

DECRETO Nº 4.267 DE 28 DE JULHO DE 2022

Regulamenta a Lei Complementar nº 268 de 12 de julho de 2022, que dispõe sobre a inspeção e a fiscalização sanitária e industrial de produtos de origem animal no Município de Laranjal Paulista.

ALCIDES de MOURA CAMPOS JUNIOR, Prefeito do Município de Laranjal Paulista, Estado de São Paulo, no uso das atribuições que lhe são conferidas pela Lei Orgânica do Município e considerando o disposto na Lei Complementar nº 268 de 12 de julho de 2022;

D E C R E T A:

SEÇÃO I DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

ART. 1º O presente regulamento estabelece as normas para execução da inspeção e fiscalização industrial e sanitária dos produtos de origem animal, comestíveis e não comestíveis sejam ou não acondicionados, transformados, manipulados, fracionados, recebidos, acondicionados, depositados e em trânsito no âmbito do Município de Laranjal Paulista, nos termos da Lei Complementar nº 268 de 12 de julho de 2022.

§1º A inspeção e fiscalização sanitária dos produtos de origem animal em todo o município de Laranjal Paulista será exercida nos termos da Lei Federal nº 1.283, de 18 de dezembro de 1.950, e Lei Federal nº 7.889, de 13 de novembro de 1.989, e das Normas Técnicas a serem estabelecidas pela municipalidade.

§2º A função de coordenador do Serviço de Inspeção Municipal deve ser única e exclusivamente exercida por médico veterinário de preferência com cursos e experiência na área de Produtos de Origem Animal – POA.

ART. 2º A inspeção e fiscalização sanitária de produtos de origem animal será exercida pelo S.I.M. - Serviço de Inspeção Municipal, ligado à Secretaria de Agricultura, Abastecimento e Meio Ambiente.

§1º Entende-se por estabelecimento de produtos de origem animal, para efeitos deste Decreto, qualquer instalação ou local nos quais são abatidos ou industrializados animais, produtos de carne, bem como onde são recebidos, manipulados, fracionados, elaborados, transformados, preparados, conservados, armazenados, depositados, acondicionados, rotulados e embalados com finalidade industrial, a carne e seus derivados, o pescado e seus derivados, o mel e produtos de abelha, e o leite e seus derivados e ovos e seus derivados.

§2º A inspeção e a fiscalização sanitária para os produtos de origem animal abrangem:

- I-** A higiene geral dos estabelecimentos industriais;
- II-** O abastecimento, canalização, armazenamento, tratamento e distribuição da água para consumo humano.
- III-** O escoamento das águas residuais e servidas que deverão ter destino adequado, previsto em legislação vigente.
- IV-** O funcionamento dos estabelecimentos conforme classificação a seguir:

a) *Abatedouro frigorífico;*

§3º Para os fins deste Decreto, entende-se por abatedouro frigorífico o estabelecimento destinado ao abate dos animais produtores de carne, à recepção, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição dos produtos oriundos do abate, dotado de instalações de frio industrial, podendo realizar o recebimento, a manipulação, a industrialização, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de produtos comestíveis e não comestíveis.

b) *Unidade de Beneficiamento de Carnes e Produtos Cárneos;*

§4º Para os fins deste Decreto, entende-se por Indústria produtos cárneos o estabelecimento destinado à recepção, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de carne e produtos cárneos, podendo realizar industrialização de produtos comestíveis e o recebimento, a manipulação, a industrialização, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de produtos não comestíveis.

c) *Abatedouro frigorífico de pescado;*

§5º Para os fins deste Decreto, entende-se por abatedouro frigorífico de pescado o estabelecimento destinado ao abate de pescado, recepção, lavagem, manipulação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição dos produtos oriundos do abate, podendo realizar recebimento, manipulação, industrialização, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição de produtos comestíveis e não comestíveis.

d) *Unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado;*

§6º 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, podendo realizar também sua industrialização e o

recebimento, a manipulação, a industrialização, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de produtos não comestíveis.

e) Granja avícola;

§7º Para os fins deste Decreto, entende-se por granja avícola o estabelecimento destinado à produção, à ovoscopia, à classificação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de ovos oriundos, exclusivamente, de produção própria destinada à comercialização direta.

