



**Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista  
Estado de São Paulo**

**DECRETO Nº 6.435, DE 30 DE MAIO DE 2019**

**Regulamenta a prévia inspeção e fiscalização sanitária e industrial de produtos de origem animal no âmbito do Município, nos termos da Lei Municipal nº 1.831/1995, revoga o Decreto Municipal nº 4.023/2000, e dá outras providências.**



**Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista**  
**Estado de São Paulo**

**SUMÁRIO**

CAPÍTULO I.....	4
DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES.....	4
CAPÍTULO II.....	7
DA COMPETÊNCIA DA INSPEÇÃO E FISCALIZAÇÃO.....	7
CAPÍTULO III.....	9
DA ESTRUTURA ORGANIZACIONAL DO SIM.....	9
CAPÍTULO IV.....	11
DA CLASSIFICAÇÃO DOS ESTABELECIMENTOS.....	11
CAPÍTULO V.....	15
DO REGISTRO DE ESTABELECIMENTO.....	15
CAPÍTULO VI.....	19
DO REGISTRO DOS PRODUTOS.....	19
CAPÍTULO VII.....	20
DO ESTABELECIMENTO, DAS INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS.....	20
Seção I.....	20
Dos Estabelecimentos e das Instalações.....	20
Seção II.....	25
Dos Equipamentos e Utensílios.....	25
CAPÍTULO VIII.....	26
DAS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS.....	26
Seção I.....	26
Das Instalações e Equipamentos.....	26
Seção II.....	27
Da Higiene Pessoal.....	27
CAPÍTULO IX.....	29
DO PROCESSAMENTO, BENEFICIAMENTO E EMBALAGENS.....	29
CAPÍTULO X.....	31
DA IDENTIDADE E QUALIDADE DOS PRODUTOS ALIMENTÍCIOS.....	31
CAPÍTULO XI.....	31
DA ROTULAGEM.....	31
Seção I.....	31
Da Rotulagem em Geral.....	31
CAPÍTULO XII.....	35
DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL.....	35
CAPÍTULO XIII.....	35
DA REINSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL.....	35
CAPÍTULO XIV.....	36



**Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista**  
**Estado de São Paulo**

DAS ANÁLISES LABORATORIAIS.....	36
CAPÍTULO XV.....	39
DOS PREÇOS PÚBLICOS PARA UTILIZAÇÃO DOS SERVIÇOS DE PRÉVIA INSPEÇÃO E FISCALIZAÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL.....	39
CAPÍTULO XVI.....	40
DAS INFRAÇÕES.....	40
CAPÍTULO XVII.....	43
DAS PENALIDADES.....	43
Seção I.....	43
Das Sanções Administrativas.....	43
Seção II.....	44
Da Advertência.....	44
Seção III.....	44
Da Multa Pecuniária.....	44
Seção IV.....	44
Da Apreensão, Inutilização e Destino.....	44
Seção V.....	47
Da Suspensão e Interdição.....	47
Seção VI.....	48
Da Gradação da Pena.....	48
CAPÍTULO XVIII.....	49
DAS SANÇÕES PENAIS E CIVIS.....	49
CAPÍTULO XIX.....	50
DO PROCESSO ADMINISTRATIVO.....	50
Seção I.....	50
Do Processo.....	50
Seção II.....	50
Da Autuação.....	50
Seção III.....	51
Da Instrução do Processo.....	51
Seção IV.....	51
Do Julgamento do Processo.....	51
Seção V.....	53
Da Defesa e Do Recurso.....	53
Seção VI.....	53
Dos Órgãos de Julgamento.....	53
CAPÍTULO XX.....	54
DAS DISPOSIÇÕES FINAIS.....	54



**Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista**  
**Estado de São Paulo**

**DECRETO Nº 6.435, DE 30 DE MAIO DE 2019**

Regulamenta a prévia inspeção e fiscalização sanitária e industrial de produtos de origem animal no âmbito do Município, nos termos da Lei Municipal nº 1.831/1995, revoga o Decreto Municipal nº 4.023/2000, e dá outras providências.

**ALMIRA RIBAS GARMS**, Prefeita do Município da Estância Turística de Paraguaçu Paulista, Estado de São Paulo, usando de atribuições que são conferidas pela legislação vigente;

Considerando a necessidade de regulamentação do Serviço de Inspeção Municipal (SIM) no âmbito do Departamento Municipal de Agricultura e Meio Ambiente, para cumprimento da obrigação de prévia inspeção e fiscalização sanitária dos produtos de origem animal produzidos no Município Estância Turística Paraguaçu Paulista, de conformidade com o art. 23, inciso II, da Constituição Federal, Lei Federal nº 1.283, de 19 de dezembro de 1950 e alterações, Lei Estadual nº 8.208, de 30 de dezembro de 1992 e alterações, e Lei Municipal nº 1.831, de 14 de junho de 1995;

Considerando que a prestação de serviço pela municipalidade possibilitará aos produtores a regularização de suas atividades, criando, inclusive, perspectivas para abertura de novos empreendimentos;

**DECRETA:**

**CAPÍTULO I**

**DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES**

Art. 1º Fica regulamentada a prévia inspeção e fiscalização sanitária e industrial de produtos de origem animal no âmbito do Município da Estância Turística de Paraguaçu Paulista, nos termos da Lei Municipal nº 1.831, de 14 de junho de 1995.

Art. 2º As atividades de prévia inspeção e fiscalização sanitária e industrial de produtos de origem animal no âmbito do Município serão executadas pelo Serviço de Inspeção Municipal, designado pela sigla SIM e subordinado ao Departamento Municipal de Agricultura e Meio Ambiente.

Art. 3º A prévia inspeção e fiscalização sanitária e industrial de produtos de origem animal no âmbito do Município, regulamentadas por este decreto, visam preservar a inocuidade, identidade, qualidade e integridade dos produtos e da saúde e interesses do consumidor.



**Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista  
Estado de São Paulo**

Decreto nº 6.435, de 30 de maio de 2019 ..... Fls. 2 de 65

§ 1º São princípios deste regulamento:

- a) promoção e preservação da saúde humana e do meio ambiente e, ao mesmo tempo, que não implique obstáculo para a instalação e legalização da agroindústria rural de pequeno porte;
- b) foco de atuação na qualidade sanitária dos produtos finais;
- c) promoção do processo educativo permanente e continuado para todos os atores da cadeia produtiva, estabelecendo a democratização do serviço e assegurando a participação do governo, da sociedade civil, de agroindústrias, dos consumidores e da comunidade técnica e científica nos sistemas de inspeção.

§ 2º Ficam sujeitos à inspeção e fiscalização previstas neste regulamento:

- I - animais destinados ao abate;
- II - carne e seus derivados;
- III - pescado e seus derivados;
- IV - ovos e seus derivados;
- V - leite e seus derivados; e
- VI - produtos das abelhas e seus derivados.

§ 3º A inspeção abrange, sob o ponto de vista industrial e sanitário, a inspeção "ante" e "post-mortem" dos animais, recebimento, manipulação, beneficiamento, transformação, elaboração, preparo, conservação, acondicionamento, embalagem, depósito, armazenagem, rotulagem, trânsito e consumo de quaisquer produtos e subprodutos de origem animal, adicionados ou não de vegetais, destinados ou não à alimentação humana.

§ 4º A inspeção abrange também as matérias-primas, ingredientes, aditivos e coadjuvantes de tecnologia e demais substâncias que, porventura, possam ser utilizadas no estabelecimento de produtos de origem animal.

Art. 4º Para efeito deste regulamento considera-se:

- I - estabelecimento: a área que compreende o local e sua circunvizinhança destinada à recepção e depósito de matérias-primas e embalagens, industrialização, armazenamento e expedição de produtos alimentícios;



**Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista**  
**Estado de São Paulo**

Decreto nº 6.435, de 30 de maio de 2019 ..... Fls. 3 de 65

II - inspeção e fiscalização: os atos de examinar, sob o ponto de vista industrial e sanitário, a higiene dos manipuladores, a higiene do estabelecimento, das instalações e equipamentos; as condições higiênico-sanitárias e os padrões físico-químicos e microbiológicos no recebimento, obtenção e depósito de matéria-prima e ingredientes, assim como durante as fases de elaboração, acondicionamento, acondicionamento, armazenagem e transporte de produtos alimentícios; a verificação do cumprimento dos programas de autocontrole, suas adequações às operações industriais e os requisitos necessários à sua implementação; a verificação da rastreabilidade; a certificação sanitária, na execução de procedimentos administrativos e na verificação de demais instrumentos de avaliação do processo relacionado com a segurança alimentar, qualidade e integridade econômica;

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

IV - 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;

V - ingrediente: 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;

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

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

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

IX - sanitização: aplicação de agentes químicos, biológicos ou de métodos físicos nas superfícies das instalações, equipamentos e utensílios, posteriormente aos procedimentos de limpeza, visando assegurar um nível de higiene microbiologicamente aceitável;



**Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista**  
**Estado de São Paulo**

Decreto nº 6.435, de 30 de maio de 2019 ..... Fls. 4 de 65

X - programas de autocontrole: programas desenvolvidos, implantados, mantidos e monitorados pelo estabelecimento, visando assegurar a inocuidade, qualidade e integridade dos seus produtos, que incluem BPF, PPHO ou programas equivalentes reconhecidos pelo órgão municipal de agricultura;

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

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

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

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

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

XVI - Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade – RTIQ: documento emitido pelo Departamento Municipal de Agricultura e Meio Ambiente, mediante ato normativo, com o objetivo de fixar a identidade e as características e padrões mínimos para a qualidade que os produtos de origem animal devem atender;

XVII - análise fiscal: ato fiscal no qual é realizada análise da água, matérias-primas, ingredientes ou produtos alimentícios coletados pela autoridade fiscalizadora



**Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista  
Estado de São Paulo**

Decreto nº 6.435, de 30 de maio de 2019 ..... Fls. 5 de 65

competente no intuito de verificar a sua conformidade de acordo com legislação específica e os dispositivos deste regulamento;

**XVIII - análise de controle:** análise efetuada pelo estabelecimento para controle de processo e monitoramento da qualidade das matérias-primas, ingredientes e produtos;

**XIX - análise pericial:** análise laboratorial realizada a partir da amostra oficial de contraprova quando o resultado da amostra de fiscalização for contestado por uma das partes envolvidas, para assegurar amplo direito de defesa ao interessado; ou de amostras colhidas em caso de denúncias, fraudes ou problemas endêmicos constatados a partir da fiscalização no município;

**XX - auditoria:** procedimento de fiscalização realizado sistematicamente por equipe designada pelo órgão auditor, funcionalmente independente, para avaliar a conformidade dos procedimentos técnicos e administrativos da inspeção oficial e do estabelecimento;

**XXI - suspensão das atividades:** medida administrativa na qual o SIM suspende as atividades desenvolvidas, no todo ou em parte, durante o procedimento fiscalizatório de empresas regulares, por período certo e determinado;

**XXII - 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;

**XXIII - apreensão:** consiste na apreensão, pelo SIM, de matérias-primas, produtos alimentícios, subprodutos, ingredientes, rótulos, embalagens, equipamentos e utensílios que se encontrem em desacordo com a legislação, este regulamento e outras normas técnicas relacionadas, dando-lhes a destinação cabível, de acordo com este regulamento;

**XXIV - inutilização:** medida administrativa de inutilização dos produtos alimentícios, matérias-primas e ingredientes que não sejam aptos para o consumo;

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



**Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista  
Estado de São Paulo**

Decreto nº 6.435, de 30 de maio de 2019 ..... Fls. 6 de 65

XXVI - embalagem: recipiente, pacote, invólucro ou embalagem destinada a garantir a conservação e facilitar no transporte e manuseio dos alimentos;

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

XXVIII - agroindústrias familiares de pequeno porte: estabelecimentos de propriedade ou posse de agricultores familiares, de forma individual ou coletiva, dispendo de instalações mínimas destinadas ao abate, processamento, beneficiamento e industrialização de produtos de origem animal, que, cumulativamente, atendem aos seguintes requisitos:

- a) instaladas em propriedade rural;
- b) utilização de mão de obra predominantemente familiar;
- c) 60% (sessenta por cento), no mínimo, da matéria-prima empregada nos produtos oriundas de sua propriedade.

XXIX - agricultor familiar: aquele que prática atividades no meio rural, atendendo aos requisitos previstos na Lei Federal nº 11.326, de 24 de julho de 2006, em especial:

- a) não detenha, a qualquer título, área maior do que 4 (quatro) módulos fiscais;
- b) utilize predominantemente mão de obra da própria família nas atividades econômicas do seu estabelecimento ou empreendimento;
- c) tenha percentual mínimo da renda familiar originada de atividades econômicas do seu estabelecimento ou empreendimento, na forma definida pelo Poder Executivo Federal;
- d) dirija seu estabelecimento ou empreendimento com sua família.

XXX - animais exóticos: todos aqueles animais pertencentes às espécies ou subespécies da fauna silvestre exótica, criados em cativeiro, cuja distribuição geográfica não inclui o território brasileiro; as espécies e subespécies introduzidas pelo homem, inclusive domésticas em estado asselvajado, e também as espécies e



**Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista**  
**Estado de São Paulo**

Decreto nº 6.435, de 30 de maio de 2019 ..... Fls. 7 de 65

subespécies que tenham sido introduzidas fora das fronteiras brasileiras e das suas águas jurisdicionais e que tenham entrado em território brasileiro;

XXXI - animais silvestres: todos aqueles animais pertencentes às espécies da fauna silvestre, nativas, migratórias e quaisquer outras aquáticas ou terrestres, que tenham todo ou parte do seu ciclo de vida ocorrendo dentro dos limites do território brasileiro ou das águas jurisdicionais brasileiras;

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

XXXIII - produto de origem animal comestível: produto de origem animal destinado ao consumo humano;

§ 1º Excetuam-se da exigência da alínea "c", inciso XXVIII, do caput deste artigo, os estabelecimentos cuja matéria-prima principal seja a carne.

§ 2º O disposto na alínea "a" do inciso XXXIX deste artigo não se aplica quando se tratar de condomínio rural ou outras formas coletivas de propriedade, desde que a fração ideal por proprietário não ultrapasse 4 (quatro) módulos fiscais.

