



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

**DECRETO Nº. 6.572, DE 19 DE JUNHO DE 2020**

Homologa as Instruções Normativas nºs 1, 2 e 3/2020 do Serviço de Inspeção Municipal (SIM), que dispõe sobre o envio de dados e os procedimentos para o cálculo do Risco Estimado Associado ao Estabelecimento (RE) e para verificação oficial da água de abastecimento dos processos industriais e produtos de origem animal de empresas e estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal.

**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 o disposto na Lei Municipal nº 1.831 de 14 de junho de 1995, que dispõe sobre a criação do Serviço de Inspeção Municipal de Paraguaçu Paulista e dá outras providências;

Considerando o disposto no Decreto Municipal nº 6.435, de 30 de maio de 2019, que regulamenta a prévia inspeção e fiscalização sanitária e industrial de produtos de origem animal no âmbito do Município;

Considerando os termos do Processo Administrativo nº 2197/2020;

**DECRETA:**

Art. 1º Ficam homologadas as Instruções Normativas nºs 1, 2 e 3, de 19 de junho de 2020, expedidas pelo Serviço de Inspeção Municipal (SIM) do Departamento Municipal de Agricultura e Abastecimento:

I - Instrução Normativa nº 1, de 19 de junho de 2020, que dispõe sobre o envio dos dados de recepção de matéria prima, produção e comercialização pelas empresas e estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal (SIM);

II - Instrução Normativa nº 2, de 19 de junho de 2020, que dispõe sobre os procedimentos para o cálculo do Risco Estimado Associado ao Estabelecimento (RE) para determinar a frequência mínima de fiscalização em estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal (SIM), sujeitos à inspeção periódica;



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

Decreto nº 6.572, de 19 de junho de 2020 ..... Fols. 2 de 2

III - Instrução Normativa nº 3, de 19 de junho de 2020, que dispõe sobre os procedimentos de verificação oficial da água de abastecimento dos processos industriais e produtos de origem animal e as exigências de análises laboratoriais de produtos de origem animal.

Parágrafo único. As Instruções Normativas integram este decreto, em anexos.


Art. 2º Este decreto e as instruções normativas anexas entram em vigor na data de sua publicação.

Estância Turística de Paraguaçu Paulista-SP, 19 de junho de 2020.

  
**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: 20.06.2020 Edição: 4083  
Visto do servidor responsável: 



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

**INSTRUÇÃO NORMATIVA N° 1, DE 19 DE JUNHO DE 2020**

Dispõe sobre o envio dos dados de recepção de matéria prima, produção e comercialização pelas empresas e estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal (SIM).

A **CHEFE DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL - SIM** do Departamento Municipal de Agricultura e Abastecimento da Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista, usando de atribuições que são conferidas pela legislação vigente e tendo em vista o disposto no art. 6º da Lei Municipal nº 1.831, de 14 de junho de 1995 e no Inciso XI dos arts. 110 e 152 do Decreto Municipal nº 6.435, de 30 de maio de 2019;

**RESOLVE:**

Art. 1º Esta Instrução Normativa dispõe sobre o envio dos dados de recepção de matéria prima, produção, nosográficos (quando aplicável) e comercialização pelas empresas e estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal SIM, deverão ser encaminhados mensalmente ao Serviço de Inspeção Municipal, em até no máximo o quinto dia útil do mês subsequente.

Parágrafo único. As informações mínimas que mensalmente deverão ser enviadas ao SIM são:

I - Dados de Matéria Prima: Quantidade(s) adquirida(s) com sua(s) respectiva(s) unidade de medida e o fornecedor;

II - Dados de Produção: Quantidade(s) produzida(s) com sua(s) respectiva(s) unidade de medida, de cada produto registrado;

III - Dados Nosográficos: Registros das ocorrências das doenças que resultaram em condenações nas inspeções ante e pós morte, de acordo com o previsto no Decreto Federal nº 9013, de 29 de março de 2017 (RIISPOA);

IV - Dados de Comercialização: quantidade(s) comercializada(s) com sua(s) respectiva(s) unidade(s) de medida, de cada produto comercializado, incluindo o local de destino, para facilitar a rastreabilidade do produto.

Art. 2º Além das informações previstas no art. 1º, as empresas e estabelecimentos registrados no SIM poderão acrescentar outras informações/dados que se fizerem necessários para facilitar o controle de produção, comercialização e rastreabilidade de seus produtos.



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

*Instrução Normativa nº 01/2020 ..... Fls. 2 de 2*

Art. 3º As empresas e estabelecimentos registrados deverão entregar as informações previstas nesta Instrução Normativa no Setor de Protocolo da Sede da Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista, informando como destinatário o SIM.

Art. 4º Para uma efetiva garantia de qualidade dos produtos registrados no SIM, inclusive no auxílio em possíveis necessidades de recolhimento desses produtos caso haja alguma necessidade, as informações solicitadas nesta Instrução Normativa também deverão estar contidas nos programas de autocontrole da empresa ou estabelecimento.

Art. 5º O não cumprimento dessa Instrução Normativa, conforme o inciso XI do art. 121 do Decreto Municipal nº 6.435, de 30 de maio de 2019, configura Infração Sanitária, podendo acarretar sanções previstas na Lei Municipal nº 1.831, de 14 de junho de 2015 e no próprio Decreto Municipal nº 6.435, de 30 de maio de 2019.

Art. 6º Esta Instrução Normativa entra em vigor na data de sua publicação.

Estância Turística de Paraguaçu Paulista-SP, 19 de junho de 2020.

**CINTHIA MARIA RIBEIRO LOURENÇO**  
**Médica Veterinária**

**Chefe do Serviço de Inspeção Municipal**  
**Departamento Municipal de Agricultura e Abastecimento**



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

**INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 2, DE 19 DE JUNHO DE 2020**

Dispõe sobre os procedimentos para o cálculo do Risco Estimado Associado ao Estabelecimento (RE) para determinar a frequência mínima de fiscalização em estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal (SIM), sujeitos à inspeção periódica.

A CHEFE DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL - SIM do Departamento Municipal de Agricultura e Abastecimento da Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista, usando de atribuições que são conferidas pela legislação vigente e tendo em vista o disposto no art. 6º da Lei Municipal nº 1.831, de 14 de junho de 1995 e no Inciso XI dos arts. 110 e 152 do Decreto Municipal nº 6.435, de 30 de maio de 2019;

**RESOLVE:**

Art. 1º Esta Instrução Normativa estabelece os procedimentos para o cálculo do Risco Estimado Associado ao Estabelecimento (RE) para determinar a frequência mínima de fiscalização em estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal (SIM), sujeitos à inspeção periódica.

Art. 2º O Risco Estimado Associado ao Estabelecimento (RE) será obtido pela caracterização dos riscos associados ao:

I - Volume de Produção;

II - Produto; e

III - Desempenho do estabelecimento quanto ao atendimento à legislação aplicável a fiscalização.

Art. 3º O Risco Associado ao Volume de Produção (RV) será caracterizado pela classificação do estabelecimento quanto ao volume produzido, conforme tabela disposta no Anexo I.

§ 1º O volume produzido pelo estabelecimento será obtido nos mapas estatísticos de produção constantes nos sistemas de informação disponíveis.

§ 2º Em caso de ausência de dados na forma prevista pelo parágrafo anterior, o volume produzido será obtido com base nas informações apresentadas para o registro do estabelecimento.



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

*Instrução Normativa nº 02/2020* ..... *Fls. 2 de 32*

Art. 4º O padrão da nomenclatura dos produtos de origem animal é composto dos elementos: componente principal, processo tecnológico, método de conservação, espécie animal e característica, quando aplicável.

Parágrafo único. Os estabelecimentos devem estar dispostos na ordem estabelecida no *caput* para o padrão de nomenclatura dos produtos cárneos e derivados, pescados e derivados e ovos e derivados.

Art. 5º Para composição da nomenclatura dos produtos de origem animal ficam estabelecidas as seguintes definições:

I - Componente principal: é o elemento básico que compõe o produto;

II - Processo tecnológico: é todo procedimento aplicado aos produtos de origem animal que levem a alteração de suas características originais;

III - Método de conservação: é a forma de conservação aplicada ao produto visando preservar sua inocuidade até a sua utilização;

IV - Espécie animal: é o elemento que caracteriza a espécie animal da qual provem a matéria prima utilizada na elaboração do produto;

V - Característica: é a particularidade da composição do produto que o distingue de outros semelhantes.

Art. 6º A categoria visa agrupar as nomenclaturas dos produtos de origem animal que possuam processos tecnológicos ou características semelhantes.

§ 1º No caso dos produtos de origem animal submetidos a várias etapas de fabricação, os mesmos são associados à categoria que reflete o processo tecnológico ou característica de maior relevância para a sua segurança e estabilidade microbiológica e físico-química.

§ 2º Cada padrão de nomenclatura é vinculado a uma única categoria dos produtos de origem animal.

Art. 7º O Risco Associado ao Produto (RP) será caracterizado pelas categorias às quais os produtos estão associados, conforme tabela disposta no Anexo II.

§ 1º Os produtos fabricados pelos estabelecimentos, de acordo com os padrões de nomenclaturas e categorias, serão obtidos a partir dos dados constantes na tabela disposta no anexo III.

§ 2º Em casos de ausência de dados na forma prevista pelo parágrafo anterior, os produtos fabricados serão obtidos com base nas informações apresentadas para o registro do estabelecimento.



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

*Instrução Normativa nº 02/2020 ..... Fls. 3 de 32*

Art. 8º O Risco Associado ao Desempenho do estabelecimento quanto atendimento à legislação aplicável a fiscalização (RD) será caracterizada conforme tabela disposta no Anexo IV, considerando:

I - As violações dos padrões dos Padrões de Identidade e Qualidade, Microbiológicos, Físico-Químicos ou de Limites de Resíduos e Contaminantes em produtos detectadas em análises oficiais;

II - As reclamações, denúncias e demandas formais de consumidores e comunicações de órgãos terceiros referentes a violações dos padrões de identidade e qualidade higiênico-sanitária dos produtos;

III - Adoção de ações fiscais decorrentes da detecção de não conformidades durante a fiscalização local; e

IV - A identificação de risco iminente à saúde pública, indícios de fraude, falsificação ou adulteração de produtos.

Parágrafo único. A verificação da adoção de ações fiscais para a caracterização do RD a ser utilizado no primeiro cálculo do RE será realizada pela avaliação de relatório gerado na última supervisão, fiscalização ou auditoria realizada no estabelecimento.

Art. 9º Novos estabelecimentos terão a caracterização do RV e RP realizada com base nas informações constantes nos documentos apresentados para registro, sendo considerado o RD igual a 1 (um), até a sua primeira fiscalização.

Art. 10 O estabelecimento sob interdição parcial de suas operações terá o RD automaticamente determinado em 4 (quatro).

Art. 11 O estabelecimento interditado pelo Serviço de Inspeção Municipal – SIM não estará submetido ao cálculo do RE previsto nesta Instrução Normativa.

Parágrafo único. O estabelecimento que tenha sido interditado, quando da sua desinterdição, terá o RD igual a 4 (quatro), até a primeira fiscalização subsequente.

Art. 12 Para o cálculo do Risco Estimado Associado ao Estabelecimento serão utilizados os valores de RV, RP e RD, aplicando a seguinte fórmula:  $RE = (RV+RP+2 \times RD)/4$ .

§ 1º Caso o resultado não seja um número inteiro, serão observadas as seguintes regras de arredondamento:

I – Se o algarismo decimal seguinte for menor que 5 (cinco), o anterior não se modifica; ou

II – Se o algarismo decimal seguinte for maior que 5 (cinco), o anterior incrementa-se em uma unidade; ou





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

Instrução Normativa nº 02/2020 ..... Fls. 4 de 32

III – Se o algarismo decimal seguinte for igual a 5 (cinco), deve-se verificar o anterior, se ele for par não se modifica, se ele for ímpar incrementa-se uma unidade.

Art. 13 As frequências mínimas de fiscalização serão definidas com base no RE, conforme tabela disposta no Anexo VI desta Instrução Normativa.

§ 1º A frequência mínima de fiscalização de entrepostos-frigoríficos será anual.

§ 2º Frequências superiores ao estabelecido nesta Instrução Normativa poderão ser definidas pelo responsável do SIM.

Art. 14 Caberá ao Responsável do SIM:

I – Realizar a tabulação dos dados referentes ao RV, RP e RD para calcular o Risco Estimado Associado aos Estabelecimentos localizados no município da Estância Turística de Paraguaçu Paulista/SP;

II – Definir as frequências e datas de fiscalização nos estabelecimentos;

III – Fornecer à equipe responsável pela fiscalização as informações referentes a violações detectadas em análises oficiais ou relativas aos padrões de identidade e qualidade microbiológicos, físico-químicos ou de limites de resíduos contaminantes nos produtos previamente à fiscalização do estabelecimento por meio do relatório disposto no Anexo V; e

IV – Fornecer à equipe responsável pela fiscalização as informações referentes a reclamações, denúncias e demandas formais de consumidores e comunicações de órgãos de terceiros relacionadas a violações dos padrões de identidade e qualidade higiênico-sanitária de produtos, previamente à fiscalização do estabelecimento, por meio do relatório disposto no Anexo V.

Art. 15 Esta Instrução Normativa entra em vigor na data de sua publicação.

Estância Turística de Paraguaçu Paulista-SP, 19 de junho de 2020.

**CINTHIA MARIA RIBEIRO LOURENÇO**  
Médica Veterinária  
Chefe do Serviço de Inspeção Municipal  
Departamento de Agricultura e Abastecimento





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

Instrução Normativa nº 02/2020

Fls. 5 de 32

**ANEXO I**

Tabela de classificação de estabelecimento quanto ao volume produzido para a caracterização do Risco Associado ao Volume de Produção Mensal (RV):

Área do Produto	Volume Produzido	Classificação do Estabelecimento	RV
Carne	Até 5.000 kg	P	1
	5.000 – 10.000 kg	M	2
	Acima de 10.000 kg	G	3
Leite (kg)	Até 4.000 kg	P	1
	4.001 – 13.000 Kg	M	2
	Acima de 13.000 Kg	G	3
Leite (L)	Até 4.000 L	P	1
	4.001 – 9.000 L	M	2
	Acima de 9.000 L	G	3
Mel	Até 5.000 Kg	P	1
	Acima de 5.000 Kg	M	2
Ovos	-	P	1
Pescado	Até 5.000 Kg	P	1
	Acima de 5.000 Kg	M	2



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

Instrução Normativa nº 02/2020 ..... Fls. 6 de 32

**ANEXO II**

Tabela de classificação das categorias de produtos para a caracterização do Risco Associado ao Produto (RP):

Área do Produto	Categoria	RP
Carne	Produtos com adição de inibidores	2
	Produtos compostos por diferentes categorias de produtos cárneos, acrescidos ou não de outros ingredientes	3
	Produtos em natureza	2
	Produtos não submetidos a tratamento térmico	2
	Produtos processados termicamente – esterilização comercial	1
	Produtos submetidos a tratamento térmico	2
	Produtos submetidos a tratamento térmico - cocção	3
Leite	Manteiga	2
	Produto lácteo cru	2
	Produto lácteo esterilizado	2
	Produto lácteo fermentado	2
	Produto lácteo fundido	3
	Produto lácteo parcialmente desidratado	2
	Produto lácteo pasteurizado	3
	Produto lácteo UHT	2
	Queijo maturado	2
	Queijo mofado	2
	Queijo não maturado	3
	Queijo ralado	2
	Queijo ultrafiltrado	3
	Ricota	3



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

Instrução Normativa nº 02/2020

Fis. 7 de 32

	Sobremesa láctea	2
Mel	Apitoxina	1
	Cera de abelhas	1
	Compostos de produtos das abelhas	1
	Derivados da própolis (em massa)	1
	Derivados da própolis (em volume)	1
	Derivados de pólen apícola	1
	Geleia real	2
	Geleia real liofilizada	2
	Mel	1
	Mel de Abelhas Indígenas	1
	Pólen	2
	Pólen Desidratado	2
	Própolis	1
Ovos	Produtos submetidos a tratamento térmico - cocção	1
	Produtos submetidos a tratamento térmico - pasteurização	2
	Produtos em natureza	1
	Produtos não submetidos a tratamento térmico	2
	Produtos submetidos a tratamento térmico - desidratação	2
Pescado	Produtos com adição de inibidores	2
	Produtos compostos por diferentes categorias de produtos de pescado, acrescidos ou não de outros ingredientes	4
	Produtos em natureza	4
	Produtos submetidos à hidrólise	1
	Produtos processados termicamente – esterilização comercial	1



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

*Instrução Normativa nº 02/2020* ..... *Fís. 8 de 32*

	Produtos submetidos a tratamento térmico	2
	Produtos submetidos a tratamento térmico – cocção	3



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

Instrução Normativa nº 02/2020 ..... Fls. 9 de 32

**ANEXO III**

Tabelas dos padrões de nomenclatura e categorias dos produtos de origem animal:

CARNE E DERIVADOS PADRÃO DE NOMENCLATURA	CATEGORIA
Bife concentrada de (espécie animal)	Produtos com adição de inibidores
Bife conservada de (espécie animal)	Produtos com adição de inibidores
Carne salgada de (espécie animal) sem osso	Produtos com adição de inibidores
Carne salgada congelada de (espécie animal)	Produtos com adição de inibidores
Carne salgada congelada de (espécie animal) com osso	Produtos com adição de inibidores
Carne salgada congelada de (espécie animal) sem osso	Produtos com adição de inibidores
Carne salgada curada de (espécie animal) com osso	Produtos com adição de inibidores
Carne salgada curada de (espécie animal) sem osso	Produtos com adição de inibidores
Carne salgada curada defumada de (espécie animal) com osso	Produtos com adição de inibidores
Carne salgada curada defumada de (espécie animal) sem osso	Produtos com adição de inibidores
Carne salgada curada dessecada de (espécie animal)	Produtos com adição de inibidores
Produtos com adição de inibidores Carne salgada de (espécie animal)	Produtos com adição de inibidores
Carne salgada de (espécie animal) com osso	Produtos com adição de inibidores
Carne salgada de (espécie animal) sem osso	Produtos com adição de inibidores
Carne salgada defumada de (espécie animal) com osso	Produtos com adição de inibidores
Carne salgada defumada de (espécie animal) sem osso	Produtos com adição de inibidores
Carne salgada resfriada de (espécie animal)	Produtos com adição de inibidores
Charque de (espécie animal)	Produtos com adição de inibidores
Copa	Produtos com adição de inibidores
Envoltórios naturais conservados de (espécie animal)	Produtos com adição de inibidores
Envoltórios naturais salgados de (espécie animal)	Produtos com adição de inibidores
Extrato aquoso de estômago de (espécie animal)	Produtos com adição de inibidores
Extrato aquoso de estômago desidratado de (espécie animal)	Produtos com adição de inibidores
Gordura salgada congelada de (espécie animal)	Produtos com adição de inibidores
Ingredientes salgados (espécie animal) para feijoadá	Produtos com adição de inibidores
Intestinos conservados de (espécie animal)	Produtos com adição de inibidores