§8º É permitida à granja avícola a comercialização de ovos para a unidade de beneficiamento de ovos e derivados.

f) Unidade de beneficiamento de ovos e derivados;

§9º 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 ou de seus derivados.

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

§11 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.

g) Granja leiteira;

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

h) Posto de refrigeração de leite;

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

i) Unidade de beneficiamento de leite e produtos lácteos;

§14 Para os fins deste Decreto, entende-se por unidade de beneficiamento de leite e derivados o estabelecimento destinado à recepção, ao pré-beneficiamento, ao beneficiamento, ao envase, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à 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.

j) Queijaria;

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

k) Unidade de extração e beneficiamento de produtos de abelhas; e

§16 Para os fins deste Decreto, entende-se por unidade de extração e beneficiamento de produtos de abelhas o estabelecimento destinado ao recebimento de matérias-primas de produtores rurais, à extração, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição dos produtos de abelhas, facultando-se o beneficiamento e o fracionamento.

l) Entrepasto de beneficiamento de mel e derivados.

§17 Para os fins deste Decreto, entende-se por entreposto de beneficiamento de produtos de abelhas e derivados 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, facultando-se a extração de matérias-primas recebidas de produtores rurais.

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

- I-** As fases de recebimento, elaboração, preparo, acondicionamento, conservação, transporte e depósito de todos os produtos de origem animal;
- II-** O exame "ante e post mortem" dos animais destinados ao abate;

- III-** A embalagem e rotulagem de produtos e subprodutos, de acordo com os tipos e padrões previstos no regulamento e normas federais ou fórmulas aprovadas;
- IV-** A classificação de produtos e subprodutos, de acordo com os tipos e padrões previstos no regulamento e normas federais ou fórmulas aprovadas;
- V-** Os exames organolépticos, microbiológicos, das matérias-primas ou produtos;
- VI-** As matérias-primas nas fontes produtoras e intermediárias;
- VII-** Os meios de transporte de animais vivos, os produtos derivados e suas matérias-primas destinadas à alimentação humana.

ART. 3º Os técnicos em inspeção portarão Carteira de Identidade Funcional, fornecida pela Prefeitura Municipal, contendo a sigla S.I.M., o número de ordem, nome, fotografia, cargo, data da expedição e validade.

PARÁGRAFO ÚNICO É obrigatória a prévia apresentação da Carteira de Identidade Funcional, sempre que o técnico em inspeção estiver desempenhando suas atividades profissionais.

ART. 4º A fiscalização a ser exercida nas casas atacadistas e nos estabelecimentos varejistas que exponham ao comércio produtos de origem animal é de competência da Secretaria Municipal de Saúde, por meio da Vigilância Sanitária Municipal - VISA, observadas as normas da legislação vigente.

SEÇÃO II DO REGISTRO DE ESTABELECIMENTOS

ART. 5º O registro é providência própria do S.I.M. - Serviço de Inspeção Municipal de Laranjal Paulista, que outorga ao estabelecimento, após cumpridas as exigências constantes no processo, o Título de Registro.

§1º Nenhum estabelecimento pode realizar comércio no âmbito do município com produtos de origem animal sem estar registrado no S.I.M. - Serviço de Inspeção Municipal, SISP - Serviço de Inspeção do Estado de São Paulo ou SIF - Serviço de Inspeção Federal.

§2º Estão sujeitos a registros os estabelecimentos produtores que utilizem matéria prima de origem animal citados no Art. 2º, §2º, inciso IV deste Decreto.

ART. 6º Para fins de registro, será necessário completar os seguintes procedimentos:

- I-** Apresentação da documentação;
- II-** Formação do processo de registro;
- III-** Conclusão das obras;
- IV-** Registro.