**CAPÍTULO II**

**DA COMPETÊNCIA DA INSPEÇÃO E FISCALIZAÇÃO**

Art. 5º A inspeção e a fiscalização nos estabelecimentos são privativas do Serviço de Inspeção Municipal (SIM), vinculado ao Departamento Municipal de Agricultura e Meio Ambiente, sempre que se tratar de produtos de origem animal destinados ao comércio intramunicipal.

Art. 6º Os servidores do SIM, quando em serviço de inspeção e fiscalização industrial e sanitária, terão livre acesso em qualquer dia ou hora, em qualquer estabelecimento em funcionamento, que industrialize, comercialize, manipule, entreposte, armazene, transporte, despache ou preste serviços em atividades sujeitas à prévia inspeção e fiscalização.

Art. 7º Os servidores incumbidos da execução do presente regulamento devem possuir carteira de identidade pessoal e funcional fornecida pelo Departamento



**Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista**  
**Estado de São Paulo**

Decreto nº 6.435, de 30 de maio de 2019 ..... Fls. 8 de 65

Municipal de Agricultura e Meio Ambiente, da qual constará, além da denominação do órgão, o número de matrícula, nome, fotografia, cargo e data de expedição e validade.

Parágrafo único. Os servidores, no exercício de suas funções, ficam obrigados a exibir a carteira funcional, quando convidados a se identificarem.

Art. 8º O Departamento Municipal de Agricultura e Meio Ambiente poderá se valer de servidores de consórcios públicos dos quais o Município participe, se for o caso, para a execução dos objetivos deste regulamento, respeitadas as competências.

Art. 9º Compete ao SIM:

I - analisar e aprovar, sob o ponto de vista sanitário, as plantas de construção do estabelecimento requerente;

II - vistoriar o estabelecimento requerente do registro e emitir laudo de vistoria;

III - analisar memorial descritivo e rótulos dos produtos e emitir registros de produtos;

IV - expedir registro de estabelecimentos;

V - inspecionar e fiscalizar o estabelecimento, instalações, equipamentos, matéria-prima, ingredientes, rótulos, embalagens e produtos alimentícios;

VI - fiscalizar o livro de registro ou documento equivalente das operações de entrada e saída de produtos;

VII - fiscalizar e monitorar a aplicação das normas de boas práticas de fabricação de alimentos e os autocontroles da indústria;

VIII - autuar, intimar, suspender, interditar, embargar, apreender, inutilizar quando houver descumprimento das determinações impostas neste regulamento.

Art. 10. O exercício da inspeção e fiscalização caberá aos servidores do SIM, nas suas respectivas áreas de competência, podendo valer-se de auxiliares.

Art. 11. A Inspeção e fiscalização de que trata o presente regulamento será realizada:

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



**Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista  
Estado de São Paulo**

Decreto nº 6.435, de 30 de maio de 2019 ..... Fls. 9 de 65

II - nos estabelecimentos que recebem, abatem ou industrializam as diferentes espécies de animais de açougues, entendidos como tais, fixados neste regulamento;

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

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

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

VI - nos estabelecimentos que produzem e recebem ovos para distribuição em natureza ou para industrialização.

Art. 12. A concessão de inspeção pelo SIM, isenta o estabelecimento de qualquer outra fiscalização, industrial ou sanitária federal, estadual ou municipal.

Art. 13. A Inspeção dos estabelecimentos registrados pelo SIM ocorrerá em caráter permanente ou periódico.

§ 1º É obrigatória a inspeção em caráter permanente nos estabelecimentos de abate das diferentes espécies animais.

§ 2º Os demais estabelecimentos que constam neste regulamento terão inspeção periódica.

### CAPÍTULO III

#### DA ESTRUTURA ORGANIZACIONAL DO SIM

Art. 14. O Serviço de Inspeção Municipal (SIM) é órgão vinculado ao Departamento Municipal de Agricultura e Meio Ambiente, encarregado do cumprimento obrigatório da prévia inspeção e fiscalização sanitária e industrial de produtos de origem animal produzidos no Município da Estância Turística de Paraguaçu Paulista.

Art. 15. As atividades do SIM são regulamentadas por este decreto, pelas instruções normativas que venham a ser definidas e pela legislação federal, estadual e municipal que normatiza suas funções.

Art. 16. Para o exercício efetivo de suas atividades, o SIM contará com a seguinte estrutura organizacional:



**Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista  
Estado de São Paulo**

Decreto nº 6.435, de 30 de maio de 2019 ..... Fls. 10 de 65

I - Equipe Técnica de Inspeção com médicos veterinários oficiais e auxiliares de inspeção capacitados, em número compatível com as atividades de inspeção nos estabelecimentos que fizerem parte do serviço, lotados no SIM, que não tenham conflitos de interesses e possuam poderes legais para realizar as inspeções e fiscalizações com imparcialidade e independência;

II - Estrutura Física: disponibilização de veículo, sala de trabalho, materiais de apoio administrativo, mobiliário, equipamentos de informática e demais equipamentos necessários que garantam efetivo suporte tecnológico e administrativo para as atividades da inspeção;

III - - Laboratório: acesso a laboratório para análise da qualidade dos produtos, não sendo necessário, no entanto, o serviço de inspeção ter um laboratório de análises próprio, podendo contratar a realização das análises em laboratório de terceiros, legalmente reconhecidos.

§ 1º Para o cálculo do número de servidores, médico veterinário, auxiliar de inspeção e administrativo, deverão ser utilizados como critério o volume de produção e a necessidade presencial da inspeção oficial nos estabelecimentos, tendo no mínimo um profissional de veterinária.

§ 2º Nos momentos de abate de animais é obrigatória a presença do veterinário no abatedouro.

§ 3º Em outros momentos e em outros tipos de estabelecimentos de processamento da carne, de leite e derivados, de ovos e derivados, de mel e produtos apícolas e de pescados e derivados a inspeção poderá ser periódica, determinada de acordo com a avaliação de risco em cada estabelecimento.

§ 4º Os veículos deverão ser oficiais do próprio Município ou cedidos por outros órgãos de governo, sem conflito de interesse, em número e condições adequadas, respeitando as particularidades de cada região e serviço de inspeção, para exercício das atividades de inspeção e supervisão.

Art. 17. No exercício de suas funções, o profissional da Equipe Técnica de Inspeção deverá estar devidamente identificado.



**Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista  
Estado de São Paulo**

Decreto nº 6.435, de 30 de maio de 2019 ..... Fls. 11 de 65

**CAPÍTULO IV**

**DA CLASSIFICAÇÃO DOS ESTABELECIMENTOS**

Art. 18. Os estabelecimentos de produtos de origem animal são classificados em:

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

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

Art. 19. Os estabelecimentos de leite e derivados são classificados em:

I - Propriedades Rurais, compreendendo Fazenda Leiteira e Estábulo Leiteiro;

II - Estabelecimentos Industriais, compreendendo Granja Leiteira, Usina para Beneficiamento, Fábrica para Laticínios, Queijaria e Entrepasto para Laticínios.

§ 1º Entende-se por Propriedades Rurais aquelas destinadas à produção de leite para posterior processamento em estabelecimento industrial sob fiscalização e inspeção sanitária oficial.

§ 2º As propriedades rurais devem atender às normas complementares.

§ 3º Entende-se por Estabelecimentos Industriais os destinados à recepção, transferência, refrigeração, beneficiamento, industrialização, manipulação, fabricação, maturação, fracionamento, embalagem, rotulagem, acondicionamento, conservação, armazenagem e expedição de leite e seus derivados.

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

I - Granja Leiteira;



**Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista**  
**Estado de São Paulo**

Decreto nº 6.435, de 30 de maio de 2019 ..... Fls. 12 de 65

II - Usina de Beneficiamento;

III - Fábrica de Laticínios;

IV - Queijaria;

V - Entrepasto de Laticínios.

§ 1º Entende-se por Granja Leiteira o estabelecimento destinado à produção, pasteurização e envase de leite para o consumo humano direto e à elaboração de derivados lácteos, a partir de leite de sua própria produção e/ou associados.

§ 2º Entende-se por Usina de Beneficiamento o estabelecimento que tem por finalidade principal a recepção, pré-beneficiamento, beneficiamento e envase de leite destinado ao consumo humano direto.

§ 3º Entende-se por Fábrica de Laticínios o estabelecimento destinado à recepção de leite e derivados para o preparo de quaisquer derivados lácteos.

§ 4º Entende-se por Queijaria o estabelecimento localizado em propriedade rural, destinado à fabricação de queijos tradicionais com características específicas, elaborados exclusivamente com leite de sua própria produção ou de seus associados.

§ 5º A propriedade rural, caracterizada por se situar em área rural do município, deve ser reconhecida oficialmente como livre de tuberculose e brucelose;

§ 6º A Queijaria deve estar obrigatoriamente vinculada a um Entrepasto para Laticínios registrado no SIM, ou possuir estrutura própria de maturação em escala proporcional à produção da Queijaria, na qual será finalizado o processo produtivo com toaleta, maturação, embalagem, rotulagem e armazenagem do queijo, garantindo-se a rastreabilidade.

§ 7º Entende-se por Entrepasto de Laticínios o estabelecimento destinado à recepção, toaleta, maturação, classificação, fracionamento, acondicionamento e armazenagem de derivados lácteos.

§ 8º Permite-se a armazenagem de leite para consumo humano direto, desde que o Entrepasto de Laticínios possua instalações que satisfaçam as exigências do presente Regulamento.

Art. 21. Os estabelecimentos de carnes e derivados são classificados em:

I - Estabelecimento de abate e industrialização de pequenos animais;



**Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista**  
**Estado de São Paulo**

Decreto nº 6.435, de 30 de maio de 2019 ..... Fls. 13 de 65

II - Estabelecimento de abate e industrialização de médios e grandes animais;

III - Fábrica de produtos cárneos.

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

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

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

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

I - Estabelecimento de Abate e Industrialização de Pescado;

II - Entrepasto de Pescado e Derivados.

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



**Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista**  
**Estado de São Paulo**

Decreto nº 6.435, de 30 de maio de 2019 ..... Fls. 14 de 65

§ 2º Entende-se por Entrepasto de Pescado e Derivados o estabelecimento dotado de dependências, instalações e equipamentos adequados ao recebimento, lavagem, manipulação, fracionamento, acondicionamento, frigorificação, estocagem, distribuição ou comercialização do pescado e derivados, dispondo ou não de instalações para o aproveitamento de produtos não comestíveis.

Art. 23. Entende-se por Estabelecimentos de Ovos Comerciais aquele destinado à recepção, ovoscopia, classificação, acondicionamento, identificação, armazenagem e expedição de ovos em natureza, facultando-se a operação de classificação para os ovos que chegam ao Entrepasto já classificados, acondicionados e identificados, podendo ou não fazer a industrialização, desde que disponha de equipamentos adequados para essa operação.

Art. 24. Entende-se por Unidade de Extração e/ou Beneficiamento de Produtos das Abelhas o estabelecimento destinado à extração, classificação, beneficiamento, industrialização, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição, exclusivamente a granel, dos produtos das abelhas.

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

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

Art. 25. Entende-se por agricultor familiar e empreendedor familiar rural aquele que pratica atividades no meio rural, atendendo, simultaneamente, aos seguintes requisitos:

I - não detenha, a qualquer título, área maior do que 4 (quatro) módulos fiscais;

II - utilize predominantemente mão de obra da própria família nas atividades econômicas do seu estabelecimento ou empreendimento;



**Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista  
Estado de São Paulo**

Decreto nº 6.435, de 30 de maio de 2019 ..... Fls. 15 de 65

III - tenha percentual mínimo da renda familiar originada de atividades econômicas do seu estabelecimento ou empreendimento, na forma definida por lei;

IV - dirija seu estabelecimento ou empreendimento com sua família.

**CAPÍTULO V**

**DO REGISTRO DE ESTABELECIMENTO**

Art. 26. Nenhum estabelecimento pode realizar comércio municipal com produtos de origem animal sem estar registrado ou relacionado no Departamento Municipal de Agricultura e Meio Ambiente.

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

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

Art. 27. Devem ser registrados os seguintes estabelecimentos:

I - Matadouro-Frigorífico, Fábrica de Produtos Cárneos, Entrepasto de Carnes;

II - Posto de Refrigeração, Granja Leiteira, Usina de Beneficiamento, Fábrica de Laticínios;

III - Entrepasto de Pescado e Derivados, Fábrica de Produtos de Pescado;

IV - Granja Avícola, Entrepasto de Ovos, Fábrica de Produtos de Ovos;

V - Apiários, Entrepastos de mel e cera de abelhas;

VI - Agricultor Familiar.

§ 1º A Queijaria quando ligada a Entrepasto de Laticínios deve ser relacionada junto ao SIM e deve ser registrada quando executar as operações previstas para o Entrepasto de Laticínios.

§ 2º Unidade de Extração de Produtos das Abelhas deve ser relacionada junto ao SIM



**Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista**  
**Estado de São Paulo**

Decreto nº 6.435, de 30 de maio de 2019 ..... Fls. 16 de 65

§ 3º Agricultor Familiar deve ser relacionado junto ao SIM quando suas atividades estiverem relacionadas a produtos de origem animal.

Art. 28. O estabelecimento deve ser registrado de acordo com sua atividade industrial e, quando este possuir mais de uma atividade industrial, deve ser acrescentada uma nova classificação à principal.

Art. 29. A existência de varejo na mesma área da indústria implicará no seu registro no órgão competente, independente do registro da indústria no SIM e as atividades e os acessos serão totalmente independentes, tolerando-se a comunicação interna do varejo com a indústria apenas por óculo.

Art. 30. Para a solicitação da aprovação de construção de estabelecimentos novos é obrigatório a apresentação dos seguintes documentos:

I - Requerimento simples dirigido ao responsável pelo serviço de inspeção municipal;

II - Laudo de aprovação prévia do terreno, realizado de acordo com instruções baixadas pelo Departamento Municipal de Agricultura e Meio Ambiente;

III - Licença Ambiental Prévia emitida pelo Órgão Ambiental competente ou estar de acordo com a Resolução CONAMA nº 385/2006;

IV - Documento da autoridade municipal e órgãos de saúde pública competentes que não se opõem à instalação do estabelecimento;

V - Apresentação da inscrição estadual, contrato social registrado na junta comercial e cópia do Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas – CNPJ, ou CPF do produtor para empreendimentos individuais, sendo que esses documentos serão dispensados quando apresentarem documentação que comprove legalização fiscal e tributária dos estabelecimentos, próprios ou de uma Figura Jurídica a qual estejam vinculados;

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

VII - Memorial descritivo simplificado dos procedimentos e padrão de higiene a serem adotados;



**Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista  
Estado de São Paulo**

Decreto nº 6.435, de 30 de maio de 2019 ..... Fls. 17 de 65

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

§ 1º Os estabelecimentos que se enquadram na Resolução CONAMA nº 385/2006 são dispensados de apresentar a Licença Ambiental Prévia, sendo que no momento de iniciar suas atividades devem apresentar somente a Licença Ambiental Única.

