



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

DECRETO Nº. 7.042, DE 28 DE FEVEREIRO DE 2023

Regulamenta a Lei Municipal nº 3.492, de 21 de dezembro de 2022, que dispõe sobre o Serviço de Inspeção Sanitária e Industrial de Produtos de Origem Animal no Município da Estância Turística de Paraguaçu Paulista e dá outras providências.

ANTONIO TAKASHI SASADA (ANTIAN), Prefeito do Município da Estância Turística de Paraguaçu Paulista, Estado de São Paulo, usando de atribuições que são conferidas pela legislação vigente;

Considerando a Lei Federal nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, que dispõe sobre a inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal;

Considerando o Decreto Federal nº 9.013 de 29 de março de 2017 que regulamenta as Leis Federais nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, e nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, que dispõem sobre a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal;

Considerando o Decreto Federal nº 5.741, de 30 de março de 2006, que regulamenta os arts. 27-A, 28-A, e 29-A da Lei nº 8.171, de 17 de janeiro de 1991, organiza o Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária, e dá outras providências, no que dispõe sobre a inspeção e fiscalização de produtos de origem animal;

Considerando o Decreto Federal nº 11.099 de 21 de junho de 2022, que regulamenta o art. 10-A da Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, e a Lei nº 13.860, de 18 de julho de 2019, para dispor sobre a elaboração e comercialização de produtos alimentícios de origem animal produzidos de forma artesanal;

DECRETA:

CAPÍTULO I

DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 1º Fica regulamentada a Lei Municipal nº 3.492, de 21 de dezembro de 2022, que dispõe sobre o Serviço de Inspeção Sanitária e Industrial de Produtos de Origem Animal no Município da Estância Turística de Paraguaçu Paulista, destinadas a preservar a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos produtos e a saúde e os interesses do consumidor.



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

Decreto nº 7.042, de 28 de fevereiro de 2023 Fls. 2 de 68

Art. 2º O serviço de fiscalização de competência da Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista nos termos da Lei Municipal nº 3.492, de 21 de dezembro de 2022, será executado pelo Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal de Paraguaçu Paulista-SP - SIM, vinculado ao Departamento Municipal de Agricultura e Abastecimento ou órgão sucessor, nos estabelecimentos de produtos de origem animal, observadas as normas constantes neste decreto e demais legislações vigentes de âmbito municipal, federal ou estadual.

Parágrafo único. O Município da Estância Turística de Paraguaçu Paulista, por intermédio do Departamento de Agricultura e Abastecimento ou órgão sucessor, poderá consorciar-se a consórcios públicos a fim de passar ao mesmo a gestão e operacionalização do SIM. Atentando-se para que seus procedimentos e sua organização se façam por métodos universalizados e aplicados equitativamente em todos os estabelecimentos inspecionados pelo SIM.

Art. 3º Os princípios a serem seguidos no presente decreto são:

I - preservação da saúde humana e do meio ambiente de modo a regulamentar a instalação e funcionamento da agroindústria rural;

II - atuação na qualidade sanitária dos produtos finais;

III - promoção da educação permanente e continuada para todos os atores da cadeia produtiva.

Art. 4º Os produtos de origem animal em natureza ou derivados deverão atender aos padrões de identidade e de qualidade previstos no Decreto Federal nº 9.013/2017 e normas complementares, legislações específicas, bem como à Lei Federal nº 8.078/1990 – Código de Defesa do Consumidor.

Art. 5º Os servidores incumbidos da execução do presente regulamento terão identificação funcional fornecida pela Prefeitura Municipal de Paraguaçu Paulista.

Art. 6º Fica proibido dentro do território do Município da Estância Turística de Paraguaçu Paulista comercializar, transportar, comprar, vender ou ceder qualquer produto de origem animal sob registro do Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal de Paraguaçu Paulista-SP - SIM de outro município, exceto nos casos que haja reconhecimento da equivalência dos respectivos serviços junto a órgãos Estaduais e Federais.

Art. 7º A inspeção industrial e higiênico-sanitária de produtos de origem animal abrange os seguintes procedimentos:

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

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



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

Decreto nº 7.042, de 28 de fevereiro de 2023 Fls. 3 de 68

- III - verificação dos programas de autocontrole dos estabelecimentos;
- IV - verificação da rotulagem e dos processos tecnológicos dos produtos de origem animal quanto ao atendimento da legislação específica;
- V - coleta de amostras para análises fiscais e avaliação dos resultados de análises físicas, microbiológicas, físico-químicas e demais que se fizerem necessárias à verificação da conformidade dos processos produtivos ou dos produtos de origem animal, podendo abranger também aqueles existentes nos mercados de consumo;
- VI - verificação da água de abastecimento;
- VII - verificação das fases de obtenção, recebimento, manipulação, beneficiamento, industrialização, fracionamento, conservação, armazenagem, acondicionamento, embalagem, rotulagem, expedição e transporte de todos os produtos comestíveis e não comestíveis, e suas matérias-primas;
- VIII - outros procedimentos de inspeção, sempre que recomendarem a prática e o desenvolvimento do estabelecimento de produtos de origem animal.

Art. 8º A Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal será realizada em caráter permanente ou periódico.

§ 1º A inspeção em caráter permanente consiste na presença do serviço oficial de inspeção para a realização dos procedimentos de inspeção e fiscalização *ante-mortem* e *post-mortem*, durante as operações de abate das diferentes espécies animais (animais domésticos de produção, silvestres e exóticos, criados em cativeiros ou provenientes de áreas de reserva legal e de manejo sustentável).

§ 2º A inspeção em caráter periódico consiste na presença do serviço oficial de inspeção para a realização dos procedimentos de inspeção e fiscalização nos demais estabelecimentos registrados.

§ 3º A frequência da inspeção de que o § 2º, art. 8º será estabelecida em normas complementares, expedidos por autoridade competente do Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal de Paraguaçu Paulista-SP - SIM, considerando o risco dos diferentes produtos e processos produtivos envolvidos, o resultado da avaliação dos controles dos processos de produção e do desempenho de cada estabelecimento, em função da implementação dos programas de autocontrole.

Art. 9º Ficam sujeitos à inspeção e à fiscalização, previstas neste decreto, os animais destinados ao abate, a carne e seus derivados, o pescado e seus derivados, o leite e seus derivados, os ovos e seus derivados e os produtos de abelhas e seus derivados, comestíveis com adição ou não de produtos vegetais.

Parágrafo único. A inspeção e fiscalização a que se refere este artigo abrangem, sob o ponto de vista industrial e sanitário, a inspeção *ante-mortem* e *post-mortem* dos animais, a recepção, a manipulação, o beneficiamento, a industrialização,



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

Decreto nº 7.042, de 28 de fevereiro de 2023 Fls. 4 de 68

o fracionamento, a conservação, o acondicionamento, a embalagem, a rotulagem, a expedição e o trânsito de quaisquer matérias-primas e produtos de origem animal.

Art. 10. Para os fins deste decreto, são adotados os seguintes conceitos:

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

II - inspeção e fiscalização: os atos de examinar, sob o ponto de vista industrial e sanitário, a higiene dos manipuladores, a higiene do estabelecimento, das instalações e equipamentos; as condições higiênico-sanitárias e os padrões físico-químicos e microbiológicos no recebimento, obtenção e depósito de matéria-prima e ingredientes, assim como durante as fases de elaboração, acondicionamento, acondicionamento, armazenagem e transporte de produtos alimentícios;

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

IV - matéria-prima: toda substância de origem animal, em estado bruto, que para ser utilizada como alimento precise sofrer tratamento e/ou transformação de natureza física, química ou biológica;

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

VI - análise de perigos e pontos críticos de controle - APPCC: sistema que identifica, avalia e controla perigos que são significativos para a inocuidade dos produtos de origem animal;

VII - análise fiscal: análise efetuada pela Rede Nacional de Laboratórios Agropecuários do Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária - SUASA ou pela autoridade sanitária competente em amostras coletadas pelos servidores do Serviço de Inspeção Municipal;

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

IX - animais exóticos: todos aqueles pertencentes às espécies da fauna exótica, criados em cativeiro, cuja distribuição geográfica não inclua o território brasileiro, aquelas introduzidas pelo homem, inclusive domésticas, em estado



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

Decreto nº 7.042, de 28 de fevereiro de 2023 Fls. 5 de 68

asselvajado, ou também aquelas que tenham sido introduzidas fora das fronteiras brasileiras e das suas águas jurisdicionais e que tenham entrado em território brasileiro;

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

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

XII - boas práticas de fabricação – BPF: condições e procedimentos higiênicos- sanitários e operacionais sistematizados, aplicados em todo o fluxo de produção, com o objetivo de garantir a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos produtos de origem animal;

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

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

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

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

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

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

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

XX - programas de autocontrole: programas desenvolvidos, procedimentos descritos, desenvolvidos, implantados, monitorados e verificados pelo estabelecimento,



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

Decreto nº 7.042, de 28 de fevereiro de 2023 Fls. 6 de 68

com vistas a assegurar a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos seus produtos, que incluam, mas que não se limitem aos programas de pré-requisitos, BPF, PPHO e APPCC ou a programas equivalentes reconhecidos pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento;

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

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

XXIII - regulamento técnico de identidade e qualidade - RTIQ: ato normativo com o objetivo de fixar a identidade e as características mínimas de qualidade que os produtos de origem animal devem atender;

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

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

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

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



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

Decreto nº 7.042, de 28 de fevereiro de 2023 Fls. 7 de 68

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

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

XXX - norma complementar: ato normativo emitido pelo Município da Estância Turística de Paraguaçu Paulista, ou por outros órgãos oficiais de esferas superiores, contendo diretrizes técnicas ou administrativas a serem executadas durante as atividades de inspeção e fiscalização junto aos estabelecimentos ou trânsito de produtos de origem animal, respeitadas as competências específicas;

XXXI - suspensão das atividades: medida administrativa na qual Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal de Paraguaçu Paulista-SP - SIM, suspende as atividades desenvolvidas, no todo ou em parte, durante o procedimento fiscalizatório de empresas regulares, por período certo e determinado;

XXXII - interdição: medida administrativa, de caráter cautelar, que visa à paralisação de toda e qualquer atividade desenvolvida, podendo ser recolhidas as matérias-primas, produtos alimentícios, subprodutos, ingredientes, rótulos, embalagens, equipamentos e utensílios;

XXXIII - apreensão: consiste em o Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal de Paraguaçu Paulista-SP - SIM apreender as matérias-primas, produtos alimentícios, subprodutos, ingredientes, rótulos, embalagens, equipamentos e utensílios que se encontrem em desacordo com a Lei Municipal n.º 3.492, de 21 de dezembro de 2022, este regulamento e outras normas técnicas relacionadas, dando-lhes a destinação cabível, de acordo com este regulamento;

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

XXXV - embalagem: é o recipiente ou o pacote destinado a garantir a conservação e facilitar no transporte e manuseio dos alimentos;

XXXVI - estabelecimento agroindustrial de pequeno porte de produtos de origem animal: o estabelecimento de agricultores familiares ou de produtor rural, de forma individual ou coletiva, com área útil construída até 250 m² (duzentos e cinquenta metros quadrados), dispendo de instalações para:

- a) abate ou industrialização de animais produtores de carne;
- b) processamento de pescado ou seus derivados;
- c) processamento de leite ou seus derivados;



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

Decreto nº 7.042, de 28 de fevereiro de 2023 Fls. 8 de 68

d) processamento de ovos e seus derivados;

e) processamento de produtos das abelhas ou seus derivados.

XXXVII - equivalência de serviços de inspeção: condição na qual as medidas de inspeção e fiscalização higiênico-sanitária e tecnológica aplicadas por diferentes serviços de inspeção permitam alcançar os mesmos objetivos de inspeção, fiscalização, inocuidade e qualidade dos produtos, conforme o disposto na Lei Federal nº 8.171, de 1991, e em suas normas regulamentadoras;

XXXVIII - produtos alimentícios de origem animal produzidos de forma artesanal: produtos comestíveis submetidos ao controle do órgão de inspeção oficial, elaborados a partir de matérias-primas de origem animal de produção própria ou de origem determinada, resultantes de técnicas predominantemente manuais adotadas por indivíduos que detenham o domínio integral do processo produtivo, cujo produto final de fabrico seja individualizado e genuíno e mantenha a singularidade e as características próprias, culturais, regionais ou tradicionais do produto;

XXXIX - queijos artesanais: aqueles elaborados por métodos tradicionais, com vinculação e valorização territorial, regional ou cultural, conforme protocolo de elaboração específico estabelecido para cada tipo e variedade, e com emprego de boas práticas agropecuárias na produção artesanal e de fabricação;

XL - boas práticas agropecuárias na produção artesanal: procedimentos adotados pelo produtor rural de matéria-prima que assegurem a oferta de alimentos seguros e oriundos de sistemas de produção sustentáveis, além de tornar os sistemas de produção mais rentáveis e competitivos;

XLI - origem determinada: dados de identificação das matérias-primas de origem animal utilizadas na fabricação ou no processo de obtenção do produto final artesanal, na hipótese de as matérias-primas não serem produzidas na propriedade onde estiver localizada a unidade de processamento;

XLII - concessão de selo Arte: ato de competência dos órgãos de agricultura e pecuária federal, estaduais, municipais e distrital que reconhece e caracteriza o tipo de produto alimentício artesanal, conforme características de identidade e de qualidade específicas, e o seu processo produtivo tipicamente artesanal; e

XLIII - concessão de selo Queijo Artesanal: ato de competência dos órgãos de agricultura e pecuária federal, estaduais, municipais e distrital que reconhece e caracteriza queijos artesanais elaborados por métodos tradicionais, com vinculação e valorização territorial, regional ou cultural, conforme protocolo de elaboração específico estabelecido para cada tipo e variedade e com emprego de boas práticas agropecuárias na produção artesanal e de fabricação.

CAPÍTULO II



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

Decreto nº 7.042, de 28 de fevereiro de 2023 Fls. 9 de 68

DA ESTRUTURA ORGANIZACIONAL DO SIM

Art. 11. O Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal de Paraguaçu Paulista-SP - SIM será composto por, no mínimo, um Coordenador e uma Equipe Técnica.

Parágrafo único. A Equipe Técnica será formada por no mínimo, um Auxiliar Administrativo, um Auxiliar Técnico (Fiscal Sanitário) e obrigatoriamente, um Médico Veterinário, com a possibilidade de ser utilizada de forma consorciada com outros municípios, quando, eventualmente, o Município participar de consórcio público.

Art. 12. As ações do SIM contemplam as seguintes atribuições:

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

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

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

IV - verificar a implantação e execução dos programas de autocontrole dos estabelecimentos registrados;

V - coordenar e executar os programas de análises laboratoriais para monitoramento da qualidade e inocuidade dos produtos de origem animal;

VI - elaborar e executar programas de combate à fraude nos produtos de origem animal;

VII - elaborar programas e planos complementares às ações de inspeção e fiscalização.

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

IX - verificar os controles de rastreabilidade dos animais, matérias-primas, ingredientes e produtos ao longo da cadeia produtiva;

Art. 13. No exercício de suas funções, o profissional da Equipe Técnica deverá estar devidamente identificado.

CAPÍTULO III

DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA

Art. 14. A inspeção e a fiscalização de que trata este decreto serão realizadas:



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

Decreto nº 7.042, de 28 de fevereiro de 2023 Fls. 10 de 68

- I - nas propriedades rurais fornecedoras de matérias-primas destinadas à manipulação ou ao processamento de produtos de origem animal;
- II - nos estabelecimentos que recebam as diferentes espécies de animais previstas neste decreto para abate ou industrialização;
- III - nos estabelecimentos que recebam o pescado e seus derivados para manipulação, distribuição ou industrialização;
- IV - nos estabelecimentos que produzam e recebam ovos e seus derivados para distribuição ou industrialização;
- V - nos estabelecimentos que recebam o leite e seus derivados para beneficiamento ou industrialização;
- VI - nos estabelecimentos que extraiam ou recebam produtos de abelhas e seus derivados para beneficiamento ou industrialização;
- VII - nos estabelecimentos que recebam, manipulam, conservam, acondicionem ou expeçam matérias-primas e produtos de origem animal comestíveis, procedentes de estabelecimentos registrados; e
- VIII - nos estabelecimentos rural produtor de produtos alimentícios de origem animal produzidos de forma artesanal.

Art. 15. A execução da inspeção e da fiscalização pelo Serviço de Inspeção Municipal nos Produtos de Origem Animal isenta o estabelecimento de qualquer outra fiscalização industrial ou sanitária federal, estadual ou municipal, para produtos de origem animal.

Art. 16. Para os fins deste decreto entende-se por estabelecimentos de produtos de origem animal, sob Inspeção Municipal, qualquer instalação industrial na qual sejam abatidos ou industrializados animais produtores de carne e onde sejam obtidos, recebidos, manipulados, beneficiados, industrializados, fracionados, conservados, acondicionados, embalados, rotulados ou expedidos, com finalidade industrial ou comercial, a carne e seus derivados, o pescado e seus derivados, os ovos e seus derivados, o leite e seus derivados ou os produtos de abelhas e seus derivados incluídos os estabelecimentos agroindustriais de pequeno porte de produtos de origem animal.

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

- I - inspeção *ante-mortem* e *post-mortem* das diferentes espécies animais;
- II - verificação das condições higiênico-sanitárias das instalações, dos equipamentos e do funcionamento dos estabelecimentos;



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

Decreto nº 7.042, de 28 de fevereiro de 2023 Fls. 11 de 68

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

IV - verificação dos programas de autocontrole dos estabelecimentos;

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

VI - coleta de amostras para análises fiscais e avaliação dos resultados de análises fiscais, microbiológicas, físico-químicas, de biologia molecular, histológicas e demais que se fizerem necessárias à verificação da conformidade dos processos produtivos ou dos produtos de origem animal;

VII - avaliação das informações inerentes à produção primária com implicações ou dos produtos de origem animal;

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

IX - verificação da água de abastecimento;

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

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

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

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

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

Art. 17. Os procedimentos de inspeção e de fiscalização poderão ser alterados mediante a aplicação da análise de risco, de acordo com o nível de desenvolvimento tecnológico, envolvendo, no que couber, toda a cadeia produtiva, segundo os preceitos instituídos e universalizados, com vista à segurança alimentar.

CAPÍTULO IV

DO REGISTRO DOS ESTABELECEMENTOS

Art. 18. Para fins de registro e de controle das atividades realizadas pelos estabelecimentos, o SIM estabelecerá, em normas técnicas, e legislações específicas as diferentes atividades permitidas para cada classificação de estabelecimento prevista



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

Decreto nº 7.042, de 28 de fevereiro de 2023 Fls. 12 de 68 .

neste decreto, inclusive para os estabelecimentos agroindustriais de pequeno porte de produtos de origem animal.

Parágrafo único. Para obtenção do registro do estabelecimento serão observadas as seguintes etapas:

I - encaminhamento e protocolo, pelo estabelecimento, da documentação exigida, nos termos do disposto nas normas técnicas do SIM e normas complementares;

II - avaliação e aprovação da documentação encaminhada e protocolada pelo estabelecimento;

III - vistoria *in loco* do estabelecimento edificado, com emissão de parecer conclusivo em laudo elaborado pelo Médico Veterinário do Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal de Paraguaçu Paulista-SP - SIM;

IV - concessão do registro do estabelecimento.

Art. 19. Cada estabelecimento, caracterizado pelo número do registro será responsabilizado pelo atendimento às disposições deste decreto e das normas complementares nas dependências que sejam comuns e que afetam direta ou indiretamente a sua atividade.

Art. 20. Para fins de registro e controle de atividades realizadas pelos estabelecimentos, serão prevista neste decreto em conformidade com o Decreto Federal nº 9.013/2017 e normas complementares, as diferentes atividades permitidas para cada classificação de estabelecimento, inclusive para os estabelecimentos agroindustriais de pequeno porte de produtos de origem animal.

Art. 21. O registro será requerido à Inspeção Municipal do Departamento Municipal de Agricultura e Abastecimento, junto ao Setor de Protocolo da Prefeitura Municipal, instruindo-se o processo de acordo com as normas técnicas estabelecidas pelo SIM e normas complementares.

Art. 22. A construção do estabelecimento deve obedecer a outras exigências que estejam previstas em legislação da União, do Estado e de outros órgãos de normatização técnica, desde que não contrariem as exigências de ordem sanitária ou industrial previstas neste decreto ou em normas complementares.

Art. 23. Atendidas as exigências estabelecidas neste decreto e em normas complementares, o Diretor do Departamento Municipal de Agricultura e Abastecimento emitirá o "Certificado de Registro", constando do mesmo número de registro, firma, classificação do estabelecimento e outros detalhes necessários.

Parágrafo único. Os estabelecimentos atenderão às exigências ou pendências estabelecidas quando da concessão do certificado de registro anteriormente ao início de suas atividades industriais.



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

Decreto nº 7.042, de 28 de fevereiro de 2023 Fls. 13 de 68

Art. 24. A instalação do SIM dar-se-á mediante a emissão, pelo Chefe do SIM, do Termo de Instalação do SIM, o qual deve ser encaminhado ao estabelecimento acompanhado do Certificado de Registro do SIM para conhecimento da autorização do início das atividades.

§ 1º Quando se tratar de estabelecimentos sob inspeção em caráter permanente, além do certificado de registro de que trata o *caput*, o início das atividades industriais está condicionado à destinação de equipe de servidores responsável pelas atividades;

§ 2º Após deferido, compete ao SIM instalar de imediato a inspeção no estabelecimento.

Art. 25. O registro de Inspeção Industrial e Sanitária somente será concedido aos estabelecimentos que estiverem devidamente registrados no órgão fiscalizador do exercício legal da atividade.

Art. 26. Para o processo de obtenção do registro, junto ao SIM, deverão ser seguidos os procedimentos determinados em normas regulamentares específicas;

Art. 27. As exigências mínimas para início da operação do estabelecimento serão fixadas na vistoria realizada pelos inspetores do SIM, não podendo prescindir de instalação de equipamentos necessários, esgotamento sanitário, luz, água, piso e/ou outras exigências a critério do SIM.

Art. 28. O estabelecimento que interromper seu funcionamento só poderá reiniciar suas atividades mediante inspeção prévia de todas as suas dependências, instalações e equipamentos.

Parágrafo único. Quando a interrupção do funcionamento ultrapassar 12 (doze) meses será cancelado o respectivo registro.

CAPÍTULO V

DA TRANSFERÊNCIA

Art. 29. Nenhum estabelecimento previsto neste decreto pode ser alienado, alugado ou arrendado, sem que, concomitantemente, seja feita a transferência do registro junto ao SIM.

Parágrafo único. Quando ocorrer mudança de proprietário e/ou administrador em estabelecimentos registrados, os novos responsáveis deverão de imediato, proceder às devidas transferências no âmbito do SIM:

I - No caso do comprador ou arrendatário se negar a promover a transferência, deve ser feita, pelo vendedor ou locador, imediata comunicação estrita ao SIM, esclarecendo os motivos da recusa;



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

Decreto nº 7.042, de 28 de fevereiro de 2023 Fls. 14 de 68

II - As firmas responsáveis por estabelecimentos registrados, durante as fases do processamento da transação comercial, devem notificar aos interessados na compra ou arrendamento a situação em que se encontram, em face das exigências deste regulamento;

III - Enquanto a transferência não efetuar, continuam responsáveis pelas irregularidades que se verifiquem no estabelecimento, a firma em nome da qual esteja registrado;

IV - No caso do vendedor ou locado ter feito à comunicação a que se refere o inciso I do Parágrafo único do art. 29, e o comprador ou locatário não apresentar, dentro do prazo de no máximo 60 (sessenta) dias, os documentos necessários à transferência respectiva, será cassado o registro do estabelecimento, o qual se restabelecerá depois de cumprida a exigência legal;

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

VI - O processo de transferência deve obedecer, no que lhe for aplicável, ao mesmo critério estabelecido para o registro.

CAPÍTULO VI

DA CONDIÇÕES GERAIS DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 30. Não será autorizado o funcionamento de estabelecimento que não esteja instalado e equipado para a finalidade a que se destina, conforme procedimentos regulamentados nas normas técnicas do SIM e normas complementares.

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

Art. 31. O Serviço de Inspeção Municipal poderá exigir alterações na planta industrial, nos processos produtivos e no fluxograma de operações, com o objetivo de assegurar a execução das atividades de inspeção e garantir a inocuidade do produto e a saúde do consumidor.

Art. 32. O estabelecimento de produtos de origem animal não poderá ultrapassar a capacidade de suas instalações e equipamentos previamente aprovados.

Art. 33. Será permitida a armazenagem de produtos de origem animal comestível de natureza distinta em uma mesma câmara, desde que seja feita com a devida identificação, que não oferece prejuízos à inocuidade e à qualidade dos



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

Decreto nº 7.042, de 28 de fevereiro de 2023 Fls. 15 de 68

produtos e que haja compatibilidade em relação à temperatura de conservação, ao tipo de embalagem ou acondicionamento.

Art. 34. As exigências referentes à estrutura física, às dependências e aos equipamentos dos estabelecimentos agroindustriais de pequeno porte de produtos de origem animal serão disciplinadas em normas complementares específicas, observado o risco mínimo de disseminação de doenças para saúde animal, de pragas e de agentes microbiológicos, físicos e químicos prejudiciais à saúde pública e aos interesses dos consumidores.

CAPÍTULO VII

DA HIGIENE DOS ESTABELECEMENTOS E DAS PESSOAS

Art. 35. Os estabelecimentos são responsáveis por assegurar que todas as etapas de fabricação dos produtos de origem animal sejam realizadas de forma higiênica, a fim de se obter produtos que atendam os padrões de qualidade, que não apresentem risco à saúde, à segurança e ao interesse do consumidor.

§ 1º As instalações, os equipamentos e os utensílios dos estabelecimentos devem ser mantidos sob condições de higiene, antes, durante e após a realização dos trabalhos industriais,

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

II - Os estabelecimentos devem possuir programa eficaz e contínuo de controle integrado de pragas e vetores;

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

IV - Quando utilizado, o controle químico deve ser executado por empresa especializada e por pessoal capacitado, conforme legislação específica, e com produtos aprovados pelo órgão regulador da saúde;

V - É proibida a presença de qualquer animal alheio ao processo industrial nos estabelecimentos elaboradores de produto de origem animal;

VI - São proibidos o consumo, a guarda de alimentos e o depósito de produtos, roupa, objetos e materiais estranhos às finalidades do setor, onde se realizem atividades industriais;

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



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

Decreto nº 7.042, de 28 de fevereiro de 2023 Fls. 16 de 68

VIII - As instalações de recepção, os alojamentos de animais vivos e os depósitos de resíduos industriais devem ser higienizados regularmente e sempre que necessário;

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

X - Os reservatórios de água devem ser protegidos de contaminação externa e higienizados regularmente e sempre que for necessário;

XI - É proibido residir nos edifícios onde são realizadas atividades industriais com produto de origem animal;

XII - As câmaras frigoríficas, antecâmaras, túneis de congelamento e equipamentos resfriadores e congeladores devem ser regularmente higienizados;

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

XIV - Será obrigatória a higienização dos recipientes, dos veículos transportadores de matérias-primas e produtos e dos vasilhames antes da sua devolução;

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

§ 2º Os funcionários que trabalhem em setores onde se manipule material contaminado, ou onde exista maior risco de contaminação, não devem circular em áreas de menor risco de contaminação, de forma a evitar a contaminação cruzada.

Art. 36. O SIM determinará, sempre que necessário, melhorias e reformas nas instalações e nos equipamentos, de forma a mantê-los em bom estado de conservação e funcionamento, e minimizar os riscos de contaminação.

CAPÍTULO VIII

DAS OBRIGAÇÕES DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 37. Os responsáveis pelos estabelecimentos ficam obrigados a:

I - atender ao regulamento disposto neste decreto, no Decreto Federal nº 9.013/2017 e normas complementares em legislações específicas;

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



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

Decreto nº 7.042, de 28 de fevereiro de 2023 Fls. 17 de 68

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

IV - fornecer os dados estatísticos de interesse do SIM, alimentando o sistema informatizado pelo SIM até o décimo dia útil de cada mês subsequente ao transcorrido e sempre solicitado;

V - arcar com os custos de análises fiscais solicitadas pelo SIM;

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

VII - manter em dia o registro do recebimento de matérias-primas e insumos, especificando procedência e qualidade, produtos fabricados, saída e destino dos mesmos, que deverá estar disponível para consulta do Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal de Paraguaçu Paulista-SP - SIM, a qualquer momento;

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

IX - realizar imediatamente o recolhimento dos produtos elaborados e eventualmente expostos à venda quando for constatado desvio no controle de processo, que possa incorrer em risco à saúde ou aos interesses do consumidor;

X - fazer análise de monitoramento microbiológico e físico-químico da água e dos produtos;

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

XII - dar aviso antecipado de 24 (vinte e quatro) horas no mínimo, nos estabelecimentos sob inspeção periódica, sobre a paralisação ou reinício parcial ou total das atividades industriais, troca ou instalação de equipamentos e expedição de produtos que requeiram certificação sanitária;

XIII - realizar os tratamentos de aproveitamento condicional, de destinação industrial ou a inutilização de produtos de origem animal, em observância aos critérios de destinação estabelecidos neste decreto ou em normas complementares editadas pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, e manter registros auditáveis de sua realização;

Art. 38. Os estabelecimentos devem dispor de programas de autocontrole desenvolvidos, implantados, mantidos, monitorados e verificados por eles mesmos,



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

Decreto nº 7.042, de 28 de fevereiro de 2023 Fls. 18 de 68

contendo registros sistematizados e auditáveis que comprovem o atendimento aos requisitos higiênico-sanitários e tecnológicos estabelecidos com vistas a assegurar a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos produtos, desde a obtenção e a recepção da matéria-prima, dos ingredientes e dos insumos, até a expedição destes.

§ 1º Os programas devem incluir o bem-estar animal, quando aplicável, as BPF, o PPHO e a APPCC, ou outra ferramenta equivalente. Deverão ser utilizados procedimentos oficiais de verificação dos programas de autocontrole dos processos de produção aplicados pelos estabelecimentos para assegurar a inocuidade e o padrão de qualidade dos produtos que serão estabelecidos por legislações específicas, pelo SIM e normas correlatas.

§ 2º Os estabelecimentos devem dispor de mecanismos de controle para assegurar a rastreabilidade das matérias-primas e dos produtos, com disponibilidade de informações de toda a cadeia produtiva, em consonância com este decreto, legislações específicas e normas correlatas.

§ 3º Para fins de rastreabilidade da origem do leite, fica proibida a recepção de leite cru refrigerado, transportado em veículo de propriedade de pessoas físicas ou jurídicas não vinculadas, formal e comprovadamente, ao programa de qualificação de fornecedores de leite.

Art. 39. Os estabelecimentos devem possuir responsável técnico na condução dos trabalhos de natureza higiênico-sanitária e tecnológica, cuja formação profissional deverá atender ao disposto em legislações específicas.

Parágrafo único. O Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal de Paraguaçu Paulista-SP - SIM deverá ser comunicado sobre eventuais substituições dos profissionais de que trata o *caput*.

Art. 40. O Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal de Paraguaçu Paulista-SP - SIM estabelecerá em normas complementares os procedimentos oficiais de verificação dos programas de autocontrole dos processos de produção aplicados pelos estabelecimentos para assegurar a inocuidade e o padrão de qualidade dos produtos.

Art. 41. Todos os estabelecimentos de produtos lácteos e apícolas devem registrar diariamente, as entradas de matérias-primas, especificando origem, quantidade, controles do processo produtivo, destino e suas respectivas análises.

Parágrafo único. Em estabelecimentos de leite e derivados, quando do recebimento de matéria-prima a granel, devem ser arquivados, para fins de verificação do serviço de inspeção, a etiqueta-lacre e o boletim de análises.

CAPÍTULO IX

DO TRÂNSITO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL



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

Decreto nº 7.042, de 28 de fevereiro de 2023 Fls. 19 de 68

Art. 42. O trânsito de matérias-primas e de produtos de origem animal deve ser realizado por meio de transporte apropriado, de modo a garantir a manutenção de sua integridade e a permitir sua conservação.

Parágrafo único. Para o transporte, tais produtos devem ser acondicionados higienicamente em recipientes adequados, independentemente de sua embalagem, individual ou coletiva;

CAPÍTULO X

DA EMBALAGEM, ROTULAGEM E CARIMBAGEM

Art. 43. Entende-se por “embalagem” o invólucro ou recipiente destinado a proteger, acomodar e preservar produtos destinados à expedição, embarque, transporte e armazenagem, classificando-se em primária e secundária.