ART. 7º O processo de registro será instruído com os seguintes documentos:

- I-** Requerimento do responsável legal dirigido ao responsável pelo Serviço de Inspeção Municipal, solicitando registro do estabelecimento;
- II-** Termo de Compromisso, no qual o estabelecimento concorde em acatar as exigências deste Decreto, sem prejuízo de outras que venham a ser determinadas;
- III-** CNPJ ou a inscrição do produtor rural na Secretaria da Fazenda do Estado de São Paulo;
- IV-** Memorial Econômico Sanitário do Estabelecimento;
- V-** Planta baixa ou croquis das instalações, com *layout* dos equipamentos e memorial descritivo simples e sucinto da obra, com destaque para a fonte e a forma de abastecimento de água, sistema de escoamento e de tratamento do esgoto e resíduos industriais e proteção empregada contra insetos, assinado por engenheiro ou arquiteto e sua A.R.T.;
- VI-** Licença do órgão ambiental ou plano de gerenciamento de resíduos;
- VII-** Alvará de Funcionamento da Prefeitura;
- VIII-** Laudo de análise atualizado da qualidade de água da empresa fornecedora de água ou expedido por laboratório oficial ou credenciado, em caso de solução alternativa de água;
- IX-** Cópia do contrato de prestação de serviço e carteira de registro de classe do Responsável Técnico;
- X-** Taxa de registro quitada.

ART. 8º Atendidas as exigências estabelecidas neste Decreto e nas normas complementares, o Coordenador do Serviço de Inspeção Municipal da Secretaria de Agricultura, Abastecimento e Meio Ambiente emitirá o Título de Registro, no qual constará:

- I-** Número de registro;
- II-** O nome empresarial;
- III-** A capacidade máxima de produção;
- IV-** A classificação do estabelecimento; e
- V-** A localização do estabelecimento.

PARÁGRAFO ÚNICO O número de registro do estabelecimento é único e identifica a unidade fabril no território municipal.

ART. 9º Não será autorizado o funcionamento do estabelecimento que não esteja completamente instalado e equipado com a finalidade a que se destina, conforme:

- I-** O projeto aprovado pelo Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M. da Secretaria de Agricultura, Abastecimento e Meio Ambiente a que se refere o § 5º deste Decreto; ou

- II- A documentação depositada, para os estabelecimentos a que se refere do art. 7º deste Decreto.

PARÁGRAFO ÚNICO As instalações e os equipamentos de que se 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. 10 Para a construção de estabelecimentos novos além dos documentos citados no artigo 7º, é obrigatório:

- I- O exame do terreno, cujo pedido deve ser instruído com a planta do local, especificando a área disponível, acidentes existentes, detalhes sobre a água de abastecimento, a rede de esgoto e indicação do local de escoamento de resíduos;

ART. 11 As obras de construção civil sujeitas à Inspeção Municipal não serão iniciadas, sem que os projetos tenham sido previamente aprovados pelo S.I.M.- Serviço de Inspeção Municipal.

ART. 12 A ampliação, a remodelação ou a construção nas dependências e nas instalações dos estabelecimentos registrados, que implique aumento de capacidade de produção ou alteração do fluxo de matérias-primas, dos produtos ou dos funcionários, e as alterações nas dependências ou instalações dos locais de reinspeção ou de armazenamento de produtos de origem animal importados dos estabelecimentos relacionados poderão ser realizadas somente após:

- I- Aprovação prévia do projeto, nos estabelecimentos de que trata o art. 7º deste decreto;
- II- Atualização da documentação depositada, nos estabelecimentos de que trata o art. 7º deste Decreto

ART. 13 Apresentados os documentos exigidos neste regulamento, o Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M. irá vistoriar o estabelecimento para a apresentação do competente laudo.

ART. 14 Autorizado o registro, uma das vias das plantas e dos memoriais descritivos será arquivada no Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M. e a outra entregue ao interessado.

ART. 15 Os produtos só poderão ser fabricados após aprovação através do formulário de aprovação de rótulos e seu croqui.

ART. 16 Satisfeitas as exigências fixadas no presente regulamento, o Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M. autorizará a expedição do "TÍTULO DE REGISTRO", constando do mesmo o número do registro, nome da firma e outros detalhes necessários.

ART. 17 Ocorrendo alteração do responsável legal, responsável técnico, administrador, endereço, razão social ou encerramento das atividades da empresa em estabelecimentos registrados, de imediato deverá ser procedida as devidas alterações no âmbito do S.I.M. - Serviço de Inspeção Municipal.