§ 2º O pedido de aprovação prévia do terreno deve ser instruído com o laudo de inspeção elaborado por servidor do SIM.

§ 3º Tratando-se de aprovação de estabelecimento já edificado, será realizada uma inspeção prévia das dependências industriais e sociais, bem como da água de abastecimento, redes de esgoto, tratamento de efluentes e situação em relação ao terreno.

Art. 31. As plantas ou croquis a serem apresentadas para aprovação prévia de construção devem ser assinados pelo proprietário ou representante legal do estabelecimento e pelo engenheiro responsável pela elaboração e conter:

I – planta baixa ou croqui de cada pavimento na escala de 1:100 (um por cem);

II – planta baixa ou croqui com *layout* dos equipamentos na escala de 1:100 (um por cem).

§ 1º As convenções de cores das plantas ou croqui devem seguir as normas técnicas da Associação Brasileira de Normas Técnicas – ABNT.

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

§ 3º Tratando-se de agroindústria rural de pequeno porte as plantas poderão ser substituídas por croquis a serem elaborados por engenheiro responsável ou técnico dos Serviços de Extensão Rural do Estado ou do Município.

Art. 32. O estabelecimento solicitante de aprovação dos projetos não pode dar início às construções sem que as mesmas tenham sido previamente aprovadas pelo SIM.



**Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista  
Estado de São Paulo**

Decreto nº 6.435, de 30 de maio de 2019 ..... Fls. 18 de 65

Art. 33. A construção dos estabelecimentos deve obedecer a outras exigências que estejam previstas em legislação municipal, desde que não colidam com as exigências de ordem sanitária ou industrial previstas neste Regulamento ou atos complementares expedidos pelo Departamento Municipal de Agricultura e Meio Ambiente.

Art. 34. Nos estabelecimentos de produtos de origem animal, destinados à alimentação humana, para fins de registro ou relacionamento e funcionamento, exceto para unidade móvel de extração, é obrigatória a apresentação prévia de boletim oficial de análise da água de abastecimento, atendendo os padrões de potabilidade estabelecidos pelo órgão competente.

§ 1º Nos casos em que o estabelecimento é servido por rede de abastecimento pública ou privada, as análises prévias da água de abastecimento não se fazem necessárias.

§2º Onde não for constatada a potabilidade da água, e o caso permitir, mediante autorização do Serviço de Inspeção Municipal, se fará necessário a implementação de equipamento de cloração da água de abastecimento.

Art. 35. Para a instalação do Serviço de Inspeção Municipal, além das demais exigências fixadas neste Regulamento, o estabelecimento deve apresentar os Programas de Boas Práticas de Fabricação – BPF e de Procedimento Padrão de Higiene Operacional – PPHO, ou programas considerados equivalentes pelo SIM, para serem implementados no estabelecimento em referência.

Art. 36. Finalizadas as construções do projeto industrial aprovado, apresentados os documentos exigidos no presente Regulamento, a Inspeção Municipal deve instruir o processo com laudo final higiênico-sanitário e tecnológico do estabelecimento, sempre que possível acompanhado de registros fotográficos, com parecer conclusivo para registro no SIM.

Art. 37. Cumpridas as exigências do presente Regulamento será autorizado o funcionamento do estabelecimento e será instalado o Serviço de Inspeção, concomitantemente deverá ser encaminhada a emissão do Título de Registro no SIM.

Art. 38. Qualquer estabelecimento que interrompa seu funcionamento por período superior a 6 (seis) meses, só poderá reiniciar os trabalhos mediante inspeção



**Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista  
Estado de São Paulo**

*Decreto nº 6.435, de 30 de maio de 2019 ..... Fls. 19 de 65*

prévia de todas as dependências, instalações e equipamentos, respeitada a sazonalidade das atividades industriais.

Parágrafo único. Será cancelado o registro ou relacionamento do estabelecimento que interromper seu funcionamento pelo prazo de 3 (três) anos.

**CAPÍTULO VI**

**DO REGISTRO DOS PRODUTOS**

Art. 39. O registro de produto será requerido junto ao SIM através de requerimento, recolhimento de taxas e com os seguintes documentos:

I - Memorial descritivo do processo de fabricação do produto, em 2 (duas) vias, conforme modelo fornecido pelo SIM;

II - Layout dos rótulos a serem registrados, em seus diferentes tamanhos, em 2 (duas) vias.

Art. 40. Cada produto registrado terá um número próprio que constará no seu rótulo.

Art. 41. Os estabelecimentos só poderão utilizar rótulos devidamente aprovados pelo SIM

§ 1º Os rótulos obedecerão às legislações federais específicas de rotulagem.

§ 2º Os rótulos só devem ser usados para os produtos a que tenham sido destinados não podendo efetuar qualquer modificação em seus dizeres, cores ou desenhos sem prévia aprovação.

Art. 42. Nenhum rótulo, etiqueta ou selo pode ser aplicado escondendo ou encobrindo, total ou parcialmente, dizeres de rotulagem e a identificação do registro.

Art. 43. Qualquer modificação, que implique em alteração de identidade, qualidade ou tipo do produto de origem animal, deverá ser previamente solicitada ao SIM, podendo ser mantido o número de registro anteriormente concedido.



**Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista**  
**Estado de São Paulo**

Decreto nº 6.435, de 30 de maio de 2019 ..... Fls. 20 de 65

**CAPÍTULO VII**

**DO ESTABELECIMENTO, DAS INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS**

**Seção I**

**Dos Estabelecimentos e das Instalações**

Art. 44. Os estabelecimentos deverão garantir que as operações possam realizar-se seguindo as Boas Práticas de Fabricação, desde a chegada da matéria-prima até a expedição do produto alimentício.

Art. 45. O estabelecimento deve possuir sistema de controle de entrada e saída de produtos, constando obrigatoriamente:

I - data, quantidade, natureza e procedência das matérias-primas, ingredientes, embalagens e rótulos utilizados na industrialização dos produtos alimentícios;

II - data, quantidade, saída e destinação dos produtos alimentícios.

§ 1º O registro poderá ser feito em sistema digital ou manual através de livros de controle, ambos com valor fiscal.

§ 2º Esse sistema deverá ficar à disposição do agente de fiscalização.

Art. 46. Os estabelecimentos deverão reunir as seguintes condições:

I - situados em zonas isentas de odores indesejáveis, lixos, objetos em desuso, animais, insetos e de contaminantes ambientais como fumaça e poeira;

II - ser localizados em áreas que não estejam sujeitas a inundação;

III - ser fisicamente isolados de residências e ou outras dependências;

IV - as vias e áreas que se encontram dentro dos limites do estabelecimento deverão ter superfície compacta e/ou pavimentada, apta para o trânsito de veículos, com escoamentos adequados e meios que permitam a sua limpeza;

V - estar afastado dos limites das vias públicas, no mínimo em 5 (cinco) metros, possuir área disponível para circulação de veículos, ter acesso direto e independente, não comum a outros usos;



**Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista**  
**Estado de São Paulo**

Decreto nº 6.435, de 30 de maio de 2019 ..... Fls. 21 de 65

VI - o ambiente interno deve ser fechado, com os banheiros e vestiários separados;

VII - deve possuir *layout* adequado ao processo produtivo, com número, capacidade e distribuição das dependências de acordo com o ramo de atividade, volume de produção e expedição, e apresentar fluxo de produção ordenado, linear e sem cruzamentos;

VIII - as instalações deverão ser construídas com materiais resistentes a corrosão, que possam ser limpos com facilidade e deverão estar providas de meios adequados para o fornecimento de água fria ou fria e quente em quantidade suficiente;

IX - as áreas para recepção e depósito de matérias-primas, ingredientes e embalagens devem ser separadas das áreas de produção, armazenamento e expedição de produto final;

X - as áreas de armazenamento e expedição deverão garantir condições adequadas para a conservação das embalagens e características de identidade e qualidade do produto;

XI - encontrar-se em adequado estado de conservação, isentos de defeitos, rachaduras, trincas, buracos, umidade, bolor, descascamentos e outros;

XII - o piso deve ser de material resistente ao impacto, impermeáveis, laváveis e antiderrapantes, não podem apresentar rachaduras e devem facilitar a limpeza e desinfecção;

XIII - dispor de rede de esgoto adequada em todas as dependências, projetada e construída de forma a facilitar a higienização e que apresente dispositivos e equipamentos a fim de evitar o risco de contaminação industrial e ambiental, e atender aos seguintes requisitos:

a) a rede de esgoto em todas as dependências deve ter dispositivos adequados, que evite refluxo de odores e a entrada de roedores, insetos e outros animais, ligados a tubos coletores e este ao sistema geral de escoamento, dotado de canalização e instalações para retenção de gorduras, resíduos e corpos flutuantes, bem como de dispositivos de depuração artificial e dotados de caixas de inspeção;

b) os estabelecimentos que adotarem canaletas no piso com a finalidade de facilitar o escoamento das águas residuais, estas poderão ser cobertas com grades ou



**Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista**  
**Estado de São Paulo**

Decreto nº 6.435, de 30 de maio de 2019 ..... Fls. 22 de 65

chapas metálicas perfuradas, não sendo permitido qualquer outro material, como pranchões de madeira, devendo as canaletas medir 0,25 m (vinte e cinco centímetros) de largura e 0,10 m (dez centímetros) de profundidade, tomada está em seus pontos mais rasos e com fundo côncavo, com declive mínimo de 3% (três por cento) em direção aos coletores e suas bordas reforçadas com cantoneiras de ferro;

c) a rede de esgoto sanitário, sempre independente da rede de esgoto industrial, também estará sujeita à aprovação da autoridade sanitária competente.

d) em abatedouros a canaleta de sangria será construída em alvenaria, inteiramente impermeabilizada com reboco de cimento alisado ou outro material adequado, ou coletado em recipientes adequados para tal fim, e o sangue, quando não for terceirizado, será cozido e jamais poderá ser lançado "in natura" nos efluentes da indústria;

e) não será permitido o retorno das águas servidas, permitindo-se a confluência da rede das águas servidas dos pré-resfriadores para condução de outros resíduos não comestíveis, desde que comprovadamente tais conexões não promovam nenhum inconveniente tecnológico e higiênico sanitário;

f) nas câmaras frigoríficas, a inclinação do piso será orientada no sentido das antecâmaras e destas para o exterior, não se permitindo no local, instalações de ralos coletores;

XIV - nas áreas de manipulação de alimentos as paredes deverão ser lisas, de cor clara, construídas e revestidas de materiais não absorventes e laváveis;

XV - os ângulos entre as paredes, as paredes e os pisos, e as paredes e o teto deverão ser de fácil limpeza e levemente arredondados;

XVI - a ventilação em todas as dependências deve ser suficiente, respeitadas as peculiaridades de ordem tecnológica cabíveis;

XVII - o estabelecimento deve dispor de luz abundante, natural ou artificial, sendo que a iluminação artificial far-se-á por luz fria, com dispositivo de proteção contra estilhaços ou queda sobre produtos, observando-se um mínimo de intensidade luminosa de 300 lux nas áreas de manipulação e de 500 lux nas áreas de inspeção, considerando-se os valores medidos ao nível das mesas, plataformas ou locais de execução das operações;



**Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista**  
**Estado de São Paulo**

Decreto nº 6.435, de 30 de maio de 2019 ..... Fls. 23 de 65

XVIII - as portas devem apresentar dispositivo de fechamento imediato, sistema de vedação contra insetos e outras fontes de contaminação e ser de fácil abertura, de forma a ficarem livres os corredores e passagens;

XIX - possuir janelas e basculantes providos de proteções contra pragas e em bom estado de conservação;

XX - as portas e janelas deverão ser construídas de material não absorvente e de fácil limpeza, de forma a evitar o acúmulo de sujidades;

XXI - paredes com pé-direito de no mínimo 3,0 m (três metros), sendo que serão admitidas reduções desde que atendidas as condições de iluminação, ventilação e a adequada instalação dos equipamentos, condizentes com a natureza do trabalho;

XXII - a água deve ser potável, encanada sob pressão em quantidade compatível com a demanda do estabelecimento, cuja fonte, canalização e reservatório deverão estar protegidos para evitar qualquer tipo de contaminação:

a) dispor de rede diferenciada e identificada para água não potável, quando esta for utilizada para combate de incêndios, refrigeração e outras aplicações que não ofereçam risco de contaminação aos alimentos;

b) dispor de água fria e, quando necessário de água quente com temperatura mínima de 85 °C, em quantidade suficiente em todas as dependências de manipulação e preparo;

c) a instalação de caldeira, quando necessário, obedecerá as normas específicas quanto à sua localização e sua segurança;

XXIII - a higienização dos estabelecimentos, instalações, equipamentos, utensílios e recipientes deverá ser realizada através de água quente, vapor ou produto químico adequado;

XXIV - os estabelecimentos deverão dispor de um sistema eficaz de evacuação de efluentes e águas residuais, o qual deverá ser mantido, a todo momento, em bom estado de funcionamento e de acordo com o órgão ambiental competente;

XXV - todos os estabelecimentos deverão conter vestiários, sanitários e banheiros adequados ao número de funcionários, convenientemente situados e não poderão ter comunicação direta com as áreas onde os alimentos são manipulados;



**Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista  
Estado de São Paulo**

Decreto nº 6.435, de 30 de maio de 2019 ..... Fls. 24 de 65

XXVI - junto aos sanitários devem existir lavatórios com água fria, ou fria e quente, com os elementos adequados para lavar e secar as mãos, dispostos de tal modo que o usuário tenha que passar junto a eles quando retornar à área de manipulação;

XXVII - junto às instalações dos lavatórios deverão ser afixados avisos indicando a obrigatoriedade de higienizar as mãos após o uso dos sanitários;

XXVIII - não será permitido o uso de toalhas de pano ou papel reciclado;

XXIX - na área de industrialização deverão existir instalações adequadas, higiênicas e convenientemente localizadas para lavagem e secagem das mãos;

XXX - as lixeiras deverão ter tampas de acionamento não manual;

XXXI - deverão existir instalações adequadas para a limpeza e desinfecção dos utensílios e equipamentos de trabalho;

XXXII - dispor de fonte de energia compatível com a necessidade do estabelecimento;

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

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

XXXV - deverá existir barreira sanitária completa em todos os acessos ao interior da indústria constituída de lavador de botas com escova, lavatórios de mãos que não utilizem o fechamento manual e sabão líquido inodoro;

XXXVI - nas seções onde são manipulados carnes e vísceras deverão dispor de lavatórios de mãos com torneiras acionadas à pedal, joelho ou outro meio que não utilize o fechamento manual, providos de sabão líquido inodoro;

XXXVII - possuir instalação de frio em número e área suficientes, segundo a capacidade e a finalidade do estabelecimento.



**Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista**  
**Estado de São Paulo**

Decreto nº 6.435, de 30 de maio de 2019 ..... Fls. 25 de 65

Art. 47. Os estabelecimentos que tiverem as dependências auxiliares, quando forem necessárias, poderão ser construídas em anexo ao prédio da indústria, porém com acesso externo e independente das demais áreas da indústria.

**Seção II**

**Dos Equipamentos e Utensílios**

Art. 48. Os equipamentos e utensílios deverão atender às seguintes condições:

I - nas áreas de manipulação devem ser de materiais que não transmitam e/ou liberem substâncias tóxicas, odores, sabores, e sejam não absorventes, resistentes à corrosão e capazes de resistir às operações de higienização;

II - as superfícies deverão ser lisas e isentas de imperfeições (fendas, amassaduras etc.) que possam comprometer a higiene dos alimentos ou ser fonte de contaminação;

III - deverão estar desenhados e construídos de modo que assegurem uma completa higienização;

IV - deverão ser utilizados, exclusivamente, para as finalidades às quais se destinam;

V - os recipientes para materiais não comestíveis e resíduos deverão ter perfeita vedação, ser construídos de material não absorvente e resistente que facilite a limpeza e com a inscrição "não comestíveis";

VI - os equipamentos e utensílios empregados para materiais não comestíveis ou resíduos deverão ser marcados com a indicação do seu uso e não poderão ser usados para produtos comestíveis;

VII - equipamentos de conservação dos alimentos (refrigeradores, congeladores, câmaras frigoríficas e outros) deverão dispor de dispositivo medidor de temperatura em local apropriado e em adequado funcionamento.

Art. 49. Nos estabelecimentos não será permitido 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.



**Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista  
Estado de São Paulo**

Decreto nº 6.435, de 30 de maio de 2019 ..... Fls. 26 de 65

**CAPÍTULO VIII  
DAS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS**

**Seção I**

**Das Instalações e Equipamentos**

Art. 50. Todas as instalações, equipamentos e instrumentos de trabalho devem ser mantidos em condições de higiene antes, durante e após a elaboração dos produtos alimentícios.

Art. 51. Imediatamente após o término da jornada de trabalho, ou quantas vezes for necessário, deverão ser rigorosamente limpos o chão, os condutos de escoamento de água, as estruturas de apoio e as paredes das áreas de manipulação.

Art. 52. O reservatório de água deverá ser higienizado com intervalo máximo de 6 (seis) meses.

Art. 53. Os equipamentos de conservação dos alimentos devem atender às condições de funcionamento, higiene, iluminação e circulação de ar, devendo ser higienizados sempre que necessário ou, pelo menos, uma vez por ano.

Art. 54. Todos os produtos de higienização devem ser aprovados pelo órgão de saúde competente, identificados e guardados em local adequado, fora das áreas de armazenagem e manipulação dos alimentos.

Art. 55. Os vestiários, sanitários, banheiros, as vias de acesso e os pátios que fazem parte da área industrial deverão estar permanentemente limpos.

Art. 56. Os subprodutos deverão ser armazenados de maneira adequada, sendo que, aqueles resultantes da elaboração que sejam veículos de contaminação deverão ser retirados das áreas de trabalho quantas vezes forem necessárias.

Art. 57. Os resíduos deverão ser retirados das áreas de manipulação de alimentos e de outras áreas de trabalho, sempre que for necessário, sendo obrigatória sua retirada ao menos uma vez por dia.

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



**Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista  
Estado de São Paulo**

Decreto nº 6.435, de 30 de maio de 2019 ..... Fls. 27 de 65

Art. 58. É proibida a presença de animais nos arredores e interiores dos estabelecimentos.

Art. 59. Deverá ser aplicado um programa eficaz e contínuo de combate às pragas e vetores.

§ 1º Os estabelecimentos e as áreas circundantes deverão ser inspecionados periodicamente, de forma a diminuir ao mínimo os riscos de contaminação dos alimentos e infestação de pragas.

§ 2º Em caso de invasão por alguma praga nos estabelecimentos, deverão ser adotadas medidas de erradicação.

§ 3º Somente deverão ser empregados praguicidas se não for possível a utilização eficaz de outras medidas de precaução.

§ 4º A aplicação de praguicida deverá obedecer a critérios técnicos de forma a garantir a inocuidade da matéria-prima e produtos alimentícios.

§ 5º Os praguicidas utilizados deverão ser de uso específico para o controle a ser realizado, promovendo o mínimo de contaminação do ambiente.

§ 6º Todos os alimentos, equipamentos e utensílios, e demais objetos utilizados na industrialização deverão ser protegidos, antes da aplicação dos praguicidas;

§ 7º Após a aplicação dos praguicidas os equipamentos e utensílios deverão ser limpos minuciosamente.

§ 8º Os praguicidas deverão ser utilizados para os fins aos quais foram registrados no órgão competente.

**Seção II**

**Da Higiene Pessoal**

Art. 60. É obrigatório o uso de calçados fechados, roupas brancas, limpas e conservadas, sem prejuízo dos acessórios exigidos em atividades específicas, assim como a boa higiene dos funcionários, proprietários e agentes de fiscalização nas dependências do estabelecimento.

Art. 61. Os manipuladores devem:



## Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista Estado de São Paulo

Decreto nº 6.435, de 30 de maio de 2019 ..... Fls. 28 de 65

I - ter asseio pessoal, manter as unhas curtas, sem esmalte ou base, não usar maquiagem e adornos, tais como anéis, brincos, dentre outros;

II - usar cabelos presos e protegidos com touca;

III - lavar cuidadosamente as mãos antes e após manipular os alimentos e após qualquer interrupção da atividade ou após tocar materiais contaminados e sempre que se fizer necessário;

IV - não fumar nas dependências do estabelecimento;

V - evitar cantar, assoviar e praticar todo tipo de conversa paralela e desnecessária enquanto manipulam os alimentos;

VI - proteger o rosto ao tossir ou espirrar;

VII - não comer e mascar chicletes nas áreas de manipulação dos alimentos;

VIII - evitar todo ato que possa direta ou indiretamente contaminar os alimentos;

Art. 62. Se houver a opção pelo uso de luvas e máscaras estas deverão ser mantidas em perfeitas condições de limpeza e higiene, bem como, deverão ser trocadas diariamente ou sempre que se fizer necessário.

Parágrafo único. O uso das luvas não dispensa o operário da obrigação de lavar as mãos sempre que se fizer necessário.

Art. 63. Roupas e objetos pessoais não poderão ser guardados nas áreas de manipulação de alimentos.

Art. 64. Os manipuladores que trabalham na indústria de produtos de origem animal serão portadores de carteira de saúde fornecida pelo médico do trabalho ou por autoridade sanitária oficial do município, com a expressão "apto a manipular alimentos", anualmente serão submetidos a exame em repartição da saúde pública, apresentando ao SIM as anotações competentes em sua carteira, pelas quais se verifique que não sofrem de doenças que o incompatibilizem com os trabalhos de fabricação de gêneros alimentícios.

Parágrafo Único. A inspeção médica será exigida, tantas vezes quantas necessárias, para qualquer empregado do estabelecimento, inclusive seus proprietários se exercerem atividade industrial.



**Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista**  
**Estado de São Paulo**

Decreto nº 6.435, de 30 de maio de 2019 ..... Fls. 29 de 65

Art. 65. Os manipuladores de alimentos não poderão ser veículos de qualquer tipo de contaminação.

§ 1º Em caso de suspeita de enfermidade que possa, de qualquer forma, contaminar os alimentos, o funcionário deverá ser imediatamente afastado das atividades de manipulação até a liberação médica.

§ 2º Apresentando o funcionário infecções, irritação ou pruridos cutâneos, feridas abertas, diarreia, ou qualquer outro tipo de enfermidade que, pela sua natureza, seja passível de contaminar os alimentos, deverá o responsável legal pelo estabelecimento tomar as medidas necessárias para afastar o funcionário da atividade de manipulação até que o mesmo tenha liberação médica.

Art. 66. O responsável legal do estabelecimento tomará as medidas necessárias para garantir o cumprimento das regras de higiene pessoal dos manipuladores de alimentos.

Art. 67. A inobservância dos preceitos legais contidos nesta seção importará, ao responsável legal, cominação das sanções previstas neste regulamento.

Art. 68. Os manipuladores devem estar capacitados continuamente para as atividades desempenhadas de acordo com as Boas Práticas de Fabricação - BPF.

**CAPÍTULO IX**

**DO PROCESSAMENTO, BENEFICIAMENTO E EMBALAGENS**

Art. 69. Todas as operações do processo de produção deverão realizar-se em condições que excluam toda a possibilidade de contaminação química, física ou microbiológica que resulte em deterioração ou proliferação de micro-organismos patogênicos e causadores de putrefação.

Art. 70. Toda água utilizada no estabelecimento deverá ser potável.

Parágrafo Único. Fica o responsável legal pelo estabelecimento obrigado a apresentar, anualmente, o laudo de análises físico-químico e bacteriológico da água de abastecimento.

Art. 71. As matérias-primas ou ingredientes utilizados na elaboração dos produtos alimentícios deverão estar limpos e em boas condições higiênico-sanitárias.



**Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista**  
**Estado de São Paulo**

Decreto nº 6.435, de 30 de maio de 2019 ..... Fls. 30 de 65

Parágrafo Único. As matérias-primas ou ingredientes deverão ser inspecionados antes de seguirem para a industrialização.

Art. 72. As matérias-primas, ingredientes ou produtos alimentícios industrializados, armazenados, guardados ou transportados devem estar dentro do prazo de validade.

Art. 73. Os métodos de conservação dos produtos alimentícios deverão ser controlados de forma a proteger contra a contaminação, deterioração após o beneficiamento e/ou processamento e ameaça de risco à saúde pública.

Art. 74. Todo o material empregado no processo de embalagem de alimentos deverá ser armazenado em local destinado a esta finalidade e em condições de sanidade e limpeza.

Art. 75. As embalagens devem ser utilizadas para os fins a que se destinam, de acordo com o aprovado pelo órgão competente.

Art. 76. É proibida a reutilização de embalagens.

Art. 77. Todos os produtos alimentícios devem ser embalados de forma a garantir a sua inviolabilidade.

Art. 78. As embalagens ou recipientes deverão ser inspecionados e, se necessário, higienizados imediatamente antes do uso, com o objetivo de assegurar sua inocuidade.

Art. 79. Deverá ser assegurada a adequada rotatividade dos estoques de matérias primas, ingredientes e produtos alimentícios.

Art. 80. O transporte de produtos deverá ser efetuado em veículos fechados ou cobertos em condições de manter a qualidade dos mesmos.

Parágrafo Único. Os veículos destinados ao transporte de alimentos refrigerados ou congelados devem ter alvará sanitário municipal e dispor de meios que permitam verificar a temperatura e, quando necessário, a umidade que devem ser mantida dentro de níveis adequados.



**Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista  
Estado de São Paulo**

*Decreto nº 6.435, de 30 de maio de 2019 ..... Fls. 31 de 65*

**CAPÍTULO X**

**DA IDENTIDADE E QUALIDADE DOS PRODUTOS ALIMENTÍCIOS**

Art. 81. Os produtos alimentícios devem atender aos regulamentos técnicos de identidade e qualidade, padrões microbiológicos e de aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia de fabricação, e outras legislações pertinentes.

Art. 82. O controle sanitário dos animais deverá seguir orientação do órgão oficial de defesa sanitária animal do Estado.

Art. 83. Fica estabelecido que os Padrões de Identidade e Qualidade dos Produtos Alimentícios abrangidos por este regulamento remetem-se ao TÍTULO VI, arts. 269 ao 424 do Decreto Federal nº 9.013, de 29 de março de 2017.

**CAPÍTULO XI**

**DA ROTULAGEM**

**Seção I**

**Da Rotulagem em Geral**

Art. 84. Além de outras exigências previstas neste Regulamento ou em legislação específica, os rótulos devem obrigatoriamente conter, de forma clara e legível, as seguintes indicações:

I - nome verdadeiro do produto em caracteres destacados, com no mínimo 1/3 (um terço) da maior inscrição do rótulo, uniformes em corpo e cor, sem intercalação de desenhos ou outros dizeres;

II - marca comercial ou nome fantasia do produto;

III - razão social ou nome do produtor;

IV - CNPJ ou CPF, nos casos em que couber;

V - categoria do estabelecimento, de acordo com a classificação prevista neste regulamento;

VI - endereço completo do estabelecimento produtor;

VII - carimbo oficial da Inspeção Municipal;

VIII - data da fabricação, prazo de validade e identificação do lote;



**Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista  
Estado de São Paulo**

*Decreto nº 6.435, de 30 de maio de 2019 ..... Fis. 32 de 65*

IX - lista de ingredientes em ordem decrescente de quantidade, sendo os aditivos citados pelo nome ou número de Sistema Internacional de Numeração (INS) e função tecnológica;

X - indicação do número de registro do produto no SIM;

XI - identificação da origem;

XII - conservação do produto;

XIII - conteúdo líquido, conforme legislação do órgão competente.