§ 1º Entende-se por “embalagem primária” o invólucro que está no contato com o produto, devendo este ser de material devidamente aprovado pela autoridade competente.

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

Art. 44. Os produtos de origem animal, destinados à alimentação humana só podem ser acondicionados ou embalados em recipientes ou contentores aprovados pelo órgão de fiscalização competente.

Art. 45. Recipientes anteriormente usados só podem ser aproveitados para envasamento de produtos e matérias-primas utilizadas na alimentação humana, quando absolutamente íntegros, perfeitos e rigorosamente higienizados.

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

Art. 46. Todos os produtos de origem animal entregues ao comércio devem estar identificados por meio de rótulos registrados, aplicados sob as matérias-primas, produtos, vasilhames ou contentores, que quando diretamente destinados ao consumo público, quer quando se destinem aos estabelecimentos para beneficiamento.

Art. 47. É permitida a fabricação de produtos de origem animal não previstos neste decreto ou em normas complementares, desde que seu processo de fabricação e sua composição sejam aprovados pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal – MAPA.

Art. 48. Nas solicitações de registro de produtos além dos requisitos estabelecidos o requerente deve apresentar ao SIM:

§ 1º Informações acerca do histórico do produto, quando existentes.



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

Decreto nº 7.042, de 28 de fevereiro de 2023 Fls. 20 de 68

§ 2º Especificação dos parâmetros físico-químicos e microbiológicos do produto, seus requisitos de identidade e de qualidade e seus métodos de avaliação da conformidade, observadas as particularidades de cada produto.

§ 3º Informações acerca do histórico do produto, quando existentes.

§ 4º Embasamento em legislação nacional ou internacional, quando existentes.

§ 5º Literatura técnico científica relacionada à fabricação do produto.

Art. 49. A numeração do registro dos produtos será fornecida pelo estabelecimento solicitante, com numeração crescente e sequencial de quatro dígitos, seguido do número de registro do estabelecimento junto ao SIM.

Art. 50. Entende-se por "rótulo" toda matéria descritiva ou gráfica que identifique o produto e o estabelecimento produtor, impressa, litografada, pintada ou gravada a fogo, por pressão ou decalque, aplicados sobre a embalagem plástica, o recipiente, o vasilhame, o envoltório, o cartucho ou qualquer outro tipo de embalagem do alimento ou sobre o que acompanha o contentor.

I - Fica a critério do SIM permitir, para certos produtos, o emprego de rótulo sob a forma de etiqueta ou uso exclusivo do carimbo de inspeção;

II - Os embutidos não enlatados, para a venda a granel, serão identificados por meio de uma etiqueta presa a cada amarrado;

III - A juízo do SIM, no caso de produtos que, por sua dimensão, não comportem no rótulo todos os dizeres fixados neste regulamento, deverão estes constar da embalagem coletiva;

IV - Os produtos de origem animal fracionados devem conservar a rotulagem sempre que possível ou manter a identificação do estabelecimento de origem.

Art. 51. Devem constar no rótulo, obrigatoriamente, as seguintes indicações:

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

II - nome da firma responsável;

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

IV - carimbo oficial definidos pelo Serviço de Inspeção Municipal de Paraguaçu Paulista em Instrução Normativa;

2 1
A 1



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

Decreto nº 7.042, de 28 de fevereiro de 2023 Fls. 21 de 68

V - natureza do estabelecimento, de acordo com a classificação oficial prevista nas Normas Técnicas do SIM de Paraguaçu Paulista, Decretos Federais nº 9.013/2017, nº 10.468/2020 e normas complementares;

VI - localização do estabelecimento, endereço completo (avenida, rua, bairro, número, município, UF, CEP);

VII - marca comercial do produto;

VIII - data de produção e respectivo prazo de validade;

IX - forma de composição ou outros dizeres, quando previsto neste regulamento;

X - especificação "Indústria Brasileira";

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

XII - expressão "Colorido Artificialmente", quando for o caso;

XIII - expressão "Aromatizado Artificialmente", quando for o caso;

XIV - impressa a seguinte expressão "Registro no Serviço de Inspeção Municipal de Paraguaçu Paulista – SIM sob o nº 0000", seguida do respectivo número de registro;

XV - indicação da forma e temperatura de conservação;

XVI - peso da embalagem e a expressão "Deve ser pesado na presença do consumidor", no caso de o peso líquido não estar definido;

XVII - números da firma no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ), e na Inscrição Estadual (IE);

XVIII - outras expressões determinadas por lei ou regulamento;

XIX - o desenho do rótulo deverá ser simples e bem definido, desprovido de detalhes desnecessários que prejudiquem a clareza das informações ou induzam à interpretação incorreta da real origem do produto;

XX - o fundo do rótulo não deverá interferir na legibilidade dos dizeres nele contidos;

XXI - os dizeres impressos e os detalhes desenhados não deverão estar dispostos de forma a prejudicar a visibilidade ou dificultar sua leitura;

XXII - é facultado o emprego de cores nos rótulos, respeitadas as disposições legais vigentes.

Art. 52. A superfície do rótulo, onde são dispostos os dizeres exigidos e outros como figuras ou desenhos informativos, compreende o painel principal que



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

Decreto nº 7.042, de 28 de fevereiro de 2023 Fls. 22 de 68

é a parte do rótulo que se apresenta visível ao comprador, em condições habituais de exposição à venda, observando-se as peculiaridades de cada embalagem ou contentor.

Art. 53. O produto deve seguir a denominação de venda do respectivo Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade – RTIQ.

Art. 54. As declarações obrigatórias expressas nos rótulos dos alimentos não deverão ficar encobertas por qualquer dispositivo escrito, impresso ou gravado.

Parágrafo único. Caso o contentor seja coberto por envoltório, este deverá trazer aquelas informações obrigatórias ou o rótulo do contentor deverá ser facilmente legível através do invólucro.

Art. 55. Nos rótulos pode figurar referência a prêmios obtidos em eventos oficiais, desde que devidamente confirmada sua concessão, bem como prêmios de estímulo e menções honrosas conferidas pelo SIM.

Art. 56. É proibida qualquer denominação, declaração, palavra, desenho ou inscrição que transmita falsa impressão, forneça indicação errônea de origem e de qualidade dos produtos, podendo essa proibição se estender, a juízo do SIM, às denominações impróprias.

§ 1º As marcas que infringirem o presente artigo, embora registradas, não poderão, a juízo do SIM, ser usadas.

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

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

Art. 57. Um mesmo rótulo pode ser usado para produtos idênticos, fabricados em vários estabelecimentos da mesma firma, desde que sejam da mesma qualidade, denominação e marca.

Parágrafo único. Tais rótulos devem declarar, obrigatoriamente, a classificação e localização de todos os estabelecimentos da firma, seguido dos números de registro, fazendo-se a identificação da origem pelo carimbo da Inspeção, gravado ou impresso sobre o contentor ou rótulo.

Art. 58. Os rótulos serão impressos, litografados, gravados ou pintados, respeitando, obrigatoriamente, a ortografia oficial e o sistema legal de unidades e medidas.



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

Decreto nº 7.042, de 28 de fevereiro de 2023 Fls. 23 de 68

Art. 59. No caso de cassação de registro ou ainda de fechamento do estabelecimento, fica a firma responsável obrigada a inutilizar a rotulagem existente em estoque, sob as vistas da Inspeção Municipal de Paraguaçu Paulista, a qual deverá entregar todos os carimbos e matrizes que tenha em seu poder.

Art. 60. No caso de certos produtos normalmente expostos ao consumo sem qualquer proteção, além de seu envoltório próprio ou casca, a rotulagem será feita por meio de rótulo impresso em papel ou chapa litografada, que possa se manter presa ao produto.

Art. 61. Os contentores empregados no transporte de matérias-primas e produtos destinados à alimentação humana, que não são acondicionados ou transformados em outros estabelecimentos, receberão um rótulo de acordo com o presente regulamento e o competente carimbo da Inspeção Municipal.

Art. 62. Carcaças ou parte de carcaças destinadas ao comércio em natureza recebem obrigatoriamente o carimbo da Inspeção Municipal de Paraguaçu Paulista.

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

Art. 63. Na rotulagem de carnes e derivados deve-se observar, ainda:

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

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

Art. 64. Na rotulagem do leite em natureza será observado, também, o seguinte:

Parágrafo único. Os derivados lácteos fabricados com leite que não seja de vaca devem possuir em sua rotulagem a designação da espécie que lhe deu origem, exceto para os produtos que, em função da sua identidade, são fabricados com leite de outras espécies que não a bovina.

Art. 65. Na rotulagem de queijos deve-se observar o seguinte:

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

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



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

Decreto nº 7.042, de 28 de fevereiro de 2023 Fls. 24 de 68

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

Art. 66. Tratando-se de pescado e seus derivados deve-se observar, também, o seguinte:

I - Quando se tratar de pescado fresco, respeitadas as peculiaridades inerentes à espécie e às formas de apresentação do produto, o uso de embalagem pode ser dispensado, desde que o produto seja identificado nos contentores de transporte.

II - O disposto no *caput* não se aplica ao pescado recebido diretamente da produção primária."

Art. 67. Tratando-se de pescado descongelado, deve ser incluída na designação do produto a palavra "descongelado"; devendo o rótulo apresentar no painel principal, logo abaixo da denominação de venda, em caracteres destacados, uniformes em corpo e cor, sem intercalação de dizeres ou desenhos, em caixa alta e em negrito, a expressão "NÃO RECONGELAR".

Art. 68. Na rotulagem do mel, do mel de abelhas sem ferrão e dos derivados dos produtos das abelhas deve constar a advertência "Este produto não deve ser consumido por crianças menores de um ano de idade.", em caracteres destacados, nítidos e de fácil leitura.

Art. 69. O rótulo de mel para uso industrial, sem prejuízo das demais exigências estabelecidas em legislação específica, deve atender aos seguintes requisitos:

I - não conter indicações que façam referência à sua origem floral ou vegetal;

II - conter a expressão "Proibida a venda fracionada."

Art. 70. Os coalhas devem indicar na rotulagem seu poder coagulante, a quantidade de ácido bórico, quando tiver sido juntado e a data de validade.

Art. 71. As regras gerais para rotulagem e carimbagem, bem como os Modelos dos carimbos utilizados pelo SIM serão definidos nas normas técnicas do Serviço de Inspeção Municipal de Paraguaçu Paulista.

Art. 72. Os conservadores, corantes, condimentos e outros são substâncias utilizadas na indústria de produtos de origem animal, com a finalidade de conservação, apresentação e auxílio no processamento, mantendo o valor nutricional nos produtos finais.

Parágrafo único. Os mesmos deverão ter o seu uso regulamentado por legislação e aprovado pelo SIM.



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

Decreto nº 7.042, de 28 de fevereiro de 2023 Fls. 25 de 68

CAPÍTULO XI

DA CLASSIFICAÇÃO GERAL DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 73. Os estabelecimentos de produtos de origem animal abrangem:

- I - carne e derivados;
- II - de pescado e derivados;
- III - de ovos e derivados;
- IV - de leite e derivados;
- V - de produtos de abelha e derivados.

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

Seção I

Dos Estabelecimentos de Carne e Derivados

Art. 74. Estabelecimento para Produtos Cárneos – entende-se aquele destinado a recepção, manipulação, elaboração, conservação, acondicionamento, armazenagem e expedição de produtos cárneos, podendo ou não dispor de instalações para aproveitamento de produtos não comestíveis.

Art. 75. Os estabelecimentos de carnes e derivados são classificados em:

- I - abatedouro frigorífico;
- II - unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos.

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

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

Seção II

Dos Estabelecimentos de Pescado e Derivados

Art. 76. Entende-se por Estabelecimento de Abate e Industrialização de Pescado o estabelecimento que possui dependências, instalações e equipamentos



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

Decreto nº 7.042, de 28 de fevereiro de 2023 Fls. 26 de 68

para recepção, lavagem, insensibilização, abate, processamento, transformação, preparação, acondicionamento e frigorificação, com fluxo adequado à espécie de pescado a ser abatida, dispondo ou não de instalações para o aproveitamento de produtos não comestíveis.

Art. 77. Os estabelecimentos de pescado e derivados são classificados em:

- I - barco-fábrica;
- II - abatedouro frigorífico de pescado;
- III - unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado;
- IV - estação depuradora de moluscos bivalves.

§ 1º Entende-se por barco-fábrica a embarcação de pesca destinada à captura ou à recepção, à lavagem, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de pescado e produtos de pescado, dotada de instalações de frio industrial, que pode realizar a industrialização de produtos comestíveis.

§ 2º Entende-se por abatedouro frigorífico de pescado o estabelecimento destinado ao abate de pescado, à recepção, à lavagem, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição dos produtos oriundos do abate, que pode realizar o recebimento, a manipulação, a industrialização, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de produtos comestíveis.

§ 3º Para os fins deste decreto, entende-se por unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado o estabelecimento destinado à recepção, à lavagem do pescado recebido da produção primária, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de pescado e de produtos de pescado, que pode realizar também sua industrialização.

§ 4º Para os fins deste decreto, entende-se por estação depuradora de moluscos bivalves o estabelecimento destinado à recepção, à depuração, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de moluscos bivalves.

Seção III

Dos Estabelecimentos de Ovos e Derivados

Art. 78. Estabelecimentos de Ovos entende-se por estabelecimentos de ovos comerciais aquele destinado à recepção, ovoscopia, classificação, acondicionamento, identificação, armazenagem e expedição de ovos em natureza, facultando-se a operação de classificação para os ovos que chegam ao Entrepósito já classificados, acondicionados e identificados, podendo ou não fazer a



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

Decreto nº 7.042, de 28 de fevereiro de 2023 Fls. 27 de 68

industrialização, desde que disponha de equipamentos adequados para essa operação.

Art. 79. Os estabelecimentos de ovos são classificados em:

I - granja avícola;

II - unidade de beneficiamento de ovos e derivados.

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

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

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

§ 4º É facultada a classificação de ovos quando a unidade de beneficiamento de ovos e derivados receber ovos já classificados.

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

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

Seção IV

Dos Estabelecimentos de Leite e Derivados

Art. 80. Estabelecimento de Produtos Lácteos entende-se aquele destinado à produção de leite para posterior processamento, como recepção, refrigeração, beneficiamento, industrialização, manipulação, fabricação, maturação, fracionamento, embalagem, rotulagem, acondicionamento, conservação, armazenagem e expedição de leite e seus derivados.

Art. 81. Os estabelecimentos de leite e derivados são assim classificados:

I - granja leiteira;

II - posto de refrigeração;

III - unidade de beneficiamento de leite e derivados;



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

Decreto nº 7.042, de 28 de fevereiro de 2023 Fls. 28 de 68

IV - queijaria.

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

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

§ 3º Entende-se por unidade de beneficiamento de leite e derivados o estabelecimento destinado à recepção, ao pré-beneficiamento, ao beneficiamento, ao envase, ao acondicionamento, à rotulagem, e à expedição de leite para o consumo humano direto, facultada a transferência, a manipulação, a fabricação, a maturação, o fracionamento, a ralação, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de derivados lácteos, permitida também a expedição de leite fluido a granel de uso industrial

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

Seção V

Dos Estabelecimentos de Produtos de Abelhas e Derivados

Art. 82. Estabelecimento para Produtos Apícolas entende-se aquele destinado à extração, classificação, beneficiamento, industrialização, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição dos produtos das abelhas.

Art. 83. Os estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados são classificados em unidades de beneficiamento de produtos de abelhas.

§ 1º Entende-se por unidade de beneficiamento de produtos de abelhas o estabelecimento destinado à recepção, à classificação, ao beneficiamento, à industrialização, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de produtos e matérias-primas pré-beneficiadas provenientes de



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

Decreto nº 7.042, de 28 de fevereiro de 2023 Fls. 29 de 68

outros estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados, facultada a extração de matérias-primas recebidas de produtores rurais.

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

CAPÍTULO XII

DAS ESPECIFICIDADES DE CADA CLASSE DE ESTABELECIMENTO

Art. 84. O Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal de Paraguaçu Paulista-SP - SIM realizará procedimentos de inspeção e fiscalização de produtos de origem animal e desenvolverá programas de controle oficial com o objetivo de avaliar a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos produtos e de seus processos produtivos.

Art. 85. Os procedimentos de inspeção e fiscalização de que trata o *caput* também contemplarão a coleta de amostras para as análises físicas, microbiológicas, físico-químicas, de biologia molecular, histológicas e demais que se fizerem necessárias para a avaliação da conformidade de matérias-primas e produtos de origem animal.

Art. 86. O Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal de Paraguaçu Paulista-SP - SIM, durante a fiscalização no estabelecimento, pode solicitar as análises previstas neste decreto, no RTIQ, em normas complementares ou em legislação específica, nos programas de autocontrole e outras que se fizerem necessárias ou determinar as suas realizações pela empresa.

Art. 87. O Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal de Paraguaçu Paulista-SP - SIM adotará os padrões de instalação, equipamentos, inspeção industrial e sanitária, qualidade e identidade que o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento estabelece no RIISPOA, nos RTIQs e demais normas complementares que venham a substituí-los ou complementá-los.

Seção I

Dos Estabelecimentos de Carnes e Derivados

Art. 88. Toda matéria-prima recebida deverá ter sua procedência comprovada por documento do órgão competente aceito pelo Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal de Paraguaçu Paulista-SP - SIM.

Art. 89. Os estabelecimentos de abate são responsáveis por garantir a identidade, a qualidade e a rastreabilidade dos produtos, desde sua obtenção na produção primária até a recepção no estabelecimento, incluído o transporte.

Art. 90. Nos estabelecimentos sob Inspeção Municipal é permitido o abate de bovídeos, equídeos, suídeos, ovinos, caprinos, aves domésticas e lagomorfos, bem



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

Decreto nº 7.042, de 28 de fevereiro de 2023 Fls. 30 de 68

como de animais exóticos, animais silvestres e pescado, usados na alimentação humana, desde que atendidas às demais disposições do presente decreto e em normas superiores.

Art. 91. O estabelecimento de produtos cárneos deve dispor de seções compostas de recepção de matéria-prima; seção de processamento da carne, seção de cozimento, seção de resfriamento; seção de rotulagem e embalagem; seção de expedição; e seção de subprodutos.

Parágrafo único. O estabelecimento poderá a juízo da inspeção municipal:

I - A seção de recepção de matéria prima poderá ser junta com o processamento da carne;

II - Os condimentos e ingredientes poderão ser preparados, armazenados e rotulados na seção de processamento;

III - A seção de subprodutos poderá ser dispensada desde que sejam retirados do local imediatamente.

Art. 92. A seção de recepção de matérias-primas deve ser localizada contígua ao sistema de resfriamento, de maneira que a matéria-prima não transite pelo interior de nenhuma outra seção até chegar a essas dependências.

Art. 93. A indústria que recebe e usa matéria-prima resfriada deve possuir câmara de resfriamento ou outro mecanismo de frio para o seu armazenamento, quando for necessário.

Art. 94. Deve existir no interior da câmara de resfriamento, quando for o caso, prateleiras metálicas e estrados metálicos ou de plástico, não sendo permitido, sob hipótese alguma, o uso de madeira de qualquer tipo ou de equipamentos oxidados ou com descamação de pintura.

Art. 95. A seção de preparação de envoltórios naturais servirá como local para a sua lavagem com água potável, seleção e desinfecção com produtos aprovados pelo órgão competente para tal finalidade, podendo servir também, quando possuir área suficiente, para depósito de envoltórios em bombonas ou bordalesas, desde que rigorosamente limpos interna e externamente e que possua acesso independente para este tipo de embalagem, sem trânsito pelo interior das demais seções.

Parágrafo único. A preparação dos envoltórios, lavagem, retirada do sal e desinfecção poderá ser feito na própria sala de processamento, sendo necessária uma mesa e pia independentes desde que não sejam executados simultaneamente a desossa e ao processamento.

Art. 96. Todos os recipientes com condimentos deverão estar claramente identificados.



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

Decreto nº 7.042, de 28 de fevereiro de 2023 Fls. 31 de 68

Art. 97. A seção de cozimento deverá ser independente da seção de processamento e das demais seções.

Art. 98. A seção de cozimento pode ter como equipamentos tanques de aço inoxidável, estufas a vapor, mesas inox, exaustores.

Art. 99. Para o cozimento de produtos cárneos esse procedimento poderá ser feito em estufas e/ou em tanques de cozimento.

Art. 100. Os fumeiros serão construídos inteiramente de alvenaria, não sendo permitidos pisos e portas de madeira, onde as aberturas para acesso da lenha e para a limpeza deverão estar localizadas na parte inferior e externa.

Art. 101. O estabelecimento que desejar fabricar produtos como salames, copas, presunto cru defumado e outros que são curados, necessitará de câmara de cura, onde permanecerão dependurados em estaleiros com adequada umidade relativa do ar e temperatura, pelo tempo necessário para sua completa cura, conforme a tecnologia de fabricação descrito no registro dos produtos e rótulos aprovados no serviço de inspeção.

Parágrafo único. A seção de cura poderá possuir ou não equipamentos para climatização, sendo que quando não houver tais equipamentos, a temperatura ambiente e a umidade relativa do ar serão controladas pela abertura e fechamento das portas e janelas, as quais terão, obrigatoriamente, telas de proteção contra insetos.

Seção II

Dos Estabelecimentos de Ovos e Derivados

Art. 102. Para os fins do disposto neste decreto, entende-se por ovos, sem outra especificação, os ovos de galinha em casca.

Art. 103. A inspeção de ovos e derivados a que se refere esta seção é aplicável aos ovos de galinha e, no que couber, às demais espécies produtoras de ovos, respeitadas suas particularidades.

Art. 104. O estabelecimento é responsável por garantir a identidade, a qualidade e a rastreabilidade dos ovos, desde sua obtenção na produção primária até a recepção no estabelecimento, incluído o transporte.

Art. 105. Os estabelecimentos de ovos e derivados devem executar os seguintes procedimentos:

- I - apreciação geral do estado de limpeza e integridade da casca;
- II - exame pela ovoscopia;
- III - classificação dos ovos;
- IV - verificação das condições de higiene e integridade da embalagem.



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

Decreto nº 7.042, de 28 de fevereiro de 2023 Fls. 32 de 68

Art. 106. Os ovos destinados ao consumo humano devem ser classificados como ovos de categorias "A" e "B", de acordo com as suas características qualitativas.

Parágrafo único. A classificação dos ovos por peso deve atender ao RTIQ.

Art. 107. Para produção de ovos de codorna são dispensadas as etapas de ovoscopia e classificação por peso.

Art. 108. O estabelecimento que receber ovos oriundos de outras propriedades deve possuir área de recepção de tamanho suficiente para realizar a seleção da matéria prima para processamento, instalada em sala ou área coberta e isolada das áreas de processamento por paredes inteiras.

I - A seleção quando realizada de forma mecanizada, pode ocorrer na área de processamento;

II - A área de recepção deve possuir projeção de cobertura com prolongamento suficiente para proteção das operações nela realizadas;

III - Deve ser previsto recipiente com acionamento não manual da tampa para coleta e armazenamento de resíduos provenientes da operação.

Art. 109. O estabelecimento de ovos deve executar os seguintes procedimentos que serão verificados pela inspeção:

I - garantir condições de higiene em todas as etapas do processo;

II - armazenar e utilizar embalagens de maneira a assegurar a inocuidade do produto;

III - realizar exame pela ovoscopia destinada exclusivamente a essa finalidade;

IV - medir a altura da câmara de ar com instrumentos específicos;

Art. 110. Os ovos limpos trincados ou quebrados que apresentem a membrana testácea intacta devem ser destinados para a industrialização, tão rapidamente quanto possível.

Parágrafo único. Na impossibilidade deverão ser descartados adequadamente.

Art. 111. Os ovos devem ser armazenados e transportados em condições que minimizem as grandes variações de temperatura.

Art. 112. São considerados impróprios para consumo os ovos que apresentem:

I - alterações da gema e da clara, com gema aderente à casca, gema rompida, presença de manchas escuras ou de sangue alcançando também a clara,



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

Decreto nº 7.042, de 28 de fevereiro de 2023 Fls. 33 de 68

presença de embrião com mancha orbitária ou em adiantado estado de desenvolvimento;

II - mumificação ou que estejam secos por outra causa;

III - podridão vermelha, negra ou branca;

IV - contaminação por fungos, externa ou internamente;

V - cor, odor ou sabor anormal;

VI - Sujidades externas por materiais estercoreais ou que tenham estado em contato com substâncias capazes de transmitir odores ou sabores estranhos;

VII - rompimento da casca e que estiverem sujos;

VIII - rompimento da casca e das membranas testáceas;

IX - contaminação por substâncias tóxicas;

X - apresente resíduos de produtos de uso veterinário ou contaminantes acima dos limites máximos estabelecidos em legislação específica;

Parágrafo Único. São também considerados impróprios para consumo humano os ovos que forem submetidos ao processo de incubação ou por outras causas a critério da Inspeção.

Seção III

Dos Estabelecimentos de Leite e Derivados

Art. 113. A inspeção de leite e derivados, além das exigências previstas neste decreto, abrange a verificação:

I - do estado sanitário do rebanho, do processo de ordenha, do acondicionamento, da conservação e do transporte do leite;

II - das matérias-primas, do processamento, do produto, da estocagem e da expedição;

III - das instalações laboratoriais, dos equipamentos, dos controles e das análises laboratoriais.

Art. 114. Os estabelecimentos para produtos lácteos devem atender as seguintes condições:

I - Instalações isoladas fisicamente do local de ordenha;

II - Dependência para manipulação e fabricação, que pode ser comum para vários produtos quando os processos forem compatíveis, podendo ser usada a mesma dependência de pré-beneficiamento, beneficiamento e envase de leite.

III - Equipamento para pasteurização do leite, rápida ou lenta;



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

Decreto nº 7.042, de 28 de fevereiro de 2023 Fls. 34 de 68

IV - Câmaras frigoríficas quando necessária para salga ou secagem, maturação, estocagem e congelamento, com equipamentos para controle da temperatura e da umidade relativa do ar, de acordo com o processo de fabricação e as especificações técnicas dos derivados lácteos fabricados; as câmaras frigoríficas poderão ser substituídas por outros dispositivos que garantam a temperatura de refrigeração a juízo da inspeção municipal.

Art. 115. Os estabelecimentos de Produtos Lácteos que recebem matérias-primas de produtores rurais devem possuir uma área de recepção da matéria prima e manter atualizado o cadastro desses produtores.

Art. 116. Entende-se por leite, sem outra especificação, o produto oriundo da ordenha completa, ininterrupta, em condições de higiene, de vacas sadias, bem alimentadas e descansadas.

I - O leite de outros animais deve denominar-se segundo a espécie de que proceda.

II - Permite-se a mistura de leite de espécies animais diferentes, desde que conste na denominação de venda do produto e seja informada na rotulagem a porcentagem do leite de cada espécie.

Art. 117. Os estabelecimentos que recebam leite "in natura" ficam obrigados a manter a disposição e fornecer sempre que solicitado à relação individualizada dos produtores e a quantidade de leite entregue no estabelecimento.

Art. 118. É proibido o envio a qualquer estabelecimento industrial do leite de fêmeas que:

I - pertençam à propriedade que esteja sob interdição;

II - não se apresentem clinicamente sãs e em bom estado de nutrição;

III - estejam no último mês de gestação ou na fase colostrálica;

IV - apresentem diagnóstico clínico ou resultado de provas diagnósticas que indiquem a presença de doenças infecto-contagiosas que possam ser transmitidas ao ser humano pelo leite;

V - estejam sendo submetidas a tratamento com produtos de uso veterinário durante o período de carência recomendado pelo fabricante;

VI - receberam alimentos ou produtos de uso veterinário que possam prejudicar a qualidade do leite.

Art. 119. O estabelecimento é responsável por garantir a identidade, a qualidade e a rastreabilidade do leite cru, desde a sua captação na propriedade rural até a recepção no estabelecimento, incluído o seu transporte.



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

Decreto nº 7.042, de 28 de fevereiro de 2023 Fls. 35 de 68

Parágrafo único. Para fins de rastreabilidade, na captação de leite por meio de carro-tanque isotérmico, deve ser colhida amostra do leite de cada produtor ou tanque comunitário previamente à captação, identificada e conservada até a recepção no estabelecimento industrial.

Art. 120. A captação e transporte de leite cru diretamente nas propriedades rurais deve atender ao disposto em normas complementares.

I - É permitido o transporte do leite em latões da propriedade até a instalação industrial, onde o mesmo será processado, desde que adequadamente conservado em temperatura de até 10° C.

II - Poderá ser recebida a temperatura ambiente desde que o término da ordenha não tenha ultrapassado de 2 horas.

Art. 121. Na conservação do leite devem ser atendidos os seguintes limites máximos de conservação e temperatura:

I - conservação no estabelecimento a 4° C (quatro graus Celsius);

II - refrigeração após a pasteurização: 4° C (quatro graus Celsius);

III - estocagem em câmara frigorífica do leite pasteurizado: 4° C (quatro graus Celsius);

IV - entrega ao consumo do leite pasteurizado: 7° C (sete graus Celsius);

V - estocagem e entrega ao consumo do leite submetido ao processo de ultra-alta temperatura - UAT ou UHT e esterilizado: temperatura ambiente.

Art. 122. Os estabelecimentos que recebem leite cru de produtores rurais são responsáveis pela implantação de programas de melhoria da qualidade da matéria-prima e de educação continuada dos produtores.

Art. 123. A análise das amostras de leite colhidas nas propriedades rurais para atendimento ao programa nacional da qualidade do leite é de responsabilidade do estabelecimento que receber o leite dos produtores, e abrange:

I - contagem de células somáticas (CCS);

II - contagem padrão em placas (CPP);

III - composição centesimal;

IV - detecção de resíduos de produtos de uso veterinário;

V - outras que venham a ser determinadas em normas complementares.

Parágrafo único. Devem ser observados os procedimentos de coleta, acondicionamento e envio de amostras estabelecidos pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.



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

Decreto nº 7.042, de 28 de fevereiro de 2023 Fls. 36 de 68

Art. 124. Considera-se leite o produto que atenda as seguintes especificações:

I - características físico-químicas:

- a) características sensoriais (cor, odor e aspecto) normais;
- b) teor mínimo de gordura de 3,0 g/100 g (três gramas por cem gramas);
- c) teor mínimo de proteína de 2,9 g/100 g (dois inteiros e nove décimos de gramas por cem gramas);
- d) teor mínimo de lactose de 4,3 g/100 g (quatro inteiros e três décimos de gramas por cem gramas);
- e) teor mínimo de sólidos não gordurosos de 8,4 g/100 g (oito inteiros e quatro décimos de gramas por cem gramas);
- f) teor mínimo de sólidos totais de 11,4 g/100 g (onze inteiros e quatro décimos de gramas por cem gramas);
- g) acidez titulável entre 0,14 (quatorze centésimos) e 0,18 (dezoito centésimos) expressa em gramas de ácido láctico/100 ml;
- h) densidade relativa a 15° C/15° C (quinze graus Celsius por quinze graus Celsius) entre 1,028 (um inteiro e vinte e oito milésimos) e 1,034 (um inteiro e trinta e quatro milésimos);
- i) índice crioscópico entre -0,530° H (quinhentos e trinta milésimos de grau Hortvet negativos) e -0,555° H (quinhentos e cinquenta e cinco milésimos de grau Hortvet negativos);
- j) equivalentes a -0,512°C (quinhentos e doze milésimos de grau Celsius negativos) e a -0,536°C (quinhentos e trinta e seis milésimos de grau Celsius negativos), respectivamente;

II - não apresente substâncias estranhas à sua composição, tais como agentes inibidores do crescimento microbiano, neutralizantes da acidez, reconstituintes da densidade ou do índice crioscópico;

III - não apresente resíduos de produtos de uso veterinário e contaminantes acima dos limites máximos previstos em normas complementares.

Art. 125. A análise do leite para sua seleção e recepção no estabelecimento industrial deve abranger as especificações determinadas em normas complementares.

Art. 126. O estabelecimento industrial é responsável pelo controle das condições de recepção e seleção do leite destinado ao beneficiamento ou à industrialização, conforme especificações definidas neste decreto e em normas complementares.



