações:

I - sempre que houver atividade/abate em abatedouros;

II - no estabelecimento que estiver sob interdição parcial ou total, terá regime especial de inspeção, que será determinado em documento específico para esta finalidade a ser instituída pelo SIM; e

III - outras situações em que o Técnico/Inspetor julgar necessário.

Art. 9.º A periodicidade das visitas técnicas para fins de inspeções e fiscalizações oficiais executadas pela equipe técnica do SIM será permanente para estabelecimentos de abate e a periodicidade das inspeções periódicas será definida com as premissas da NORMA INTERNA N.º 02/DIPOA/SDA, DE 06 DE NOVEMBRO DE 2015, através de Instrução de Trabalho n.° 03 do SIM de Araçatuba.

Este documento é cópia do original, assinado digitalmente por MUNICIPIO DE ARACATUBA (CNPJ 45511847000179) em 22/11/2024 às 08:26:02 (GMT -03:00).

Para conferir o original, acesse: https://www.dioe.com.br/verificador/e1b5-f56c-7f46-cf27-94

§ 1.º Nos estabelecimentos de inspeção permanente as inspeções ante e post mortem serão realizadas em todos os dias de abate e as verificações dos programas de autocontrole serão realizadas, no mínimo, semanalmente.

§ 2.º Nos estabelecimentos sob inspeção periódica, será adotado o Regime Especial de Fiscalização (REF), através do aumento da frequência de fiscalização, iniciando com o dobro de fiscalizações referente ao período anterior à identificação da não conformidade, até a fiscalização diária por prazo indeterminado.

Art. 10. A inspeção sanitária dos estabelecimentos registrados no SIM de Araçatuba terá como escopo:

I - verificação das atividades desenvolvidas nos estabelecimentos no que se refere ao aspecto higiênico e Tecnológico, através de verificações “in loco” e medições, bem como verificações documentais com o objetivo de identificar eventuais não conformidades e atendimento aos objetivos descritos nos programas de autocontrole das empresas fiscalizadas. A verificação Oficial realizada com objetivo de identificar:

a) conformidade na execução e atendimento às exigências legais;

b) eventuais desvios;

c) tomadas das ações preventivas e corretivas.

II - ação corretiva: É uma atuação ou efeito para eliminar ou prevenir as causas de uma não conformidade, defeito ou situação indesejável detectada, de forma a evitar a sua repetição;

III - registro: Avaliação da documentação referente ao controle do processo produtivo;

IV - verificação: Ato de análise e avaliação da aplicação das ações preventivas e corretivas, para conferir a validade e eficiência tanto dos procedimentos de monitoramento quanto das ações corretivas adotadas.

Art. 11. Em sua execução, a inspeção industrial e sanitária, a ser realizada por médico veterinário do SIM deverá gerar dados que permitam a avaliação dos mecanismos de controle do processo quanto a execução dos elementos de controle previstos na Portaria SIM n.° 4/24 de Autocontrole.

Art. 12. Os documentos gerados da execução de operações de inspeção oficiais comporão o Sistema de Banco de Dados do Serviço de Inspeção Municipal e terão função, dentre outras, na determinação da frequência de inspeções dos estabelecimentos e demais tomadas de decisões de natureza fiscais e administrativas que se tornem necessárias.

Este documento é cópia do original, assinado digitalmente por MUNICIPIO DE ARACATUBA (CNPJ 45511847000179) em 22/11/2024 às 08:26:02 (GMT -03:00).

Para conferir o original, acesse: https://www.dioe.com.br/verificador/e1b5-f56c-7f46-cf27-94

Art. 13. A supervisão tem por objetivo o exame in loco das operações de inspeção nos estabelecimentos cadastrados no Serviço de Inspeção Municipal – SIM para fins de avaliação destas atividades validando as metodologias adotadas e informações registradas ou propondo uma nova leitura para correções e prevenir falhas ou alterações em sua execução.

Art. 14. Os Protocolos de Supervisão têm por objetivo a padronização de registros das operações desta natureza realizados em estabelecimentos onde ocorrem a inspeção sanitária executadas pelo SIM e abrangem, entre outros, os seguintes procedimentos:

I - inspeção *antemortem* e *postmortem* das diferentes espécies animais;

II - verificação das condições higiênico-sanitárias das instalações, dos equipamentos e do funcionamento dos estabelecimentos;

III - verificação da prática de higiene e dos hábitos higiênicos pelos manipuladores de alimentos;

IV - verificação da água de abastecimento;

V - verificação dos programas de autocontrole dos estabelecimentos;

VI - fases de obtenção, recebimento, manipulação, beneficiamento, industrialização, fracionamento, conservação, armazenagem, acondicionamento, embalagem, rotulagem, expedição e transporte de todos os produtos, comestíveis e não comestíveis, e suas matérias-primas, com adição ou não de vegetais;

VII - verificação da rotulagem e dos processos tecnológicos dos produtos de origem animal quanto ao atendimento da legislação específica;

VIII - coleta de amostras para análises fiscais e avaliação dos resultados de análises microbiológicas e físico-químicas e demais que se fizerem necessárias à verificação da conformidade dos processos produtivos ou dos produtos de origem animal, podendo abranger também aqueles existentes nos mercados de consumo;

IX - avaliação do bem-estar dos animais destinados ao abate;

X - classificação de produtos e derivados, de acordo com os tipos e os padrões fixados em legislação específica ou em fórmulas registradas;

XI - verificação dos meios de transporte de animais vivos e produtos derivados e suas matérias primas destinados à alimentação humana;

XII - controle de resíduos e contaminantes em produtos de origem animal;

Este documento é cópia do original, assinado digitalmente por MUNICIPIO DE ARACATUBA (CNPJ 45511847000179) em 22/11/2024 às 08:26:02 (GMT -03:00).

Para conferir o original, acesse: https://www.dioe.com.br/verificador/e1b5-f56c-7f46-cf27-94

PREFEITURA MUNICIPAL DE ARAÇATUBA

Estado de São Paulo

SECRETARIA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO AGROINDUSTRIAL

XIII - controles de rastreabilidade dos animais, das matérias-primas, dos insumos, dos ingredientes e dos produtos ao longo da cadeia produtiva;

XIV - outros procedimentos de inspeção, sempre que recomendarem a prática e o desenvolvimento da indústria de produtos de origem animal.

XV - verificação das ações de fiscalização, colheita de amostras e verificação oficial dos programas de autocontrole e observação da forma e frequência da execução destas ações pelo responsável pela inspeção do estabelecimento.

Art. 15. Fica definido que as Supervisões serão realizadas com periodicidade anual em todos os estabelecimentos registrados junto ao SIM;

Parágrafo único. Em casos específicos, o SIM poderá determinar uma alteração da frequência de supervisão.

Art. 16. São documentos utilizados nas supervisões que compõem o Protocolo de Supervisões oficiais:

I - Relatório de Fiscalização e Supervisão (Anexo I);

II - Modelo de Plano de Ações Corretivas (Anexo II);

§ 1.º O Relatório de Supervisão é o documento que registra as não conformidades a normas previstas em leis e regulamentações vigentes da fabricação de produtos deorigem animal.

§ 2.º O Plano de Ações Corretivas é o documento onde a empresa registrará as ações corretivas a serem adotadas, prazos e adequações frente às não conformidades apontadas no respectivo Relatório de Fiscalização e Supervisão.

Art. 17. Os documentos gerados nas operações de supervisão oficiais comporão o Sistema de Banco de Dados do Serviço de Inspeção Municipal e terão função, dentre outras, na determinação da frequência das supervisões dos estabelecimentos e demais tomadas de decisões de natureza fiscais e administrativas que se tornem necessárias.

Art. 18. As visitas técnicas para fins de supervisão serão executadas pelos médicos veterinários do SIM de acordo com cronograma.

Art. 19. A supervisão sanitária dos estabelecimentos cadastrados no SIM terá como escopo:

Este documento é cópia do original, assinado digitalmente por MUNICIPIO DE ARACATUBA (CNPJ 45511847000179) em 22/11/2024 às 08:26:02 (GMT -03:00).
Para conferir o original, acesse: https://www.dioe.com.br/verificador/e1b5-f56c-7f46-cf27-94

I - monitoramento: Observações e medições in loco dos aspectos definidos no Art. 5.º desta Portaria com objetivo de identificar.

a) conformidade na execução e atendimento às exigências legais;

b) eventuais desvios;

c) tomadas das ações preventivas e corretivas;

d) padronização das ações do SIM em todo o território do consórcio frente aos desvios observados por ocasião das fiscalizações/inspeções de rotina.

II - ação corretiva: É uma atuação ou efeito para eliminar ou prevenir as causas de uma não conformidade, defeito ou situação indesejável detectada, de forma a evitar a sua repetição;

III - registro: Avaliação da documentação referente ao controle do processo produtivo;

IV - verificação: Ato de análise e avaliação da aplicação das ações preventivas e corretivas, para conferir a validade e eficiência tanto dos procedimentos de monitoramento quanto das ações corretivas adotadas.

Art. 20. Em sua execução, das supervisões, deverá gerar da dos que permitam a avaliação dos mecanismos de produção e controle do processo implantado pelo estabelecimento.

Art. 21. Para a confecção do Plano de Ação Corretiva onde conste a implementação de ações preventivas e correções necessárias às não conformidades e restrições levantadas, o Relatório de Supervisão será encaminhado:

I - ao servidor do SIM encarregado das atividades de inspeção e fiscalização do estabelecimento;

II - ao representante legal do estabelecimento;

III - ao responsável técnico do estabelecimento.

Art. 22. As ações para implementação das medidas preventivas e corretivas necessárias serão executadas em acordo com as normas e legislação vigentes e Plano de Ação Corretiva assinado pelo responsável pelo estabelecimento.

Art. 23. Os responsáveis legais dos estabelecimentos ficam obrigados a:

I - atender ao disposto nesta portaria e em normas complementares;

Este documento é cópia do original, assinado digitalmente por MUNICIPIO DE ARACATUBA (CNPJ 45511847000179) em 22/11/2024 às 08:26:02 (GMT -03:00).

Para conferir o original, acesse: https://www.dioe.com.br/verificador/e1b5-f56c-7f46-cf27-94

II - disponibilizar, sempre que necessário pessoal para auxiliar a execução dos trabalhos de inspeção;

III - disponibilizar instalações, equipamentos e materiais julgados indispensáveis aos trabalhos de inspeção e fiscalização;

IV - fornecer os dados estatísticos de interesse do SIM, para alimentar o Sistema de Banco de Dados do Serviço de Inspeção Municipal sempre que solicitado;

V - manter atualizado os dados cadastrais de interesse do SIM, conforme estabelecido em normas que regem o Serviço de Inspeção Municipal;

VI - comunicar ao SIM com antecedência mínima de setenta e duas horas, a realização de atividades e de paralisação ou reinício, parcial ou total, das atividades industriais, troca ou instalação de equipamentos e expedição de produtos que requeiram certificação sanitária;

VII - fornecer material, utensílios e substâncias específicos para os trabalhos de coleta, acondicionamento, inviolabilidade e remessa das amostras fiscais aos laboratórios;

VIII - dispor de controle de temperaturas das matérias-primas, dos produtos, do ambiente e do processo tecnológico empregado, conforme estabelecido na legislação vigente;

IX - disponibilizar planilhas e documentos de controle do processo produtivo e apresentar toda documentação solicitada sejam de natureza fiscal ou analítica, comprobatórios de regularidade fiscal, tributária, ambiental e sanitária; relatórios de ensaio de análises laboratoriais; manuais; memoriais, plantas/croquis, registros; e demais documentos inerentes ao estabelecimento e passíveis de verificação pelo Serviço de Inspeção Municipal, de acordo com a legislação vigente;

X - manter registros auditáveis da recepção de animais, matérias-primas e insumos, especificando procedência, quantidade e qualidade, controles do processo de fabricação, produtos fabricados, estoque, expedição e destino;

XI - manter operador(s) e equipe(s) regularmente treinada e habilitada para execução das atividades do estabelecimento;

XII - o responsável pelo estabelecimento fica obrigado a cumprir o que foi acordado no Plano de Ação Corretiva.

Este documento é cópia do original, assinado digitalmente por MUNICIPIO DE ARACATUBA (CNPJ 45511847000179) em 22/11/2024 às 08:26:02 (GMT -03:00).

Para conferir o original, acesse: https://www.dioe.com.br/verificador/e1b5-f56c-7f46-cf27-94

PREFEITURA MUNICIPAL DE ARAÇATUBA

Estado de São Paulo

SECRETARIA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO AGROINDUSTRIAL

Art. 24. Os modelos de formulário de inspeção *Ante e Post Mortem* de bovinos, suínos e aves, serão elaborados à medida que houver a necessidade de realização de inspeção permanente.

Parágrafo único. À medida que esses formulários forem elaborados, essa portaria será atualizada com a inclusão de anexos referentes a esses formulários.

Art. 25. Toda e qualquer dúvida ou omissão gerada por esta Portaria deverá ser solucionada junto ao SIM.

Art. 26. Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

PREFEITURA MUNICIPAL DE ARAÇATUBA, 19 de novembro de 2024, 115 anos da Fundação de Araçatuba e 102 anos de Sua Emancipação Política.

ARNALDO DOS SANTOS VIEIRA FILHO
Respondendo pela Secretaria Municipal de Desenvolvimento Agroindustrial

Este documento é cópia do original, assinado digitalmente por MUNICIPIO DE ARACATUBA (CNPJ 45511847000179) em 22/11/2024 às 08:26:02 (GMT -03:00).
Para conferir o original, acesse: https://www.dioe.com.br/verificador/e1b5-f56c-7f46-cf27-94

PREFEITURA MUNICIPAL DE ARAÇATUBA

Estado de São Paulo

SECRETARIA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO AGROINDUSTRIAL

ANEXO I

PREFEITURA MUNICIPAL DE ARAÇATUBA
SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO AGROINDUSTRIAL
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – SIM

RELATÓRIO DE FISCALIZAÇÃO E SUPERVISÃO

Data: _____ Documento de referência: _____

☐ Fiscalização de rotina ☐ Supervisão ☐ Outro:

Seguem abaixo as não-conformidades verificadas na fiscalização/supervisão realizada em ____ / ____ / _____.

1. Descrição da não-conformidade:

Foto:

2. Descrição da não-conformidade:

Foto:

3. Descrição da não-conformidade:

Foto:

4. Descrição da não-conformidade:

Foto:

5. Descrição da não-conformidade:

Foto:

6. Descrição da não-conformidade:

Foto:

As ações para corrigir as não-conformidades devem ser descritas e adotadas conforme Modelo do Plano de Ações Corretivas em um prazo máximo de 10 dias úteis.

MÉDICO VETERINÁRIO
CARIMBO E ASSINATURA

VERSÃO 1

Av. Waldemar Alves, 50 – Bairro São Joaquim – Araçatuba – SP – CEP: 16050-225
Fone: (18) 3636-1280 / 99813-4997 – e-mail: sim@aracatuba.sp.gov.br

Este documento é cópia do original, assinado digitalmente por MUNICIPIO DE ARACATUBA (CNPJ 45511847000179) em 22/11/2024 às 08:26:02 (GMT -03:00).
Para conferir o original, acesse: https://www.dioe.com.br/verificador/e1b5-f56c-7f46-cf27-94

PREFEITURA MUNICIPAL DE ARAÇATUBA

Estado de São Paulo

SECRETARIA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO AGROINDUSTRIAL

ANEXO II

PREFEITURA MUNICIPAL DE ARAÇATUBA
SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO AGROINDUSTRIAL
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – SIM

PLANO DE AÇÕES CORRETIVAS

Data: _____

1. Identificação do Estabelecimento:

Registro SIM: _____ **CNPJ:** _____

Razão Social: _____

Classificação: _____

Responsável pelo Plano: _____

2. Não conformidades e ações tomadas (executadas ou futuras):

Não conformidade: _____

Documento: _____

Etapas de ação: _____

_____

_____

Cronograma: _____ **Prazo final:** _____

Meta: _____

_____

Envolvidos: _____

Não conformidade: _____

Documento: _____

Etapas de ação: _____

_____

_____

Cronograma: _____ **Prazo final:** _____

Meta: _____

_____

Envolvidos: _____

INSTRUÇÕES:

a. **Não conformidade:** descreva a não conformidade apontada pelo servidor do SIM.
b. **Etapas de ação:** liste as medidas que foram ou serão executadas para corrigir o problema.
c. **Recursos:** documente todos os recursos usados para implementar as etapas de ação ou ajudar a resolver o problema.
d. **Cronograma:** calcule a quantidade de tempo que julgue necessária para a correção do problema, ou o tempo decorrido entre a identificação e a resolução do problema.
e. **Prazo final:** informe uma data limite na qual a equipe deve tentar concluir o plano de correção do problema, ou o dia em que o problema foi resolvido.
f. **Meta:** declare o desfecho desejado para as ações de correção do problema e as ações de prevenção de surgimento da não conformidade..
g. **Pessoas envolvidas:** liste qualquer pessoa que esteja diretamente envolvida na correção do problema.

VERSÃO 1

Av. Waldemar Alves, 50 – Bairro São Joaquim – Araçatuba – SP – CEP: 16050-225
Fone: (18) 3636-1280 / 99813-4997 – e-mail: sim@aracatuba.sp.gov.br

Este documento é cópia do original, assinado digitalmente por MUNICIPIO DE ARACATUBA (CNPJ 45511847000179) em 22/11/2024 às 08:26:02 (GMT -03:00).
Para conferir o original, acesse: https://www.dioe.com.br/verificador/e1b5-f56c-7f46-cf27-94

PREFEITURA MUNICIPAL DE ARAÇATUBA

Estado de São Paulo

SECRETARIA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO AGROINDUSTRIAL

ANEXO III

PREFEITURA MUNICIPAL DE ARAÇATUBA
SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO AGROINDUSTRIAL
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – SIM

FICHA DE ATENDIMENTO INDIVIDUAL - FAI

Dia	Mês	Ano
Hora inicial:		Hora final:

Interessado:
Contato: ( )Telefone: ( )E-mail:
Município:

Principais atividades realizadas/Assuntos abordados:

_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____

Principais pessoas contatadas:

_____
_____
_____

Total de pessoas envolvidas:_____

Responsável pelo Atendimento

_____
Assinatura e carimbo

Representante do Estabelecimento

_____
Assinatura

VERSÃO 1

Av. Waldemar Alves, 50 – Bairro São Joaquim – Araçatuba – SP – CEP: 16050-225
Fone: (18) 3636-1280 / 99813-4997 – e-mail: sim@aracatuba.sp.gov.br

Este documento é cópia do original, assinado digitalmente por MUNICIPIO DE ARACATUBA (CNPJ 45511847000179) em 22/11/2024 às 08:26:02 (GMT -03:00).
Para conferir o original, acesse: https://www.dioe.com.br/verificador/e1b5-f56c-7f46-cf27-94

PORTARIA SIM N.° 6 – DE 19 DE NOVEMBRO DE 2024

"Estabelece os procedimentos para o abastecimento dos Mapas Estatísticos do Serviço de Inspeção Municipal"

O Secretário Municipal de Desenvolvimento Agroindustrial,

Por meio desta Portaria, considerando a necessidade a alimentação do sistema de informações e dados estatísticos de interesse do Serviço de Inspeção Municipal,

R E S O L V E:

Art. 1.º Todo estabelecimento de produtos de origem animal registrado no Serviço de Inspeção Municipal – SIM do município de Araçatuba/SP deve fornecer os dados estatísticos de interesse do SIM.

Parágrafo único. Entre os dados estatísticos de interesse, mas não se limitando a estes, se encontram:

I - lista qualitativa e quantitativa de toda matéria prima de origem animal utilizada na fabricação;

II - todos os produtos de origem animal fabricados; e

III - todos os produtos comercializados pelo estabelecimento.

Art. 2.º Os estabelecimentos ficam obrigados a alimentar e fornecer os chamados Mapas Estatísticos ao SIM até o 15.º (décimo quinto) dia de cada mês subsequente ao transcorrido e sempre que solicitado.

Art. 3.º A alimentação dos Mapas Estatístico deverá ser realizado através do preenchimento de planilhas eletrônicas, cujo modelo será fornecido pelo SIM.

§ 1.º Ao final do preenchimento mensal das planilhas, devem ser produzidos arquivos digitais, em formato PDF, que devem ser enviados ao SIM através de protocolo específico no sistema informatizado disponível no sítio eletrônico da Prefeitura Municipal de Araçatuba – Araçatuba Digital: https://aracatuba.sp.gov.br/aracatubadigital.

§ 2.º O estabelecimento pode desenvolver e utilizar um modelo próprio de planilha eletrônica para os Mapas Estatísticos, desde que seja adequado para visualização dos dados necessários e que passe por aprovação do SIM.

Art. 4.º Os Mapas Estatísticos serão constituídos pelos seguintes mapas de informações:

I - Mapa de Recebimento;

II - Mapa de Produção; e

III - Mapa de Comercialização.

Art. 5.º O Mapa de Recebimento conterá as informações de recebimento de matérias-primas de origem animal, com no mínimo as seguintes informações:

I - mês e ano de referência;

II - data de recebimento;

III - denominação de venda da matéria-prima adquirida;

IV - indicação da origem:

a) se de estabelecimento registrado junto ao Serviço de Inspeção Federal – SIF;

b) se de estabelecimento registrado junto ao Serviço de Inspeção Estadual do Estado de São Paulo – SISP;

c) se de estabelecimento registrado junto a Serviço de Inspeção com equivalência – SISBI; e

d) se de estabelecimento registrado junto ao Serviço de Inspeção Municipal de Araçatuba – SIM.

V - número de registro do produtor junto ao Serviço de Inspeção;

VI - CNPJ do produtor da matéria-prima;

VII - número de lote e prazo de validade estabelecido pelo produtor da matéria prima;

VIII - quantidade recebida de matéria-prima e sua unidade de medida.

§ 1.º Estabelecimentos classificados como estabelecimentos de leite e derivados que recebem leite cru de produtores rurais preenchem uma planilha eletrônica específica para atender as necessidades de identificação dos produtores.

§ 2.º Estabelecimentos de ovos e derivados que estão vinculados a uma granja produtora de ovos possuem uma planilha específica para quantidade e classificação dos ovos produzidos.

§ 3.º Estabelecimentos de pescados e derivados devem contemplar a origem da matéria prima e identificação dos fornecedores (pescadores).

§ 4.º Estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados devem contemplar a origem da matéria prima e identificação dos produtores de mel e localização da fonte produtora.

Art. 6.º O Mapa de Produção conterá as informações de fabricação dos produtos de origem animal, com no mínimo as seguintes informações:

I - mês e ano de referência;

II - data de fabricação;

III - número de lote;

IV - denominação de venda do produto;

V - número de registro do produto no SIM;

VI - quantidade produzida por lote e sua unidade de medida; e

VII - quantidade de matéria-prima perdida ou descartada, sua unidade de medida e motivação.

Art. 7.º O Mapa de Comercialização conterá as informações de venda dos produtos de origem animal, com no mínimo as seguintes informações:

I - mês e ano de referência;

II - data de venda;

III - denominação de venda do produto;

IV - número de registro do produto no SIM;

V - quantidade vendida e sua unidade de medida;

VI - razão social do estabelecimento para o qual o produto foi comercializado;

VII - CNPJ do estabelecimento para o qual o produto foi comercializado; e

VIII - quantidade de produto finalizado perdido ou descartado, sua unidade de medida e motivação.

Art. 8.º O protocolo eletrônico para envio dos Mapas Estatísticos deve ser enviado ao SIM pelo estabelecimento ou por seus responsáveis legais, e em casos especiais, pelo médico veterinário responsável legal, devendo ser assinado por estes digitalmente.

Art. 9.º O não cumprimento do prazo para envio ou a falta de informações obrigatórias implicam em desobediência às exigências sanitárias e pode acarretar em penalização e sanções ao estabelecimento e ao responsável legal, previstos no Decreto Municipal n.° 23.636, de 14 de novembro de 2024.

Art. 10. Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

PREFEITURA MUNICIPAL DE ARAÇATUBA, 19 de novembro de 2024, 115 anos da Fundação de Araçatuba e 102 anos de Sua Emancipação Política.

ARNALDO DOS SANTOS VIEIRA FILHO

Respondendo pela Secretaria Municipal de Desenvolvimento Agroindustrial

.....

Este documento é cópia do original, assinado digitalmente por MUNICIPIO DE ARACATUBA (CNPJ 45511847000179) em 22/11/2024 às 08:26:02 (GMT -03:00).