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

Instrução Normativa nº 02/2020 ..... Fis. 10 de 32

Jerked beef	Produtos com adição de inibidores
Linguiça	Produtos com adição de inibidores
Miúdos salgados congelados de (espécie animal)	Produtos com adição de inibidores
Miúdos salgados resfriados de (espécie animal)	Produtos com adição de inibidores
Mucosa do intestino conservada de (espécie animal)	Produtos com adição de inibidores
Pele conservada de (espécie animal)	Produtos com adição de inibidores
Pele salgada congelada de (espécie animal)	Produtos com adição de inibidores
Pele salgada de (espécie animal)	Produtos com adição de inibidores
Pele salgada resfriada de (espécie animal)	Produtos com adição de inibidores
Presunto cru	Produtos com adição de inibidores
Presunto de (espécie animal)	Produtos com adição de inibidores
Presunto defumado	Produtos com adição de inibidores
Salame	Produtos com adição de inibidores
Salaminho	Produtos com adição de inibidores
Sangue conservado de (espécie animal)	Produtos com adição de inibidores
Sangue conservado resfriado de (espécie animal)	Produtos com adição de inibidores
Serosa salgada de (espécie animal)	Produtos com adição de inibidores
Ingredientes para feijoada	Produtos compostos por diferentes categorias de produtos cárneos, acrescidos ou não de outros ingredientes
Ingredientes resfriados de (espécie animal) para feijoada	Produtos compostos por diferentes categorias de produtos cárneos, acrescidos ou não de outros ingredientes
Cálculos biliares de (espécie animal)	Produtos em natureza
Carne congelada de (espécie animal)	Produtos em natureza
Carne congelada de (espécie animal) com osso	Produtos em natureza
Carne congelada de (espécie animal) sem osso	Produtos em natureza
Carne mecanicamente recuperada congelada de (espécie animal)	Produtos em natureza
Carne mecanicamente recuperada resfriada de (espécie animal)	Produtos em natureza
Carne mecanicamente separada congelada de (espécie animal)	Produtos em natureza
Carne mecanicamente separada resfriada de (espécie animal)	Produtos em natureza
Carne moída congelada de (espécie animal)	Produtos em natureza



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

Instrução Normativa nº 02/2020 ..... Fls. 11 de 32

Carne moída resfriada de (espécie animal)	Produtos em natureza
Carne resfriada de (espécie animal) com osso	Produtos em natureza
Carne resfriada de (espécie animal)	Produtos em natureza
Carne resfriada de (espécie animal) sem osso	Produtos em natureza
Cascões de (espécie animal)	Produtos em natureza
Cerdas de (espécie animal)	Produtos em natureza
Chifres de (espécie animal)	Produtos em natureza
Envoltórios naturais congelados de (espécie animal)	Produtos em natureza
Envoltórios naturais resfriados de (espécie animal)	Produtos em natureza
Gordura resfriada de (espécie animal)	Produtos em natureza
Gordura congelada de (espécie animal)	Produtos em natureza
Hambúrguer congelado de (espécie animal)	Produtos em natureza
Hambúrguer de (espécie animal)	Produtos em natureza
Hambúrguer resfriado de (espécie animal)	Produtos em natureza
Intestinos congelados de (espécie animal)	Produtos em natureza
Intestinos resfriados de (espécie animal)	Produtos em natureza
Miúdos congelados de (espécie animal)	Produtos em natureza
Miúdos resfriados de (espécie animal)	Produtos em natureza
Mucosa congelada do estômago de (espécie animal)	Produtos em natureza
Mucosa do abomaso congelada de (espécie animal)	Produtos em natureza
Mucosa do abomaso resfriada de (espécie animal)	Produtos em natureza
Ossos congelados de mucosa do abomaso congelada de (espécie animal)	Produtos em natureza
Ossos de (espécie animal)	Produtos em natureza
Pele congelada de (espécie animal)	Produtos em natureza
Pele de (espécie animal)	Produtos em natureza
Pele fresca de (espécie animal)	Produtos em natureza
Pele resfriada de (espécie animal)	Produtos em natureza
Penas plúmas de (espécie animal)	Produtos em natureza
Plasma congelado de (espécie animal)	Produtos em natureza
Plasma resfriado de (espécie animal)	Produtos em natureza
Raspas de pele de (espécie animal)	Produtos em natureza
Sangue congelado de (espécie animal)	Produtos em natureza





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

Instrução Normativa nº 02/2020 ..... Fls. 12 de 32

Sangue de (espécie animal)	Produtos em natureza
Sangue fetal congelado de (espécie animal)	Produtos em natureza
Sangue não coagulado de (espécie animal)	Produtos em natureza
Sangue não coagulado resfriado de (espécie animal)	Produtos em natureza
Sangue resfriado de (espécie animal)	Produtos em natureza
Soro congelado de (espécie animal)	Produtos em natureza
Soro resfriado de (espécie animal)	Produtos em natureza
Almôndega congelada de (espécie animal)	Produtos não submetidos a tratamento térmico
Almôndega resfriada de (espécie animal)	Produtos não submetidos a tratamento térmico
Carne defumada congelada de (espécie animal) com osso	Produtos não submetidos a tratamento térmico
Carne moída embutida congelada de (espécie animal)	Produtos não submetidos a tratamento térmico
Carne temperada congelada de (espécie animal) com osso	Produtos não submetidos a tratamento térmico
Carne temperada congelada de (espécie animal) sem osso	Produtos não submetidos a tratamento térmico
Carne temperada resfriada de (espécie animal) com osso	Produtos não submetidos a tratamento térmico
Carne temperada congelada de (espécie animal)	Produtos não submetidos a tratamento térmico
Carne temperada recheada congelada de (espécie animal) com osso	Produtos não submetidos a tratamento térmico
Carne temperada recheada resfriada de (espécie animal) com osso	Produtos não submetidos a tratamento térmico
Carne temperada resfriada de (espécie animal)	Produtos não submetidos a tratamento térmico
Corda de tripa de (espécie animal)	Produtos não submetidos a tratamento térmico
Extrato aquoso de estômago de (espécie animal)	Produtos não submetidos a tratamento térmico
Extrato aquoso de estômago desidratado de (espécie animal)	Produtos não submetidos a tratamento térmico
Fibras de colágeno	Produtos não submetidos a tratamento térmico
Hamburguer congelado de (espécie animal)	Produtos não submetidos a tratamento térmico
Hamburguer de (espécie animal)	Produtos não submetidos a tratamento térmico
Hamburguer resfriado de (espécie animal)	Produtos não submetidos a tratamento térmico
Linguiça	Produtos não submetidos a tratamento térmico
Linguiça congelada de (espécie animal)	Produtos não submetidos a tratamento térmico
Linguiça de (espécie animal)	Produtos não submetidos a tratamento térmico



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

Instrução Normativa nº 02/2020

Fts. 13 de 32

Linguiça resfriada de (espécie animal)	Produtos não submetidos a tratamento térmico
Pepsina de (espécie animal)	Produtos não submetidos a tratamento térmico
Proteína de tecido de (espécie animal)	Produtos não submetidos a tratamento térmico
Quibe congelado	Produtos não submetidos a tratamento térmico
Quibe congelado de (espécie animal)	Produtos não submetidos a tratamento térmico
Quibe resfriado	Produtos não submetidos a tratamento térmico
Quibe resfriado de (espécie animal)	Produtos não submetidos a tratamento térmico
Resíduos em pó de (espécie animal)	Produtos não submetidos a tratamento térmico
Almôndega de (espécie animal)	Produtos processados termicamente – esterilização comercial
Carne cozida de (espécie animal) em conserva	Produtos processados termicamente – esterilização comercial
Carne de (espécie animal) em conserva	Produtos processados termicamente – esterilização comercial
Carne temperada cozida em conserva de (espécie animal)	Produtos processados termicamente – esterilização comercial
Feljoada em conserva	Produtos processados termicamente – esterilização comercial
Patê em conserva de (espécie animal)	Produtos processados termicamente – esterilização comercial
Plasma desidratado em pó de (espécie animal)	Produtos processados termicamente – esterilização comercial
Presunto em conserva	Produtos processados termicamente – esterilização comercial
Salsichas em conserva	Produtos processados termicamente – esterilização comercial
Sebo de (espécie animal) esterilizado	Produtos processados termicamente – esterilização comercial
Sebo misto de (espécies animais) esterilizado	Produtos processados termicamente – esterilização comercial
Cola animal	Produtos submetidos à hidrólise
Gelatina de (espécie animal)	Produtos submetidos à hidrólise
Bacon	Produtos submetidos a tratamento térmico
Bacon em pó	Produtos submetidos a tratamento térmico
Barriga defumada	Produtos submetidos a tratamento térmico
Carne curada dessecada de (espécie animal)	Produtos submetidos a tratamento térmico
Carne defumada congelada de (espécie animal)	Produtos submetidos a tratamento térmico



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

Instrução Normativa nº 02/2020

Fis. 14 de 32

Carne defumada congelada de (espécie animal) com osso	Produtos submetidos a tratamento térmico
Carne defumada congelada de (espécie animal) sem osso	Produtos submetidos a tratamento térmico
Carne defumada de (espécie animal)	Produtos submetidos a tratamento térmico
Carne defumada de (espécie animal) com osso	Produtos submetidos a tratamento térmico
Carne defumada resfriada de (espécie animal)	Produtos submetidos a tratamento térmico
Carne defumada resfriada de (espécie animal) com osso	Produtos submetidos a tratamento térmico
Carne desidratada de (espécie animal)	Produtos submetidos a tratamento térmico
Compostos gordurosos de (espécie animal)	Produtos submetidos a tratamento térmico
Compostos para confeitaria	Produtos submetidos a tratamento térmico
Envoltórios naturais dessecados de (espécie animal)	Produtos submetidos a tratamento térmico
Glicerina	Produtos submetidos a tratamento térmico
Gordura defumada congelada de (espécie animal)	Produtos submetidos a tratamento térmico
Linguiça	Produtos submetidos a tratamento térmico
Linguiça defumada de (espécie animal)	Produtos submetidos a tratamento térmico
Linguiça seca de (espécie animal)	Produtos submetidos a tratamento térmico
Miúdos defumados de (espécie animal)	Produtos submetidos a tratamento térmico
Miúdos dessecados de (espécie animal)	Produtos submetidos a tratamento térmico
Sangue em pó de (espécie animal)	Produtos submetidos a tratamento térmico
Soro em pó de (espécie animal)	Produtos submetidos a tratamento térmico
Almôndega cozida congelada de (espécie animal)	Produtos submetidos a tratamento térmico - Cocção
Almôndega cozida resfriada de (espécie animal) Carne cozida de (espécie animal) com	Produtos submetidos a tratamento térmico - Cocção
Apresentado	Produtos submetidos a tratamento térmico - Cocção
Carne cozida assada congelada de (espécie animal)	Produtos submetidos a tratamento térmico - Cocção
Carne cozida congelada de (espécie animal) com osso	Produtos submetidos a tratamento térmico - Cocção
Carne cozida de (espécie animal) sem osso	Produtos submetidos a tratamento térmico - Cocção
Carne cozida defumada de (espécie animal) com osso	Produtos submetidos a tratamento térmico - Cocção
Carne cozida defumada de (espécie) sem osso	Produtos submetidos a tratamento térmico - Cocção
Carne cozida empanada frita congelada de (espécie animal)	Produtos submetidos a tratamento térmico - Cocção
Carne cozida grelhada congelada de (espécie animal)	Produtos submetidos a tratamento térmico - Cocção
Carne empanada cozida congelada de (espécie animal)	Produtos submetidos a tratamento térmico - Cocção



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

*Instrução Normativa nº 02/2020* ..... *Fis. 15 de 32*

Miúdos temperados cozidos de (espécie animal)	Produtos submetidos a tratamento térmico - Cocção
Carne moída cozida congelada de (espécie animal)	Produtos submetidos a tratamento térmico - Cocção
Carne pré-frita cozida congelada de (espécie animal)	Produtos submetidos a tratamento térmico - Cocção
Carne salgada cozida congelada de (espécie animal) com osso	Produtos submetidos a tratamento térmico - Cocção
Carne salgada cozida congelada de (espécie animal) sem osso	Produtos submetidos a tratamento térmico - Cocção
Carne salgada cozida defumada de (espécie animal) com osso	Produtos submetidos a tratamento térmico - Cocção
Carne salgada cozida defumada de (espécie animal) sem osso	Produtos submetidos a tratamento térmico - Cocção
Carne salgada curada cozida congelada de (espécie animal) com osso	Produtos submetidos a tratamento térmico - Cocção
Carne salgada curada cozida defumada de (espécie animal) com osso	Produtos submetidos a tratamento térmico - Cocção
Carne salgada curada cozida defumada de (espécie animal) sem osso	Produtos submetidos a tratamento térmico - Cocção
Carne salgada curada cozida dessecada de (espécie animal)	Produtos submetidos a tratamento térmico - Cocção
Carne salgada curada cozida resfriada de (espécie animal) sem osso	Produtos submetidos a tratamento térmico - Cocção
Carne temperada cozida congelada de (espécie animal)	Produtos submetidos a tratamento térmico - Cocção
Carne temperada cozida congelada de (espécie animal) sem osso	Produtos submetidos a tratamento térmico - Cocção
Carne temperada cozida defumada de (espécie animal) com osso	Produtos submetidos a tratamento térmico - Cocção
Carne temperada cozida defumada de (espécie animal) sem osso	Produtos submetidos a tratamento térmico - Cocção
Carne temperada cozida resfriada de (espécie animal)	Produtos submetidos a tratamento térmico - Cocção
Carne temperada cozida resfriada de (espécie animal) sem osso	Produtos submetidos a tratamento térmico - Cocção
Carne Temperada curada cozida defumada de (espécie animal) com osso	Produtos submetidos a tratamento térmico - Cocção
Carne temperada curada cozida defumada de (espécie animal) sem osso	Produtos submetidos a tratamento térmico - Cocção
Envoltórios naturais cozidos congelados de (espécie animal)	Produtos submetidos a tratamento térmico - Cocção
Estrogonofe de (espécie animal)	Produtos submetidos a tratamento térmico - Cocção
Extrato de carne de (espécie animal)	Produtos submetidos a tratamento térmico - Cocção



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

Instrução Normativa nº 02/2020 ..... Fis. 16 de 32

Extrato de carne desidratado de (espécie animal)	Produtos submetidos a tratamento térmico - Cocção
Farinha de (espécie animal)	Produtos submetidos a tratamento térmico - Cocção
Farinha mista de (espécie animal)	Produtos submetidos a tratamento térmico - Cocção
Fiambre	Produtos submetidos a tratamento térmico - Cocção
Geleia de mocotó	Produtos submetidos a tratamento térmico - Cocção
Gordura fundida de (espécie animal)	Produtos submetidos a tratamento térmico - Cocção
Graxa branca	Produtos submetidos a tratamento térmico - Cocção
Intestino cozido congelado de (espécie animal)	Produtos submetidos a tratamento térmico - Cocção
Linguiça	Produtos submetidos a tratamento térmico - Cocção
Miúdos cozidos congelados de (espécie animal)	Produtos submetidos a tratamento térmico - Cocção
Miúdos cozidos resfriados de (espécie animal)	Produtos submetidos a tratamento térmico - Cocção
Molho	Produtos submetidos a tratamento térmico - Cocção
Morceia	Produtos submetidos a tratamento térmico - Cocção
Mortadela	Produtos submetidos a tratamento térmico - Cocção
Mortadela de (espécie animal)	Produtos submetidos a tratamento térmico - Cocção
Óleo de (espécie animal)	Produtos submetidos a tratamento térmico - Cocção
Ossos calcinados de (espécie animal)	Produtos submetidos a tratamento térmico - Cocção
Ossos cozidos de (espécie animal)	Produtos submetidos a tratamento térmico - Cocção
Paio	Produtos submetidos a tratamento térmico - Cocção
Patê de (espécie animal)	Produtos submetidos a tratamento térmico - Cocção
Pele frita de (espécie animal)	Produtos submetidos a tratamento térmico - Cocção
Presunto cozido	Produtos submetidos a tratamento térmico - Cocção
Presunto cozido defumado de (espécie animal)	Produtos submetidos a tratamento térmico - Cocção
Pururuca	Produtos submetidos a tratamento térmico - Cocção
Resíduos cozidos de (espécie animal)	Produtos submetidos a tratamento térmico - Cocção
Salsicha congelada	Produtos submetidos a tratamento térmico - Cocção
Salsicha congelada de (espécie animal)	Produtos submetidos a tratamento térmico - Cocção
Salsicha resfriada	Produtos submetidos a tratamento térmico - Cocção
Salsicha resfriada de (espécie animal)	Produtos submetidos a tratamento térmico - Cocção
Sebo de (espécie animal)	Produtos submetidos a tratamento térmico - Cocção
Sebo de (espécie animal) desproteínado	Produtos submetidos a tratamento térmico - Cocção
Sebo de (espécie animal) hidrogenado	Produtos submetidos a tratamento térmico - Cocção
Sebo misto de (espécies animais)	Produtos submetidos a tratamento térmico - Cocção



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

Instrução Normativa nº 02/2020

Fls. 17 de 32

Sebo misto de (espécies animais) desproteinado	Produtos submetidos a tratamento térmico - Cocção
Sopa de carne de (espécie animal)	Produtos submetidos a tratamento térmico - Cocção
Sopa de carne de (espécie animal) desidratada	Produtos submetidos a tratamento térmico - Cocção
Torresmo	Produtos submetidos a tratamento térmico - Cocção

PESCADO E DERIVADOS PADRÃO DE NOMENCLATURA	CATEGORIA
Peixe em salmoura	Produtos com adição de inibidores
Pele salgada	Produtos com adição de inibidores
Carne mecanicamente separada congelada de peixe	Produtos em natureza
Carne moída moldada congelada de peixe	Produtos em natureza
Peixe congelado	Produtos em natureza
Peixe fresco	Produtos em natureza
Pele congelada	Produtos em natureza
Pele fresca	Produtos em natureza
Pele resfriada	Produtos em natureza
Carne moída moldada empanada congelada	Produtos não submetidos a tratamento térmico
Linguíça congelada	Produtos não submetidos a tratamento térmico
Peixe empanado congelado	Produtos não submetidos a tratamento térmico
Peixe temperado congelado	Produtos não submetidos a tratamento térmico
Surimi congelado	Produtos não submetidos a tratamento térmico