ART. 18 Nenhum estabelecimento previsto neste Decreto pode ser alienado, alugado ou arrendado, sem que, concomitantemente, seja feita a transferência do registro ou do relacionamento junto ao SIM.

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

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

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

§4º No caso do alienante, locador ou arrendante ter feito a comunicação a que se refere o §1º, e o adquirente, locatário ou arrendatário não apresentar, dentro do prazo máximo de trinta dias, os documentos necessários à transferência, será cassado o registro ou o relacionamento do estabelecimento.

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

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

- I-** Relativas ao cumprimento de prazos de:
 - a)** Planos de ação;
 - b)** Intimações; ou
 - c)** Determinações sanitárias de qualquer natureza; e
- II-** De natureza pecuniária, que venham a ser estabelecidas em decorrência da apuração administrativa de infrações cometidas pela antecessora em processos pendentes de julgamento.

ART. 19 O processo de transferência obedecerá, no que for aplicável, o mesmo critério estabelecido para o registro ou para o relacionamento.

SEÇÃO III

DO FUNCIONAMENTO DOS ESTABELECEMENTOS

ART. 20 As atividades no estabelecimento somente serão iniciadas após a realização da fiscalização prévia de todas as dependências, situação em relação ao terreno, instalações, equipamentos, natureza e estado de conservação das paredes, pisos e tetos, pé-direito, bem como da rede de esgoto e de abastecimento de água, descrevendo detalhadamente a procedência, distribuição, canalização e escoamento.

ART. 21 Os estabelecimentos de produtos de origem animal funcionarão somente se estiverem devidamente instalados e equipados com as dependências mínimas, maquinários e utensílios diversos, de acordo com a natureza e a capacidade de produção, satisfeitas as seguintes condições básicas:

- I-** Localizar-se em pontos distantes de fontes produtoras de odores indesejáveis e de contaminação, de qualquer natureza;
- II-** Dispor de pé-direito nas diversas dependências, de modo a permitir a disposição adequada dos equipamentos, a execução higiênica e sanitária das atividades e contribuir com a ventilação do ambiente;
- III-** Dispor de luz natural e artificial, bem como de ventilação suficiente, em todas as dependências, respeitadas as peculiaridades em ordem tecnológica cabíveis, de modo a evitar que os raios solares prejudiquem a natureza do trabalho nelas desenvolvido, sendo que, se a iluminação for artificial, feita através de luz fria, as lâmpadas deverão ser adequadamente protegidas, proibindo-se a utilização de luz colorida que mascare ou determine falsa impressão de coloração de produtos;
- IV-** Dispor de energia elétrica suficiente para o adequado funcionamento dos equipamentos, devendo sua distribuição, nas instalações, ser externa, com proteção através de conduítes ou calhas apropriadas, e de forma a não prejudicar os trabalhos nas dependências;
- V-** Possuir piso de material impermeável, resistente à abrasão e corrosão, ligeiramente inclinado, construído de modo a facilitar a coleta e o escoamento das águas residuais, bem como a permitir sua limpeza e higienização;
- VI-** Ter paredes lisas, impermeáveis, com material aprovado pelo S.I.M. - Serviço de Inspeção Municipal, de cor clara, de fácil lavagem e higienização;
- VII-** Possuir forro de material resistente à umidade e a vapores, construído de modo a evitar o acúmulo de sujeira e contaminação e que propicie boa higienização, podendo o forro ser dispensado nos casos em que a cobertura proporcionar perfeita vedação à entrada de poeira e animais sinantrópicos e que propicie perfeita higienização;