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

Decreto nº 7.042, de 28 de fevereiro de 2023 Fls. 37 de 68

Art. 127. O processamento do leite após a seleção e a recepção em qualquer estabelecimento compreende, entre outros processos aprovados pelo Serviço de Inspeção Municipal as seguintes operações:

I - pré-beneficiamento do leite, compreendidas, de forma isolada ou combinada, as etapas de filtração sob pressão, clarificação, bactofugação, microfiltração, padronização do teor de gordura, termização (preaquecimento), homogeneização e refrigeração;

II - beneficiamento do leite: além do disposto no inciso I, inclui os tratamentos térmicos de pasteurização, ultra-alta temperatura - UAT ou UHT ou esterilização e etapa de envase.

§ 1º É permitido o congelamento do leite para aquelas espécies em que o procedimento seja tecnologicamente justificado, desde que estabelecido em regulamento técnico específico.

§ 2º É proibido o emprego de substâncias químicas na conservação do leite.

§ 3º Todo leite destinado ao processamento industrial deve ser submetido à filtração antes de qualquer operação de pré-beneficiamento ou beneficiamento.

Art. 128. Para os fins deste decreto, entende-se por filtração a retirada das impurezas do leite por processo mecânico, mediante passagem sob pressão por material filtrante apropriado.

Art. 129. Para os fins deste decreto, entende-se por clarificação a retirada das impurezas do leite por processo mecânico, mediante centrifugação ou outro processo tecnológico equivalente, aprovado pelo Serviço de Inspeção Municipal.

Parágrafo único. Todo leite destinado ao consumo humano direto deve ser submetido à clarificação.

Art. 130. Para os fins deste decreto, entende-se por termização ou preaquecimento a aplicação de calor ao leite em aparelhagem própria com a finalidade de reduzir sua carga microbiana, sem alteração das características do leite cru.

Parágrafo único. O leite termizado deve ser refrigerado imediatamente após o aquecimento e deve manter o perfil enzimático do leite cru.

Art. 131. Para os fins deste decreto, entende-se por pasteurização o tratamento térmico aplicado ao leite com objetivo de evitar perigos à saúde pública, decorrentes de micro-organismos patogênicos eventualmente presentes, e que promove mínimas modificações químicas, físicas, sensoriais e nutricionais.

§ 1º Permitem-se os seguintes processos de pasteurização do leite:

I - pasteurização lenta, que consiste no aquecimento indireto do leite entre 63º C (sessenta e três graus Celsius) e 65º C (sessenta e cinco graus Celsius) pelo



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

Decreto nº 7.042, de 28 de fevereiro de 2023 Fls. 38 de 68

período de trinta minutos, mantendo-se o leite sob agitação mecânica, lenta, em aparelhagem própria; e

II - pasteurização rápida, que consiste no aquecimento do leite em camada laminar entre 72° C (setenta e dois graus Celsius) e 75° C (setenta e cinco graus Celsius) pelo período de quinze a vinte segundos, em aparelhagem própria.

§ 2º Podem ser aceitos pelo SIM outros binômios de tempo e temperatura, desde que comprovada a equivalência aos processos estabelecidos no § 1º.

§ 3º É obrigatória a utilização de aparelhagem convenientemente instalada e em perfeito funcionamento, provida de dispositivos de controle automático de temperatura, registradores de temperatura, termômetros e outros que venham a ser considerados necessários para o controle técnico e sanitário da operação.

§ 4º Para o sistema de pasteurização rápida, a aparelhagem de que trata o § 3º deve incluir válvula para o desvio de fluxo do leite com acionamento automático e alarme sonoro.

§ 5º O leite pasteurizado destinado ao consumo humano direto deve ser:

I - refrigerado imediatamente após a pasteurização;

II - envasado automaticamente em circuito fechado, no menor prazo possível;

III - expedido ao consumo ou armazenado em câmara frigorífica em temperatura não superior a 5° C (cinco graus Celsius).

§ 6º É permitido o armazenamento frigorífico do leite pasteurizado em tanques isotérmicos providos de termômetros e agitadores automáticos à temperatura entre 2° C (dois graus Celsius) e 4° C (quatro graus Celsius).

§ 7º O leite pasteurizado deve apresentar provas de fosfatase alcalina negativa e de peroxidase positiva.

§ 8º É proibida a repasteurização do leite para consumo humano direto.

Art. 132. Entende-se por processo de ultra-alta temperatura - UAT ou UHT o tratamento térmico aplicado ao leite a uma temperatura entre 130° C (cento e trinta graus Celsius) e 150° C (cento e cinquenta graus Celsius), pelo período de dois a quatro segundos, mediante processo de fluxo contínuo, imediatamente resfriado a temperatura inferior a 32° C (trinta e dois graus Celsius) e envasado sob condições assépticas em embalagens esterilizadas e hermeticamente fechadas.

§ 1º Podem ser aceitos pelo Serviço de Inspeção Municipal outros binômios de tempo e temperatura, desde que comprovada a equivalência ao processo estabelecido no *caput*.



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

Decreto nº 7.042, de 28 de fevereiro de 2023 Fls. 39 de 68

§ 2º É proibido o reprocessamento do leite UAT para consumo humano direto.

Art. 133. Para os fins deste decreto, entende-se por processo de esterilização o tratamento térmico aplicado ao leite a uma temperatura entre 110º C (cento e dez graus Celsius) e 130º C (cento e trinta graus Celsius) pelo prazo de vinte a quarenta minutos, em equipamentos próprios.

Art. 134. Na conservação do leite devem ser atendidos os seguintes limites máximos de temperatura do produto:

I - conservação e expedição no posto de refrigeração: 4º C (quatro graus Celsius);

II - conservação na unidade de beneficiamento de leite e derivados antes da pasteurização: 5º C (cinco graus Celsius);

III - refrigeração após a pasteurização: 4º C (quatro graus Celsius);

IV - estocagem em câmara frigorífica do leite pasteurizado: 5º C (cinco graus Celsius);

V - entrega ao consumo do leite pasteurizado: 7º C (sete graus Celsius); e

VI - estocagem e entrega ao consumo do leite submetido ao processo de ultra-alta temperatura - UAT ou UHT e esterilizado: temperatura ambiente.

Parágrafo único. A temperatura de conservação do leite cru refrigerado na unidade de beneficiamento de leite e derivados pode ser de até 7º C (sete graus Celsius), quando o leite estocado apresentar contagem microbológica máxima de 300.000 UFC/mL (trezentas mil unidades formadoras de colônia por mililitro) anteriormente ao beneficiamento.

Art. 135. O leite termicamente processado para consumo humano direto só pode ser exposto à venda quando envasado automaticamente, em circuito fechado, em embalagem inviolável e específica para as condições previstas de armazenamento.

§ 1º Os equipamentos de envase devem possuir dispositivos que garantam a manutenção das condições assépticas das embalagens de acordo com as especificidades do processo.

§ 2º O envase do leite para consumo humano direto só pode ser realizado em granjas leiteiras e em usinas de beneficiamento de leite, conforme disposto neste decreto.

Art. 136. O leite pasteurizado deve ser transportado em veículos isotérmicos com unidade frigorífica instalada.

9



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

Decreto nº 7.042, de 28 de fevereiro de 2023 Fls. 40 de 68

Art. 137. O leite beneficiado, para ser exposto ao consumo como integral, deve apresentar os mesmos requisitos do leite normal, com exceção do teor de sólidos não gordurosos e de sólidos totais, que devem atender ao RTIQ.

Art. 138. O leite beneficiado, para ser exposto ao consumo como padronizado, semidesnatado ou desnatado, deve satisfazer às exigências do leite normal, com exceção dos teores de gordura, de sólidos não gordurosos e de sólidos totais, que devem atender ao RTIQ.

Art. 139. O leite beneficiado, para ser exposto ao consumo como semidesnatado ou desnatado, deve satisfazer às exigências do leite normal, com exceção dos teores de gordura, de sólidos não gordurosos e de sólidos totais, que devem atender ao RTIQ.

Art. 140. Os padrões microbiológicos do leite beneficiado devem atender ao RTIQ.

§ 1º Para ser considerado normal, o leite cru oriundo da propriedade rural deve se apresentar dentro dos padrões para contagem bacteriana total e contagem de células somáticas dispostos em normas complementares.

§ 2º O leite não deve apresentar substâncias estranhas à sua composição, tais como agentes inibidores do crescimento microbiano, neutralizantes da acidez, reconstituíntes da densidade ou do índice crioscópico.

§ 3º O leite não deve apresentar resíduos de produtos de uso veterinário e contaminantes acima dos limites máximos estabelecidos em legislação específica.

Art. 141. O processamento do leite após a seleção e a recepção em qualquer estabelecimento compreende as seguintes operações, entre outros processos aprovados pelo Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal de Paraguaçu Paulista-SP - SIM:

- I - pré-beneficiamento do leite compreendendo a filtração e refrigeração;
- II - beneficiamento do leite compreendendo os processos de pasteurização.

Parágrafo único. Todo leite destinado ao processamento industrial deve ser submetido à filtração antes de qualquer outra operação de pré-beneficiamento ou beneficiamento.

Art. 142. Entende-se por pasteurização o tratamento térmico aplicado ao leite com o objetivo de evitar perigos à saúde pública decorrentes de microrganismos patogênicos eventualmente presentes, promovendo mínimas modificações químicas, físicas, sensoriais e nutricionais.

I - Permitem-se os seguintes processos de pasteurização do leite para produção de Produtos Lácteos;



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

Decreto nº 7.042, de 28 de fevereiro de 2023 Fls. 41 de 68

II - Pasteurização lenta, que consiste no aquecimento indireto do leite de 63 a 65° C (sessenta e três a sessenta e cinco graus Celsius) por 30 (trinta) minutos; e

III - Pasteurização rápida, que consiste no aquecimento do leite em camada laminar de 72 a 75° C (setenta e dois a setenta e cinco graus Celsius) por 15 a 20 (quinze a vinte) segundos, em aparelhagem própria.

Art. 143. O leite pasteurizado deve ser transportado preferencialmente em veículos isotérmicos com unidade frigorífica instalada.

Art. 144. É proibida a comercialização e distribuição de leite cru para consumo humano direto no município, nos termos da legislação.

Art. 145. Para realizar o beneficiamento de leite para consumo direto, são necessários os seguintes equipamentos:

- I - filtro de linha sob pressão ou clarificadora;
- II - pasteurizador a placas, no caso de pasteurização rápida;
- III - tanque de dupla camisa e resfriador a placas, no caso de pasteurização lenta;
- IV - envasadora.

Seção IV

Dos Estabelecimentos de Abelhas e Derivados

Art. 146. A inspeção de produtos de abelhas e derivados, além das exigências já previstas neste decreto, abrange a verificação da extração, do acondicionamento, da conservação, do processamento, da armazenagem, da expedição e do transporte dos produtos de abelhas.

Art. 147. As análises de produtos de abelhas, para sua recepção e seleção no estabelecimento processador, devem abranger as características sensoriais e as análises determinadas em normas complementares, além da pesquisa de indicadores de fraudes que se faça necessária.

Parágrafo único. Quando detectada qualquer não conformidade nos resultados das análises de seleção da matéria-prima, o estabelecimento receptor será responsável pela destinação adequada do produto, de acordo com o disposto neste decreto e em normas complementares.

Art. 148. O mel e o mel de abelhas sem ferrão, quando submetidos ao processo de descristalização, pasteurização ou desumidificação, devem respeitar o binômio tempo e temperatura e o disposto em normas complementares.



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

Decreto nº 7.042, de 28 de fevereiro de 2023 Fls. 42 de 68

Art. 149. Os estabelecimentos de produtos de abelhas que recebem matérias-primas de produtores rurais devem manter atualizado o cadastro desses produtores, conforme disposto em normas complementares.

Art. 150. Os estabelecimentos de produtos de abelhas são responsáveis por garantir a identidade, a qualidade e a rastreabilidade dos produtos, desde sua obtenção na produção primária até a recepção no estabelecimento, incluído o transporte.

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

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

Art. 151. A extração da matéria-prima por produtor rural deve ser realizada em local próprio, inclusive em unidades móveis, que possibilite os trabalhos de manipulação e acondicionamento da matéria-prima em condições de higiene.

Art. 152. Os produtos de abelhas sem ferrão devem ser procedentes de criadouros, na forma de meliponários, autorizados pelo órgão ambiental competente.

Art. 153. O estabelecimento deve possuir área de recepção de tamanho suficiente para receber a matéria prima para processamento. A área de recepção deve possuir projeção de cobertura com prolongamento suficiente para proteção das operações nela realizadas.

Art. 154. Quando o estabelecimento estiver localizado em área urbana, é proibido executar a extração do mel.

Art. 155. O estabelecimento deve possuir dependência para armazenagem de matéria-prima com dimensão compatível com o volume de produção, sob temperatura adequada, de modo a atender as particularidades dos processos produtivos.

Parágrafo único. Para estabelecimento com produção de no máximo 4 toneladas por ano, a matéria prima poderá ser armazenada na sala de processamento.

Art. 156. O beneficiamento de própolis e a fabricação de extrato de própolis devem ser realizados em área própria separada das demais dependências por paredes inteiras ou, quando na mesma dependência, em momentos distintos do beneficiamento.

Art. 157. O estabelecimento que recebe pólen apícola, própolis, geleia real e apitoxina deve possuir equipamentos de frio provido de termômetro com leitura externa.

Art. 158. Para realizar a extração de mel, são necessários os seguintes equipamentos:



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

Decreto nº 7.042, de 28 de fevereiro de 2023 Fls. 43 de 68

- I - mesa desoperculadora;
- II - centrífuga;
- III - baldes.

Art. 159. Para realizar o beneficiamento de mel, são necessários os seguintes equipamentos:

- I - baldes;
- II - filtro ou peneira com malhas nos limites de 40 (quarenta) a 80 (oitenta) mesh, não se permitindo o uso de material filtrante de pano;
- III - tanque de decantação;

Parágrafo único. A descristalização do mel, quando for utilizado equipamento de banho-maria, deve ser realizada em área própria separada das demais dependências por paredes inteiras ou, quando na mesma dependência, em momentos distintos do beneficiamento.

Art. 160. Para produção de pólen apícola, são necessários os seguintes equipamentos:

- I - bandejas e pinças;
- II - soprador;
- III - mesa ou bancada.

Parágrafo único. Para produção de pólen apícola desidratado é necessário ainda a estufa de secagem.

Art. 161. Para produção de extrato de própolis, são necessários os seguintes equipamentos:

- I - recipiente de maceração;
- II - filtro;
- III - vasilhame para transferência do produto; e
- IV - recipiente de estocagem.

Art. 162. São considerados alterados e impróprios para consumo humano, na forma como se apresentam os produtos das abelhas que evidenciem:

- I - características sensoriais anormais;
- II - a presença de resíduos estranhos decorrentes de falhas nos procedimentos higiênico-sanitários e tecnológicos;
- III - a presença de resíduos de produtos de uso veterinário e contaminantes acima dos limites máximos estabelecidos em legislação específica.



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

Decreto nº 7.042, de 28 de fevereiro de 2023 Fls. 44 de 68

§ 1º Em se tratando de mel e mel das abelhas sem ferrão, são também considerados alterados os que evidenciem fermentação avançada, hidroximetilfurfural acima do estabelecido em legislação específica e flora microbiana capaz de alterá-los.

§ 2º Em se tratando de pólen apícola, pólen das abelhas sem ferrão, própolis e própolis das abelhas sem ferrão são também considerados alterados os que evidenciem flora microbiana capaz de alterá-los.

§ 3º Em se tratando de geleia real, é também considerada alterada a que evidencie conservação inadequada, indícios de colheita realizada após 72 (setenta e duas) horas, flora microbiana capaz de alterá-la e a presença de microrganismos patogênicos.

Art. 163. São considerados alterados e impróprios para consumo humano, na forma como se apresentam os produtos apícolas, que evidenciem:

- I - características sensoriais anormais;
- II - matéria-prima em desacordo com as exigências definidas para cada produto das abelhas usado na sua composição;
- III - a presença de resíduos estranhos decorrentes de falhas nos procedimentos higiênico-sanitários e tecnológicos;
- IV - microrganismos patogênicos.

Parágrafo único. Em se tratando de composto de produtos apícolas com adição de ingredientes, são também considerados alterados os que evidenciem o uso de ingredientes permitidos que não atendam às exigências do órgão competente.

Art. 164. São considerados fraudados (adulterados ou falsificados) os produtos apícolas que:

- I - apresentem substâncias que alterem a sua composição original;
- II - apresentem aditivos;
- III - apresentem características de obtenção a partir de alimentação artificial das abelhas;
- IV - houver a subtração de qualquer dos seus componentes, em desacordo com este decreto ou normas complementares vigentes;
- V - forem de um tipo e se apresentem rotulados como de outro;
- VI - apresentem adulteração na data de fabricação, data ou prazo de validade do produto; ou
- VII - tenham sido elaborados a partir de matéria-prima imprópria para processamento.



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

Decreto nº 7.042, de 28 de fevereiro de 2023 Fls. 45 de 68

Parágrafo Único. Em se tratando de mel e mel de abelhas sem ferrão são também considerados fraudados os que evidenciem a adição de açúcares.

Art. 165. Os produtos apícolas alterados, fraudados ou impróprios para o consumo humano, na forma como se apresentam, podem ter aproveitamento condicional quando previstos em normas complementares.

Seção V

Dos Estabelecimentos de Pescado e Derivados

Art. 166. O pescado proveniente da fonte produtora não pode ser destinado à venda direta ao consumidor sem que haja prévia fiscalização, sob o ponto de vista industrial e sanitário.

Art. 167. São vedados a recepção e o processamento do pescado capturado ou colhido sem atenção ao disposto nas legislações ambientais e pesqueiras.

Art. 168. O estabelecimento é responsável por garantir a identidade, a qualidade e a rastreabilidade do pescado, desde sua obtenção na produção primária até a recepção no estabelecimento, incluído o transporte.

§ 1º O estabelecimento que recebe pescado oriundo da produção primária deve possuir cadastro atualizado de fornecedores que contemplará, conforme o caso, os produtores e as embarcações de pesca.

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

Art. 169. Quando o desembarque do pescado oriundo da produção primária não for realizado diretamente no estabelecimento sob Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal de Paraguaçu Paulista-SP - SIM, deve ser realizado em um local intermediário, sob controle higiênico-sanitário do estabelecimento.

§ 1º O local intermediário de que trata o *caput* deve constar no programa de autocontrole do estabelecimento ao qual está vinculado.

§ 2º O estabelecimento deve assegurar:

I - a rastreabilidade do pescado recebido, e

II - que as operações realizadas no local intermediário de que trata o *caput*:

a) não gerem prejuízos à qualidade do pescado; e

b) não sejam de caráter industrial, facultados a lavagem superficial do pescado com água potável, sua classificação, seu acondicionamento em caixas de transporte e adição de gelo, desde que haja condições apropriadas para estas finalidades.



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

Decreto nº 7.042, de 28 de fevereiro de 2023 Fls. 46 de 68

Art. 170. É obrigatória a lavagem prévia do pescado utilizado como matéria-prima para consumo humano direto ou para a industrialização de forma a promover a limpeza, a remoção de sujidades e microbiota superficial.

Art. 171. Sem prejuízo das disposições desta seção, os controles do pescado e dos seus produtos realizados pelo estabelecimento abrangem, no que for aplicável:

- I - análises sensoriais;
- II - indicadores de frescor;
- III - controle de histamina, nas espécies formadoras;
- IV - controle de biotoxinas ou de outras toxinas perigosas para saúde humana;
- V - controle de parasitas.

Art. 172. Na avaliação dos atributos de frescor do pescado, respeitadas as particularidades de cada espécie, devem ser verificadas as seguintes características sensoriais para:

- I - peixes:
 - a) superfície do corpo limpa, com relativo brilho metálico e reflexos multicores próprios da espécie, sem qualquer pigmentação estranha;
 - b) olhos claros, vivos, brilhantes, luzentes, convexos, transparentes, ocupando toda a cavidade orbitária;
 - c) brânquias ou guelras róseas ou vermelhas, úmidas e brilhantes com odor natural, próprio e suave;
 - d) abdômen com forma normal, firme, não deixando impressão duradoura à pressão dos dedos;
 - e) escamas brilhantes, bem aderentes à pele, e nadadeiras apresentando certa resistência aos movimentos provocados;
 - f) carne firme, consistência elástica, da cor própria da espécie;
 - g) vísceras íntegras, perfeitamente diferenciadas, peritônio aderente à parede da cavidade celomática;
 - h) ânus fechado;
 - i) odor próprio, característico da espécie.
- II - crustáceos:
 - a) aspecto geral brilhante, úmido;



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

Decreto nº 7.042, de 28 de fevereiro de 2023 Fls. 47 de 68

- b) corpo em curvatura natural; rígida, artículos firmes e resistentes;
- c) carapaça bem aderente ao corpo;
- d) coloração própria da espécie, sem qualquer pigmentação estranha;
- e) olhos vivos, proeminentes;
- f) odor próprio e suave;
- g) lagostas, siris e caranguejos, estarem vivos e vigorosos.

III - moluscos:

a) bivalves:

- 1. estarem vivos, com valvas fechadas e com retenção de água incolor e límpida nas conchas;
- 2. odor próprio e suave;
- 3. carne úmida, bem aderente à concha, de aspecto esponjoso, da cor característica de cada espécie;

b) cefalópodes:

- 1. pele lisa e úmida;
- 2. olhos vivos, proeminentes nas órbitas;
- 3. carne firme e elástica;
- 4. ausência de qualquer pigmentação estranha à espécie;
- 5. odor próprio.

IV - Anfíbios / carne de rã:

a) odor suave e característico da espécie;

b) cor rosa pálida na carne, branca e brilhante nas proximidades das articulações;

- c) ausência de lesões e elementos estranhos;
- d) textura firme, elástica e tenra.

V - répteis:

a) carne de jacaré:

- 1. odor característico da espécie;
- 2. cor branca rosada;
- 3. ausência de lesões e elementos estranhos;
- 4. textura macia com fibras musculares dispostas uniformemente.



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

Decreto nº 7.042, de 28 de fevereiro de 2023 Fls. 48 de 68

b) carne de quelônios:

1. odor próprio e suave;
2. cor característica da espécie, livre de manchas escuras;
3. textura firme, elástica e tenra.

§ 1º As características sensoriais a que se refere este artigo são extensivas, no que for aplicável, às demais espécies de pescado usadas na alimentação humana.

§ 2º As características sensoriais a que se refere o *caput* são aplicáveis ao pescado fresco, resfriado ou congelado, recebido como matéria-prima, no que couber.

§ 3º Os pescados de que tratam os incisos de I a III do *caput* devem ser avaliados quanto às características sensoriais por pessoal capacitado pelo estabelecimento, com utilização de tabela de classificação e pontuação com embasamento técnico-científico, nos termos do disposto em normas complementares ou, na sua ausência, em recomendações internacionais.

§ 4º Nos casos em que a avaliação sensorial revele dúvidas acerca do frescor do pescado, deve-se recorrer a exames físico-químicos complementares.

Art. 173. Pescado fresco é aquele que atende aos seguintes parâmetros físico-químicos complementares, sem prejuízo da avaliação das características sensoriais:

- I - pH da carne inferior a 7,00 (sete inteiros) nos peixes;
- II - pH da carne inferior a 7,85 (sete inteiros e oitenta e cinco décimos) nos crustáceos;
- III - pH da carne inferior a 6,85 (seis inteiros e oitenta e cinco décimos) nos moluscos;
- IV - bases voláteis total inferiores a 30 mg (trinta miligramas) de nitrogênio para 100 g (cem gramas) de tecido muscular.

§ 1º Poderão ser estabelecidos valores de pH e base voláteis totais distintos dos dispostos neste artigo para determinadas espécies, a serem definidas em normas complementares, quando houver evidências científicas de que os valores naturais dessas espécies diferem dos fixados.

§ 2º As características físico-químicas a que se refere este artigo são aplicáveis ao pescado fresco, resfriado ou congelado, no que couber.

Art. 174. Nos estabelecimentos de pescado, é obrigatória a verificação visual de lesões atribuíveis a doenças ou infecções, bem como a presença de parasitas.



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

Decreto nº 7.042, de 28 de fevereiro de 2023 Fls. 49 de 68

Parágrafo único. A verificação de que trata o *caput* deve ser realizada por pessoal capacitado do estabelecimento, nos termos do disposto em normas complementares ou, na sua ausência, em recomendações internacionais.

Art. 175. É autorizada a sangria, a evisceração e o descabeçamento a bordo do pescado.

§ 1º O estabelecimento deve dispor em seu programa de autocontrole, com embasamento técnico, sobre:

- I - o tipo de pesca;
- II - o tempo de captura;
- III - o método de conservação;
- IV - a espécie de pescado a ser submetida as atividades de que trata o *caput*;
- V - os requisitos das embarcações que podem realizar as atividades de que trata o *caput*.

§ 2º Na recepção, o pescado objeto das atividades de que trata o *caput* deve ser submetido pelo estabelecimento ao controle de qualidade, com análises sensoriais e avaliação de perigos químicos, físicos e biológicos.

Art. 176. Os produtos da pesca e da aquicultura infectados com endoparasitas transmissíveis ao homem não podem ser destinados ao consumo cru sem que sejam submetidos previamente ao congelamento à temperatura de -20º C (vinte graus célsius negativos) por vinte e quatro horas ou a -35º C (trinta e cinco graus célsius negativos) durante quinze horas.

§ 1º Nos casos em que o pescado tiver infestação por endoparasitas da família *Anisakidae*, os produtos poderão ser destinados ao consumo cru somente após serem submetidos ao congelamento à temperatura de -20º C (vinte graus célsius negativos) por sete dias ou a -35º C (trinta e cinco graus célsius negativos) durante quinze horas.

§ 2º Nas hipóteses de que tratam o *caput* e o § 1º, podem ser utilizados outros processos que, ao final, atinjam as mesmas garantias, com embasamento técnico-científico e aprovação do Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal de Paraguaçu Paulista-SP - SIM.

CAPÍTULO XIII

**DAS MEDIDAS CAUTELARES, DAS INFRAÇÕES E PENALIDADES DAS
MEDIDAS CAUTELARES**

Art. 177. As infrações ao presente regulamento, em conformidade com a Lei Municipal Nº 3.492, de 21 de dezembro de 2022 e nos termos da alínea "c" do art. 4º



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

Decreto nº 7.042, de 28 de fevereiro de 2023 Fls. 50 de 68

da Lei Federal nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, serão punidas administrativamente, e quando for o caso, mediante responsabilidade civil e criminal.

Art. 178. Se houver evidência ou suspeita de que um produto de origem animal represente risco à saúde pública ou tenha sido adulterado, o SIM adotará, isolada ou cumulativamente, as seguintes medidas cautelares:

- I - apreensão do produto, dos rótulos ou das embalagens;
- II - suspensão provisória do processo de fabricação ou de suas etapas;
- III - coleta de amostras do produto para realização de análises laboratoriais;

IV - determinar a realização, pela empresa, de coleta de amostras para análises laboratoriais, a serem realizadas em laboratório próprio ou credenciado.

§ 1º Sempre que necessário, será determinada a revisão dos programas de autocontrole dos estabelecimentos.

§ 2º As medidas cautelares adotadas devem ser proporcionais e tecnicamente relacionadas aos fatos que as motivaram.

§ 3º Quando a apreensão de produtos for motivada por deficiências de controle do processo de produção, as medidas cautelares poderão ser estendidas a outros lotes de produtos fabricados sob as mesmas condições.

§ 4º As medidas cautelares adotadas cujas suspeitas que levaram à sua aplicação não forem confirmadas serão levantadas.

§ 5º Após a identificação da causa da irregularidade e a adoção das medidas corretivas cabíveis, a retomada do processo de fabricação será autorizada.

§ 6º Quando for tecnicamente pertinente, a liberação de produtos apreendidos poderá ser condicionada à apresentação de laudos laboratoriais que evidenciem a inexistência da irregularidade.

§ 7º Nos casos de resultados de análises fiscais que não atendam ao disposto na legislação, o SIM notificará o interessado dos resultados analíticos obtidos e adotará as ações fiscais e administrativas pertinentes.

Art. 179. O SIM poderá determinar que o estabelecimento desenvolva e aplique um plano de amostragem delineado com base em critérios científicos para realização de análises laboratoriais, cujos resultados respaldarão a manutenção da retomada do processo de fabricação quando a causa que motivou a adoção da medida cautelar for relacionada às deficiências do controle de processo de produção.

Seção I

A



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

Decreto nº 7.042, de 28 de fevereiro de 2023 Fls. 51 de 68

Das Infrações

Art. 180. Constituem infrações ao disposto neste decreto, além de outras previstas:

I - realizar atividades de elaboração/industrialização, fracionamento, armazenamento e transporte de produtos de origem animal sem inspeção oficial;

II - industrializar, comercializar, armazenar ou transportar matérias-primas e produtos alimentícios sem observar as condições higiênico-sanitárias estabelecidas neste regulamento;

III - elaborar e comercializar produtos em desacordo com os padrões higiênico-sanitários, físico-químicos, microbiológicos e tecnológicos estabelecidos por legislações Federal, Estadual ou Municipal vigentes;

IV - industrializar, armazenar, guardar ou comercializar matérias-primas, ingredientes ou produtos alimentícios com data de validade vencida;

V - transportar matérias-primas, ingredientes ou produtos alimentícios com data de validade vencida, salvo aqueles acompanhados de documento que comprove a devolução;

VI - apresentar instalações, equipamentos e instrumentos de trabalho em condições inadequadas de higiene antes, durante ou após a elaboração dos produtos alimentícios;

VII - industrializar ou comercializar matérias-primas ou produtos alimentícios falsificados ou adulterados;

VIII - realizar ampliação, remodelação ou construção no estabelecimento registrado sem prévia aprovação das plantas pelo Serviço de Inspeção Municipal - SIM;

IX - vender, arrendar, doar ou efetuar qualquer operação que resulte na modificação da razão social e ou do responsável legal do estabelecimento industrial, bem como qualquer modificação que resulte na alteração do registro sem comunicar ao Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal de Paraguaçu Paulista-SP - SIM;

X - não possuir sistema de controle de entrada e saída de produtos ou não mantê-lo atualizado;

XI - não disponibilizar o acesso ao sistema de controle de entrada e saída de produtos quando solicitado pelo Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal de Paraguaçu Paulista-SP - SIM;

XII - expedir produtos sem rótulos ou produtos que não tenham sido registrados no SIM;



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

Decreto nº 7.042, de 28 de fevereiro de 2023 Fls. 52 de 68

XIII - utilizar rótulos ou embalagens que não tenham sido previamente aprovados pelo Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal de Paraguaçu Paulista-SP - SIM;

XIV - modificar embalagens ou rótulos que tenham sido previamente aprovados pelo Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal de Paraguaçu Paulista-SP - SIM;

XV - reutilizar embalagens;

XVI - aplicar rótulo, etiqueta ou selo escondendo ou encobrendo, total ou parcialmente, dizeres da rotulagem e a identificação do registro no Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal de Paraguaçu Paulista-SP - SIM;

XVII - apresentar nos estabelecimentos odores indesejáveis, lixos, objetos em desuso, animais, insetos e contaminantes ambientais como fumaça e poeira;

XVIII - realizar atividades de industrialização em estabelecimentos em mau estado de conservação, com defeitos, rachaduras, trincas, buracos, umidade, bolor, descascamentos e outros;

XIX - utilizar equipamentos e utensílios que não atendam às condições especificadas neste regulamento;

XX - utilizar recipientes que possam causar a contaminação dos produtos alimentícios;

XXI - utilizar equipamentos de conservação dos alimentos (refrigeradores, congeladores, câmaras frigoríficas e outros) em condições inadequadas de funcionamento, higiene, iluminação e circulação de ar;

XXII - apresentar, guardar, estocar, armazenar ou ter em depósito, substâncias que possam corromper, alterar, adulterar, falsificar, avariar ou contaminar a matéria-prima, os ingredientes ou os produtos alimentícios;

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

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

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

XXVI - desobedecer ou inobservar os preceitos de bem-estar animal dispostos neste decreto e em normas complementares referentes aos produtos de origem animal;



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

Decreto nº 7.042, de 28 de fevereiro de 2023 Fls. 53 de 68

XXVII - permitir a presença de pessoas e funcionários, nas dependências do estabelecimento, em desacordo com o disposto neste decreto;

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

XXIX - deixar de fazer cumprir os critérios de higiene pessoal e requisitos sanitários descritos neste regulamento;

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

XXXI - utilizar água não potável no estabelecimento;

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

XXXIII - embaraçar a ação de servidor do Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal de Paraguaçu Paulista no exercício de suas funções, com vistas a dificultar, a retardar, a impedir, a restringir ou a burlar os trabalhos de fiscalização;

XXXIV - desacatar, intimidar, ameaçar, agredir ou tentar subornar servidor do o Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal de Paraguaçu Paulista;

XXXV - deixar de fornecer os dados estatísticos de interesse do SIM nos prazos regulamentares;

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

XXXVII - fraudar documentos oficiais;

XXXVIII - apor aos produtos novos prazos depois de expirada a sua validade;

XXXIX - iniciar atividade sem atender exigências ou pendências estabelecidas por ocasião da concessão do título de registro;

XL - utilizar de forma irregular ou inserir informações ou documentação falsas, enganosas ou inexatas nos sistemas informatizados do SIM ou outros que o SIM determinar;

XLI - prestar ou apresentar informações, declarações ou documentos falsos ao SIM;



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

Decreto nº 7.042, de 28 de fevereiro de 2023 Fls. 54 de 68

XLII - não realizar o recolhimento de produtos que possam incorrer em risco à saúde ou que tenham sido adulterados;

XLIII - desrespeitar o termo de suspensão e/ou interdição impostos pelo Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal de Paraguaçu Paulista-SP - SIM;

Art. 181. Consideram-se impróprios para o consumo, no todo ou em parte, os produtos de origem animal que:

I - apresentem-se alterados;

II - apresentem-se adulterados;

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

IV - contenham substâncias ou contaminantes que não possuam limite estabelecido em legislação, mas que possam prejudicar a saúde do consumidor;

V - contiverem substâncias tóxicas ou nocivas à saúde;

VI - contenham microrganismos patogênicos em níveis acima dos limites permitidos em legislação específica ou em normas complementares;

VII - revelem-se inadequados aos fins a que se destinam;

VIII - sejam obtidos de animais que estejam sendo submetidos a tratamento com produtos de uso veterinário durante o período de carência recomendado pelo fabricante;

IX - sejam obtidos de animais que receberam alimentos ou produtos de uso veterinário que possam prejudicar a qualidade do produto;

X - apresentem embalagens estufadas;

XI - apresentem embalagens defeituosas, com seu conteúdo exposto à contaminação e à deterioração;

XII - estejam com o prazo de validade expirado;

XIII - não possuam procedência conhecida;

XIV - não estejam claramente identificados como oriundos de estabelecimento sob inspeção sanitária.