Para conferir o original, acesse: https://www.dioe.com.br/verificador/e1b5-f56c-7f46-cf27-94

PREFEITURA MUNICIPAL DE ARAÇATUBA

Estado de São Paulo

SECRETARIA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO AGROINDUSTRIAL

PORTARIA SIM N.° 7 – DE 19 DE NOVEMBRO DE 2024

"Aprova os procedimentos para registro dos produtos de origem animal no Serviço de Inspeção Municipal de Araçatuba/SP"

O Secretário Municipal de Desenvolvimento Agroindustrial,

No uso de suas atribuições legais,

R E S O L V E:

TÍTULO I
DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 1.º Ficam estabelecidos os procedimentos para registro, renovação, alteração, auditoria e cancelamento de registro de produtos de origem animal produzidos por estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal – SIM.

Art. 2.º Os procedimentos para registro, renovação, alteração, auditoria e o cancelamento de registro, de que trata esta Instrução Normativa, devem ser realizados pelo Serviço de Inspeção Municipal da Secretaria Municipal de Desenvolvimento Agroindustrial – SIM/SMDA.

Art. 3.º Os procedimentos para o registro, renovação, alteração e cancelamento de registro de que trata esta Instrução Normativa devem ser realizados eletronicamente em sistema informatizado disponível no sítio eletrônico da Prefeitura Municipal de Araçatuba – Araçatuba Digital: https://aracatuba.sp.gov.br/aracatubadigital.

Parágrafo único. As orientações para utilização do sistema informatizado estão disponibilizadas no sítio eletrônico do Serviço de Inspeção Municipal da Prefeitura Municipal de Araçatuba.

CAPÍTULO I
DA ANÁLISE DE REGISTRO DE PRODUTOS DE OPRIGEM ANIMAL

SEÇÃO I
Do registro de produtos de origem animal

Art. 4.º Todos os produtos de origem animal produzidos em estabelecimentos registrados no SIM devem ser obrigatoriamente registrados.

§ 1.º É de responsabilidade dos estabelecimentos o registro, a produção e a manutenção da rotulagem dos produtos conforme as normativas vigentes.

Este documento é cópia do original, assinado digitalmente por MUNICIPIO DE ARACATUBA (CNPJ 45511847000179) em 22/11/2024 às 08:26:02 (GMT -03:00).
Para conferir o original, acesse: https://www.dioe.com.br/verificador/e1b5-f56c-7f46-cf27-94

PREFEITURA MUNICIPAL DE ARAÇATUBA

Estado de São Paulo

SECRETARIA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO AGROINDUSTRIAL

§ 2.º O registro compreende o preenchimento do termo de solicitação de registro de produtos, de um formulário contendo o memorial descritivo de fabricação, o envio do modelo de rotulagem e a inserção dos dados no e-SISBI-SGE, quando for o caso.

§ 3.º O estabelecimento deve alterar o registro sempre que houver modificações na formulação, no processo tecnológico de produção e/ou no layout de rotulagem e quando houver alteração da legislação.

§ 4.º O estabelecimento é o responsável pela formulação, pelo processo tecnológico do produto, pelas informações descritas, pelo atendimento dos padrões de identidade e qualidade e pelo cumprimento das legislações vigentes.

Art. 5.º A análise de registro dos produtos de origem animal será instruída com os seguintes documentos:

I - formulário de Registro de Rótulo e Produto de Origem Animal;

II - modelo da rotulagem;

III - análises laboratoriais microbiológicas e físico-químicas;

IV - documentos ou informações necessários para comprovar informações, características ou atributos específicos do produto indicados na rotulagem.

§ 1.º O modelo da rotulagem deve ser enviado em formato “PDF”, com reprodução fidedigna e legível do rótulo, em suas cores originais, com a indicação de suas dimensões e do tamanho dos caracteres, expresso em milímetro (mm), para todas as informações constantes do rótulo.

§ 2.º O modelo de rótulo pode apresentar variações em suas dimensões, cores e desenhos e todas as variações devem ser encaminhadas para fins de registro.

§ 3.º A descrição do processo de fabricação deve ser realizada de forma ordenada e abranger a obtenção ou recepção da matéria-prima, processamento contemplando tempo e temperatura dos processos tecnológicos utilizados, acondicionamento, armazenamento e conservação do produto, bem como as especificações que conferem as características distintivas do produto.

§ 4.º O modelo do Formulário de Registro de Rótulo e Produto de Origem Animal se encontra no anexo I e está disponível no sítio eletrônico do SIM.

Art. 6.º O Formulário de Registro de Rótulo e Produto de Origem Animal deve conter um memorial descritivo detalhado do processo tecnológico de fabricação do produto de origem animal.

Este documento é cópia do original, assinado digitalmente por MUNICIPIO DE ARACATUBA (CNPJ 45511847000179) em 22/11/2024 às 08:26:02 (GMT -03:00).
Para conferir o original, acesse: https://www.dioe.com.br/verificador/e1b5-f56c-7f46-cf27-94

PREFEITURA MUNICIPAL DE ARAÇATUBA

Estado de São Paulo

SECRETARIA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO AGROINDUSTRIAL

§ 1.º Todo produto deve ser registrado com sua denominação de venda oficial prevista em Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade(RTIQ) ou legislação pertinente.

§ 2.º É permitida a utilização de nome fantasia (denominação de venda consagrada), desde que acompanhada da denominação oficial.

§ 3.º A formulação refere-se à composição do produto, devendo o responsável pelo procedimento discriminar as matérias-primas e os ingredientes, incluindo os aditivos alimentares.

§ 4.º Os ingredientes compostos (“mix”, temperos) devem ter seus componentes e suas quantidades descritas, conforme normativas.

§ 5.º O processo tecnológico de produção deve contemplar a obtenção, a recepção das matérias-primas, o processo de fabricação (com descrição de tempo e temperatura dos processos, das matérias-primas e dos ambientes), o acondicionamento, o armazenamento e as condições de conservação dos produtos.

Art. 7.º O croqui do modelo de rotulagem deve apresentar todas as suas variações de dimensões, cores e ilustrações.

Parágrafo único. O mesmo rótulo pode ser usado para produtos idênticos fabricados em plantas diferentes do mesmo estabelecimento, desde que o produto seja registrado em todas as plantas e a sua identificação esteja clara (incluindo o carimbo do SIM e número de registro do produto).

Art. 8.º Expressões de qualidade (exemplo: “premium”, “gourmet”, “especial”, “ouro” entre outros) nos rótulos podem ser utilizadas desde que estejam previstas em RTIQ ou o estabelecimento coloque no rótulo texto explicativo para o esclarecimento dos critérios utilizados.

§ 1.º Os critérios devem ser fundamentados em evidências técnicas e científicas, mensuráveis e auditáveis.

§ 2.º O uso indevido de expressões de qualidade, caso de não atendimento às prerrogativas legais, está sujeito a penalidades.

Art. 9.º. Os rótulos podem apresentar referências a prêmios ou a menções honrosas, desde que devidamente comprovadas as suas concessões na solicitação de registro e mediante inclusão na rotulagem de texto informativo ao consumidor para esclarecimento sobre os critérios, o responsável pela concessão e o período.

Art. 10. Os produtos devem ser produzidos (recepção, formulação, manipulação, industrialização, fracionamento, conservação, embalagem, armazenamento e

Este documento é cópia do original, assinado digitalmente por MUNICIPIO DE ARACATUBA (CNPJ 45511847000179) em 22/11/2024 às 08:26:02 (GMT -03:00).
Para conferir o original, acesse: https://www.dioe.com.br/verificador/e1b5-f56c-7f46-cf27-94

transporte) obrigatoriamente conforme descrito no formulário de registro de rótulo e produto de origem animal.

Parágrafo único. O servidor do SIM com formação em medicina veterinária deve ter ciência dos procedimentos descritos pelo estabelecimento no formulário de registro de rótulo e produto de origem animal por meio da verificação *in loco* e documental (com registros auditáveis).

Art. 11. O formulário de registro de rótulo e produto de origem animal e o modelo de rotulagem de produtos não regulamentados será submetido à análise e aprovação do Coordenador do SIM.

Art. 12. As análises laboratoriais microbiológicas e físico-químicas são obrigatórias para o registro de produtos de origem animal.

§ 1.º As análises laboratoriais microbiológicas e físico-químicas obrigatórias serão determinadas em Instrução Normativa específica para o tema.

§ 2.º Produtos isentos de registro e produtos não comestíveis ficam dispensados de realização de análises laboratoriais microbiológicas e físico-químicas.

Art. 13. A assinatura do formulário de registro de rótulo e produto de origem animal será a comprovação que o estabelecimento e seu RT estão cientes que o produto deve seguir as especificações descritas no documento e que cumpre as legislações vigentes.

Parágrafo único. O registro dos produtos serão objetos de inspeção e fiscalização devendo o estabelecimento produtor mantê-los atualizados, em consonância com a legislação vigente.

Art. 14. O número de registro a ser atribuído ao produto deve ser indicado pelo estabelecimento.

§ 1.º Cada número corresponde a um registro, sendo permitida a sua reutilização desde que o registro anterior tenha sido cancelado, sendo vedada a duplicidade de numeração.

§ 2.º O número de registro será separado por barra, sendo a informação à esquerda o número de registro do estabelecimento no SIM e o número da direita variável.

Art. 15. Após a conferência da documentação enviada para análise de registro de produtos de origem animal, o servidor do SIM com formação em medicina veterinária realiza a emissão de Certificado de Registro de Produtos de Origem Animal.

Art. 16. O Certificado de Registro de Produto de Origem Animal é o documento emitido pelo SIM, depois de cumpridas as exigências previstas na presente

Este documento é cópia do original, assinado digitalmente por MUNICIPIO DE ARACATUBA (CNPJ 45511847000179) em 22/11/2024 às 08:26:02 (GMT -03:00).

Para conferir o original, acesse: https://www.dioe.com.br/verificador/e1b5-f56c-7f46-cf27-94

Instrução Normativa e no Decreto Municipal n.° 23.636, de 14 de novembro de 2024, e em outras normas específicas, e permite que o estabelecimento produza e comercialize os produtos de origem animal.

Art. 17. Fica o estabelecimento obrigado a realizar periodicamente as análises físico-químicas e microbiológicas dos produtos registrados, devendo estar contempladas nos Programas de Autocontrole – PAC da empresa.

SEÇÃO II
Do registro de produtos de origem animal regulamentados

Art. 18. O estabelecimento produtor deve manifestar a intenção de registro de novos produtos ao SIM através do preenchimento do protocolo específico de registro de produtos de acordo com os critérios estabelecidos na legislação na plataforma Araçatuba Digital.

Art. 19. O servidor do SIM com formação em medicina veterinária irá avaliar se o produto pretendido é condizente com a classificação do estabelecimento, seo produto está condizente com a legislação vigente sobre o processo de fabricação e rotulagem, se a estrutura (salas, maquinários, equipamentos, fluxo, sistema de frio, entre outros) é compatível com produção, se possui condições para evitar a ocorrência de contaminação cruzada e se o volume de produção respeita à capacidade estabelecida no memorial tecnológico e sanitário aprovado.

Art. 20. O servidor do SIM irá encaminhar seu parecer, no prazo máximo de 7 dias úteis, ao representante legal do estabelecimento, como Despacho no próprio protocolo aberto para o registro.

Parágrafo único. Caso o parecer seja desfavorável deve-se informar o motivo ao estabelecimento.

Art. 21. É facultado ao estabelecimento a realização de partida-piloto de produtos regulamentados, desde que comunique de forma auditável o SIM.

Parágrafo único. A solicitação de análises microbiológicas e físico-químicas fica a critério do SIM.

Art. 22. O estabelecimento é responsável pelo preenchimento integral do formulário de registro de rótulo e produto de origem animal, levando em consideração instruções de preenchimento divulgados pelo SIM e legislações pertinentes.

Art. 23. No caso de cortes cárneos in natura e espécies de pescados fica a critério do estabelecimento a inserção ou não de todos os rótulos com a identificação individual do corte ou espécie no e-SISBI-SGE.

Este documento é cópia do original, assinado digitalmente por MUNICIPIO DE ARACATUBA (CNPJ 45511847000179) em 22/11/2024 às 08:26:02 (GMT -03:00).

Para conferir o original, acesse: https://www.dioe.com.br/verificador/e1b5-f56c-7f46-cf27-94

Art. 24. Os produtos cárneos não formulados devem possuir um único número de registro sempre que forem submetidos ao mesmo processo de fabricação.

Art. 25. O peixe em natureza deve possuir um único número de registro para cada uma das diversas espécies e formas de apresentação, sempre que for submetido ao mesmo processo de fabricação.

Art. 26. O Coordenador do SIM, sempre que julgar necessário, pode realizar a análise do formulário de registro rótulo e produto de origem animal para emitir parecer, bem como acompanhar ou solicitar que servidor do SIM acompanhe *in loco*o processo defabricação do produto com registro solicitado.

SEÇÃO III
Do registro de produtos de origem animal não regulamentados

Art. 27. O estabelecimento produtor deve manifestar a intenção de registro de novos produtos ao SIM através do preenchimento do protocolo específico de registro de produtos de acordo com os critérios estabelecidos na legislação na plataforma Araçatuba Digital.

Art. 28. O servidor do SIM com formação em medicina veterinária irá avaliar se o produto pretendido possui similaridade com produtos propostos nas diretrizes do Ministério da Agricultura e Pecuária, se é condizente com a classificação do estabelecimento, se o produto está condizente com a legislação vigente sobre o processo de fabricação e rotulagem, se a estrutura (salas, maquinários, equipamentos, fluxo, sistema de frio, entre outros) é compatível com produção, se possui condições para evitar a ocorrência de contaminação cruzada e se o volume de produção respeita à capacidade estabelecida no memorial tecnológico e sanitário aprovado.

Art. 29. O servidor do SIM irá encaminhar seu parecer, no prazo máximo de 7 dias úteis, ao representante legal do estabelecimento, como Despacho no próprio protocolo aberto para o registro.

Parágrafo único. Caso o parecer seja desfavorável deve-se informar o motivo ao estabelecimento.

Art. 30. O estabelecimento deve obrigatoriamente realizar a partida-piloto de produtos não regulamentados e comunicar de forma auditável o SIM,através de protocolo específico para o assunto na plataforma Araçatuba Digital, para conhecimento e acompanhamento da produção, caso julgue-se necessário, informando a data e horário da execução.

Art. 31. Cabe ao estabelecimento propor a denominação de venda, nome fantasia (opcional), a especificação dos parâmetros microbiológicos e físico-químicos, seus requisitos de identidade e de qualidade, seus métodos de avaliação de conformidade, seu

Este documento é cópia do original, assinado digitalmente por MUNICIPIO DE ARACATUBA (CNPJ 45511847000179) em 22/11/2024 às 08:26:02 (GMT -03:00).

Para conferir o original, acesse: https://www.dioe.com.br/verificador/e1b5-f56c-7f46-cf27-94

tempo de prateleira, apresentar literatura técnica e científica relacionada à fabricação do produto, testes em instituição de pesquisa, quando couber, e embasamento em legislação nacional ou internacional, quando existentes.

Art. 32. O estabelecimento deve seguir estritamente o proposto no formulário de procedimentos para a partida-piloto e pode realizar quantas partidas-piloto forem necessárias.

Parágrafo único. O modelo do formulário de procedimentos para a partida-piloto se encontra no Anexo II.

Art. 33. Com a definição das características do produto e finalização das partidas-piloto, é necessário a realização de ensaios laboratoriais.

Art. 34. As análises microbiológicas e físico-químicas devem ser respaldadas em legislações sanitárias de produtos da mesma categoria ou com melhor similaridade.

Parágrafo único. Não havendo produtos similares, cabe ao RT propor os parâmetros microbiológicos e físico-químicos que julgar necessários, conforme o risco do produto e possíveis fraudes.

Art. 35. É vetado o comércio dos produtos provenientes da partida-piloto, sendo responsabilidade do estabelecimento a destinação, notificando a forma de destinação ao SIM de Araçatuba para anuência.

Art. 36. O estabelecimento é responsável pelo preenchimento integral do formulário de registro de rótulo e produto de origem animal, levando em consideração manuais de preenchimento divulgados pelo SIM e legislações pertinentes.

Art. 37. O estabelecimento deve encaminhar digitalmente ao SIM o formulário de procedimentos de partida-piloto que definiu o processo de fabricação, o formulário de registro de rótulo e produto de origem animal, os relatórios de ensaios laboratoriais, a literatura técnico-científica relacionada à fabricação do produto e o embasamento em legislação sanitária, quando existentes.

Art. 38. O servidor do SIM responsável pela análise do registro de produtos de origem animal verificará se foram cumpridos os procedimentos pertinentes e encaminhará os documentos digitalmente ao Coordenador do SIM para análise.

Art. 39. O Coordenador do SIM fará a análise dos documentos, exceto o croqui dos rótulos, podendo aprovar, sugerir alterações, solicitar maiores informações ou documentos complementares e reprovar.

Este documento é cópia do original, assinado digitalmente por MUNICIPIO DE ARACATUBA (CNPJ 45511847000179) em 22/11/2024 às 08:26:02 (GMT -03:00).

Para conferir o original, acesse: https://www.dioe.com.br/verificador/e1b5-f56c-7f46-cf27-94

Parágrafo único. Ocorrendo dúvidas na composição ou no processo de fabricação do produto poderá solicitar novas partidas-piloto e/ou novos ensaios laboratoriais.

Art. 40. Em caso de conformidade dos documentos apresentados, o Coordenador do SIM deverá aprovar o formulário de registro de rótulo e produto de origem animal, através da assinatura digital, e emitir nota técnica.

Art. 41. O Coordenador do SIM encaminhará os documentos do produto aprovado ao estabelecimento.

Parágrafo único. O processo, na forma física, na íntegra, deverá ficar arquivado no estabelecimento à disposição da inspeção e fiscalização.

Art. 42. O Coordenador do SIM, sempre que julgar necessário, pode realizar a análise do termo de solicitação de registro de produtos para parecer, bem como acompanhar ou solicitar que servidor do SIM acompanhe o processo de registro *in loco*.

Art. 43. Fica a critério do Coordenador do SIM, sem aviso prévio, solicitar análises laboratoriais para comprovação das características microbiológicas e físico-químicas do produto.

SEÇÃO IV
Do registro de produtos sob um único número

Art. 44. O registro de produtos de origem animal devem possuir um único número de registro nos casos de:

I - cortes de carne dos animais de abate submetidos ao mesmo processo de fabricação;

II - peixes ou camarão, de diferentes espécies ou formas de apresentação, quando possuírem a mesma composição e forem submetidos ao mesmo processo de fabricação;

III - ovos de mesma classificação de peso, desde que descritos e apresentados os diversos tipos de embalagem, quantidades e cores dos ovos;

IV - produtos de origem animal que apresentam o mesmo processo de fabricação e formulação divergindo apenas na apresentação e no peso;

V - outras situações autorizadas pelo SIM.

Este documento é cópia do original, assinado digitalmente por MUNICIPIO DE ARACATUBA (CNPJ 45511847000179) em 22/11/2024 às 08:26:02 (GMT -03:00).

Para conferir o original, acesse: https://www.dioe.com.br/verificador/e1b5-f56c-7f46-cf27-94

Art. 45. O protocolo digital da plataforma Araçatuba Digital para o registro de produtos de origem animal que são únicos para cada registro devem possuir um croqui de rótulo para cada produto em anexo.

Art. 46. Produtos formulados com composição diferente devem possuir registros diferentes.

Art. 47. Produtos com mesmo processo de fabricação e com embalagens diferentes, podem receber o mesmo número de registro desde que as diferenças das características da embalagem sejam descritas no formulário de registro de rótulo e produto de origem animal.

Art. 48. Não podem possuir mesmo registro os produtos com métodos de conservação diferentes, como por exemplo, congelados e resfriados.

Art. 49. Produtos com mesmo processo de fabricação com diferença na forma de apresentação podem receber o mesmo número de registro, desde que as diferenças dos processos de fracionamento ou porcionamento sejam devidamente descritas no formulário de registro de rótulo e produto de origem animal.

Art. 50. Produtos recebidos de empresas diferentes (matérias-primas de marcas diferentes) fracionados ou porcionados podem apresentar registro único, desde que as possíveis diferenças de composição e informações nutricionais, previstas pelo RTIQ, sejam declaradas no rótulo.

§ 1.º Nestes casos é aceito o registro único quando tratar do mesmo produto.

§ 2.º Cabe ao estabelecimento implantar medidas de rastreabilidade para identificar a origem dos produtos após as etapas de fracionamento, embalagem e rotulagem.

Art. 51. Os cortes de carne dos animais de abate, nos casos de registro de produtos sob um único número:

I - poderá ser apresentado um único rótulo, para os diferentes tipos de cortes de carne, e suas respectivas formas de apresentação, desde que haja indicação dessas variações no croqui;

II - cortes com osso e cortes sem osso devem possuir registros diferentes.

Art. 52. O pescado, nos casos de registro de produtos sob um único número:

I - é aceito o mesmo número de registro para cada tipo de pescado (peixe, crustáceo, molusco, dentre outros);

Este documento é cópia do original, assinado digitalmente por MUNICIPIO DE ARACATUBA (CNPJ 45511847000179) em 22/11/2024 às 08:26:02 (GMT -03:00).

Para conferir o original, acesse: https://www.dioe.com.br/verificador/e1b5-f56c-7f46-cf27-94

II - poderá ser apresentado um único rótulo, desde que todas as denominações de venda para cada espécie constem listados junto ao croqui.

Art. 53. Diferentes classificações de ovos, de acordo com o peso, deverão receber um número distinto, podendo haver tipos de embalagem e cor diferenciados, que devem ser descritos no procedimento de registro.

Art. 54. O leite e os produtos lácteos, nos casos de registro de produtos sob um único número:

I - será permitido registro único para produtos com volumes diferentes, desde que possuam o mesmo processo tecnológico.

II - poderá receber registro único mesmo com tipos de embalagens diferentes, como por exemplo, iogurte em garrafas e sacos plásticos, desde que as diferenças das embalagens estejam descritas no formulário de registro de rótulo e produto de origem animal;

III - bebidas lácteas, iogurtes, ou outro tipo de bebida derivada de leite, com sabores diferentes podem possuir único registro desde que a única diferença do processo seja a adição do sabor e seja descrita no formulário de registro de rótulo e produto de origem animal.

Art. 55. O mel e os produtos apícolas, nos casos de registro de produtos sob um único número:

I - produtos classificados como “mel” receberão registros diferentes conforme sua apresentação e processamento;

II - produtos classificados como “melato” receberão registros diferentes conforme sua apresentação e processamento.

Art. 56. Quando se tratar do mesmo produto e do mesmo estabelecimento (mesmo número de registro no SIM), marcas distintas podem possuir registro único. Neste caso incluir um rótulo de cada marca.

SEÇÃO V
Da alteração ou cancelamento de produtos

Art. 57. Sempre que houver modificações/alterações no processo de fabricação, na formulação, na rotulagem, entre outros, o estabelecimento deve previamente alterar as informações do registro do produto (formulário de registro de rótulo e produto de origem animal) através de protocolo específico na plataforma Araçatuba Digital.

Este documento é cópia do original, assinado digitalmente por MUNICIPIO DE ARACATUBA (CNPJ 45511847000179) em 22/11/2024 às 08:26:02 (GMT -03:00).

Para conferir o original, acesse: https://www.dioe.com.br/verificador/e1b5-f56c-7f46-cf27-94

PREFEITURA MUNICIPAL DE ARAÇATUBA

Estado de São Paulo

SECRETARIA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO AGROINDUSTRIAL

Art. 58. Quando houver a alteração de registro relacionado a modificações de croqui do rótulo sem alteração da lista de ingredientes o estabelecimento poderá utilizar as embalagens anteriormente impressas até o recebimento das novas embalagens, por até 120 (cento e vinte) dias, contados a partir da data de solicitação ao SIM, desde que:

I - as embalagens impressas estejam em conformidade com o registro anteriormente aprovado;

II - o estabelecimento disponha de controle apropriado sobre o uso das embalagens em estoque no prazo estabelecido;

III - seja assegurada a rastreabilidade dos produtos, durante as fases de produção e comercialização.

Art. 59. Quando houver a alteração de registro relacionado às informações do estabelecimento (CNPJ, razão social, endereço e contato) ou alteração do layout do rótulo sem modificação das informações, as embalagens anteriormente impressas poderão ser utilizadas até o recebimento das novas embalagens, por até 180 dias, contados a partir da data de solicitação ao SIM, desde que:

I - as embalagens impressas estejam em conformidade com o registro anteriormente aprovado;

II - o estabelecimento disponha de controle apropriado sobre o uso das embalagens em estoque no prazo estabelecido;

III - seja assegurada a rastreabilidade dos produtos, durante as fases de produção e comercialização.