LEITE E DERIVADOS PADRÃO DE NOMENCLATURA	CATEGORIA
Manteiga	Manteiga
Manteiga comum	Manteiga
Manteiga comum com sal	Manteiga
Manteiga comum sem sal	Manteiga
Manteiga de garrafa/manteiga da Terra/Manteiga do Sertão	Manteiga
Manteiga de primeira qualidade com sal	Manteiga
Manteiga de primeira qualidade sem sal	Manteiga
Manteiga extra com sal	Manteiga
Manteiga extra sem sal	Manteiga





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

Instrução Normativa nº 02/2020

Fis. 18 de 32

Doce de soro de leite	Mistura Láctea
Doce de soro de leite com adição	Mistura Láctea
Queijo desidratado	Petisco de Queijo
Queijo empanado	Petisco de Queijo
Leite cru pré-beneficiado desnatado	Produto Lácteo Cru
Leite cru pré-beneficiado integral	Produto Lácteo Cru
Leite cru pré-beneficiado padronizado	Produto Lácteo Cru
Leite cru pré-beneficiado semidesnatado	Produto Lácteo Cru
Leite cru refrigerado	Produto Lácteo Cru
Leite de Búfala cru pré-beneficiado desnatado	Produto Lácteo Cru
Leite de Búfala cru pré-beneficiado integral	Produto Lácteo Cru
Leite de Búfala cru pré-beneficiado padronizado	Produto Lácteo Cru
Leite de Búfala cru pré-beneficiado semidesnatado	Produto Lácteo Cru
Leite de Búfala cru refrigerado	Produto Lácteo Cru
Soro de leite refrigerado	Produto Lácteo Cru
Bebida láctea de leite de Búfala Fermentada	Produto lácteo fermentado
Bebida láctea de leite de Búfala Fermentada com adição	Produto lácteo fermentado
Bebida láctea de leite de Búfala tratada termicamente após a fermentação	Produto lácteo fermentado
Bebida láctea de leite de Búfala tratada termicamente após a fermentação com adição	Produto lácteo fermentado
Bebida láctea fermentada	Produto lácteo fermentado
Bebida láctea fermentada com adição	Produto lácteo fermentado
Bebida láctea tratada termicamente após a fermentação	Produto lácteo fermentado
Bebida láctea tratada termicamente após a fermentação com adição	Produto lácteo fermentado
Coalhada	Produto lácteo fermentado
Coalhada adoçada	Produto lácteo fermentado
Coalhada adoçada com adição	Produto lácteo fermentado
Coalhada com adição	Produto lácteo fermentado
Coalhada de leite de Búfala	Produto lácteo fermentado
Coalhada de leite de Búfala adoçada	Produto lácteo fermentado
Coalhada de leite de Búfala adoçada com adição	Produto lácteo fermentado





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

Instrução Normativa nº 02/2020

Fis. 19 de 32

Coalhada de leite de Búfala com adição	Produto lácteo fermentado
logurte	Produto lácteo fermentado
logurte adoçado	Produto lácteo fermentado
logurte adoçado com adição	Produto lácteo fermentado
logurte com adição	Produto lácteo fermentado
logurte de leite de Búfala	Produto lácteo fermentado
logurte de leite de Búfala Adoçado	Produto lácteo fermentado
logurte de leite de Búfala Adoçado com adição	Produto lácteo fermentado
logurte de leite de Búfala com adição	Produto lácteo fermentado
Kefir	Produto lácteo fermentado
Kefir adoçado	Produto lácteo fermentado
Kefir adoçado com adição	Produto lácteo fermentado
Kefir com adição	Produto lácteo fermentado
Kumys	Produto lácteo fermentado
Kumys adoçado	Produto lácteo fermentado
Kumys adoçado com adição	Produto lácteo fermentado
Kumys com adição	Produto lácteo fermentado
Leite acidófilo	Produto lácteo fermentado
Leite acidófilo adoçado	Produto lácteo fermentado
Leite acidófilo adoçado com adição	Produto lácteo fermentado
Leite acidófilo com adição	Produto lácteo fermentado
Leite Fermentado	Produto lácteo fermentado
Leite Fermentado adoçado	Produto lácteo fermentado
Leite Fermentado adoçado com adição	Produto lácteo fermentado
Leite Fermentado com adição	Produto lácteo fermentado
Creme de queijo	Produto lácteo fundido
Fondue	Produto lácteo fundido
Produto a Base de Queijo Processado com Adição	Produto lácteo fundido
Produto lácteo processado com adição	Produto lácteo fundido
Queijo processado pasteurizado	Produto lácteo fundido
Queijo processado pasteurizado com adição	Produto lácteo fundido
Queijo processado/Fundido	Produto lácteo fundido
Queijo processado/Fundido com adição	Produto lácteo fundido



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

Instrução Normativa nº 02/2020

Fis. 20 de 32

Queijo processado/fundido UHT	Produto lácteo fundido
Queijo Processado/Fundido UHT com adição	Produto lácteo fundido
Requeijão	Produto lácteo fundido
Requeijão com adição	Produto lácteo fundido
Requeijão cremoso	Produto lácteo fundido
Requeijão cremoso com adição	Produto lácteo fundido
Doce de Leite	Produto lácteo parcialmente desidratado
Doce de Leite com adição	Produto lácteo parcialmente desidratado
Doce de Leite com creme	Produto lácteo parcialmente desidratado
Doce de Leite com creme com adição	Produto lácteo parcialmente desidratado
Doce de Leite de Búfala	Produto lácteo parcialmente desidratado
Doce de Leite de Búfala com adição	Produto lácteo parcialmente desidratado
Doce de Leite de Búfala com creme	Produto lácteo parcialmente desidratado
Doce de Leite de Búfala com creme com adição	Produto lácteo parcialmente desidratado
Leite concentrado	Produto lácteo parcialmente desidratado
Leite condensado	Produto lácteo parcialmente desidratado
Leite evaporado	Produto lácteo parcialmente desidratado
Leitelho concentrado	Produto lácteo pasteurizado
Bebida composta pasteurizada	Produto lácteo pasteurizado
Bebida láctea pasteurizada	Produto lácteo pasteurizado
Bebida láctea pasteurizada com adição	Produto lácteo pasteurizado
Creme de leite de alto teor de gordura pasteurizado	Produto lácteo pasteurizado
Creme de leite de baixo teor de gordura/leve pasteurizado	Produto lácteo pasteurizado
Creme de leite pasteurizado	Produto lácteo pasteurizado
Leite aromatizado pasteurizado	Produto lácteo pasteurizado
Leite pasteurizado desnatado	Produto lácteo pasteurizado
Leite pasteurizado semidesnatado	Produto lácteo pasteurizado
Leite pasteurizado integral	Produto lácteo pasteurizado
Leite pasteurizado padronizado	Produto lácteo pasteurizado
Leite pasteurizado reconstituído desnatado	Produto lácteo pasteurizado
Leite pasteurizado reconstituído integral	Produto lácteo pasteurizado
Leite pasteurizado reconstituído semidesnatado	Produto lácteo pasteurizado
Leite pasteurizado tipo A desnatado	Produto lácteo pasteurizado



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

Instrução Normativa nº 02/2020

Fls. 21 de 32

Leite pasteurizado tipo A integral	Produto lácteo pasteurizado
Leite pasteurizado tipo A padronizado	Produto lácteo pasteurizado
Leite pasteurizado tipo A semidesnatado	Produto lácteo pasteurizado
Nata	Produto lácteo pasteurizado
Soro de Leite Pasteurizado	Produto lácteo pasteurizado
Soro de Leite Pasteurizado com adição	Produto lácteo pasteurizado
Concentrado proteico de leite em pó	Produto lácteo proteico
Concentrado proteico de soro de leite em pó	Produto lácteo proteico
Lactoalbumina	Produto lácteo proteico
Bebida composta UHT	Produto Lácteo UHT
Bebida Láctea UHT	Produto Lácteo UHT
Bebida Láctea UHT com adição	Produto Lácteo UHT
Creme de baixo teor de gordura/leve leite UHT	Produto Lácteo UHT
Creme de leite de alto teor de gordura UHT	Produto Lácteo UHT
Creme de leite UHT	Produto Lácteo UHT
Leite aromatizado UHT	Produto Lácteo UHT
Leite UHT desnatado	Produto Lácteo UHT
Leite UHT integral	Produto Lácteo UHT
Leite UHT reconstituído desnatado	Produto Lácteo UHT
Leite UHT reconstituído integral	Produto Lácteo UHT
Leite UHT reconstituído semidesnatado	Produto Lácteo UHT
Leite UHT semidesnatado	Produto Lácteo UHT
Queijo colonial	Queijo Maturado
Queijo Dembo	Queijo Maturado
Queijo minas meia cura	Queijo Maturado
Queijo minas padrão	Queijo Maturado
Queijo montanhes	Queijo Maturado
Queijo parmesão	Queijo Maturado
Queijo parmesano	Queijo Maturado
Queijo patégras sandwich	Queijo Maturado
Queijo Piazzalunga	Queijo Maturado
Queijo Prato	Queijo Maturado
Queijo Reggiano	Queijo Maturado



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

Instrução Normativa nº 02/2020

Fls. 22 de 32

Queijo Reggiano	Queijo Maturado
Queijo Reino	Queijo Maturado
Queijo Sbrinz	Queijo Maturado
Queijo Tandil	Queijo Maturado
Queijo Tilsit	Queijo Maturado
Queijo Tipo Asiago	Queijo Maturado
Queijo tipo Banon	Queijo Maturado
Queijo tipo Batavo	Queijo Maturado
Queijo tipo Bel Paese	Queijo Maturado
Queijo Boursin	Queijo Maturado
Queijo tipo Burrata	Queijo Maturado
Queijo tipo Burrata de Búfala	Queijo Maturado
Queijo Tipo Cacciota	Queijo Maturado
Queijo Tipo Cacciota de Búfala	Queijo Maturado
Queijo Tipo Caccio Cavalo Curado	Queijo Maturado
Queijo Tipo Caprino Romano	Queijo Maturado
Queijo Tipo Chabichou	Queijo Maturado
Queijo Tipo Cheddar	Queijo Maturado
Queijo Tipo Chevrotin	Queijo Maturado
Queijo Tipo Colby	Queijo Maturado
Queijo Tipo Comté	Queijo Maturado
Queijo Tipo Crottins	Queijo Maturado
Queijo Tipo Edam	Queijo Maturado
Queijo Tipo Emmental	Queijo Maturado
Queijo Tipo Estepe	Queijo Maturado
Queijo Tipo Feta	Queijo Maturado
Queijo Tipo Finbo	Queijo Maturado
Queijo Tipo Fol Epi	Queijo Maturado
Queijo Tipo Fontina	Queijo Maturado
Queijo Tipo Fourme D'Amber	Queijo Maturado
Queijo Tipo Gouda	Queijo Maturado
Queijo Tipo Goya	Queijo Maturado
Queijo Tipo Grana	Queijo Maturado



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

Instrução Normativa nº 02/2020

Fts. 23 de 32

Queijo Tipo Grana Padano	Queijo Maturado
Queijo Tipo Gratarón	Queijo Maturado
Queijo Tipo Gruyere	Queijo Maturado
Queijo Tipo Havarti	Queijo Maturado
Queijo Tipo Iberico	Queijo Maturado
Queijo Tipo Itálico	Queijo Maturado
Queijo Tipo Krauterkase	Queijo Maturado
Queijo Tipo La Cabana	Queijo Maturado
Queijo Tipo Limburgo	Queijo Maturado
Queijo Tipo Lusignan	Queijo Maturado
Queijo Tipo Maasdam	Queijo Maturado
Queijo Tipo Manchego	Queijo Maturado
Queijo Tipo Maribo	Queijo Maturado
Queijo Tipo Morbier	Queijo Maturado
Queijo Tipo Neufchatel	Queijo Maturado
Queijo Tipo Pecorino	Queijo Maturado
Queijo Tipo Pecorino Romano	Queijo Maturado
Queijo Tipo Piemontes	Queijo Maturado
Queijo Tipo Poivre D'ane	Queijo Maturado
Queijo Tipo Port Salut	Queijo Maturado
Queijo Tipo Proosdij	Queijo Maturado
Queijo Tipo Provotone Curado	Queijo Maturado
Queijo Tipo Raclette	Queijo Maturado
Queijo Tipo Reblochon	Queijo Maturado
Queijo Tipo Rigotte	Queijo Maturado
Queijo Tipo Romadour	Queijo Maturado
Queijo Tipo Saint Maure	Queijo Maturado
Queijo Tipo Saint Paulin	Queijo Maturado
Queijo Tipo Samsøe	Queijo Maturado
Queijo Tipo Sardo	Queijo Maturado
Queijo Tipo Schichtkase	Queijo Maturado
Queijo Tipo Siciliano	Queijo Maturado
Queijo tipo Vaccino Romano	Queijo Maturado



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

Instrução Normativa nº 02/2020

Fis. 24 de 32

Queijo Tipo Valençay	Queijo Maturado
Queijo Tybo	Queijo Maturado
Queijo Azul	Queijo Mofado
Queijo Tipo Bleu de Bresse	Queijo Mofado
Queijo Tipo Brie	Queijo Mofado
Queijo Tipo Camembert	Queijo Mofado
Queijo Tipo Carré de L'est	Queijo Mofado
Queijo Tipo Charolles	Queijo Mofado
Queijo Tipo Gorgonzola	Queijo Mofado
Queijo Tipo Rochebaron	Queijo Mofado
Queijo Tipo Roquefort	Queijo Mofado
Queijo Tipo Saint marcellin	Queijo Mofado
Queijo Tipo Stilton	Queijo Mofado
Queijo Tipo Stracchino	Queijo Mofado
Queijo Tipo Tome de Savoie	Queijo Mofado
Cream Cheese	Queijo não Maturado
Massa Coalhada de Soro de Leite	Queijo não Maturado
Massa para elaborar queijo mussarela	Queijo não Maturado
Massa para produtos lácteos fundidos	Queijo não Maturado
Queijo cremoso	Queijo não Maturado
Queijo de coelho	Queijo não Maturado
Queijo de leite de Búfala Fresco	Queijo não Maturado
Queijo Fresco	Queijo não Maturado
Queijo Minas Frescal	Queijo não Maturado
Queijo Mussarela	Queijo não Maturado
Queijo Mussarela de Búfala	Queijo não Maturado
Queijo Petit Suisse	Queijo não Maturado
Queijo Tipo Butirro	Queijo não Maturado
Queijo Tipo Caccio Cavalo Fresco	Queijo não Maturado
Queijo Tipo Chanceliche	Queijo não Maturado
Queijo Tipo Cottage	Queijo não Maturado
Queijo Tipo Fior Di Latte	Queijo não Maturado
Queijo Tipo Labna	Queijo não Maturado



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

Instrução Normativa nº 02/2020

Fis. 25 de 32

Queijo Tipo Labneh	Queijo não Maturado
Queijo Tipo Mascarpone	Queijo não Maturado
Queijo Tipo Provolone Fresco	Queijo não Maturado
Queijo Tipo Quark	Queijo não Maturado
Queijo Tipo Quartirolo	Queijo não Maturado
Queijo Tipo Scamorza	Queijo não Maturado
Queijo Tipo Serac	Queijo não Maturado
Queijo Tipo Straciatella	Queijo não Maturado
Queijo Ralado/Queijo Ralado Desidratado	Queijo Ralado
Queijo Ralado/Queijo Ralado sem Desidratar	Queijo Ralado
Queijo Ultrafiltrado	Queijo Ultrafiltrado
Ricota Defumada	Ricota
Ricota Defumada com adição	Ricota
Ricota Fresca	Ricota
Ricota Fresca com Adição	Ricota
Sobremesa Láctea	Sobremesa láctea

MEL E PRODUTOS APÍCOLAS PADRÃO DE NOMENCLATURA	CATEGORIA
Apitoxiça	Apitoxina
Composto de produtos das abelhas com adição de ingredientes não apícolas (em massa)	Composto de produtos das abelhas
Composto de produtos das abelhas sem adição de ingredientes não apícolas (em volume)	Composto de produtos das abelhas
Composto de produtos das abelhas (em massa)	Composto de produtos das abelhas
Composto de produtos das abelhas (em volume)	Composto de produtos das abelhas
Extrato de própolis desidratado	Derivados da própolis (em massa)
Extrato de própolis liofilizado	Derivados da própolis (em massa)
Extrato de própolis pastoso	Derivados da própolis (em massa)
Extrato seco de própolis	Derivados da própolis (em massa)
Extrato aquoso de própolis	Derivados da própolis (em volume)
Extrato de própolis (em volume)	Derivados da própolis
Extrato de própolis diluído em água	Derivados da própolis (em volume)
Extrato glicólico de própolis	Derivados da própolis (em volume)





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

Instrução Normativa nº 02/2020

Fis. 26 de 32

Extrato de pólen apícola	Derivados de Pólen Apícola
Extrato glicólico de pólen apícola	Derivados de Pólen Apícola
Geleia Real	Geleia Real
Geleia Real Liofilizada	Geleia Real liofilizada
Mel	Mel
Mel de Melato	Mel
Mel de uso Industrial	Mel
Pólen Apícola	Pólen desidratado
Pólen Apícola desidratado	Pólen desidratado
Própolis	Própolis

OVOS E DERIVADOS PADRÃO DE NOMENCLATURA	CATEGORIA
Ovo de (espécie animal) em semiconserva	Produto submetido ao tratamento térmico – cocção e pasteurização
Ovo de (espécie animal) em semiconserva resfriado	Produto submetido ao tratamento térmico – cocção e pasteurização
Ovo de (espécie animal) em conserva	Produto submetido ao tratamento térmico – cocção e pasteurização
Ovo	Produtos em natureza
Ovo resfriado	Produtos em natureza
Ovo de (espécie animal)	Produtos em natureza
Ovo de codorna	Produtos em natureza
Clara de ovo de (espécie animal) resfriada	Produtos não submetidos a tratamento térmico
Clara de ovo de (espécie animal) congelada	Produtos não submetidos a tratamento térmico
Gema de ovo de (espécie animal) congelada	Produtos não submetidos a tratamento térmico
Gema de ovo de (espécie animal) resfriada	Produtos não submetidos a tratamento térmico
Mistura de ovos de (espécie animal) congelada	Produtos não submetidos a tratamento térmico
Mistura de ovos de (espécie animal) resfriada	Produtos não submetidos a tratamento térmico
Ovo líquido de (espécie animal) congelado	Produtos não submetidos a tratamento térmico
Ovo líquido de (espécie animal) resfriado	Produtos não submetidos a tratamento térmico
Clara de ovo de (espécie animal) pasteurizada resfriada	Produtos submetidos ao tratamento térmico – pasteurização
Clara de ovo de (espécie animal) pasteurizada congelada	Produtos submetidos ao tratamento térmico – pasteurização