Art. 182. Outras situações não previstas nos incisos de I ao XIV do art. 181 podem tornar as matérias-primas e os produtos impróprios para consumo humano, conforme critérios definidos pelo SIM, normas complementares ou regulamentos específicos.



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

Decreto nº 7.042, de 28 de fevereiro de 2023 Fls. 55 de 68

Art. 183. Para efeito das infrações previstas neste decreto, as matérias-primas e os produtos podem ser considerados alterados ou adulterados.

§ 1º São considerados alterados as matérias-primas ou os produtos que não apresentem condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim a que se destinam e incorrem em risco à saúde pública.

§ 2º São considerados adulterados as matérias-primas ou os produtos de origem animal:

I - fraudados:

a) as matérias-primas e os produtos que tenham sido privados parcial ou totalmente de seus componentes característicos em razão da substituição por outros inertes ou estranhos e não atendem ao disposto na legislação específica;

b) as matérias-primas e os produtos com adição de ingredientes, de aditivos, de coadjuvantes de tecnologia ou de substâncias com o objetivo de dissimular ou de ocultar alterações, deficiências de qualidade da matéria-prima ou defeitos na elaboração do produto;

c) as matérias-primas e os produtos elaborados com adição de ingredientes, de aditivos, de coadjuvantes de tecnologia ou de substâncias com o objetivo de aumentar o volume ou o peso do produto;

d) as matérias-primas e os produtos elaborados ou comercializados em desacordo com a tecnologia ou o processo de fabricação estabelecido em normas complementares ou em desacordo com o processo de fabricação registrado, mediante supressão, abreviação ou substituição de etapas essenciais para qualidade ou identidade do produto;

II - falsificados:

a) as matérias-primas e os produtos em que tenham sido utilizadas denominações diferentes das previstas neste decreto, em normas complementares ou no registro de produtos junto ao DIPOA-MAPA;

b) as matérias-primas e os produtos que tenham sido elaborados, fracionados ou reembalados, expostos ou não ao consumo, com a aparência e as características gerais de outro produto registrado junto ao DIPOA-MAPA e no SIM e que se denominem como este, sem que o seja;

c) as matérias-primas e os produtos que tenham sido elaborados de espécie diferente da declarada no rótulo ou divergente da indicada no registro do produto;

d) as matérias-primas e os produtos que não tenham sofrido o processamento especificado em seu registro, expostos ou não ao consumo, e que estejam indicados como um produto processado;



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

Decreto nº 7.042, de 28 de fevereiro de 2023 Fls. 56 de 68

e) as matérias-primas e os produtos que sofram alterações no prazo de validade;

f) as matérias-primas e os produtos que não atendam às especificações referentes à natureza ou à origem indicadas na rotulagem.

Art. 184. Serão estabelecidas em normas complementares, os critérios de destinação de matérias-primas e de produtos julgados impróprios para o consumo humano, na forma em que se apresentem, incluídos sua inutilização, seu aproveitamento condicional ou sua destinação industrial, quando seja tecnicamente viável.

Parágrafo único. Enquanto as normas de que trata o *caput* não forem editadas, o SIM poderá:

I - autorizar que produtos julgados impróprios para o consumo, na forma que se apresentam, sejam submetidos a tratamentos específicos de aproveitamento condicional ou de destinação industrial que assegurem a eliminação das causas que os motivaram, mediante solicitação tecnicamente fundamentada;

II - determinar a condenação dos produtos a que se refere o inciso I.

Art. 185. Nos casos previstos no art. 180, independentemente da penalidade administrativa aplicável, podem ser adotados os seguintes procedimentos:

I - nos casos de apreensão, as matérias-primas e os produtos podem ser condenados ou pode ser autorizado o seu aproveitamento condicional para a alimentação humana, conforme disposto em normas complementares;

II - nos casos de condenação, pode ser permitido o aproveitamento das matérias-primas e dos produtos para fins não comestíveis.

Seção II

Das Penalidades

Art. 186. As penalidades a serem aplicadas por autoridade competente terão natureza pecuniária ou consistirão em obrigação de fazer ou de não fazer, assegurados os direitos à ampla defesa e ao contraditório estando em acordo ao disposto na Lei Municipal nº 3.492 de 21 de dezembro de 2022.

Art. 187. Sem prejuízo das responsabilidades civis e penais cabíveis, a infração ao disposto neste decreto ou em normas complementares referentes aos produtos de origem animal, considerada a sua natureza e a sua gravidade, acarretará, isolada ou cumulativamente, as seguintes sanções:

I - advertência, quando o infrator for primário e não tiver agido com dolo ou má-fé;



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

Decreto nº 7.042, de 28 de fevereiro de 2023 Fls. 57 de 68

II - multa, de até 25 mil UFM (Unidade Fiscal do Município), nos casos não compreendidos no inciso I, tendo como o valor correspondente ao fixado observadas as seguintes gradações:

a) para infrações leves, estabelecidas de 15% do valor máximo compreendido;

b) para infrações moderadas, estabelecidas de 15% a 40% do valor máximo compreendido;

c) para infrações graves, estabelecidas de 40% a 80% do valor máximo compreendido;

d) para infrações gravíssimas, estabelecidas de 80% a 100% do valor máximo compreendido.

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

IV - suspensão de atividade; quando causar risco ou ameaça de natureza higiênico - sanitária ou quando causar embaraço à ação fiscalizadora;

V - interdição total ou parcial do estabelecimento, quando a infração consistir na adulteração ou na falsificação habitual do produto ou quando se verificar, mediante inspeção técnica realizada pela autoridade competente, a inexistência de condições higiênico-sanitárias adequadas;

VI - cassação de registro ou do relacionamento do estabelecimento.

§ 1º As multas previstas neste artigo serão agravadas até o grau máximo, nos casos de artifício, ardil, simulação, desacato, embaraço ou resistência à ação fiscal, levando-se em conta, além das circunstâncias atenuantes ou agravantes, e a situação econômico-financeira do infrator e os meios ao seu alcance para cumprir a lei.

§ 2º A suspensão de atividade de que trata o inciso IV do *caput* e a interdição de que trata o inciso V do *caput* serão levantadas nos termos do disposto no art. 194 e art. 195.

§ 3º Se a interdição total ou parcial não for levantada nos termos do inciso §2º, após doze meses, será cancelado o registro do estabelecimento.

§ 4º As sanções de que tratam os incisos IV e V do *caput* poderão ser aplicadas de forma cautelar, sem prejuízo às medidas cautelares previstas no art. 178.

Art. 188. Para fins de aplicação da sanção de multa de que trata o inciso II do art. 187, são consideradas:

I - infrações leves as compreendidas nos incisos I a VII e inciso XXIX do *caput* do art. 180;



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

Decreto nº 7.042, de 28 de fevereiro de 2023 Fls. 58 de 68

II - infrações moderadas as compreendidas nos incisos VIII a XVI, inciso XXX e inciso XXXI do *caput* do art. 180;

III - infrações graves as compreendidas nos incisos XVII a XXII e incisos XXXII do *caput* do art. 180;

IV - infrações gravíssimas as compreendidas nos incisos XXIII a XXVIII e incisos XXXIII a XXXVII do *caput* do art. 180.

§ 1º As infrações classificadas como leves, moderadas ou graves poderão receber graduação superior, nos casos em que a falta cometida implicar risco à saúde ou aos interesses dos consumidores, ou, ainda, pelas sucessivas reincidências.

§ 2º Aos que cometerem outras infrações a este decreto, ou às normas complementares, será aplicada multa no valor compreendido entre dez e cem por cento do valor máximo da multa, de acordo com a gravidade da falta e seu impacto na saúde pública ou na saúde animal, observadas as circunstâncias atenuantes e agravantes previstas no art. 189.

Art. 189. Para efeito da fixação dos valores da multa de que trata o inciso II do *caput* do art. 187, serão considerados, além da gravidade do fato, em vista de suas consequências para a saúde pública e para os interesses do consumidor, os antecedentes do infrator e as circunstâncias atenuantes e agravantes:

§ 1º São consideradas circunstâncias atenuantes:

- I - o infrator ser primário na mesma infração;
- II - a ação do infrator não ter sido fundamental para a consecução do fato;
- III - o infrator, espontaneamente, procurar minorar ou reparar as consequências do ato lesivo que lhe for imputado;
- IV - a infração cometida configurar-se como sem dolo ou sem má-fé;
- V - a infração ter sido cometida acidentalmente
- VI - a infração não acarretar vantagem econômica para o infrator;
- VII - a infração não afetar a qualidade do produto;
- VIII - o infrator comprovar que corrigiu a irregularidade que motivou a infração, até o prazo de apresentação da defesa;
- IX - o infrator ser estabelecimento agroindustrial de pequeno porte de produtos agropecuários.

§ 2º São consideradas circunstâncias agravantes:

- I - o infrator ser reincidente específico:



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

Decreto nº 7.042, de 28 de fevereiro de 2023 Fls. 59 de 68

II - o infrator ter cometido a infração com vistas à obtenção de qualquer tipo de vantagem;

III - o infrator deixar de tomar providências para evitar o ato, mesmo tendo conhecimento de sua lesividade para a saúde pública;

IV - o infrator ter coagido outrem para a execução material da infração;

V - a infração ter consequência danosa para a saúde pública ou para o consumidor;

VI - o infrator ter colocado obstáculo ou embaraço à ação da fiscalização ou à inspeção;

VII - o infrator ter agido com dolo ou com má-fé;

VIII - o infrator ter descumprido as obrigações de depositário relativas à guarda do produto.

§ 3º Na hipótese de haver concurso de circunstâncias atenuantes e agravantes, a aplicação da pena deve ser considerada em razão das que sejam preponderantes.

§ 4º Verifica-se reincidência quando o infrator cometer nova infração depois do trânsito em julgado da decisão administrativa que o tenha condenado pela infração anterior, podendo ser genérica ou específica.

§ 5º A reincidência genérica é caracterizada pelo cometimento de nova infração e a reincidência específica é caracterizada pela repetição de infração já anteriormente cometida.

§ 6º Para efeito de reincidência, não prevalece a condenação anterior se entre a data do cumprimento ou da extinção da penalidade administrativa e a data da infração posterior tiver decorrido mais de cinco anos, podendo norma específica reduzir esse tempo.

§ 7º Quando a mesma infração for objeto de enquadramento em mais de um dispositivo deste decreto, prevalece para efeito de punição o enquadramento mais específico em relação ao mais genérico.

Art. 190. As multas a que se refere este Capítulo não isentam o infrator da apreensão ou da inutilização do produto, da interdição total ou parcial de instalações, da suspensão de atividades, da cassação do registro ou do relacionamento do estabelecimento ou da ação criminal, quando tais medidas couberem.

Parágrafo único. A cassação do registro do estabelecimento cabe ao Chefe do SIM;



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

Decreto nº 7.042, de 28 de fevereiro de 2023 Fls. 60 de 68

Art. 191. Na hipótese de apuração da prática de duas ou mais infrações em um processo administrativo, as penalidades serão aplicadas cumulativamente para cada infração praticada.

Art. 192. Nos casos de apreensão, as matérias-primas e os produtos podem ser condenados ou pode ser autorizado o seu aproveitamento condicional para a alimentação humana, conforme disposto em normas complementares.

Parágrafo único. Cabe ao infrator arcar com os eventuais custos de remoção, de transporte e de destruição dos produtos condenados.

Art. 193. Para fins de aplicação da sanção de que trata o inciso IV do art. 187, são características que causam embaraço a ação fiscalizadora sem prejuízo deste decreto e será aplicada nos termos do disposto nos arts. 194 e 195 quando o infrator:

I - embaraçar a ação de servidor do SIM no exercício de suas funções, visando a dificultar, retardar, impedir, restringir ou burlar os trabalhos de fiscalização;

II - desacatar, intimidar, ameaçar, agredir, tentar subornar servidor do SIM;

III - omitir elementos informativos sobre composição centesimal e tecnológica do processo de fabricação;

IV - simular a legalidade de matérias-primas, de ingredientes ou de produtos de origem desconhecida ;

V - utilizar, substituir , subtrair ou remover, total ou parcialmente, matéria-prima, produto, rótulo ou embalagem, apreendidos pelo SIM e mantidos sob a guarda do estabelecimento;

VI - fraudar documentos oficiais;

VII - fraudar registros sujeitos à verificação pelo SIM;

VIII - descumprir determinações sanitárias de interdição total ou parcial de instalações ou equipamentos, de suspensão de atividades ou de outras impostas em decorrência de fiscalizações ou autuações, incluídas aquelas determinadas por medidas cautelares;

IX - prestar ou apresentar ao SIM informações, declarações ou documentos falsos;

Parágrafo único. A penalidade de que trata o inciso IV do *caput* do art. 187 será aplicada também, nos termos do disposto nos art. 194 e art. 195 sem prejuízo de outras previsões deste decreto, nos seguintes casos, quando caracterizado o embaraço à ação fiscalizadora:

I - não cumprimento dos prazos estabelecidos nos documentos expedidos ao SIM, em atendimento à planos de ação, fiscalizações, autuações, intimações ou notificações de forma deliberada ou de forma recorrente;



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

Decreto nº 7.042, de 28 de fevereiro de 2023 Fls. 61 de 68

II - prestação ou apresentação SIM informações incorretas ou inexatas referentes à quantidade, à qualidade e à procedência das matérias primas, dos ingredientes e dos produtos;

III - utilização de forma irregular ou inserção de informações ou documentação falsas, enganosas ou inexatas nos sistemas informatizados do SIM ou demais sistemas solicitados pelo SIM;

IV - prestação ou apresentação de informações, declarações ou documentos falsos ou inexatos perante o órgão fiscalizador, referente à quantidade, à qualidade e à procedência das matérias-primas, dos ingredientes e dos produtos, ou sonegação de informação que, direta ou indiretamente, interesse ao SIM e ao consumidor.

Art. 194. As sanções de interdição total ou parcial do estabelecimento que trata em decorrência de adulteração ou falsificação habitual do produto ou de suspensão de atividades oriundas de embarço à ação fiscalizadora serão aplicadas pelo prazo de, no mínimo, sete dias, que poderá ser prorrogado em quinze, trinta ou sessenta dias, de acordo com o histórico de infrações, as sucessivas reincidências e as demais circunstâncias agravantes previstas no art. 189 independentemente da correção das irregularidades que as motivaram.

§ 1º A suspensão de atividades oriundas de embarço à ação fiscalizadora poderá ter seu prazo de aplicação reduzido para, no mínimo, três dias, em infrações dias classificadas como leves ou moderadas ou na preponderância de circunstâncias atenuantes, excetuados os casos de reincidência específica.

§ 2º As penalidades tratadas no *caput* terão seus efeitos iniciados no prazo de trinta dias, a partir da data da cientificação do estabelecimento.

§ 3º Após início dos efeitos das sanções de que trata o *caput*, o prazo de aplicação será contado em dias corridos, exceto nos casos de que trata o § 1º, em que a contagem do prazo será feita em dias úteis subsequentes.

§ 4º A suspensão de atividades de que trata o *caput* abrange as atividades produtivas, permitida, quando aplicável, a conclusão do processo de fabricação de produtos de fabricação prolongada cuja produção tenha sido iniciada antes do início dos efeitos da sanção.

§ 5º A interdição de que trata o *caput* será aplicada de forma parcial ao setor no qual ocorreu a adulteração, quando for possível delimitar ou identificar o local da ocorrência, ou de forma total, quando não for possível delimitar ou identificar o local da ocorrência, mediante especificação no termo de julgamento.

§ 6º Caso as sanções de que trata o *caput* tenham sido aplicadas por medida cautelar, o período de duração das ações cautelares, quando superior a um



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

Decreto nº 7.042, de 28 de fevereiro de 2023 Fls. 62 de 68

dia, será deduzido do prazo de aplicação das sanções ao término da apuração administrativa.

Art. 195. As sanções de interdição, total ou parcial, do estabelecimento em decorrência da constatação de inexistência de condições higiênico-sanitárias adequadas, e de suspensão de atividade, decorrente de risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária, serão levantadas após o atendimento das exigências que as motivaram.

§ 1º A sanção de interdição de que trata o *caput* será aplicada de forma:

I - parcial aos setores ou equipamentos que não apresentam condições higiênico-sanitárias adequadas de funcionamento;

II - total, caso as condições inadequadas se estendam a todo o estabelecimento ou quando a natureza do risco identificado não permita a delimitação do setor ou equipamento envolvidos.

§ 2º A suspensão de atividade de que trata o *caput* será aplicada ao setor, ao equipamento ou à operação que ocasiona o risco ou a ameaça de natureza higiênico-sanitária.

§ 3º As sanções de que trata este artigo deixarão de ser aplicadas ao término do processo de apuração, caso já tenham sido aplicadas por medida cautelar.

Art. 196. As sanções de cassação de registro do estabelecimento devem ser aplicadas nos casos de:

I - reincidência em infração cuja penalidade tenha sido a interdição do estabelecimento ou a suspensão de atividades, nos períodos máximos fixados no art. 194;

II - não levantamento da interdição do estabelecimento após decorridos doze meses.

Art. 197. A habitualidade na adulteração ou na falsificação de produtos caracteriza-se quando for constatada idêntica infração por três vezes, consecutivas ou não, no período de doze meses.

§ 1º Para os fins de deste artigo, considera-se idêntica infração aquela que tenha por objeto o mesmo fato motivador, independentemente do enquadramento legal, que tenha sido constatada pela fiscalização.

§ 2º Para contagem do número de infrações para caracterização da habitualidade, serão consideradas a primeira infração e duas outras que venham a ser constatadas, após a adoção, pelo estabelecimento, de medidas corretivas e preventivas para sanar a primeira irregularidade.

CAPÍTULO XIV



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

Decreto nº 7.042, de 28 de fevereiro de 2023 Fls. 63 de 68

DAS SANÇÕES PENAIS E CIVIS

Art. 198. Aquele que industrializa, comercializa, armazena ou transporta produto alimentício, infringindo as normas estabelecidas nas Leis e nos seus regulamentos próprios, ficará sujeito a sanções penais previstas no Código Penal Brasileiro e Lei das Contravenções Penais, bem como, as sanções civis.

Art. 199. As infrações referidas no artigo anterior são de ação penal pública incondicionada, cabendo ao Ministério Público Estadual promovê-la.

Parágrafo único. Será admitida ação penal privada subsidiária da pública, se esta não for ajuizada no prazo legal, aplicando-se, no que couber, o disposto nos artigos 29 e 30 do Código de Processo Penal.

Art. 200. Sem prejuízo da aplicação das sanções administrativas e penais previstas neste regulamento, fica o infrator sujeito ao pagamento das despesas inerentes à efetivação das citadas punições e a reparação de danos, bem como, as demais sanções de natureza civil cabíveis.

CAPÍTULO XV

DO PROCESSO ADMINISTRATIVO

Art. 201. O descumprimento às disposições deste decreto e às normas complementares será apurado em processo administrativo devidamente instruído, iniciado com a lavratura do auto de infração.

Art. 202. O auto de infração será lavrado por servidor do SIM que houver constatado a infração, no local onde foi comprovada a irregularidade ou no SIM.

Parágrafo único. Para fins de apuração administrativa de infrações à legislação referente aos produtos de origem animal e aplicação de penalidades, será considerada como data do fato gerador da infração a data em que foi iniciada a ação fiscalizatória que permitiu a detecção da irregularidade, da seguinte forma:

I - a data da fiscalização, no caso de infrações constatadas em inspeções, fiscalizações ou auditorias realizadas nos estabelecimentos ou na análise de documentação ou informações constantes nos sistemas eletrônicos oficiais;

II - a data da coleta, no caso de produtos submetidos a análises laboratoriais.

Art. 203. O auto de infração deve ser claro e preciso, sem rasuras nem emendas, e deve descrever a infração cometida e a base legal infringida.



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

Decreto nº 7.042, de 28 de fevereiro de 2023 Fls. 64 de 68

Art. 204. O auto de infração será lavrado em modelo próprio a ser estabelecido pelo SIM.

Art. 205. O Auto de Infração deve ser assinado pelo servidor que constatar a infração e pelo proprietário do estabelecimento ou representante do mesmo.

Parágrafo único. Sempre que o infrator se negar a assinar o Auto de Infração, será feita declaração a respeito no próprio auto, remetendo-se uma das vias ao proprietário do estabelecimento ou responsável pelo mesmo.

Art. 206. A autoridade que lavrar o Auto de Infração deve extrair-lo em 2 (duas) vias, sendo 1 (uma) via anexada ao processo administrativo, 1 (uma) via entregue ao infrator.

Art. 207. O infrator poderá apresentar defesa ao SIM, em até 10 (dez) dias após a lavratura do Auto de Infração, cuja decisão, em primeira instância, caberá ao seu Chefe.

§ 1º Após a ciência da decisão proferida pelo Chefe do SIM, caberá recurso, no prazo de 15 (quinze) dias, ao Diretor do Departamento Municipal de Agricultura e Abastecimento, que decidirá em segunda e última instância.

§ 2º A defesa apresentada pelo infrator será em qualquer caso encaminhado ao Chefe do SIM, o mesmo será feito com relação a recurso.

Parágrafo único. Na hipótese de não apresentação de defesa, a informação constará do relatório de instrução.

Art. 208. Ultimada a instrução do processo, uma vez esgotados os prazos para recurso sem apresentação de defesa, ou apreciados os recursos, a autoridade sanitária proferirá a decisão final, dando o processo por conclusivo.

Parágrafo único. Será dado conhecimento público dos produtos e dos estabelecimentos que incorrerem em adulteração ou falsificação comprovadas em processos com trânsito em julgado no âmbito administrativo. O Processo deverá ser encaminhada ao Departamento Municipal de Administração e Finanças de Paraguaçu Paulista, para as devidas cobranças.

Art. 209. A aplicação da multa não isenta o infrator do cumprimento das exigências que a tenham motivado, marcando-se lhe, quando for o caso, novo prazo para o cumprimento findo o qual poderá, de acordo com a gravidade da falta e a juízo do SIM, ser novamente multado no dobro da multa anterior, ter as atividades suspensas ou cancelado o registro do estabelecimento.

**CAPÍTULO XVI
DA APREENSÃO, INUTILIZAÇÃO E DESTINO**



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

Decreto nº 7.042, de 28 de fevereiro de 2023 Fls. 65 de 68

Art. 210. As matérias-primas, os produtos alimentícios, subprodutos, ingredientes, embalagens, rótulos, utensílios e equipamentos que não estiverem de acordo com este regulamento serão apreendidos e/ou inutilizados.

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

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

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

Art. 211. Estão sujeitos à apreensão, podendo ou não ser inutilizados:

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

a) sejam destinados ao comércio sem estar registrado no Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal de Paraguaçu Paulista-SP - SIM, salvo os produtos de estabelecimentos sob regime de inspeção federal ou registrados nos órgãos competentes da saúde e os dispensados de registro;

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

c) forem adulterados ou falsificados;

d) apresentem potencial tóxico ou nocivo à saúde;

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

II - rótulos e embalagens que:

a) não houver aprovação do SIM para o uso;

b) divergirem dos aprovados no ato do cadastro.

III - utensílios e/ou equipamentos que:

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

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

A



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

Decreto nº 7.042, de 28 de fevereiro de 2023 Fls. 66 de 68

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

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

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

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

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

Art. 212. Além de outros casos específicos previstos neste regulamento consideram-se adulterações ou falsificações:

I - quando o produto tenha sido elaborado em condição que contrarie as especificações do cadastro;

II - quando no preparo do produto, tenha sido empregada matéria-prima alterada ou impura;

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

IV - quando houver alteração ou dissimulação da data de fabricação do produto alimentício;

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



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

Decreto nº 7.042, de 28 de fevereiro de 2023 Fls. 67 de 68

VI - quando as operações de industrialização forem executadas com a intenção deliberada de estabelecer falsa impressão ao produto alimentício;

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

VIII - quando for utilizada substância proibida ou não autorizada para a conservação do produto alimentício e ingrediente;

IX - quando o produto for elaborado, preparado e exposto ao consumo com forma, caracteres e rotulagem que constituem processos especiais e privilégio ou exclusividade de outrem, sem que seu legítimo proprietário tenha autorizado.

Art. 213. A inutilização do produto a que se refere o art. 211 deve ser precedida de termo de inutilização, assinado pelo autuado e por uma testemunha.

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

Art. 214. As despesas decorrentes do processo de inutilização correrão às expensas do autuado.

CAPÍTULO XVII

DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 215. Sempre que necessário, o presente regulamento poderá ser revisto, modificado ou atualizado.

Art. 216. O quadro de servidores do Serviço de Inspeção Municipal deve contar com Médico Veterinário e Auxiliares, em número compatível com os estabelecimentos sob inspeção no SIM, de maneira que seja possível a realização das inspeções permanentes e periódicas dos estabelecimentos.

Parágrafo único. O Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal de Paraguaçu Paulista-SP - SIM proporcionará aos seus servidores treinamento e capacitação com a finalidade de aprimoramento técnico e profissional, inclusive por meio de acordos e convênios de intercâmbio técnico com órgãos congêneres.

Art. 217. Os servidores do SIM, quando em serviço da fiscalização ou de inspeção industrial e sanitária, tem livre entrada a qualquer dia e hora, em quaisquer estabelecimentos que manipulem, armazenem ou transacionem de qualquer forma com Produtos de Origem Animal.

Parágrafo único. Os preços públicos a serem cobrados dos estabelecimentos inspecionados pelo SIM serão de acordo com o disposto em anexo a este decreto.



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

Decreto nº 7.042, de 28 de fevereiro de 2023 Fls. 68 de 68

Art. 218. Os casos omissos ou de dúvidas que surgirem na execução do presente decreto, serão resolvidos através de resoluções, portarias ou instruções normativas baixados pelo Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal de Paraguaçu Paulista-SP - SIM.

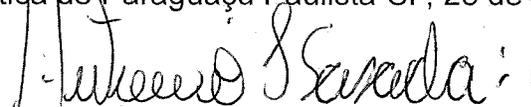
Art. 219. Durante os procedimentos de inspeção nos estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal de Paraguaçu Paulista-SP - SIM, o julgamento dos casos não previstos neste decreto ficará a critério do Médico Veterinário do Município, que deverá direcionar suas ações principalmente para a preservação da inocuidade do produto, da saúde pública e da saúde animal.

Art. 220. Na ausência de regulamentos técnicos de órgão ou entidade municipal, serão adotadas legislações estaduais e federais vigentes.

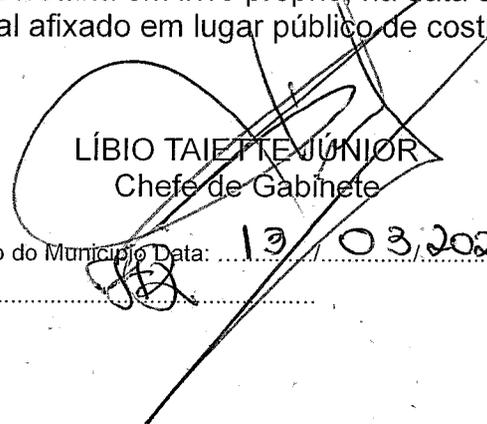
Art. 221. Este decreto entra em vigor após decorridos 90 (noventa) dias de sua publicação oficial.

Art. 222. Revogam-se todas as disposições em contrário, em especial os Decretos Municipais nº 6.435, de 30 de maio de 2019, nº 6.572, de 19 de junho de 2020, e nº 6.600, de 6 de agosto de 2020.

Estância Turística de Paraguaçu Paulista-SP, 28 de fevereiro de 2023.


ANTONIO TAKASHI SASADA (ANTIAN)
Prefeito

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


LÍBIO TARETTE JÚNIOR
Chefe de Gabinete

Publicação: Diário Oficial Eletrônico do Município Data: 13/03/2023 Edição: 515, p. 3

Visto do servidor responsável:



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

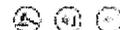
ANEXO ÚNICO

**PREÇOS PÚBLICOS PARA UTILIZAÇÃO DE SERVIÇOS DE PRÉVIA INSPEÇÃO E
FISCALIZAÇÃO E SANITÁRIA DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL DE
PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL DE PARAGUAÇU PAULISTA-SP - SIM**

1 Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal de Paraguaçu Paulista-SP - SIM

Item	Descrição	Valor em UFM
1.1	Registro de estabelecimentos:	
1.1.1	abatedouro frigoríficos; unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos	260,00
1.1.2	abatedouro frigorífico de pescado; unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado; estação depuradora de moluscos bivalves	150,00
1.1.3	granja avícola; unidade de beneficiamento de ovos e derivados	150,00
1.1.4	granja leiteira; posto de refrigeração; usina de beneficiamento; fábrica de laticínios; queijaria	150,00
1.1.5	unidade de extração e beneficiamento de produtos de abelhas; unidade de beneficiamento de produtos de abelhas e derivados	125,00
1.1.6	entrepósito de produtos de origem animal; casa atacadista	125,00
1.1.7	entrepósito de produtos de origem animal	125,00
1.1.8	unidade de beneficiamento de produtos não comestíveis	125,00
1.1.9	unidade que em pequena quantidade fabrique queijo, manteiga, iogurte, ovos, doces caseiros, conservas	66,00
1.2	Registro de produtos-rótulos	50,00
1.3	Alteração de razão social	66,00
1.4	Ampliação, remodelação e reconstrução de estabelecimento	66,00
1.5	Análises periciais de produtos de origem animal	66,00

Observação: Os preços públicos serão revistos, monetária e anualmente, de acordo com o disposto na Lei Complementar nº 233, de 20 de novembro de 2018, Código Tributário do Município, na Lei Complementar nº. 212, de 29 de setembro de 2017, e nas respectivas atualizações e regulamentações.



DECRETO Nº. 7.042, DE 28 DE FEVEREIRO DE 2023

Regulamenta a Lei Municipal nº 3.492, de 21 de dezembro de 2022, que dispõe sobre o Serviço de Inspeção Sanitária e Industrial de Produtos de Origem Animal no Município da Estância Turística de Paraguaçu Paulista e dá outras providências.