Art. 60. Quando o estabelecimento propuser prazo de uso de rótulos divergente do previsto nos artigos 73 e 74 será analisada a solicitação, levando em consideração a natureza da alteração, o risco, o engano ao consumidor, o volume de produção e o volume de rótulos em estoque nas dependências do estabelecimento.

Art. 61. Alteração de denominação de venda implica em novo registro de produto.

Art. 62. O cancelamento do registro de produtos será realizado:

I - pelo estabelecimento;

II - pelo Coordenador do SIM, quando houver descumprimento do disposto na legislação ou em normas complementares e/ou cancelamento do registro do estabelecimento no SIM.

Este documento é cópia do original, assinado digitalmente por MUNICIPIO DE ARACATUBA (CNPJ 45511847000179) em 22/11/2024 às 08:26:02 (GMT -03:00).
Para conferir o original, acesse: https://www.dioe.com.br/verificador/e1b5-f56c-7f46-cf27-94

Parágrafo único. Quando for realizado pelo Coordenador do SIM, o estabelecimento será notificado por ofício quanto ao rótulo cancelado.

Art. 63. Após realizar o cancelamento do registro, o produto deve ser cadastrado novamente, caso necessário.

Art. 64. O cancelamento do registro do produto, quando realizado pelo estabelecimento, deverá efetuado pelo preenchimento de Formulário de Cancelamento de Registro de Produto e envio por protocolo específico na plataforma Araçatuba Digital.

§ 1.º O servidor do SIM fará a análise da solicitação de cancelamento do registro do produto, e confirmará ao estabelecimento em até dez dias corridos.

§ 2.º Fica o estabelecimento obrigado a dar fim a todas as embalagens e rotulagens específicas do produto, sendo responsável pela sua correta destinação e comprovação ao SIM.

SEÇÃO VI
Produtos isentos de registro

Art. 65. São produtos isentos de registro: pururuca, torresmo, farinha láctea, pólen apícola, própolis, apitoxina, pólen de abelhas sem ferrão, própolis de abelhas sem ferrão e produtos não comestíveis (cascos, chifres, pêlos, peles bovinas, penas, plumas, bicos, sangue, sangue fetal, carapaças, ossos, cartilagens, mucosa intestinal, bile, cálculos biliares, glândulas, resíduos animais e outras partes animais não aptas ao consumo humano).

Art. 66. Produtos isentos de registros somente podem ser produzidos em estabelecimentos registrados no SIM e devem atender aos seus respectivos RTIQ, NIR ou normas complementares.

Art. 67. Produtos isentos de registro devem ser rotulados, contemplando todas as informações obrigatórias e a expressão “Produto Isento de Registro no SIM”, e estar em conformidade com a legislação vigente.

Art. 68. No caso de produtos não comestíveis, pode haver necessidade de aposição de rótulos e de preenchimento de formulário de registro de rótulo e produto de origem animal.

I - produtos não comestíveis comercializados a granel, quando transportados em veículos cuja lacração não seja viável ou nos quais o procedimento não confira garantia adicional à inviolabilidade dos produtos, a exemplo das peles bovinas ou resíduos de abate, está dispensada a aposição de rótulos, não sendo necessário formulário de registro de rótulo e produto de origem animal.

Este documento é cópia do original, assinado digitalmente por MUNICIPIO DE ARACATUBA (CNPJ 45511847000179) em 22/11/2024 às 08:26:02 (GMT -03:00).

Para conferir o original, acesse: https://www.dioe.com.br/verificador/e1b5-f56c-7f46-cf27-94

II - produtos não comestíveis embalados em sacarias, caixas ou bombonas, é obrigatória a aposição de rótulos, sendo necessário possuírem formulário de registro de rótulo e produto de origem animal.

Art. 69. Produtos isentos de registro comestíveis e não comestíveis que possuem formulário de registro de rótulo e produto de origem animal devem seguir numeração sequencial.

Art. 70. Os produtos isentos de registro rotulados podem ser comercializados somente na esfera permitida pelo SIM.

TÍTULO III
CONSIDERAÇÕES FINAIS

Art. 71. O representante legal do estabelecimento e o médico veterinário responsável técnico são responsáveis pela garantia das informações apresentadas na tabela nutricional do produto, estando cientes que as informações disponibilizadas deverão ser comprovadas por meio de ensaios laboratoriais.

Art. 72. O representante legal pelo estabelecimento e o médico veterinário responsável técnico respondem integralmente pela qualidade, segurança, identidade e inocuidade dos produtos elaborados.

Art. 73. Conforme artigos do código de defesa do consumidor todas as informações veiculadas no processo de registro do produto são de inteira responsabilidade do fabricante ou fornecedor do produto.

Art. 74. Os estabelecimentos já registrados na data de publicação desta Portaria seguirão com registro válido pelo período previsto no Portaria SIM n.° 8, de 19 de novembro de 2024.

Art. 75. O SIM pode solicitar, no curso do processo de registro ou posteriormente, os originais dos documentos que tenham sido apresentados eletronicamente pelo solicitante.

Parágrafo único. Os documentos originais devem ser conservados pelo prazo de validade do registro do produto.

Art. 76. O SIM pode solicitar informações ou documentos adicionais para subsidiar as análises de registro de produtos de origem animal e as solicitações de alteração de registro.

Art. 77. A solicitação de registro de rótulo de produto que seja de outra marca, que não a do estabelecimento produtor, deve ser acompanhada de Permissão de

Este documento é cópia do original, assinado digitalmente por MUNICIPIO DE ARACATUBA (CNPJ 45511847000179) em 22/11/2024 às 08:26:02 (GMT -03:00).

Para conferir o original, acesse: https://www.dioe.com.br/verificador/e1b5-f56c-7f46-cf27-94

PREFEITURA MUNICIPAL DE ARAÇATUBA

Estado de São Paulo

SECRETARIA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO AGROINDUSTRIAL

Utilização da Marca assinada por responsável legal da empresa detentora da marca em questão.

Art. 78. Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

PREFEITURA MUNICIPAL DE ARAÇATUBA, 19 de novembro de 2024, 115 anos da Fundação de Araçatuba e 102 anos de Sua Emancipação Política.

ARNALDO DOS SANTOS VIEIRA FILHO
Respondendo pela Secretaria Municipal de Desenvolvimento Agroindustrial

Este documento é cópia do original, assinado digitalmente por MUNICIPIO DE ARACATUBA (CNPJ 45511847000179) em 22/11/2024 às 08:26:02 (GMT -03:00).

Para conferir o original, acesse: https://www.dioe.com.br/verificador/e1b5-f56c-7f46-cf27-94

PREFEITURA MUNICIPAL DE ARAÇATUBA

Estado de São Paulo

SECRETARIA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO AGROINDUSTRIAL

ANEXO I

PREFEITURA MUNICIPAL DE ARAÇATUBA
SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO AGROINDUSTRIAL
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – SIM

FORMULÁRIO DE REGISTRO DE RÓTULO E PRODUTO DE ORIGEM ANIMAL

1 – IDENTIFICAÇÃO

1.1 – Nº de registro do estabelecimento:	SIM nº: Clique aqui para digitar texto.	1.2 – Nº de registro do produto no estabelecimento:	Clique aqui para digitar texto.

2 – IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA

2.1 – Razão Social: Clique aqui para digitar texto.	2.2 – CNPJ: Clique aqui para digitar texto.

3 – NATUREZA DA SOLICITAÇÃO

3.1 Solicitação:
- 3.1.1 - ☐ REGISTRO
- 3.1.2 - ☐ ALTERAÇÃO DE COMPOSIÇÃO OU DO PROCESSO DE FABRICAÇÃO

4 – IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO

4.1 – Marca: Clique aqui para digitar texto.

4.2 – Nome do Produto (Denominação de Venda - RTIQ): Clique aqui para digitar texto.

4.3 – Nome Comercial (se diferente da denominação de venda): Clique aqui para digitar texto.

5 – CARACTERÍSTICAS DO RÓTULO E DA EMBALAGEM

5.1 – Rótulo:
- 5.1.1 - ☐ IMPRESSO NA EMBALAGEM
- 5.1.2 - ☐ ETIQUETA ADESIVA
- 5.1.3 - ☐ ETIQUETA AFIXADA (GRAMPO, CORDA)
- 5.1.4 - ☐ ETIQUETA LACRE
- 5.1.5 - ☐ IMPRESSO EM CONTATO COM O PRODUTO
- 5.1.6 - ☐ LITOGRAFADO
- 5.1.7 - ☐ GRAVADO A QUENTE
- 5.1.8 - ☐ OUTRO:

5.2 – Embalagem primária:
- 5.2.1 - ☐ METAL OU SIMILARES
- 5.2.2 - ☐ PLÁSTICO OU SIMILARES
- 5.2.3 - ☐ VIDRO OU SIMILARES
- 5.2.4 - ☐ PAPEL OU SIMILARES
- 5.2.5 - ☐ ISOPOR
- 5.2.6 - ☐ OUTRO:

5.3 – Embalagem primária – outras informações:
- 5.3.1 - ☐ EMBALAGEM À VÁCUO
- 5.3.2 - ☐ SELADO A QUENTE
- 5.3.3 - ☐ ATMOSFERA MODIFICADA
- 5.3.4 - ☐ EMBALAGEM TERMOENCOLHÍVEL
- 5.3.5 - ☐ LACRE DE PLÁSTICO OU DE METAL
- 5.3.6 - ☐ OUTRO:

5.4 – Embalagem secundária:
- 5.4.1 - ☐ AUSÊNCIA DE EMBALAGEM SECUNDÁRIA
- 5.4.2 - ☐ METAL OU SIMILARES
- 5.4.3 - ☐ PLÁSTICO OU SIMILARES
- 5.4.4 - ☐ VIDRO OU SIMILARES
- 5.4.5 - ☐ PAPEL OU SIMILARES
- 5.4.6 - ☐ ISOPOR
- 5.4.7 - ☐ OUTRO:

6 – CONTEÚDO

6.1 – Quantidade de produto acondicionada em unidade de medida:
- 6.1.1 - ☐ PESO LÍQUIDO:
- 6.1.2 - ☐ VENDA POR PESO (INTERVALO DE PESO DE A). PESO DA EMBALAGEM: .
- 6.1.3 - ☐ DEVE SER PESADO EM PRESENÇA DO CONSUMIDOR (INTERVALO DE PESO DE A). PESO DA EMBALAGEM: .

1/4

Av. Waldemar Alves, 50 – Bairro São Joaquim – Araçatuba – SP – CEP: 16050-225
Fone: (18) 3636-1280 / 99813-4997 – e-mail: sim@aracatuba.sp.gov.br

Este documento é cópia do original, assinado digitalmente por MUNICIPIO DE ARACATUBA (CNPJ 45511847000179) em 22/11/2024 às 08:26:02 (GMT -03:00).
Para conferir o original, acesse: https://www.dioe.com.br/verificador/e1b5-f56c-7f46-cf27-94

PREFEITURA MUNICIPAL DE ARAÇATUBA

Estado de São Paulo

SECRETARIA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO AGROINDUSTRIAL

PREFEITURA MUNICIPAL DE ARAÇATUBA
SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO AGROINDUSTRIAL
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – SIM

FORMULÁRIO DE REGISTRO DE RÓTULO E PRODUTO DE ORIGEM ANIMAL

7 – LOTE E PRAZO DE VALIDADE

7.1 – Forma de apresentação da data de fabricação (opcional) e de validade (local e forma de indicação):

7.1.1 - ☐ DIA, MÊS E ANO (DD/MM/AA OU DD/MM/AAAA)

7.1.2 - ☐ OUTRO:

7.2 – Forma de apresentação do lote:

7.2.1 - ☐ DATA DE FABRICAÇÃO / LOTE (Lote corresponde à data de fabricação)

7.2.2 - ☐ DATA DE VALIDADE / LOTE (Lote corresponde à data de validade)

7.2.3 - ☐ LOTE (existe contagem individual dos lotes) – FORMATO:

7.2.4 - Como é composto/expresso o lote:

7.3 – Localização:

7.3.1 - ☐ IMPRESSO NA EMBALAGEM

7.3.2 - ☐ CARIMBADO NA EMBALAGEM

7.3.3 - ☐ GRAVADO A QUENTE NA EMBALAGEM

7.3.4 - ☐ IMPRESSO NA ROTULAGEM

7.3.5 - ☐ CARIMBADO NA ROTULAGEM

7.3.6 - ☐ OUTRA:

8 – CONSERVAÇÃO DO PRODUTO ACABADO

8.1 – Temperatura:

8.1.1 - ☐ MANTER RESFRIADO DE A ºC

8.1.2 - ☐ MANTER CONGELADO DE A ºC

8.1.3 - ☐ MANTER CONGELADO A ºC OU MAIS FRIO

8.1.4 - ☐ MANTER EM LOCAL SECO E FRESCO

8.1.5 - ☐ MANTER EM TEMPERATURA DE A ºC

8.1.6 - ☐ OUTRO:

8.2 – Tempo:

Validade do produto acabado:

9 – COMPOSIÇÃO

8.1 – Ingredientes	Kg ou L	PERCENTUAL (%)
Clique aqui para digitar texto.	Clique aqui para digitar texto.	Clique aqui para digitar texto.
TOTAL	Clique aqui para digitar texto.	100%

Av. Waldemar Alves, 50 – Bairro São Joaquim – Araçatuba – SP – CEP: 16050-225
Fone: (18) 3636-1280 / 99813-4997 – e-mail: sim@aracatuba.sp.gov.br

Este documento é cópia do original, assinado digitalmente por MUNICIPIO DE ARACATUBA (CNPJ 45511847000179) em 22/11/2024 às 08:26:02 (GMT -03:00).
Para conferir o original, acesse: https://www.dioe.com.br/verificador/e1b5-f56c-7f46-cf27-94

PREFEITURA MUNICIPAL DE ARAÇATUBA

Estado de São Paulo

SECRETARIA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO AGROINDUSTRIAL

PREFEITURA MUNICIPAL DE ARAÇATUBA
SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO AGROINDUSTRIAL
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – SIM

FORMULÁRIO DE REGISTRO DE RÓTULO E PRODUTO DE ORIGEM ANIMAL

10 – PROCESSO DE FABRICAÇÃO

Mencionar local, tipo de equipamento, tempo e temperatura de todas as etapas de produção, de acordo com a legislação. Descrever as temperaturas dos produtos e as temperaturas dos locais onde são manipulados.

Descrição:
Clique aqui para digitar texto.

11 – SISTEMA DE EMBALAGEM OU ENVASAMENTO E ROTULAGEM

Descrição:
Clique aqui para digitar texto.

12 – ARMAZENAMENTO

Mencionar local, temperatura do local, tempo de estocagem e forma de acondicionamento.

Descrição:
Clique aqui para digitar texto.

13 – EXPEDIÇÃO E TRANSPORTE DO PRODUTO

Mencionar o tipo de veículo, forma de acondicionamento e a temperatura do produto e do ambiente onde ele é transportado.

Descrição:
Clique aqui para digitar texto.

Av. Waldemar Alves, 50 – Bairro São Joaquim – Araçatuba – SP – CEP: 16050-225
Fone: (18) 3636-1280 / 99813-4997 – e-mail: sim@aracatuba.sp.gov.br

Este documento é cópia do original, assinado digitalmente por MUNICIPIO DE ARACATUBA (CNPJ 45511847000179) em 22/11/2024 às 08:26:02 (GMT -03:00).
Para conferir o original, acesse: https://www.dioe.com.br/verificador/e1b5-f56c-7f46-cf27-94

PREFEITURA MUNICIPAL DE ARAÇATUBA

Estado de São Paulo

SECRETARIA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO AGROINDUSTRIAL

PREFEITURA MUNICIPAL DE ARAÇATUBA
SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO AGROINDUSTRIAL
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – SIM

FORMULÁRIO DE REGISTRO DE RÓTULO E PRODUTO DE ORIGEM ANIMAL

14 – CONTROLE DE QUALIDADE/CONSERVAÇÃO DO PRODUTO

As análises laboratoriais são obrigatórias para produtos não regulamentados e opcionais para os outros. As análises a serem realizadas devem estar de acordo com a categoria do produto definidos pelo MAPA ou sua regulamentação quando houver. Para produtos não regulamentados, há de se indicar os parâmetros físico-químicos máximos e/ou mínimos, quando aplicável.

Descrição:
Clique aqui para digitar texto.

15 – DOCUMENTOS ANEXADOS

Nome do arquivo com croqui do rótulo/embalagem a ser registrado e dos demais documentos anexados.

Relacionar:
Clique aqui para digitar texto.

16 – LOCAL E DATA

Araçatuba-SP, Clique aqui para inserir uma data..

17 – RESPONSÁVEIS

NOME DO RESPONSÁVEL LEGAL CPF:	NOME DO RESPONSÁVEL TÉCNICO CPF: CRMV-SP:

Av. Waldemar Alves, 50 – Bairro São Joaquim – Araçatuba – SP – CEP: 16050-225
Fone: (18) 3636-1280 / 99813-4997 – e-mail: sim@aracatuba.sp.gov.br

Este documento é cópia do original, assinado digitalmente por MUNICIPIO DE ARACATUBA (CNPJ 45511847000179) em 22/11/2024 às 08:26:02 (GMT -03:00).
Para conferir o original, acesse: https://www.dioe.com.br/verificador/e1b5-f56c-7f46-cf27-94

PREFEITURA MUNICIPAL DE ARAÇATUBA

Estado de São Paulo

SECRETARIA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO AGROINDUSTRIAL

ANEXO II

PREFEITURA MUNICIPAL DE ARAÇATUBA
SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO AGROINDUSTRIAL
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – SIM

FORMULÁRIO DE PROCEDIMENTOS PARA PARTIDA PILOTO

1 – IDENTIFICAÇÃO

1.1 – Nº de registro do estabelecimento: Clique aqui para digitar texto.	
1.2 – Razão Social: Clique aqui para digitar texto.	**1.3 – CNPJ:** Clique aqui para digitar texto.

2 – IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO

2.1 – Categoria pretendida para o produto: Clique aqui para digitar texto.
2.2 – Nome pretendido para o produto (Denominação de Venda - RTIQ): Clique aqui para digitar texto.
4.3 – Nome comercial pretendido (se diferente da denominação de venda): Clique aqui para digitar texto.

3 – CONTEÚDO SUGERIDO

3.1 – Quantidade de produto acondicionada em unidade de medida:

3.1.1 - ☐ **PESO LÍQUIDO:**

3.1.2 - ☐ **VENDA POR PESO (INTERVALO DE PESO DE A). PESO DA EMBALAGEM: .**

3.1.3 - ☐ **DEVE SER PESADO EM PRESENÇA DO CONSUMIDOR (INTERVALO DE PESO DE A). PESO DA EMBALAGEM: .**

4 – PRAZO DE VALIDADE SUGERIDO

4.1 – Prazo de validade pretendido: Clique aqui para digitar texto.

5 – COMPOSIÇÃO SUGERIDA PARA O PRODUTO

Quando os aditivos estiverem em mix, é obrigatória a descrição de todos os componentes do mix.
Somente serão aceitos aditivos autorizados pela legislação para produtos de origem animal.

5.1 – Ingredientes	Quantidade - Kg ou L	Percentual (%)
Clique aqui para digitar texto.	Clique aqui para digitar texto.	Clique aqui para digitar texto.
TOTAL	Clique aqui para digitar texto.	**100%**

Av. Waldemar Alves, 50 – Bairro São Joaquim – Araçatuba – SP – CEP: 16050-225
Fone: (18) 3636-1280 / 99813-4997 – e-mail: sim@aracatuba.sp.gov.br

Este documento é cópia do original, assinado digitalmente por MUNICIPIO DE ARACATUBA (CNPJ 45511847000179) em 22/11/2024 às 08:26:02 (GMT -03:00).
Para conferir o original, acesse: https://www.dioe.com.br/verificador/e1b5-f56c-7f46-cf27-94

PREFEITURA MUNICIPAL DE ARAÇATUBA

Estado de São Paulo

SECRETARIA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO AGROINDUSTRIAL

PREFEITURA MUNICIPAL DE ARAÇATUBA
SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO AGROINDUSTRIAL
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – SIM

FORMULÁRIO DE PROCEDIMENTOS PARA PARTIDA PILOTO

6 – PROCESSO DE FABRICAÇÃO

Mencionar local, tipo de equipamento, tempo e temperatura de todas as etapas do processo, de acordo com a legislação. Descrever as temperaturas dos produtos e as temperaturas dos locais onde serão manipulados. Descrever também os processos de embalagens e/ou envase. Mencionar local, temperatura do local, tempo de estocagem e forma de acondicionamento.

6.1 - Descrição:
Clique aqui para digitar texto.

7 – CONSERVAÇÃO DO PRODUTO ACABADO

7.1 – Temperatura:

7.1.1 - ☐ MANTER REFRIADO DE A °C
7.1.2 - ☐ MANTER CONGELADO DE A °C
7.1.3 - ☐ MANTER CONGELADO A °C OU MAIS FRIO
7.1.4 - ☐ MANTER EM LOCAL SECO E FRESCO
7.1.5 - ☐ MANTER EM TEMPERATURA DE A °C
7.1.6 - ☐ OUTRO:

8 – ANÁLISES LABORATORIAIS

As análises a serem realizadas devem estar de acordo com a categoria do produto definidos pelo MAPA ou sua regulamentação quando houver. Para produtos não regulamentados, há de se indicar os parâmetros físico-químicos mínimos e/ou máximos, quando aplicável. Não havendo padronização, as análises deverão ser sugeridas pelo Responsável Técnico, de acordo com o risco do produto e possíveis fraudes.

8.1 – Análises físico-químicas pretendidas:
Clique aqui para digitar texto.

8.2 – Análises microbiológicas pretendidas:
Clique aqui para digitar texto.

Av. Waldemar Alves, 50 – Bairro São Joaquim – Araçatuba – SP – CEP: 16050-225
Fone: (18) 3625-1200 / 99613-4987 – e-mail: sim@aracatuba.sp.gov.br

Este documento é cópia do original, assinado digitalmente por MUNICIPIO DE ARACATUBA (CNPJ 45511847000179) em 22/11/2024 às 08:26:02 (GMT -03:00).
Para conferir o original, acesse: https://www.dioe.com.br/verificador/e1b5-f56c-7f46-cf27-94

PREFEITURA MUNICIPAL DE ARAÇATUBA

Estado de São Paulo

SECRETARIA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO AGROINDUSTRIAL

PREFEITURA MUNICIPAL DE ARAÇATUBA
SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO AGROINDUSTRIAL
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – SIM

FORMULÁRIO DE PROCEDIMENTOS PARA PARTIDA PILOTO

9 – GARANTIA DE QUALIDADE

Descrever quais as medidas de autocontrole, ainda não previstas nos PAC existentes, serão implantadas para monitorar o processo de fabricação da partida-piloto.

9.1 – Descrição:

Clique aqui para digitar texto.

10 – DOCUMENTOS ANEXADOS

Nome do arquivo dos demais documentos anexados.

10.1 – Relacionar:

Clique aqui para digitar texto.

11 – LOCAL E DATA

Araçatuba-SP, Clique aqui para inserir uma data..

12 – RESPONSÁVEIS

NOME DO RESPONSÁVEL LEGAL CPF:	NOME DO RESPONSÁVEL TÉCNICO CPF: CREA-SP:

Av. Waldemar Alves, 50 – Bairro São Joaquim – Araçatuba – SP – CEP: 16050-225
Fone: (18) 3625-1200 / 99813-4967 – e-mail: sim@aracatuba.sp.gov.br

Este documento é cópia do original, assinado digitalmente por MUNICIPIO DE ARACATUBA (CNPJ 45511847000179) em 22/11/2024 às 08:26:02 (GMT -03:00).
Para conferir o original, acesse: https://www.dioe.com.br/verificador/e1b5-f56c-7f46-cf27-94

PREFEITURA MUNICIPAL DE ARAÇATUBA

Estado de São Paulo

SECRETARIA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO AGROINDUSTRIAL

PORTARIA SIM N.° 8 – DE 19 DE NOVEMBRO DE 2024

"Dispõe sobre o cancelamento dos registros e os prazos para adequações escalonadas a serem realizadas pelos estabelecimentos com interesse em se adequar às novas exigências do Serviço de Inspeção Municipal"

O Secretário Municipal de Desenvolvimento Agroindustrial,

No uso de suas atribuições,

R E S O L V E:

Art. 1.º Fica instituído o prazo de 60 (sessenta) dias para as empresas registradas no Serviço de Inspeção Municipal (SIM) terem seu registro cancelado.