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

Instrução Normativa nº 02/2020

Fls. 27 de 32

Gema de ovo de (espécie animal) pasteurizada congelada	Produtos submetidos ao tratamento térmico pasteurização
Gema de ovo de (espécie animal) pasteurizada resfriada	Produtos submetidos ao tratamento térmico pasteurização
Mistura de ovos de (espécie animal) pasteurizada resfriada	Produtos submetidos ao tratamento térmico pasteurização
Mistura de ovos de (espécie animal) pasteurizada congelada	Produtos submetidos ao tratamento térmico pasteurização
Ovo integral de (espécie animal) pasteurizado congelado	Produtos submetidos ao tratamento térmico pasteurização
Ovo integral de (espécie animal) pasteurizado resfriado	Produtos submetidos ao tratamento térmico pasteurização
Casca de ovo de (espécie animal) desidratada	Produtos submetidos ao tratamento térmico Desidratação
Clara de ovo de (espécie animal) desidratada	Produtos submetidos ao tratamento térmico Desidratação
Gema de ovo de (espécie animal) desidratada	Produtos submetidos ao tratamento térmico Desidratação
Mistura de ovos de (espécie animal) desidratada	Produtos submetidos ao tratamento térmico Desidratação
Ovo integral de (espécie animal) desidratado	Produtos submetidos ao tratamento térmico Desidratação



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

Instrução Normativa nº 02/2020

Fis. 28 de 32

**ANEXO IV**

**Tabela de caracterização do Risco Associado ao Desempenho do Estabelecimento quanto ao atendimento à legislação aplicável a fiscalização (RD):**

CONDIÇÕES PARA A CARACTERIZAÇÃO DO RD	RD
SEM violações dos padrões de identidade e qualidade, microbiológicos, físico-químicos ou de limites de resíduos e contaminantes em produtos detectadas em análises oficiais, SEM reclamações, denúncias e demandas formais de consumidores e comunicações de órgãos de terceiros referentes a violações dos padrões de identidade e qualidade higiênico-sanitária dos produtos, SEM adoção de ações fiscais decorrentes da detecção de não conformidades durante a fiscalização local. SEM identificação de risco iminente à saúde pública, indícios de fraude, falsificação ou adulteração de produtos.	1
SEM violações dos padrões de identidade e qualidade, microbiológicos, físico-químicos ou de limites de resíduos e contaminantes em produtos detectadas em análises oficiais, SEM reclamações, denúncias e demandas formais de consumidores e comunicações de órgãos de terceiros referentes a violações dos padrões de identidade e qualidade higiênico-sanitária dos produtos. COM adoção de ações fiscais decorrentes da detecção de não conformidades durante a fiscalização local. SEM identificação de risco iminente à saúde pública, indícios de fraude, falsificação ou adulteração de produtos.	2
COM violações dos padrões de identidade e qualidade, microbiológicos, físico-químicos ou de limites de resíduos e contaminantes em produtos detectadas em análises oficiais; OU COM reclamações, denúncias e demandas formais de consumidores e comunicações de órgãos de terceiros referentes a violações dos padrões de identidade e qualidade higiênico-sanitária dos produtos; OU ambos. SEM adoção de ações fiscais decorrentes da detecção de não conformidades durante a fiscalização local. SEM identificação de risco iminente à saúde pública, indícios de fraude, falsificação ou adulteração de produtos.	2
COM violações dos padrões de identidade e qualidade, microbiológicos, físico-químicos ou de limites de resíduos e contaminantes em produtos detectadas em análises oficiais; OU COM reclamações, denúncias e demandas formais de consumidores e comunicações de órgãos de terceiros referentes a violações dos padrões de identidade e qualidade higiênico-sanitária dos produtos; OU ambos. COM adoção de ações fiscais decorrentes da detecção de não conformidades durante a fiscalização local. SEM identificação de risco iminente à saúde pública, indícios de fraude, falsificação ou adulteração de produtos.	3
COM identificação de risco iminente à saúde pública, indícios de fraude, falsificação ou adulteração de produtos.	4



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

Instrução Normativa nº 02/2020

Fls. 29 de 32

**ANEXO V**

**CÁLCULO DE RISCO ESTIMADO ASSOCIADO AO ESTABELECIMENTO (R)**

O R é calculado a partir da média aritmética dos riscos associados ao volume de produção, à categoria do produto e ao desempenho do estabelecimento em atender a legislação.

Para calculá-lo, basta aplicar a seguinte fórmula:

$$R = (RV + RP + 2 \times RD) / 4$$

Caso o resultado não seja um número inteiro, serão observadas as seguintes regras de arredondamento:

se o algarismo decimal seguinte for menor que 5 (cinco), o anterior não se modifica; ou

se o algarismo decimal seguinte for maior que 5 (cinco), o anterior incrementa-se em uma unidade; ou

se o algarismo decimal seguinte for igual que 5 (cinco), deve-se verificar o anterior, se ele for par não se modifica, se ele for ímpar incrementa-se uma unidade.



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

Instrução Normativa nº 02/2020 ..... Fís. 30 de 32

**ANEXO VI**

Tabela para definição da frequência mínima de fiscalização com base no Risco Estimado Associado ao Estabelecimento:

RISCO ESTIMADO ASSOCIADO AO ESTABELECIMENTO	FREQUÊNCIA MÍNIMA DE FISCALIZAÇÃO
1	Semestral
2	Trimestral
3	Bimestral
4	Mensal



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

Instrução Normativa nº 02/2020

Fis. 31 de 32

**ANEXO VII**

**SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL - SIM**

**RELATÓRIO DE CARACTERIZAÇÃO DO RISCO ASSOCIADO AO DESEMPENHO DO ESTABELECIMENTO (RD)**

**1. IDENTIFICAÇÃO**

1.1. Razão Social:

1.2. Número de Registro no SIM:

**2. REGISTROS**

Dados enviados à equipe de fiscalização do SIM pela Direção do SIM:

2.1. Foram detectadas, em análises oficiais, violações dos padrões de identidade e qualidade, microbiológicos, físico-químicos, ou de limites de resíduos e contaminantes em produtos? ( ) Sim ( ) Não

2.2. Referências (nº dos laudos de análise ou Certificados Oficiais de Análise)

2.3. Foram identificadas reclamações, denúncias ou demandas formais de consumidores ou comunicações de órgãos terceiros referentes a violações dos padrões de identidade e qualidade higiênico-sanitária dos produtos? ( ) Sim ( ) Não

2.4. Referências (nº das demandas ou documentos referentes às reclamações, denúncias e comunicações recebidas):

2.5. Período considerado para a avaliação dos itens 2.1 e 2.3 (DD/MM/AA):

2.6. Assinatura e carimbo do responsável pelas informações: Dados gerados pela equipe de fiscalização durante a inspeção

2.7. Período de fiscalização (DD/MM/AA a DD/MM/AA):

2.8. O estabelecimento fornece ao SIM todas as informações referentes aos mapas estatísticos? ( ) Sim ( ) Não

2.9. Meses/Anos Verificados:

2.10. Foram adotadas ações fiscais decorrentes da detecção de não conformidades durante a fiscalização? ( ) Sim ( ) Não

2.11. Referências (nº dos Autos de Infração, Termos de Interdição, Termos de Apreensão e outros documentos de interesse gerados na fiscalização):

2.12. Foi identificado risco iminente à saúde pública, indícios de fraude, falsificação ou adulteração de produtos? ( ) Sim ( ) Não

2.13. Observações da equipe de fiscalização à chefia imediata:

**3. ESTIMATIVA DE RD PARA PRÓXIMA FISCALIZAÇÃO**



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

Instrução Normativa nº 02/2020

Fls. 32 de 32

3.1. Caracterização do RD (associação dos registros do item 2 deste relatório com o Anexo IV da Norma do SIM referente aos procedimentos para cálculo do Risco Estimado Associado ao Estabelecimento. RD ( ) 1 ( ) 2 ( ) 3 ( ) 4

3.2. ( ) Dispensada a caracterização de risco, pois o estabelecimento encontra-se completamente interditado conforme documentos anexos. O seu retorno fica condicionado à retomada de controle sob seu processo.

Termo de Interdição:

3.3. Assinatura e carimbo da equipe de servidores oficiais responsáveis pela fiscalização





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

**INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 3, DE 19 DE JUNHO DE 2020**

Dispõe sobre os procedimentos de verificação oficial da água de abastecimento dos processos industriais e produtos de origem animal e as exigências de análises laboratoriais de produtos de origem animal.

A **CHEFE DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – SIM** do Departamento de Agricultura e Abastecimento da Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista, usando de atribuições que são conferidas pela legislação vigente e tendo em vista o disposto no art. 6º da Lei Municipal nº 1.831, de 14 de junho de 1995 e no Inciso XI dos arts. 110 e 152 do Decreto Municipal nº 6.435, de 30 de maio de 2019;

**RESOLVE:**

Art. 1º Esta Instrução Normativa estabelece que os procedimentos de verificação oficial da água de abastecimento dos processos industriais e produtos de origem animal e as exigências de análises laboratoriais de produtos de origem animal deverão observar as legislações estaduais e/ou federais em vigor e os parâmetros especificados nos Anexos desta Instrução Normativa.

§ 1º O Decreto Federal nº 79.367, de 9 de março de 1977, e o Decreto Federal nº 7.217, de 21 de junho de 2010, atribuem ao Ministério da Saúde a competência para estabelecer o padrão de potabilidade da água.

§ 2º O Anexo XX da Portaria de Consolidação nº 5, de 28 de setembro de 2017, do Ministério da Saúde, dispõe sobre os procedimentos de controle e de vigilância da qualidade da água para consumo humano e seu padrão de potabilidade.

Art. 2º Em situações de risco epidemiológico que justifique um alerta sanitário, poderão ser utilizados outros parâmetros físico-químicos e microbiológicos não incluídos nos padrões preestabelecidos, em razão do tipo de risco, ou aplicado plano de amostragem mais rígido conforme a *International Commission on Microbiological Specifications for Foods (ICMSF)*.

§ 1º As exceções incluem elucidações de Doenças Transmitidas por Alimentos – DTA e rastreabilidade de patógenos que podem ser incluídas determinações de microrganismos e toxinas que não constam explicitamente nos critérios e limites determinados na legislação em vigor.



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

Instrução Normativa nº 03/2020 ..... Ffs. 2 de 6

§ 2º No caso de análises de produtos não caracterizados pelas legislações em vigor, deve-se considerar a similaridade da natureza e do processamento do produto como base para o seu enquadramento nos padrões estabelecidos por um produto semelhante aos descritos em legislações estaduais e federais relacionadas ao produto.

Art. 3º A água de abastecimento dos estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal (SIM) pode ser proveniente de rede de distribuição, sistema de abastecimento de água público ou privado, ou de captação subterrânea ou superficial considerado como uma solução alternativa coletiva para abastecimento de água.

Art. 4º Para a verificação oficial do autocontrole da água de abastecimento e produtos nos estabelecimentos de que trata o art. 3º, o SIM deverá atender os procedimentos abaixo:

I – o SIM, durante a fiscalização no estabelecimento, deve solicitar a apresentação dos dados de controle de qualidade da água e produtos, bem como laudos de análises que demonstrem a qualidade da água potável utilizada nas áreas de produção e o atendimento dos padrões definidos nesta Instrução Normativa e demais legislações sobre o tema;

II – nos estabelecimentos que recebem água de rede de distribuição, sistema de abastecimento de água, público ou privado, o SIM poderá aceitar a apresentação dos dados e laudos de análises realizadas pelo órgão ou entidade responsável pelo sistema de abastecimento e/ou de órgãos oficiais de fiscalização;

III – os estabelecimentos que utilizam água de captação subterrânea ou superficial, solução alternativa coletiva para abastecimento de água, são responsáveis pelo tratamento da água, quando for o caso, e pelo cumprimento desta Instrução Normativa;

IV – o plano amostral a ser implantado pelo estabelecimento para autocontrole da água e de produtos estará sujeito à apreciação pelo SIM;

V – as análises de cloro, pH, cor e turbidez, que são parâmetros básicos de potabilidade, deverão ser realizadas preferencialmente *in situ* (no próprio lugar).

§ 1º Os laudos de análises devem ser emitidos por laboratórios oficiais, credenciados ou acreditados.

§ 2º Os responsáveis pelo sistema de abastecimento de água devem apresentar na conta mensal e em relatório anual informação sobre a qualidade e



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

Instrução Normativa nº 03/2020

Fis. 3 de 6

características físicas, químicas e microbiológicas da água conforme padrões de potabilidade estabelecidos pelo Ministério da Saúde.

§ 3º O SIM deve verificar como o estabelecimento assegura a manutenção da potabilidade da água desde o seu recebimento até a distribuição para as áreas de produção industrial.

§ 4º O SIM deve solicitar a apresentação dos dados de controle de qualidade da água bem como os laudos de análises que demonstrem a qualidade da água potável utilizada nas áreas de produção.

§ 5º O estabelecimento poderá solicitar alteração na frequência mínima de amostragem, mediante justificativa fundamentada no histórico mínimo de dois anos de controle de qualidade de água e produtos.

§ 6º O SIM avaliará o pleito considerando o histórico, os respectivos planos de amostragem e riscos à saúde pública.

§ 7º Quando não for possível realizar a análise *in situ* (no próprio lugar), a amostra deverá ser encaminhada para laboratório oficial, credenciado ou acreditado.

Art. 5º As análises fiscais para verificação da água de abastecimento serão realizadas por meio de análises físico-químicas e microbiológicas dos padrões básicos de potabilidade de água, conforme o Anexo I desta Instrução Normativa.

Parágrafo único. As amostras oficiais de água deverão ser coletadas em pontos localizados nas áreas de produção que devem estar identificados nos programas de autocontrole do estabelecimento.

Art. 6º Os resultados das análises fiscais realizadas *in situ* deverão ser comunicadas oficialmente à empresa e encaminhados para responsável do SIM.

Art. 7º As amostras oficiais que não puderem ser realizadas *in situ* serão encaminhadas para laboratórios oficiais, credenciados ou acreditados.

Art. 8º A frequência mínima para análise fiscal de água de abastecimento em estabelecimentos sob Inspeção Municipal em caráter permanente será semestral e a frequência mínima para análise fiscal de produtos será quadrimestral.

Art. 9º A frequência mínima para análise fiscal de água de abastecimento e produtos em estabelecimentos sob Inspeção Municipal em caráter periódico está descrita no Anexo II desta Instrução Normativa.

Art. 10. Caso seja observada a ocorrência de resultados não conformes com o padrão de potabilidade da água e produtos ou outros fatores de risco à saúde, o SIM poderá determinar a ampliação do número mínimo de amostras, o aumento



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

Instrução Normativa nº 03/2020

Fls. 4 de 6

da frequência de amostragem e a realização de análises laboratoriais de parâmetros adicionais.

Parágrafo único. O SIM também poderá intensificar as análises fiscais até que a normalidade seja restabelecida.

Art. 11. Durante a fiscalização no estabelecimento, o SIM poderá coletar amostras para análises fiscais a fim de verificar o atendimento de outros padrões, além daqueles definidos nos anexos desta Instrução Normativa ou em legislações estaduais e/ou federais em vigor.

Art. 12. Os estabelecimentos podem arcar com os custos das análises fiscais em laboratórios oficiais, credenciados ou acreditados em atendimento aos programas do SIM, desde que sejam cientificados no momento da coleta das amostras e manifestem sua concordância expressa.

Art. 13. O descumprimento dos parâmetros estabelecidos nesta Instrução Normativa e demais legislações estaduais e/ou federais sobre o tema, dará ensejo às penalidades descritas na Lei Municipal nº 1.831 de 14 de junho de 2015 e no Decreto Municipal nº 6.435 de 30 de maio de 2019 e alterações.

Art. 14. Esta Instrução Normativa entra em vigor na data de sua publicação.

Estância Turística de Paraguaçu Paulista-SP, 19 de junho de 2020.

**CINTHIA MARIA RIBEIRO LOURENÇO**

**Médica Veterinária**

**Chefe do Serviço de Inspeção Municipal**

**Departamento de Agricultura e Abastecimento**



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

Instrução Normativa nº 03/2020

Fis. 5 de 6

**ANEXO I**

**PADRÕES PARA ANÁLISE FISCAL PARA VERIFICAÇÃO DA POTABILIDADE DA**  
**ÁGUA NAS ÁREAS DE PRODUÇÃO**

**1 Água de abastecimento**

Legislação de referência: Anexo XX da Portaria de Consolidação nº 5, de 28/09/2017 do Ministério da Saúde. Decreto Federal nº 9.013, de 29/03/2017.

Microbiológico	Parâmetro Padrão	Coliformes totais/100 ml Ausência em 100 mL Escherichia coli/100 ml Ausência em 100 mL
Físico-químico	Parâmetro Padrão	Cor aparente (uH) Máximo de 15
		Turbidez (UT) Máximo de 5
		Nitrato (mg/L N) Máximo de 10
		Nítrito (MG/L N) Máximo de 1
		Cloreto (MG/L Cl) Máximo de 250
		pH* 6,0 a 9,5
		Cloro residual livre (mg/L)** Mínimo de 0,2 Máximo de 2,0
		Dureza total (MG/L CaCO <sub>3</sub> ) Máximo de 500
Ferro total (mg/L) Máximo de 0,3		

\*Faixa recomendável

\*\*É obrigatória a manutenção de, no mínimo, 0,2 mg/L de cloro residual livre ou 2 mg/L de cloro residual combinado ou de 0,2 mg/L de dióxido de cloro em toda a extensão do sistema de distribuição (reservatório e rede).



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

Instrução Normativa nº 03/2020

Fis. 6 de 6

**ANEXO II**

**FREQUÊNCIA MÍNIMA PARA ANÁLISE FISCAL DE ÁGUA DE ABASTECIMENTO  
E PRODUTOS EM ESTABELECIMENTOS SOB INSPEÇÃO MUNICIPAL EM  
CARÁTER PERIÓDICO**

Risco estimado associado ao estabelecimento (*)	Frequência mínima de fiscalização (*)	Frequência mínima para análise fiscal de água	Frequência mínima para análise fiscal de produtos
1	Semestral	Semestral	Quadrimestral
2	Trimestral	Quadrimestral	Trimestral
3	Bimestral	Trimestral	Trimestral
4	Mensal	Bimestral	Bimestral

\*Conforme Instrução Normativa SIM nº 002/2020



**PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE PARAGUAI, PAULISTA.  
DECRETO Nº 6.572, DE 19 DE JUNHO DE 2020.**

Revoga as Instruções Normativas nºs 1, 2 e 3/2020 do Serviço de Inspeção Municipal (SIM) que dispõe sobre o envio de dados e os procedimentos para o cálculo do Preço Estimado Associado ao Estabelecimento (PE) e para verificação oficial da água de abastecimento dos processos industriais e produtos de origem animal de empresas e estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal.

**ALMIRA RIBAS GARRS**, Prefeita do Município da Estância Turística de Paraguaçu Paulista, Estado de São Paulo, usando do atribuição que são conferidas pela legislação vigente.