ANTONIO TAKASHI SASADA (ANTIAN), Prefeito do Município da Estância Turística de Paraguaçu Paulista, Estado de São Paulo, usando de atribuições que são conferidas pela legislação vigente;

Considerando a Lei Federal nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, que dispõe sobre a inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal;

Considerando o Decreto Federal nº 9.013 de 29 de março de 2017 que regulamenta as Leis Federais nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, e nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, que dispõem sobre a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal;

Considerando o Decreto Federal nº 5.741, de 30 de março de 2006, que regulamenta os arts. 27-A, 28-A, e 29-A da Lei nº 8.171, de 17 de janeiro de 1991, organiza o Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária, e dá outras providências, no que dispõe sobre a inspeção e fiscalização de produtos de origem animal;

Considerando o Decreto Federal nº 11.099 de 21 de junho de 2022, que regulamenta o art. 10-A da Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, e a Lei nº 13.860, de 18 de julho de 2019, para dispor sobre a elaboração e comercialização de produtos alimentícios de origem animal produzidos de forma artesanal;

DECRETA:

CAPÍTULO I

DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 1º Fica regulamentada a Lei Municipal nº 3.492, de 21 de dezembro de 2022, que dispõe sobre o Serviço de Inspeção Sanitária e Industrial de Produtos de Origem Animal no Município da Estância Turística de Paraguaçu Paulista, destinadas a preservar a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos produtos e a saúde e os interesses do consumidor.

Art. 2º O serviço de fiscalização de competência da Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista nos termos da Lei Municipal nº 3.492, de 21 de dezembro de 2022, será executado pelo Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal de Paraguaçu Paulista-SP - SIM, vinculado ao Departamento Municipal de Agricultura e Abastecimento ou órgão sucessor, nos estabelecimentos de produtos de origem animal, observadas as normas constantes neste decreto e demais legislações vigentes de âmbito municipal, federal ou estadual.

Parágrafo único. O Município da Estância Turística de Paraguaçu Paulista, por intermédio do Departamento de Agricultura e Abastecimento ou órgão sucessor, poderá consorciar-se a consórcios públicos a fim de passar a gestão e operacionalização do SIM. Atentando-se para que seus procedimentos e sua organização se façam por métodos universalizados e aplicados equitativamente em todos os estabelecimentos inspecionados pelo SIM.

Art. 3º Os princípios a serem seguidos no presente decreto são:

I - preservação da saúde humana e do meio ambiente de modo a regulamentar a instalação e funcionamento da agroindústria rural;

II - atuação na qualidade sanitária dos produtos finais;

III - promoção da educação permanente e continuada para todos os atores da cadeia produtiva.

Art. 4º Os produtos de origem animal em natureza ou derivados deverão atender aos padrões de identidade e de qualidade previstos no Decreto Federal nº 9.013/2017 e normas complementares, legislações específicas, bem como à Lei Federal nº 8.078/1990 – Código de Defesa do Consumidor.

Art. 5º Os servidores incumbidos da execução do presente regulamento terão identificação funcional fornecida pela Prefeitura Municipal de Paraguaçu Paulista.



Art. 6º Fica proibido dentro do território do Município da Estância Turística de Paraguaçu Paulista comercializar, transportar, comprar, vender ou ceder qualquer produto de origem animal sob registro do Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal de Paraguaçu Paulista-SP - SIM de outro município, exceto nos casos que haja reconhecimento da equivalência dos respectivos serviços junto a órgãos Estaduais e Federais.

Art. 7º A inspeção industrial e higiênico-sanitária de produtos de origem animal abrange os seguintes procedimentos:

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

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

III - verificação dos programas de autocontrole dos estabelecimentos;

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

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

VI - verificação da água de abastecimento;

VII - verificação das fases de obtenção, recebimento, manipulação, beneficiamento, industrialização, fracionamento, conservação, armazenagem, acondicionamento, embalagem, rotulagem, expedição e transporte de todos os produtos comestíveis e não comestíveis, e suas matérias-primas;

VIII - outros procedimentos de inspeção, sempre que recomendarem a prática e o desenvolvimento do estabelecimento de produtos de origem animal.

Art. 8º A Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal será realizada em caráter permanente ou periódico.

§ 1º A inspeção em caráter permanente consiste na presença do serviço oficial de inspeção para a realização dos procedimentos de inspeção e fiscalização ante-mortem e post-mortem, durante as operações de abate das diferentes espécies animais (animais domésticos de produção, silvestres e exóticos, criados em cativeiros ou provenientes de áreas de reserva legal e de manejo sustentável).

§ 2º A inspeção em caráter periódico consiste na presença do serviço oficial de inspeção para a realização dos procedimentos de inspeção e fiscalização nos demais estabelecimentos registrados.

§ 3º A frequência da inspeção de que o § 2º, art. 8º será estabelecida em normas complementares, expedidos por autoridade competente do Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal de Paraguaçu Paulista-SP - SIM, considerando o risco dos diferentes produtos e processos produtivos envolvidos, o resultado da avaliação dos controles dos processos de produção e do desempenho de cada estabelecimento, em função da implementação dos programas de autocontrole.

Art. 9º Ficam sujeitos à inspeção e à fiscalização, previstas neste decreto, os animais destinados ao abate, a carne e seus derivados, o pescado e seus derivados, o leite e seus derivados, os ovos e seus derivados e os produtos de abelhas e seus derivados, comestíveis com adição ou não de produtos vegetais.

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

Art. 10. Para os fins deste decreto, são adotados os seguintes conceitos:



DIÁRIO OFICIAL ELETRÔNICO

MUNICÍPIO DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE PARAGUAÇU PAULISTA - SP

Imprensa Oficial Instituída pela Lei Municipal nº 3.360/2021
Decreto nº 6.675 de 14 de Janeiro de 2021



Segunda-feira, 13 de Março de 2023

Ano I | Edição nº 515

Página 5 de 49

Secretaria de Gabinete-GAP

- I - estabelecimento: a área que compreende o local e sua circunvizinhança destinado à recepção e depósito de matérias-primas e embalagens, à industrialização e ao armazenamento, e à expedição de produtos alimentícios;
- II - inspeção e fiscalização: os atos de examinar, sob o ponto de vista industrial e sanitário, a higiene dos manipuladores, a higiene do estabelecimento, das instalações e equipamentos; as condições higiênico-sanitárias e os padrões físico-químicos e microbiológicos no recebimento, obtenção e depósito de matéria-prima e ingredientes, assim como durante as fases de elaboração, acondicionamento, recondicionamento, armazenagem e transporte de produtos alimentícios;
- III - registro: o conjunto de procedimentos técnicos e administrativos de avaliação das características industriais, tecnológicas e sanitárias de produção, dos produtos, dos processos produtivos e dos estabelecimentos para habilitar a produção, a distribuição e a comercialização de produtos alimentícios observando a legislação vigente;
- IV - matéria-prima: toda substância de origem animal, em estado bruto, que para ser utilizada como alimento precise sofrer tratamento e/ou transformação de natureza física, química ou biológica;
- V - análise de autocontrole: análise efetuada pelo estabelecimento para controle de processo e monitoramento da conformidade das matérias-primas, dos ingredientes, dos insumos e dos produtos;
- VI - análise de perigos e pontos críticos de controle - APPCC: sistema que identifica, avalia e controla perigos que são significativos para a inocuidade dos produtos de origem animal;
- VII - análise fiscal: análise efetuada pela Rede Nacional de Laboratórios Agropecuários do Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária - SUASA ou pela autoridade sanitária competente em amostras coletadas pelos servidores do Serviço de Inspeção Municipal;
- VIII - análise pericial: análise laboratorial realizada a partir da amostra oficial de contraprova, quando o resultado da amostra da análise fiscal for contestado por uma das partes envolvidas, para assegurar amplo direito de defesa ao interessado, quando pertinente;
- IX - animais exóticos: todos aqueles pertencentes às espécies da fauna exótica, criados em cativeiro, cuja distribuição geográfica não inclua o território brasileiro, aquelas introduzidas pelo homem, inclusive domésticas, em estado asselvajado, ou também aquelas que tenham sido introduzidas fora das fronteiras brasileiras e das suas águas jurisdicionais e que tenham entrado em território brasileiro;
- X - animais silvestres: todos aqueles pertencentes às espécies da fauna silvestre, nativa, migratória e quaisquer outras aquáticas ou terrestres, cujo ciclo de vida ocorra, no todo ou em parte, dentro dos limites do território brasileiro ou das águas jurisdicionais brasileiras;
- XI - espécies de caça: aquelas definidas por norma do órgão público federal competente;
- XII - boas práticas de fabricação - BPF: condições e procedimentos higiênicos- sanitários e operacionais sistematizados, aplicados em todo o fluxo de produção, com o objetivo de garantir a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos produtos de origem animal;
- XIII - desinfecção: procedimento que consiste na eliminação de agentes infecciosos por meio de tratamentos físicos ou agentes químicos;
- XIV - espécies de açougue: são os-bovídeos, equídeos, suídeos, ovinos, caprinos, lagomorfos e aves domésticas, bem como os animais silvestres criados em cativeiro, abatidos em estabelecimentos sob inspeção veterinária;
- XV - Higienização: procedimento que consiste na execução de duas etapas distintas, limpeza e sanitização;
- XVI - limpeza: remoção física de resíduos orgânicos, inorgânicos ou de outro material indesejável das superfícies das instalações, dos equipamentos e dos utensílios;
- XVII - sanitização: aplicação de agentes químicos aprovados pelo órgão regulador da saúde ou de métodos físicos nas superfícies das instalações, dos equipamentos e dos utensílios, posteriormente aos procedimentos de limpeza, com vistas a assegurar nível de higiene microbiologicamente aceitável;





DIÁRIO OFICIAL ELETRÔNICO

MUNICÍPIO DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE PARAGUAÇU PAULISTA - SP

Imprensa Oficial Instituída pela Lei Municipal nº 3.360/2021
Decreto nº 6.675 de 14 de Janeiro de 2021



Segunda-feira, 13 de Março de 2023

Ano I | Edição nº 515

Página 6 de 49

Secretaria de Gabinete-GAP

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

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

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

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

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

XXIII - regulamento técnico de identidade e qualidade - RTIQ: ato normativo com o objetivo de fixar a identidade e as características mínimas de qualidade que os produtos de origem animal devem atender;

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

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

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

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

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

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

XXX - norma complementar: ato normativo emitido pelo Município da Estância Turística de Paraguaçu Paulista, ou por outros órgãos oficiais de esferas superiores, contendo diretrizes técnicas ou administrativas a serem executadas durante as atividades de inspeção e





DIÁRIO OFICIAL ELETRÔNICO

MUNICÍPIO DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE PARAGUAÇU PAULISTA - SP

Imprensa Oficial Instituída pela Lei Municipal nº 3.360/2021
Decreto nº 6.675 de 14 de Janeiro de 2021



Segunda-feira, 13 de Março de 2023

Ano I | Edição nº 515

Página 7 de 49

Secretaria de Gabinete-GAP

fiscalização junto aos estabelecimentos ou trânsito de produtos de origem animal, respeitadas as competências específicas;

XXXI - suspensão das atividades: medida administrativa na qual Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal de Paraguaçu Paulista-SP - SIM, suspende as atividades desenvolvidas, no todo ou em parte, durante o procedimento fiscalizatório de empresas regulares, por período certo e determinado;

XXXII - interdição: medida administrativa, de caráter cautelar, que visa à paralisação de toda e qualquer atividade desenvolvida, podendo ser recolhidas as matérias-primas, produtos alimentícios, subprodutos, ingredientes, rótulos, embalagens, equipamentos e utensílios;

XXXIII - apreensão: consiste em o Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal de Paraguaçu Paulista-SP - SIM apreender as matérias-primas, produtos alimentícios, subprodutos, ingredientes, rótulos, embalagens, equipamentos e utensílios que se encontrem em desacordo com a Lei Municipal n.º 3.492, de 21 de dezembro de 2022, este regulamento e outras normas técnicas relacionadas, dando-lhes a destinação cabível, de acordo com este regulamento;

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

XXXV - embalagem: é o recipiente ou o pacote destinado a garantir a conservação e facilitar no transporte e manuseio dos alimentos;

XXXVI - estabelecimento agroindustrial de pequeno porte de produtos de origem animal: o estabelecimento de agricultores familiares ou de produtor rural, de forma individual ou coletiva, com área útil construída até 250 m² (duzentos e cinquenta metros quadrados), dispo de instalações para:

- a) abate ou industrialização de animais produtores de carne;
- b) processamento de pescado ou seus derivados;
- c) processamento de leite ou seus derivados;
- d) processamento de ovos e seus derivados;
- e) processamento de produtos das abelhas ou seus derivados.

XXXVII - equivalência de serviços de inspeção: condição na qual as medidas de inspeção e fiscalização higiênico-sanitária e tecnológica aplicadas por diferentes serviços de inspeção permitam alcançar os mesmos objetivos de inspeção, fiscalização, inocuidade e qualidade dos produtos, conforme o disposto na Lei Federal nº 8.171, de 1991, e em suas normas regulamentadoras;

XXXVIII - produtos alimentícios de origem animal produzidos de forma artesanal: produtos comestíveis submetidos ao controle do órgão de inspeção oficial, elaborados a partir de matérias-primas de origem animal de produção própria ou de origem determinada, resultantes de técnicas predominantemente manuais adotadas por indivíduos que detenham o domínio integral do processo produtivo, cujo produto final de fabrico seja individualizado e genuíno e mantenha a singularidade e as características próprias, culturais, regionais ou tradicionais do produto;

XXXIX - queijos artesanais: aqueles elaborados por métodos tradicionais, com vinculação e valorização territorial, regional ou cultural, conforme protocolo de elaboração específico estabelecido para cada tipo e variedade, e com emprego de boas práticas agropecuárias na produção artesanal e de fabricação;

XL - boas práticas agropecuárias na produção artesanal: procedimentos adotados pelo produtor rural de matéria-prima que assegurem a oferta de alimentos seguros e oriundos de sistemas de produção sustentáveis, além de tornar os sistemas de produção mais rentáveis e competitivos;

XLI - origem determinada: dados de identificação das matérias-primas de origem animal utilizadas na fabricação ou no processo de obtenção do produto final artesanal, na hipótese de





as matérias-primas não serem produzidas na propriedade onde estiver localizada a unidade de processamento;

XLII - concessão de selo Arte: ato de competência dos órgãos de agricultura e pecuária federal, estaduais, municipais e distrital que reconhece e caracteriza o tipo de produto alimentício artesanal, conforme características de identidade e de qualidade específicas, e o seu processo produtivo tipicamente artesanal; e

XLIII - concessão de selo Queijo Artesanal: ato de competência dos órgãos de agricultura e pecuária federal, estaduais, municipais e distrital que reconhece e caracteriza queijos artesanais elaborados por métodos tradicionais, com vinculação e valorização territorial, regional ou cultural, conforme protocolo de elaboração específico estabelecido para cada tipo e variedade e com emprego de boas práticas agropecuárias na produção artesanal e de fabricação.

CAPÍTULO II

DA ESTRUTURA ORGANIZACIONAL DO SIM

Art. 11. O Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal de Paraguaçu Paulista-SP - SIM será composto por, no mínimo, um Coordenador e uma Equipe Técnica.

Parágrafo único. A Equipe Técnica será formada por no mínimo, um Auxiliar Administrativo, um Auxiliar Técnico (Fiscal Sanitário) e obrigatoriamente, um Médico Veterinário, com a possibilidade de ser utilizada de forma consorciada com outros municípios, quando, eventualmente, o Município participar de consórcio público.

Art. 12. As ações do SIM contemplam as seguintes atribuições:

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

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

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

IV - verificar a implantação e execução dos programas de autocontrole dos estabelecimentos registrados;

V - coordenar e executar os programas de análises laboratoriais para monitoramento da qualidade e inocuidade dos produtos de origem animal;

VI - elaborar e executar programas de combate à fraude nos produtos de origem animal;

VII - elaborar programas e planos complementares às ações de inspeção e fiscalização.

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

IX - verificar os controles de rastreabilidade dos animais, matérias-primas, ingredientes e produtos ao longo da cadeia produtiva;

Art. 13. No exercício de suas funções, o profissional da Equipe Técnica deverá estar devidamente identificado.

CAPÍTULO III

DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA

Art. 14. A inspeção e a fiscalização de que trata este decreto serão realizadas:

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

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

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

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



DIÁRIO OFICIAL ELETRÔNICO

MUNICÍPIO DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE PARAGUAÇU PAULISTA - SP

Imprensa Oficial Instituída pela Lei Municipal nº 3.360/2021
Decreto nº 6.675 de 14 de Janeiro de 2021



Segunda-feira, 13 de Março de 2023

Ano I | Edição nº 515

Página 9 de 49

Secretaria de Gabinete-GAP

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

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

VII - nos estabelecimentos que recebam, manipulam, conservam, acondicionem ou expeçam matérias-primas e produtos de origem animal comestíveis, procedentes de estabelecimentos registrados; e

VIII - nos estabelecimentos rural produtor de produtos alimentícios de origem animal produzidos de forma artesanal.

Art. 15. A execução da inspeção e da fiscalização pelo Serviço de Inspeção Municipal nos Produtos de Origem Animal isenta o estabelecimento de qualquer outra fiscalização industrial ou sanitária federal, estadual ou municipal, para produtos de origem animal.

Art. 16. Para os fins deste decreto entende-se por estabelecimentos de produtos de origem animal, sob Inspeção Municipal, qualquer instalação industrial na qual sejam abatidos ou industrializados animais produtores de carne e onde sejam obtidos, recebidos, manipulados, beneficiados, industrializados, fracionados, conservados, acondicionados, embalados, rotulados ou expedidos, com finalidade industrial ou comercial, a carne e seus derivados, o pescado e seus derivados, os ovos e seus derivados, o leite e seus derivados ou os produtos de abelhas e seus derivados incluídos os estabelecimentos agroindustriais de pequeno porte de produtos de origem animal.

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

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

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

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

IV - verificação dos programas de autocontrole dos estabelecimentos;

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

VI - coleta de amostras para análises fiscais e avaliação dos resultados de análises fiscais, microbiológicas, físico-químicas, de biologia molecular, histológicas e demais que se fizerem necessárias à verificação da conformidade dos processos produtivos ou dos produtos de origem animal;

VII - avaliação das informações inerentes à produção primária com implicações ou dos produtos de origem animal;

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

IX - verificação da água de abastecimento;

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

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

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

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

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

Art. 17. Os procedimentos de inspeção e de fiscalização poderão ser alterados mediante a aplicação da análise de risco, de acordo com o nível de desenvolvimento tecnológico,





envolvendo, no que couber, toda a cadeia produtiva, segundo os preceitos instituídos e universalizados, com vista à segurança alimentar.

CAPÍTULO IV

DO REGISTRO DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 18. Para fins de registro e de controle das atividades realizadas pelos estabelecimentos, o SIM estabelecerá, em normas técnicas, e legislações específicas as diferentes atividades permitidas para cada classificação de estabelecimento prevista neste decreto, inclusive para os estabelecimentos agroindustriais de pequeno porte de produtos de origem animal.

Parágrafo único. Para obtenção do registro do estabelecimento serão observadas as seguintes etapas:

I - encaminhamento e protocolo, pelo estabelecimento, da documentação exigida, nos termos do disposto nas normas técnicas do SIM e normas complementares;

II - avaliação e aprovação da documentação encaminhada e protocolada pelo estabelecimento;

III - vistoria in loco do estabelecimento edificado, com emissão de parecer conclusivo em laudo elaborado pelo Médico Veterinário do Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal de Paraguaçu Paulista-SP - SIM;

IV - concessão do registro do estabelecimento.

Art. 19. Cada estabelecimento, caracterizado pelo número do registro será responsabilizado pelo atendimento às disposições deste decreto e das normas complementares nas dependências que sejam comuns e que afetam direta ou indiretamente a sua atividade.

Art. 20. Para fins de registro e controle de atividades realizadas pelos estabelecimentos, serão prevista neste decreto em conformidade com o Decreto Federal nº 9.013/2017 e normas complementares, as diferentes atividades permitidas para cada classificação de estabelecimento, inclusive para os estabelecimentos agroindustriais de pequeno porte de produtos de origem animal.

Art. 21. O registro será requerido à Inspeção Municipal do Departamento Municipal de Agricultura e Abastecimento, junto ao Setor de Protocolo da Prefeitura Municipal, instruindo-se o processo de acordo com as normas técnicas estabelecidas pelo SIM e normas complementares.

Art. 22. A construção do estabelecimento deve obedecer a outras exigências que estejam previstas em legislação da União, do Estado e de outros órgãos de normatização técnica, desde que não contrariem as exigências de ordem sanitária ou industrial previstas neste decreto ou em normas complementares.

Art. 23. Atendidas as exigências estabelecidas neste decreto e em normas complementares, o Diretor do Departamento Municipal de Agricultura e Abastecimento emitirá o "Certificado de Registro", constando do mesmo número de registro, firma, classificação do estabelecimento e outros detalhes necessários.

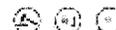
Parágrafo único. Os estabelecimentos atenderão às exigências ou pendências estabelecidas quando da concessão do certificado de registro anteriormente ao início de suas atividades industriais.

Art. 24. A instalação do SIM dar-se-á mediante a emissão, pelo Chefe do SIM, do Termo de Instalação do SIM, o qual deve ser encaminhado ao estabelecimento acompanhado do Certificado de Registro do SIM para conhecimento da autorização do início das atividades.

§ 1º Quando se tratar de estabelecimentos sob inspeção em caráter permanente, além do certificado de registro de que trata o caput, o início das atividades industriais está condicionado à destinação de equipe de servidores responsável pelas atividades;

§ 2º Após deferido, compete ao SIM instalar de imediato a inspeção no estabelecimento.

Art. 25. O registro de Inspeção Industrial e Sanitária somente será concedido aos estabelecimentos que estiverem devidamente registrados no órgão fiscalizador do exercício legal da atividade.



Art. 26. Para o processo de obtenção do registro, junto ao SIM, deverão ser seguidos os procedimentos determinados em normas regulamentares específicas;

Art. 27. As exigências mínimas para início da operação do estabelecimento serão fixadas na vistoria realizada pelos inspetores do SIM, não podendo prescindir de instalação de equipamentos necessários, esgotamento sanitário, luz, água, piso e/ou outras exigências a critério do SIM.

Art. 28. O estabelecimento que interromper seu funcionamento só poderá reiniciar suas atividades mediante inspeção prévia de todas as suas dependências, instalações e equipamentos.

Parágrafo único. Quando a interrupção do funcionamento ultrapassar 12 (doze) meses será cancelado o respectivo registro.

CAPÍTULO V

DA TRANSFERÊNCIA

Art. 29. Nenhum estabelecimento previsto neste decreto pode ser alienado, alugado ou arrendado, sem que, concomitantemente, seja feita a transferência do registro junto ao SIM.

Parágrafo único. Quando ocorrer mudança de proprietário e/ou administrador em estabelecimentos registrados, os novos responsáveis deverão de imediato, proceder às devidas transferências no âmbito do SIM:

I - No caso do comprador ou arrendatário se negar a promover a transferência, deve ser feita, pelo vendedor ou locador, imediata comunicação estrita ao SIM, esclarecendo os motivos da recusa;

II - As firmas responsáveis por estabelecimentos registrados, durante as fases do processamento da transação comercial, devem notificar aos interessados na compra ou arrendamento a situação em que se encontram, em face das exigências deste regulamento;

III - Enquanto a transferência não efetuar, continuam responsáveis pelas irregularidades que se verificarem no estabelecimento, a firma em nome da qual esteja registrado;

IV - No caso do vendedor ou locado ter feito a comunicação a que se refere o inciso I do Parágrafo único do art. 29, e o comprador ou locatário não apresentar, dentro do prazo de no máximo 60 (sessenta) dias, os documentos necessários à transferência respectiva, será cassado o registro do estabelecimento, o qual se restabelecerá depois de cumprida a exigência legal;

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

VI - O processo de transferência deve obedecer, no que lhe for aplicável, ao mesmo critério estabelecido para o registro.

CAPÍTULO VI

DA CONDIÇÕES GERAIS DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 30. Não será autorizado o funcionamento de estabelecimento que não esteja instalado e equipado para a finalidade a que se destina, conforme procedimentos regulamentados nas normas técnicas do SIM e normas complementares.

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

Art. 31. O Serviço de Inspeção Municipal poderá exigir alterações na planta industrial, nos processos produtivos e no fluxograma de operações, com o objetivo de assegurar a execução das atividades de inspeção e garantir a inocuidade do produto e a saúde do consumidor.

Art. 32. O estabelecimento de produtos de origem animal não poderá ultrapassar a capacidade de suas instalações e equipamentos previamente aprovados.

Art. 33. Será permitida a armazenagem de produtos de origem animal comestível de natureza distinta em uma mesma câmara, desde que seja feita com a devida identificação, que não



DIÁRIO OFICIAL ELETRÔNICO

MUNICÍPIO DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE PARAGUAÇU PAULISTA - SP

Imprensa Oficial Instituída pela Lei Municipal nº 3.360/2021
Decreto nº 6.675 de 14 de Janeiro de 2021



Segunda-feira, 13 de Março de 2023

Ano I | Edição nº 515

Página 12 de 49

Secretaria de Gabinete-GAP

oferece prejuízos à inocuidade e à qualidade dos produtos e que haja compatibilidade em relação à temperatura de conservação, ao tipo de embalagem ou acondicionamento.

Art. 34. As exigências referentes à estrutura física, às dependências e aos equipamentos dos estabelecimentos agroindustriais de pequeno porte de produtos de origem animal serão disciplinadas em normas complementares específicas, observado o risco mínimo de disseminação de doenças para saúde animal, de pragas e de agentes microbiológicos, físicos e químicos prejudiciais à saúde pública e aos interesses dos consumidores.

CAPÍTULO VII

DA HIGIENE DOS ESTABELECIMENTOS E DAS PESSOAS

Art. 35. Os estabelecimentos são responsáveis por assegurar que todas as etapas de fabricação dos produtos de origem animal sejam realizadas de forma higiênica, a fim de se obter produtos que atendam os padrões de qualidade, que não apresentem risco à saúde, à segurança e ao interesse do consumidor.

§ 1º As instalações, os equipamentos e os utensílios dos estabelecimentos devem ser mantidos sob condições de higiene, antes, durante e após a realização dos trabalhos industriais,

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

II - Os estabelecimentos devem possuir programa eficaz e contínuo de controle integrado de pragas e vetores;

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

IV - Quando utilizado, o controle químico deve ser executado por empresa especializada e por pessoal capacitado, conforme legislação específica, e com produtos aprovados pelo órgão regulador da saúde;

V - É proibida a presença de qualquer animal alheio ao processo industrial nos estabelecimentos elaboradores de produto de origem animal;

VI - São proibidos o consumo, a guarda de alimentos e o depósito de produtos, roupa, objetos e materiais estranhos às finalidades do setor, onde se realizem atividades industriais;

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

VIII - As instalações de recepção, os alojamentos de animais vivos e os depósitos de resíduos industriais devem ser higienizados regularmente e sempre que necessário;

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

X - Os reservatórios de água devem ser protegidos de contaminação externa e higienizados regularmente e sempre que for necessário;

XI - É proibido residir nos edifícios onde são realizadas atividades industriais com produto de origem animal;

XII - As câmaras frigoríficas, antecâmaras, túneis de congelamento e equipamentos resfriadores e congeladores devem ser regularmente higienizados;

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

XIV - Será obrigatória a higienização dos recipientes, dos veículos transportadores de matérias-primas e produtos e dos vasilhames antes da sua devolução;

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





DIÁRIO OFICIAL ELETRÔNICO

MUNICÍPIO DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE PARAGUAÇU PAULISTA - SP

Imprensa Oficial Instituída pela Lei Municipal nº 3.360/2021
Decreto nº 6.675 de 14 de Janeiro de 2021



Segunda-feira, 13 de Março de 2023

Ano I | Edição nº 515

Página 13 de 49

Secretaria de Gabinete-GAP

§ 2º Os funcionários que trabalhem em setores onde se manipule material contaminado, ou onde exista maior risco de contaminação, não devem circular em áreas de menor risco de contaminação, de forma a evitar a contaminação cruzada.

Art. 36. O SIM determinará, sempre que necessário, melhorias e reformas nas instalações e nos equipamentos, de forma a mantê-los em bom estado de conservação e funcionamento, e minimizar os riscos de contaminação.

CAPÍTULO VIII

DAS OBRIGAÇÕES DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 37. Os responsáveis pelos estabelecimentos ficam obrigados a:

I - atender ao regulamento disposto neste decreto, no Decreto Federal nº 9.013/2017 e normas complementares em legislações específicas;

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

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

IV - fornecer os dados estatísticos de interesse do SIM, alimentando o sistema informatizado pelo SIM até o décimo dia útil de cada mês subsequente ao transcorrido e sempre solicitado;

V - arcar com os custos de análises fiscais solicitadas pelo SIM;

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

VII - manter em dia o registro do recebimento de matérias-primas e insumos, especificando procedência e qualidade, produtos fabricados, saída e destino dos mesmos, que deverá estar disponível para consulta do Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal de Paraguaçu Paulista-SP - SIM, a qualquer momento;

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

IX - realizar imediatamente o recolhimento dos produtos elaborados e eventualmente expostos à venda quando for constatado desvio no controle de processo, que possa incorrer em risco à saúde ou aos interesses do consumidor;

X - fazer análise de monitoramento microbiológico e físico-químico da água e dos produtos;

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

XII - dar aviso antecipado de 24 (vinte e quatro) horas no mínimo, nos estabelecimentos sob inspeção periódica, sobre a paralisação ou reinício parcial ou total das atividades industriais, troca ou instalação de equipamentos e expedição de produtos que requeiram certificação sanitária;

XIII - realizar os tratamentos de aproveitamento condicional, de destinação industrial ou a inutilização de produtos de origem animal, em observância aos critérios de destinação estabelecidos neste decreto ou em normas complementares editadas pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, e manter registros auditáveis de sua realização;

Art. 38. Os estabelecimentos devem dispor de programas de autocontrole desenvolvidos, implantados, mantidos, monitorados e verificados por eles mesmos, contendo registros sistematizados e auditáveis que comprovem o atendimento aos requisitos higiênico-sanitários e tecnológicos estabelecidos com vistas a assegurar a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos produtos, desde a obtenção e a recepção da matéria-prima, dos ingredientes e dos insumos, até a expedição destes.

§ 1º Os programas devem incluir o bem-estar animal, quando aplicável, as BPF, o PPHO e a APPCC, ou outra ferramenta equivalente. Deverão ser utilizados procedimentos oficiais de





verificação dos programas de autocontrole dos processos de produção aplicados pelos estabelecimentos para assegurar a inocuidade e o padrão de qualidade dos produtos que serão estabelecidos por legislações específicas, pelo SIM e normas correlatas.

§ 2º Os estabelecimentos devem dispor de mecanismos de controle para assegurar a rastreabilidade das matérias-primas e dos produtos, com disponibilidade de informações de toda a cadeia produtiva, em consonância com este decreto, legislações específicas e normas correlatas.

§ 3º Para fins de rastreabilidade da origem do leite, fica proibida a recepção de leite cru refrigerado, transportado em veículo de propriedade de pessoas físicas ou jurídicas não vinculadas, formal e comprovadamente, ao programa de qualificação de fornecedores de leite.

Art. 39. Os estabelecimentos devem possuir responsável técnico na condução dos trabalhos de natureza higiênico-sanitária e tecnológica, cuja formação profissional deverá atender ao disposto em legislações específicas.

Parágrafo único. O Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal de Paraguaçu Paulista-SP - SIM deverá ser comunicado sobre eventuais substituições dos profissionais de que trata o caput.

Art. 40. O Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal de Paraguaçu Paulista-SP - SIM estabelecerá em normas complementares os procedimentos oficiais de verificação dos programas de autocontrole dos processos de produção aplicados pelos estabelecimentos para assegurar a inocuidade e o padrão de qualidade dos produtos.

Art. 41. Todos os estabelecimentos de produtos lácteos e apícolas devem registrar diariamente, as entradas de matérias-primas, especificando origem, quantidade, controles do processo produtivo, destino e suas respectivas análises.