Parágrafo único. Neste período, os estabelecimentos previamente registrados poderão fabricar os produtos de origem animal já registrados e utilizar embalagens e rotulagens com o carimbo do SIM.

Art. 2.º Ao fim do prazo estabelecido, todos os estabelecimentos registrados terão seu Certificado de Registro cancelado, e os estabelecimentos industriais, varejistas e atacadistas não mais poderão fabricar os produtos registrados ou utilizar rotulagem com o carimbo do SIM.

Art. 3.º O estabelecimento interessado em manter suas atividades de fabricação de produtos de origem animal deve declarar suas intenções ao Serviço de Inspeção Municipal, dentro do prazo de 60 dias contados da publicação deste Decreto, através de um requerimento em que informa quais os produtos deseja continuar fabricando e com um termo de compromisso onde se compromete a seguir a legislação vigente.

§ 1.º Estes estabelecimentos terão licença para seguir fabricando os produtos de origem animal até o vencimento do Certificado de Registro atual.

§ 2.º Essa licença poderá se estender até o prazo máximo de um ano da publicação do Decreto Municipal n.° 23.636, de 14 de novembro de 2024.

§ 3.º O modelo do requerimento e do termo de compromisso estão demonstrados nos Anexos I e II, respectivamente.

Art. 4.º O estabelecimento que não tiver mais interesse em seguir fabricando os produtos de origem animal e quiser cancelar o seu registro junto ao SIM, o pode fazer a qualquer momento antes do prazo estipulado.

§ 1.º Para solicitar o cancelamento, o estabelecimento deve enviar requerimento ao Serviço de Inspeção Municipal, através das vias protocolares adequadas, e providenciar descarte adequado para toda rotulagem com carimbo do SIM, e comprovar ao SIM.

Este documento é cópia do original, assinado digitalmente por MUNICIPIO DE ARACATUBA (CNPJ 45511847000179) em 22/11/2024 às 08:26:02 (GMT -03:00).
Para conferir o original, acesse: https://www.dioe.com.br/verificador/e1b5-f56c-7f46-cf27-94

PREFEITURA MUNICIPAL DE ARAÇATUBA

Estado de São Paulo

SECRETARIA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO AGROINDUSTRIAL

§ 2.º O estabelecimento deve se comprometer a não fabricar os produtos de origem animal que precisam de registro junto a órgão de inspeção, de acordo com a Lei Municipal n.° 8.747, de 20 de dezembro de 2023, e o Decreto Estadual n.º 66.634, de 5 de abril de 2022, e suas atualizações.

§ 3.º O modelo do requerimento e do termo de compromisso estão demonstrados nos Anexos III e IV, respectivamente.

Art. 5.º O estabelecimento que seguir com o registro ativo durante este período continua obrigado a seguir a legislação que trata sobre a fabricação de produtos de origem animal na Lei Municipal n.° 8.747, de 18 de dezembro de 2023, da Lei Federal n.º 1.283, de 18 de dezembro de 1.950, da Lei Federal n.º 7.889, de 23 de novembro de 1.989, da Lei Federal n.º 8.078, de 11 de setembro de 1.990 e da Lei Federal n.º 9.712, de 20 de fevereiro de 1998, e aos Decretos Federais n.ºs 5.741, de 30 de março de 2006, 7.216, de 17 de junho de 2010, e n.º 9.013, de 29 de março de 2017, e suas atualizações.

Art. 6.º Durante o período de permissão para o funcionamento, em caso de vencimento do seu Certificado de Registro do Estabelecimento, o estabelecimento deve seguir os procedimentos da atual legislação para renovação do registro e obtenção do Certificado de Registro.

§ 1.º Será emitido um Certificado Provisório de Registro de Estabelecimento, cuja validade máxima será o prazo de um ano da publicação do Decreto Municipal n.° 23.636, de 14 de novembro de 2024

§ 2.º Ficam os estabelecimentos dispensados de recolhimento da taxa anual de registro para a emissão do Certificado Provisório de Registro de Estabelecimento.

Art. 7.º Os estabelecimentos classificados como Unidade de Beneficiamento de Carnes e Produtos Cárneos que se enquadrem no Decreto Estadual n.º 66.634, de 05 de abril de 2022, e suas atualizações deverão solicitar o cancelamento do seu registro junto ao SIM.

§ 1.º É vedada aos açougues a transformação de produtos de origem animal, tais como a produção de empanados, embutidos, salgados, defumados ou adicionados de sal de cura.

§ 2.º Unidades de beneficiamento de carnes vinculadas a açougues que queiram continuar com registro no SIM, deverão realizar as alterações necessárias para adequação de seus estabelecimentos para a fabricação de derivados de carne em atendimento ao que determina a legislação vigente.

Art. 8.º Os estabelecimentos interessados devem solicitar o registro no SIM de acordo com o disposto no Decreto Municipal n.° 23.636, de 14 de novembro de 2024 para que tenham o seu Certificado de Registro após o prazo estipulado neste Decreto.

§ 1.º Os procedimentos para obtenção do novo registro estão descritos no artigo 29 do Decreto Municipal n.° 23.636, de 14 de novembro de 2024.

Este documento é cópia do original, assinado digitalmente por MUNICIPIO DE ARACATUBA (CNPJ 45511847000179) em 22/11/2024 às 08:26:02 (GMT -03:00).
Para conferir o original, acesse: https://www.dioe.com.br/verificador/e1b5-f56c-7f46-cf27-94

PREFEITURA MUNICIPAL DE ARAÇATUBA

Estado de São Paulo

SECRETARIA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO AGROINDUSTRIAL

§ 2.º Todo estabelecimento deverá passar pela etapa de Análise de Viabilidade, pois pode haver necessidade de adequações e adaptações à nova legislação vigente.

§ 3.º Finalizadas todas as etapas do Registro, é concedido o Certificado de Registro ao estabelecimento e o seu Certificado de Registro Provisório é automaticamente cancelado.

§ 4.º O estabelecimento que necessite de adequações para se tornar viável terá seis meses para realizar todas as modificações para atendimento à nova legislação vigente, prazo no qual, ao final, será novamente vistoriado e poderá obter seu Certificado de Registro.

§ 5.º Passados seis meses do prazo para adequações necessárias, constatado o não atendimento às modificações para atendimento à nova legislação vigente, o requerente terá seu processo de Registro do Estabelecimento findado, devendo o estabelecimento cessar o funcionamento até que as adequações sejam providenciadas.

§ 6.º Estabelecimentos que cessem o funcionamento de acordo com o disposto no § 5º só poderão retomar as atividades após Laudo de Inspeção de Viabilidade com parecer favorável do médico veterinário do Serviço de Inspeção Municipal, que deverá ser obtido após abrir novo processo de Análise de Viabilidade, arcando com as taxas de registro de estabelecimento e produtos.

§ 7.º Os estabelecimento que estão sob o regime de adequações para Registro devem ao final do processo ter todos os PACs (Programas de Autocontrole) em perfeito funcionamento e para isso devem seguir um cronograma de implantação gradativo desses PACs com prazo estabelecido pelo SIM, que deve seguir a seguinte ordem cronológica:

a) do 1° ao 3° mês após assinar a carta de interesse: PACs 1, 2, 3, 5 devem estar em funcionamento.

b) do 4° ao 6° mês após assinar a carta de interesse: PACs 4, 6, 7, 12 devem estar em funcionamento.

c) do 7° ao 9° mês após assinar a carta de interesse: PACs 8, 9, 10, 11 devem estar em funcionamento.

§ 8.º Os Programas de Autocontrole citados no parágrafo anterior estão descritos em Portaria específica para tal finalidade, a ser publicada, que define métodos de controle de processos por meio das Boas Práticas de Fabricação, visando a qualidade, a sanidade, a identidade e a inocuidade do produto final.

Art. 9.º A inspeção e fiscalização da produção industrial e sanitária de produtos de origem animal respeitará as especificidades dos diferentes tipos de produtos e das diferentes escalas de produção durante o período em que o estabelecimento possuir o Certificado de Registro Provisório.

Este documento é cópia do original, assinado digitalmente por MUNICIPIO DE ARACATUBA (CNPJ 45511847000179) em 22/11/2024 às 08:26:02 (GMT -03:00).
Para conferir o original, acesse: https://www.dioe.com.br/verificador/e1b5-f56c-7f46-cf27-94

PREFEITURA MUNICIPAL DE ARAÇATUBA

Estado de São Paulo

SECRETARIA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO AGROINDUSTRIAL

§ 1.º A produção em estabelecimentos industriais de pequeno porte será fiscalizada observando-se os requisitos higiênico-sanitários e tecnológicos e a garantia à inocuidade, à identidade, à qualidade e à integridade dos produtos.

§ 2.º As exigências referentes à estrutura física, às dependências e aos equipamentos dos estabelecimentos industriais de pequeno porte de produtos de origem animal são as previstas na legislação federal pertinente ao assunto.

Art. 10. O estabelecimento que permanecer com o registro provisório ativo está sujeito às mesmas obrigações de estabelecimentos registrados em definitivo e à fiscalização tal qual descrita no Decreto Municipal n.° 23.636, de 14 de novembro de 2024, podendo incorrer nas infrações listadas.

Parágrafo único. Sem prejuízo das responsabilidades civil e penal cabíveis, a infração ao disposto no Decreto Municipal n.° 23.636, de 14 de novembro de 2024 ou em normas complementares, referentes aos produtos de origem animal, considerada a sua natureza e a sua gravidade, acarretará, isolada ou cumulativamente, nas penalidades descritas no artigo 264 do referido Decreto.

Art. 11. Se necessário, o SIM determinará a revisão dos programas de autocontrole dos estabelecimentos durante o período de registro provisório.

Art. 12. Os casos omissos ou de dúvidas que surgirem na execução do presente decreto, serão resolvidos através de resoluções, portarias ou instruções normativas baixados pelo SIM.

Parágrafo único. Os casos omissos ou as dúvidas que necessitarem de rápida resolução pela sua característica ou demanda de tempo serão resolvidos pelo Secretário da Secretaria Municipal de Desenvolvimento Agroindustrial.

Art. 13. Esta Portaria entra em vigor no momento de sua publicação.

PREFEITURA MUNICIPAL DE ARAÇATUBA, 19 de novembro de 2024, 115 anos da Fundação de Araçatuba e 102 anos de Sua Emancipação Política.

ARNALDO DOS SANTOS VIEIRA FILHO

Respondendo pela Secretaria Municipal de Desenvolvimento Agroindustrial

Este documento é cópia do original, assinado digitalmente por MUNICIPIO DE ARACATUBA (CNPJ 45511847000179) em 22/11/2024 às 08:26:02 (GMT -03:00).
Para conferir o original, acesse: https://www.dioe.com.br/verificador/e1b5-f56c-7f46-cf27-94

PREFEITURA MUNICIPAL DE ARAÇATUBA

Estado de São Paulo

SECRETARIA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO AGROINDUSTRIAL

ANEXO I

PREFEITURA MUNICIPAL DE ARAÇATUBA
SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO AGROINDUSTRIAL
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – SIM

Requerimento
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

Ao Senhor Coordenador do Serviço de Inspeção Municipal
Secretaria Municipal de Desenvolvimento Agroindustrial

A empresa de nome _____, nome fantasia _____, registrada no SIM sob o número _____ estabelecida neste município, sob o endereço _____, nº _____, bairro _____, inscrita no CNPJ sob nº _____, aqui representada por responsável legal _____, portador do RG nº _____, e CPF nº _____, residente à _____, nº _____, bairro _____, cidade de _____, vem através desta requerer a continuidade das atividades de manipulação e fabricação de produtos de origem animal com a atual inscrição do meu estabelecimento no Serviço de Inspeção Municipal (SIM) com a classificação Escolher um item., **até o dia XX de XXXXX de 2025.**

Termo em que pede deferimento.

Araçatuba, Clique aqui para inserir uma data..

NOME DO RESPONSÁVEL LEGAL

Av. Waldemar Alves, 50 – Bairro São Joaquim – Araçatuba – SP – CEP: 16050-225
Fone: (18) 3636-1280 / 99813-4997 – e-mail: sim@aracatuba.sp.gov.br

Este documento é cópia do original, assinado digitalmente por MUNICIPIO DE ARACATUBA (CNPJ 45511847000179) em 22/11/2024 às 08:26:02 (GMT -03:00).
Para conferir o original, acesse: https://www.dioe.com.br/verificador/e1b5-f56c-7f46-cf27-94

PREFEITURA MUNICIPAL DE ARAÇATUBA

Estado de São Paulo

SECRETARIA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO AGROINDUSTRIAL

ANEXO II

PREFEITURA MUNICIPAL DE ARAÇATUBA
SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO AGROINDUSTRIAL
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – SIM

TERMO DE COMPROMISSO

Ao Senhor Coordenador do Serviço de Inspeção Municipal
Secretaria Municipal de Desenvolvimento Agroindustrial

A empresa de nome _____, nome fantasia _____, registrada no SIM sob o número _____ estabelecida neste município, sob o endereço _____, nº _____, bairro _____, inscrita no CNPJ sob nº _____, aqui representada por responsável legal _____, portador do RG nº _____, e CPF nº _____, residente à _____, nº _____, bairro _____, cidade de _____, compromete-se, para todos os efeitos, acatar a legislação que disciplina a Inspeção de Produtos de Origem Animal do município de Araçatuba e concorda em acatar as exigências contidas no Decreto XXX, de XX de XXXXX de 2024, suas atualizações e normas complementares, e no Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal – RIISPOA, de acordo com o Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017, suas alterações e normas complementares que forem publicadas, e seguir o cronograma apresentado no Art. 8º da Portaria XXX, que determina o prazo para os estabelecimentos.

Araçatuba, Clique aqui para inserir uma data..

NOME DO RESPONSÁVEL LEGAL

Av. Waldemar Alves, 50 – Bairro São Joaquim – Araçatuba – SP – CEP: 16050-225
Fone: (18) 3636-1280 / 99813-4997 – e-mail: sim@aracatuba.sp.gov.br

Este documento é cópia do original, assinado digitalmente por MUNICIPIO DE ARACATUBA (CNPJ 45511847000179) em 22/11/2024 às 08:26:02 (GMT -03:00).
Para conferir o original, acesse: https://www.dioe.com.br/verificador/e1b5-f56c-7f46-cf27-94

PREFEITURA MUNICIPAL DE ARAÇATUBA

Estado de São Paulo

SECRETARIA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO AGROINDUSTRIAL

ANEXO III

PREFEITURA MUNICIPAL DE ARAÇATUBA
SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO AGROINDUSTRIAL
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – SIM

Requerimento
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

Ao Senhor Coordenador do Serviço de Inspeção Municipal
Secretaria Municipal de Desenvolvimento Agroindustrial

Eu, _____, portador do RG nº _____, e CPF nº _____, em nome de _____, empresa de nome fantasia _____, com CNPJ nº _____, estabelecida neste município, com número de registro no SIM _____, venho requerer a finalização do processo _____ e cancelamento do registro deste estabelecimento junto ao Serviço de Inspeção Municipal, findando as atividades de fabricação, manipulação e transformação de produtos de origem animal.

Termo em que pede deferimento.

Araçatuba, Clique aqui para inserir uma data..

NOME DO RESPONSÁVEL LEGAL

Av. Waldemar Alves, 50 – Bairro São Joaquim – Araçatuba – SP – CEP: 16050-225
Fone: (18) 3636-1280 / 99813-4997 – e-mail: sim@aracatuba.sp.gov.br

Este documento é cópia do original, assinado digitalmente por MUNICIPIO DE ARACATUBA (CNPJ 45511847000179) em 22/11/2024 às 08:26:02 (GMT -03:00).
Para conferir o original, acesse: https://www.dioe.com.br/verificador/e1b5-f56c-7f46-cf27-94

PREFEITURA MUNICIPAL DE ARAÇATUBA

Estado de São Paulo

SECRETARIA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO AGROINDUSTRIAL

ANEXO IV

PREFEITURA MUNICIPAL DE ARAÇATUBA
SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO AGROINDUSTRIAL
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – SIM

TERMO DE COMPROMISSO – CANCELAMENTO DE REGISTRO

Ao Senhor Coordenador do Serviço de Inspeção Municipal
Secretaria Municipal de Desenvolvimento Agroindustrial

A empresa de nome _____, nome fantasia _____, inscrita no CNPJ sob número _____, registrado no SIM sob o número _____, aqui representada por responsável legal _____, portador do RG nº _____, e CPF nº _____, compromete-se, para todos os efeitos, a suspender completamente a manipulação, fabricação e comercialização de todos os produtos de origem animal no estabelecimento que necessitam de registro segundo a Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, a Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, e o Decreto 9.013, de 27 de março de 2017 e suas atualizações, com efeito a partir desta data, na qual foi solicitada a finalização do processo e cancelamento do registro do estabelecimento junto ao Serviço de Inspeção; o não cumprimento da suspensão das atividades pode incorrer em aplicação de penalidades de acordo com a legislação sanitária, civil e criminal vigente.

Araçatuba, Clique aqui para inserir uma data..

NOME DO RESPONSÁVEL LEGAL

Av. Waldemar Alves, 50 – Bairro São Joaquim – Araçatuba – SP – CEP: 16050-225
Fone: (18) 3636-1280 / 99813-4997 – e-mail: sim@aracatuba.sp.gov.br

Este documento é cópia do original, assinado digitalmente por MUNICIPIO DE ARACATUBA (CNPJ 45511847000179) em 22/11/2024 às 08:26:02 (GMT -03:00).
Para conferir o original, acesse: https://www.dioe.com.br/verificador/e1b5-f56c-7f46-cf27-94

PREFEITURA MUNICIPAL DE ARAÇATUBA

Estado de São Paulo

SECRETARIA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO AGROINDUSTRIAL

INSTRUÇÃO NORMATIVA N.° 1 – DE 19 DE NOVEMBRO DE 2024

"Aprova os procedimentos para classificação e registro dos estabelecimentos e dos produtos de origem animal no Serviço de Inspeção Municipal de Araçatuba/SP"

O Secretário Municipal de Desenvolvimento Agroindustrial,

No uso de suas atribuições,

R E S O L V E:

TÍTULO I
DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 1.º Ficam estabelecidos os procedimentos para registro, renovação, alteração, auditoria e cancelamento de registro de produtos de origem animal produzidos por estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal – SIM.

Art. 2.º Os procedimentos para registro, renovação, alteração, auditoria e o cancelamento de registro, de que trata esta Instrução Normativa, devem ser realizados pelo Serviço de Inspeção Municipal da Secretaria Municipal de Desenvolvimento Agroindustrial – SIM/SMDA.

Art. 3.º Os procedimentos para o registro, renovação, alteração e cancelamento de registro de que trata esta Instrução Normativa devem ser realizados eletronicamente em sistema informatizado disponível no sítio eletrônico da Prefeitura Municipal de Araçatuba – Araçatuba Digital: https://aracatuba.sp.gov.br/aracatubadigital.

Parágrafo único. As orientações para utilização do sistema informatizado estão disponibilizadas no sítio eletrônico do Serviço de Inspeção Municipal da Prefeitura Municipal de Araçatuba.

Art. 4.º Devem ser registrados os seguintes estabelecimentos:

I - estabelecimento de carnes e derivados;

II - estabelecimento de pescado e derivados;

III - estabelecimento de ovos e derivados;

IV - estabelecimento de leite e derivados;

V - estabelecimento de produtos de abelhas e derivados.

§ 1.º O estabelecimento deve ser registrado de acordo com sua atividade industrial.

Este documento é cópia do original, assinado digitalmente por MUNICIPIO DE ARACATUBA (CNPJ 45511847000179) em 22/11/2024 às 08:26:02 (GMT -03:00).

Para conferir o original, acesse: https://www.dioe.com.br/verificador/e1b5-f56c-7f46-cf27-94

§ 2.º Quando o estabelecimento possuir mais de uma atividade, deve ser acrescentada classificação secundária à sua classificação principal. Será concedido apenas um Certificado de Registro de Estabelecimento.

TÍTULO II
DO REGISTRO DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 5.º Todo estabelecimento que receba animais para o abate, matérias primas, produtos, subprodutos e seus derivados, de origem animal para beneficiamento ou industrialização para fins de comercialização, exclusiva e unicamente no território municipal, deve estar registrado junto ao Serviço de Inspeção Municipal - SIM, e utilizar a classificação de que trata esta Instrução Normativa.

Art. 6.º Para os fins de classificação dos estabelecimentos para esta Instrução Normativa, de acordo com sua atividade os estabelecimentos são:

I - estabelecimentos de carnes e derivados:
a) abatedouro frigorífico;
b) unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos.

II - estabelecimentos de pescado e derivados:
a) barco-fábrica;
b) abatedouro frigorífico de pescado;
c) unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado;
d) estação depuradora de moluscos bivalves.

III - estabelecimentos de ovos:
a) granja avícola;
b) unidade de beneficiamento de ovos e derivados.

IV - estabelecimentos de leite e derivados:
a) granja leiteira;
b) posto de refrigeração;
c) unidade de beneficiamento de leite e derivados;
d) queijaria.

V - estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados:
a) unidade de beneficiamento de produtos de abelhas.

Art. 7.º O processo de Registro do Estabelecimento será instruído em três etapas:

I - análise de viabilidade;

II - análise de registro de estabelecimento; e

Este documento é cópia do original, assinado digitalmente por MUNICIPIO DE ARACATUBA (CNPJ 45511847000179) em 22/11/2024 às 08:26:02 (GMT -03:00).

Para conferir o original, acesse: https://www.dioe.com.br/verificador/e1b5-f56c-7f46-cf27-94

III – análise de registro de produtos de origem animal.

CAPÍTULO I
DA ANÁLISE DE VIABILIDADE

Art. 8.º A etapa de análise de viabilidade deverá ser instruída com os seguintes documentos:

I - para estabelecimentos já edificados:

a) requerimento ao Coordenador do SIM, solicitando a análise de viabilidade do estabelecimento;

b) cópia do RG com número do CPF do responsável legal ou proprietário;

c) cópia da planta baixa de cada pavimento com os detalhes de equipamentos;

d) cópia da Licença de Localização e Funcionamento da Prefeitura Municipal de Araçatuba, dentro da validade, para a atividade desejada para o registro.

II - para estabelecimentos ainda não edificados:

a) requerimento ao Coordenador do SIM, solicitando a análise de viabilidade do estabelecimento;

b) cópia do RG com número do CPF do responsável legal ou proprietário;

c) cópia da planta baixa do projeto de cada pavimento com os detalhes de equipamentos;

d) carta de intenção de produção, contendo descrição dos produtos de origem animal que deseja comercializar e quantidade pretendida inicial.

§ 1.º O servidor do SIM com formação em medicina veterinária irá realizar vistoria no estabelecimento já edificado para avaliar as dependências industriais e sociais existentes, os equipamentos e o fluxograma do processo e quaisquer outros aspectos do empreendimento que julgar necessário, gerando um Laudo de Inspeção de Viabilidade que determinará se o estabelecimento não é viável, se é viável com adequações ou se é viável sem qualquer adequação.

§ 2.º O responsável legal declarado de estabelecimentos solicitantes de registro pode ser contatado para a realização de uma reunião presencial com o servidor do SIM, na sede da SMDA, para maiores esclarecimentos e elucidação em caso de dúvidas, a critério dos servidores do SIM.

Este documento é cópia do original, assinado digitalmente por MUNICIPIO DE ARACATUBA (CNPJ 45511847000179) em 22/11/2024 às 08:26:02 (GMT -03:00).

Para conferir o original, acesse: https://www.dioe.com.br/verificador/e1b5-f56c-7f46-cf27-94

§ 3.º O modelo de requerimento e da carta de intenção de produção se entram nos anexos I e II, respectivamente, e estão disponíveis no sítio eletrônico do SIM.

Art. 9.º Estabelecimentos que necessitem de adequações para se tornarem viáveis terão seis meses para realizar todas as modificações propostas pelos servidores do SIM, prazo no qual, ao final, serão novamente vistoriados quando o proprietário comunicar ao SIM.

§ 1.º Passados seis meses, constatado o não atendimento às modificações propostas pelo servidor do SIM com formação em medicina veterinária, o requerente terá seu processo de Registro do Estabelecimento findado, devendo o estabelecimento cessar o funcionamento até que as adequações sejam procedidas.