Considerando o disposto na Lei Municipal nº 1.631 de 14 de junho de 1995, que dispõe sobre a criação do Serviço de Inspeção Municipal de Paraguaçu Paulista e de outras providências;

Considerando o disposto no Decreto Municipal nº 6.455, de 30 de maio de 2019, que regulamenta a prática inspetiva e fiscalização sanitária e comercial de produtos de origem animal no âmbito do Município;

Considerando os parâmetros do Processo Administrativo nº 2187/2020;

**DECRETA:**

Art. 1º Fica homologadas as Instruções Normativas nºs 1, 2 e 3, de 19 de junho de 2020, expedidas pelo Serviço de Inspeção Municipal (SIM) do Departamento Municipal de Agricultura e Abastecimento.

I - Instrução Normativa nº 1, de 19 de junho de 2020, que dispõe sobre o envio dos dados de recepção de matéria prima, produção e comercialização pelas empresas e estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal (SIM);

II - Instrução Normativa nº 2, de 19 de junho de 2020, que dispõe sobre os procedimentos para o cálculo do Preço Estimado Associado ao Estabelecimento (PE) para determinar a frequência mínima de fiscalização em estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal (SIM);

III - Instrução Normativa nº 3, de 19 de junho de 2020, que dispõe sobre os procedimentos de verificação oficial da água de abastecimento dos processos industriais e produtos de origem animal e as exigências de análises laboratoriais de produtos de origem animal.

Parágrafo único. As Instruções Normativas integram este decreto, em anexo.

Art. 2º Esta decisão e as instruções normativas anexas entrarão em vigor na data de sua publicação.

Estância Turística de Paraguaçu Paulista-SP, 19 de junho de 2020.

**ALMIRA RIBAS GARRS**

Prefeita

REGISTRADO neste Gabinete em 19 de junho de 2020, na data supra e PUBLICADO por Edital eletrônico no site público de transparência.

**IVALDO ANTONIO FRANCISCHETTI**

Chefe de Gabinete

**INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 1, DE 19 DE JUNHO DE 2020.**

Dispõe sobre o envio dos dados de recepção de matéria prima, produção e comercialização pelas empresas e estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal (SIM).

A CHEFE DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL - SIM, do Departamento Municipal de Agricultura e Abastecimento da Prefeitura Municipal de Estância Turística de Paraguaçu Paulista, usando do atribuições que são conferidas pela legislação vigente e tendo em vista o disposto no art. 4º da Lei Municipal nº 1.631, de 14 de junho de 1995 e no inciso XI dos arts. 110 e 152 do Decreto Municipal nº 6.455, de 30 de maio de 2019,

**RESOLVE:**

Art. 1º Esta Instrução Normativa dispõe sobre o envio dos dados de recepção de matéria prima, produção, industrialização (quando aplicável) e comercialização pelas empresas e estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal (SIM), devendo ser encaminhados mensalmente ao Serviço de Inspeção Municipal, em até no máximo o quinto dia útil de cada mês subsequente.

Parágrafo único. As informações mínimas que mensalmente deverão ser enviadas são: Art. 1º

I - Dados de Matéria Prima: Quantidade(s) e qualidade(s), com suas respectivas especificações (unidade de medida e o fornecedor);

II - Dados de Produção: Quantidade(s) produzida(s) com suas respectivas unidades de medida, de cada produto registrado;

III - Dados de Industrialização: Registro das ocorrências das doenças, que resultaram em condenações nos lotes produzidos, em acordo com o previsto no Decreto Estadual nº 2015, de 29 de março de 2017 (RIBISPOA);

IV - Dados de Comercialização: Quantidade(s) comercializada(s) com suas respectivas unidades de medida, de cada produto comercializado, incluindo o local de destino para facilitar a rastreabilidade do produto.

Art. 2º Além das informações previstas no art. 1º, as empresas e estabelecimentos registrados no SIM poderão apresentar outras informações detalhadas que se tornarem necessárias para facilitar o controle da produção, comercialização e rastreabilidade de seus produtos.

Art. 3º As empresas e estabelecimentos registrados deverão enviar as informações obrigatórias nesta Instrução Normativa ao Setor de Produção de Selo da Prefeitura Municipal de Estância Turística de Paraguaçu Paulista, informando como destinatário o SIM.

Art. 4º Para esta instrução parâmetro de qualidade dos produtos registrados no SIM, inclusive no tocante em possíveis responsabilidades de recolhimento desses produtos, caso haja alguma necessidade, as informações necessárias nesta Instrução Normativa deverão levar em consideração as informações de autocontrole da empresa ou estabelecimento.

Art. 5º O não cumprimento desta Instrução Normativa, conforme o inciso XI do art. 121 do Decreto Municipal nº 6.455, de 30 de maio de 2019, configura infração sanitária, podendo acarretar sanções previstas na Lei Municipal nº 1.631 de 14 de junho de 1995 e no próprio Decreto Municipal nº 6.455, de 30 de maio de 2019.

Art. 6º Esta Instrução Normativa entra em vigor na data de sua publicação.

Estância Turística de Paraguaçu Paulista-SP, 19 de junho de 2020.

**GINTANA MARIA RIBEIRO LOURENÇO**

Médica Veterinária

Chefe do Serviço de Inspeção Municipal

Departamento Municipal de Agricultura e Abastecimento

**INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 2, DE 19 DE JUNHO DE 2020.**

Dispõe sobre os procedimentos para o cálculo do Preço Estimado Associado ao Estabelecimento (PE) para determinar a frequência mínima de fiscalização em estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal (SIM), sujeitas à inspeção periódica.

A CHEFE DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL - SIM, do Departamento Municipal de Agricultura e Abastecimento da Prefeitura Municipal de Estância Turística de Paraguaçu Paulista, usando do atribuições que são conferidas pela legislação vigente e tendo em vista o disposto no art. 4º da Lei Municipal nº 1.631, de 14 de junho de 1995 e no inciso XI dos arts. 110 e 152 do Decreto Municipal nº 6.455, de 30 de maio de 2019,

**RESOLVE:**

Art. 1º Esta Instrução Normativa estabelece os procedimentos para o cálculo do Preço Estimado Associado ao Estabelecimento (PE) para determinar a frequência mínima de fiscalização em estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal (SIM) sujeitas à inspeção periódica.

Art. 2º O Preço Estimado Associado ao Estabelecimento (PE) será obtido pela caracterização dos dados relacionados ao:

I - Volume de Produção;

II - Preços;



13 O estabelecimento do estabelecimento que produz o produto de origem animal a ser produzido.

Art. 3º O Risco Associado ao Volume de Produção (RV) será caracterizado pela classificação do estabelecimento quanto ao volume produzido, conforme tabela disposta no Anexo I.

§ 1º O volume produzido pelo estabelecimento será obtido nos mapas estatísticos de produção constantes nos sistemas de informação disponíveis.

§ 2º Em caso de ausência de dados na forma prevista pelo parágrafo anterior, o volume produzido será obtido com base nas informações apresentadas para o registro do estabelecimento.

Art. 4º O padrão de nomenclatura dos produtos de origem animal é composto dos elementos: componente principal, processo tecnológico, método de conservação, espécies animais e características, quando aplicável.

Parágrafo único. Os estabelecimentos devem estar dispostos na ordem estabelecida no caso para o padrão de nomenclatura dos produtos: carnes e derivados, peixados e derivados e ovos e derivados.

Art. 5º Para composição de nomenclatura dos produtos de origem animal foram estabelecidas as seguintes definições:

I - Componente principal: é o elemento básico que compõe o produto;

II - Processo tecnológico: é todo procedimento aplicado aos produtos de origem animal que leve à obtenção de suas características originais;

III - Método de conservação: é a forma de conservação aplicada ao produto visando preservar sua inocuidade até a sua utilização;

IV - Espécie animal: é o elemento que caracteriza a espécie animal na qual provém a matéria prima utilizada na elaboração do produto;

V - Características: é a particularidade de composição do produto que o distingue de outros semelhantes.

Art. 6º A categoria visa agrupar as nomenclaturas dos produtos de origem animal que possuam processos tecnológicos ou características semelhantes.

§ 1º No caso dos produtos de origem animal submetidos a várias etapas de fabricação, os métodos são associadas à categoria que refere o processo tecnológico de maior relevância para a sua segurança e estabilidade microbiológica e físico-química.

§ 2º Cada padrão de nomenclatura é vinculado a uma única categoria dos produtos de origem animal.

Art. 7º O Risco Associado ao Produto (RP) será caracterizado pelas categorias às quais os produtos estão associados, conforme tabela disposta no Anexo II.

§ 1º Os produtos fabricados pelos estabelecimentos, de acordo com os padrões de nomenclaturas e categorias, serão classificados para os dados constantes na tabela disposta no Anexo III.

§ 2º Em caso de ausência de dados na forma prevista pelo parágrafo anterior, os produtos fabricados serão obtidos com base nas informações apresentadas para o registro do estabelecimento.

Art. 8º O Risco Associado ao Desempenho do estabelecimento quanto ao atendimento à legislação aplicável e fiscalização (RD) será caracterizado conforme tabela disposta no Anexo IV, considerando:

I - As violações dos padrões dos Padrões de Identidade e Qualidade, Microbiológicos, Físico-Químicos, ou de Limites de Resíduos e Contaminantes em produtos relatadas em análises cíveis;

II - As reclamações, denúncias e demandas formais de consumidores e comunicações de órgãos técnicos referentes a violações dos padrões de identidade e qualidade higiênicos-sanitários dos produtos;

III - Adoção de ações corretivas decorrentes da detecção de não conformidades durante a fiscalização local;

IV - A identificação de risco iminente à saúde pública, fraude, falsificação ou adulteração de produtos.

Parágrafo único. A verificação de produtos de origem animal para a caracterização do RD a ser utilizado no primeiro cálculo do RE será realizada pela avaliação de relatório gerado na última supervisão, fiscalização ou fiscalização de rotina realizada no estabelecimento.

Art. 9º Nos estabelecimentos, terão a caracterização do RV e RP, realizadas com base nas informações constantes nas comunicações apresentadas para registro, sendo considerado o RD igual a 1 (um), até a sua primeira fiscalização.

Art. 10º O estabelecimento sob intervenção parcial de suas atividades terá o RD atribuído automaticamente determinado em 4 (quatro).

Art. 11º O estabelecimento intervenido pelo Serviço de Inspeção Municipal - SIM não estará submetido ao cálculo do RE previsto nesta Instrução Normativa.

Parágrafo único. O estabelecimento que tenha sido intervenido, quando de sua reabertura, terá o RD igual a 4 (quatro), até a primeira fiscalização subsequente.

Art. 12º Para o cálculo do Risco Estimado Associado ao Estabelecimento serão utilizados os valores do RV, RP e RD, aplicando-se a seguinte fórmula:  $RE = (RV \times RP) \times RD$ .

§ 1º Caso o resultado não seja um número inteiro, serão observadas as seguintes regras de arredondamento:

I - Se o algarismo decimal seguir-se for menor que 5 (cinco), o inteiro não se modifica; ou

II - Se o algarismo decimal seguir-se for maior que 5 (cinco), o inteiro incrementa-se em uma unidade; ou

III - Se o algarismo decimal seguir-se for igual a 5 (cinco), deve-se verificar o anterior, se ele for par não se modifica, se ele for ímpar incrementa-se em uma unidade.

Art. 13º As frequências mínimas de fiscalização serão definidas com base no RE, conforme tabela disposta no Anexo VI desta Instrução Normativa.

§ 1º A frequência mínima de fiscalização de estabelecimentos inofensivos será anual.

§ 2º Frequências superiores ao estabelecido nesta Instrução Normativa poderão ser definidas pelo responsável do SIM.

Art. 14º Cabe ao Responsável do SIM:

I - Realizar a tabulação dos dados referentes ao RV, RP e RD para calcular o Risco Estimado Associado aos Estabelecimentos localizados no município de Estância Turística de Paraguari Paulista/SP;

II - Definir as frequências e datas de fiscalização nos estabelecimentos;

III - Fornecer à equipe responsável pela fiscalização as informações referentes a violações detectadas em análises cíveis ou relativas aos padrões de identidade e qualidade microbiológicos, físico-químicos ou de limites de resíduos, contaminantes nos produtos, previamente à fiscalização do estabelecimento por meio de relatório disposto no Anexo V; e

IV - Fornecer à equipe responsável pela fiscalização as informações referentes a reclamações, denúncias e demandas formais de consumidores e comunicações de órgãos de controle relacionadas a violações dos padrões de identidade e qualidade higiênicos-sanitários de produtos constantes a fiscalizações do estabelecimento, por meio da tabela disposta no Anexo V.

Art. 15º Esta Instrução Normativa entra em vigor na data de sua publicação.

Estância Turística de Paraguari Paulista-SP, 19 de Junho de 2024.

CINTHIA MARIA RIBEIRO LOURENÇO

Médica Veterinária

Chefe do Serviço de Inspeção Municipal

Departamento de Agricultura e Abastecimento

ANEXO I

Tabela de classificação de estabelecimento quanto ao volume produzido para a caracterização do Risco Associado ao Volume de Produção (RV)

Área do Produto	Volume Produzido	Classificação do Estabelecimento	RV
Carne	Até 5.000 kg	P	1

	5.000 – 10.000 kg	M	2
	Acima de 10.000 kg	G	3
Leite (kg)	Até 4.000 kg	F	1
	4.001 – 10.000 kg	M	2
	Acima de 10.000 kg	G	3
Leite (L)	Até 4.000 L	F	1
	4.001 – 10.000 L	M	2
	Acima de 10.000 L	G	3
Queijo	Até 5.000 kg	F	1
	Acima de 5.000 kg	M	2
Ovos		F	1
Peixe	Até 5.000 kg	F	1
	Acima de 5.000 kg	M	2

## ANEXO II

Tabela de classificação das categorias de produtos para a caracterização do Risco Associado ao Produto (RAP)

Área do Produto	Categoria	RAP
Carnes	Produtos com adição de inibidores	2
	Produtos compostos por diferentes categorias de produtos cárneos, acrescidos ou não de outros ingredientes	3
	Produtos em natureza	1
	Produtos não submetidos a tratamento térmico	2
	Produtos processados a frio/cabrito - esterilização comercial	1
	Produtos submetidos a tratamento térmico	2
	Produtos submetidos a tratamento térmico - cozido	3
Laticínios	Manteiga	2
	Produto lácteo cru	2
	Produto lácteo esterilizado	2
	Produto lácteo fermentado	2
	Produto lácteo fundido	3
	Produto lácteo - parafina/mento descrecidos	2
	Produto lácteo pasteurizado	3
	Produto lácteo UHT	2
Queijo reidratado	2	



	Queijo mojado	2	
	Queijo não maturado	3	
	Queijo ralado	2	
	Queijo ultrafiltrado	3	
	Ricota	3	
	Sorveteira laticínea	2	
Mela	Apiloxina	1	
	Cera de abelhas	1	
	Compostos de produtos das abelhas	1	
	Derivados da própolis (em massa)	1	
	Derivados da própolis (em volume)	1	
	Derivados de pólen apícola	1	
	Gélela real	2	
	Gélela real liofilizada	2	
	Mel	1	
	Mel de Abelhas Indígenas	1	
	Pólen	2	
	Pólen desidratado	2	
	Própolis	1	
	Cvca	Produtos submetidos a tratamento térmico - oxidação	1
		Produtos submetidos a tratamento térmico - pasteurização	2
Produtos em natureza		1	
Produtos não submetidos a tratamento térmico		2	
Produtos submetidos a tratamento térmico - desidratação		2	
Pescado	Produtos com adição de emulsores	2	
	Produtos compostos por diferentes categorias de produtos de pescado, abrigados ou não de outros ingredientes	4	
	Produtos em natureza	4	
	Produtos submetidos a fumaça	1	
	Produtos processados termicamente - estabilização comercial	1	
	Produtos submetidos a tratamento térmico	2	
	Produtos submetidos a tratamento térmico - coação	3	

ESTÂNCIA TURÍSTICA DE PARAGUAÇU PAULISTA

SÁBADO, 26 DE JUNHO DE 2010

ANEXO II	
Tabela dos padrões de nomenclatura e categorias dos produtos de origem animal	
CARNE E DERIVADOS PADRÃO DE NOMENCLATURA	CATEGORIA
Dile concentrada de (espécie animal)	Produtos com adição de inibidores
Dile conservada de (espécie animal)	Produtos com adição de inibidores
Carne salgada de (espécie animal) sem osso	Produtos com adição de inibidores
Carne salgada congelada de (espécie animal)	Produtos com adição de inibidores
Carne salgada congelada de (espécie animal) com osso	Produtos com adição de inibidores
Carne salgada congelada de (espécie animal) sem osso	Produtos com adição de inibidores
Carne salgada curada de (espécie animal) com osso	Produtos com adição de inibidores
Carne salgada curada de (espécie animal) sem osso	Produtos com adição de inibidores
Carne salgada curada defumada de (espécie animal) com osso	Produtos com adição de inibidores
Carne salgada curada defumada de (espécie animal) sem osso	Produtos com adição de inibidores
Carne salgada curada defumada de (espécie animal)	Produtos com adição de inibidores
Produtos com adição de inibidores Carne salgada de (espécie animal)	Produtos com adição de inibidores
Carne salgada de (espécie animal) com osso	Produtos com adição de inibidores
Carne salgada de (espécie animal) sem osso	Produtos com adição de inibidores
Carne salgada defumada de (espécie animal) com osso	Produtos com adição de inibidores
Carne salgada defumada de (espécie animal) sem osso	Produtos com adição de inibidores
Carne salgada defumada de (espécie animal)	Produtos com adição de inibidores
Charque de (espécie animal)	Produtos com adição de inibidores
Coque	Produtos com adição de inibidores
Embutidos naturais conservados de (espécie animal)	Produtos com adição de inibidores
Embutidos naturais salgados de (espécie animal)	Produtos com adição de inibidores
Extrato equivo de esôfago de (espécie animal)	Produtos com adição de inibidores
Extrato equivo de esôfago descregado de (espécie animal)	Produtos com adição de inibidores
Cordeiro salgado congelado de (espécie animal)	Produtos com adição de inibidores
Ingredientes salgados (espécie animal) para torrada	Produtos com adição de inibidores
Intestinais conservados de (espécie animal)	Produtos com adição de inibidores
Jerky beef	Produtos com adição de inibidores
Lingüça	Produtos com adição de inibidores
Miúdos salgados congelados de (espécie animal)	Produtos com adição de inibidores
Miúdos salgados resfriados de (espécie animal)	Produtos com adição de inibidores
Músculo do peito conservado de (espécie animal)	Produtos com adição de inibidores
Pele conservada de (espécie animal)	Produtos com adição de inibidores
Pele salgada congelada de (espécie animal)	Produtos com adição de inibidores
Pele salgada de (espécie animal)	Produtos com adição de inibidores
Pele salgada resfriada de (espécie animal)	Produtos com adição de inibidores
Presunto cru	Produtos com adição de inibidores
Presunto de (espécie animal)	Produtos com adição de inibidores
Presunto defumado	Produtos com adição de inibidores
Salame	Produtos com adição de inibidores
Salaminho	Produtos com adição de inibidores
Sanguin conservado de (espécie animal)	Produtos com adição de inibidores
Sanguin conservado resfriado de (espécie animal)	Produtos com adição de inibidores
Servico salgado de (espécie animal)	Produtos com adição de inibidores