- VIII-** Dispor de telas milimétricas em todas as janelas, passagens para o exterior ou outra abertura, de modo a impedir a entrada de insetos;
- IX-** Dispor de eficiente controle de pragas;
- X-** Possuir, quando necessário, instalações de frio em número e área suficientes segundo a capacidade e a finalidade do estabelecimento;
- XI-** Dispor, nos locais de acesso às dependências de manipulação de comestíveis, de estrutura de higienização para mãos e botas;
- XII-** A água utilizada nos estabelecimentos deve atender aos padrões de potabilidade estabelecidos em legislação pertinente;
- XIII-** Dispor de rede de abastecimento de água para atender, suficientemente e exclusivamente, às necessidades totais do estabelecimento, de forma a não interromper o processamento;
- XIV-** Dispor de água fria abundante e, quando necessário, de instalações a vapor e de água quente, em todas as dependências de manipulação e preparo, não só de produtos, como dos subprodutos não comestíveis;
- XV-** Dispor de mesas recobertas de material impermeável, e superfície lisa e de fácil lavagem e higienização, ou aço inoxidável para os trabalhos de manipulação e preparo de matérias-primas e produtos comestíveis, montadas em estrutura de material adequado e construídas de forma a permitir fácil e perfeita higienização, vedado o uso de estrutura de madeira;
- XVI-** Dispor de tanques, caixas, bandejas e quaisquer outros recipientes de inox ou material impermeável, de superfície lisa e de fácil lavagem e higienização, sendo que os tanques, segundo suas finalidades, poderão ser de alvenaria, convenientemente revestidos de material cerâmico, com rejuntamento reforçado de forma a não acúmulo de resíduos nos cantos;
- XVII-** Dispor de instalação frigorífica com capacidade adequada, dotada de termômetro com visor externo, conforme a categoria do estabelecimento;
- XVIII-** Dispor do equipamento necessário e adequado aos trabalhos, obedecidos aos princípios de técnica industrial, de eficiência e eficácia comprovadas, e facilidade de higienização; inclusive para aproveitamento e preparo de subprodutos não comestíveis;
- XIX-** Dispor de depósitos adequados para guarda de ingredientes, embalagens, continentes, materiais ou produtos de limpeza, utilizados no estabelecimento; e
- XX-** Possuir, de acordo com a natureza do estabelecimento, depósito para chifres, cascos, ossos, adubos, crinas, alimentos para animais e outros produtos e subprodutos não comestíveis, localizados em pontos afastados dos edifícios onde são

manipulados ou preparados produtos destinados à alimentação humana;

XXI- Dispor de vestiários, sanitários e demais dependências necessárias, em número proporcional ao pessoal; instalados separadamente para cada sexo, sem acesso direto a área de produção.

ART. 22 Os estabelecimentos devem ainda satisfazer as condições particulares de acordo com a sua categoria em atendimento as normas específicas.

ART. 23 Nenhum estabelecimento de produto de origem animal pode ultrapassar a capacidade de suas instalações e equipamentos.

SEÇÃO IV DA HIGIENE DOS ESTABELECIMENTOS

ART. 24 Todas as dependências e os equipamentos dos estabelecimentos devem ser mantidos limpos e higienizados, antes, durante e após a realização dos trabalhos de rotina, dando-se conveniente destino às águas servidas e residuais.

ART. 25 É obrigatória a implementação de programas de autocontrole conforme particularidades de cada estabelecimento.

ART. 26 Todas as vezes que for necessário, o S.I.M. - Serviço de Inspeção Municipal deve determinar a substituição, raspagem, pintura e reforma em pisos, paredes, tetos e equipamentos.

ART. 27 A critério do S.I.M. - Serviço de Inspeção Municipal poderá ser dispensada a impermeabilização de paredes em dependências onde se trabalha com equipamentos fechados.

ART. 28 As caixas de sedimentação de substâncias residuais devem ser frequentemente inspecionadas e convenientemente limpas.

ART. 29 Os maquinários, carros, tanques, caixas, mesas e demais materiais e utensílios utilizados para transporte, depósito de produtos de origem animal não comestíveis deverão estar convenientemente identificados e não poderão ser utilizados para produtos comestíveis.

ART. 30 As câmaras frias ou similares devem atender às mais rigorosas condições de higiene, iluminação e ventilação e deverão ser limpas e desinfetadas atendendo ao descrito no programa de higienização, ou a critério do Serviço de Inspeção Municipal, sendo obrigatório a exibição em local de fácil visualização a data e o responsável pela limpeza e desinfecção.

ART. 31 É proibida a entrada e permanência de cães, gatos, pombas e outros animais no estabelecimento.

ART. 32 Os funcionários que manuseiam produtos comestíveis, desde o recebimento até a embalagem, devem usar uniformes próprios e limpos.