§ 1º Os produtos cuja validade varia segundo a temperatura de conservação devem ter a indicação da conservação doméstica em função da temperatura de armazenamento.

§ 2º A identificação do produto alimentício registrado, constante do inciso X deste artigo, deverá ser realizada pela seguinte expressão: "Produto registrado no SIM sob o número";

Art. 85. O tamanho das letras e números da rotulagem obrigatória não pode ser inferior a 1,0 mm (um milímetro), sendo que as indicações de conteúdo líquido seguirão os padrões metrológicos vigentes.

Art. 86. Somente podem ser utilizadas denominações de qualidade quando tenham sido estabelecidas as especificações correspondentes para um determinado alimento, por meio de um regulamento técnico específico.

Art. 87. Nenhuma informação contida nos rótulos poderá levar o consumidor a equívocos ou enganos.

Art. 88. No caso de produtos expostos ao consumo sem qualquer proteção além de seu envoltório ou casca, a rotulagem será feita por meio de rótulo impresso em papel ou outro material resistente que possa ser preso ao produto como forma de identificação.

Art. 89. Os rótulos devem seguir as normas determinadas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).

Art. 90. Nenhum rótulo de produto de origem animal poderá conter alegação terapêutica.



**Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista  
Estado de São Paulo**

Decreto nº 6.435, de 30 de maio de 2019 ..... Fls. 33 de 65

Art. 91. No caso de cancelamento de registro ou fechamento do estabelecimento, fica a empresa responsável obrigada a inutilizar os rótulos existentes em estoque.

Art. 92. A observância das exigências de rotulagem contidas neste regulamento não desobriga o cumprimento das demais legislações municipais, estaduais e federais de rotulagem.

**Seção II**

**Dos Carimbos de Inspeção e seus Usos**

Art. 93. O carimbo oficial da Inspeção Municipal é a garantia que o estabelecimento se encontra devidamente registrado no SIM.

§ 1º Os carimbos de inspeção devem obedecer exatamente à descrição e aos modelos previstos neste artigo e/ou nas normativas federais vigentes, em cor única, preferencialmente preta, quando impressos, gravados ou litografados.

§ 2º Os modelos de carimbos de inspeção a serem usados nos rótulos de produtos alimentícios registrados no Departamento Municipal de Agricultura e Meio Ambiente obedecerão às seguintes especificações:

I - forma: elíptica;

II - inscrições e imagens internas, de cima para baixo, "Paraguaçu Paulista", "Brasão do Município", "INSPECIONADO", o "Número de Registro" e "SIM":





**Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista  
Estado de São Paulo**

Decreto nº 6.435, de 30 de maio de 2019 ..... Fls. 34 de 65

**III - Modelos:**

**a) Modelo 1:**

1. dimensões: 7 cm x 5 cm (sete por cinco centímetros);
2. forma: elíptica no sentido horizontal;
3. dizeres: a palavra "PARAGUAÇU PAULISTA" acompanha a curva superior da elipse e logo abaixo o brasão do Município; a palavra "INSPECIONADO" disposta horizontalmente e centralizada e logo abaixo o número de registro do estabelecimento e as iniciais "SIM" acompanhando a curva inferior da elipse;
4. uso: para carcaça ou quartos de bovinos e bubalinos em condições de consumo em natureza, aplicado externamente sobre as massas musculares de cada quarto;

**b) Modelo 2:**

1. dimensões: 5 cm x 3 cm (cinco por três centímetros);
2. forma e dizeres: idênticos ao modelo 1;
3. uso: para carcaças de suínos, ovinos, caprinos e espécies de açougue em condições de consumo em natureza, aplicado externamente em cada quarto; sobre cortes ou rótulos de carnes frescas ou frigoríficas de qualquer espécie de açougue;

**c) Modelo 3:**

1. dimensões: 3 cm x 2 cm (três por dois centímetros);
2. forma e dizeres: idênticos ao modelo 1;
3. uso: aplicado em recipiente ou produto de peso igual ou superior a um quilograma, como também de volume igual ou superior a um litro, para rótulos de produtos utilizados na alimentação humana, sendo obrigatória sua reprodução no corpo do rótulo;

**d) Modelo 4:**

1. dimensões: 1,5 cm x 1 cm (um e meio por um centímetro);
2. forma e dizeres: idênticos ao modelo 1;



**Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista  
Estado de São Paulo**

*Decreto nº 6.435, de 30 de maio de 2019 ..... Fls. 35 de 65*

3. uso: aplicado em recipiente ou produto de peso inferior a um quilograma; como também de volume inferior a um litro, para rótulos de produtos utilizados na alimentação humana, sendo obrigatória sua reprodução no corpo do rótulo.

**CAPÍTULO XII**

**DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL**

Art. 94. Fica estabelecido que a regulamentação da inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal nos estabelecimentos mencionados no art. 27 deste decreto remete-se ao TÍTULO V, arts. 82 ao 268, do Decreto Federal nº 9.013, de 29 de março de 2017, e outras legislações vigentes.

**CAPÍTULO XIII**

**DA REINSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL**

Art. 95. Os produtos de origem animal devem ser reinspecionados tantas vezes quanto necessário, antes de serem expedidos pela fábrica para o consumo.

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

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

Art. 96. Nenhum produto de origem animal pode ter entrada em estabelecimento sob Inspeção Municipal, sem que seja claramente identificado como oriundo de outro estabelecimento inspecionado.

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

Art. 97. Na reinspeção de carne em natureza ou conservada pelo frio, deve ser condenada a que apresente qualquer alteração que faça suspeitar processo de putrefação, contaminação biológica, química ou indícios de zoonoses.



**Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista  
Estado de São Paulo**

Decreto nº 6.435, de 30 de maio de 2019 ..... Fls. 36 de 65

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

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

Art. 98. Nos entrepostos, armazéns ou casas comerciais onde se encontrem depositados produtos de origem animal procedentes de estabelecimentos sob Inspeção Municipal, bem como nos demais locais, a reinspeção deve:

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

II - identificar os rótulos com a composição e marcas oficiais dos produtos, bem como a data de fabricação, prazo de validade, número de lote e informações sobre a conservação do produto;

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

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

V - coletar amostras para o exame físico-químico e microbiológico.

**CAPÍTULO XIV**

**DAS ANÁLISES LABORATORIAIS**

Art. 99. O SIM coletará amostras de matérias-primas, ingredientes e produtos alimentícios para exames laboratoriais físico-químicos e microbiológicos, sempre que julgar necessário.

§ 1º As análises verificarão os produtos, água de abastecimento e ingredientes quanto a:

I - características sensoriais;

II - composição centesimal;

III - índices físico-químicos;

IV - aditivos ou substâncias não permitidas;



**Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista**  
**Estado de São Paulo**

Decreto nº 6.435, de 30 de maio de 2019 ..... Fls. 37 de 65

V - verificação de identidade e qualidade;

VI - presença de contaminação ou alteração microbiana;

VII - presença de contaminantes físicos.

§ 2º A amostra deve ser coletada obedecendo as normas técnicas de coleta, acondicionada em embalagem apropriada, lacrada e identificada.

§ 3º A amostra deverá ser colhida na presença do detentor do produto ou de seu representante legal.

§ 4º Na ausência do representante legal da empresa ou quando a amostra for coletada em estabelecimento comercial, a mesma deverá ser realizada na presença de 2 (duas) testemunhas.

§ 5º Não será colhida amostra de produto cuja identidade, composição, integridade ou conservação estejam comprometidas e, nesses casos, as intervenções legais e penalidades cabíveis não dependerão das análises e de laudos laboratoriais.

§ 6º As amostras para análises deverão ser colhidas, acondicionadas, identificadas e transportadas de modo a garantir a sua validade analítica.

§ 7º A autenticidade das amostras deve ser garantida pela autoridade competente que estiver procedendo a coleta.

Art. 100. Para realização das análises fiscais será colhida amostra em triplicata da matéria-prima, insumo ou produto a ser analisado, assegurando sua inviolabilidade e conservação, sendo a prova enviada ao laboratório, uma contraprova mantida sob a guarda do SIM e a outra contraprova sob a guarda do estabelecimento.

§ 1º Quando as análises fiscais forem realizadas em produtos cuja quantidade ou a natureza da amostra não permitir a coleta em triplicata ou ainda em produtos que apresentem prazo de validade curto, uma única amostra será encaminhada para o laboratório, podendo o interessado designar um técnico capacitado para acompanhar a realização da análise fiscal.

§ 2º Pode ser dispensada a coleta em triplicata quando se tratar de análises fiscais que, a critério do SIM, possam ser realizadas durante os procedimentos de verificação oficial.



**Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista**  
**Estado de São Paulo**

Decreto nº 6.435, de 30 de maio de 2019 ..... Fls. 38 de 65

§ 3º O número de amostras colhidas para análise microbiológica fiscal será conforme a amostragem prevista no Regulamento Técnico do produto ou em legislação específica, não cabendo contraprova.

Art. 101. Sem embargos de outras ações pertinentes, na ocorrência de resultado não conforme em análises fiscais, o SIM deverá:

I - notificar o interessado dos resultados analíticos obtidos;

II - lavrar o auto de infração.

Art. 102. No caso de discordância do resultado, o interessado deverá comunicar que realizará a análise de contraprova em seu poder, dentro do prazo de 2 (dois) dias da data da ciência do resultado.

§ 1º Ao informar que realizará a análise de contraprova, o interessado indicará no ofício o nome do laboratório contratado e a data de envio da amostra, que deverá ser a amostra legítima (sem indícios de alteração ou violação) de contraprova que se encontre em poder do detentor ou interessado.

§ 2º Para fins de contraprova, o laboratório deverá ser credenciado pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), para a análise da amostra em questão, e adotar os métodos oficiais de análise.

§ 3º O laboratório deve atestar as condições de recebimento da contraprova, incluindo as condições do lacre e da embalagem (relatando eventuais indícios de violação), temperatura de recebimento da amostra, número do lacre, marca do produto, lote ou data de fabricação do produto.

§ 4º Comprovada a violação ou o mau estado de conservação da amostra de contraprova, seu resultado será desconsiderado, sendo mantido o resultado da análise de fiscalização que será considerado o definitivo.

§ 5º A não realização da análise de contraprova sob a guarda do interessado implicará na aceitação do resultado da análise de fiscalização.

§ 6º A realização da análise de contraprova em poder do interessado não resultará em qualquer custo ao SIM

Art. 103. Em caso de divergência entre os resultados da análise fiscal condenatória e da contraprova do estabelecimento, deverá ser realizado novo exame



**Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista  
Estado de São Paulo**

Decreto nº 6.435, de 30 de maio de 2019 ..... Fls. 39 de 65

pericial sobre a amostra de contraprova em poder do SIM, sendo o seu resultado considerado o definitivo.

Art. 104. Nos casos de análises fiscais de produtos que não possuam Regulamentos Técnicos ou legislações específicas, permite-se o seu enquadramento nos padrões estabelecidos para um produto similar.

Parágrafo único. Para os casos previstos no caput deste artigo, o SIM deverá informar o enquadramento adotado ao produto para o procedimento de análise fiscal, preferencialmente no ato do registro do mesmo ou quando não for possível, anteriormente à coleta.

Art. 105. A realização de análise fiscal não exclui a obrigatoriedade do estabelecimento de realizar análise de controle de seu processo produtivo, abrangendo aspectos tecnológicos, físico-químicos, toxicológicos e microbiológicos, seguindo métodos com reconhecimento técnico-científico comprovado e que disponham de evidências auditáveis pelo SIM

**CAPÍTULO XV**

**DOS PREÇOS PÚBLICOS PARA UTILIZAÇÃO DOS SERVIÇOS DE PRÉVIA  
INSPEÇÃO E FISCALIZAÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DO SERVIÇO DE  
INSPEÇÃO MUNICIPAL**

Art. 106. Ficam fixados e estabelecidos os preços públicos para utilização dos serviços de prévia inspeção e fiscalização industrial e sanitária do Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 107. Os preços públicos constam do ANEXO I – Preços Públicos para Utilização dos Serviços de Prévia Inspeção e Fiscalização Industrial e Sanitária do Serviço de Inspeção Municipal (SIM).

Art. 108. O preço público será pago pela pessoa física ou jurídica que se utilizar dos serviços prestados pelo Serviço de Inspeção Municipal.

Parágrafo Único: O recolhimento do preço público ao Tesouro Municipal será nos termos estabelecidos no Código Tributário do Município e suas regulamentações.

Art. 109. O não recolhimento do preço público no vencimento sujeita o infrator às penalidades previstas no Código Tributário do Município.



**Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista**  
**Estado de São Paulo**

Decreto nº 6.435, de 30 de maio de 2019 ..... Fls. 40 de 65

Parágrafo único. Não havendo a regularização do débito, este será inscrito em Dívida Ativa, nos termos do Código Tributário do Município.