Parágrafo único. Em estabelecimentos de leite e derivados, quando do recebimento de matéria-prima a granel, devem ser arquivados, para fins de verificação do serviço de inspeção, a etiqueta-lacre e o boletim de análises.

CAPÍTULO IX

DO TRÂNSITO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

Art. 42. O trânsito de matérias-primas e de produtos de origem animal deve ser realizado por meio de transporte apropriado, de modo a garantir a manutenção de sua integridade e a permitir sua conservação.

Parágrafo único. Para o transporte, tais produtos devem ser acondicionados higienicamente em recipientes adequados, independentemente de sua embalagem, individual ou coletiva;

CAPÍTULO X

DA EMBALAGEM, ROTULAGEM E CARIMBAGEM

Art. 43. Entende-se por "embalagem" o invólucro ou recipiente destinado a proteger, acomodar e preservar produtos destinados à expedição, embarque, transporte e armazenagem, classificando-se em primária e secundária.

§ 1º Entende-se por "embalagem primária" o invólucro que está no contato com o produto, devendo este ser de material devidamente aprovado pela autoridade competente.

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

Art. 44. Os produtos de origem animal, destinados à alimentação humana só podem ser acondicionados ou embalados em recipientes ou contentores aprovados pelo órgão de fiscalização competente.

Art. 45. Recipientes anteriormente usados só podem ser aproveitados para envasamento de produtos e matérias-primas utilizadas na alimentação humana, quando absolutamente íntegros, perfeitos e rigorosamente higienizados.

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

Art. 46. Todos os produtos de origem animal entregues ao comércio devem estar identificados por meio de rótulos registrados, aplicados sob as matérias-primas, produtos, vasilhames ou



contentores, que quando diretamente destinados ao consumo público, quer quando se destinem aos estabelecimentos para beneficiamento.

Art. 47. É permitida a fabricação de produtos de origem animal não previstos neste decreto ou em normas complementares, desde que seu processo de fabricação e sua composição sejam aprovados pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal – MAPA.

Art. 48. Nas solicitações de registro de produtos além dos requisitos estabelecidos o requerente deve apresentar ao SIM:

§ 1º Informações acerca do histórico do produto, quando existentes.

§ 2º Especificação dos parâmetros físico-químicos e microbiológicos do produto, seus requisitos de identidade e de qualidade e seus métodos de avaliação da conformidade, observadas as particularidades de cada produto.

§ 3º Informações acerca do histórico do produto, quando existentes.

§ 4º Embasamento em legislação nacional ou internacional, quando existentes.

§ 5º Literatura técnico científica relacionada à fabricação do produto.

Art. 49. A numeração do registro dos produtos será fornecida pelo estabelecimento solicitante, com numeração crescente e sequencial de quatro dígitos, seguido do número de registro do estabelecimento junto ao SIM.

Art. 50. Entende-se por "rótulo" toda matéria descritiva ou gráfica que identifique o produto e o estabelecimento produtor, impressa, litografada, pintada ou gravada a fogo, por pressão ou decalque, aplicados sobre a embalagem plástica, o recipiente, o vasilhame, o envoltório, o cartucho ou qualquer outro tipo de embalagem do alimento ou sobre o que acompanha o contentor.

I - Fica a critério do SIM permitir, para certos produtos, o emprego de rótulo sob a forma de etiqueta ou uso exclusivo do carimbo de inspeção;

II - Os embutidos não enlatados, para a venda a granel, serão identificados por meio de uma etiqueta presa a cada amarrado;

III - A juízo do SIM, no caso de produtos que, por sua dimensão, não comportem no rótulo todos os dizeres fixados neste regulamento, deverão estes constar da embalagem coletiva;

IV - Os produtos de origem animal fracionados devem conservar a rotulagem sempre que possível ou manter a identificação do estabelecimento de origem.

Art. 51. Devem constar no rótulo, obrigatoriamente, as seguintes indicações:

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

II - nome da firma responsável;

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

IV - carimbo oficial definidos pelo Serviço de Inspeção Municipal de Paraguaçu Paulista em Instrução Normativa;

V - natureza do estabelecimento, de acordo com a classificação oficial prevista nas Normas Técnicas do SIM de Paraguaçu Paulista, Decretos Federais nº 9.013/2017, nº 10.468/2020 e normas complementares;

VI - localização do estabelecimento, endereço completo (avenida, rua, bairro, número, município, UF, CEP);

VII - marca comercial do produto;

VIII - data de produção e respectivo prazo de validade;

IX - forma de composição ou outros dizeres, quando previsto neste regulamento;

X - especificação "Indústria Brasileira";

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

XII - expressão "Colorido Artificialmente", quando for o caso;

XIII - expressão "Aromatizado Artificialmente", quando for o caso;

XIV - impressa a seguinte expressão "Registro no Serviço de Inspeção Municipal de Paraguaçu Paulista – SIM sob o nº 0000", seguida do respectivo número de registro;

XV - indicação da forma e temperatura de conservação;



DIÁRIO OFICIAL ELETRÔNICO

MUNICÍPIO DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE PARAGUAÇU PAULISTA - SP

Imprensa Oficial Instituída pela Lei Municipal nº 3.360/2021
Decreto nº 6.675 de 14 de Janeiro de 2021



Segunda-feira, 13 de Março de 2023

Ano I | Edição nº 515

Página 16 de 49

Secretaria de Gabinete-GAP

XVI - peso da embalagem e a expressão "Deve ser pesado na presença do consumidor", no caso de o peso líquido não estar definido;

XVII - números da firma no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ), e na Inscrição Estadual (IE);

XVIII - outras expressões determinadas por lei ou regulamento;

XIX - o desenho do rótulo deverá ser simples e bem definido, desprovido de detalhes desnecessários que prejudiquem a clareza das informações ou induzam à interpretação incorreta da real origem do produto;

XX - o fundo do rótulo não deverá interferir na legibilidade dos dizeres nele contidos;

XXI - os dizeres impressos e os detalhes desenhados não deverão estar dispostos de forma a prejudicar a visibilidade ou dificultar sua leitura;

XXII - é facultado o emprego de cores nos rótulos, respeitadas as disposições legais vigentes.

Art. 52. A superfície do rótulo, onde são dispostos os dizeres exigidos e outros como figuras ou desenhos informativos, compreende o painel principal que é a parte do rótulo que se apresenta visível ao comprador, em condições habituais de exposição à venda, observando-se as peculiaridades de cada embalagem ou contentor.

Art. 53. O produto deve seguir a denominação de venda do respectivo Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade – RTIQ.

Art. 54. As declarações obrigatórias expressas nos rótulos dos alimentos não deverão ficar encobertas por qualquer dispositivo escrito, impresso ou gravado.

Parágrafo único. Caso o contentor seja coberto por envoltório, este deverá trazer aquelas informações obrigatórias ou o rótulo do contentor deverá ser facilmente legível através do invólucro.

Art. 55. Nos rótulos pode figurar referência a prêmios obtidos em eventos oficiais, desde que devidamente confirmada sua concessão, bem como prêmios de estímulo e menções honrosas conferidas pelo SIM.

Art. 56. É proibida qualquer denominação, declaração, palavra, desenho ou inscrição que transmita falsa impressão, forneça indicação errônea de origem e de qualidade dos produtos, podendo essa proibição se estender, a juízo do SIM, às denominações impróprias.

§ 1º As marcas que infringirem o presente artigo, embora registradas, não poderão, a juízo do SIM, ser usadas.

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

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

Art. 57. Um mesmo rótulo pode ser usado para produtos idênticos, fabricados em vários estabelecimentos da mesma firma, desde que sejam da mesma qualidade, denominação e marca.

Parágrafo único. Tais rótulos devem declarar, obrigatoriamente, a classificação e localização de todos os estabelecimentos da firma, seguido dos números de registro, fazendo-se a identificação da origem pelo carimbo da Inspeção, gravado ou impresso sobre o contentor ou rótulo.

Art. 58. Os rótulos serão impressos, litografados, gravados ou pintados, respeitando, obrigatoriamente, a ortografia oficial e o sistema legal de unidades e medidas.

Art. 59. No caso de cassação de registro ou ainda de fechamento do estabelecimento, fica a firma responsável obrigada a inutilizar a rotulagem existente em estoque, sob as vistas da Inspeção Municipal de Paraguaçu Paulista, a qual deverá entregar todos os carimbos e matrizes que tenha em seu poder.





Art. 60. No caso de certos produtos normalmente expostos ao consumo sem qualquer proteção, além de seu envoltório próprio ou casca, a rotulagem será feita por meio de rótulo impresso em papel ou chapa litografada, que possa se manter presa ao produto.

Art. 61. Os contentores empregados no transporte de matérias-primas e produtos destinados à alimentação humana, que não são acondicionados ou transformados em outros estabelecimentos, receberão um rótulo de acordo com o presente regulamento e o competente carimbo da Inspeção Municipal.

Art. 62. Carcaças ou parte de carcaças destinadas ao comércio em natureza recebem obrigatoriamente o carimbo da Inspeção Municipal de Paraguaçu Paulista.

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

Art. 63. Na rotulagem de carnes e derivados deve-se observar, ainda:

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

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

Art. 64. Na rotulagem do leite em natureza será observado, também, o seguinte:

Parágrafo único. Os derivados lácteos fabricados com leite que não seja de vaca devem possuir em sua rotulagem a designação da espécie que lhe deu origem, exceto para os produtos que, em função da sua identidade, são fabricados com leite de outras espécies que não a bovina.

Art. 65. Na rotulagem de queijos deve-se observar o seguinte:

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

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

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

Art. 66. Tratando-se de pescado e seus derivados deve-se observar, também, o seguinte:

I - Quando se tratar de pescado fresco, respeitadas as peculiaridades inerentes à espécie e às formas de apresentação do produto, o uso de embalagem pode ser dispensado, desde que o produto seja identificado nos contentores de transporte.

II - O disposto no caput não se aplica ao pescado recebido diretamente da produção primária."

Art. 67. Tratando-se de pescado descongelado, deve ser incluída na designação do produto a palavra "descongelado", devendo o rótulo apresentar no painel principal, logo abaixo da denominação de venda, em caracteres destacados, uniformes em corpo e cor, sem intercalação de dizeres ou desenhos, em caixa alta e em negrito, a expressão "NÃO RECONGELAR".

Art. 68. Na rotulagem do mel, do mel de abelhas sem ferrão e dos derivados dos produtos das abelhas deve constar a advertência "Este produto não deve ser consumido por crianças menores de um ano de idade.", em caracteres destacados, nítidos e de fácil leitura.

Art. 69. O rótulo de mel para uso industrial, sem prejuízo das demais exigências estabelecidas em legislação específica, deve atender aos seguintes requisitos:

I - não conter indicações que façam referência à sua origem floral ou vegetal;

II - conter a expressão "Proibida a venda fracionada."

Art. 70. Os coalhas devem indicar na rotulagem seu poder coagulante, a quantidade de ácido bórico, quando tiver sido juntado e a data de validade.

Art. 71. As regras gerais para rotulagem e carimbagem, bem como os Modelos dos carimbos utilizados pelo SIM serão definidos nas normas técnicas do Serviço de Inspeção Municipal de Paraguaçu Paulista.



Art. 72. Os conservadores, corantes, condimentos e outros são substâncias utilizadas na indústria de produtos de origem animal, com a finalidade de conservação, apresentação e auxílio no processamento, mantendo o valor nutricional nos produtos finais.

Parágrafo único. Os mesmos deverão ter o seu uso regulamentado por legislação e aprovado pelo SIM.

CAPÍTULO XI

DA CLASSIFICAÇÃO GERAL DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 73. Os estabelecimentos de produtos de origem animal abrangem:

- I - carne e derivados;
- II - de pescado e derivados;
- III - de ovos e derivados;
- IV - de leite e derivados;
- V - de produtos de abelha e derivados.

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

Seção I

Dos Estabelecimentos de Carne e Derivados

Art. 74. Estabelecimento para Produtos Cárneos – entende-se aquele destinado a recepção, manipulação, elaboração, conservação, acondicionamento, armazenagem e expedição de produtos cárneos, podendo ou não dispor de instalações para aproveitamento de produtos não comestíveis.

Art. 75. Os estabelecimentos de carnes e derivados são classificados em:

- I - abatedouro frigorífico;
- II - unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos.

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

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

Seção II

Dos Estabelecimentos de Pescado e Derivados

Art. 76. Entende-se por Estabelecimento de Abate e Industrialização de Pescado o estabelecimento que possui dependências, instalações e equipamentos para recepção, lavagem, insensibilização, abate, processamento, transformação, preparação, acondicionamento e frigorificação, com fluxo adequado à espécie de pescado a ser abatida, dispondo ou não de instalações para o aproveitamento de produtos não comestíveis.

Art. 77. Os estabelecimentos de pescado e derivados são classificados em:

- I - barco-fábrica;
- II - abatedouro frigorífico de pescado;
- III - unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado;
- IV - estação depuradora de moluscos bivalves.

§ 1º Entende-se por barco-fábrica a embarcação de pesca destinada à captura ou à recepção, à lavagem, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de pescado e produtos de pescado, dotada de instalações de frio industrial, que pode realizar a industrialização de produtos comestíveis.

§ 2º Entende-se por abatedouro frigorífico de pescado o estabelecimento destinado ao abate de pescado, à recepção, à lavagem, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição dos produtos oriundos do abate, que pode realizar o recebimento,



a manipulação, a industrialização, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de produtos comestíveis.

§ 3º Para os fins deste decreto, entende-se por unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado o estabelecimento destinado à recepção, à lavagem do pescado recebido da produção primária, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de pescado e de produtos de pescado, que pode realizar também sua industrialização.

§ 4º Para os fins deste decreto, entende-se por estação depuradora de moluscos bivalves o estabelecimento destinado à recepção, à depuração, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de moluscos bivalves.

Seção III

Dos Estabelecimentos de Ovos e Derivados

Art. 78. Estabelecimentos de Ovos entende-se por estabelecimentos de ovos comerciais aquele destinado à recepção, ovoscopia, classificação, acondicionamento, identificação, armazenagem e expedição de ovos em natureza, facultando-se a operação de classificação para os ovos que chegam ao Entrepósito já classificados, acondicionados e identificados, podendo ou não fazer a industrialização, desde que disponha de equipamentos adequados para essa operação.

Art. 79. Os estabelecimentos de ovos são classificados em:

I - granja avícola;

II - unidade de beneficiamento de ovos e derivados.

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

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

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

§ 4º É facultada a classificação de ovos quando a unidade de beneficiamento de ovos e derivados receber ovos já classificados.

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

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

Seção IV

Dos Estabelecimentos de Leite e Derivados

Art. 80. Estabelecimento de Produtos Lácteos entende-se aquele destinado à produção de leite para posterior processamento, como recepção, refrigeração, beneficiamento, industrialização, manipulação, fabricação, maturação, fracionamento, embalagem, rotulagem, acondicionamento, conservação, armazenagem e expedição de leite e seus derivados.

Art. 81. Os estabelecimentos de leite e derivados são assim classificados:

I - granja leiteira;

II - posto de refrigeração;

III - unidade de beneficiamento de leite e derivados;

IV - queijaria.

§ 1º Entende-se por granja leiteira o estabelecimento destinado à produção, ao pré-beneficiamento, ao beneficiamento, ao envase, ao acondicionamento, à rotulagem, à



armazenagem e à expedição de leite para o consumo humano direto, podendo também elaborar derivados lácteos a partir de leite exclusivo de sua produção, envolvendo as etapas de pré-beneficiamento, beneficiamento, manipulação, fabricação, maturação, ralação, fracionamento, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição.

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

§ 3º Entende-se por unidade de beneficiamento de leite e derivados o estabelecimento destinado à recepção, ao pré-beneficiamento, ao beneficiamento, ao envase, ao acondicionamento, à rotulagem, e à expedição de leite para o consumo humano direto, facultada a transferência, a manipulação, a fabricação, a maturação, o fracionamento, a ralação, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de derivados lácteos, permitida também a expedição de leite fluido a granel de uso industrial

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

Seção V

Dos Estabelecimentos de Produtos de Abelhas e Derivados

Art. 82. Estabelecimento para Produtos Apícolas entende-se aquele destinado à extração, classificação, beneficiamento, industrialização, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição dos produtos das abelhas.

Art. 83. Os estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados são classificados em unidades de beneficiamento de produtos de abelhas.

§ 1º Entende-se por unidade de beneficiamento de produtos de abelhas o estabelecimento destinado à recepção, à classificação, ao beneficiamento, à industrialização, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de produtos e matérias-primas pré-beneficiadas provenientes de outros estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados, facultada a extração de matérias-primas recebidas de produtores rurais.

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

CAPÍTULO XII

DAS ESPECIFICIDADES DE CADA CLASSE DE ESTABELECIMENTO

Art. 84. O Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal de Paraguaçu Paulista-SP - SIM realizará procedimentos de inspeção e fiscalização de produtos de origem animal e desenvolverá programas de controle oficial com o objetivo de avaliar a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos produtos e de seus processos produtivos.

Art. 85. Os procedimentos de inspeção e fiscalização de que trata o caput também contemplarão a coleta de amostras para as análises físicas, microbiológicas, físico-químicas, de biologia molecular, histológicas e demais que se fizerem necessárias para a avaliação da conformidade de matérias-primas e produtos de origem animal.

Art. 86. O Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal de Paraguaçu Paulista-SP - SIM, durante a fiscalização no estabelecimento, pode solicitar as análises previstas neste decreto, no RTIQ, em normas complementares ou em legislação específica, nos programas de autocontrole e outras que se fizerem necessárias ou determinar as suas realizações pela empresa.

Art. 87. O Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal de Paraguaçu Paulista-SP - SIM adotará os padrões de instalação, equipamentos, inspeção industrial e sanitária, qualidade e identidade que o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento



DIÁRIO OFICIAL ELETRÔNICO

MUNICÍPIO DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE PARAGUAÇU PAULISTA - SP

Imprensa Oficial Instituída pela Lei Municipal nº 3.360/2021
Decreto nº 6.675 de 14 de Janeiro de 2021



Segunda-feira, 13 de Março de 2023

Ano I | Edição nº 515

Página 21 de 49

Secretaria de Gabinete-GAP

estabelece no RIISPOA, nos RTIQs e demais normas complementares que venham a substituí-los ou complementá-los.

Seção I

Dos Estabelecimentos de Carnes e Derivados

Art. 88. Toda matéria-prima recebida deverá ter sua procedência comprovada por documento do órgão competente aceito pelo Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal de Paraguaçu Paulista-SP - SIM.

Art. 89. Os estabelecimentos de abate são responsáveis por garantir a identidade, a qualidade e a rastreabilidade dos produtos, desde sua obtenção na produção primária até a recepção no estabelecimento, incluído o transporte.

Art. 90. Nos estabelecimentos sob Inspeção Municipal é permitido o abate de bovídeos, equídeos, suídeos, ovinos, caprinos, aves domésticas e lagomorfos, bem como de animais exóticos, animais silvestres e pescado, usados na alimentação humana, desde que atendidas às demais disposições do presente decreto e em normas superiores.

Art. 91. O estabelecimento de produtos cárneos deve dispor de seções compostas de recepção de matéria-prima; seção de processamento da carne, seção de cozimento, seção de resfriamento; seção de rotulagem e embalagem; seção de expedição; e seção de subprodutos. Parágrafo único. O estabelecimento poderá a juízo da inspeção municipal:

I - A seção de recepção de matéria prima poderá ser junta com o processamento da carne;

II - Os condimentos e ingredientes poderão ser preparados, armazenados e rotulados na seção de processamento;

III - A seção de subprodutos poderá ser dispensada desde que sejam retirados do local imediatamente.

Art. 92. A seção de recepção de matérias-primas deve ser localizada contígua ao sistema de resfriamento, de maneira que a matéria-prima não transite pelo interior de nenhuma outra seção até chegar a essas dependências.

Art. 93. A indústria que recebe e usa matéria-prima resfriada deve possuir câmara de resfriamento ou outro mecanismo de frio para o seu armazenamento, quando for necessário.

Art. 94. Deve existir no interior da câmara de resfriamento, quando for o caso, prateleiras metálicas e estrados metálicos ou de plástico, não sendo permitido, sob hipótese alguma, o uso de madeira de qualquer tipo ou de equipamentos oxidados ou com descamação de pintura.

Art. 95. A seção de preparação de envoltórios naturais servirá como local para a sua lavagem com água potável, seleção e desinfecção com produtos aprovados pelo órgão competente para tal finalidade, podendo servir também, quando possuir área suficiente, para depósito de envoltórios em bombonas ou bordalesas, desde que rigorosamente limpos interna e externamente e que possua acesso independente para este tipo de embalagem, sem trânsito pelo interior das demais seções.

Parágrafo único. A preparação dos envoltórios, lavagem, retirada do sal e desinfecção poderá ser feito na própria sala de processamento, sendo necessária uma mesa e pia independentes desde que não sejam executados simultaneamente a desossa e ao processamento.

Art. 96. Todos os recipientes com condimentos deverão estar claramente identificados.

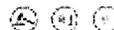
Art. 97. A seção de cozimento deverá ser independente da seção de processamento e das demais seções.

Art. 98. A seção de cozimento pode ter como equipamentos tanques de aço inoxidável, estufas a vapor, mesas inox, exaustores.

Art. 99. Para o cozimento de produtos cárneos esse procedimento poderá ser feito em estufas e/ou em tanques de cozimento.

Art. 100. Os fumeiros serão construídos inteiramente de alvenaria, não sendo permitidos pisos e portas de madeira, onde as aberturas para acesso da lenha e para a limpeza deverão estar localizadas na parte inferior e externa.

Art. 101. O estabelecimento que desejar fabricar produtos como salames, copas, presunto cru defumado e outros que são curados, necessitará de câmara de cura, onde permanecerão



dependurados em estaleiros com adequada umidade relativa do ar e temperatura, pelo tempo necessário para sua completa cura, conforme a tecnologia de fabricação descrito no registro dos produtos e rótulos aprovados no serviço de inspeção.

Parágrafo único. A seção de cura poderá possuir ou não equipamentos para climatização, sendo que quando não houver tais equipamentos, a temperatura ambiente e a umidade relativa do ar serão controladas pela abertura e fechamento das portas e janelas, as quais terão, obrigatoriamente, telas de proteção contra insetos.

Seção II

Dos Estabelecimentos de Ovos e Derivados

Art. 102. Para os fins do disposto neste decreto, entende-se por ovos, sem outra especificação, os ovos de galinha em casca.

Art. 103. A inspeção de ovos e derivados a que se refere esta seção é aplicável aos ovos de galinha e, no que couber, às demais espécies produtoras de ovos, respeitadas suas particularidades.

Art. 104. O estabelecimento é responsável por garantir a identidade, a qualidade e a rastreabilidade dos ovos, desde sua obtenção na produção primária até a recepção no estabelecimento, incluído o transporte.

Art. 105. Os estabelecimentos de ovos e derivados devem executar os seguintes procedimentos:

I - apreciação geral do estado de limpeza e integridade da casca;

II - exame pela ovoscopia;

III - classificação dos ovos;

IV - verificação das condições de higiene e integridade da embalagem.

Art. 106. Os ovos destinados ao consumo humano devem ser classificados como ovos de categorias "A" e "B", de acordo com as suas características qualitativas.

Parágrafo único. A classificação dos ovos por peso deve atender ao RTIQ.

Art. 107. Para produção de ovos de codorna são dispensadas as etapas de ovoscopia e classificação por peso.

Art. 108. O estabelecimento que receber ovos oriundos de outras propriedades deve possuir área de recepção de tamanho suficiente para realizar a seleção da matéria prima para processamento, instalada em sala ou área coberta e isolada das áreas de processamento por paredes inteiras.

I - A seleção quando realizada de forma mecanizada, pode ocorrer na área de processamento;

II - A área de recepção deve possuir projeção de cobertura com prolongamento suficiente para proteção das operações nela realizadas;

III - Deve ser previsto recipiente com acionamento não manual da tampa para coleta e armazenamento de resíduos provenientes da operação.

Art. 109. O estabelecimento de ovos deve executar os seguintes procedimentos que serão verificados pela inspeção:

I - garantir condições de higiene em todas as etapas do processo;

II - armazenar e utilizar embalagens de maneira a assegurar a inocuidade do produto;

III - realizar exame pela ovoscopia destinada exclusivamente a essa finalidade;

IV - medir a altura da câmara de ar com instrumentos específicos;

Art. 110. Os ovos limpos trincados ou quebrados que apresentem a membrana testácea intacta devem ser destinados para a industrialização, tão rapidamente quanto possível.

Parágrafo único. Na impossibilidade deverão ser descartados adequadamente.

Art. 111. Os ovos devem ser armazenados e transportados em condições que minimizem as grandes variações de temperatura.

Art. 112. São considerados impróprios para consumo os ovos que apresentem:

I - alterações da gema e da clara, com gema aderente à casca, gema rompida, presença de manchas escuras ou de sangue alcançando também a clara, presença de embrião com mancha orbitária ou em adiantado estado de desenvolvimento;



- II - mumificação ou que estejam secos por outra causa;
 - III - podridão vermelha, negra ou branca;
 - IV - contaminação por fungos, externa ou internamente;
 - V - cor, odor ou sabor anormal;
 - VI - Sujidades externas por materiais estercoreais ou que tenham estado em contato com substâncias capazes de transmitir odores ou sabores estranhos;
 - VII - rompimento da casca e que estiverem sujos;
 - VIII - rompimento da casca e das membranas testáceas;
 - IX - contaminação por substâncias tóxicas;
 - X - apresente resíduos de produtos de uso veterinário ou contaminantes acima dos limites máximos estabelecidos em legislação específica;
- Parágrafo Único. São também considerados impróprios para consumo humano os ovos que forem submetidos ao processo de incubação ou por outras causas a critério da Inspeção.

Seção III

Dos Estabelecimentos de Leite e Derivados

Art. 113. A inspeção de leite e derivados, além das exigências previstas neste decreto, abrange a verificação:

- I - do estado sanitário do rebanho, do processo de ordenha, do acondicionamento, da conservação e do transporte do leite;
- II - das matérias-primas, do processamento, do produto, da estocagem e da expedição;
- III - das instalações laboratoriais, dos equipamentos, dos controles e das análises laboratoriais.

Art. 114. Os estabelecimentos para produtos lácteos devem atender as seguintes condições:

- I - Instalações isoladas fisicamente do local de ordenha;
- II - Dependência para manipulação e fabricação, que pode ser comum para vários produtos quando os processos forem compatíveis, podendo ser usada a mesma dependência de pré-beneficiamento, beneficiamento e envase de leite.
- III - Equipamento para pasteurização do leite, rápida ou lenta;
- IV - Câmaras frigoríficas quando necessária para salga ou secagem, maturação, estocagem e congelamento, com equipamentos para controle da temperatura e da umidade relativa do ar, de acordo com o processo de fabricação e as especificações técnicas dos derivados lácteos fabricados; as câmaras frigoríficas poderão ser substituídas por outros dispositivos que garantam a temperatura de refrigeração a juízo da inspeção municipal.

Art. 115. Os estabelecimentos de Produtos Lácteos que recebem matérias-primas de produtores rurais devem possuir uma área de recepção da matéria prima e manter atualizado o cadastro desses produtores.

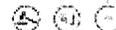
Art. 116. Entende-se por leite, sem outra especificação, o produto oriundo da ordenha completa, ininterrupta, em condições de higiene, de vacas sadias, bem alimentadas e descansadas.

- I - O leite de outros animais deve denominar-se segundo a espécie de que proceda.
- II - Permite-se a mistura de leite de espécies animais diferentes, desde que conste na denominação de venda do produto e seja informada na rotulagem a porcentagem do leite de cada espécie.

Art. 117. Os estabelecimentos que recebam leite "in natura" ficam obrigados a manter a disposição e fornecer sempre que solicitado à relação individualizada dos produtores e a quantidade de leite entregue no estabelecimento.

Art. 118. É proibido o envio a qualquer estabelecimento industrial do leite de fêmeas que:

- I - pertençam à propriedade que esteja sob interdição;
- II - não se apresentem clinicamente sãs e em bom estado de nutrição;
- III - estejam no último mês de gestação ou na fase colostrálica;



IV - apresentem diagnóstico clínico ou resultado de provas diagnósticas que indiquem a presença de doenças infecto-contagiosas que possam ser transmitidas ao ser humano pelo leite;

V - estejam sendo submetidas a tratamento com produtos de uso veterinário durante o período de carência recomendado pelo fabricante;

VI - receberem alimentos ou produtos de uso veterinário que possam prejudicar a qualidade do leite.

Art. 119. O estabelecimento é responsável por garantir a identidade, a qualidade e a rastreabilidade do leite cru, desde a sua captação na propriedade rural até a recepção no estabelecimento, incluído o seu transporte.

Parágrafo único. Para fins de rastreabilidade, na captação de leite por meio de carro-tanque isotérmico, deve ser colhida amostra do leite de cada produtor ou tanque comunitário previamente à captação, identificada e conservada até a recepção no estabelecimento industrial.

Art. 120. A captação e transporte de leite cru diretamente nas propriedades rurais deve atender ao disposto em normas complementares.

I - É permitido o transporte do leite em latões da propriedade até a instalação industrial, onde o mesmo será processado, desde que adequadamente conservado em temperatura de até 10° C.

II - Poderá ser recebida a temperatura ambiente desde que o término da ordenha não tenha ultrapassado de 2 horas.

Art. 121. Na conservação do leite devem ser atendidos os seguintes limites máximos de conservação e temperatura:

I - conservação no estabelecimento a 4° C (quatro graus Celsius);

II - refrigeração após a pasteurização: 4° C (quatro graus Celsius);

III - estocagem em câmara frigorífica do leite pasteurizado: 4° C (quatro graus Celsius);

IV - entrega ao consumo do leite pasteurizado: 7° C (sete graus Celsius);

V - estocagem e entrega ao consumo do leite submetido ao processo de ultra-alta temperatura - UAT ou UHT e esterilizado: temperatura ambiente.

Art. 122. Os estabelecimentos que recebem leite cru de produtores rurais são responsáveis pela implantação de programas de melhoria da qualidade da matéria-prima e de educação continuada dos produtores.

Art. 123. A análise das amostras de leite colhidas nas propriedades rurais para atendimento ao programa nacional da qualidade do leite é de responsabilidade do estabelecimento que receber o leite dos produtores, e abrange:

I - contagem de células somáticas (CCS);

II - contagem padrão em placas (CPP);

III - composição centesimal;

IV - detecção de resíduos de produtos de uso veterinário;

V - outras que venham a ser determinadas em normas complementares.

Parágrafo único. Devem ser observados os procedimentos de coleta, acondicionamento e envio de amostras estabelecidos pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Art. 124. Considera-se leite o produto que atenda as seguintes especificações:

I - características físico-químicas:

a) características sensoriais (cor, odor e aspecto) normais;

b) teor mínimo de gordura de 3,0 g/100 g (três gramas por cem gramas);

c) teor mínimo de proteína de 2,9 g/100 g (dois inteiros e nove décimos de gramas por cem gramas);

d) teor mínimo de lactose de 4,3 g/100 g (quatro inteiros e três décimos de gramas por cem gramas);

e) teor mínimo de sólidos não gordurosos de 8,4 g/100 g (oito inteiros e quatro décimos de gramas por cem gramas);



f) teor mínimo de sólidos totais de 11,4 g/100 g (onze inteiros e quatro décimos de gramas por cem gramas);

g) acidez titulável entre 0,14 (quatorze centésimos) e 0,18 (dezoito centésimos) expressa em gramas de ácido láctico/100 ml;

h) densidade relativa a 15° C/15° C (quinze graus Celsius por quinze graus Celsius) entre 1,028 (um inteiro e vinte e oito milésimos) e 1,034 (um inteiro e trinta e quatro milésimos);

i) índice crioscópico entre -0,530° H (quinhentos e trinta milésimos de grau Hortvet negativos) e -0,555° H (quinhentos e cinquenta e cinco milésimos de grau Hortvet negativos);

j) equivalentes a -0,512°C (quinhentos e doze milésimos de grau Celsius negativos) e a -0,536°C (quinhentos e trinta e seis milésimos de grau Celsius negativos), respectivamente;

II - não apresente substâncias estranhas à sua composição, tais como agentes inibidores do crescimento microbiano, neutralizantes da acidez, reconstituintes da densidade ou do índice crioscópico;

III - não apresente resíduos de produtos de uso veterinário e contaminantes acima dos limites máximos previstos em normas complementares.