Ingrédients para fabricação	Produtos utilizados em alimentos registrados no produto carne
Ingrédientes resfriados de (espécie animal) para falhada	Adicionados ou não de outros ingredientes
Cárnicas biâneas de (espécie animal)	Produtos em natureza
Carne congelada de (espécie animal)	Produtos em natureza
Carne congelada de (espécie animal) com osso	Produtos em natureza
Carne congelada de (espécie animal) sem osso	Produtos em natureza
Carne mecanicamente recuperada congelada de (espécie animal)	Produtos em natureza
Carne mecanicamente recuperada resfriada de (espécie animal)	Produtos em natureza
Carne mecanicamente separada congelada de (espécie animal)	Produtos em natureza
Carne mecanicamente separada resfriada de (espécie animal)	Produtos em natureza
Carne moída congelada de (espécie animal)	Produtos em natureza
Carne moída resfriada de (espécie animal)	Produtos em natureza
Carne resfriada de (espécie animal) com osso	Produtos em natureza
Carne resfriada de (espécie animal)	Produtos em natureza
Carne moída de (espécie animal) sem osso	Produtos em natureza
Cáscaras de (espécie animal)	Produtos em natureza
Carças de (espécie animal)	Produtos em natureza
Chitões de (espécie animal)	Produtos em natureza
Envolúncos naturais congelados de (espécie animal)	Produtos em natureza
Envolúncos naturais resfriados de (espécie animal)	Produtos em natureza
Gordura resfriada de (espécie animal)	Produtos em natureza
Gordura congelada de (espécie animal)	Produtos em natureza
Hambúrguer congelado de (espécie animal)	Produtos em natureza
Hambúrguer de (espécie animal)	Produtos em natureza
Hambúrguer resfriado de (espécie animal)	Produtos em natureza
Intestinos congelados de (espécie animal)	Produtos em natureza
Intestinos resfriados de (espécie animal)	Produtos em natureza
Músculos congelados de (espécie animal)	Produtos em natureza
Músculos resfriados de (espécie animal)	Produtos em natureza
Mucosa congelada do estômago de (espécie animal)	Produtos em natureza
Mucosa do estômago congelada de (espécie animal)	Produtos em natureza
Mucosa serosa resfriada de (espécie animal)	Produtos em natureza
Ossos congelados de mucosa do estômago congelada de (espécie animal)	Produtos em natureza
Ossos de (espécie animal)	Produtos em natureza
Pele congelada de (espécie animal)	Produtos em natureza
Pele de (espécie animal)	Produtos em natureza
Pele fresca de (espécie animal)	Produtos em natureza
Pele resfriada de (espécie animal)	Produtos em natureza
Penas brancas de (espécie animal)	Produtos em natureza
Plasma congelado de (espécie animal)	Produtos em natureza
Plasma resfriado de (espécie animal)	Produtos em natureza
Raspas de pele de (espécie animal)	Produtos em natureza
Sêmen congelado de (espécie animal)	Produtos em natureza
Sangue de (espécie animal)	Produtos em natureza

ESTANCIA TURÍSTICA DE PARAGUACU PAULISTA



## 1ª Semana

Sangue fêtil congelado de (espécie animal)	Produtos em natureza
Sangue não coagulável de (espécie animal)	Produtos em natureza
Sangue não coagulável resfriado de (espécie animal)	Produtos em natureza
Sangue resfriado de (espécie animal)	Produtos em natureza
Soro congelado de (espécie animal)	Produtos em natureza
Soro resfriado de (espécie animal)	Produtos em natureza
Almôndega congelada de (espécie animal)	Produtos não submetidos a tratamento térmico
Almôndega resfriada de (espécie animal)	Produtos não submetidos a tratamento térmico
Carne defumada congelada de (espécie animal) com osso	Produtos não submetidos a tratamento térmico
Carne fresca embutida congelada de (espécie animal)	Produtos não submetidos a tratamento térmico
Carne temperada congelada de (espécie animal) com osso	Produtos não submetidos a tratamento térmico
Carne temperada congelada de (espécie animal) sem osso	Produtos não submetidos a tratamento térmico
Carne temperada resfriada de (espécie animal) com osso	Produtos não submetidos a tratamento térmico
Carne temperada resfriada de (espécie animal)	Produtos não submetidos a tratamento térmico
Carne temperada recheada congelada de (espécie animal) com osso	Produtos não submetidos a tratamento térmico
Carne temperada recheada resfriada de (espécie animal) com osso	Produtos não submetidos a tratamento térmico
Carne temperada resfriada de (espécie animal)	Produtos não submetidos a tratamento térmico
Carne de tipo de (espécie animal)	Produtos não submetidos a tratamento térmico
Extrato adocicado de salmão de (espécie animal)	Produtos não submetidos a tratamento térmico
Extrato aquoso de recheio desalgado de (espécie animal)	Produtos não submetidos a tratamento térmico
Fibras de collageno	Produtos não submetidos a tratamento térmico
Hambúrguer congelado de (espécie animal)	Produtos não submetidos a tratamento térmico
Hambúrguer de (espécie animal)	Produtos não submetidos a tratamento térmico
Hambúrguer resfriado de (espécie animal)	Produtos não submetidos a tratamento térmico
Lingüça	Produtos não submetidos a tratamento térmico
Lingüça congelada de (espécie animal)	Produtos não submetidos a tratamento térmico
Lingüça de (espécie animal)	Produtos não submetidos a tratamento térmico
Lingüça recheada de (espécie animal)	Produtos não submetidos a tratamento térmico
Peperoni de (espécie animal)	Produtos não submetidos a tratamento térmico
Peperoni de molho de (espécie animal)	Produtos não submetidos a tratamento térmico
Quibe congelado	Produtos não submetidos a tratamento térmico
Quibe congelado de (espécie animal)	Produtos não submetidos a tratamento térmico
Quibe resfriado	Produtos não submetidos a tratamento térmico
Quibe resfriado de (espécie animal)	Produtos não submetidos a tratamento térmico
Restos em osso (espécie animal)	Produtos não submetidos a tratamento térmico
Almôndega de (espécie animal)	Produtos processados termicamente - esterilização comercial
Carne cozida de (espécie animal) em conserva	Produtos processados termicamente - esterilização comercial
Carne de (espécie animal) em conserva	Produtos processados termicamente - esterilização comercial
Carne temperada cozida em conserva de (espécie animal)	Produtos processados termicamente - esterilização comercial
Fígado em conserva	Produtos processados termicamente - esterilização comercial
Patê em conserva de (espécie animal)	Produtos processados termicamente - esterilização comercial
Prisma desalgado em pó de (espécie animal)	Produtos processados termicamente - esterilização comercial
Presunto em conserva	Produtos processados termicamente - esterilização comercial
Salchicha em conserva	Produtos processados termicamente - esterilização comercial

Sobras (espécie animal) esterilizado	Produtos processados termicamente - esterilização comercial
Sobo misto de (espécies animais) esterilizado	Produtos processados termicamente - esterilização comercial
Cela animal	Produtos submetidos a hidrólise
Gelatina de (espécie animal)	Produtos submetidos a hidrólise
Sebor	Produtos submetidos a tratamento térmico
Bacon em pó	Produtos submetidos a tratamento térmico
Riçunga defumada	Produtos submetidos a tratamento térmico
Carne cozida cozida de (espécie animal)	Produtos submetidos a tratamento térmico
Carne defumada congelada de (espécie animal)	Produtos submetidos a tratamento térmico
Carne defumada congelada de (espécie animal) com osso	Produtos submetidos a tratamento térmico
Carne defumada congelada de (espécie animal) sem osso	Produtos submetidos a tratamento térmico
Carne defumada de (espécie animal)	Produtos submetidos a tratamento térmico
Carne defumada de (espécie animal) com osso	Produtos submetidos a tratamento térmico
Carne defumada resfriada de (espécie animal)	Produtos submetidos a tratamento térmico
Carne defumada resfriada de (espécie animal) com osso	Produtos submetidos a tratamento térmico
Carne desidratada de (espécie animal)	Produtos submetidos a tratamento térmico
Compostos gordurosos de (espécie animal)	Produtos submetidos a tratamento térmico
Compostos para coagulação	Produtos submetidos a tratamento térmico
Extratos naturais desidratados de (espécie animal)	Produtos submetidos a tratamento térmico
Glicerina	Produtos submetidos a tratamento térmico
Modorra defumada congelada de (espécie animal)	Produtos submetidos a tratamento térmico
Linguis	Produtos submetidos a tratamento térmico
Linguis defumada de (espécie animal)	Produtos submetidos a tratamento térmico
Linguis seca de (espécie animal)	Produtos submetidos a tratamento térmico
Miúdos defumados de (espécie animal)	Produtos submetidos a tratamento térmico
Miúdos desidratados de (espécie animal)	Produtos submetidos a tratamento térmico
Sangre em pó de (espécie animal)	Produtos submetidos a tratamento térmico
Soro em pó de (espécie animal)	Produtos submetidos a tratamento térmico - Coação
Almôndega cozida congelada de (espécie animal)	Produtos submetidos a tratamento térmico - Coação
Almôndega cozida resfriada de (espécie animal) Carne cozida de (espécie animal) com	Produtos submetidos a tratamento térmico - Coação
Apresentado	Produtos submetidos a tratamento térmico - Coação
Carne cozida assada cozida de (espécie animal)	Produtos submetidos a tratamento térmico - Coação
Carne cozida congelada de (espécie animal) com osso	Produtos submetidos a tratamento térmico - Coação
Carne cozida de (espécie animal) sem osso	Produtos submetidos a tratamento térmico - Coação
Carne cozida defumada de (espécie animal) com osso	Produtos submetidos a tratamento térmico - Coação
Carne cozida defumada de (espécie animal) sem osso	Produtos submetidos a tratamento térmico - Coação
Carne cozida empacada frita congelada de (espécie animal)	Produtos submetidos a tratamento térmico - Coação
Carne cozida empacada congelada de (espécie animal)	Produtos submetidos a tratamento térmico - Coação
Carne cozida empacada cozida congelada de (espécie animal)	Produtos submetidos a tratamento térmico - Coação
Carne cozida empacada cozida de (espécie animal)	Produtos submetidos a tratamento térmico - Coação
Carne cozida empacada cozida congelada de (espécie animal)	Produtos submetidos a tratamento térmico - Coação
Carne cozida empacada cozida de (espécie animal)	Produtos submetidos a tratamento térmico - Coação
Carne cozida empacada cozida congelada de (espécie animal) com osso	Produtos submetidos a tratamento térmico - Coação
Carne cozida empacada cozida congelada de (espécie animal) sem osso	Produtos submetidos a tratamento térmico - Coação
Carne cozida empacada defumada de (espécie animal) com osso	Produtos submetidos a tratamento térmico - Coação
Carne cozida empacada defumada de (espécie animal) sem osso	Produtos submetidos a tratamento térmico - Coação



JORNAL A SEMANA

Carne salgada cozida cozida congelada de (espécie animal) com osso	Produtos submetidos a tratamento térmico - Cozido
Carne salgada cozida cozida defumada de (espécie animal) com osso	Produtos submetidos a tratamento térmico - Cozido
Carne salgada cozida cozida defumada de (espécie animal) sem osso	Produtos submetidos a tratamento térmico - Cozido
Carne salgada cozida cozida dessecada de (espécie animal)	Produtos submetidos a tratamento térmico - Cozido
Carne salgada cozida cozida resfriada de (espécie animal) sem osso	Produtos submetidos a tratamento térmico - Cozido
Carne temperada cozida congelada de (espécie animal)	Produtos submetidos a tratamento térmico - Cozido
Carne temperada cozida congelada de (espécie animal) sem osso	Produtos submetidos a tratamento térmico - Cozido
Carne temperada cozida defumada de (espécie animal) com osso	Produtos submetidos a tratamento térmico - Cozido
Carne temperada cozida defumada de (espécie animal) sem osso	Produtos submetidos a tratamento térmico - Cozido
Carne temperada cozida resfriada de (espécie animal)	Produtos submetidos a tratamento térmico - Cozido
Carne temperada cozida resfriada de (espécie animal) sem osso	Produtos submetidos a tratamento térmico - Cozido
Carne temperada cozida cozida defumada de (espécie animal) com osso	Produtos submetidos a tratamento térmico - Cozido
Carne temperada cozida cozida defumada de (espécie animal) sem osso	Produtos submetidos a tratamento térmico - Cozido
Embutidos fabricados cozidos congelados de (espécie animal)	Produtos submetidos a tratamento térmico - Cozido
Estrogona de (espécie animal)	Produtos submetidos a tratamento térmico - Cozido
Extrato de carne de (espécie animal)	Produtos submetidos a tratamento térmico - Cozido
Extrato de carne desidratada de (espécie animal)	Produtos submetidos a tratamento térmico - Cozido
Farinha de (espécie animal)	Produtos submetidos a tratamento térmico - Cozido
Farinha moída de (espécie animal)	Produtos submetidos a tratamento térmico - Cozido
Fibras	Produtos submetidos a tratamento térmico - Cozido
Galena de mactos	Produtos submetidos a tratamento térmico - Cozido
Gordura fundida de (espécie animal)	Produtos submetidos a tratamento térmico - Cozido
Graxa branca	Produtos submetidos a tratamento térmico - Cozido
Intestino cozido congelado de (espécie animal)	Produtos submetidos a tratamento térmico - Cozido
Linguiça	Produtos submetidos a tratamento térmico - Cozido
Miúdos cozidos congelados de (espécie animal)	Produtos submetidos a tratamento térmico - Cozido
Miúdos cozidos resfriados de (espécie animal)	Produtos submetidos a tratamento térmico - Cozido
Molho	Produtos submetidos a tratamento térmico - Cozido
Morceta	Produtos submetidos a tratamento térmico - Cozido
Monteale	Produtos submetidos a tratamento térmico - Cozido
Mortadela de (espécie animal)	Produtos submetidos a tratamento térmico - Cozido
Oreos de (espécie animal)	Produtos submetidos a tratamento térmico - Cozido
Osso salgado de (espécie animal)	Produtos submetidos a tratamento térmico - Cozido
Osso cozido de (espécie animal)	Produtos submetidos a tratamento térmico - Cozido
Pão	Produtos submetidos a tratamento térmico - Cozido
Pão de (espécie animal)	Produtos submetidos a tratamento térmico - Cozido
Pão frito de (espécie animal)	Produtos submetidos a tratamento térmico - Cozido
Presunto cozido	Produtos submetidos a tratamento térmico - Cozido
Presunto cozido defumado de (espécie animal)	Produtos submetidos a tratamento térmico - Cozido
Purpura	Produtos submetidos a tratamento térmico - Cozido
Salgados cozidos de (espécie animal)	Produtos submetidos a tratamento térmico - Cozido
Salchicha congelada	Produtos submetidos a tratamento térmico - Cozido
Salchicha congelada de (espécie animal)	Produtos submetidos a tratamento térmico - Cozido

Descrição	Categoria
Salsicha reafirmada	Produtos submetidos a tratamento térmico - Coccão
Salsicha reafirmada de espécie animal	Produtos submetidos a tratamento térmico - Coccão
Sobo de espécie animal	Produtos submetidos a tratamento térmico - Coccão
Sobo de espécie animal desprotelado	Produtos submetidos a tratamento térmico - Coccão
Sobo de espécie animal hidrogenado	Produtos submetidos a tratamento térmico - Coccão
Sobo misto de espécies animais	Produtos submetidos a tratamento térmico - Coccão
Sobo misto de espécies animais desprotelado	Produtos submetidos a tratamento térmico - Coccão
Sopa de carne de espécie animal	Produtos submetidos a tratamento térmico - Coccão
Sopa de carne de espécie animal desidratada	Produtos submetidos a tratamento térmico - Coccão
Tomatina	Produtos submetidos a tratamento térmico - Coccão

PEIXADO E DERIVADOS PADRÃO DE NOMENCLATURA	CATEGORIA
Peixe em salmúria	Produtos com adição de nitratos
Peixe salgado	Produtos com adição de nitratos
Carne mecanicamente separada congelada de peixe	Produtos em natureza
Carne moída moldada congelada de peixe	Produtos em natureza
Peixe congelado	Produtos em natureza
Peixe fresco	Produtos em natureza
Peixe congelado	Produtos em natureza
Peixe fresco	Produtos em natureza
Peixe reafirmado	Produtos em natureza
Carne moída moldada empanada congelada	Produtos não submetidos a tratamento térmico
Lingüiça congelada	Produtos não submetidos a tratamento térmico
Peixe empanado congelado	Produtos não submetidos a tratamento térmico
Peixe temperado congelado	Produtos não submetidos a tratamento térmico
Semi congelado	Produtos não submetidos a tratamento térmico

LEITE E DERIVADOS PADRÃO DE NOMENCLATURA	CATEGORIA
Manteiga	Manteiga
Manteiga comum	Manteiga
Manteiga comum com sal	Manteiga
Manteiga comum sem sal	Manteiga
Manteiga de primeira qualidade de leite/Manteiga de leite	Manteiga
Manteiga de primeira qualidade com sal	Manteiga
Manteiga de primeira qualidade sem sal	Manteiga
Manteiga extra com sal	Manteiga
Manteiga extra sem sal	Manteiga
Doce de leite de leite	Mistura Láctea
Doce de leite de leite com adição	Mistura Láctea
Queijo desnatado	Queijo de Queijo
Queijo empanado	Queijo de Queijo
Leite cru pré-beneficiado desnatado	Produto Lácteo Cru
Leite cru pré-beneficiado integral	Produto Lácteo Cru
Leite cru pré-beneficiado padronizado	Produto Lácteo Cru
Leite cru pré-beneficiado semidesnatado	Produto Lácteo Cru
Leite cru reafirmado	Produto Lácteo Cru
Leite de búfala cru pré-beneficiado desnatado	Produto Lácteo Cru
Leite de búfala cru pré-beneficiado integral	Produto Lácteo Cru