ART. 33 Fica proibido utilizar áreas onde se realizam manipulações de alimentos para outras atividades que não se relacionam ao trabalho afim, bem como depositar produtos, objetos e material estranho à finalidade na dependência.

§1º Não é permitido fazer refeições nos locais onde são realizados trabalhos de manipulação de alimentos.

§2º É proibido fumar em qualquer dependência do estabelecimento.

ART. 34 Fica vedada a entrada de pessoas estranhas às atividades, salvo quando devidamente paramentadas.

ART. 35 É proibido empregar na coleta, embalagem ou conservação de matérias-primas ou produtos usados na alimentação humana qualquer utensílio que, pela forma, composição ou conservação, possa prejudicar as matérias-primas ou produtos.

ART. 36 Os funcionários do estabelecimento deverão passar por exames médicos, atestando sua aptidão a manipulação de alimentos. Este atestado deve constar a declaração “Aptos a manipular alimentos”

PARÁGRAFO ÚNICO Sempre que ficar comprovada qualquer condição que represente risco à inocuidade do produto, o manipulador deverá ser afastado de suas funções.

ART. 37 Nos estabelecimentos que manipulam leite e seus derivados, é obrigatória a rigorosa lavagem e esterilização dos vasilhames antes de seu retorno aos postos de origem.

ART. 38 Nas áreas destinadas para abate de animais, e de suporte para essa finalidade, é obrigatória a existência de recipiente com desinfetante, e/ou descarga de vapor para esterilização de facas, ganchos e outros instrumentos de trabalho ou utensílios.

ART. 39 O S.I.M. - Serviço de Inspeção Municipal poderá exigir, em qualquer ocasião, desde que julgue necessário, quaisquer outras medidas higiênicas nos estabelecimentos, áreas de interesse, suas dependências e anexos.

ART. 40 As instalações próprias para a guarda, pouso e contenção de animais vivos ou depósitos de resíduos industriais, devem ser lavadas e desinfetadas tantas vezes quantas forem necessárias.

ART. 41 As caixas de sedimentação de substâncias residuais devem ser frequentemente inspecionadas e convenientemente limpas.

SEÇÃO V DA OBRIGAÇÃO DAS EMPRESAS

ART. 42 É competência e responsabilidade dos responsáveis legal e técnico do estabelecimento para com o serviço de inspeção:

- I-** Observar e fazer observar as exigências contidas no presente Decreto;
- II-** Fornecer a mão de obra necessária e habilitada, bem como os materiais adequados e indispensáveis para as atividades de inspeção, quando necessário;
- III-** Fornecer aos empregados e funcionários da inspeção uniformes completos e adequados aos diversos serviços, quando necessário;
- IV-** Fornecer até o 15º (décimo quinto) dia de cada mês os dados estatísticos de interesse na avaliação da produção, industrialização, transporte e comércio de produtos de origem animal;
- V-** Fornecer material próprio e substâncias adequadas para os trabalhos de limpeza, desinfecção, esterilização de instrumentos, aparelhos ou instalações;
- VI-** Fornecer substâncias apropriadas para desnaturação de produtos condenados, quando não houver instalações para sua imediata transformação;
- VII-** Manter em dia o registro de recebimento de animais e matérias-primas, especificando procedência e qualidade, produtos fabricados, saída e destino dos mesmos;
- VIII-** Manter funcionários habilitados na direção dos trabalhos técnicos do estabelecimento;
- IX-** Em caso de produção em dias não contínuos, fornecer na semana anterior a programação de produção;
- X-** 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 neste Decreto e em normas complementares, com vistas a assegurar a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos seus produtos, desde a obtenção e a recepção da matéria-prima, dos ingredientes e dos insumos, até a expedição destes.

§1º Os programas de autocontrole devem incluir o bem-estar animal, quando aplicável, as BPF, o PPHO e a APPCC, ou outra ferramenta equivalente reconhecida pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

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

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

§4º O Serviço de Inspeção Municipal 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, garantindo:

- I-** Recolher as taxas de expediente previstas na legislação vigente; e
- II-** No caso de cancelamento do registro, encaminhar à sede da inspeção, a documentação arquivada, os rótulos, embalagens e todo material pertencente à sede do Serviço de Inspeção Municipal.
- III-** Arcar com o custo das análises fiscais;
- IV-** Manter equipe regularmente treinada e habilitada para execução das atividades do estabelecimento;
- V-** Garantir o acesso de representantes 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.