**CAPÍTULO XVI**  
**DAS INFRAÇÕES**

Art. 110. Consideram-se infrações, para os efeitos deste regulamento:

- I - realizar atividades de elaboração/industrialização, fracionamento, armazenamento e transporte de produtos de origem animal sem inspeção oficial;
- II - industrializar, comercializar, armazenar ou transportar matérias-primas e produtos alimentícios sem observar as condições higiênico-sanitárias estabelecidas neste regulamento;
- III - elaborar e comercializar produtos em desacordo com os padrões higiênico-sanitários, físico-químicos, microbiológicos e tecnológicos estabelecidos por legislações federal, estadual ou municipal vigentes;
- IV - industrializar, armazenar, guardar ou comercializar matérias-primas, ingredientes ou produtos alimentícios com data de validade vencida;
- V - transportar matérias-primas, ingredientes ou produtos alimentícios com data de validade vencida, salvo aqueles acompanhados de documento que comprove a devolução;
- VI - apresentar instalações, equipamentos e instrumentos de trabalho em condições inadequadas de higiene antes, durante ou após a elaboração dos produtos alimentícios;
- VII - industrializar ou comercializar matérias-primas ou produtos alimentícios falsificados ou adulterados;
- VIII - realizar ampliação, remodelação ou construção no estabelecimento registrado sem prévia aprovação das plantas pelo SIM;
- IX - vender, arrendar, doar ou efetuar qualquer operação que resulte na modificação da razão social e ou do responsável legal do estabelecimento industrial, bem como qualquer modificação que resulte na alteração do registro sem comunicar ao SIM;



**Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista**  
**Estado de São Paulo**

Decreto nº 6.435, de 30 de maio de 2019 ..... Fls. 41 de 65

- X - não possuir sistema de controle de entrada e saída de produtos ou não mantê-lo atualizado;
- XI - não disponibilizar o acesso ao sistema de controle de entrada e saída de produtos quando solicitado pelo SIM.
- XII - utilizar rótulos ou embalagens que não tenham sido previamente aprovados pelo SIM;
- XIII - modificar embalagens ou rótulos que tenham sido previamente aprovados pelo SIM;
- XIV - reutilizar embalagens;
- XV - aplicar rótulo, etiqueta ou selo escondendo ou encobrendo, total ou parcialmente, dizeres da rotulagem e a identificação do registro no SIM;
- XVI - apresentar nos estabelecimentos odores indesejáveis, lixos, objetos em desuso, animais, insetos e contaminantes ambientais como fumaça e poeira;
- XVII - realizar atividades de industrialização em estabelecimentos em mau estado de conservação, com defeitos, rachaduras, trincas, buracos, umidade, bolor, descascamentos e outros;
- XVIII - utilizar equipamentos e utensílios que não atendam às condições especificadas neste regulamento;
- XIX - utilizar recipientes que possam causar a contaminação dos produtos alimentícios;
- XX - apresentar as instalações, os equipamentos e os instrumentos de trabalho em condições inadequadas de higiene, antes, durante ou após a elaboração dos produtos alimentícios;
- XXI - utilizar equipamentos de conservação dos alimentos (refrigeradores, congeladores, câmaras frigoríficas e outros) em condições inadequadas de funcionamento, higiene, iluminação e circulação de ar;
- XXII - 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;



**Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista**  
**Estado de São Paulo**

Decreto nº 6.435, de 30 de maio de 2019 ..... Fls. 42 de 65

XXIII - utilizar produtos de higienização não aprovados pelo órgão de saúde competente;

XXIV - possuir ou permitir a permanência de animais nos arredores e ou interior dos estabelecimentos;

XXV - deixar de realizar o controle adequado e periódico das pragas e vetores;

XXVI - permitir a presença de pessoas e funcionários, nas dependências do estabelecimento, em desacordo com o disposto na Seção II do Capítulo VIII deste regulamento;

XXVII - possuir manipuladores trabalhando nos estabelecimentos sem a devida capacitação;

XXVIII - deixar de fazer cumprir os critérios de higiene pessoal e requisitos sanitários a que alude o na Seção II do Capítulo VIII deste regulamento;

XXIX - manter funcionários exercendo as atividades de manipulação sob suspeita de enfermidade passível de contaminação dos alimentos, ou ausente a liberação médica;

XXX - utilizar água não potável no estabelecimento;

XXXI - não assegurar a adequada rotatividade dos estoques de matérias-primas, ingredientes e produtos alimentícios;

XXXII - desacatar, obstar ou dificultar a ação fiscalizadora das autoridades sanitárias competentes no exercício de suas funções;

XXXIII - sonegar ou prestar informações inexatas sobre dados referentes à quantidade, qualidade e procedência de matérias-primas e produtos alimentícios, que direta e indiretamente interesse à fiscalização do SIM;

XXXIV - desrespeitar o termo de suspensão e/ou interdição impostos pelo SIM.

Art. 111. As infrações classificam-se em leve, grave e gravíssima.

§ 1º Considera-se infração leve aquela em que o infrator seja beneficiado por circunstância atenuante.



**Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista**  
**Estado de São Paulo**

Decreto nº 6.435, de 30 de maio de 2019 ..... Fls. 43 de 65

§ 2º Considera-se infração grave aquela em que for verificada uma circunstância agravante.

§ 3º Considera-se infração gravíssima aquela em que seja verificada a ocorrência de duas ou mais circunstâncias agravantes ou reincidentes.

**CAPÍTULO XVII**  
**DAS PENALIDADES**

**Seção I**

**Das Sanções Administrativas**

Art. 112. Sem prejuízo das responsabilidades civil e penal cabíveis, as infrações à Lei Municipal nº 1.831, de junho de 1995 e suas alterações e a este regulamento acarretarão, isolada ou cumulativamente, as seguintes sanções, independentemente da aplicação de medida cautelar previstas nos incisos III a VI deste artigo:

- I - advertência;
- II - multa pecuniária conforme os termos deste decreto;
- III - apreensão de matérias-primas, produtos alimentícios, subprodutos, ingredientes, embalagens, rótulos, utensílios e equipamentos, conforme prevê a Lei Municipal nº 1.831, de junho de 1995 e suas alterações;
- IV - inutilização das matérias-primas, produtos alimentícios, subprodutos, ingredientes, rótulos e embalagens;
- V - suspensão das atividades do estabelecimento;
- VI - interdição do estabelecimento;
- VII - Cancelamento de registro.

Parágrafo único. Sem prejuízo das penalidades previstas neste artigo, os custos referentes à efetivação das medidas constantes dos incisos III e IV correrão a expensas do infrator.



**Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista  
Estado de São Paulo**

Decreto nº 6.435, de 30 de maio de 2019 ..... Fls. 44 de 65

**Seção II  
Da Advertência**

Art. 113. A advertência será cabível nas seguintes condições:

- I - o infrator ser primário;
- II - o dano puder ser reparado;
- III - a infração cometida não causar prejuízo a terceiros;
- IV - o infrator não ter agido com dolo ou má-fé;
- V - a infração ser classificada como leve.

Parágrafo único. A pena a que se refere o caput poderá ser aplicada sem prejuízo das demais sanções previstas neste regulamento.

**Seção III  
Da Multa Pecuniária**

Art. 114. A multa será aplicada de acordo com a classificação das infrações:

- I - infrações graves: 500 UFMs (quinhentas unidades fiscais municipais);
- II - infrações gravíssimas: 1.000 UFMs (um mil unidades fiscais municipais).

§ 1º A aplicação da multa não isenta o infrator do cumprimento das exigências impostas no ato da fiscalização.

§ 2º O agente fiscalizador estipulará, no ato da fiscalização, prazo necessário para adequação às exigências legais.

§ 3º O não cumprimento das exigências estabelecidas no prazo fixado nos termos do § 2º deste artigo implicará na suspensão das atividades ou interdição do estabelecimento.

**Seção IV  
Da Apreensão, Inutilização e Destino**

Art. 115. As matérias-primas, os produtos alimentícios, subprodutos, ingredientes, embalagens, rótulos, utensílios e equipamentos que não estiverem de acordo com este regulamento serão apreendidos e/ou inutilizados.



**Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista  
Estado de São Paulo**

Decreto nº 6.435, de 30 de maio de 2019 ..... Fls. 45 de 65

§ 1º A apreensão e/ou inutilização de matérias-primas, produtos alimentícios, subprodutos, ingredientes, embalagens, rótulos, utensílios e equipamentos será determinada pela autoridade fiscalizadora.

§ 2º No ato da apreensão, o agente de fiscalização nomeará o fiel depositário que ficará responsável pela guarda dos bens a que se refere o § 1º deste artigo.

§ 3º Deverá o agente de fiscalização informar ao fiel depositário das penalidades constantes do art. 5º, inciso LXVII, da Constituição Federal combinado com as do art. 652 do Código Civil, caso deixe de apresentar, quando solicitado, os bens sob sua guarda.

Art. 116. Estão sujeitos à apreensão, podendo ou não, ser inutilizados:

I - matérias-primas, subprodutos, ingredientes e produtos alimentícios que:

a) sejam destinados ao comércio sem estar registrado nos órgãos competentes, salvo os produtos de estabelecimentos sob regime de inspeção federal ou registrados nos órgãos competentes da saúde e os dispensados de registro;

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

c) forem adulterados ou falsificados;

d) se apresentem com potencial tóxico ou nocivo à saúde;

e) não estiverem adequados às condições higiênico-sanitárias previstas neste regulamento;

II - rótulos e embalagens, onde:

a) não houver aprovação do SIM para o uso;

b) divergirem dos aprovados no ato do cadastro;

III - utensílios e/ou equipamentos que:

a) forem utilizados para fins diversos ao que se destina;

b) estiverem danificados, avariados ou que apresentem condições higiênico-sanitárias insatisfatórias.



**Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista  
Estado de São Paulo**

Decreto nº 6.435, de 30 de maio de 2019 ..... Fls. 46 de 65

§ 1º Os bens e produtos apreendidos pela fiscalização poderão ser doados a entidade sem fins lucrativos ou ter qualquer outra destinação a critério do SIM.

§ 2º Os produtos alimentícios, as matérias-primas, os ingredientes e subprodutos que visivelmente se encontrarem impróprios para industrialização e ou consumo e não for possível qualquer aproveitamento serão imediatamente inutilizados pela fiscalização, independentemente de análise laboratorial e conclusão do processo administrativo, não cabendo aos proprietários qualquer tipo de indenização.

§ 3º Os produtos alimentícios, as matérias-primas, os ingredientes e subprodutos apreendidos pela fiscalização que necessitem de análise laboratorial, cujo prazo de validade permita o aguardo do resultado, ficarão sob a guarda do proprietário e somente serão inutilizados após confirmada a condenação e caso não possam de qualquer forma ser aproveitados a inutilização se dará independentemente da conclusão do processo administrativo, não cabendo aos proprietários qualquer tipo de indenização.

§ 4º Os produtos alimentícios que não possuírem cadastro nos órgãos competentes serão apreendidos seguidos de pronta inutilização, independente de análise fiscal, não cabendo aos proprietários qualquer tipo de indenização.

§ 5º Os rótulos, embalagens, utensílios e equipamentos que forem apreendidos pela fiscalização ficarão sob a guarda do proprietário, e terão sua destinação definida somente após conclusão do processo administrativo, podendo ser inutilizados ou ter outra destinação a critério do SIM.

Art. 117. Além de outros casos específicos previstos neste regulamento consideram-se adulterações ou falsificações quando:

I - os produtos tenham sido elaborados em condições que contrariem as especificações do cadastro;

II - no preparo dos produtos haja sido empregada matéria-prima alterada ou impura;

III - tenha sido utilizada substância de qualquer qualidade, tipo e espécie diferente das da composição normal do produto constante do cadastro;

IV - houver alteração ou dissimulação da data de fabricação dos produtos alimentícios;



**Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista  
Estado de São Paulo**

Decreto nº 6.435, de 30 de maio de 2019 ..... Fls. 47 de 65

V - houver alteração ou modificação total ou parcial de um ou mais ingredientes do produto alimentícios, de acordo com os padrões estabelecidos ou fórmulas aprovadas pelo SIM;

VI - as operações de industrialização forem executadas com a intenção deliberada de estabelecer falsa impressão aos produtos alimentícios;

VII - a especificação total ou parcial na rotulagem de um determinado produto não seja o contido na embalagem ou recipiente;

VIII - forem utilizadas substâncias proibidas ou não autorizadas para a conservação dos produtos alimentícios e ingredientes;

IX - os produtos forem elaborados, preparados e expostos ao consumo com forma, caracteres e rotulagem que constituem processos especiais e privilegio ou exclusividade de outrem, sem que seus legítimos proprietários tenham autorizado.

Art. 118. A inutilização dos produtos a que se referem o inciso IV do art. 112 deve ser precedida de termo de inutilização, assinado pelo autuado e por uma testemunha.

Parágrafo único. Havendo recusa do autuado em apor sua assinatura no termo de inutilização, será o fato nele consignado e uma das vias lhe será remetida, posteriormente, através de correspondência com aviso de recebimento (AR).

Art. 119. As despesas decorrentes do processo de inutilização correrão às expensas do autuado.

### **Seção V**

#### **Da Suspensão e Interdição**

Art. 120. A suspensão das atividades do estabelecimento será aplicada nos casos da infração consistir risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária possíveis de serem sanadas.

§ 1º A suspensão será levantada depois de constatado o atendimento das exigências que motivaram a sanção.

§ 2º Se a suspensão do estabelecimento não for levantada no prazo de 6 (seis) meses, o registro será cancelado de ofício pelo SIM



**Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista  
Estado de São Paulo**

Decreto nº 6.435, de 30 de maio de 2019 ..... Fls. 48 de 65

Art. 121. A interdição do estabelecimento será aplicada no caso de falsificação ou adulteração de matérias-primas, ingredientes ou produtos alimentícios, ou quando se verificar a inexistência de condições higiênico-sanitárias adequadas ao seu funcionamento, ou no caso de embarço da ação fiscalizadora.

§ 1º A interdição poderá ser levantada depois de constatado, em reinspeção completa, o atendimento das exigências que motivaram a sanção.

§ 2º Se a desinterdição do estabelecimento não ocorrer no prazo de 6 (seis) meses, o registro será cancelado de ofício pelo SIM

Art. 122. As sanções constantes desta seção serão aplicadas pela autoridade fiscalizadora e lavrados em termos próprios.

Art. 123. As sanções administrativas, constantes neste regulamento, serão aplicadas sem prejuízo de outras que, por lei, possam ser impostas por autoridade de saúde pública ou policial.

**Seção VI**

**Da Gradação da Pena**

Art. 124. Para a imposição da pena e sua gradação, a autoridade competente observará:

I - As circunstâncias atenuantes e agravantes;

II - A gravidade do fato, tendo em vista as suas consequências para a ordem econômica e para a saúde humana;

III - Os antecedentes do infrator quanto ao cumprimento das normas deste Decreto.

Art. 125. Para efeitos de gradação da pena considera-se:

I - atenuantes:

a) ação do infrator não ter sido fundamental para a consecução do evento;

b) o infrator, por espontânea vontade, procurar minorar ou reparar as consequências do ato lesivo que lhe for imputado;

c) a falta cometida for de pequena monta;



**Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista  
Estado de São Paulo**

Decreto nº 6.435, de 30 de maio de 2019 ..... Fls. 49 de 65

d) a falta cometida não contribuir para dano à saúde humana.

II - agravantes:

a) infrator reincidente;

b) ter o infrator cometido a infração visando a obtenção de qualquer tipo de vantagem;

c) ter o infrator conhecimento do ato lesivo e deixar de tomar as providências necessárias a fim de evitá-lo;

d) infrator coagir outrem para execução material da infração;

e) ter a infração consequência danosa à saúde humana;

f) ter o infrator agido com dolo, fraude ou má-fé.