Art. 125. A análise do leite para sua seleção e recepção no estabelecimento industrial deve abranger as especificações determinadas em normas complementares.

Art. 126. O estabelecimento industrial é responsável pelo controle das condições de recepção e seleção do leite destinado ao beneficiamento ou à industrialização, conforme especificações definidas neste decreto e em normas complementares.

Art. 127. O processamento do leite após a seleção e a recepção em qualquer estabelecimento compreende, entre outros processos aprovados pelo Serviço de Inspeção Municipal as seguintes operações:

I - pré-beneficiamento do leite, compreendidas, de forma isolada ou combinada, as etapas de filtração sob pressão, clarificação, bactofugação, microfiltração, padronização do teor de gordura, termização (preaquecimento), homogeneização e refrigeração;

II - beneficiamento do leite: além do disposto no inciso I, inclui os tratamentos térmicos de pasteurização, ultra-alta temperatura - UAT ou UHT ou esterilização e etapa de envase.

§ 1º É permitido o congelamento do leite para aquelas espécies em que o procedimento seja tecnologicamente justificado, desde que estabelecido em regulamento técnico específico.

§ 2º É proibido o emprego de substâncias químicas na conservação do leite.

§ 3º Todo leite destinado ao processamento industrial deve ser submetido à filtração antes de qualquer operação de pré-beneficiamento ou beneficiamento.

Art. 128. Para os fins deste decreto, entende-se por filtração a retirada das impurezas do leite por processo mecânico, mediante passagem sob pressão por material filtrante apropriado.

Art. 129. Para os fins deste decreto, entende-se por clarificação a retirada das impurezas do leite por processo mecânico, mediante centrifugação ou outro processo tecnológico equivalente, aprovado pelo Serviço de Inspeção Municipal.

Parágrafo único. Todo leite destinado ao consumo humano direto deve ser submetido à clarificação.

Art. 130. Para os fins deste decreto, entende-se por termização ou preaquecimento a aplicação de calor ao leite em aparelhagem própria com a finalidade de reduzir sua carga microbiana, sem alteração das características do leite cru.

Parágrafo único. O leite termizado deve ser refrigerado imediatamente após o aquecimento e deve manter o perfil enzimático do leite cru.

Art. 131. Para os fins deste decreto, entende-se por pasteurização o tratamento térmico aplicado ao leite com objetivo de evitar perigos à saúde pública, decorrentes de micro-organismos patogênicos eventualmente presentes, e que promovê mínimas modificações químicas, físicas, sensoriais e nutricionais.

§ 1º Permitem-se os seguintes processos de pasteurização do leite:



I - pasteurização lenta, que consiste no aquecimento indireto do leite entre 63° C (sessenta e três graus Celsius) e 65° C (sessenta e cinco graus Celsius) pelo período de trinta minutos, mantendo-se o leite sob agitação mecânica, lenta, em aparelhagem própria; e

II - pasteurização rápida, que consiste no aquecimento do leite em camada laminar entre 72° C (setenta e dois graus Celsius) e 75° C (setenta e cinco graus Celsius) pelo período de quinze a vinte segundos, em aparelhagem própria.

§ 2º Podem ser aceitos pelo SIM outros binômios de tempo e temperatura, desde que comprovada a equivalência aos processos estabelecidos no § 1º.

§ 3º É obrigatória a utilização de aparelhagem convenientemente instalada e em perfeito funcionamento, provida de dispositivos de controle automático de temperatura, registradores de temperatura, termômetros e outros que venham a ser considerados necessários para o controle técnico e sanitário da operação.

§ 4º Para o sistema de pasteurização rápida, a aparelhagem de que trata o § 3º deve incluir válvula para o desvio de fluxo do leite com acionamento automático e alarme sonoro.

§ 5º O leite pasteurizado destinado ao consumo humano direto deve ser:

I - refrigerado imediatamente após a pasteurização;

II - envasado automaticamente em circuito fechado, no menor prazo possível;

III - expedido ao consumo ou armazenado em câmara frigorífica em temperatura não superior a 5° C (cinco graus Celsius).

§ 6º É permitido o armazenamento frigorífico do leite pasteurizado em tanques isotérmicos providos de termômetros e agitadores automáticos à temperatura entre 2° C (dois graus Celsius) e 4° C (quatro graus Celsius).

§ 7º O leite pasteurizado deve apresentar provas de fosfatase alcalina negativa e de peroxidase positiva.

§ 8º É proibida a repasteurização do leite para consumo humano direto.

Art. 132. Entende-se por processo de ultra-alta temperatura - UAT ou UHT o tratamento térmico aplicado ao leite a uma temperatura entre 130° C (cento e trinta graus Celsius) e 150° C (cento e cinquenta graus Celsius), pelo período de dois a quatro segundos, mediante processo de fluxo contínuo, imediatamente resfriado a temperatura inferior a 32° C (trinta e dois graus Celsius) e envasado sob condições assépticas em embalagens esterilizadas e hermeticamente fechadas.

§ 1º Podem ser aceitos pelo Serviço de Inspeção Municipal outros binômios de tempo e temperatura, desde que comprovada a equivalência ao processo estabelecido no caput.

§ 2º É proibido o reprocessamento do leite UAT para consumo humano direto.

Art. 133. Para os fins deste decreto, entende-se por processo de esterilização o tratamento térmico aplicado ao leite a uma temperatura entre 110° C (cento e dez graus Celsius) e 130° C (cento e trinta graus Celsius) pelo prazo de vinte a quarenta minutos, em equipamentos próprios.

Art. 134. Na conservação do leite devem ser atendidos os seguintes limites máximos de temperatura do produto:

I - conservação e expedição no posto de refrigeração: 4° C (quatro graus Celsius);

II - conservação na unidade de beneficiamento de leite e derivados antes da pasteurização: 5° C (cinco graus Celsius);

III - refrigeração após a pasteurização: 4° C (quatro graus Celsius);

IV - estocagem em câmara frigorífica do leite pasteurizado: 5° C (cinco graus Celsius);

V - entrega ao consumo do leite pasteurizado: 7° C (sete graus Celsius); e

VI - estocagem e entrega ao consumo do leite submetido ao processo de ultra-alta temperatura - UAT ou UHT e esterilizado: temperatura ambiente.

Parágrafo único. A temperatura de conservação do leite cru refrigerado na unidade de beneficiamento de leite e derivados pode ser de até 7° C (sete graus Celsius), quando o leite estocado apresentar contagem microbiológica máxima de 300.000 UFC/mL (trezentas mil unidades formadoras de colônia por mililitro) anteriormente ao beneficiamento.



Art. 135. O leite termicamente processado para consumo humano direto só pode ser exposto à venda quando envasado automaticamente, em circuito fechado, em embalagem inviolável e específica para as condições previstas de armazenamento.

§ 1º Os equipamentos de envase devem possuir dispositivos que garantam a manutenção das condições assépticas das embalagens de acordo com as especificidades do processo.

§ 2º O envase do leite para consumo humano direto só pode ser realizado em granjas leiteiras e em usinas de beneficiamento de leite, conforme disposto neste decreto.

Art. 136. O leite pasteurizado deve ser transportado em veículos isotérmicos com unidade frigorífica instalada.

Art. 137. O leite beneficiado, para ser exposto ao consumo como integral, deve apresentar os mesmos requisitos do leite normal, com exceção do teor de sólidos não gordurosos e de sólidos totais, que devem atender ao RTIQ.

Art. 138. O leite beneficiado, para ser exposto ao consumo como padronizado, semidesnatado ou desnatado, deve satisfazer às exigências do leite normal, com exceção dos teores de gordura, de sólidos não gordurosos e de sólidos totais, que devem atender ao RTIQ.

Art. 139. O leite beneficiado, para ser exposto ao consumo como semidesnatado ou desnatado, deve satisfazer às exigências do leite normal, com exceção dos teores de gordura, de sólidos não gordurosos e de sólidos totais, que devem atender ao RTIQ.

Art. 140. Os padrões microbiológicos do leite beneficiado devem atender ao RTIQ.

§ 1º Para ser considerado normal, o leite cru oriundo da propriedade rural deve se apresentar dentro dos padrões para contagem bacteriana total e contagem de células somáticas dispostos em normas complementares.

§ 2º O leite não deve apresentar substâncias estranhas à sua composição, tais como agentes inibidores do crescimento microbiano, neutralizantes da acidez, reconstituintes da densidade ou do índice crioscópico.

§ 3º O leite não deve apresentar resíduos de produtos de uso veterinário e contaminantes acima dos limites máximos estabelecidos em legislação específica.

Art. 141. O processamento do leite após a seleção e a recepção em qualquer estabelecimento compreende as seguintes operações, entre outros processos aprovados pelo Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal de Paraguaçu Paulista-SP - SIM:

I - pré-beneficiamento do leite compreendendo a filtração e refrigeração;

II - beneficiamento do leite compreendendo os processos de pasteurização.

Parágrafo único. Todo leite destinado ao processamento industrial deve ser submetido à filtração antes de qualquer outra operação de pré-beneficiamento ou beneficiamento.

Art. 142. Entende-se por pasteurização o tratamento térmico aplicado ao leite com o objetivo de evitar perigos à saúde pública decorrentes de microrganismos patogênicos eventualmente presentes, promovendo mínimas modificações químicas, físicas, sensoriais e nutricionais.

I - Permitem-se os seguintes processos de pasteurização do leite para produção de Produtos Lácteos;

II - Pasteurização lenta, que consiste no aquecimento indireto do leite de 63 a 65° C (sessenta e três a sessenta e cinco graus Celsius) por 30 (trinta) minutos; e

III - Pasteurização rápida, que consiste no aquecimento do leite em camada laminar de 72 a 75° C (setenta e dois a setenta e cinco graus Celsius) por 15 a 20 (quinze a vinte) segundos, em aparelhagem própria.

Art. 143. O leite pasteurizado deve ser transportado preferencialmente em veículos isotérmicos com unidade frigorífica instalada.

Art. 144. É proibida a comercialização e distribuição de leite cru para consumo humano direto no município, nos termos da legislação.

Art. 145. Para realizar o beneficiamento de leite para consumo direto, são necessários os seguintes equipamentos:

I - filtro de linha sob pressão ou clarificadora;

II - pasteurizador a placas, no caso de pasteurização rápida;



III - tanque de dupla camisa e resfriador a placas, no caso de pasteurização lenta;
IV - envasadora.

Seção IV

Dos Estabelecimentos de Abelhas e Derivados

Art. 146. A inspeção de produtos de abelhas e derivados, além das exigências já previstas neste decreto, abrange a verificação da extração, do acondicionamento, da conservação, do processamento, da armazenagem, da expedição e do transporte dos produtos de abelhas.

Art. 147. As análises de produtos de abelhas, para sua recepção e seleção no estabelecimento processador, devem abranger as características sensoriais e as análises determinadas em normas complementares, além da pesquisa de indicadores de fraudes que se faça necessária.

Parágrafo único. Quando detectada qualquer não conformidade nos resultados das análises de seleção da matéria-prima, o estabelecimento receptor será responsável pela destinação adequada do produto, de acordo com o disposto neste decreto e em normas complementares.

Art. 148. O mel e o mel de abelhas sem ferrão, quando submetidos ao processo de descristalização, pasteurização ou desumidificação, devem respeitar o binômio tempo e temperatura e o disposto em normas complementares.

Art. 149. Os estabelecimentos de produtos de abelhas que recebem matérias-primas de produtores rurais devem manter atualizado o cadastro desses produtores, conforme disposto em normas complementares.

Art. 150. Os estabelecimentos de produtos de abelhas são responsáveis por garantir a identidade, a qualidade e a rastreabilidade dos produtos, desde sua obtenção na produção primária até a recepção no estabelecimento, incluído o transporte.

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

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

Art. 151. A extração da matéria-prima por produtor rural deve ser realizada em local próprio, inclusive em unidades móveis, que possibilite os trabalhos de manipulação e acondicionamento da matéria-prima em condições de higiene.

Art. 152. Os produtos de abelhas sem ferrão devem ser procedentes de criadouros, na forma de meliponários, autorizados pelo órgão ambiental competente.

Art. 153. O estabelecimento deve possuir área de recepção de tamanho suficiente para receber a matéria prima para processamento. A área de recepção deve possuir projeção de cobertura com prolongamento suficiente para proteção das operações nela realizadas.

Art. 154. Quando o estabelecimento estiver localizado em área urbana, é proibido executar a extração do mel.

Art. 155. O estabelecimento deve possuir dependência para armazenagem de matéria-prima com dimensão compatível com o volume de produção, sob temperatura adequada, de modo a atender as particularidades dos processos produtivos.

Parágrafo único. Para estabelecimento com produção de no máximo 4 toneladas por ano, a matéria prima poderá ser armazenada na sala de processamento.

Art. 156. O beneficiamento de própolis e a fabricação de extrato de própolis devem ser realizados em área própria separada das demais dependências por paredes inteiras ou, quando na mesma dependência, em momentos distintos do beneficiamento.

Art. 157. O estabelecimento que recebe pólen apícola, própolis, geleia real e apitoxina deve possuir equipamentos de frio provido de termômetro com leitura externa.

Art. 158. Para realizar a extração de mel, são necessários os seguintes equipamentos:

I - mesa desoperculadora;

II - centrífuga;

III - baldes.

Art. 159. Para realizar o beneficiamento de mel, são necessários os seguintes equipamentos:



- I - baldes;
- II - filtro ou peneira com malhas nos limites de 40 (quarenta) a 80 (oitenta) mesh, não se permitindo o uso de material filtrante de pano;
- III - tanque de decantação;

Parágrafo único. A descristalização do mel, quando for utilizado equipamento de banho-maria, deve ser realizada em área própria separada das demais dependências por paredes inteiras ou, quando na mesma dependência, em momentos distintos do beneficiamento.

Art. 160. Para produção de pólen apícola, são necessários os seguintes equipamentos:

- I - bandejas e pinças;
- II - soprador;
- III - mesa ou bancada.

Parágrafo único. Para produção de pólen apícola desidratado é necessário ainda a estufa de secagem.

Art. 161. Para produção de extrato de própolis, são necessários os seguintes equipamentos:

- I - recipiente de maceração;
- II - filtro;
- III - vasilhame para transferência do produto; e
- IV - recipiente de estocagem.

Art. 162. São considerados alterados e impróprios para consumo humano, na forma como se apresentam os produtos das abelhas que evidenciem:

- I - características sensoriais anormais;
- II - a presença de resíduos estranhos decorrentes de falhas nos procedimentos higiênico-sanitários e tecnológicos;
- III - a presença de resíduos de produtos de uso veterinário e contaminantes acima dos limites máximos estabelecidos em legislação específica.

§ 1º Em se tratando de mel e mel das abelhas sem ferrão, são também considerados alterados os que evidenciem fermentação avançada, hidroximetilfurfural acima do estabelecido em legislação específica e flora microbiana capaz de alterá-los.

§ 2º Em se tratando de pólen apícola, pólen das abelhas sem ferrão, própolis e própolis das abelhas sem ferrão são também considerados alterados os que evidenciem flora microbiana capaz de alterá-los.

§ 3º Em se tratando de geleia real, é também considerada alterada a que evidencie conservação inadequada, indícios de colheita realizada após 72 (setenta e duas) horas, flora microbiana capaz de alterá-la e a presença de microrganismos patogênicos.

Art. 163. São considerados alterados e impróprios para consumo humano, na forma como se apresentam os produtos apícolas, que evidenciem:

- I - características sensoriais anormais;
- II - matéria-prima em desacordo com as exigências definidas para cada produto das abelhas usado na sua composição;
- III - a presença de resíduos estranhos decorrentes de falhas nos procedimentos higiênico-sanitários e tecnológicos;
- IV - microrganismos patogênicos.

Parágrafo único. Em se tratando de composto de produtos apícolas com adição de ingredientes, são também considerados alterados os que evidenciem o uso de ingredientes permitidos que não atendam às exigências do órgão competente.

Art. 164. São considerados fraudados (adulterados ou falsificados) os produtos apícolas que:

- I - apresentem substâncias que alterem a sua composição original;
- II - apresentem aditivos;
- III - apresentem características de obtenção a partir de alimentação artificial das abelhas;
- IV - houver a subtração de qualquer dos seus componentes, em desacordo com este decreto ou normas complementares vigentes;
- V - forem de um tipo e se apresentem rotulados como de outro;



VI - apresentem adulteração na data de fabricação, data ou prazo de validade do produto; ou
VII - tenham sido elaborados a partir de matéria-prima imprópria para processamento.

Parágrafo Único. Em se tratando de mel e mel de abelhas sem ferrão são também considerados fraudados os que evidenciem a adição de açúcares.

Art. 165. Os produtos apícolas alterados, fraudados ou impróprios para o consumo humano, na forma como se apresentam, podem ter aproveitamento condicional quando previstos em normas complementares.

Seção V

Dos Estabelecimentos de Pescado e Derivados

Art. 166. O pescado proveniente da fonte produtora não pode ser destinado à venda direta ao consumidor sem que haja prévia fiscalização, sob o ponto de vista industrial e sanitário.

Art. 167. São vedados a recepção, e o processamento do pescado capturado ou colhido sem atenção ao disposto nas legislações ambientais e pesqueiras.

Art. 168. O estabelecimento é responsável por garantir a identidade, a qualidade e a rastreabilidade do pescado, desde sua obtenção na produção primária até a recepção no estabelecimento, incluído o transporte.

§ 1º O estabelecimento que recebe pescado oriundo da produção primária deve possuir cadastro atualizado de fornecedores que contemplará, conforme o caso, os produtores e as embarcações de pesca.

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

Art. 169. Quando o desembarque do pescado oriundo da produção primária não for realizado diretamente no estabelecimento sob Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal de Paraguaçu Paulista-SP - SIM, deve ser realizado em um local intermediário, sob controle higiênico-sanitário do estabelecimento.

§ 1º O local intermediário de que trata o caput deve constar no programa de autocontrole do estabelecimento ao qual está vinculado.

§ 2º O estabelecimento deve assegurar:

I - a rastreabilidade do pescado recebido, e

II - que as operações realizadas no local intermediário de que trata o caput:

a) não gerem prejuízos à qualidade do pescado; e

b) não sejam de caráter industrial, facultados a lavagem superficial do pescado com água potável, sua classificação, seu acondicionamento em caixas de transporte e adição de gelo, desde que haja condições apropriadas para estas finalidades.

Art. 170. É obrigatória a lavagem prévia do pescado utilizado como matéria-prima para consumo humano direto ou para a industrialização de forma a promover a limpeza, a remoção de sujidades e microbiota superficial.

Art. 171. Sem prejuízo das disposições desta seção, os controles do pescado e dos seus produtos realizados pelo estabelecimento abrangem, no que for aplicável:

I - análises sensoriais;

II - indicadores de frescor;

III - controle de histamina, nas espécies formadoras;

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

V - controle de parasitas.

Art. 172. Na avaliação dos atributos de frescor do pescado, respeitadas as particularidades de cada espécie, devem ser verificadas as seguintes características sensoriais para:

I - peixes:

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

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



- c) brânquias ou guelras róseas ou vermelhas, úmidas e brilhantes com odor natural, próprio e suave;
 - d) abdômen com forma normal, firme, não deixando impressão duradoura à pressão dos dedos;
 - e) escamas brilhantes, bem aderentes à pele, e nadadeiras apresentando certa resistência aos movimentos provocados;
 - f) carne firme, consistência elástica, da cor própria da espécie;
 - g) vísceras íntegras, perfeitamente diferenciadas, peritônio aderente à parede da cavidade celomática;
 - h) ânus fechado;
 - i) odor próprio, característico da espécie.
- II - crustáceos:
- a) aspecto geral brilhante, úmido;
 - b) corpo em curvatura natural, rígida, artículos firmes e resistentes;
 - c) carapaça bem aderente ao corpo;
 - d) coloração própria da espécie, sem qualquer pigmentação estranha;
 - e) olhos vivos, proeminentes;
 - f) odor próprio e suave;
 - g) lagostas, siris e caranguejos, estarem vivos e vigorosos.
- III - moluscos:
- a) bivalves:
 1. estarem vivos, com valvas fechadas e com retenção de água incolor e límpida nas conchas;
 2. odor próprio e suave;
 3. carne úmida, bem aderente à concha, de aspecto esponjoso, da cor característica de cada espécie;
 - b) cefalópodes:
 1. pele lisa e úmida;
 2. olhos vivos, proeminentes nas órbitas;
 3. carne firme e elástica;
 4. ausência de qualquer pigmentação estranha à espécie;
 5. odor próprio.
- IV - Anfíbios / carne de rã:
- a) odor suave e característico da espécie;
 - b) cor rosa pálida na carne, branca e brilhante nas proximidades das articulações;
 - c) ausência de lesões e elementos estranhos;
 - d) textura firme, elástica e tenra.
- V - répteis:
- a) carne de jacaré:
 1. odor característico da espécie;
 2. cor branca rosada;
 3. ausência de lesões e elementos estranhos;
 4. textura macia com fibras musculares dispostas uniformemente.
 - b) carne de quelônios:
 1. odor próprio e suave;
 2. cor característica da espécie, livre de manchas escuras;
 3. textura firme, elástica e tenra.
- § 1º As características sensoriais a que se refere este artigo são extensivas, no que for aplicável, às demais espécies de pescado usadas na alimentação humana.
- § 2º As características sensoriais a que se refere o caput são aplicáveis ao pescado fresco, resfriado ou congelado, recebido como matéria-prima, no que couber.
- § 3º Os pescados de que tratam os incisos de I a III do caput devem ser avaliados quanto às características sensoriais por pessoal capacitado pelo estabelecimento, com utilização de

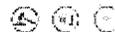


tabela de classificação e pontuação com embasamento técnico-científico, nos termos do disposto em normas complementares ou, na sua ausência, em recomendações internacionais.

§ 4º Nos casos em que a avaliação sensorial revele dúvidas acerca do frescor do pescado, deve-se recorrer a exames físico-químicos complementares.

Art. 173. Pescado fresco é aquele que atende aos seguintes parâmetros físico-químicos complementares, sem prejuízo da avaliação das características sensoriais:

I - pH da carne inferior a 7,00 (sete inteiros) nos peixes;

II - pH da carne inferior a 7,85 (sete inteiros e oitenta e cinco décimos) nos crustáceos;

III - pH da carne inferior a 6,85 (seis inteiros e oitenta e cinco décimos) nos moluscos;

IV - bases voláteis total inferiores a 30 mg (trinta miligramas) de nitrogênio para 100 g (cem gramas) de tecido muscular.

§ 1º Poderão ser estabelecidos valores de pH e base voláteis totais distintos dos dispostos neste artigo para determinadas espécies, a serem definidas em normas complementares, quando houver evidências científicas de que os valores naturais dessas espécies diferem dos fixados.

§ 2º As características físico-químicas a que se refere este artigo são aplicáveis ao pescado fresco, resfriado ou congelado, no que couber.

Art. 174. Nos estabelecimentos de pescado, é obrigatória a verificação visual de lesões atribuíveis a doenças ou infecções, bem como a presença de parasitas.

Parágrafo único. A verificação de que trata o caput deve ser realizada por pessoal capacitado do estabelecimento, nos termos do disposto em normas complementares ou, na sua ausência, em recomendações internacionais.

Art. 175. É autorizada a sangria, a evisceração e o descabeçamento a bordo do pescado.

§ 1º O estabelecimento deve dispor em seu programa de autocontrole, com embasamento técnico, sobre:

I - o tipo de pesca;

II - o tempo de captura;

III - o método de conservação;

IV - a espécie de pescado a ser submetida as atividades de que trata o caput;

V - os requisitos das embarcações que podem realizar as atividades de que trata o caput.

§ 2º Na recepção, o pescado objeto das atividades de que trata o caput deve ser submetido pelo estabelecimento ao controle de qualidade, com análises sensoriais e avaliação de perigos químicos, físicos e biológicos.

Art. 176. Os produtos da pesca e da aquicultura infectados com endoparasitas transmissíveis ao homem não podem ser destinados ao consumo cru sem que sejam submetidos previamente ao congelamento à temperatura de -20º C (vinte graus celsius negativos) por vinte e quatro horas ou a -35º C (trinta e cinco graus celsius negativos) durante quinze horas.

§ 1º Nos casos em que o pescado tiver infestação por endoparasitas da família Anisakidae, os produtos poderão ser destinados ao consumo cru somente após serem submetidos ao congelamento à temperatura de -20º C (vinte graus celsius negativos) por sete dias ou a -35º C (trinta e cinco graus celsius negativos) durante quinze horas.

§ 2º Nas hipóteses de que tratam o caput e o § 1º, podem ser utilizados outros processos que, ao final, atinjam as mesmas garantias, com embasamento técnico-científico e aprovação do Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal de Paraguaçu Paulista-SP - SIM.

CAPÍTULO XIII

DAS MEDIDAS CAUTELARES, DAS INFRAÇÕES E PENALIDADES DAS MEDIDAS CAUTELARES

Art. 177. As infrações ao presente regulamento, em conformidade com a Lei Municipal Nº 3.492, de 21 de dezembro de 2022 e nos termos da alínea "c" do art. 4º da Lei Federal nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, serão punidas administrativamente, e quando for o caso, mediante responsabilidade civil e criminal.



DIÁRIO OFICIAL ELETRÔNICO

MUNICÍPIO DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE PARAGUAÇU PAULISTA - SP

Imprensa Oficial Instituída pela Lei Municipal nº 3.360/2021
Decreto nº 6.675 de 14 de Janeiro de 2021



Segunda-feira, 13 de Março de 2023

Ano I | Edição nº 515

Página 33 de 49

Secretaria de Gabinete-GAP

Art. 178. Se houver evidência ou suspeita de que um produto de origem animal represente risco à saúde pública ou tenha sido adulterado, o SIM adotará, isolada ou cumulativamente, as seguintes medidas cautelares:

- I - apreensão do produto, dos rótulos ou das embalagens;
- II - suspensão provisória do processo de fabricação ou de suas etapas;
- III - coleta de amostras do produto para realização de análises laboratoriais;
- IV - determinar a realização, pela empresa, de coleta de amostras para análises laboratoriais, a serem realizadas em laboratório próprio ou credenciado.

§ 1º Sempre que necessário, será determinada a revisão dos programas de autocontrole dos estabelecimentos.

§ 2º As medidas cautelares adotadas devem ser proporcionais e tecnicamente relacionadas aos fatos que as motivaram.

§ 3º Quando a apreensão de produtos for motivada por deficiências de controle do processo de produção, as medidas cautelares poderão ser estendidas a outros lotes de produtos fabricados sob as mesmas condições.

§ 4º As medidas cautelares adotadas cujas suspeitas que levaram à sua aplicação não forem confirmadas serão levantadas.

§ 5º Após a identificação da causa da irregularidade e a adoção das medidas corretivas cabíveis, a retomada do processo de fabricação será autorizada.

§ 6º Quando for tecnicamente pertinente, a liberação de produtos apreendidos poderá ser condicionada à apresentação de laudos laboratoriais que evidenciem a inexistência da irregularidade.

§ 7º Nos casos de resultados de análises fiscais que não atendam ao disposto na legislação, o SIM notificará o interessado dos resultados analíticos obtidos e adotará as ações fiscais e administrativas pertinentes.

Art. 179. O SIM poderá determinar que o estabelecimento desenvolva e aplique um plano de amostragem delineado com base em critérios científicos para realização de análises laboratoriais, cujos resultados respaldarão a manutenção da retomada do processo de fabricação quando a causa que motivou a adoção da medida cautelar for relacionada às deficiências do controle de processo de produção.

Seção I

Das Infrações

Art. 180. Constituem infrações ao disposto neste decreto, além de outras previstas:

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





DIÁRIO OFICIAL ELETRÔNICO

MUNICÍPIO DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE PARAGUAÇU PAULISTA - SP

Imprensa Oficial Instituída pela Lei Municipal nº 3.360/2021
Decreto nº 6.675 de 14 de Janeiro de 2021



Segunda-feira, 13 de Março de 2023

Ano I | Edição nº 515

Página 34 de 49

Secretaria de Gabinete-GAP

que resulte na alteração do registro sem comunicar ao Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal de Paraguaçu Paulista-SP - SIM;

X - não possuir sistema de controle de entrada e saída de produtos ou não mantê-lo atualizado;

XI - não disponibilizar o acesso ao sistema de controle de entrada e saída de produtos quando solicitado pelo Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal de Paraguaçu Paulista-SP - SIM;

XII - expedir produtos sem rótulos ou produtos que não tenham sido registrados no SIM;

XIII - utilizar rótulos ou embalagens que não tenham sido previamente aprovados pelo Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal de Paraguaçu Paulista-SP - SIM;

XIV - modificar embalagens ou rótulos que tenham sido previamente aprovados pelo Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal de Paraguaçu Paulista-SP - SIM;

XV - reutilizar embalagens;

XVI - aplicar rótulo, etiqueta ou selo escondendo ou encobrindo, total ou parcialmente, dizeres da rotulagem e a identificação do registro no Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal de Paraguaçu Paulista-SP - SIM;

XVII - apresentar nos estabelecimentos odores indesejáveis, lixos, objetos em desuso, animais, insetos e contaminantes ambientais como fumaça e poeira;

XVIII - realizar atividades de industrialização em estabelecimentos em mau estado de conservação, com defeitos, rachaduras, trincas, buracos, umidade, bolor, descascamentos e outros;

XIX - utilizar equipamentos e utensílios que não atendam às condições especificadas neste regulamento;

XX - utilizar recipientes que possam causar a contaminação dos produtos alimentícios;

XXI - utilizar equipamentos de conservação dos alimentos (refrigeradores, congeladores, câmaras frigoríficas e outros) em condições inadequadas de funcionamento, higiene, iluminação e circulação de ar;

XXII - apresentar, guardar, estocar, armazenar ou ter em depósito, substâncias que possam corromper, alterar, adulterar, falsificar, avariar ou contaminar a matéria-prima, os ingredientes ou os produtos alimentícios;

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

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

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

XXVI - desobedecer ou inobservar os preceitos de bem-estar animal dispostos neste decreto e em normas complementares referentes aos produtos de origem animal;

XXVII - permitir a presença de pessoas e funcionários, nas dependências do estabelecimento, em desacordo com o disposto neste decreto;

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

XXIX - deixar de fazer cumprir os critérios de higiene pessoal e requisitos sanitários descritos neste regulamento;

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

XXXI - utilizar água não potável no estabelecimento;

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

XXXIII - embarçar a ação de servidor do Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal de Paraguaçu Paulista no exercício de suas funções, com vistas a dificultar, a retardar, a impedir, a restringir ou a burlar os trabalhos de fiscalização;

XXXIV - desacatar, intimidar, ameaçar, agredir ou tentar subornar servidor do o Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal de Paraguaçu Paulista;





DIÁRIO OFICIAL ELETRÔNICO

MUNICÍPIO DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE PARAGUAÇU PAULISTA - SP

Imprensa Oficial Instituída pela Lei Municipal nº 3.360/2021
Decreto nº 6.675 de 14 de Janeiro de 2021



Segunda-feira, 13 de Março de 2023

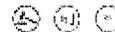
Ano I | Edição nº 515

Página 35 de 49

Secretaria de Gabinete-GAP

- XXXV - deixar de fornecer os dados estatísticos de interesse do SIM nos prazos regulamentares;
- XXXVI - sonegar ou prestar informações inexatas sobre dados referentes à quantidade, qualidade e procedência de matérias-primas e produtos alimentícios, que direta e indiretamente interesse à fiscalização do SIM;
- XXXVII - fraudar documentos oficiais;
- XXXVIII - apor aos produtos novos prazos depois de expirada a sua validade;
- XXXIX - iniciar atividade sem atender exigências ou pendências estabelecidas por ocasião da concessão do título de registro;
- XL - utilizar de forma irregular ou inserir informações ou documentação falsas, enganosas ou inexatas nos sistemas informatizados do SIM ou outros que o SIM determinar;
- XLI - prestar ou apresentar informações, declarações ou documentos falsos ao SIM;
- XLII - não realizar o recolhimento de produtos que possam incorrer em risco à saúde ou que tenham sido adulterados;
- XLIII - desrespeitar o termo de suspensão e/ou interdição impostos pelo Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal de Paraguaçu Paulista-SP - SIM;
- Art. 181. Consideram-se impróprios para o consumo, no todo ou em parte, os produtos de origem animal que:
- I - apresentem-se alterados;
 - II - apresentem-se adulterados;
 - III - apresentem-se danificados por umidade ou fermentação, rançosos, mofados ou bolorentos, de caracteres físicos ou organolépticos anormais, contendo quaisquer sujidades ou que demonstrem pouco cuidado na manipulação, elaboração, preparo, conservação ou acondicionamento;
 - IV - contenham substâncias ou contaminantes que não possuam limite estabelecido em legislação, mas que possam prejudicar a saúde do consumidor;
 - V - contiverem substâncias tóxicas ou nocivas à saúde;
 - VI - contenham microrganismos patogênicos em níveis acima dos limites permitidos em legislação específica ou em normas complementares;
 - VII - revelem-se inadequados aos fins a que se destinam;
 - VIII - sejam obtidos de animais que estejam sendo submetidos a tratamento com produtos de uso veterinário durante o período de carência recomendado pelo fabricante;
 - IX - sejam obtidos de animais que receberam alimentos ou produtos de uso veterinário que possam prejudicar a qualidade do produto;
 - X - apresentem embalagens estufadas;
 - XI - apresentem embalagens defeituosas, com seu conteúdo exposto à contaminação e à deterioração;
 - XII - estejam com o prazo de validade expirado;
 - XIII - não possuam procedência conhecida;
 - XIV - não estejam claramente identificados como oriundos de estabelecimento sob inspeção sanitária.
- Art. 182. Outras situações não previstas nos incisos de I ao XIV do art. 181 podem tornar as matérias-primas e os produtos impróprios para consumo humano, conforme critérios definidos pelo SIM, normas complementares ou regulamentos específicos.
- Art. 183. Para efeito das infrações previstas neste decreto, as matérias-primas e os produtos podem ser considerados alterados ou adulterados.
- § 1º São considerados alterados as matérias-primas ou os produtos que não apresentem condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim a que se destinam e incorrem em risco à saúde pública.
- § 2º São considerados adulterados as matérias-primas ou os produtos de origem animal:
- I - fraudados:





- a) as matérias-primas e os produtos que tenham sido privados parcial ou totalmente de seus componentes característicos em razão da substituição por outros inertes ou estranhos e não atendem ao disposto na legislação específica;
 - b) as matérias-primas e os produtos com adição de ingredientes, de aditivos, de coadjuvantes de tecnologia ou de substâncias com o objetivo de dissimular ou de ocultar alterações, deficiências de qualidade da matéria-prima ou defeitos na elaboração do produto;
 - c) as matérias-primas e os produtos elaborados com adição de ingredientes, de aditivos, de coadjuvantes de tecnologia ou de substâncias com o objetivo de aumentar o volume ou o peso do produto;
 - d) as matérias-primas e os produtos elaborados ou comercializados em desacordo com a tecnologia ou o processo de fabricação estabelecido em normas complementares ou em desacordo com o processo de fabricação registrado, mediante supressão, abreviação ou substituição de etapas essenciais para qualidade ou identidade do produto;
- II - falsificados:
- a) as matérias-primas e os produtos em que tenham sido utilizadas denominações diferentes das previstas neste decreto, em normas complementares ou no registro de produtos junto ao DIPOA-MAPA;
 - b) as matérias-primas e os produtos que tenham sido elaborados, fracionados ou reembalados, expostos ou não ao consumo, com a aparência e as características gerais de outro produto registrado junto ao DIPOA-MAPA e no SIM e que se denominem como este, sem que o seja;
 - c) as matérias-primas e os produtos que tenham sido elaborados de espécie diferente da declarada no rótulo ou divergente da indicada no registro do produto;
 - d) as matérias-primas e os produtos que não tenham sofrido o processamento especificado em seu registro, expostos ou não ao consumo, e que estejam indicados como um produto processado;
 - e) as matérias-primas e os produtos que sofram alterações no prazo de validade;
 - f) as matérias-primas e os produtos que não atendam às especificações referentes à natureza ou à origem indicadas na rotulagem.