§ 2.º Estabelecimentos que cessem o funcionamento de acordo com o disposto no § 1.º só poderão retomar as atividades após Laudo de Inspeção de Viabilidade com parecer favorável do servidor do SIM com formação em medicina veterinária, que deverá ser obtido após abrir novo processo de análise de viabilidade, arcando inclusive com suas custas, se for o caso.

§ 3.º O servidor do SIM com formação em medicina veterinária, após realizar vistoria em estabelecimento já edificado, dependendo da natureza da atividade, poderá solicitar outros laudos de acordo com sua discricionariedade a fim de subsidiar seu parecer final.

Art. 10. O Laudo de Inspeção de Viabilidade com parecer favorável emitido pelo servidor do SIM com formação em medicina veterinária é o único documento apto a autorizar a continuidade do processo de registro do estabelecimento.

CAPÍTULO II
DA ANÁLISE DE REGISTRO

Art. 11. A etapa de análise de registro será instruída com os seguintes documentos:

I - para estabelecimentos já edificados:

a) cópia do Laudo de Inspeção de Viabilidade com parecer favorável emitido pelo servidor do SIM com formação em medicina veterinária após a etapa de análise de viabilidade;

b) cópia da inscrição estadual, contrato social ou firma individual e comprovante de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas – CNPJ ou comprovante de cadastro de Microempreendedor Individual;

Este documento é cópia do original, assinado digitalmente por MUNICIPIO DE ARACATUBA (CNPJ 45511847000179) em 22/11/2024 às 08:26:02 (GMT -03:00).

Para conferir o original, acesse: https://www.dioe.com.br/verificador/e1b5-f56c-7f46-cf27-94

c) cópia da Matrícula do Imóvel atualizada nos últimos 60 dias e cópia do contrato de aluguel do estabelecimento, caso não seja proprietário;

d) plantas de cortes longitudinal e transversal na escala de 1:100;

e) planta hidrossanitária na escala de 1:100;

f) planta baixa com setas indicativas do fluxo de produção e de movimentação de colaboradores na escala de 1:100;

g) planta de situação na escala 1:500 contendo a localização da edificação, das vias públicas próximas e das demais construções adjacentes;

h) memorial descritivo de construção do estabelecimento, devidamente assinado por profissional habilitado responsável com registro no CREA-SP, de acordo com as normas técnicas da Secretaria Municipal de Planejamento Urbano e Habitação;

i) declaração de responsabilidade técnica emitida por médico veterinário responsável técnico do estabelecimento;

j) cópia do RG com número do CPF do responsável técnico do estabelecimento;

k) cópia da carteira profissional de classe (CRMV/SP) do responsável técnico do estabelecimento;

l) Memorial Técnico, Sanitário e Econômico (MTSE) do estabelecimento assinado pelo responsável legal e pelo responsável técnico do estabelecimento;

m) cópia de laudo físico-químico e microbiológico da água de abastecimento do estabelecimento;

n) termo de compromisso onde se compromete, para todos os efeitos, acatar a legislação que disciplina a fiscalização e inspeção de produtos de origem animal;

o) descrição do Programa de Autocontrole, implantado e executado no estabelecimento;

II - para estabelecimentos não edificados:

a) cópia do Laudo de Inspeção de Viabilidade com parecer favorável emitido pelo servidor do SIM com formação em medicina veterinária após a etapa de análise de viabilidade;

Este documento é cópia do original, assinado digitalmente por MUNICIPIO DE ARACATUBA (CNPJ 45511847000179) em 22/11/2024 às 08:26:02 (GMT -03:00).

Para conferir o original, acesse: https://www.dioe.com.br/verificador/e1b5-f56c-7f46-cf27-94

b) cópia da inscrição estadual, contrato social ou firma individual e comprovante de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas – CNPJ ou comprovante de cadastro de Microempreendedor Individual;

c) cópia da Matrícula do Imóvel atualizada nos últimos 60 dias e cópia do contrato de aluguel do estabelecimento, caso não seja proprietário;

d) plantas de cortes longitudinal e transversal na escala de 1:100;

e) planta hidrossanitária na escala de 1:100;

f) planta baixa com setas indicativas do fluxo de produção e de movimentação de colaboradores na escala de 1:100;

g) planta de situação na escala 1:500 contendo a localização da edificação, das vias públicas próximas e das demais construções adjacentes;

h) memorial descritivo de construção do estabelecimento, devidamente assinado por profissional habilitado responsável com registro no CREA-SP, de acordo com as normas técnicas da Secretaria Municipal de Planejamento Urbano e Habitação;

i) cópia da Licença de Localização e Funcionamento da Prefeitura Municipal de Araçatuba, dentro da validade, para a atividade desejada para o registro;

j) declaração de responsabilidade técnica emitida por médico veterinário responsável técnico do estabelecimento;

k) cópia do RG com número do CPF do médico veterinário responsável técnico do estabelecimento;

l) carteira de Classe (CRMV/SP) do Responsável Técnico do estabelecimento;

m) Memorial Técnico, Sanitário e Econômico (MTSE) do estabelecimento assinado pelo responsável legal e pelo responsável técnico do estabelecimento;

n) cópia de laudo físico-químico e microbiológico da água de abastecimento do estabelecimento;

o) termo de compromisso, onde se compromete, para todos os efeitos, acatar a legislação que disciplina a fiscalização e inspeção de produtos de origem animal;

p) descrição do Programa de Autocontrole a ser implantado e executado no estabelecimento.

Este documento é cópia do original, assinado digitalmente por MUNICIPIO DE ARACATUBA (CNPJ 45511847000179) em 22/11/2024 às 08:26:02 (GMT -03:00).

Para conferir o original, acesse: https://www.dioe.com.br/verificador/e1b5-f56c-7f46-cf27-94

§ 1.º As plantas baixas de que tratam as alíneas d, e, f e g dos incisos I e II do caput poderão ter suas escalas redefinidas para uma que seja mais adequada, caso não permitam sua visualização completa em uma única prancha;

§ 2.º Os modelos de Declaração de Responsabilidade Técnica, Termo de Compromisso e Memorial Técnico, Sanitário e Econômico se encontram nos anexos III, IV e V, e estão disponíveis no sítio eletrônico do SIM.

Art. 12. As plantas baixas de que tratam as alíneas d, e, f e g dos incisos I e II do caput poderão ser substituídas por croquis, desde que elaborados por engenheiro responsável, quando se tratar de agroindústria rural de pequeno porte;

§ 1.º Entende-se por estabelecimento agroindustrial de pequeno porte de produtos de origem animal, para fins de atendimento ao Decreto n.° 23.636, de 14 de novembro de 2024, a definição descrita abaixo baseada no que determina Instrução Normativa GM/MAPA n.° 16/2015 qual seja:

§ 2.º O estabelecimento de agricultores familiares ou de produtor rural, de forma individual ou coletiva, com área útil construída de até 250 m^2 (duzentos e cinquenta metros quadrados), dispondo de instalações para:

I - processamento de carnes e seus derivados;

II - processamento de pescado ou seus derivados;

III - processamento de leite ou seus derivados;

IV - processamento de ovos ou seus derivados; e

V - processamento de produtos das abelhas ou seus derivados;

Art. 13. A construção ou adequação do estabelecimento deve obedecer as exigências que estejam previstas em legislações Federais, Estaduais e Municipais e de outros órgãos de Normatização Técnica, desde que não contrariem as exigências de ordem sanitária ou industrial previstas no Decreto 23.636, de 14 de novembro de 2024, nesta instrução Normativa ou em normas complementares, desde que consoantes com normas Federais.

Art. 14. Após a conferência da documentação é realizada uma visita técnica de Inspeção, para emissão de Laudo de Inspeção Sanitário.

§ 1.º Finalizada a Etapa de Análise de Registro, o médico veterinário do SIM irá vistoriar o estabelecimento e emitir o Laudo de Inspeção Sanitário e emitir parecer conclusivo para registro no SIM;

§ 2.º Constatada diferença entre a realidade fática do estabelecimento e aquela apresentada em documentações requeridas, o médico veterinário apontará em seu

Este documento é cópia do original, assinado digitalmente por MUNICIPIO DE ARACATUBA (CNPJ 45511847000179) em 22/11/2024 às 08:26:02 (GMT -03:00).

Para conferir o original, acesse: https://www.dioe.com.br/verificador/e1b5-f56c-7f46-cf27-94

Laudo de Inspeção Sanitário as adequações e dará ao estabelecimento o prazo de três meses para adaptação, ao final do qual será novamente vistoriado;

§ 3.º Passado o período definido no § 2.º e constatado o não atendimento às modificações propostas pelo médico veterinário do Serviço de Inspeção Municipal, o requerente terá seu processo de Registro do Estabelecimento findado, devendo o estabelecimento cessar o funcionamento até que as adequações sejam procedidas;

§ 4.º Estabelecimentos que cessem o funcionamento de acordo com o disposto no § 3.º só poderão retomar as atividades após parecer favorável do médico veterinário do Serviço de Inspeção Municipal, que deverá ser obtido após abrir novo processo de Análise de Viabilidade, arcando inclusive com suas custas, se for o caso;

Art. 15. Finalizadas as construções do projeto industrial aprovado, apresentados os documentos exigidos no presente Regulamento, o servidor do SIM deve instruir o processo com Laudo de Inspeção Sanitário do estabelecimento, sempre que possível acompanhado de registros fotográficos, com parecer conclusivo para registro no SIM.

§ 1.º Considerado que o Laudo de Inspeção Sanitário é favorável, será emitido o Certificado de Registro do Estabelecimento pelo servidor do SIM, e encaminhado ao Coordenador do SIM e ao Secretário da SMDA para conferência e assinatura digital.

§ 2.º A emissão do Certificado de Registro do Estabelecimento não isenta o estabelecimento de outras licenças que porventura sejam necessários, como a Licença Ambiental emitida por órgão responsável.

Art. 16. O parecer favorável emitido pelo médico veterinário do SIM em seu Laudo de Inspeção Sanitário é o único documento apto a autorizar a emissão do Certificado de Registro do Estabelecimento pelo SIM.

Art. 17. Cumpridas as exigências desta Instrução Normativa e do Decreto 23.636, de 14 de novembro de 2024, e em outras normas específicas, será autorizado o funcionamento do estabelecimento e será instalado o Serviço de Inspeção nos estabelecimentos sob inspeção permanente, e concomitantemente deverá ser encaminhada a emissão do Certificado de Registro do Estabelecimento pelo SIM.

CAPÍTULO IV
DO CERTIFICADO DE REGISTRO DO ESTABELECIMENTO

Art. 18. O Certificado de Registro do Estabelecimento é o documento emitido pelo SIM que deverá ser homologado pela Secretaria Municipal de Desenvolvimento Agroindustrial.

Art. 19. O Certificado de Registro do Estabelecimento poderá ser emitido em formato físico ou digital a critério do SIM e conterá, no mínimo:

Este documento é cópia do original, assinado digitalmente por MUNICIPIO DE ARACATUBA (CNPJ 45511847000179) em 22/11/2024 às 08:26:02 (GMT -03:00).

Para conferir o original, acesse: https://www.dioe.com.br/verificador/e1b5-f56c-7f46-cf27-94

I - o número do registro;

II - a data de validade do registro do estabelecimento;

III - a razão social e o número de cadastro de pessoa jurídica (CNPJ);

IV - a localização do estabelecimento;

V - a classificação do estabelecimento;

VI - a assinatura do médico veterinário coordenador do SIM; e

VII - a assinatura do Secretário Municipal de Desenvolvimento Agroindustrial.

§ 1.º O número de registro do estabelecimento é único e intransferível e identifica a unidade fabril no território municipal.

§ 2.º No caso de emissão digital do Certificado de Registro do Estabelecimento poderá ser utilizada assinatura digital pelo sistema automatizado ou outro recurso tecnológico que valide o documento eletrônico.

§ 3.º O certificado a que se refere o caput terá prazo de validade de 12 (doze) meses, contados a partir da data de sua emissão.

§ 4.º O modelo do Certificado de Registro do Estabelecimento é apresentado no anexo VI desta Instrução Normativa.

CAPÍTULO IV
DA ALTERAÇÃO OU CANCELAMENTO DE REGISTRO DO ESTABELECIMENTO

Art. 20. Os estabelecimentos previstos neste Decreto que forem alienados, alugados, arrendados, doados ou sofrerem qualquer operação que resulte na modificação do responsável legal ou da sociedade empresarial do estabelecimento, devem, concomitantemente, efetuar a atualização do registro do estabelecimento junto ao SIM acompanhada pela documentação comprobatória.

§ 1.º Compete ao adquirente, locatário, arrendatário ou donatário efetuar a atualização do registro do estabelecimento acompanhada pela documentação comprobatória.

§ 2.º Compete ao alienante, locador, arrendador ou doador comunicar, por escrito, ao SIM o fato que decorrerá na atualização do registro do estabelecimento.

§ 3.º Enquanto a atualização do registro do estabelecimento não se efetuar, o responsável legal ou a sociedade empresarial, em nome dos quais esteja registrado o

Este documento é cópia do original, assinado digitalmente por MUNICIPIO DE ARACATUBA (CNPJ 45511847000179) em 22/11/2024 às 08:26:02 (GMT -03:00).

Para conferir o original, acesse: https://www.dioe.com.br/verificador/e1b5-f56c-7f46-cf27-94

estabelecimento, continuarão responsáveis pelas irregularidades que se verifiquem no estabelecimento.

§ 4.º Assim que o estabelecimento for adquirido, locado, arrendado ou doado, e for realizada a atualização do registro do estabelecimento, o novo responsável legal ou a nova sociedade empresarial, serão obrigados a cumprir todas as exigências formuladas ao anterior responsável, sem prejuízo de outras que venham a ser determinadas.

§ 5.º As exigências de que trata o § 4.º incluem, dentre outras, aquelas:

I - relativas ao cumprimento de prazos de Termos, Autos de Infração e Autos de Imposição de Penalidades;

II - determinações sanitárias de qualquer natureza;

III - de natureza pecuniária, que venham a ser estabelecidas em decorrência da apuração administrativa de infrações cometidas pela antecessora em processos administrativos pendentes de julgamento.

Art. 21. O estabelecimento que interromper suas atividades pelo período de seis a onze meses ininterruptamente, só poderá reiniciar as atividades após a inspeção prévia de suas dependências, instalações e equipamentos, observada a sazonalidade das atividades industriais.

Parágrafo único. O estabelecimento que suspender suas atividades pelo período de doze meses ininterruptos terá seu registro no Serviço de Inspeção Municipal automaticamente cancelado.

Art. 22. No caso de cancelamento do registro será apreendida a rotulagem e serão recolhidos os materiais pertencentes ao SIM, além de documentos, lacres e carimbos oficiais.

Parágrafo único. Os materiais apreendidos por força de imposição de penalidade ou por suspensão de atividade por período de doze meses ininterruptos ficarão sob a guarda do Serviço de Inspeção Municipal e serão destruídos após 12 meses da data de sua apreensão.

Art. 23. O cancelamento do registro é automático nas seguintes situações:

I - por solicitação do estabelecimento (responsável legal); e

II - por término da vigência do registro sem solicitação de renovação.

§ 1.º A solicitação de cancelamento de registro por parte do estabelecimento deve ser realizada por protocolo específico na plataforma Araçatuba Digital.

Este documento é cópia do original, assinado digitalmente por MUNICIPIO DE ARACATUBA (CNPJ 45511847000179) em 22/11/2024 às 08:26:02 (GMT -03:00).

Para conferir o original, acesse: https://www.dioe.com.br/verificador/e1b5-f56c-7f46-cf27-94

§ 2.º No caso de cancelamento de registro por solicitação do responsável legal os materiais que trata o caput serão inutilizados pelo estabelecimento que deverá apresentar a comprovação da destruição ao SIM.

§ 3.º O cancelamento do registro por término da vigência do registro sem solicitação de renovação será notificado ao estabelecimento e publicado em edital.

Art. 24. O cancelamento do registro não prejudica a aplicação das ações fiscais e penalidades cabíveis decorrentes da infração à legislação.

Art. 25. O registro do estabelecimento deve ser cancelado quando houver descumprimento do disposto na Lei Federal n.º 1.283, de 18 de dezembro de 1950, no Decreto Federal n.º 9.013 de 18 de março de 2017, na Lei Municipal n.° 8.747/2024 e no Decreto Municipal 23.636, de 14 de novembro de 2024 e suas atualizações.

Art. 26. Qualquer ampliação, remodelação ou construção no estabelecimento registrado só poderá ser feita após prévia aprovação das plantas pelo Serviço de Inspeção Municipal.

Parágrafo único. Ficam sujeitos ao pagamento de taxas todos os estabelecimentos nos casos de alteração de razão social, ampliação, remodelação e reconstrução.

CAPÍTULO IV
DA RENOVAÇÃO DE REGISTRO DO ESTABELECIMENTO

Art. 27. O Certificado de Registro do Estabelecimento do SIM possui prazo de validade de doze meses, contados a partir da data de sua emissão, e sua renovação deve ser solicitada pelo estabelecimento no mínimo 30 (trinta) dias antes de expirar sua validade, e será instruída com os seguintes documentos:

I - requerimento ao Coordenador do SIM, solicitando a renovação do Certificado de Registro do Estabelecimento;

II - cópia da Licença de Localização e Funcionamento da Prefeitura Municipal de Araçatuba, dentro da validade, para a atividade utilizada no momento do registro;

III - Memorial Técnico, Econômico e Sanitário (MTSE) atualizado e assinado pelo responsável técnico do estabelecimento;

IV - comprovante de recolhimento da taxa anual de registro.

§ 1.º A guia para recolhimento da taxa anual de registro deve ser solicitada ao SIM através de apresentação de declaração de faturamento anual emitida e assinada por contador com registro no CRC/SP, em protocolo específico.

Este documento é cópia do original, assinado digitalmente por MUNICIPIO DE ARACATUBA (CNPJ 45511847000179) em 22/11/2024 às 08:26:02 (GMT -03:00).

Para conferir o original, acesse: https://www.dioe.com.br/verificador/e1b5-f56c-7f46-cf27-94

§ 2.º Os modelos de requerimento e de Memorial Técnico, Sanitário e Econômico se encontram nos anexos I e V, e estão disponíveis no sítio eletrônico do SIM.

Art. 28. A solicitação para renovação do Certificado de Registro deve ser feita através de protocolo específico na plataforma Araçatuba Digital.

Art. 29. A solicitação será analisada por servidor do SIM, e considerado que os documentos encontram-se em conformidade, será emitido o Certificado de Registro do Estabelecimento pelo servidor do SIM, e encaminhado ao Coordenador do SIM e ao Secretário da SMDA para conferência e assinatura digital.

Art. 30. O não cumprimento do prazo e/ou falta de documentação obrigatória implica em desobediência às exigências sanitárias e pode acarretar em multa e penalização ao estabelecimento e ao responsável legal.

TÍTULO III
CONSIDERAÇÕES FINAIS

Art. 31. O representante legal do estabelecimento e o RT são responsáveis pela garantia das informações apresentadas na tabela nutricional do produto, estando cientes que, sob critério e demanda por parte do MVO ou do MVA, as informações disponibilizadas deverão ser comprovadas por meio de ensaios laboratoriais.

Art. 32. O representante legal pelo estabelecimento e o RT respondem integralmente pela qualidade, segurança e inocuidade dos produtos elaborados.

Art. 33. Conforme artigos do código de defesa do consumidor todas as informações veiculadas no processo de registro do produto são de inteira responsabilidade do fabricante ou fornecedor do produto.

Art. 34. Os estabelecimentos já registrados na data de publicação desta Instrução Normativa seguirão com registro válido pelo período previsto na Portaria SIM n.° 8, de 19 de novembro de 2024.

Art. 35. O SIM pode solicitar, no curso do processo de registro ou posteriormente, os originais dos documentos que tenham sido apresentados eletronicamente pelo solicitante.

Parágrafo único. Os documentos originais devem ser conservados pelo prazo de validade do registro do produto.

Art. 36. O SIM pode solicitar informações ou documentos adicionais para subsidiar as análises de viabilidade, as análises de registro, as solicitações de alteração envolvendo ampliação, remodelação ou construção, as solicitações de registro de produtos de origem animal e auditorias de registro.

Este documento é cópia do original, assinado digitalmente por MUNICIPIO DE ARACATUBA (CNPJ 45511847000179) em 22/11/2024 às 08:26:02 (GMT -03:00).

Para conferir o original, acesse: https://www.dioe.com.br/verificador/e1b5-f56c-7f46-cf27-94

PREFEITURA MUNICIPAL DE ARAÇATUBA

Estado de São Paulo

SECRETARIA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO AGROINDUSTRIAL

Art. 37. Esta Instrução Normativa entra em vigor na data de sua publicação.

PREFEITURA MUNICIPAL DE ARAÇATUBA, 19 de novembro de 2024, 115 anos da Fundação de Araçatuba e 102 anos de Sua Emancipação Política.

ARNALDO DOS SANTOS VIEIRA FILHO
Respondendo pela Secretaria Municipal de Desenvolvimento Agroindustrial

Este documento é cópia do original, assinado digitalmente por MUNICIPIO DE ARACATUBA (CNPJ 45511847000179) em 22/11/2024 às 08:26:02 (GMT -03:00).

Para conferir o original, acesse: https://www.dioe.com.br/verificador/e1b5-f56c-7f46-cf27-94

PREFEITURA MUNICIPAL DE ARAÇATUBA

Estado de São Paulo

SECRETARIA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO AGROINDUSTRIAL

ANEXO I

PREFEITURA MUNICIPAL DE ARAÇATUBA
SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO AGROINDUSTRIAL
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – SIM

Requerimento

Ao Sr. Coordenador do Serviço de Inspeção Municipal – SMDA

1. IDENTIFICAÇÃO DO RESPONSÁVEL LEGAL			
Nome:	_____		
CPF:	_____		
Endereço:	_____		
Bairro:	_____	CEP:	_____
Município:	_____	UF:	_____
Telefone(s):	_____		
E-Mail	_____		

2. IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO			
Razão Social:	_____		
Nome Fantasia:	_____		
CNPJ:	_____		
Classificação:	Escolher um item.		
Endereço:	_____		
Bairro:	_____	CEP: _____	**ARAÇATUBA / SP**
Telefone(s):	_____		
E-Mail:	_____		

Venho, mui respeitosamente, requerer a Análise de Viabilidade para a inscrição do meu estabelecimento no Serviço de Inspeção Municipal (SIM).
Termo em que pede deferimento.

Araçatuba, Clique aqui para inserir uma data..

NOME DO RESPONSÁVEL LEGAL

Av. Waldemar Alves, 50 – Bairro São Joaquim – Araçatuba – SP – CEP: 16050-225
Fone: (18) 3636-1280 / 99813-4997 – e-mail: sim@aracatuba.sp.gov.br

Este documento é cópia do original, assinado digitalmente por MUNICIPIO DE ARACATUBA (CNPJ 45511847000179) em 22/11/2024 às 08:26:02 (GMT -03:00).
Para conferir o original, acesse: https://www.dioe.com.br/verificador/e1b5-f56c-7f46-cf27-94

PREFEITURA MUNICIPAL DE ARAÇATUBA

Estado de São Paulo

SECRETARIA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO AGROINDUSTRIAL

ANEXO II

PREFEITURA MUNICIPAL DE ARAÇATUBA
SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO AGROINDUSTRIAL
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – SIM

CARTA DE INTENÇÃO DE PRODUÇÃO

1. IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO	
Nome Fantasia:	Clique aqui para digitar texto.
Classificação:	Escolher um item.

Informo ao Sr. Coordenador do Serviço de Inspeção Municipal – SMDA, que inicialmente a pretensão para a fabricação/manipulação/registro é com os seguintes produtos e quantidades:

2. LISTA DOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

PRODUTO	NOME DO PRODUTO	PRODUÇÃO SEMANAL	UNIDADE DE MEDIDA
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			

Araçatuba, Clique aqui para inserir uma data..