ART. 43 Os estabelecimentos devem possuir responsável técnico de nível superior na condução dos trabalhos de natureza higiênico-sanitária e tecnológica, cuja formação profissional deverá atender ao disposto em legislação específica.

PARÁGRAFO ÚNICO O S.I.M. deverá ser comunicado sobre eventuais substituições dos profissionais de que trata o *caput*.

ART. 44 Tratando-se de matéria-prima ou produtos de laticínios procedentes de outros estabelecimentos sob inspeção, deve ainda a empresa, em livros e mapas próprios, indicar a data de entrada, o número da guia de embarque ou certificado sanitário, e o número de registro do estabelecimento remetente.

ART. 45 Os estabelecimentos de leite e derivados deverão fornecer relação atualizada de fornecedores e nome da propriedade rural e atestados sanitários dos rebanhos.

ART. 46 O proprietário de estabelecimento registrado no S.I.M. - Serviço de Inspeção Municipal, que utiliza matéria-prima de origem animal é o responsável pelo processamento dos produtos e, nesta condição, responderá legal e juridicamente por quaisquer consequências consideradas danosas à saúde pública, caso se comprove a omissão ou negligência de sua parte no que diz respeito à higiene, adição de produtos químicos e/ou biológicos, uso indevido de práticas de beneficiamento, embalagens, conservação, transporte, comercialização e prazo de validade.

SEÇÃO VI

DA INSPEÇÃO E REINSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DOS PRODUTOS

ART. 47 A inspeção municipal será realizada em caráter permanente ou periódico.

§1º A inspeção municipal em caráter permanente consiste na presença do serviço oficial de inspeção para a realização dos procedimentos de inspeção e fiscalização ante mortem e post mortem, durante as operações de abate das diferentes espécies de açougue, de caça, de anfíbios e répteis nos estabelecimentos, nos termos do disposto no art. 2.

§2º A inspeção municipal em caráter periódico consiste na presença do serviço oficial de inspeção para a realização dos procedimentos de inspeção e fiscalização nos demais estabelecimentos registrados e nas outras instalações industriais dos estabelecimentos de que trata o § 1º, excetuado o abate.

ART. 48 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 físicas, microbiológicas, físico-químicas, de biologia molecular, histológicas e demais que se fizerem necessárias à verificação da conformidade dos processos produtivos ou dos produtos de origem animal, podendo abranger também aqueles existentes nos mercados de consumo;

- VII-** Avaliação das informações inerentes à produção primária com implicações na saúde animal e na saúde pública;
- VIII-** Avaliação do bem-estar dos animais destinados ao abate;
- IX-** Verificação da água de abastecimento, atendendo a legislação vigente;
- X-** Fases de obtenção, recebimento, manipulação, beneficiamento, industrialização, fracionamento, conservação, armazenagem, acondicionamento, embalagem, rotulagem, expedição e transporte de todos os produtos, comestíveis e não comestíveis, e suas matérias primas, com adição ou não de vegetais;
- XI-** Classificação de produtos e derivados, de acordo com os tipos e os padrões fixados em legislação específica ou em fórmulas registradas;
- XII-** Verificação das matérias-primas e dos produtos em trânsito nas ruas, avenidas e estradas municipais;
- XIII-** Verificação dos meios de transporte de animais vivos e produtos derivados e suas matérias-primas destinados à alimentação humana;
- XIV-** Controle de resíduos e contaminantes em produtos de origem animal;
- XV-** 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;
- XVI-** Certificação sanitária dos produtos de origem animal; e
- XVII-** Outros procedimentos de inspeção, sempre que recomendarem a prática e o desenvolvimento da indústria de produtos de origem animal.

ART. 49 Os produtos e matérias-primas devem ser reinspecionados tantas vezes quantas forem necessárias, antes de serem expedidos para o consumo.

§1º Os produtos contaminados ou alterados, não passível de aproveitamento como estabelece este Decreto, serão incinerados ou inutilizados mediante a aplicação do agente físico ou químico, devendo ser lavrado os respectivos termos.