Art. 184. Serão estabelecidas em normas complementares, os critérios de destinação de matérias-primas e de produtos julgados impróprios para o consumo humano, na forma em que se apresentem, incluídos sua inutilização, seu aproveitamento condicional ou sua destinação industrial, quando seja tecnicamente viável.

Parágrafo único. Enquanto as normas de que trata o caput não forem editadas, o SIM poderá:

I - autorizar que produtos julgados impróprios para o consumo, na forma que se apresentam, sejam submetidos a tratamentos específicos de aproveitamento condicional ou de destinação industrial que assegurem a eliminação das causas que os motivaram, mediante solicitação tecnicamente fundamentada;

II - determinar a condenação dos produtos a que se refere o inciso I.

Art. 185. Nos casos previstos no art. 180, independentemente da penalidade administrativa aplicável, podem ser adotados os seguintes procedimentos:

I - nos casos de apreensão, as matérias-primas e os produtos podem ser condenados ou pode ser autorizado o seu aproveitamento condicional para a alimentação humana, conforme disposto em normas complementares;

II - nos casos de condenação, pode ser permitido o aproveitamento das matérias-primas e dos produtos para fins não comestíveis.

Seção II

Das Penalidades

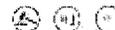
Art. 186. As penalidades a serem aplicadas por autoridade competente terão natureza pecuniária ou consistirão em obrigação de fazer ou de não fazer, assegurados os direitos à ampla defesa e ao contraditório estando em acordo ao disposto na Lei Municipal nº 3.492 de 21 de dezembro de 2022.



DIÁRIO OFICIAL ELETRÔNICO

MUNICÍPIO DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE PARAGUAÇU PAULISTA - SP

Imprensa Oficial Instituída pela Lei Municipal nº 3.360/2021
Decreto nº 6.675 de 14 de Janeiro de 2021



Segunda-feira, 13 de Março de 2023

Ano I | Edição nº 515

Página 37 de 49

Secretaria de Gabinete-GAP

Art. 187. Sem prejuízo das responsabilidades civis e penais cabíveis, a infração ao disposto neste decreto ou em normas complementares referentes aos produtos de origem animal, considerada a sua natureza e a sua gravidade, acarretará, isolada ou cumulativamente, as seguintes sanções:

I - advertência, quando o infrator for primário e não tiver agido com dolo ou má-fé;

II - multa, de até 25 mil UFM (Unidade Fiscal do Município), nos casos não compreendidos no inciso I, tendo como o valor correspondente ao fixado observadas as seguintes graduações:

a) para infrações leves, estabelecidas de 15% do valor máximo compreendido;

b) para infrações moderadas, estabelecidas de 15% a 40% do valor máximo compreendido;

c) para infrações graves, estabelecidas de 40% a 80% do valor máximo compreendido;

d) para infrações gravíssimas, estabelecidas de 80% a 100% do valor máximo compreendido.

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

IV - suspensão de atividade, quando causar risco ou ameaça de natureza higiênico - sanitária ou quando causar embaraço à ação fiscalizadora;

V - interdição total ou parcial do estabelecimento, quando a infração consistir na adulteração ou na falsificação habitual do produto ou quando se verificar, mediante inspeção técnica realizada pela autoridade competente, a inexistência de condições higiênico-sanitárias adequadas;

VI - cassação de registro ou do relacionamento do estabelecimento.

§ 1º As multas previstas neste artigo serão agravadas até o grau máximo, nos casos de artifício, ardid, simulação, desacato, embaraço ou resistência à ação fiscal, levando-se em conta, além das circunstâncias atenuantes ou agravantes, e a situação econômico-financeira do infrator e os meios ao seu alcance para cumprir a lei.

§ 2º A suspensão de atividade de que trata o inciso IV do caput e a interdição de que trata o inciso V do caput serão levantadas nos termos do disposto no art. 194 e art. 195.

§ 3º Se a interdição total ou parcial não for levantada nos termos do inciso §2º, após doze meses, será cancelado o registro do estabelecimento.

§ 4º As sanções de que tratam os incisos IV e V do caput poderão ser aplicadas de forma cautelar, sem prejuízo às medidas cautelares previstas no art. 178.

Art. 188. Para fins de aplicação da sanção de multa de que trata o inciso II do art. 187, são consideradas:

I - infrações leves as compreendidas nos incisos I a VII e inciso XXIX do caput do art. 180;

II - infrações moderadas as compreendidas nos incisos VIII a XVI, inciso XXX e inciso XXXI do caput do art. 180;

III - infrações graves as compreendidas nos incisos XVII a XXII e incisos XXXII do caput do art. 180;

IV - infrações gravíssimas as compreendidas nos incisos XXIII a XXVIII e incisos XXXIII a XXXVII do caput do art. 180.

§ 1º As infrações classificadas como leves, moderadas ou graves poderão receber graduação superior, nos casos em que a falta cometida implicar risco à saúde ou aos interesses dos consumidores, ou, ainda, pelas sucessivas reincidências.

§ 2º Aos que cometerem outras infrações a este decreto ou às normas complementares, será aplicada multa no valor compreendido entre dez e cem por cento do valor máximo da multa, de acordo com a gravidade da falta e seu impacto na saúde pública ou na saúde animal, observadas as circunstâncias atenuantes e agravantes previstas no art. 189.

Art. 189. Para efeito da fixação dos valores da multa de que trata o inciso II do caput do art. 187, serão considerados, além da gravidade do fato, em vista de suas consequências para a saúde pública e para os interesses do consumidor, os antecedentes do infrator e as circunstâncias atenuantes e agravantes:

§ 1º São consideradas circunstâncias atenuantes:





DIÁRIO OFICIAL ELETRÔNICO

MUNICÍPIO DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE PARAGUAÇU PAULISTA - SP

Imprensa Oficial Instituída pela Lei Municipal nº 3.360/2021
Decreto nº 6.675 de 14 de Janeiro de 2021



Segunda-feira, 13 de Março de 2023

Ano I | Edição nº 515

Página 38 de 49

Secretaria de Gabinete-GAP

- I - o infrator ser primário na mesma infração;
 - II - a ação do infrator não ter sido fundamental para a consecução do fato;
 - III - o infrator, espontaneamente, procurar minorar ou reparar as consequências do ato lesivo que lhe for imputado;
 - IV - a infração cometida configurar-se como sem dolo ou sem má-fé;
 - V - a infração ter sido cometida acidentalmente
 - VI - a infração não acarretar vantagem econômica para o infrator;
 - VII - a infração não afetar a qualidade do produto;
 - VIII - o infrator comprovar que corrigiu a irregularidade que motivou a infração, até o prazo de apresentação da defesa;
 - IX - o infrator ser estabelecimento agroindustrial de pequeno porte de produtos agropecuários.
- § 2º São consideradas circunstâncias agravantes:
- I - o infrator ser reincidente específico;
 - II - o infrator ter cometido a infração com vistas à obtenção de qualquer tipo de vantagem;
 - III - o infrator deixar de tomar providências para evitar o ato, mesmo tendo conhecimento de sua lesividade para a saúde pública;
 - IV - o infrator ter coagido outrem para a execução material da infração;
 - V - a infração ter consequência danosa para a saúde pública ou para o consumidor;
 - VI - o infrator ter colocado obstáculo ou embaraço à ação da fiscalização ou à inspeção;
 - VII - o infrator ter agido com dolo ou com má-fé;
 - VIII - o infrator ter descumprido as obrigações de depositário relativas à guarda do produto.
- § 3º Na hipótese de haver concurso de circunstâncias atenuantes e agravantes, a aplicação da pena deve ser considerada em razão das que sejam preponderantes.
- § 4º Verifica-se reincidência quando o infrator cometer nova infração depois do trânsito em julgado da decisão administrativa que o tenha condenado pela infração anterior, podendo ser genérica ou específica.
- § 5º A reincidência genérica é caracterizada pelo cometimento de nova infração e a reincidência específica é caracterizada pela repetição de infração já anteriormente cometida.
- § 6º Para efeito de reincidência, não prevalece a condenação anterior se, entre a data do cumprimento ou da extinção da penalidade administrativa e a data da infração posterior tiver decorrido mais de cinco anos, podendo norma específica reduzir esse tempo.
- § 7º Quando a mesma infração for objeto de enquadramento em mais de um dispositivo deste decreto, prevalece para efeito de punição o enquadramento mais específico em relação ao mais genérico.
- Art. 190. As multas a que se refere este Capítulo não isentam o infrator da apreensão ou da inutilização do produto, da interdição total ou parcial de instalações, da suspensão de atividades, da cassação do registro ou do relacionamento do estabelecimento ou da ação criminal, quando tais medidas couberem.
- Parágrafo único. A cassação do registro do estabelecimento cabe ao Chefe do SIM;
- Art. 191. Na hipótese de apuração da prática de duas ou mais infrações em um processo administrativo, as penalidades serão aplicadas cumulativamente para cada infração praticada.
- Art. 192. Nos casos de apreensão, as matérias-primas e os produtos podem ser condenados ou pode ser autorizado o seu aproveitamento condicional para a alimentação humana, conforme disposto em normas complementares.
- Parágrafo único. Cabe ao infrator arcar com os eventuais custos de remoção, de transporte e de destruição dos produtos condenados.
- Art. 193. Para fins de aplicação da sanção de que trata o inciso IV do art. 187, são características que causam embaraço a ação fiscalizadora sem prejuízo deste decreto e será aplicada nos termos do disposto nos arts. 194 e 195 quando o infrator:
- I - embaraçar a ação de servidor do SIM no exercício de suas funções, visando a dificultar, retardar, impedir, restringir ou burlar os trabalhos de fiscalização;
 - II - desacatar, intimidar, ameaçar, agredir, tentar subornar servidor do SIM;



DIÁRIO OFICIAL ELETRÔNICO

MUNICÍPIO DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE PARAGUAÇU PAULISTA - SP

Imprensa Oficial Instituída pela Lei Municipal nº 3.360/2021
Decreto nº 6.675 de 14 de Janeiro de 2021



Segunda-feira, 13 de Março de 2023

Ano I | Edição nº 515

Página 39 de 49

Secretaria de Gabinete-GAP

III - omitir elementos informativos sobre composição centesimal e tecnológica do processo de fabricação;

IV - simular a legalidade de matérias-primas, de ingredientes ou de produtos de origem desconhecida;

V - utilizar, substituir, subtrair ou remover, total ou parcialmente, matéria-prima, produto, rótulo ou embalagem, apreendidos pelo SIM e mantidos sob a guarda do estabelecimento;

VI - fraudar documentos oficiais;

VII - fraudar registros sujeitos à verificação pelo SIM;

VIII - descumprir determinações sanitárias de interdição total ou parcial de instalações ou equipamentos, de suspensão de atividades ou de outras impostas em decorrência de fiscalizações ou autuações, incluídas aquelas determinadas por medidas cautelares;

IX - prestar ou apresentar ao SIM informações, declarações ou documentos falsos;

Parágrafo único. A penalidade de que trata o inciso IV do caput do art. 187 será aplicada também, nos termos do disposto nos art. 194 e art. 195 sem prejuízo de outras previsões deste decreto, nos seguintes casos, quando caracterizado o embaraço à ação fiscalizadora:

I - não cumprimento dos prazos estabelecidos nos documentos expedidos ao SIM, em atendimento a planos de ação, fiscalizações, autuações, intimações ou notificações de forma deliberada ou de forma recorrente;

II - prestação ou apresentação SIM informações incorretas ou inexatas referentes à quantidade, à qualidade e à procedência das matérias primas, dos ingredientes e dos produtos;

III - utilização de forma irregular ou inserção de informações ou documentação falsas, enganosas ou inexatas nos sistemas informatizados do SIM ou demais sistemas solicitados pelo SIM;

IV - prestação ou apresentação de informações, declarações ou documentos falsos ou inexatos perante o órgão fiscalizador, referente à quantidade, à qualidade e à procedência das matérias-primas, dos ingredientes e dos produtos, ou sonegação de informação que, direta ou indiretamente, interesse ao SIM e ao consumidor.

Art. 194. As sanções de interdição total ou parcial do estabelecimento que trata em decorrência de adulteração ou falsificação habitual do produto ou de suspensão de atividades oriundas de embaraço à ação fiscalizadora serão aplicadas pelo prazo de, no mínimo, sete dias, que poderá ser prorrogado em quinze, trinta ou sessenta dias, de acordo com o histórico de infrações, as sucessivas reincidências e as demais circunstâncias agravantes previstas no art. 189 independentemente da correção das irregularidades que as motivaram.

§ 1º A suspensão de atividades oriundas de embaraço à ação fiscalizadora poderá ter seu prazo de aplicação reduzido para, no mínimo, três dias, em infrações dias classificadas como leves ou moderadas ou na preponderância de circunstâncias atenuantes, excetuados os casos de reincidência específica.

§ 2º As penalidades tratadas no caput terão seus efeitos iniciados no prazo de trinta dias, a partir da data da cientificação do estabelecimento.

§ 3º Após início dos efeitos das sanções de que trata o caput, o prazo de aplicação será contado em dias corridos, exceto nos casos de que trata o § 1º, em que a contagem do prazo será feita em dias úteis subsequentes.

§ 4º A suspensão de atividades de que trata o caput abrange as atividades produtivas, permitida, quando aplicável, a conclusão do processo de fabricação de produtos de fabricação prolongada cuja produção tenha sido iniciada antes do início dos efeitos da sanção.

§ 5º A interdição de que trata o caput será aplicada de forma parcial ao setor no qual ocorreu a adulteração, quando for possível delimitar ou identificar o local da ocorrência, ou de forma total, quando não for possível delimitar ou identificar o local da ocorrência, mediante especificação no termo de julgamento.

§ 6º Caso as sanções de que trata o caput tenham sido aplicadas por medida cautelar, o período de duração das ações cautelares, quando superior a um dia, será deduzido do prazo de aplicação das sanções ao término da apuração administrativa.





DIÁRIO OFICIAL ELETRÔNICO

MUNICÍPIO DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE PARAGUAÇU PAULISTA - SP

Imprensa Oficial Instituída pela Lei Municipal nº 3.360/2021
Decreto nº 6.675 de 14 de Janeiro de 2021



Segunda-feira, 13 de Março de 2023

Ano I | Edição nº 515

Página 40 de 49

Secretaria de Gabinete-GAP

Art. 195. As sanções de interdição, total ou parcial, do estabelecimento em decorrência da constatação de inexistência de condições higiênico-sanitárias adequadas, e de suspensão de atividade, decorrente de risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária, serão levantadas após o atendimento das exigências que as motivaram.

§ 1º A sanção de interdição de que trata o caput será aplicada de forma:

I - parcial aos setores ou equipamentos que não apresentam condições higiênico-sanitárias adequadas de funcionamento;

II - total, caso as condições inadequadas se estendam a todo o estabelecimento ou quando a natureza do risco identificado não permita a delimitação do setor ou equipamento envolvidos.

§ 2º A suspensão de atividade de que trata o caput será aplicada ao setor, ao equipamento ou à operação que ocasiona o risco ou a ameaça de natureza higiênico-sanitária.

§ 3º As sanções de que trata este artigo deixarão de ser aplicadas ao término do processo de apuração, caso já tenham sido aplicadas por medida cautelar.

Art. 196. As sanções de cassação de registro do estabelecimento devem ser aplicadas nos casos de:

I - reincidência em infração cuja penalidade tenha sido a interdição do estabelecimento ou a suspensão de atividades, nos períodos máximos fixados no art. 194;

II - não levantamento da interdição do estabelecimento após decorridos doze meses.

Art. 197. A habitualidade na adulteração ou na falsificação de produtos caracteriza-se quando for constatada idêntica infração por três vezes, consecutivas ou não, no período de doze meses.

§ 1º Para os fins de deste artigo, considera-se idêntica infração aquela que tenha por objeto o mesmo fato motivador, independentemente do enquadramento legal, que tenha sido constatada pela fiscalização.

§ 2º Para contagem do número de infrações para caracterização da habitualidade, serão consideradas a primeira infração e duas outras que venham a ser constatadas, após a adoção, pelo estabelecimento, de medidas corretivas e preventivas para sanar a primeira irregularidade.

CAPÍTULO XIV

DAS SANÇÕES PENAIS E CIVIS

Art. 198. Aquele que industrializa, comercializa, armazena ou transporta produto alimentício, infringindo as normas estabelecidas nas Leis e nos seus regulamentos próprios, ficará sujeito a sanções penais previstas no Código Penal Brasileiro e Lei das Contravenções Penais, bem como, as sanções civis.

Art. 199. As infrações referidas no artigo anterior são de ação penal pública incondicionada, cabendo ao Ministério Público Estadual promovê-la.

Parágrafo único. Será admitida ação penal privada subsidiária da pública, se esta não for ajuizada no prazo legal, aplicando-se, no que couber, o disposto nos artigos 29 e 30 do Código de Processo Penal.

Art. 200. Sem prejuízo da aplicação das sanções administrativas e penais previstas neste regulamento, fica o infrator sujeito ao pagamento das despesas inerentes à efetivação das citadas punições e a reparação de danos, bem como, as demais sanções de natureza civil cabíveis.

CAPÍTULO XV

DO PROCESSO ADMINISTRATIVO

Art. 201. O descumprimento às disposições deste decreto e às normas complementares será apurado em processo administrativo devidamente instruído, iniciado com a lavratura do auto de infração.

Art. 202. O auto de infração será lavrado por servidor do SIM que houver constatado a infração, no local onde foi comprovada a irregularidade ou no SIM.

Parágrafo único. Para fins de apuração administrativa de infrações à legislação referente aos produtos de origem animal e aplicação de penalidades, será considerada como data do fato





gerador da infração a data em que foi iniciada a ação fiscalizatória que permitiu a detecção da irregularidade, da seguinte forma:

I - a data da fiscalização, no caso de infrações constatadas em inspeções, fiscalizações ou auditorias realizadas nos estabelecimentos ou na análise de documentação ou informações constantes nos sistemas eletrônicos oficiais;

II - a data da coleta, no caso de produtos submetidos a análises laboratoriais.

Art. 203. O auto de infração deve ser claro e preciso, sem rasuras nem emendas, e deve descrever a infração cometida e a base legal infringida.

Art. 204. O auto de infração será lavrado em modelo próprio a ser estabelecido pelo SIM.

Art. 205. O Auto de Infração deve ser assinado pelo servidor que constatar a infração e pelo proprietário do estabelecimento ou representante do mesmo.

Parágrafo único. Sempre que o infrator se negar a assinar o Auto de Infração, será feita declaração a respeito no próprio auto, remetendo-se uma das vias ao proprietário do estabelecimento ou responsável pelo mesmo.

Art. 206. A autoridade que lavrar o Auto de Infração deve extrair-lo em 2 (duas) vias, sendo 1 (uma) via anexada ao processo administrativo, 1 (uma) via entregue ao infrator.

Art. 207. O infrator poderá apresentar defesa ao SIM, em até 10 (dez) dias após a lavratura do Auto de Infração, cuja decisão, em primeira instância, caberá ao seu Chefe.

§ 1º Após a ciência da decisão proferida pelo Chefe do SIM, caberá recurso, no prazo de 15 (quinze) dias, ao Diretor do Departamento Municipal de Agricultura e Abastecimento, que decidirá em segunda e última instância.

§ 2º A defesa apresentada pelo infrator será em qualquer caso encaminhado ao Chefe do SIM, o mesmo será feito com relação a recurso.

Parágrafo único. Na hipótese de não apresentação de defesa, a informação constará do relatório de instrução.

Art. 208. Ultimada a instrução do processo, uma vez esgotados os prazos para recurso sem apresentação de defesa, ou apreciados os recursos, a autoridade sanitária proferirá a decisão final, dando o processo por concluso.

Parágrafo único. Será dado conhecimento público dos produtos e dos estabelecimentos que incorrerem em adulteração ou falsificação comprovadas em processos com trânsito em julgado no âmbito administrativo. O Processo deverá ser encaminhada ao Departamento Municipal de Administração e Finanças de Paraguaçu Paulista, para as devidas cobranças.

Art. 209. A aplicação da multa não isenta o infrator do cumprimento das exigências que à tenham motivado, marcando-se lhe, quando for o caso, novo prazo para o cumprimento findo o qual poderá, de acordo com a gravidade da falta e a juízo do SIM, ser novamente multado no dobro da multa anterior, ter as atividades suspensas ou cancelado o registro do estabelecimento.

CAPÍTULO XVI

DA APREENSÃO, INUTILIZAÇÃO E DESTINO

Art. 210. As matérias-primas, os produtos alimentícios, subprodutos, ingredientes, embalagens, rótulos, utensílios e equipamentos que não estiverem de acordo com este regulamento serão apreendidos e/ou inutilizados.

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

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

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

Art. 211. Estão sujeitos à apreensão, podendo ou não ser inutilizados:

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



DIÁRIO OFICIAL ELETRÔNICO

MUNICÍPIO DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE PARAGUAÇU PAULISTA - SP

Imprensa Oficial Instituída pela Lei Municipal nº 3.360/2021
Decreto nº 6.675 de 14 de Janeiro de 2021



Segunda-feira, 13 de Março de 2023

Ano I | Edição nº 515

Página 42 de 49

Secretaria de Gabinete-GAP

- a) sejam destinados ao comércio sem estar registrado no Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal de Paraguaçu Paulista-SP - SIM, salvo os produtos de estabelecimentos sob regime de inspeção federal ou registrados nos órgãos competentes da saúde e os dispensados de registro;
- b) estejam danificados por umidade ou fermentação, rançosos, de caracteres físicos ou sensoriais anormais, contendo quaisquer sujidades ou que demonstrem pouco cuidado na manipulação, elaboração, preparo, conservação ou acondicionamento;
- c) forem adulterados ou falsificados;
- d) apresentem potencial tóxico ou nocivo à saúde;
- e) não estiverem adequados às condições higiênico-sanitárias previstas neste regulamento.

II - rótulos e embalagens que:

- a) não houver aprovação do SIM para o uso;
- b) divergirem dos aprovados no ato do cadastro.

III - utensílios e/ou equipamentos que:

- a) forem utilizados para fins diversos ao que se destina;
- b) estiverem danificados, avariados ou que apresentem condições higiênico-sanitárias insatisfatórias.

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

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

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

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

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

Art. 212. Além de outros casos específicos previstos neste regulamento consideram-se adulterações ou falsificações:

- I - quando o produto tenha sido elaborado em condição que contrarie as especificações do cadastro;
- II - quando no preparo do produto, tenha sido empregada matéria-prima alterada ou impura;
- III - quando tenha sido utilizada substância de qualquer qualidade, tipo e espécie diferente da da composição normal do produto constante do cadastro;
- IV - quando houver alteração ou dissimulação da data de fabricação do produto alimentício;
- V - quando houver alteração ou modificação total ou parcial de um ou mais ingredientes do produto alimentício, de acordo com os padrões estabelecidos ou fórmulas aprovadas pelo SIM;
- VI - quando as operações de industrialização forem executadas com a intenção deliberada de estabelecer falsa impressão ao produto alimentício;
- VII - quando a especificação total ou parcial na rotulagem de um determinado produto não seja o contido na embalagem ou recipiente;





DIÁRIO OFICIAL ELETRÔNICO

MUNICÍPIO DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE PARAGUAÇU PAULISTA - SP

Imprensa Oficial Instituída pela Lei Municipal nº 3.360/2021
Decreto nº 6.675 de 14 de Janeiro de 2021



Segunda-feira, 13 de Março de 2023

Ano I | Edição nº 515

Página 43 de 49

Secretaria de Gabinete-GAP

VIII - quando for utilizada substância proibida ou não autorizada para a conservação do produto alimentício e ingrediente;

IX - quando o produto for elaborado, preparado e exposto ao consumo com forma, caracteres e rotulagem que constituem processos especiais e privilégio ou exclusividade de outrem, sem que seu legítimo proprietário tenha autorizado.

Art. 213. A inutilização do produto a que se refere o art. 211 deve ser precedida de termo de inutilização, assinado pelo atuado e por uma testemunha.

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

Art. 214. As despesas decorrentes do processo de inutilização correrão às expensas do atuado.

CAPÍTULO XVII

DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 215. Sempre que necessário, o presente regulamento poderá ser revisto, modificado ou atualizado.

Art. 216. O quadro de servidores do Serviço de Inspeção Municipal deve contar com Médico Veterinário e Auxiliares, em número compatível com os estabelecimentos sob inspeção no SIM, de maneira que seja possível a realização das inspeções permanentes e periódicas dos estabelecimentos.

Parágrafo único. O Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal de Paraguaçu Paulista-SP - SIM proporcionará aos seus servidores treinamento e capacitação com a finalidade de aprimoramento técnico e profissional, inclusive por meio de acordos e convênios de intercâmbio técnico com órgãos congêneres.

Art. 217. Os servidores do SIM, quando em serviço da fiscalização ou de inspeção industrial e sanitária, tem livre entrada a qualquer dia e hora, em quaisquer estabelecimentos que manipulem, armazenem ou transacionem de qualquer forma com Produtos de Origem Animal.

Parágrafo único. Os preços públicos a serem cobrados dos estabelecimentos inspecionados pelo SIM serão de acordo com o disposto em anexo a este decreto.

Art. 218. Os casos omissos ou de dúvidas que surgirem na execução do presente decreto, serão resolvidos através de resoluções, portarias ou instruções normativas baixados pelo Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal de Paraguaçu Paulista-SP - SIM.

Art. 219. Durante os procedimentos de inspeção nos estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal de Paraguaçu Paulista-SP - SIM, o julgamento dos casos não previstos neste decreto ficará a critério do Médico Veterinário do Município, que deverá direcionar suas ações principalmente para a preservação da inocuidade do produto, da saúde pública e da saúde animal.

Art. 220. Na ausência de regulamentos técnicos de órgão ou entidade municipal, serão adotadas legislações estaduais e federais vigentes.

Art. 221. Este decreto entra em vigor após decorridos 90 (noventa) dias de sua publicação oficial.

Art. 222. Revogam-se todas as disposições em contrário, em especial os Decretos Municipais nº 6.435, de 30 de maio de 2019, nº 6.572, de 19 de junho de 2020, e nº 6.600, de 6 de agosto de 2020.

Estância Turística de Paraguaçu Paulista-SP, 28 de fevereiro de 2023.

ANTONIO TAKASHI SASADA (ANTIAN)

Prefeito

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

LÍBIO TAIETTE JÚNIOR

Chefe de Gabinete





DIÁRIO OFICIAL ELETRÔNICO

MUNICÍPIO DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE PARAGUAÇU PAULISTA - SP

Imprensa Oficial Instituída pela Lei Municipal nº 3.360/2021
Decreto nº 6.675 de 14 de Janeiro de 2021



Segunda-feira, 13 de Março de 2023

Ano I | Edição nº 515

Página 44 de 49

Secretaria de Gabinete-GAP

ANEXO ÚNICO

PREÇOS PÚBLICOS PARA UTILIZAÇÃO DE SERVIÇOS DE PRÉVIA INSPEÇÃO E FISCALIZAÇÃO E SANITÁRIA DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL DE PARAGUAÇU-PAULISTA-SP - SIM

1 Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal de Paraguaçu Paulista-SP - SIM

Item	Descrição	Valor em UFM
1.1	Registro de estabelecimentos:	
1.1.1	abatedouro frigoríficos; unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos	260,00
1.1.2	abatedouro frigorífico de pescado; unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado; estação depuradora de moluscos bivalves	150,00
1.1.3	granja avícola; unidade de beneficiamento de ovos e derivados	150,00
1.1.4	granja leiteira; posto de refrigeração; usina de beneficiamento; fábrica de laticínios; queijaria	150,00
1.1.5	unidade de extração e beneficiamento de produtos de abelhas; unidade de beneficiamento de produtos de abelhas e derivados	125,00
1.1.6	entrepósito de produtos de origem animal; casa atacadista	125,00
1.1.7	entrepósito de produtos de origem animal	125,00
1.1.8	unidade de beneficiamento de produtos não comestíveis	125,00
1.1.9	unidade que em pequena quantidade fabrique queijo, manteiga, iogurte, ovos, doces caseiros, conservas	66,00
1.2	Registro de produtos-rótulos	50,00
1.3	Alteração de razão social	66,00
1.4	Ampliação, remodelação e reconstrução de estabelecimento	66,00
1.5	Análises periciais de produtos de origem animal	66,00

Observação: Os preços públicos serão revistos, monetária e anualmente, de acordo com o disposto na Lei Complementar nº 233, de 20 de novembro de 2018, Código Tributário do Município, na Lei Complementar nº. 212, de 29 de setembro de 2017, e nas respectivas atualizações e regulamentações.