NOME DO RESPONSÁVEL LEGAL

Av. Waldemar Alves, 50 – Bairro São Joaquim – Araçatuba – SP – CEP: 16050-225
Fone: (18) 3636-1280 / 99813-4997 – e-mail: sim@aracatuba.sp.gov.br

Este documento é cópia do original, assinado digitalmente por MUNICIPIO DE ARACATUBA (CNPJ 45511847000179) em 22/11/2024 às 08:26:02 (GMT -03:00).
Para conferir o original, acesse: https://www.dioe.com.br/verificador/e1b5-f56c-7f46-cf27-94

PREFEITURA MUNICIPAL DE ARAÇATUBA

Estado de São Paulo

SECRETARIA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO AGROINDUSTRIAL

ANEXO III

PREFEITURA MUNICIPAL DE ARAÇATUBA
SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO AGROINDUSTRIAL
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – SIM

DECLARAÇÃO DE RESPONSABILIDADE TÉCNICA

Ao Serviço de Inspeção Municipal – Araçatuba/SP

Eu, ___, médico veterinário, portador do RG nº ___, e CPF nº ___, com registro junto ao CRMV-SP sob o número _____, declaro ser RESPONSÁVEL TÉCNICO do estabelecimento ___, empresa de nome fantasia ___, de CNPJ nº ___, estabelecida neste município, classificada como Escolher um item., e comprometo-me a estar ciente e cumprir a legislação vigente, a fim de evitar sanções legais previstas.

Araçatuba, Clique aqui para inserir uma data.

NOME DO RESPONSÁVEL TÉCNICO

Av. Waldemar Alves, 50 – Bairro São Joaquim – Araçatuba – SP – CEP: 16050-225
Fone: (18) 3636-1280 / 99813-4997 – e-mail: sim@aracatuba.sp.gov.br

Este documento é cópia do original, assinado digitalmente por MUNICIPIO DE ARACATUBA (CNPJ 45511847000179) em 22/11/2024 às 08:26:02 (GMT -03:00).
Para conferir o original, acesse: https://www.dioe.com.br/verificador/e1b5-f56c-7f46-cf27-94

PREFEITURA MUNICIPAL DE ARAÇATUBA

Estado de São Paulo

SECRETARIA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO AGROINDUSTRIAL

ANEXO IV

PREFEITURA MUNICIPAL DE ARAÇATUBA
SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO AGROINDUSTRIAL
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – SIM

TERMO DE COMPROMISSO

Ao Senhor Coordenador do Serviço de Inspeção Municipal
Secretaria Municipal de Desenvolvimento Agroindustrial – Araçatuba/SP

A empresa de nome _____, nome fantasia _____, estabelecida neste município, sob o endereço _____, nº _____, bairro _____, inscrita no CNPJ sob nº _____, aqui representada por responsável legal _____, portador do RG nº _____, e CPF nº _____, residente à _____, nº _____, bairro _____, cidade de _____, compromete-se, para todos os efeitos, acatar a legislação que disciplina a Inspeção de Produtos de Origem Animal do município de Araçatuba e concorda em acatar as exigências contidas no Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal – RIISPOA, de acordo com o Decreto n° 9.013, de 29 de março de 2017, suas alterações e normas complementares que forem publicadas.

Araçatuba, Clique aqui para inserir uma data..

NOME DO RESPONSÁVEL LEGAL

Av. Waldemar Alves, 50 – Bairro São Joaquim – Araçatuba – SP – CEP: 16050-225
Fone: (18) 3636-1280 / 99813-4997 – e-mail: sim@aracatuba.sp.gov.br

Este documento é cópia do original, assinado digitalmente por MUNICIPIO DE ARACATUBA (CNPJ 45511847000179) em 22/11/2024 às 08:26:02 (GMT -03:00).
Para conferir o original, acesse: https://www.dioe.com.br/verificador/e1b5-f56c-7f46-cf27-94

PREFEITURA MUNICIPAL DE ARAÇATUBA

Estado de São Paulo

SECRETARIA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO AGROINDUSTRIAL

ANEXO V

PREFEITURA MUNICIPAL DE ARAÇATUBA
SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO AGROINDUSTRIAL
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

MEMORIAL ECONÔMICO SANITÁRIO DO ESTABELECIMENTO (1)

1 - CONTROLE
1.1 - FOLHAS: 1 DE 8
1.2 - NATUREZA DA SOLICITAÇÃO: REGISTRO
1.3 - DATA: / /

2 - IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO

2.1 - RAZÃO SOCIAL

2.2 - CNPJ

2.3 - DENOMINAÇÃO COMERCIAL - NOME FANTASIA

3 - LOCALIZAÇÃO DO ESTABELECIMENTO

3.1 - ENDEREÇO

3.2 - COMPLEMENTO | 3.3 - CEP | 3.4 - BAIRRO

3.5 - UF: SP | 3.6 - MUNICÍPIO: ARAÇATUBA

3.7 - TELEFONES: 18 ____-____

3.8 - TIPO DE VÍNCULO COM O IMÓVEL: ☐ PRÓPRIO ☐ ARRENDADO ☐ ALUGADO

4 - ENDEREÇO PARA CONTATO ELETRÔNICO

4.1 - E-MAIL CADASTRADO NA PLATAFORMA ARAÇATUBA DIGITAL

4.2 - TELEFONE CELULAR PARA ENVIO DE SMS E MENSAGENS POR APLICATIVO CADASTRADO NA PLATAFORMA ARAÇATUBA DIGITAL

5 - CLASSIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO

5.1 - CLASSIFICAÇÃO - SEGUNDO O RIISPOA (DECRETO 9.013 DE 29 DE MARÇO DE 2017 E SUAS ATUALIZAÇÕES)

☐ ESTABELECIMENTOS DE CARNES E DERIVADOS:	☐ ABATEDOURO FRIGORÍFICO ☐ UNIDADE DE BENEFICIAMENTO DE CARNE E PRODUTOS CÁRNEOS
☐ ESTABELECIMENTOS DE PESCADO E DERIVADOS:	☐ BARCO-FÁBRICA ☐ ABATEDOURO FRIGORÍFICO DE PESCADO ☐ UNIDADE DE BENEFICIAMENTO DE PESCADO E PRODUTOS DE PESCADO ☐ ESTAÇÃO DEPURADORA DE MOLUSCOS BIVALVES
☐ ESTABELECIMENTOS DE OVOS:	☐ GRANJA AVÍCOLA ☐ UNIDADE DE BENEFICIAMENTO DE OVOS E DERIVADOS
☐ ESTABELECIMENTOS DE LEITE E DERIVADOS:	☐ GRANJA LEITEIRA ☐ POSTO DE REFRIGERAÇÃO ☐ UNIDADE DE BENEFICIAMENTO DE LEITE E DERIVADOS ☐ QUEIJARIA
☐ EST. DE PRODUTOS DE ABELHAS E DERIVADOS:	☐ UNIDADE DE BENEFICIAMENTO DE PRODUTOS DE ABELHAS

6 - RESPONSAVEL LEGAL

6.1 - NOME

6.2 - CPF

7 - RESPONSAVEL TÉCNICO

7.1 - NOME

7.2 - CPF | 7.3 - CRMV-SP | 7.4 - CARGA HORÁRIA SEMANAL: ____ HORAS

Este documento é cópia do original, assinado digitalmente por MUNICIPIO DE ARACATUBA (CNPJ 45511847000179) em 22/11/2024 às 08:26:02 (GMT -03:00).

Para conferir o original, acesse: https://www.dioe.com.br/verificador/e1b5-f56c-7f46-cf27-94

PREFEITURA MUNICIPAL DE ARAÇATUBA

Estado de São Paulo

SECRETARIA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO AGROINDUSTRIAL

PREFEITURA MUNICIPAL DE ARAÇATUBA
SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO AGROINDUSTRIAL
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

MEMORIAL ECONÔMICO SANITÁRIO DO ESTABELECIMENTO (2)

1 - CONTROLE

1.1 - FOLHAS: 2 DE 8 | 1.2 - NATUREZA DA SOLICITAÇÃO: REGISTRO

1.3 - DATA: / /

2 - IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO

2.1 - RAZÃO SOCIAL

3 - DETALHES DO TERRENO

3.1 - TIPO DE LOCALIZAÇÃO DO IMÓVEL: ☐ URBANA ☐ SUBURBANA ☐ RURAL

3.2 - ÁREA TOTAL DO TERRENO	3.3 - ÁREA ÚTIL	3.4 - ÁREA CONSTRUÍDA

3.5 - TIPO DE VIA DE ACESSO	3.6 - RECUO DO ALINHAMENTO DA VIA DE ACESSO

3.7 - TIPO DE PAVIMENTAÇÃO EXTERNA (área de trânsito de veículos e de pessoas)

4 - CAPACIDADE APROXIMADA DO ESTABELECIMENTO

4.1 - RECEBIMENTO TOTAL DE MATÉRIA-PRIMA (Kg, L)	4.2 - CAPACIDADE TOTAL DE ESTOCAGEM ESTÁTICA (Kg, L)

5 - CAPACIDADE APROXIMADA DE ARMAZENAMENTO DO ESTABELECIMENTO, EM KILOGRAMAS

5.1 - ESTOCAGEM EM TEMPERATURA AMBIENTE	5.2 - ESTOCAGEM RESFRIADO	5.3 - ESTOCAGEM CONGELADO

5.4 - ESTOCAGEM CONSERVA	5.5 - ESTOCAGEM CURADO	5.6 - CAPACIDADE DE SALGA (TOTAL)

6 - MERCADO DE CONSUMO PRETENDIDO

6.1 - TIPO DE COMERCIALIZAÇÃO: ☐ MUNICIPAL ☐ ESTADUAL ☐ INTERESTADUAL

7 - LOCAL PRETENDIDO DE COMERCIALIZAÇÃO

7.1 - LOCAL DE COMERCIALIZAÇÃO: ☐ PRÓPRIO ☐ FILIAIS ☐ TERCEIROS ☐ PRÓPRIO E TERCEIROS

8 - NÚMERO ESTIMADO DE EMPREGADOS

8.1 - POR SEXO: MASCULINO: ____ FEMININO: ____ TOTAL: ____

8.2 - POR TURNO: MATUTINO: ____ VESPERTINO: ____ NOTURNO: ____

9 - PRESENÇA DE MATADOURO

9.1 - REALIZAÇÃO DE ABATE DE ANIMAIS: ☐ SIM ☐ NÃO

10 - ESPÉCIES QUE PRETENDE ABATER (NO CASO DE MATADOURO)

	DENOMINAÇÃO	CAPACIDADE TOTAL DIÁRIA	VELOCIDADE DE ABATE (CABEÇAS POR HORA)
10.1			
10.2			
10.3			
10.4			
10.5			
10.6			
10.7			

Este documento é cópia do original, assinado digitalmente por MUNICIPIO DE ARACATUBA (CNPJ 45511847000179) em 22/11/2024 às 08:26:02 (GMT -03:00).

Para conferir o original, acesse: https://www.dioe.com.br/verificador/e1b5-f56c-7f46-cf27-94

PREFEITURA MUNICIPAL DE ARAÇATUBA

Estado de São Paulo

SECRETARIA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO AGROINDUSTRIAL

PREFEITURA MUNICIPAL DE ARAÇATUBA
SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO AGROINDUSTRIAL
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

MEMORIAL ECONÔMICO SANITÁRIO DO ESTABELECIMENTO (3)

1 - CONTROLE

1.1 - FOLHAS: 3 DE 8

1.2 - NATUREZA DA SOLICITAÇÃO: REGISTRO

1.3 - DATA: / /

2 - IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO

2.1 - RAZÃO SOCIAL

3 - PRODUTOS QUE PRETENDE FABRICAR FABRICAR (EM CASO DE MAIS DE 40 PRODUTOS, USAR DUAS OU MAIS PÁGINAS DESTA)

	DENOMINAÇÃO DE VENDA	PRODUÇÃO SEMANAL	UNIDADE DE MEDIDA
3.1			
3.2			
3.3			
3.4			
3.5			
3.6			
3.7			
3.8			
3.9			
3.10			
3.11			
3.12			
3.13			
3.14			
3.15			
3.16			
3.17			
3.18			
3.19			
3.20			
3.21			
3.22			
3.23			
3.24			
3.25			
3.26			
3.27			
3.28			
3.29			
3.30			
3.31			
3.32			
3.33			
3.34			
3.35			
3.36			
3.37			
3.38			
3.39			
3.40			

Este documento é cópia do original, assinado digitalmente por MUNICIPIO DE ARACATUBA (CNPJ 45511847000179) em 22/11/2024 às 08:26:02 (GMT -03:00).

Para conferir o original, acesse: https://www.dioe.com.br/verificador/e1b5-f56c-7f46-cf27-94

PREFEITURA MUNICIPAL DE ARAÇATUBA

Estado de São Paulo

SECRETARIA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO AGROINDUSTRIAL

PREFEITURA MUNICIPAL DE ARAÇATUBA
SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO AGROINDUSTRIAL
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

MEMORIAL ECONÔMICO SANITÁRIO DO ESTABELECIMENTO (4)

1 - CONTROLE

1.1 - FOLHAS: 4 DE 8

1.2 - NATUREZA DA SOLICITAÇÃO: REGISTRO

1.3 - DATA: / /

2 - IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO

2.1 - RAZÃO SOCIAL

3 - MATERIAS-PRIMAS QUE PRETENDE BENEFICIAR (INCLUIR PRODUTOS QUE PRETENDE FABRICAR QUE SERVIRÃO DE MATERIA PRIMA PARA OUTROS)

	DENOMINAÇÃO	QUANTIDADE SEMANAL	UNIDADE DE MEDIDA
3.1			
3.2			
3.3			
3.4			
3.5			
3.6			
3.7			
3.8			
3.9			
3.10			
3.11			
3.12			
3.13			
3.14			
3.15			
3.16			
3.17			
3.18			
3.19			
3.20			
3.21			
3.22			
3.23			
3.24			
3.25			

4 - MEIOS DE TRANSPORTE DA MATÉRIA PRIMA (PRODUZIDAS OU NÃO PELO ESTABELECIMENTO)

4.1 - DESCRIÇÃO DETALHADA

5 - PROCEDÊNCIA DA MATERIA PRIMA (PRODUÇÃO PRÓPRIA OU AQUISIÇÃO - CITAR OS ESTABELECIMENTOS)

5.1 - DESCRIÇÃO DETALHADA

Este documento é cópia do original, assinado digitalmente por MUNICIPIO DE ARACATUBA (CNPJ 45511847000179) em 22/11/2024 às 08:26:02 (GMT -03:00).

Para conferir o original, acesse: https://www.dioe.com.br/verificador/e1b5-f56c-7f46-cf27-94

PREFEITURA MUNICIPAL DE ARAÇATUBA

Estado de São Paulo

SECRETARIA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO AGROINDUSTRIAL

PREFEITURA MUNICIPAL DE ARAÇATUBA
SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO AGROINDUSTRIAL
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

MEMORIAL ECONÔMICO SANITÁRIO DO ESTABELECIMENTO (5)

1 - CONTROLE

1.1 - FOLHAS: 5 DE 8

1.2 - NATUREZA DA SOLICITAÇÃO: REGISTRO

1.3 - DATA ___ / ___ / ___

2 - IDENTIFICAÇAO DO ESTABELECIMENTO

2.1 - RAZÃO SOCIAL

3 - MAQUINAS E EQUIPAMENTOS

	DENOMINAÇÃO, MARCA E MODELO	QUANTIDADE	CAPACIDADE MÁXIMA	UNIDADE DE MEDIDA
3.1				
3.2				
3.3				
3.4				
3.5				
3.6				
3.7				
3.8				
3.9				
3.10				
3.11				
3.12				
3.13				
3.14				
3.15				
3.16				
3.17				
3.18				
3.19				
3.20				
3.21				
3.22				
3.23				
3.24				
3.25				
3.26				
3.27				
3.28				
3.29				
3.30				

Este documento é cópia do original, assinado digitalmente por MUNICIPIO DE ARACATUBA (CNPJ 45511847000179) em 22/11/2024 às 08:26:02 (GMT -03:00).

Para conferir o original, acesse: https://www.dioe.com.br/verificador/e1b5-f56c-7f46-cf27-94

PREFEITURA MUNICIPAL DE ARAÇATUBA

Estado de São Paulo

SECRETARIA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO AGROINDUSTRIAL

PREFEITURA MUNICIPAL DE ARAÇATUBA
SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO AGROINDUSTRIAL
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

MEMORIAL ECONÔMICO SANITÁRIO DO ESTABELECIMENTO (6)

1 - CONTROLE

1.1 - FOLHAS: 6 DE 8

1.2 - NATUREZA DA SOLICITAÇÃO: REGISTRO

1.3 - DATA: ___ / ___ / ___

2 - IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO

2.1 - RAZÃO SOCIAL

3 - INSTALAÇÕES INDUSTRIAIS

(TODAS AS SALAS E AMBIENTES DE PREPARO E CONSERVAÇÃO DAS MATÉRIAS-PRIMAS E DOS PRODUTOS FABRICADOS, BANHEIROS, VESTIÁRIOS, ETC)

	DESCRIÇÃO	HORAS DE USO POR SEMANA	CAPACIDADE	UNIDADE DE MEDIDA
3.1				
3.2				
3.3				
3.4				
3.5				
3.6				
3.7				
3.8				
3.9				
3.10				
3.11				
3.12				
3.13				
3.14				
3.15				
3.16				
3.17				
3.18				
3.19				
3.20				
3.21				
3.22				
3.23				
3.24				
3.25				
3.26				
3.27				
3.28				
3.29				
3.30				

4 - TRANSPORTE DOS PRODUTOS FABRICADOS

(VEÍCULOS UTILIZADOS INTERNAMENTE E EM ENTREGAS, DISTRIBUIÇÃO, COMÉRCIO, ETC - CITAR OS VEÍCULOS, CAPACIDADE, TEMPERATURA DE TRANSPORTE, ETC)

4.1 - DESCRIÇÃO DETALHADA

Este documento é cópia do original, assinado digitalmente por MUNICIPIO DE ARACATUBA (CNPJ 45511847000179) em 22/11/2024 às 08:26:02 (GMT -03:00).

Para conferir o original, acesse: https://www.dioe.com.br/verificador/e1b5-f56c-7f46-cf27-94

PREFEITURA MUNICIPAL DE ARAÇATUBA

Estado de São Paulo

SECRETARIA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO AGROINDUSTRIAL

PREFEITURA MUNICIPAL DE ARAÇATUBA
SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO AGROINDUSTRIAL
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

MEMORIAL ECONÔMICO SANITÁRIO DO ESTABELECIMENTO (7)

1 - CONTROLE

1.1 - FOLHAS: 7 DE 8

1.2 - NATUREZA DA SOLICITAÇÃO: REGISTRO

1.3 - DATA: ___ / ___ / ___

2 - IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO

2.1 - RAZÃO SOCIAL

3 - NATUREZA DO PISO DAS SALAS INDUSTRIAIS

3.1 - DESCRIÇÃO DETALHADA

4 - NATUREZA DO MATERIAL DE IMPERMEABILIZAÇÃO DAS PAREDES DAS SALAS INDUSTRIAIS

4.1 - DESCRIÇÃO DETALHADA

5 - NATUREZA E REVESTIMENTO DO TETO DAS SALAS INDUSTRIAIS

5.1 - DESCRIÇÃO DETALHADA

6 - NATUREZA DAS PORTAS

6.1 - DESCRIÇÃO DETALHADA

7 - BARREIRAS FISICAS CONTRA PRAGAS

7.1 - DESCRIÇÃO DETALHADA

6 - LABORATÓRIO E ANÁLISES LABORATORIAIS

(INFORMAÇÕES SOBRE LABORATÓRIO PRÓPRIOS E/OU TERCEIRIZADOS E AS RESPECTIVAS ANÁLISES LABORATORIAIS QUE PRETENDE EXECUTAR)

08 - DESCRIÇÃO

Este documento é cópia do original, assinado digitalmente por MUNICIPIO DE ARACATUBA (CNPJ 45511847000179) em 22/11/2024 às 08:26:02 (GMT -03:00).

Para conferir o original, acesse: https://www.dioe.com.br/verificador/e1b5-f56c-7f46-cf27-94

PREFEITURA MUNICIPAL DE ARAÇATUBA

Estado de São Paulo

SECRETARIA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO AGROINDUSTRIAL

PREFEITURA MUNICIPAL DE ARAÇATUBA
SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO AGROINDUSTRIAL
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

MEMORIAL ECONÔMICO SANITÁRIO DO ESTABELECIMENTO (8)

1 - CONTROLE

1.1 - FOLHAS: 8 DE 8

1.2 - NATUREZA DA SOLICITAÇÃO: REGISTRO

1.3 - DATA: ___ / ___ / ___

2 - IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO

2.1 - RAZÃO SOCIAL

3 - AGUA DO ESTABELECIMENTO (POÇO ARTESIANO, REDE PUBLICA, VAZAO, CAPACIDADE DE ARMAZENAMENTO, ETC)

3.1 - DESCRIÇÃO DETALHADA

4 - LICENÇAS (ESTABELECIMENTOS NA ZONA RURAL)

4.1 - OUTORGA DO POÇO - DAEE
- ☐ DISPENSADO
- ☐ Nº

4.2 - HIDRÔMETRO (POÇO) ☐ SIM ☐ NÃO

10 - CLORADOR ☐ SIM ☐ NÃO

4.3 - LICENÇA AMBIENTAL - CETESB
- ☐ DISPENSA
- ☐ LICENÇA PRÉVIA
- ☐ LICENÇA DE INSTALAÇÃO
- ☐ LICENÇA DE OPERAÇÃO
- ☐ LICENÇA DEFINITIVA
- Nº

5 - AGUAS RESIDUAIS (DESTINO DADO AS AGUAS APOS UTILIZAÇAO)

5.1 - DESCRIÇÃO DETALHADA

6 - LAVANDERIA (PROPRIA OU TERCEIRIZADA, CAPACIDADE, ETC)

6.1 - DESCRIÇÃO DETALHADA

7 - INDICAÇAO DE EXISTENCIA NAS PROXIMIDADES DE PONTOS PRODUTORES DE MAU CHEIRO

7.1 - DESCRIÇÃO DETALHADA

8 - DESCARTE DOS RESIDUOS SOLIDOS PRODUZIDOS NA FABRICAÇAO DE ALIMENTOS

8.1 - DESCRIÇÃO DETALHADA

9 - DESCRIÇÕES COMPLEMENTARES

9.1 - DESCRIÇÃO

Este documento é cópia do original, assinado digitalmente por MUNICIPIO DE ARACATUBA (CNPJ 45511847000179) em 22/11/2024 às 08:26:02 (GMT -03:00).

Para conferir o original, acesse: https://www.dioe.com.br/verificador/e1b5-f56c-7f46-cf27-94

PREFEITURA MUNICIPAL DE ARAÇATUBA

Estado de São Paulo

SECRETARIA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO AGROINDUSTRIAL

ANEXO VI

PREFEITURA MUNICIPAL DE ARAÇATUBA
SECRETARIA DESENVOLVIMENTO AGROINDUSTRIAL
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – SIM

CERTIFICADO DE REGISTRO	
SIM Nº: 000 / 2025	DATA DE VALIDADE: / / 2026
CLASSIFICAÇÃO:	
Nº PROCESSO:	ABERTO EM: / / 2024
REGISTRADO EM: / / 2024	
NÚMERO DE LICENÇA PMA:	EMITIDA EM: / / 2024
RAZÃO SOCIAL:	
NOME FANTASIA:	
CNPJ:	
LOGRADOURO:	Nº:
COMPLEMENTO: BAIRRO:	CEP:
MUNICÍPIO: ARAÇATUBA	UF: SP
RESPONSÁVEL LEGAL:	CPF:
RESPONSÁVEL TÉCNICO:	CPF:
CONSELHO PROFISSIONAL: CRMV/SP	Nº INSCRIÇÃO:

O SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL (SIM) DE ARAÇATUBA, ATRAVÉS DO SECRETÁRIO MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO AGROINDUSTRIAL, AMPARADO PELA LEI Nº 8.747 DE 20 DE DEZEMBRO DE 2023, CONCEDE A PRESENTE LICENÇA DE FUNCIONAMENTO, SENDO QUE SEU(S) RESPONSÁVEL(EIS) ASSUME(EM) CUMPRIR A LEGISLAÇÃO VIGENTE E OBSERVAR AS BOAS PRÁTICAS REFERENTE ÀS ATIVIDADES, RESPONDENDO CIVIL E CRIMINALMENTE PELO NÃO CUMPRIMENTO DE TAIS EXIGÊNCIAS, FICANDO, INCLUSIVE, SUJEITO(S) AO CANCELAMENTO DESTE DOCUMENTO.

ARAÇATUBA, XX DE XXXXX DE 2024.