SÁBADO, 20 DE JUNHO DE 2020

Leite de Buffalo cru não fermentado padronizado	Produto Lácteo Cru
Leite de Buffalo cru pré-bacterizado sem adição	Produto Lácteo Cru
Leite de Buffalo cru fermentado	Produto Lácteo Cru
Soro de leite fermentado	Produto Lácteo Cru
Bebidas lácteas de leite de Buffalo Fermentado	Produto Lácteo fermentado
Bebidas lácteas de leite de Buffalo Fermentado com adição	Produto Lácteo fermentado
Bebidas lácteas de leite de Buffalo tratada fermenticamente após a fermentação	Produto Lácteo fermentado
Bebidas lácteas de leite de Buffalo tratada fermenticamente após a fermentação com adição	Produto Lácteo fermentado
Bebidas lácteas fermentadas	Produto Lácteo fermentado
Bebidas lácteas fermentadas com adição	Produto Lácteo fermentado
Bebidas lácteas tratadas fermenticamente após a fermentação	Produto Lácteo fermentado
Bebidas lácteas tratadas fermenticamente após a fermentação com adição	Produto Lácteo fermentado
Coalhada	Produto Lácteo fermentado
Coalhada adoçada	Produto Lácteo fermentado
Coalhada adoçada com adição	Produto Lácteo fermentado
Coalhada com adição	Produto Lácteo fermentado
Coalhada de leite de Buffalo	Produto Lácteo fermentado
Coalhada de leite de Buffalo adoçada	Produto Lácteo fermentado
Coalhada de leite de Buffalo adoçada com adição	Produto Lácteo fermentado
Coalhada de leite de Buffalo com adição	Produto Lácteo fermentado
Yogurte	Produto Lácteo fermentado
Yogurte adoçado	Produto Lácteo fermentado
Yogurte adoçado com adição	Produto Lácteo fermentado
Yogurte com adição	Produto Lácteo fermentado
Yogurte de leite de Buffalo	Produto Lácteo fermentado
Yogurte de leite de Buffalo Adoçado	Produto Lácteo fermentado
Yogurte de leite de Buffalo Adoçado com adição	Produto Lácteo fermentado
Yogurte de leite de Buffalo com adição	Produto Lácteo fermentado
Kefir	Produto Lácteo fermentado
Kefir adoçado	Produto Lácteo fermentado
Kefir adoçado com adição	Produto Lácteo fermentado
Kefir com adição	Produto Lácteo fermentado
Kumys	Produto Lácteo fermentado
Kumys adoçado	Produto Lácteo fermentado
Kumys adoçado com adição	Produto Lácteo fermentado
Kurtys com adição	Produto Lácteo fermentado
Leite acidófilo	Produto Lácteo fermentado
Leite acidófilo adoçado	Produto Lácteo fermentado
Leite acidófilo adoçado com adição	Produto Lácteo fermentado
Leite acidófilo com adição	Produto Lácteo fermentado
Leite Fermentado	Produto Lácteo fermentado
Leite Fermentado adoçado	Produto Lácteo fermentado
Leite Fermentado adoçado com adição	Produto Lácteo fermentado

Leite fermentado com adição	Produto lácteo fermentado
Crema de queijo	Produto lácteo fundido
Fondita	Produto lácteo fundido
Produto à Base de Queijos Processado com Adição	Produto lácteo fundido
Produto lácteo processado com adição	Produto lácteo fundido
Queijos processado pasteurizado	Produto lácteo fundido
Queijos processado pasteurizado com adição	Produto lácteo fundido
Queijos processado fundido	Produto lácteo fundido
Queijos processado fundido com adição	Produto lácteo fundido
Queijos processado fundido UHT	Produto lácteo fundido
Queijos processado fundido UHT com adição	Produto lácteo fundido
Maquiagem	Produto lácteo fundido
Maquiagem com adição	Produto lácteo fundido
Maquiagem cremoso	Produto lácteo fundido
Maquiagem cremoso com adição	Produto lácteo fundido
Doce de Leite	Produto lácteo parcialmente desidratado
Doce de Leite com adição	Produto lácteo parcialmente desidratado
Doce de Leite com creme	Produto lácteo parcialmente desidratado
Doce de Leite com creme com adição	Produto lácteo parcialmente desidratado
Doce de Leite de Bifele	Produto lácteo parcialmente desidratado
Doce de Leite de Bifele com adição	Produto lácteo parcialmente desidratado
Doce de Leite de Bifele com creme	Produto lácteo parcialmente desidratado
Doce de Leite de Bifele com creme com adição	Produto lácteo parcialmente desidratado
Leite concentrado	Produto lácteo parcialmente desidratado
Leite condensado	Produto lácteo parcialmente desidratado
Leite evaporado	Produto lácteo parcialmente desidratado
Leiteinho concentrado	Produto lácteo pasteurizado
Bebida composta pasteurizada	Produto lácteo pasteurizado
Bebida láctea pasteurizada	Produto lácteo pasteurizado
Bebida láctea pasteurizada com adição	Produto lácteo pasteurizado
Creme de leite de siso teor de gordura pasteurizado	Produto lácteo pasteurizado
Creme de leite de baixo teor de gordura pasteurizado	Produto lácteo pasteurizado
Creme de leite pasteurizado	Produto lácteo pasteurizado
Leite aromatizado pasteurizado	Produto lácteo pasteurizado
Leite pasteurizado desnatado	Produto lácteo pasteurizado
Leite pasteurizado semidesnatado	Produto lácteo pasteurizado
Leite pasteurizado integral	Produto lácteo pasteurizado
Leite pasteurizado padronizado	Produto lácteo pasteurizado
Leite pasteurizado reconstituído desnatado	Produto lácteo pasteurizado
Leite pasteurizado reconstituído integral	Produto lácteo pasteurizado
Leite pasteurizado reconstituído semidesnatado	Produto lácteo pasteurizado
Leite pasteurizado tipo A desnatado	Produto lácteo pasteurizado
Leite pasteurizado tipo A integral	Produto lácteo pasteurizado
Leite pasteurizado tipo A padronizado	Produto lácteo pasteurizado
Leite pasteurizado tipo A sem desnatado	Produto lácteo pasteurizado
Nafa	Produto lácteo pasteurizado
Doce de Leite Pasteurizado	Produto lácteo pasteurizado
Doce de Leite Pasteurizado com adição	Produto lácteo pasteurizado

ESTÂNCIA TURÍSTICA DE PARAGUAÇU PAULISTA

SÁBADO, 20 DE JUNHO DE 2010

Concentrado proteico de leite em pó	Produto Lácteo proteico
Concentrado proteico de leite de cabra em pó	Produto Lácteo proteico
Lactobônus	Produto Lácteo proteico
Bebida composta UHT	Produto Lácteo UHT
Bebida Láctea UHT	Produto Lácteo UHT
Bebida Láctea UHT com adoçante	Produto Lácteo UHT
Creme de baixo teor de gordura em leite UHT	Produto Lácteo UHT
Creme de leite de alto teor de gordura UHT	Produto Lácteo UHT
Creme de leite UHT	Produto Lácteo UHT
Leite aromatizado UHT	Produto Lácteo UHT
Leite UHT desnatado	Produto Lácteo UHT
Leite UHT integral	Produto Lácteo UHT
Leite UHT reconstituído desnatado	Produto Lácteo UHT
Leite UHT reconstituído integral	Produto Lácteo UHT
Leite UHT reconstituído semidesnatado	Produto Lácteo UHT
Leite UHT semidesnatado	Produto Lácteo UHT
Queijo colonial	Queijo Maturado
Queijo Dantão	Queijo Maturado
Queijo Minas Amarelo doce	Queijo Maturado
Queijo Minas padão	Queijo Maturado
Queijo mineiro	Queijo Maturado
Queijo parmesão	Queijo Maturado
Queijo parmesano	Queijo Maturado
Queijo catão de bandeira	Queijo Maturado
Queijo Matizalunga	Queijo Maturado
Queijo Fralado	Queijo Maturado
Queijo Reggiano	Queijo Maturado
Queijo Reggiano	Queijo Maturado
Queijo Reifado	Queijo Maturado
Queijo Sbrinz	Queijo Maturado
Queijo Tencin	Queijo Maturado
Queijo Tili	Queijo Maturado
Queijo Tipo Abadi	Queijo Maturado
Queijo tipo Bando	Queijo Maturado
Queijo tipo Bataio	Queijo Maturado
Queijo tipo Bel Paese	Queijo Maturado
Queijo Boursin	Queijo Maturado
Queijo tipo Buntal	Queijo Maturado
Queijo Tipo Buntal de Bafala	Queijo Maturado
Queijo Tipo Cacolata	Queijo Maturado
Queijo Tipo Cacolata de Bafala	Queijo Maturado
Queijo Tipo Cássio Cavalei Curado	Queijo Maturado
Queijo Tipo Caprino Pontano	Queijo Maturado
Queijo Tipo Chabichou	Queijo Maturado
Queijo Tipo Sbrinz	Queijo Maturado



Queijo Tipo	Queijo Maturado
Queijo Tipo Chevrolin	Queijo Maturado
Queijo Tipo Colby	Queijo Maturado
Queijo Tipo Comté	Queijo Maturado
Queijo Tipo Crotzlin	Queijo Maturado
Queijo Tipo Edam	Queijo Maturado
Queijo Tipo Emmentaler	Queijo Maturado
Queijo Tipo Estopa	Queijo Maturado
Queijo Tipo Feta	Queijo Maturado
Queijo Tipo Fimbo	Queijo Maturado
Queijo Tipo Fof. Epi	Queijo Maturado
Queijo Tipo Fontina	Queijo Maturado
Queijo Tipo Fourné d'Ardenes	Queijo Maturado
Queijo Tipo Gouda	Queijo Maturado
Queijo Tipo Góya	Queijo Maturado
Queijo Tipo Grana	Queijo Maturado
Queijo Tipo Grana Padano	Queijo Maturado
Queijo Tipo Grasião	Queijo Maturado
Queijo Tipo Gruyère	Queijo Maturado
Queijo Tipo Hevati	Queijo Maturado
Queijo Tipo Branco	Queijo Maturado
Queijo Tipo Itaipó	Queijo Maturado
Queijo Tipo Kremlerkeese	Queijo Maturado
Queijo Tipo La Cabana	Queijo Maturado
Queijo Tipo Limburgo	Queijo Maturado
Queijo Tipo Luegghan	Queijo Maturado
Queijo Tipo Maasdam	Queijo Maturado
Queijo Tipo Manchego	Queijo Maturado
Queijo Tipo Manbo	Queijo Maturado
Queijo Tipo Mozzarella	Queijo Maturado
Queijo Tipo Neuchâtel	Queijo Maturado
Queijo Tipo Pecorino	Queijo Maturado
Queijo Tipo Pecorino Romano	Queijo Maturado
Queijo Tipo Piamontês	Queijo Maturado
Queijo Tipo Polaire D'ane	Queijo Maturado
Queijo Tipo Port Salut	Queijo Maturado
Queijo Tipo Prosciutto	Queijo Maturado
Queijo Tipo Provolone Curado	Queijo Maturado
Queijo Tipo Raclette	Queijo Maturado
Queijo Tipo Reblochon	Queijo Maturado
Queijo Tipo Ripaille	Queijo Maturado
Queijo Tipo Romadour	Queijo Maturado
Queijo Tipo Saint Moritz	Queijo Maturado
Queijo Tipo Saint Paultin	Queijo Maturado
Queijo Tipo Semser	Queijo Maturado
Queijo Tipo Sardo	Queijo Maturado
Queijo Tipo Schickelkeese	Queijo Maturado
Queijo Tipo Serrano	Queijo Maturado

ESTANCIA TURÍSTICA DE PARAGUAÇU PAULISTA

Queijo Tipo Vazinho Romano	Queijo Maturado
Queijo Tipo Valençay	Queijo Maturado
Queijo Tipo	Queijo Maturado
Queijo Azul	Queijo Maturado
Queijo Tipo Brie de Essaye	Queijo Maturado
Queijo Tipo Brie	Queijo Maturado
Queijo Tipo Camembert	Queijo Maturado
Queijo Tipo Camembert Les	Queijo Maturado
Queijo Tipo Cheddar	Queijo Maturado
Queijo Tipo Gorgonzola	Queijo Maturado
Queijo Tipo Rocambole	Queijo Maturado
Queijo Tipo Razzerfort	Queijo Maturado
Queijo Tipo Saint marcelin	Queijo Maturado
Queijo Tipo Sillon	Queijo Maturado
Queijo Tipo Stracchino	Queijo Maturado
Queijo Tipo Tarte de Savoie	Queijo Maturado
Cream Cheese	Queijo não Maturado
Massa Coagulada de Soro de Leite	Queijo não Maturado
Massa para elaborar queijo Mussarela	Queijo não Maturado
Massa para produzir queijos fundidos	Queijo não Maturado
Queijo cremoso	Queijo não Maturado
Queijo de coqueiro	Queijo não Maturado
Queijo de leite de búfala Fresco	Queijo não Maturado
Queijo Fresco	Queijo não Maturado
Queijo Minas Fresco	Queijo não Maturado
Queijo Mussarela	Queijo não Maturado
Queijo Mussarela de Búfala	Queijo não Maturado
Queijo Petit Suisse	Queijo não Maturado
Queijo Tipo Brie	Queijo não Maturado
Queijo Tipo Casca Casca Fresco	Queijo não Maturado
Queijo Tipo Cheddar	Queijo não Maturado
Queijo Tipo Cottage	Queijo não Maturado
Queijo Tipo Fior Di Latte	Queijo não Maturado
Queijo Tipo Labra	Queijo não Maturado
Queijo Tipo Limier	Queijo não Maturado
Queijo Tipo Mascarpone	Queijo não Maturado
Queijo Tipo Provogue Fresco	Queijo não Maturado
Queijo Tipo Quark	Queijo não Maturado
Queijo Tipo Queijinho	Queijo não Maturado
Queijo Tipo Boursier	Queijo não Maturado
Queijo Tipo Serac	Queijo não Maturado
Queijo Tipo Scamorza	Queijo não Maturado
Queijo Ralado/Queijo Ralado Desidratado	Queijo Ralado
Queijo Ralado/Queijo Ralado sem Desidratar	Queijo Ralado
Queijo Uribatista	Queijo Uribatista



Ricota Defumada	Ricota
Ricota Defumada com salgão	Ricota
Ricota Fresca	Ricota
Ricota Fresca com Adição	Ricota
Sobremesa Láctea	Sobremesa láctea
<b>MEL E PRODUTOS APÍCOLAS PADRÃO DE NOMENCLATURA</b>	<b>CATEGORIA</b>
Apitoxina	Apitoxina
Composto de produtos das abelhas com adição de ingredientes não apícolas (em massa)	Composto de produtos das abelhas
Composto de produtos das abelhas sem adição de ingredientes não apícolas (em volume)	Composto de produtos das abelhas
Composto de produtos das abelhas (em massa)	Composto de produtos das abelhas
Composto de produtos das abelhas (em volume)	Composto de produtos das abelhas
Extrato de própolis desidratado	Derivados da própolis (em massa)
Extrato de própolis liofilizado	Derivados da própolis (em massa)
Extrato de própolis pastoso	Derivados da própolis (em massa)
Extrato seco de própolis	Derivados da própolis (em massa)
Extrato aquoso de própolis	Derivados da própolis (em volume)
Extrato de própolis (em volume)	Derivados da própolis
Extrato de própolis diluído em água	Derivados da própolis (em volume)
Extrato glicólico de própolis	Derivados da própolis (em volume)
Extrato de pólen apícola	Derivados do Pólen Apícola
Extrato glicólico de pólen apícola	Derivados do Pólen Apícola
Geleia Real	Geleia Real
Geleia Real Liofilizada	Geleia Real liofilizada
Mel	Mel
Mel de Melão	Mel
Mel de uso industrial	Mel
Pólen Apícola	Pólen desidratado
Pólen Apícola desidratado	Pólen desidratado
Própolis	Própolis
<b>OVOS E DERIVADOS PADRÃO DE NOMENCLATURA</b>	<b>CATEGORIA</b>
Ovo de (espécie animal) em semiconserva	Produtos submetidos ao tratamento térmico - coação e pasteurização
Ovo de (espécie animal) em semiconserva refreado	Produtos submetidos ao tratamento térmico - coação e pasteurização
Ovo de (espécie animal) em conserva	Produtos submetidos ao tratamento térmico - coação e pasteurização
Ovo	Produtos em natureza
Ovo refreado	Produtos em natureza
Ovo de (espécie animal)	Produtos em natureza
Ovo de codorna	Produtos em natureza
Clara de ovo de (espécie animal) refreada	Produtos não submetidos a tratamento térmico
Clara de ovo de (espécie animal) congelada	Produtos não submetidos a tratamento térmico
Gema de ovo de (espécie animal) congelada	Produtos não submetidos a tratamento térmico
Gema de ovo de (espécie animal) refreada	Produtos não submetidos a tratamento térmico
Mistura de ovos de (espécie animal) congelada	Produtos não submetidos a tratamento térmico
Mistura de ovos de (espécie animal) refreada	Produtos não submetidos a tratamento térmico
Ovo líquido de (espécie animal) congelado	Produtos não submetidos a tratamento térmico
Ovo líquido de (espécie animal) refreado	Produtos não submetidos a tratamento térmico

JORNAL A SEMANA

Clara de ovo de (espécie animal) pasteurizada resfriada	Produtos submetidos ao tratamento térmico - Pasteurização
Clara de ovo de (espécie animal) pasteurizada congelada	Produtos submetidos ao tratamento térmico - Pasteurização
Gema de ovo de (espécie animal) pasteurizada congelada	Produtos submetidos ao tratamento térmico - Pasteurização
Gema de ovo de (espécie animal) pasteurizada resfriada	Produtos submetidos ao tratamento térmico - Pasteurização
Mistura de ovos de (espécie animal) pasteurizada resfriada	Produtos submetidos ao tratamento térmico - Pasteurização
Mistura de ovos de (espécie animal) pasteurizada congelada	Produtos submetidos ao tratamento térmico - Pasteurização
Ovo integral de (espécie animal) pasteurizado congelado	Produtos submetidos ao tratamento térmico - Pasteurização
Ovo integral de (espécie animal) pasteurizado resfriado	Produtos submetidos ao tratamento térmico - Pasteurização
Casca de ovo de (espécie animal) desidratada	Produtos submetidos ao tratamento térmico - Pasteurização
Clara de ovo de (espécie animal) desidratada	Produtos submetidos ao tratamento térmico - Desidratação
Gema de ovo de (espécie animal) desidratada	Produtos submetidos ao tratamento térmico - Desidratação
Mistura de ovos de (espécie animal) desidratada	Produtos submetidos ao tratamento térmico - Desidratação
Ovo integral de (espécie animal) desidratado	Produtos submetidos ao tratamento térmico - Desidratação

ANEXO IV

Tabela de caracterização do Risco Associado ao Estabelecimento quanto ao atendimento à legislação aplicável e fiscalização (RD):