Parágrafo Único. Havendo concurso de circunstâncias atenuantes e agravantes, a aplicação da pena será considerada em razão das que sejam preponderantes.

**CAPÍTULO XVIII**

**DAS SANÇÕES PENAIS E CIVIS**

Art. 126. Aquele que industrializa, comercializa, armazena ou transporta produtos alimentícios, infringindo as normas estabelecidas nas leis e nos seus regulamentos próprios, ficará sujeito às sanções penais previstas no Código Penal Brasileiro e na Lei das Contravenções Penais, bem como, às sanções civis.

Art. 127. As infrações a que se refere o art. 110 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 arts. 29 e 30 do Código de Processo Penal.

Art. 128. Após julgamento em primeira instância do processo administrativo cujo ato constitua infração penal, será encaminhada cópia do processo ao Ministério Público Estadual.

Art. 129. Sem prejuízo da aplicação das sanções administrativas e penais previstas neste regulamento, fica o infrator sujeito ao pagamento das despesas



**Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista  
Estado de São Paulo**

Decreto nº 6.435, de 30 de maio de 2019 ..... Fls. 50 de 65

inerentes à efetivação das citadas punições e a reparação de danos, bem como, as demais sanções de natureza civil cabíveis.

**CAPÍTULO XIX  
DO PROCESSO ADMINISTRATIVO**

**Seção I**

**Do Processo**

Art. 130. O processo será iniciado pelo auto de infração e dele constarão as provas e demais termos que lhe servirão de instrução.

Art. 131. O autuado ou seu representante legal, querendo, poderá ter vistas do processo, bem como solicitar cópias, nas dependências do SIM.

Parágrafo único. O representante legal do autuado deverá possuir procuração nos autos ou apresentá-la no ato do requerimento.

Art. 132. O auto de infração e demais termos que comporão o processo administrativo terão modelos próprios, aprovados pelo SIM.

**Seção II**

**Da Autuação**

Art. 133. A infração a esta legislação será apurada em procedimento administrativo, iniciado com a lavratura do auto de infração, observados os prazos estabelecidos neste regulamento e em outras normas legais e regulamentares aplicáveis à espécie.

Art. 134. Constatada a infração, será lavrado, pelo agente de inspeção devidamente credenciado, o respectivo auto que deverá conter dentre outras informações:

I - nome do infrator, endereço, CNPJ ou CPF, bem como os demais elementos necessários à qualificação e identificação civil;

II - local e hora da infração;

III - descrição sucinta da infração e citação dos dispositivos legais infringidos;



**Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista  
Estado de São Paulo**

Decreto nº 6.435, de 30 de maio de 2019 ..... Fls. 51 de 65

IV - nome do agente de inspeção e testemunhas, quando houver, que deverão ser qualificadas;

V - assinatura do autuado, do fiscal e de testemunhas, quando houver.

§ 1º Lavrado o auto de infração, o autuante o lerá por inteiro para o autuado, testemunhas e demais pessoas presentes.

§ 2º Sempre que o autuado se negar a assinar o auto de infração, será o fato nele consignado e uma das vias lhe será remetida posteriormente, através de correspondência com aviso de recebimento (AR).

§ 3º A autuação será feita em 4 (quatro) vias, sendo uma do infrator, outra para instrução do processo, outra para o arquivo do órgão competente e a outra permanente no bloco do agente de fiscalização.

**Seção III**

**Da Instrução do Processo**

Art. 135. O fiscal que lavrar o auto de infração deverá instruí-lo com laudo fotográfico e relatório circunstanciado, de forma minuciosa, sobre a infração e demais ocorrências, bem como de peças que o compõem, de forma a poder melhor esclarecer a autoridade que proferirá a decisão.

Art. 136. O processo administrativo receberá parecer jurídico sobre o seu embasamento legal ao caso concreto.

Art. 137. Concluída a fase de instrução, o processo administrativo será submetido ao julgamento:

I - em primeira instância, pelo Chefe do Serviço de Inspeção Municipal; e

II - em segunda instância, pelo Diretor do Departamento Municipal de Agricultura e Meio Ambiente, com parecer da Procuradoria Jurídica do Município.

**Seção IV**

**Do Julgamento do Processo**

Art. 138. As decisões definitivas do processo administrativo serão executadas:

I - administrativamente;



**Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista**  
**Estado de São Paulo**

Decreto nº 6.435, de 30 de maio de 2019 ..... Fls. 52 de 65

II - judicialmente.

Art. 139. Serão executadas por via administrativa:

I - pena de advertência, através de notificação à parte infratora, fazendo-se sua inscrição no registro cadastral;

II - pena de multa, enquanto não inscrita em dívida ativa, através de notificação para pagamento;

III - pena de apreensão de matérias-primas, produtos alimentícios, subprodutos, ingredientes, rótulos, embalagens, equipamentos e utensílios com lavratura do respectivo termo de apreensão;

IV - inutilização de matérias-primas, produtos alimentícios, subprodutos, ingredientes, rótulos, embalagens, após a apreensão com lavratura do respectivo termo de inutilização;

V - pena de suspensão através da notificação determinando a suspensão imediata das atividades com a lavratura do respectivo termo de suspensão;

VI - pena de interdição do estabelecimento com a lavratura do respectivo termo no ato da fiscalização.

Art. 140. Nos casos de pena pecuniária, a não quitação do débito ensejará a inscrição na dívida ativa e promoção da execução fiscal.

Art. 141. Após inscrição em dívida ativa, a pena de multa será executada judicialmente.

Art. 142. Para fins de inscrição de débitos em dívida ativa serão gerados os seguintes formulários:

I - Inscrição da dívida ativa;

II - Certidão de dívida ativa;

III - Documento de Arrecadação Municipal (DAM) com valor consolidado da dívida.

Parágrafo único. A emissão eletrônica dos documentos referidos no *caput* deste artigo ficará a cargo do Setor de Tributação da Prefeitura.



**Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista**  
**Estado de São Paulo**

Decreto nº 6.435, de 30 de maio de 2019 ..... Fls. 53 de 65

Art. 143. A inclusão e a baixa da dívida ativa no Sistema Integrado de Administração Financeira dos Estados e Municípios (SIAFEM) serão efetuadas pelo Município.

Art. 144. As omissões ou incorreções na lavratura do auto de infração não acarretarão nulidade do mesmo quando do processo constarem os elementos necessários à determinação da infração e do infrator.

Art. 145. A defesa e/ou recurso, quando produzidos por procurador, deverão estar acompanhados do instrumento de mandato sob pena de não serem apreciados.

**Seção V**

**Da Defesa e Do Recurso**

Art. 146. O infrator, querendo apresentar defesa, deverá protocolizá-la na sede do SIM, dirigida ao Chefe do Serviço de Inspeção Municipal, no prazo de 20 (vinte) dias corridos, contado da data do recebimento do auto de infração.

Art. 147. Recebida a defesa ou decorrido o prazo estipulado para a mesma, após parecer jurídico conforme previsto no art. 136 deste regulamento, a comissão de primeira instância proferirá o julgamento e encaminhará resumo da decisão para ser publicada.

Art. 148. Não concordando, o autuado, com a decisão proferida em primeira instância, poderá, no prazo de 20 (vinte) dias, contado da data do recebimento da decisão, através do aviso de recebimento (AR), interpor recurso para a comissão de segunda instância.

Art. 149. Transitada em julgado a decisão ou transcorridos os prazos recursais o infrator terá o prazo de 30 (trinta) dias para cumprir a obrigação.

**Seção VI**

**Dos Órgãos de Julgamento**

Art. 150. A defesa administrativa e o recurso impugnando às penalidades impostas por este decreto serão julgados:

I - em primeira instância, por uma comissão formada por representantes do SIM; e



**Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista  
Estado de São Paulo**

Decreto nº 6.435, de 30 de maio de 2019 ..... Fls. 54 de 65

II - em segunda e última instância, por uma comissão formada por dois técnicos em inspeção, das áreas correlatas, e um representante da Procuradoria Jurídica do Município.

§ 1º As comissões de primeira e segunda instâncias processarão os julgamentos na forma do seu regimento interno.

§ 2º Os participantes da comissão de segunda instância não poderão, anteriormente, de forma alguma, ter se manifestado no processo.

§ 3º Todos os participantes das comissões deverão ser servidores municipais, estar no exercício de suas funções e ter formação em curso superior.

**CAPÍTULO XX**

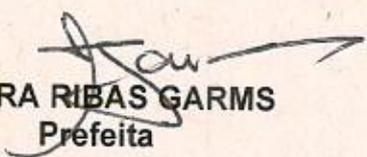
**DAS DISPOSIÇÕES FINAIS**

Art. 151. O produto da arrecadação das taxas e multas eventualmente impostas ficará vinculado ao órgão executor e será aplicado no financiamento e aperfeiçoamento das atividades relacionadas.

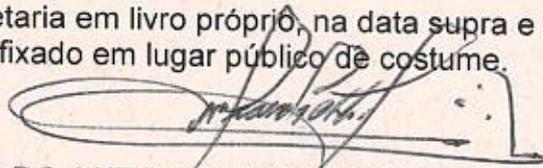
Art. 152. Os casos omissos serão detalhados por atos normativos do SIM

Art. 153. Este decreto entra em vigor na data de sua publicação.

Estância Turística de Paraguaçu Paulista-SP, 30 de 05 de 2019

  
**ALMIRA RIBAS GARMS**  
Prefeita

**REGISTRADO** nesta Secretaria em livro próprio, na data supra e **PUBLICADO** por Edital afixado em lugar público de costume.

  
**VIVALDO ANTONIO FRANCISCHETTI**  
Chefe de Gabinete

Publicação: A Semana ..... Data: 08 / 06 / 19 ..... Edição: 3984  
Visto do servidor responsável: ℞ .....



**Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista**  
**Estado de São Paulo**

Decreto nº 6.435, de 30 de maio de 2019 ..... Fls. 55 de 65

**ANEXO I**

**PREÇOS PÚBLICOS PARA UTILIZAÇÃO DOS SERVIÇOS DE PRÉVIA INSPEÇÃO E FISCALIZAÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL (SIM)**

<b>Classificação dos Estabelecimentos</b>	<b>Descrição do Serviço</b>	<b>Valor em UFM por Serviço Utilizado</b>
Estabelecimentos de produtos de origem animal de carnes e derivados; de pescado e derivados; de ovos e derivados; de leite e derivados; e de produtos das abelhas e derivados, destinados ao comércio intramunicipal	Serviço de Inspeção Sanitária	132
	Registro de Estabelecimento	260
	Análise Prévia	66
	Análise Parcial	66
	Diligência	66
Estabelecimentos da Agricultura Familiar que industrializam produtos de origem animal	Serviço de Inspeção Sanitária	66
	Registro de Estabelecimento	130



**Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista  
Estado de São Paulo**

Decreto nº 6.435, de 30 de maio de 2019 ..... Fls. 56 de 65

**ANEXO II  
MODELO DO AUTO DE APREENSÃO**

No(s) dia(s) ..... do mês de ..... do ano de ....., no município de ...../....., eu, ....., do Serviço de Inspeção Municipal da ....., presentes as testemunhas abaixo assinadas, apreendi do estabelecimento ..... endereço ..... o(s) produto(s) ..... num total de ..... kg, com base na Lei nº ...../....., e no Decreto nº ...../.....

O(s) produto(s) fica(m) sob custódia do Serviço de Inspeção Municipal ....., não podendo ser comercializado(s), transferido(s) ou devolvido(s), até posterior deliberação.

Do que, para constar, lavrei o presente Auto de Apreensão, em três vias, dando cópia ao infrator, que fica sujeito às penas da lei.

Em ..... de ..... de .....

\_\_\_\_\_  
Autuante

\_\_\_\_\_  
Autuado

Testemunhas:

\_\_\_\_\_  
RG: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
CPF: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
RG: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
CPF: \_\_\_\_\_



**Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista  
Estado de São Paulo**

Decreto nº 6.435, de 30 de maio de 2019 ..... Fls. 57 de 65

**ANEXO III  
MODELO DO AUTO DE INFRAÇÃO**

No(s) dia(s) ..... do mês de ..... do ano de ....., no município de ...../....., eu, ....., do Serviço de Inspeção Municipal da ....., presentes as testemunhas abaixo assinadas, constatei a seguinte infração, pelo(a) ..... do(s) Artigo(s) ..... do(a) ..... (lei ou decreto), nº...../....., como abaixo se descreve:.....  
.....

Do que, para constar, lavrei o presente Auto de Infração, em três vias, dando cópia ao infrator, que fica sujeito às penas da lei.

Em ..... de ..... de .....

\_\_\_\_\_  
Autuante

\_\_\_\_\_  
Autuado

Testemunhas:

\_\_\_\_\_  
RG: \_\_\_\_\_  
CPF: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
RG: \_\_\_\_\_  
CPF: \_\_\_\_\_



**Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista  
Estado de São Paulo**

Decreto nº 6.435, de 30 de maio de 2019 ..... Fls. 58 de 65

**ANEXO IV  
MODELO DO AUTO DE MULTA**

No(s) dia(s) ..... do mês de ..... do ano de ....., no município de ...../....., eu, ....., do Serviço de Inspeção Municipal da ....., confirmado a infração do(s) artigo(s) ..... do(a) ..... (lei ou decreto) nº...../....., em que incorreu o estabelecimento ..... estabelecida no endereço ....., como se vê do Auto de Infração, lavrado em ..... do mês de ..... do ano de ....., em anexo, que comprova a mencionada infração.

Assim, baseado no Decreto nº...../....., faço lavrar contra a mencionada infratora, o presente Auto de Multa, em quatro vias, das quais se entrega uma para seu conhecimento, ficando a mesma citada a recolher em guia de pagamento em anexo dentro de 72 horas, a partir do respectivo ciente da interessada, a quantia de R\$ ....., referente à multa estabelecida no dispositivo regulamentar citado, para que não seja cobrado judicialmente.

\_\_\_\_\_  
Assinatura

Ciente em ...../...../....., às ..... horas.