JOSÉ EDUARDO DE O. ZANON
MÉDICO VETERINÁRIO

ARNALDO DOS SANTOS VIEIRA FILHO
RESPONDENDO PELA SECRETARIA DE
DESENVOLVIMENTO AGROINDUSTRIAL

Av. Waldemar Alves, 50 – Bairro São Joaquim – Araçatuba – SP – CEP: 16050-225
Fone: (18) 3636-1280 / 99813-4997 – e-mail: sim@aracatuba.sp.gov.br

Este documento é cópia do original, assinado digitalmente por MUNICIPIO DE ARACATUBA (CNPJ 45511847000179) em 22/11/2024 às 08:26:02 (GMT -03:00).
Para conferir o original, acesse: https://www.dioe.com.br/verificador/e1b5-f56c-7f46-cf27-94

PREFEITURA MUNICIPAL DE ARAÇATUBA

Estado de São Paulo

SECRETARIA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO AGROINDUSTRIAL

INSTRUÇÃO NORMATIVA N.° 2 – DE 14 DE NOVEMBRO DE 2024

"Aprova ações e os procedimentos administrativos de ações fiscais de inspeção industrial e sanitária dos estabelecimentos no Serviço de Inspeção Municipal de Araçatuba/SP"

O Secretário Municipal de Desenvolvimento Agroindustrial,

No uso de suas atribuições legais,

R E S O L V E:

CAPÍTULO I
DAS AÇÕES E PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS

Art. 1.º Esta Instrução Normativa dispõe sobre os processos administrativos de fiscalização e a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal no âmbito do Município de Araçatuba/SP, conforme previsto na Lei Municipal n.° 8.747, de 18 de dezembro de 2023 e no Decreto Municipal n.° 23.636, de 14 de novembro de 2024.

SEÇÃO I
DOS PROCESSOS ADMINISTRATIVOS

Art. 2.º Quando constatadas irregularidades configuradas como infração prevista no Decreto Municipal n.° 23.636, de 14 de novembro de 2024 ou em outros dispositivos legais vigentes, referentes aos produtos de origem animal, o servidor do SIM com formação em medicina veterinária lavrará Termo de Notificação ou Auto de Infração.

Parágrafo único. As infrações às normas previstas no Decreto Municipal n.° 23.636, de 14 de novembro de 2024 e em outros dispositivos legais vigentes relativos aos produtos de origem animal, serão apurados em processo administrativo próprio, iniciado com o Auto de Infração.

Art. 3.º O Termo de Notificação (TN) será lavrado pelo servidor do SIM em situações que estejam em desacordo com a legislação e que não concorram diretamente à inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos produtos de origem animal ou ofereçam risco à saúde do consumidor, mesmo que presumido.

§ 1.º O Termo de Notificação será produzido pelo servidor do SIM que identificar a presença de não conformidades baseado no Relatório de Fiscalização produzido durante a ação de fiscalização.

§ 2.º O Termo de Notificação será lavrado em duas vias, destinando-se a primeira ao notificado, e conterá:

I - número e série do Termo de Notificação;

Este documento é cópia do original, assinado digitalmente por MUNICIPIO DE ARACATUBA (CNPJ 45511847000179) em 22/11/2024 às 08:26:02 (GMT -03:00).
Para conferir o original, acesse: https://www.dioe.com.br/verificador/e1b5-f56c-7f46-cf27-94

PREFEITURA MUNICIPAL DE ARAÇATUBA

Estado de São Paulo

SECRETARIA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO AGROINDUSTRIAL

II - número e série do Relatório de Fiscalização produzido pelo servidor do SIM;

III - o local, a data e hora da constatação da irregularidade;

IV - a identificação do autuado juntamente com a especificação do ramo de atividade e endereço:

a) o nome e o número de cadastro de pessoa física (CPF), quando se tratar de pessoa física;

b) a razão social e o número de cadastro de pessoa jurídica (CNPJ), quando se tratar de pessoa jurídica.

V - o ato ou fato constitutivo da irregularidade, descrito detalhadamente;

VI - a indicação de prazo, determinado pelo servidor do SIM, para que sejam sanadas as irregularidades;

VII - o nome e identificação do servidor do SIM notificante e sua assinatura;

VIII - a ciência do notificado, através da aposição do nome, CPF e a assinatura de seu representante legal, ou de preposto, ou do responsável técnico.

§ 3.º A critério do SIM, o Termo de Notificação impresso poderá ser substituído por meio eletrônico.

§ 4.º O modelo do Termo de Notificação é apresentado no Anexo I desta Portaria.

Art. 4.º O Termo de Notificação não deve ser lavrado duas vezes para mesmas situações em que sejam encontradas em não-conformidade, em desacordo com a legislação nos casos descritos no art. 3.º.

§ 1.º Ao fim do prazo determinado pelo servidor do SIM para que sejam sanadas as irregularidades, se constatada a permanência do fato gerador, deve ser lavrado um Auto de Infração.

§ 2.º Ao constatar a ocorrência de repetição de uma situação que gerou a lavratura de um Termo de Notificação, após a correção da irregularidade, o servidor do SIM com formação em medicina veterinária deve lavrar o Auto de Infração ao estabelecimento.

§ 3.º O prazo para que se possa lavrar novo Termo de Notificação para uma mesma irregularidade em um estabelecimento é de dois anos.

Este documento é cópia do original, assinado digitalmente por MUNICIPIO DE ARACATUBA (CNPJ 45511847000179) em 22/11/2024 às 08:26:02 (GMT -03:00).
Para conferir o original, acesse: https://www.dioe.com.br/verificador/e1b5-f56c-7f46-cf27-94

PREFEITURA MUNICIPAL DE ARAÇATUBA

Estado de São Paulo

SECRETARIA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO AGROINDUSTRIAL

Art. 5.º Constatada qualquer infração às normas previstas neste Decreto ou em demais atos normativos, o servidor do SIM com formação em medicina veterinária lavrará em três vias, o Auto de Infração (AIF), destinando-se a primeira ao autuado.

§ 1.º O Auto de Infração não deverá conter rasuras, entrelinhas ou emendas e descreverá de forma clara e precisa a infração e outras circunstâncias pertinentes, devendo conter:

I - número e série do Auto de Infração;

II - o local, a data e hora da constatação da infração;

III - a identificação do autuado juntamente com a especificação do ramo de atividade e endereço:

a) o nome e o número de cadastro de pessoa física (CPF), quando se tratar de pessoa física;

b) a razão social e o número de cadastro de pessoa jurídica (CNPJ), quando se tratar de pessoa jurídica.

IV - o ato ou fato constitutivo da infração;

V - a disposição legal ou regulamentar transgredida e a indicação do dispositivo legal que comina a penalidade a que fica sujeito o infrator;

VI - a indicação do prazo de 15 (quinze) dias corridos para defesa ou impugnação, após sua ciência;

VII - o nome e identificação do servidor do SIM que efetuou a autuação e sua assinatura;

VIII - a ciência do autuado:

a) o nome e a assinatura, quando se tratar de pessoa física;

b) o nome, o CPF e a assinatura de seu representante legal, ou de preposto, ou do responsável técnico, quando se tratar de pessoa jurídica.

§ 2.º Se, por motivos imprevistos, o Auto de Infração for lavrado em local distinto daquele em que se verificou a infração ou se o autuado, ou seu representante legal ou preposto, não puder ou se recusar a assiná-lo, far-se-á menção dessas circunstâncias, enviando-lhe posteriormente uma das vias.

Este documento é cópia do original, assinado digitalmente por MUNICIPIO DE ARACATUBA (CNPJ 45511847000179) em 22/11/2024 às 08:26:02 (GMT -03:00).
Para conferir o original, acesse: https://www.dioe.com.br/verificador/e1b5-f56c-7f46-cf27-94

§ 3.º A terceira via do Auto de Infração será remetida à SMDA e a segunda ficará no SIM.

§ 4.º Na impossibilidade de localização do autuado, será ele notificado oficialmente.

§ 5.º No processo iniciado por Auto de Infração ficarão indicadas as provas e demais termos, se houver, que lhe serviram de instrução.

§ 6.º Não poderá haver a lavratura de outro Auto de Infração, para um mesmo autuado, enquanto não tiver encerrado processo administrativo anterior, que tenha sido instaurado para apuração de infração ao mesmo dispositivo legal ou regulamentar.

§ 7.º O Auto de Infração está apresentado no Anexo II desta Portaria.

Art. 6.º O Auto de Infração será lavrado por médico veterinário do SIM que houver constatado a infração, no local onde foi comprovada a irregularidade ou na sede do órgão de fiscalização;

Parágrafo único. Para fins de apuração administrativa de infrações à legislação referente aos produtos de origem animal e aplicação de penalidades, será considerada como data do fato gerador da infração a data em que foi iniciada a ação fiscalizatória que permitiu a detecção da irregularidade, da seguinte forma:

I - a data da fiscalização, no caso de infrações constatadas em inspeções, fiscalizações ou auditorias realizadas nos estabelecimentos ou na análise de documentação ou informações constantes nos sistemas eletrônicos oficiais; ou

II - a data da coleta, no caso de produtos submetidos a análises laboratoriais.

Art. 7.º A assinatura e a data apostas no Auto de Infração por parte do autuado, ao receber sua cópia, caracterizam intimação válida para todos os efeitos legais.

§ 1.º No caso de infratores indeterminados, desconhecidos ou com domicílio indefinido ou na impossibilidade da cientificação, a ciência será efetuada por publicação de edital.

§ 2.º A cientificação será nula quando feita sem observância das prescrições legais.

§ 3.º A manifestação do administrado quanto ao conteúdo da cientificação supre a falta ou a irregularidade.

Art. 8.º A lavratura do Auto de Infração não isenta o infrator do cumprimento da exigência que a tenha motivado.

Este documento é cópia do original, assinado digitalmente por MUNICIPIO DE ARACATUBA (CNPJ 45511847000179) em 22/11/2024 às 08:26:02 (GMT -03:00).

Para conferir o original, acesse: https://www.dioe.com.br/verificador/e1b5-f56c-7f46-cf27-94

PREFEITURA MUNICIPAL DE ARAÇATUBA

Estado de São Paulo

SECRETARIA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO AGROINDUSTRIAL

SEÇÃO II
DOS RECURSOS

Art. 9.º O infrator, a partir da comunicação da autuação, terá o prazo de quinze dias para apresentar defesa dirigida ao Coordenador do SIM podendo, no transcorrer desse prazo, ter vista dos autos.

§ 1.º No ato da apresentação da defesa poderão ser indicadas testemunhas, no máximo duas, com a respectiva qualificação e feito o protesto por futura produção de provas, se houver.

§ 2.º A defesa deve ser protocolada e assinada eletronicamente em sistema informatizado disponível no sítio eletrônico da Prefeitura Municipal de Araçatuba – Araçatuba Digital: https://aracatuba.sp.gov.br/aracatubadigital, ao Serviço de Inspeção Municipal, por meio de protocolo específico.

§ 3.º Para apresentar a defesa através do protocolo eletrônico, o infrator deve apresentar os seguintes documentos:

I - cópia do Auto de Infração;

II - defesa por escrito, com indicação de testemunhas e provas apresentadas; e

III - documentos que podem servir de prova para as alegações presentes na defesa.

§ 4.º O Coordenador do SIM, depois de ouvir o médico veterinário responsável pela emissão do Auto de Infração, se assim entender necessário, decidirá, motivadamente, sobre a admissão das provas, determinando a produção daquelas que deferir.

§ 5.º Deferida a realização da análise pericial, requerida pelo autuado, caberá a este o pagamento da respectiva taxa.

Art. 10. A contagem do prazo de que trata o caput iniciará no primeiro dia útil subsequente à data da cientificação oficial.

§ 1.º O prazo será prorrogado até o primeiro dia útil subsequente caso o vencimento ocorra em data que não houver expediente ou o expediente for encerrado antes da hora normal.

Este documento é cópia do original, assinado digitalmente por MUNICIPIO DE ARACATUBA (CNPJ 45511847000179) em 22/11/2024 às 08:26:02 (GMT -03:00).
Para conferir o original, acesse: https://www.dioe.com.br/verificador/e1b5-f56c-7f46-cf27-94

§ 2.º Em caso de impossibilidade de localização do autuado e de notificação por publicação, o prazo de que trata esse caput se iniciará após cinco dias da data da publicação.

Art. 11. Não serão conhecidos a defesa ou recurso interpostos:

I - fora do prazo;

II - perante órgão incompetente;

III - por pessoa não legitimada;

IV - após exaurida a esfera administrativa.

§ 1.º Na hipótese do inciso II do caput, a autoridade competente será indicada ao autuado e o prazo para defesa ou recurso será acrescido de três dias.

§ 2.º O não conhecimento do recurso não impede a administração pública de rever de ofício o ato ilegal, desde que não tenha ocorrido a preclusão administrativa.

Art. 12. Julgada procedente a autuação, o Coordenador do SIM aplicará a penalidade cabível, através do Auto de Imposição de Penalidade e notificará o infrator.

Art. 13. Do julgamento em primeira instância e aplicação do Auto de Imposição de Penalidade cabe recurso em segunda instância, em face de razões de legalidade e do mérito, no prazo máximo de quinze dias, contado da data de ciência ou da data de divulgação oficial da decisão.

§ 1.º O recurso será julgado, em segunda instância, pelo Secretário da SMDA.

§ 2.º O recurso em segunda instância deve ser protocolado e assinado eletronicamente em sistema informatizado disponível no sítio eletrônico da Prefeitura Municipal de Araçatuba – Araçatuba Digital: https://aracatuba.sp.gov.br/aracatubadigital, ao Serviço de Inspeção Municipal, por meio de protocolo específico.

§ 3.º Para a apresentar o recurso em segunda instância através de protocolo eletrônico, o infrator deve apresentar os seguintes documentos:

I - cópia do Auto de Infração;

II - cópia do Auto de Imposição de Penalidade;

III - defesa por escrito, com indicação de testemunhas e provas apresentadas; e

Este documento é cópia do original, assinado digitalmente por MUNICIPIO DE ARACATUBA (CNPJ 45511847000179) em 22/11/2024 às 08:26:02 (GMT -03:00).

Para conferir o original, acesse: https://www.dioe.com.br/verificador/e1b5-f56c-7f46-cf27-94

IV - documentos que podem servir de prova para as alegações presentes na defesa.

§ 4.º A fim de auxiliar o julgamento em segunda instância, poderá ser anexado ao processo administrativo um parecer técnico do recurso, elaborado pelo servidor do SIM com formação em medicina veterinária que realizou a autuação, o qual poderá reconsiderar sua decisão estabelecida no parecer técnico.

§ 5.º Na esfera administrativa, o julgamento em segunda instância é definitivo e irrecorrível.

Art. 14. Tratando-se de imposição de penalidade de multa, concluído o julgamento em segunda instância e decidida à condenação, segue-se a lavratura do Termo de Notificação para Recolhimento de Multa, caso esta ainda não tenha sido paga.

Art. 15. Em sendo mantida a penalidade e decorrido o prazo para o recolhimento da multa sem o respectivo pagamento, a SMDA remeterá o processo à Secretaria Municipal da Fazenda, para inscrição do débito na Dívida Ativa e o autuado será impedido de obter renovação anual de seu registro.

§ 1.º É garantida vista do processo administrativo diretamente à parte ou seu procurador junto à SMDA.

§ 2.º Após o impedimento de renovação de registro anual e o vencimento do mesmo, será publicado o cancelamento do registro do estabelecimento.

§ 3.º A arrecadação das penalidades será realizada sem prejuízo da ação dos servidores do SIM em novos atos de fiscalização.

Art. 16. Será dado conhecimento público dos produtos e dos estabelecimentos que incorrerem em adulteração ou falsificação comprovadas em processos com trânsito em julgado no âmbito administrativo.

Parágrafo único. O recolhimento de produtos que coloquem em risco a saúde ou que tenham sido adulterados também poderá ser divulgado.

SEÇÃO III
DA IMPOSIÇÃO DE PENALIDADES

Art. 17. O Auto de Imposição de Penalidade (AIP) deverá ser lavrado pelo Servidor do SIM depois de decorrido o prazo estipulado no art.9°, ou após o indeferimento da defesa ou impugnação, quando houver.

§ 1.º Nos casos em que a infração exigir premente ação do servidor do SIM, visando à segurança, à identidade, à qualidade e à inocuidade dos produtos de origem

Este documento é cópia do original, assinado digitalmente por MUNICIPIO DE ARACATUBA (CNPJ 45511847000179) em 22/11/2024 às 08:26:02 (GMT -03:00).

Para conferir o original, acesse: https://www.dioe.com.br/verificador/e1b5-f56c-7f46-cf27-94

animal, as penalidades previstas nos incisos III, IV, V, VI e VII do art. 508 do Decreto Municipal n.° 23.636, de 14 de novembro de 2024 poderão ser aplicadas de imediato, sem prejuízo de outras eventualmente cabíveis.

§ 2.º O Auto de Imposição de Penalidade será lavrado em três vias, destinando-se a primeira ao autuado, e conterá:

I - número e série do Auto de Imposição de Penalidade;

II - o local, a data e hora da lavratura;

III - a identificação do autuado juntamente com a especificação do ramo de atividade e endereço:

a) o nome e o número de cadastro de pessoa física (CPF), quando se tratar de pessoa física;

b) a razão social e o número de cadastro de pessoa jurídica (CNPJ), quando se tratar de pessoa jurídica.

IV - o número, série e data do Auto de Infração (AIF) respectivo;

V - o ato ou fato constitutivo da infração;

VI - a disposição legal ou regulamentar transgredida a penalidade imposta e seu fundamento legal;

VII - a indicação do prazo de quinze dias que o autuado tem para oferecer recurso, após sua ciência;

VIII - o nome e identificação do servidor do SIM que efetuou a autuação e sua assinatura;

IX - a ciência do autuado:

a) o nome e a assinatura do autuado, quando se tratar de pessoa física;

b) o nome, o CPF e a assinatura de seu representante legal, ou de preposto, ou do responsável técnico, quando se tratar de pessoa jurídica.

§ 3.º Tratando-se da aplicação de penalidade prevista nos incisos I, II e VII do art. 508 do Decreto Municipal n.° 23.636, de 14 de novembro de 2024, poderá o autuado, pessoa física ou jurídica, ser cientificado do Auto de Imposição de Penalidade por meio de notificação.

Este documento é cópia do original, assinado digitalmente por MUNICIPIO DE ARACATUBA (CNPJ 45511847000179) em 22/11/2024 às 08:26:02 (GMT -03:00).

Para conferir o original, acesse: https://www.dioe.com.br/verificador/e1b5-f56c-7f46-cf27-94

§ 4.º Em caso de recusa ou de impossibilidade de ciência do autuado, pessoa física ou jurídica, especialmente quando se tratar de casos a que se refere ao § 1.º, o autuado deverá ser cientificado do Auto de Imposição de Penalidade por meio de publicação de edital.

§ 5.º Na hipótese de aplicação de penalidade de multa será utilizado para o cálculo do correspondente valor em reais de acordo com o disposto no inciso II do art. 508 do Decreto Municipal n.° 23.636, de 14 de novembro de 2024, sendo obrigatória a indicação do valor monetário, expresso em algarismos e por extenso, correspondente à penalidade de multa aplicada.

§ 6.º O modelo do Auto de Imposição de Penalidade é apresentado no Anexo III.

Art. 18. O Servidor do SIM lavrará o Termo de Apreensão, Interdição e Inutilização (TAII) sempre que lavrado o respectivo Auto de Imposição de Penalidade e couber tais penalidades.

§ 1.º O Termo de Apreensão, Interdição e Inutilização será lavrado em três vias, destinando-se a primeira ao autuado, e conterá:

I - número e série do Termo de Apreensão, Interdição e Inutilização;

II - o local, a data e hora da lavratura;

III - o número, série e data do Auto de Imposição de Penalidade do qual é decorrente;

IV - o número, série e data do Auto de Infração do qual é decorrente;

V - a identificação do autuado juntamente com a especificação do ramo de atividade e endereço:

a) o nome e o número de cadastro de pessoa física (CPF), quando se tratar de pessoa física;

b) a razão social e o número de cadastro de pessoa jurídica (CNPJ), quando se tratar de pessoa jurídica.

VI - a descrição da ação juntamente com a do objeto da ação, detalhando este último o máximo possível, discorrendo sobre:

VII - quando se tratar de produtos, matérias-primas, subprodutos e derivados; quando cabível, o número de registro do produto, quantidade total, quantidade de produto por embalagem unitária, lotes, prazos de validade, e outras características que

Este documento é cópia do original, assinado digitalmente por MUNICIPIO DE ARACATUBA (CNPJ 45511847000179) em 22/11/2024 às 08:26:02 (GMT -03:00).

Para conferir o original, acesse: https://www.dioe.com.br/verificador/e1b5-f56c-7f46-cf27-94

individualizem o objeto da ação, ainda, se aplicável, indicar a temperatura do local de depósito;

VIII - quando se tratar de equipamentos: sua descrição, modelo e marca, localização na planta fabril, e se possível o número de série;

IX - quando se tratar de instalações: a indicação inequívoca do local;

X - a identificação do depositário quando tratar-se de itens apreendidos e/ou interditados ou do local de sua inutilização, acompanhado por seu endereço;

XI - o nome e o número de cadastro de pessoa física (CPF), quando se tratar de pessoa física;

XII - a razão social e o número de cadastro de pessoa jurídica (CNPJ), quando se tratar de pessoa jurídica;

XIII - nome e identificação do servidor do SIM que efetuou a autuação e sua assinatura;

XIV - a ciência do autuado;

XV - o nome e a assinatura do autuado, quando se tratar de pessoa física;

XVI - o nome, o CPF e a assinatura de seu representante legal, ou de preposto, ou do responsável técnico, quando se tratar de pessoa jurídica.

§ 2.º Em caso de recusa ou de impossibilidade de ciência do autuado, pessoa física ou jurídica, o autuado deverá ser cientificado do Termo de Apreensão, Interdição e Inutilização por meio de publicação de edital.

§ 3.º O modelo do Termo de Apreensão, Interdição e Inutilização é apresentado no Anexo IV.

Art. 19. A apreensão e/ou interdição perdurará pelo tempo que for necessário até que seja comprovadamente esclarecido, e, se for o caso, tenham sido executadas as ações necessárias, a fim de sanar o fato gerador da aplicação de penalidade de apreensão e/ou interdição, acompanhada da apresentação de laudos, quando couber.

Parágrafo único. Serão inutilizados os produtos, matérias-primas, subprodutos ou derivados que durante o período de apreensão e/ou interdição não mantiveram sua inocuidade, identidade, qualidade e integridade assegurados ou o prazo de validade tenha expirado.

Este documento é cópia do original, assinado digitalmente por MUNICIPIO DE ARACATUBA (CNPJ 45511847000179) em 22/11/2024 às 08:26:02 (GMT -03:00).

Para conferir o original, acesse: https://www.dioe.com.br/verificador/e1b5-f56c-7f46-cf27-94

PREFEITURA MUNICIPAL DE ARAÇATUBA

Estado de São Paulo

SECRETARIA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO AGROINDUSTRIAL

Art. 20. O servidor do SIM com formação em medicina veterinária lavrará o Termo de Liberação (TL) sempre que for cessada a causa geradora que motivou a aplicação da penalidade de apreensão e/ou interdição, a fim de notificar o interessado sobre a liberação de produtos, matérias-primas, subprodutos, derivados e equipamentos apreendidos ou interditados e/ou a desinterdição do estabelecimento outrora sob interdição, parcial ou total.

§ 1.º O Termo de Liberação será lavrado em 3 (três) vias, destinando-se a primeira ao notificado, e conterá:

I - número e série do Termo de Liberação;

II - o local, a data e hora da lavratura;

III - o número, série e data do Termo de Apreensão, Interdição e Inutilização (TAPI) do qual é decorrente;

IV - o número, série e data do Auto de Imposição de Penalidade (AIP) do qual é decorrente;

V - o número, série e data do Auto de Infração (AIF) do qual é decorrente;

VI - a identificação do notificado juntamente com a especificação do ramo de atividade e endereço, a razão social e o número de cadastro de pessoa jurídica (CNPJ);

VII - nome e número de credencial de nomeação do servidor do SIM notificante e sua assinatura;

VIII - a ciência do notificado, o nome, o CPF e a assinatura de seu representante legal, ou de preposto, ou do responsável técnico.

IX - quando se tratar de produtos, matérias-primas, subprodutos e derivados; quando cabível, o número de registro do produto, quantidade total, quantidade de produto por embalagem unitária, lotes, prazos de validade,e outras características que individualizem o objeto da ação, ainda, se aplicável, indicar a temperatura do local de depósito;

X - quando se tratar de equipamentos: sua descrição, modelo e marca, localização na planta fabril, e se possível o número de série;

XI - quando se tratar de instalações: a indicação inequívoca do local.