CONDIÇÕES PARA A CARACTERIZAÇÃO DO RD	RD
SEM violações dos padrões de identidade e qualidade, microbiológicos, físico-químicos ou de limites de resíduos e contaminantes em produtos alimentares em análises oficiais; SEM reclamações, denúncias e demandas formais de consumidores e comunicações de órgãos de terceiros referentes a violações dos padrões de identidade e qualidade higiênico-sanitária dos produtos; SEM adoção de ações fiscais decorrentes da detecção de não conformidades durante a fiscalização local; SEM identificação de risco iminente à saúde pública, indícios de fraude, falsificação ou adulteração de produtos.	1
SEM violações dos padrões de identidade e qualidade, microbiológicos, físico-químicos ou de limites de resíduos e contaminantes em produtos alimentares em análises oficiais; SEM reclamações, denúncias e demandas formais de consumidores e comunicações de órgãos de terceiros referentes a violações dos padrões de identidade e qualidade higiênico-sanitária dos produtos; COM adoção de ações fiscais decorrentes da detecção de não conformidades durante a fiscalização local; SEM identificação de risco iminente à saúde pública, indícios de fraude, falsificação ou adulteração de produtos.	2
COM violações dos padrões de identidade e qualidade, microbiológicos, físico-químicos ou de limites de resíduos e contaminantes em produtos alimentares em análises oficiais; OU COM reclamações, denúncias e demandas formais de consumidores e comunicações de órgãos de terceiros referentes a violações dos padrões de identidade e qualidade higiênico-sanitária dos produtos; OU ambos; SEM adoção de ações fiscais decorrentes da detecção de não conformidades durante a fiscalização local; SEM identificação de risco iminente à saúde pública, indícios de fraude, falsificação ou adulteração de produtos.	3
COM violações dos padrões de identidade e qualidade, microbiológicos, físico-químicos ou de limites de resíduos e contaminantes em produtos alimentares em análises oficiais; OU COM reclamações, denúncias e demandas formais de consumidores e comunicações de órgãos de terceiros referentes a violações dos padrões de identidade e qualidade higiênico-sanitária dos produtos; OU ambos; COM adoção de ações fiscais decorrentes da detecção de não conformidades durante a fiscalização local; SEM identificação de risco iminente à saúde pública, indícios de fraude, falsificação ou adulteração de produtos.	4

ANEXO V

CÁLCULO DE RISCO ESTIMADO ASSOCIADO AO ESTABELECIMENTO (R)

O R é calculado a partir da média aritmética dos itens avaliados no volume do produto, a categoria do produto e ao atendimento do estabelecimento em atender à legislação.  
Para calculá-lo, basta aplicar a seguinte fórmula:

$$R = (RV + RP + 2xRD) / 2$$

Caso o resultado não seja um número inteiro, serão observadas as seguintes regras de arredondamento:  
- Se o resultado decimal for menor que 0,5 (cinco), o resultado será arredondado para o inteiro inferior.  
- Se o resultado decimal for maior que 0,5 (cinco), o resultado será arredondado para o inteiro superior.

de 0 a 10 pontos de acordo seguinte: 0 a 1 ponto, deve ser verificado o item; de 2 a 5 pontos, há um falha pontual de natureza, e não há impacto imediato-se uma unidade.

**ANEXO V**

**Tabela para avaliação do Risco Estimado associado ao Estabelecimento, considerando os Riscos Específicos Associado ao Estabelecimento**

RISCO ESTIMADO ASSOCIADO AO ESTABELECIMENTO	FREQUÊNCIA MÍNIMA DE FISCALIZAÇÃO
1	Semestral
2	Trimestral
3	Quinzenal
4	Mensal

**ANEXO VII**

**SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL - SIM**

**RELATÓRIO DE CARACTERIZAÇÃO DO RISCO ASSOCIADO AO DESEMPENHO DO ESTABELECIMENTO (RD)**

**1. IDENTIFICAÇÃO**

1.1. Razão Social:

1.2. Número do Registro no SIM:

**2. REGISTROS**

Dados enviados à equipe de fiscalização do SIM pela Direção do SIM:

- 2.1. Foram detectadas, em análises oficiais, violações dos padrões de higiene e qualidade, microbiológicas, físico-químicas ou de outros de resíduos e contaminantes em produtos? ( ) Sim ( ) Não
- 2.2. Referências (nº dos laudos de análises ou Certificados Químicos de Análise)
- 2.3. Foram verificadas reclamações, reclamações ou denúncias formais de consumidores ou contribuintes de órgãos terceiros referentes a violações dos padrões de higiene e qualidade higiênico-sanitária dos produtos? ( ) Sim ( ) Não
- 2.4. Referências (nº das notificações ou documentos referentes às reclamações, denúncias e comunicações recebidas)
- 2.5. Período considerado para a averiguação dos itens 2.1 e 2.3 (DD/MM/AA)
- 2.6. Assinatura e carimbo do responsável pelas informações. Dados gerados pela equipe de fiscalização durante a inspeção
- 2.7. Período de fiscalização (DD/MM/AA a DD/MM/AA)
- 2.8. O estabelecimento informou ao SIM todas as informações referentes aos riscos estabelecidos? ( ) Sim ( ) Não
- 2.9. Medidas/Atos Verificadas:
- 2.10. Foram adotadas ações fiscais decorrentes da detecção de não conformidades durante a fiscalização? ( ) Sim ( ) Não
- 2.11. Referências (nº dos Autos de Infração, Termos de Intenção, Termos de Apreensão e outros documentos de natureza fiscalizatória)
- 2.12. Foi identificado risco iminente à saúde pública, indicou de fraude, falsificação ou adulteração de produtos? ( ) Sim ( ) Não
- 2.13. Observações de equipe de fiscalização e chefia imediata

**3. ESTIMATIVA DE RISCO PARA PRÓXIMA FISCALIZAÇÃO**

3.1. Caracterização do RD (associação dos registros do item 2 deste relatório com o Anexo IV da Norma do SIM referente aos procedimentos para cálculo do Risco Estimado Associado ao Estabelecimento - RD) ( ) 1 ( ) 2 ( ) 3 ( ) 4

3.2. ( ) Dispensada a caracterização de risco, pois o estabelecimento encontra-se completamente interligado conforme documentos anexos. O seu retorno ao controle será realizado de acordo com seu processo.

3.3. Assinatura e carimbo da equipe de servidores oficiais responsáveis pela fiscalização

**INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 3 DE 19 DE JUNHO DE 2020**

Dispõe sobre os procedimentos de verificação oficial da água de estabelecimento dos processos industriais e produtos de origem animal e as exigências de análise laboratorial em produtos de origem animal.

**A CHEFE DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL - SIM** do Departamento de Agricultura e Anesistamento da Prefeitura Municipal de Estância Turística de Paraguari Paulista, usando de atribuições que lhe são conferidas pela legislação vigente e tendo em vista o disposto no art. 6º da Lei Municipal nº 201, de 14 de junho de 1996 e no inciso XI dos arts. 115 e 152 do Decreto Municipal nº 8.435, de 30 de maio de 2019:

**Art. 1º** Esta Instrução Normativa estabelece que os procedimentos de verificação oficial da água de estabelecimento dos processos industriais e produtos de origem animal e as exigências de análise laboratorial de produtos de origem animal deverão observar as legislações estaduais e federais em vigor e os parâmetros especificados nos Anexos desta Instrução Normativa.

**§ 1º** O Decreto Federal nº 78.367, de 9 de março de 1977, e o Decreto Federal nº 7.217, de 21 de junho de 2010, atribuem ao Ministério da Saúde a competência para estabelecer o padrão de potabilidade da água.

**§ 2º** O Anexo XX da Portaria de Consolidação nº 5, de 28 de setembro de 2017, do Ministério da Saúde, dispõe sobre os procedimentos de controle e de vigilância da qualidade da água para consumo humano e seu padrão de potabilidade.

**Art. 2º** Em situações de risco epidemiológico ou justificável em alerta sanitário, poderão ser utilizados outros parâmetros físico-químicos e microbiológicos não incluídos nos padrões estabelecidos, em razão do tipo de risco, ou aplicado plano de amostragem mais rígido conforme a Instrução Normativa do Ministério da Saúde nº 100/2019.

**§ 1º** As análises incluem evidências de Doenças Transmissíveis por Alimentos - DTA e intolerâncias de patógenos que podem ser potencialmente determinantes do microrganismos e toxinas que não constam explicitamente nos critérios e limites determinantes da legislação em vigor.

**§ 2º** No caso de análise de produtos não caracterizados pelas legislações em vigor, deverá ocorrer a similaridade da natureza e do processamento do produto como base para a sua enquadramento nos padrões estabelecidos por sim, podendo também ser descritos em legislações estaduais e federais relacionadas ao produto.

**Art. 3º** A água de abastecimento dos estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal (SIM) pode ser proveniente da rede de distribuição pública de abastecimento de água pública ou privada, ou de captação subterrânea ou superficial considerada como uma coleção alternativa coletiva para abastecimento de água.

**Art. 4º** Para a verificação oficial do controle da água de estabelecimento e produtos nos estabelecimentos de que trata o art. 1º, o SIM deverá atender os procedimentos acima.



1 - O SIM, durante a fiscalização no estabelecimento, deve solicitar e examinação dos dados de controle de qualidade de água e produtos, bem como laudos de análises que demonstrem a qualidade da água potável utilizada nas áreas de produção e o atendimento aos padrões definidos em normas estabelecimentos que recebem água no rede de distribuição, sistema de abastecimento de água público ou privado, o SIM poderá solicitar a apresentação dos dados e laudos de análises realizadas pelo órgão ou entidade responsável pelo sistema de abastecimento e/ou de distribuição oficiais de fiscalização;

11 - Os estabelecimentos que utilizam água de captação subterrânea ou superficial, ou seja a alternativa colônica para abastecimento de água, são responsáveis pelo tratamento da água, quando for o caso, e pelo cumprimento desta Instrução Normativa;

12 - O plano amostral a ser instituído pelo estabelecimento para a ocorrência da água e de produtos está sujeito a aprovação pelo SIM;

13 - As análises de cor, pH, turbidez e sulfato devem ser parâmetros básicos de potabilidade, devendo ser realizadas preferencialmente in situ (no próprio lugar);

14 - Os laudos de análises devem ser emitidos por laboratórios de análises, credenciados ou acreditados;

15 - Os responsáveis pelo sistema de abastecimento de água devem apresentar na conta mensal e em relatório anual informação sobre a qualidade e características físicas, químicas e microbiológicas da água conforme padrões de potabilidade estabelecidos pelo Ministério da Saúde;

16 - O SIM deve verificar com o estabelecimento assegura a manutenção da potabilidade da água desde a sua obtenção até a distribuição para as áreas de produção industrial;

17 - O SIM deve solicitar a apresentação dos dados de controle de qualidade da água bem como os laudos de análises que demonstrem a qualidade da água potável utilizada nas áreas de produção;

18 - O estabelecimento poderá solicitar alteração na frequência mínima de amostragem, mediante justificativa fundamentada no histórico mínimo de dois anos de controle de qualidade de água e produtos;

19 - O SIM avaliará o ponto considerando a natureza, as respectivas planas de amostragem e riscos à saúde pública;

20 - Quando não for possível realizar a análise in situ (no próprio lugar), a amostra deverá ser encaminhada para laboratório oficial, credenciado ou acreditado;

Art. 5º As análises físicas para verificação de água de abastecimento serão realizadas de acordo com as normas estabelecidas pelo Ministério da Saúde, bem como de potabilidade de água, conforme o Anexo I desta Instrução Normativa;

Parágrafo Único - As amostras físicas de água deverão ser coletadas em pontos localizados nas áreas de produção que devem estar identificadas nos programas de amostragem do estabelecimento;

Art. 6º Os resultados das análises físicas realizadas in situ deverão ser comunicados imediatamente à empresa e encaminhados para o responsável do SIM;

Art. 7º As amostras físicas que não puderem ser realizadas in situ serão encaminhadas para laboratório oficial, credenciado ou acreditado;

Art. 8º A frequência mínima para análise física de água de abastecimento em estabelecimento sob Inspeção Municipal em caráter permanente será semanal e a frequência mínima para análise física de produtos será quadrimestral;

Art. 9º A frequência mínima para análise física de água de abastecimento e produtos em estabelecimento sob Inspeção Municipal em caráter periódico será descrita no Anexo II desta Instrução Normativa;

Art. 10 - Caso seja necessária a ocorrência de resultados não conformes com o padrão de potabilidade da água e produtos ou outros fatores de risco à saúde, o SIM poderá determinar a amostragem de número mínimo de amostras, o aumento de frequência de amostragem e a realização de análises laboratoriais de parâmetros adicionais;

Parágrafo Único - O SIM também poderá mensurar as análises físicas que a normatidade seja extensível;

Art. 11 - Durante a fiscalização no estabelecimento, o SIM poderá coletar amostras para análises físicas a fim de verificar o atendimento de outros padrões, além daqueles definidos nos anexos desta Instrução Normativa ou em legislações estaduais e/ou federais em vigor;

Art. 12 - Os estabelecimentos podem ficar com os dados das análises físicas em laboratório oficiais, credenciados ou acreditados em atendimento aos programas do SIM, desde que sejam identificados no momento da coleta das amostras e manifestem sua concordância expressa;

Art. 13 - O descumprimento dos parâmetros estabelecidos nesta Instrução Normativa e demais legislações estaduais e/ou federais sobre o tema dará origem às penalidades previstas na Lei Municipal nº 1.831 de 14 de junho de 2015 e no Decreto Municipal nº 2.435 de 02 de maio de 2018 e alterações;

Art. 14 - Esta Instrução Normativa entra em vigor na data de sua publicação.

Estado de São Paulo, Paulista-SP, 19 de junho de 2020.

GINETHY MARIA RIBEIRO LOUREIRO  
Márcia Verônica  
Chefe do Serviço de Inspeção Municipal  
Departamento de Agricultura e Abastecimento

**ANEXO I**  
**PADRÕES PARA ANÁLISE FÍSICA PARA VERIFICAÇÃO DA POTABILIDADE DA ÁGUA NAS ÁREAS DE PRODUÇÃO**  
Água de abastecimento  
Legislação de referência: Anexo XX da Portaria de Consolidação nº 5, de 28/08/2017 do Ministério da Saúde, Decreto Federal nº 9.015, de 29/03/2017

Microbiológico	Parâmetro Físico	
		Coliformos totais/100 ml
		Ausência em 100 ml
		Escherichia coli/100 ml
		Ausência em 100 ml
Físico-químico	Parâmetro Padrão	Cor aparente (uH)
		Máximo de 5
		Turbidez (uT)
		Máximo de 5
		Mínimo (mg/L)
		Máximo de 10

	Nitros (MGL/L) Máximo de 1
	Cloro (MGL/L) Máximo de 2,0
	pH 6,5 a 8,5
	Cloro residual livre (mg/L) Mínimo de 0,2 Máximo de 2,0
	Demanda total (MGL/DeO <sub>2</sub> ) Máximo de 500
	Fósforo total (mg/L) Máximo de 0,3

\*Falta representativa

\*\*É obrigatória a manutenção de, no mínimo, 0,2 mg/L de cloro residual livre ou 2 mg/L de cloro residual combinado ou de 0,3 mg/L de oxigênio de cloro em toda a extensão da seção de distribuição (reservação e rede).

**ANEXO II**  
**FREQUÊNCIA MÍNIMA PARA ANÁLISE FISCAL DE ÁGUA DE ABASTECIMENTO E PRODUTOS EM ESTABELECIDAMENTOS SOB INSPEÇÃO MUNICIPAL EM CARÁTER PERIÓDICO**

Risco estimado associado ao estabelecimento (*)	Frequência mínima de fiscalização		Frequência mínima para análise	
	Frequência mínima para análise		Frequência mínima para análise	
	Frequência mínima para análise		Frequência mínima para análise	
1	Semestral	Semestral	Semestral	Trimestral
2	Trimestral	Trimestral	Trimestral	Trimestral
3	Bimestral	Bimestral	Bimestral	Bimestral
4	Mensal	Mensal	Mensal	Mensal

\*Confirme Instrução Normativa SIM nº 202/2020

**PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE PARAGUAÇU PAULISTA**  
 Lei nº 3.219, DE 19 DE JUNHO DE 2020

Autoria do Projeto: Sra. Prefeita

Dispõe sobre modificações do Anexo III da Lei Municipal nº 3.271, de 14 de julho de 2019 - Lei de Diretrizes Orçamentárias 2020 (LDO 2020), do Programa 006 - Desenvolvimento Rural com a inclusão do Projeto 1026 - Reforma/Atualização do Metaburo Municipal.

**CÂMARA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE PARAGUAÇU PAULISTA**  
 APROVA:

Art. 1º Os Programas, Metas e Ações constantes do Anexo III da Lei Municipal nº 3.271, de 14 de julho de 2019 - Lei de Diretrizes Orçamentárias 2020 (LDO 2020), passam a incorporar as modificações constantes desta Lei.

Parágrafo Único: As modificações em referida Lei e alteração do Programa 006 - DESENVOLVIMENTO RURAL do Departamento Municipal de Agricultura e Abastecimento constantes do Anexo III da LDO 2020, com a inclusão do Projeto 1026 - REFORMA/ATUALIZAÇÃO DO MATABURO MUNICIPAL, a partir desta data, passam a vigor com a seguinte redação:

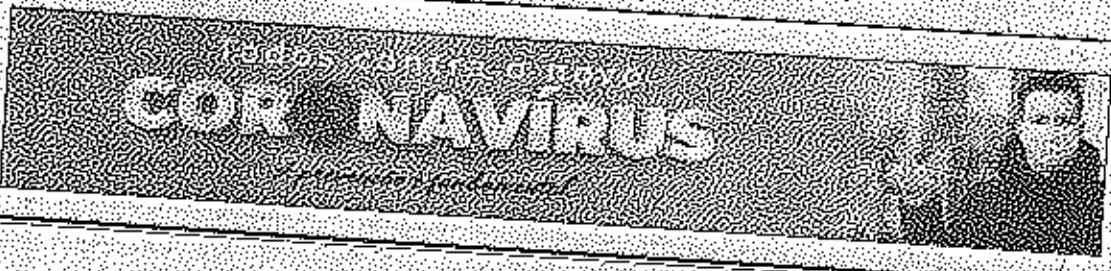
Art. 2º As modificações constantes desta Lei vigoram a partir da publicação desta Lei.

Art. 3º Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

Estância Turística de Paraguaçu Paulista-SP, 19 de junho de 2020.  
**ALMIRA RIBAS SARTES**  
 Prefeita

REGISTRADA nesta Secretaria em Preto próprio, na data supra e PUBLICADA por Edital afivado em 19 de junho de 2020.  
**VIVALDO ANTONIO FRANZISCHETTI**  
 Chefe de Gabinete

(Anexos publicados por edital em site público de costume.)



ESTÂNCIA TURÍSTICA DE PARAGUAÇU PAULISTA