\_\_\_\_\_  
Assinatura do Autuado



**Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista  
Estado de São Paulo**

Decreto nº 6.435, de 30 de maio de 2019 ..... Fls. 59 de 65

**ANEXO V  
MODELO DO TERMO DE ADVERTÊNCIA**

O Chefe do Serviço de Inspeção Municipal da ....., usando das prerrogativas que lhe confere o artigo ....., do Decreto nº...../....., ADVERTE a empresa ....., estabelecida à ....., no município de ....., em virtude da infração ao(s) artigo(s) ..... do(a) Decreto(lei) nº...../....., ocorrida em ...../...../....., quando ....., conforme Auto de Infração anexo.

Fica o(a) infrator(a) ciente de que a reincidência implicará nas penalidades previstas em lei.

(local) ....., em ...../...../.....

\_\_\_\_\_  
Assinatura e Carimbo do Diretor de Inspeção

Ciente em: ...../...../.....

\_\_\_\_\_  
Assinatura do responsável pela empresa



**Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista  
Estado de São Paulo**

Decreto nº 6.435, de 30 de maio de 2019 ..... Fls. 60 de 65

**ANEXO VI  
MODELO DO TERMO DE DOAÇÃO**

No(s) dia(s) ..... do mês de ..... do ano de ....., a empresa ....., estabelecida à ....., no município de ...../....., foi procedida pelo Serviço de Inspeção Municipal da ....., em conformidade com o artigo ....., do Decreto nº...../..... e da Lei nº...../....., teve produtos apreendidos que devem ser doados à entidade ....., do município de ...../....., do produto .....

\_\_\_\_\_  
Assinatura e carimbo do Médico Veterinário responsável

Ciente em: ...../...../.....

\_\_\_\_\_  
Assinatura do responsável pela empresa



**Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista  
Estado de São Paulo**

Decreto nº 6.435, de 30 de maio de 2019 ..... Fls. 61 de 65

**ANEXO VII  
MODELO DO TERMO DE FIEL DEPOSITÁRIO**

A empresa ....., estabelecida à ....., no município de ...../....., ficará como FIEL DEPOSITÁRIA do(s) produto(s) ....., num total de ....., por ter sido o mesmo apreendido pelo Serviço de Inspeção Municipal da ....., com embasamento legal em .....

O produto apreendido ficará a disposição do Serviço de Inspeção Municipal da ....., que lhe dará a destino conveniente.

\_\_\_\_\_  
Assinatura e carimbo do Médico Veterinário responsável

Ciente em: ...../...../.....

\_\_\_\_\_  
Assinatura do responsável pela empresa





**Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista**  
**Estado de São Paulo**

Decreto nº 6.435, de 30 de maio de 2019 ..... Fls. 63 de 65

**ANEXO IX**  
**MODELO DE FICHA DE ATENDIMENTO**

Dia	Mês	Ano
Hora inicial:		Hora final:

Estabelecimento:..... MUNICÍPIO:.....

Registro no SIM:..... Quilometragem inicial: ..... Quilometragem final :.....

Motivo e Local da Atividade:

1	Classificação do Estabelecimento	Verificação	
		ITEM	C/NC
	Estabelecimento de abate e industrialização de pequenos animais		
	Estabelecimento de abate e industrialização de médios e grandes animais		
	Fábrica de produtos cárneos		
	Estabelecimento de abate e industrialização de pescado		
	Estabelecimento de ovos		
	Unidade de extração e beneficiamento do produtos das abelhas		
	Estabelecimentos industrial de leite e derivados		

2	Orientação Técnica
	Documental
	Legislação
	Procedimento
	Instalações

Outros motivos: \_\_\_\_\_

Principais atividades realizadas / Assuntos abordados: \_\_\_\_\_

Resultados / Comentários: \_\_\_\_\_

Principais pessoas contatadas: \_\_\_\_\_

Total de pessoas envolvidas: \_\_\_\_\_

Assinatura e Carimbo do Veterinário do SIM

Assinatura do Estabelecimento



**Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista**  
**Estado de São Paulo**

Decreto nº 6.435, de 30 de maio de 2019 ..... Fls. 64 de 65

**ANEXO X**  
**MODELO DE CADASTRO DE ESTABELECIMENTO**

Nome:	
CNPJ/CPF:	
Classificação:	
Endereço:	
Bairro/distrito/comunidade:	
Município:	
Telefone:	Celular:
E-mail:	
Nº Registro no SIM:	
Data de registro do estabelecimento no SIM:	
Produtos registrados:	
Dados de produtos:	



**Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista  
Estado de São Paulo**

Decreto nº 6.435, de 30 de maio de 2019 ..... Fls. 65 de 65

**ANEXO XI  
MODELO DE REQUERIMENTO DE VISTORIA DO ESTABELECIMENTO OU  
VISTORIA DO TERRENO**

AO ILMO. SR. CHEFE DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL:

".....", inscrita no CNPJ/MF nº....., CPF nº..... ou Inscrição de Produtor Rural sob nº....., com sede na cidade de....., à Rua..... nº....., bairro....., CEP:....., fone nº (.....)..... representada neste ato por seu proprietário ou representante legal, desejando estabelecer-se no ramo de....., requer a V.S. determinação da Vistoria do estabelecimento ou Vistoria do Terreno, situado em....., para que seja implantado o Serviço de Inspeção Municipal - SIM, de acordo com a Legislação vigente.

Nestes termos,

Pede deferimento.

\_\_\_\_\_  
Assinatura e Identificação do Proprietário

**PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE PARAGUAÇU PAULISTA**  
**DECRETO Nº 6.435, DE 30 DE MAIO DE 2019**

Regulamenta a prévia inspeção e fiscalização sanitária e industrial de produtos de origem animal no âmbito do Município, nos termos da Lei Municipal nº 1.831/1995, revoga o Decreto Municipal nº 4.023/2000, e dá outras providências.

ALMIRA RIBAS GARMS, Prefeita do Município da Estância Turística de Paraguaçu Paulista, Estado de São Paulo, usando de atribuições que são conferidas pela legislação vigente;

Considerando a necessidade de regulamentação do Serviço de Inspeção Municipal (SIM) no âmbito do Departamento Municipal de Agricultura e Meio Ambiente, para cumprimento da obrigação de prévia inspeção e fiscalização sanitária dos produtos de origem animal produzidos no Município Estância Turística Paraguaçu Paulista, de conformidade com o art. 23, inciso II, da Constituição Federal, Lei Federal nº 1.283, de 19 de dezembro de 1950 e alterações, Lei Estadual nº 8.208, de 30 de dezembro de 1992 e alterações, e Lei Municipal nº 1.831, de 14 de junho de 1995;

Considerando que a prestação do serviço pela municipalidade possibilitará aos produtores a regulamentação de suas atividades, criando, inclusive, perspectivas para abertura de novos empreendimentos;

DECRETA:

**CAPÍTULO I**

**DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES**

Art. 1º Fica regulamentada a prévia inspeção e fiscalização sanitária e industrial de produtos de origem animal no âmbito do Município da Estância Turística de Paraguaçu Paulista, nos termos da Lei Municipal nº 1.831, de 14 de junho de 1995.

Art. 2º As atividades de prévia inspeção e fiscalização sanitária e industrial de produtos de origem animal no âmbito do Município serão executadas pelo Serviço de Inspeção Municipal, designado pela sigla SIM e subordinado ao Departamento Municipal de Agricultura e Meio Ambiente.

Art. 3º A prévia inspeção e fiscalização sanitária e industrial de produtos de origem animal no âmbito do Município, regulamentadas por este decreto, visam preservar a inocuidade, identidade, qualidade e integridade dos produtos e da saúde e interesses do consumidor.

§ 1º São princípios deste regulamento:

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

b) foco de atuação na qualidade sanitária dos produtos finais;

c) promoção do processo educativo permanente e contínuo para todos os atores da cadeia produtiva, estabelecendo a democratização do serviço e assegurando a participação do governo, da sociedade civil, de agroindústrias, dos consumidores e da comunidade técnica e científica nos sistemas de inspeção.

§ 2º Ficam sujeitos à inspeção e fiscalização previstas neste regulamento:

I - animais destinados ao abate;

II - carne e seus derivados;

III - pescado e seus derivados;

IV - ovos e seus derivados;

V - leite e seus derivados; e

VI - produtos das abelhas e seus derivados.

§ 3º A inspeção abrange, sob o ponto de vista industrial e sanitário, a inspeção "ante" e "post-mortem" dos animais, recebimento, manipulação, beneficiamento, transformação, elaboração, preparo, conservação, acondicionamento, embalagem, depósito, armazenagem, rotulagem, trânsito e consumo de quaisquer produtos e subprodutos de origem animal, adicionados ou não de vegetais, destinados ou não à alimentação humana.

§ 4º A inspeção abrange também as matérias-primas, ingredientes, aditivos e coadjuvantes de tecnologia e demais substâncias que, porventura, possam ser utilizadas no estabelecimento de produtos de origem animal.

Art. 4º Para efeito deste regulamento considera-se:

I - estabelecimento: a área que compreende o local e sua circunvizinhança destinada à recepção e depósito de matérias-primas e embalagens, industrialização, armazenagem e expedição de produtos alimentícios;

II - inspeção e fiscalização: os atos de examinar, sob o ponto de vista industrial e sanitário, a higiene dos manipuladores, a higiene do estabelecimento, das instalações e equipamentos; as condições higiênico-sanitárias e os padrões físico-químicos e microbiológicos no recebimento, obtenção e depósito de matéria-prima e ingredientes, assim como durante as fases de elaboração, acondicionamento, recondiçãoamento, armazenagem e transporte de produtos alimentícios; a verificação do cumprimento dos programas de autocontrole, suas adequações às operações industriais e os requisitos necessários à sua implementação; a verificação da rastreabilidade; a certificação sanitária, na execução de procedimentos administrativos e na verificação de demais instrumentos de avaliação do processo relacionado com a segurança alimentar, qualidade e integridade econômica;

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

IV - 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;

V - ingrediente: 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;

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

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

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

IX - sanitização: aplicação de agentes químicos, biológicos ou de métodos físicos nas superfícies das instalações, equipamentos e utensílios, posteriormente aos procedimentos de limpeza, visando assegurar um nível de higiene microbiologicamente aceitável;

X - programas de autocontrole: programas desenvolvidos, implantados, mantidos e monitorados pelo estabelecimento, visando assegurar a inocuidade, qualidade e integridade dos seus produtos, que incluem BPF, PPHO ou programas equivalentes reconhecidos pelo órgão municipal de agricultura;

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

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

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

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

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

XVI - Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade - RTIQ: documento emitido pelo Departamento Municipal de Agricultura e Meio Ambiente, mediante ato normativo, com o objetivo de fixar a identidade e as características e padrões mínimos para a qualidade que os produtos de origem animal devem atender;

XVII - análise fiscal: ato fiscal no qual é realizada análise da água, matérias-primas, ingredientes ou produtos alimentícios coletados pela autoridade fiscalizadora competente no intuito de verificar a sua conformidade de acordo com legislação específica e os dispositivos deste regulamento;

XVIII - análise de controle: análise efetuada pelo estabelecimento para controle de processo e monitoramento da qualidade das matérias-primas, ingredientes e produtos;

XIX - análise pericial: análise laboratorial realizada a partir da amostra oficial de contraprova quando o resultado da amostra de fiscalização for contestado por uma das partes envolvidas, para assegurar amplo direito de defesa ao interessado; ou de amostras colhidas em caso de denúncias, fraudes ou problemas endêmicos constatados a partir da fiscalização no município;

XX - auditoria: procedimento de fiscalização realizado sistematicamente por equipe designada pelo órgão auditor, funcionalmente independente, para avaliar a conformidade dos procedimentos técnicos e administrativos da inspeção oficial e do estabelecimento;

XXI - suspensão das atividades: medida administrativa na qual o SIM suspende as atividades desenvolvidas, no todo ou em parte, durante o procedimento fiscalizatório de empresas regulares, por período certo e determinado;

XXII - 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;

XXIII - apreensão: consiste na apreensão, pelo SIM, de matérias-primas, produtos alimentícios, subprodutos, ingredientes, rótulos, embalagens, equipamentos e utensílios que se encontrem em desacordo com a legislação, este regulamento e outras normas técnicas relacionadas, dando-lhes a destinação cabível, de acordo com este regulamento;

XXIV - inutilização: medida administrativa de inutilização dos produtos alimentícios, matérias-primas e ingredientes que não sejam aptos para o consumo;

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

I - Propriedade

II - Estabelecimento para Laticínios

§ 1º Entende-se sob fiscalizaç

§ 2º As propr

§ 3º Entende-se manipulação,

leite e seus d

Art. 20. Os e

I - Granja Lei

II - Usina de

III - Fábrica r

IV - Queijaria

V - Entrepós

§ 1º Entende-se elaboração d

§ 2º Entende-se envase do l

§ 3º Entende-se laticios.

§ 4º Entende-se característica

§ 5º A proprie

tracção;

§ 6º A Queija

maturação e

rotulagem e a

§ 7º Entende-se acondicionam

§ 8º Permite-se as exigências

Art. 21. Os e

I - Estabelecir

II - Estabeleci

III - Fábrica de

§ 1º Entende-se específicos f

acondicionam

dispor de insts

§ 2º Entende-se utensílios esp

manipulação,

dispondo de fr

§ 3º Entende-se manipulação,

modificação d

podendo ou n

Art. 22. Os e

I - Estabelecer

II - Entrepósito

§ 1º Entende-se equipamentos

com fluxo adeq

§ 2º Entende-se recebimento, i

derivados, disp

Art. 23. Enten

identificação, i

Entrepósito já

adequados par

Art. 24. Enten

classificação, l

das abelhas.

§ 1º O estabelecimento

instalações e e

§ 2º Permite-se as condições

condições est

Art. 25. Enten

simultaneamente

I - não detent

II - utilize pred

III - tenha pe

definida por le

IV - dirija seu

CAPÍTULO V

DO REGISTRO

Art. 26. Nenh

Departament

§ 1º O Título

Regulamento.

§ 2º O Título

presente Reg

Art. 27. Dev

I - Matadour

II - Posto de

III - Entrep

IV - Granja A

V - Apiários,

VI - Agriculc

§ 1º A Queija

previstas par

§ 2º Unidade

§ 3º Agriculc

Art. 28. O es

deve ser acr

Art. 29. A ex

no SIM e as

óculo.

Art. 30. Par

I - Requerim

II - Laudo d

Art. 31. A

III - Licença.