§ 2.º Em caso de impossibilidade de ciência do notificado, especialmente quando se tratar de casos a que se refere ao § 1.º do art. 17, o autuado deverá ser cientificado do Termo de Liberação por meio de publicação de edital.

Este documento é cópia do original, assinado digitalmente por MUNICIPIO DE ARACATUBA (CNPJ 45511847000179) em 22/11/2024 às 08:26:02 (GMT -03:00).
Para conferir o original, acesse: https://www.dioe.com.br/verificador/e1b5-f56c-7f46-cf27-94

§ 3.º O modelo do Termo de Liberação é apresentado no Anexo V deste Decreto.

Art. 21. O Termo de Notificação para Recolhimento de Multa deverá ser lavrado pelo Inspetor Sanitário do SIM depois de decorrido o prazo estipulado no art. 10 sem que tenha havido o pagamento da multa ou após o indeferimento do recurso, quando houver.

§ 1.º O Termo de Notificação para Recolhimento de Multa será lavrado em 3 (três) vias, destinando-se a primeira ao notificado, e conterá:

I - número e série do Termo de Notificação para Recolhimento de Multa;

II - o local, a data e hora da lavratura;

III - a identificação do notificado juntamente com a especificação do ramo de atividade e endereço:

a) o nome e o número de cadastro de pessoa física (CPF), quando se tratar de pessoa física;

b) a razão social e o número de cadastro de pessoa jurídica (CNPJ), quando se tratar de pessoa jurídica.

IV - a indicação do valor da multa em moeda corrente, expressa em algarismos e por extenso;

V - o número, série e data do Auto de Imposição de Penalidade (AIP) respectivo;

VI - a disposição legal ou regulamentar transgredida a penalidade imposta e seu fundamento legal;

VII - o número, série e data do Auto de Infração (AIF) respectivo;

VIII - nome e identificação do Servidor do SIM notificante e sua assinatura;

IX - a indicação do prazo de quinze dias que o notificado tem para providenciar o recolhimento da multa bem como de sua respectiva comprovação de quitação;

X - a ciência do autuado:

a) o nome e a assinatura do autuado, quando se tratar de pessoa física;

Este documento é cópia do original, assinado digitalmente por MUNICIPIO DE ARACATUBA (CNPJ 45511847000179) em 22/11/2024 às 08:26:02 (GMT -03:00).

Para conferir o original, acesse: https://www.dioe.com.br/verificador/e1b5-f56c-7f46-cf27-94

b) o nome, o CPF e a assinatura de seu representante legal, ou de preposto, ou do responsável técnico, quando se tratar de pessoa jurídica.

§ 2.º Em caso de recusa ou de impossibilidade de ciência do notificado, pessoa física ou jurídica, o autuado deverá ser cientificado do Termo de Notificação para Recolhimento de Multa por meio de publicação de edital.

§ 3.º O modelo do Termo de Notificação para Recolhimento de Multa é apresentado no Anexo VI.

Art. 22. O processo administrativo, estabelecido em decorrência da apuração de infrações às disposições deste Decreto e de normas complementares, observará os ritos, instâncias de julgamentos, prazos e outros estabelecidos nesta norma.

§ 1.º Através do disposto nesta Instrução Normativa são assegurados ao autuado, até o trânsito em julgado da decisão administrativa, os direitos à ampla defesa e ao contraditório.

§ 2.º Os autos e termos lavrados pelos servidores do SIM devem ser claros e precisos, sem rasuras nem emendas.

§ 3.º As defesas, recursos e outros documentos pertinentes ao processo administrativo devem ser apresentados por escrito, em vernáculo, protocolizado e assinado eletronicamente em sistema informatizado disponível no sítio eletrônico da Prefeitura Municipal de Araçatuba – Araçatuba Digital: https://aracatuba.sp.gov.br/aracatubadigital, ao Serviço de Inspeção Municipal, por meio de protocolo específico.

SEÇÃO IV
DO RECOLHIMENTO DAS MULTAS

Art. 23. O prazo para o recolhimento da multa e seus consectários legais é de 15 (quinze) dias a contar da intimação do devedor.

Art. 24. O recolhimento de multas será instruído através da lavratura do Termo de Notificação para Recolhimento de Multa, decorridos os prazos descritos neste Decreto.

Art. 25. O recolhimento das multas previstas nesta Instrução Normativa será feito aos cofres municipais em estabelecimentos bancários credenciados, através da competente guia de recolhimento.

Art. 26. O não recolhimento da multa e respectiva comprovação de quitação junto ao Serviço de Inspeção Municipal, no prazo estipulado, acarretará a inscrição do débito em Dívida Ativa do Município, na forma da legislação vigente.

Este documento é cópia do original, assinado digitalmente por MUNICIPIO DE ARACATUBA (CNPJ 45511847000179) em 22/11/2024 às 08:26:02 (GMT -03:00).

Para conferir o original, acesse: https://www.dioe.com.br/verificador/e1b5-f56c-7f46-cf27-94

PREFEITURA MUNICIPAL DE ARAÇATUBA

Estado de São Paulo

SECRETARIA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO AGROINDUSTRIAL

Art. 27. Os débitos decorrentes das multas não liquidados até o vencimento serão atualizados, na data do efetivo pagamento, e acrescido de juros de mora de 1% (um por cento) ao mês, contados do dia seguinte ao do vencimento.

Art. 28. O valor das multas será calculado e corrigido monetariamente, com base na variação do IPCA/FIPE, considerado o valor vigente no 1º dia útil do mês de janeiro do ano em que se lavrar o Auto de Infração.

CAPÍTULO II
DAS CONSIDERAÇÕES FINAIS

Art. 29. Aquele que industrializa, comercializa, armazena ou transporta produto alimentício, infringindo as normas estabelecidas nas Leis e nos seus regulamentos próprios, ficará sujeito a sanções penais previstas no Código Penal Brasileiro e Lei das Contravenções Penais, bem como, a sanções civis.

Art. 30. As infrações referidas no artigo anterior são de ação penal pública incondicionada, cabendo ao Ministério Público Estadual promovê-la.

Parágrafo único. Será admitida ação penal privada subsidiária da pública, se esta não for ajuizada no prazo legal, aplicando-se, no que couber, o disposto nos art. 29º e 30º do Código de Processo Penal.

Art. 31. Sem prejuízo da aplicação das sanções administrativas e penais previstas nesta Instrução Normativa, fica o infrator sujeito ao pagamento das despesas inerentes à efetivação das citadas punições e a reparação de danos, bem como, as demais sanções de natureza civil cabíveis.

Art. 32. Esta Instrução Normativa entra em vigor na data de sua publicação.

PREFEITURA MUNICIPAL DE ARAÇATUBA, 19 de novembro de 2024, 115 anos da Fundação de Araçatuba e 102 anos de Sua Emancipação Política.

ARNALDO DOS SANTOS VIEIRA FILHO
Respondendo pela Secretaria Municipal de Desenvolvimento Agroindustrial

Este documento é cópia do original, assinado digitalmente por MUNICIPIO DE ARACATUBA (CNPJ 45511847000179) em 22/11/2024 às 08:26:02 (GMT -03:00).
Para conferir o original, acesse: https://www.dioe.com.br/verificador/e1b5-f56c-7f46-cf27-94

PREFEITURA MUNICIPAL DE ARAÇATUBA

Estado de São Paulo

SECRETARIA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO AGROINDUSTRIAL

ANEXO I

PREFEITURA MUNICIPAL DE ARAÇATUBA
SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO AGROINDUSTRIAL
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – SIM

TERMO DE NOTIFICAÇÃO	TN Nº - SÉRIE

Araçatuba-SP, _____ de _____ de _____, _____ horas e _____ minutos.

Nos termos do artigo 26º da Lei 8.747, de 18 de dezembro de 2023, fica notificada a pessoa física ou jurídica abaixo qualificada:

IDENTIFICAÇÃO DA PESSOA FÍSICA / JURÍDICA			
Nº REGISTRO NO SIM	CNPJ		
NOME / RAZÃO SOCIAL			
NOME FANTASIA			
ENDEREÇO			
BAIRRO	CEP	CIDADE ARAÇATUBA	ESTADO SP
TELEFONE	E-MAIL		
CLASSIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO			

NÃO CONFORMIDADES ENCONTRADAS – RECOMENDAÇÕES E/OU EXIGÊNCIAS
☐ CONTINUA NO VERSO →

É CONCEDIDO O PRAZO DE _____ (_____) DIAS PARA ENVIO DE PLANO DE AÇÕES CORRETIVAS.

IDENTIFICAÇÃO DOS INSPETORES SANITÁRIOS DO SIM		
NOME	Nº MAT.	ASSINATURA
NOME	Nº MAT.	ASSINATURA

IDENTIFICAÇÃO DA PESSOA FÍSICA OU RESPONSÁVEL LEGAL / PREPOSTO / RESPONSÁVEL TÉCNICO	
NOME	CPF
ASSINATURA	DATA

Av. Waldemar Alves, 50 – Bairro São Joaquim – Araçatuba – SP – CEP: 16050-225
Fone: (18) 3636-1280 / 99813-4997 – e-mail: sim@aracatuba.sp.gov.br

Este documento é cópia do original, assinado digitalmente por MUNICIPIO DE ARACATUBA (CNPJ 45511847000179) em 22/11/2024 às 08:26:02 (GMT -03:00).
Para conferir o original, acesse: https://www.dioe.com.br/verificador/e1b5-f56c-7f46-cf27-94

PREFEITURA MUNICIPAL DE ARAÇATUBA

Estado de São Paulo

SECRETARIA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO AGROINDUSTRIAL

ANEXO II

PREFEITURA MUNICIPAL DE ARAÇATUBA
SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO AGROINDUSTRIAL
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – SIM

AUTO DE INFRAÇÃO	AIF Nº - SÉRIE

Araçatuba-SP, _____ de _____ de _____, _____ horas e _____ minutos.

Nos termos do artigo 29º da Lei 8.747, de 18 de dezembro de 2023, fica notificada a pessoa física ou jurídica abaixo qualificada AUTUADA:

IDENTIFICAÇÃO DA PESSOA FÍSICA / JURÍDICA			
Nº DE REGISTRO NO SIM		CNPJ	
NOME / RAZAO SOCIAL			
NOME FANTASIA			
ENDEREÇO			
BAIRRO	CEP	CIDADE ARAÇATUBA	ESTADO SP
TELEFONE	E-MAIL		
CLASSIFICAÇAO DO ESTABELECIMENTO			

ATO OU FATO CONSTITUTIVO DA AUTUAÇÃO:
☐ CONTINUA NO VERSO →

DISPOSIÇÃO LEGAL OU REGULAMENTAR TRANSGREDIDA E DISPOSITIVO LEGAL QUE DETERMINA A PENALIDADE A QUAL FICA SUJEITA O INFRATOR:
☐ CONTINUA NO VERSO →

O AUTUADO PODERÁ OFERECER DEFESA OU IMPUGNAÇÃO DO AUTO DE INFRAÇÃO NO PRAZO DE ATÉ 15 (QUINZE) DIAS CONTADOS A PARTIR DE SUA CIÊNCIA.

IDENTIFICAÇÃO DOS INSPETORES SANITÁRIOS DO SIM		
NOME	Nº MAT.	ASSINATURA
NOME	Nº MAT.	ASSINATURA

IDENTIFICAÇÃO DA PESSOA FÍSICA OU RESPONSÁVEL LEGAL / PREPOSTO / RESPONSÁVEL TÉCNICO	
NOME	CPF
ASSINATURA	DATA

Av. Waldemar Alves, 50 – Bairro São Joaquim – Araçatuba – SP – CEP: 16050-225
Fone: (18) 3636-1280 / 99813-4997 – e-mail: sim@aracatuba.sp.gov.br

Este documento é cópia do original, assinado digitalmente por MUNICIPIO DE ARACATUBA (CNPJ 45511847000179) em 22/11/2024 às 08:26:02 (GMT -03:00).
Para conferir o original, acesse: https://www.dioe.com.br/verificador/e1b5-f56c-7f46-cf27-94

PREFEITURA MUNICIPAL DE ARAÇATUBA

Estado de São Paulo

SECRETARIA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO AGROINDUSTRIAL

ANEXO III

PREFEITURA MUNICIPAL DE ARAÇATUBA
SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO AGROINDUSTRIAL
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – SIM

AUTO DE IMPOSIÇÃO DE PENALIDADE	AIP Nº - SÉRIE

Araçatuba-SP, _____ de _____ de _____, _____ horas e _____ minutos.
Nos termos do artigo 39º da Lei 8.747, de 18 de dezembro de 2023, fica imposta a penalidade descrita neste auto à pessoa física ou jurídica abaixo qualificada:

☐ Advertência	☐ Inutilização de produtos, matéria prima, subprodutos e derivados	☐ Suspensão de fabricação de produtos	☐ Inutilização de rotulagem, etiquetas, embalagens e carimbos	☐ Suspensão de registro do estabelecimento
☐ Multa	☐ Interdição de produtos, matéria prima, subprodutos e derivados	☐ Cancelamento de registro de produtos e/ou rótulos	☐ Interdição parcial ou total do estabelecimento	☐ Cancelamento de registro do estabelecimento
☐ Apreensão de produtos, matéria prima, subprodutos e derivados	☐ Suspensão de venda de produtos, subprodutos e derivados	☐ Apreensão de rotulagem, etiquetas, embalagens e carimbos	☐ Interdição de equipamento	

IDENTIFICAÇÃO DA PESSOA FÍSICA OU JURÍDICA AUTUADA:			
Nº DE REGISTRO NO SIM	CPF OU CNPJ		
NOME / RAZAO SOCIAL			
NOME FANTASIA			
ENDEREÇO			
BAIRRO	CEP	CIDADE ARAÇATUBA	ESTADO SP
TELEFONE	E-MAIL		
CLASSIFICAÇAO DO ESTABELECIMENTO			

REFERENTE A AUTO DE INFRAÇÃO	AIF Nº _____ SÉRIE _____ LAVRADO EM _____ DE _____ DE _____.

ATO OU FATO CONSTITUTIVO DA AUTUAÇÃO:
☐ CONTINUA NO VERSO →

DISPOSIÇÃO LEGAL OU REGULAMENTAR TRANSGREDIDA E DISPOSITIVO LEGAL QUE DETERMINA A PENALIDADE A QUAL FICA SUJEITA O INFRATOR:
☐ CONTINUA NO VERSO →

IDENTIFICAÇÃO DOS INSPETORES SANITÁRIOS DO SIM		
NOME	Nº MAT.	ASSINATURA
NOME	Nº MAT.	ASSINATURA

IDENTIFICAÇÃO DA PESSOA FÍSICA OU RESPONSÁVEL LEGAL / PREPOSTO / RESPONSÁVEL TÉCNICO	
NOME	CPF
ASSINATURA	DATA

Av. Waldemar Alves, 50 – Bairro São Joaquim – Araçatuba – SP – CEP: 16050-225
Fone: (18) 3636-1280 / 99813-4997 – e-mail: sim@aracatuba.sp.gov.br

Este documento é cópia do original, assinado digitalmente por MUNICIPIO DE ARACATUBA (CNPJ 45511847000179) em 22/11/2024 às 08:26:02 (GMT -03:00).
Para conferir o original, acesse: https://www.dioe.com.br/verificador/e1b5-f56c-7f46-cf27-94

PREFEITURA MUNICIPAL DE ARAÇATUBA

Estado de São Paulo

SECRETARIA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO AGROINDUSTRIAL

ANEXO IV

PREFEITURA MUNICIPAL DE ARAÇATUBA
SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO AGROINDUSTRIAL
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – SIM

TERMO DE APREENSÃO, INTERDIÇÃO E INUTILIZAÇÃO	TAII Nº - SÉRIE

Araçatuba-SP, _____ de _____ de _____, _____ horas e _____ minutos.
Fica apreendido e/ou interditado o produto, matéria prima, subproduto ou derivado e/ou equipamento e/ou fica interditado o estabelecimento, decorrente da aplicação de penalidade imposta através de AUTO DE IMPOSIÇÃO DE PENALIDADE Nº _____ SÉRIE Nº _____ LAVRADO EM _____ DE _____ DE _____, integrante do processo administrativo iniciado pelo AUTO DE INFRAÇÃO Nº _____ SÉRIE _____ LAVRADO EM _____ DE _____ DE _____, indicados a seguir:

IDENTIFICAÇÃO DA PESSOA FÍSICA OU JURÍDICA AUTUADA:			
Nº DE REGISTRO NO SIM		CPF OU CNPJ	
NOME / RAZÃO SOCIAL			
NOME FANTASIA			
ENDEREÇO			
BAIRRO	CEP	CIDADE ARAÇATUBA	ESTADO SP
TELEFONE	E-MAIL		
CLASSIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO			

PRODUTOS / MATÉRIA PRIMA / SUBPRODUTOS / DERIVADOS / EQUIPAMENTO / ESTABELECIMENTO APREENDIDOS / INTERDITADOS / INUTILIZADOS
☐ CONTINUA NO VERSO →

IDENTIFICAÇÃO DOS INSPETORES SANITÁRIOS DO SIM		
NOME	Nº MAT.	ASSINATURA
NOME	Nº MAT.	ASSINATURA

IDENTIFICAÇÃO DA PESSOA FÍSICA OU RESPONSÁVEL LEGAL / PREPOSTO / RESPONSÁVEL TÉCNICO	
NOME	CPF
ASSINATURA	DATA

Av. Waldemar Alves, 50 – Bairro São Joaquim – Araçatuba – SP – CEP: 16050-225
Fone: (18) 3636-1280 / 99813-4997 – e-mail: sim@aracatuba.sp.gov.br

Este documento é cópia do original, assinado digitalmente por MUNICIPIO DE ARACATUBA (CNPJ 45511847000179) em 22/11/2024 às 08:26:02 (GMT -03:00).
Para conferir o original, acesse: https://www.dioe.com.br/verificador/e1b5-f56c-7f46-cf27-94

PREFEITURA MUNICIPAL DE ARAÇATUBA

Estado de São Paulo

SECRETARIA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO AGROINDUSTRIAL

ANEXO V

PREFEITURA MUNICIPAL DE ARAÇATUBA
SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO AGROINDUSTRIAL
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – SIM

TERMO DE LIBERAÇÃO	TL Nº - SÉRIE

Araçatuba-SP, _____ de _____ de _____, _____ horas e _____ minutos.

Nos termos do Artigo 26º da Lei 8.747, de 18 de dezembro de 2023, fica NOTIFICADA a pessoa abaixo identificada:

IDENTIFICAÇÃO DA PESSOA FÍSICA OU JURÍDICA AUTUADA:			
Nº DE REGISTRO DO NO SIM		CPF OU CNPJ	
NOME / RAZAO SOCIAL			
NOME FANTASIA			
ENDEREÇO			
BAIRRO	CEP	CIDADE ARAÇATUBA	ESTADO SP
TELEFONE	E-MAIL		
CLASSIFICAÇAO DO ESTABELECIMENTO			

Ficam liberados os produtos, matéria prima, subprodutos, derivados, rotulagens, etiquetas, embalagens e/ou carimbos apreendidos e/ou interditados, e/ou fica desinterditado o estabelecimento, a que se refere TERMO DE APREENSÃO, INTERDIÇÃO E INUTILIZAÇÃO – TAII Nº _____ SÉRIE _____ lavrado em _____ de _____ de _____, decorrente da aplicação de penalidade imposta através do AUTO DE IMPOSIÇÃO DE PENALIDADE – AIP Nº _____ SÉRIE _____ lavrado em _____ de _____ de _____.

LIBERAÇÃO: ☐ TOTAL ☐ PARCIAL

LISTA DE PRODUTOS / MATÉRIA PRIMA / SUBPRODUTOS / DERIVADOS / EQUIPAMENTO / ESTABELECIMENTO LIBERADOS (PARCIAL):
☐ CONTINUA NO VERSO →

MOTIVO DA LIBERAÇÃO PARCIAL:
☐ CONTINUA NO VERSO →

IDENTIFICAÇÃO DOS INSPETORES SANITÁRIOS DO SIM		
NOME	Nº MAT.	ASSINATURA
NOME	Nº MAT.	ASSINATURA

IDENTIFICAÇÃO DA PESSOA FÍSICA OU RESPONSÁVEL LEGAL / PREPOSTO / RESPONSÁVEL TÉCNICO	
NOME	CPF
ASSINATURA	DATA

Av. Waldemar Alves, 50 – Bairro São Joaquim – Araçatuba – SP – CEP: 16050-225
Fone: (18) 3636-1280 / 99813-4997 – e-mail: sim@aracatuba.sp.gov.br

Este documento é cópia do original, assinado digitalmente por MUNICIPIO DE ARACATUBA (CNPJ 45511847000179) em 22/11/2024 às 08:26:02 (GMT -03:00).
Para conferir o original, acesse: https://www.dioe.com.br/verificador/e1b5-f56c-7f46-cf27-94

PREFEITURA MUNICIPAL DE ARAÇATUBA

Estado de São Paulo

SECRETARIA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO AGROINDUSTRIAL

ANEXO VI

PREFEITURA MUNICIPAL DE ARAÇATUBA
SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO AGROINDUSTRIAL
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – SIM

TERMO DE NOTIFICAÇÃO PARA RECOLHIMENTO DE MULTA	TRM Nº - SÉRIE

Araçatuba-SP, _____ de _____ de _____, _____ horas e _____ minutos.

Nos termos do Artigo 26º da Lei 8.747, de 18 de dezembro de 2023, fica NOTIFICADA a pessoa abaixo identificada:

IDENTIFICAÇÃO DA PESSOA FÍSICA OU JURÍDICA AUTUADA:			
Nº DE REGISTRO NO SIM	CPF OU CNPJ		
NOME / RAZÃO SOCIAL			
NOME FANTASIA			
ENDEREÇO			
BAIRRO	CEP	CIDADE ARAÇATUBA	ESTADO SP
TELEFONE	E-MAIL		
CLASSIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO			

A recolher aos cofres municipais a importância de

correspondente a multa imposta através do AUTO DE IMPOSIÇÃO DE PENALIDADE – AIP Nº SÉRIE lavrado em de de por incorrer em infração às normas previstas em Lei e em outros decretos e regulamentos vigentes, contrariando o disposto no _____

☐ CONTINUA NO VERSO →

Conforme consta no processo administrativo iniciado pelo AUTO DE INFRAÇÃO – AIF Nº _____ SÉRIE _____ lavrado em _____ de _____ de _____ .

IDENTIFICAÇÃO DOS INSPETORES SANITÁRIOS DO SIM		
NOME	Nº MAT.	ASSINATURA
NOME	Nº MAT.	ASSINATURA

A partir da ciência deste termo o notificado deve, dentro do prazo de 30 (trinta) dias, providenciar o recolhimento da multa, bem como sua respectiva comprovação de quitação junto ao Serviço de Inspeção Municipal – SIM. O descumprimento acarretará a inscrição na Dívida Ativa do Município, conforme Artigo 26º da Lei Municipal 8.747 de 18 de dezembro de 2023.

IDENTIFICAÇÃO DA PESSOA FÍSICA OU RESPONSÁVEL LEGAL / PREPOSTO / RESPONSÁVEL TÉCNICO	
NOME	CPF
ASSINATURA	DATA

Av. Waldemar Alves, 50 – Bairro São Joaquim – Araçatuba – SP – CEP: 16050-225
Fone: (18) 3636-1280 / 99813-4997 – e-mail: sim@aracatuba.sp.gov.br

Este documento é cópia do original, assinado digitalmente por MUNICIPIO DE ARACATUBA (CNPJ 45511847000179) em 22/11/2024 às 08:26:02 (GMT -03:00).
Para conferir o original, acesse: https://www.dioe.com.br/verificador/e1b5-f56c-7f46-cf27-94

VERSÃO PARA IMPRESSÃO

Código Verificador: e1b5-f56c-7f46-cf27-94

Este documento é representação para impressão e cópia do original eletrônico do Diário Oficial do Município de Araçatuba (SP), Edição nº 1135, ano V, veiculado em 22 de novembro de 2024.

O documento original foi assinado digitalmente por MUNICIPIO DE ARACATUBA (CNPJ 45511847000179) em 22/11/2024 às 08:26:02 (GMT -03:00).
Certificado digital ICP-Brasil emitido por AC VALID RFB v5 | Secretaria da Receita Federal do Brasil - RFB, do tipo A3.

Para conferir o original, acesse:
https://www.dioe.com.br/verificador/e1b5-f56c-7f46-cf27-94