§2º Os produtos e matérias-primas que na reinspeção forem julgados impróprios para o consumo humano poderão ser destinados ao aproveitamento, a juízo do S.I.M. - Serviço de Inspeção Municipal, como subprodutos industriais, derivados não comestíveis e alimentação animal, depois de retiradas as marcas oficiais e submetidos à desnaturação, se for o caso.

§3º Quando ainda permitam aproveitamento condicional ou beneficiamento, a inspeção municipal deve autorizar a liberação dos produtos e/ou matérias primas desde que sejam submetidos aos processos apropriados.

ART. 50 Nenhum produto ou matéria-prima de origem animal, que não seja oriundo do próprio estabelecimento, pode dar entrada em estabelecimento sob inspeção municipal, sem que seja claramente identificado como oriundo de outro estabelecimento registrado no S.I.M.de Laranjal Paulista, no S.I.S.P. ou no S.I.F.

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

ART. 51 Na reinspeção de carne, esta deve ser condenada se apresentar qualquer alteração que faça suspeitar processo de putrefação, contaminação biológica, química ou indícios de zoonoses.

ART. 52 Nos entrepostos onde se encontram depositados produtos de origem animal procedentes de estabelecimentos sob inspeção municipal, estadual ou federal, bem como nos demais locais, a reinspeção deve especialmente visar:

- I- Conferir a documentação sanitária que acompanha o produto, quando for o caso;
- II- Identificar os rótulos com a composição e as marcas oficiais do produto, bem como o número do registro, a data de fabricação, prazo de validade, número de lote e informações sobre a conservação do produto;
- III- Verificar as condições de integridade dos envoltórios, recipientes e sua padronização; e
- IV- Verificar as características organolépticas, coletando amostras para análise físico-química e microbiológica, quando necessário.

ART. 53 Os procedimentos relativos à inspeção *ante e post mortem*, assim como as operações de abate normal, abate de emergência, critérios de destinação e julgamento serão executados conforme estabelecido em Legislação Federal.

ART. 54 Os procedimentos relativos à inspeção de leite, pescado, ovos e derivados, mel e produtos de abelha serão executados conforme estabelecido em Legislação Federal.

SEÇÃO VII

EMBALAGEM E ROTULAGEM

ART. 55 Todos os produtos de origem animal entregues ao comércio devem estar identificados por meio de rótulos registrados, aplicados sobre as matérias-primas, produtos, vasilhames ou containers, quer quando diretamente destinados ao consumo público, quer quando destinados a outros estabelecimentos.

PARÁGRAFO ÚNICO Os produtos de origem animal manipulados, ou a serem fracionados, devem conservar a rotulagem sempre que possível ou manter identificação do estabelecimento de origem.

ART. 56 Considera-se rótulo, para efeito do Artigo anterior, qualquer identificação impressa ou litografada, além de dizeres pintados ou gravados a fogo, por pressão ou decalcação, aplicados sobre matérias-primas, produtos ou continentes.

ART. 57 A aprovação e registro de rótulo devem ser requeridos pelo interessado que instruirá o pedido com os seguintes documentos:

- I-** Exemplares dos rótulos a registrar ou usar, em seus diferentes tamanhos; e
- II-** Memorial descritivo do processo de fabricação do produto, detalhando sua composição e respectivas percentagens.

PARÁGRAFO ÚNICO Quando o peso, data de fabricação e data de validade somente possam ser colocados após acondicionamento e rotulagem do produto, o requerimento deve consignar essa ocorrência.

ART. 58 Registrado o rótulo, o S.I.M. - Serviço de Inspeção Municipal comunicará à firma interessada sua aprovação arquivando a via apresentada como parte integrante do processo de registro junto ao SIM.

ART. 59 Os rótulos registrados trarão impressa a declaração de seu registro no S.I.M. - Serviço de Inspeção Municipal, seguida do número respectivo.

ART. 60 Os rótulos devem ser usados somente para os produtos a que tenham sido destinados e nenhuma modificação em seus dizeres, cores ou desenhos poderá ser feita sem prévia aprovação do S.I.M. - Serviço de Inspeção Municipal.

ART. 61 Nenhum rótulo, etiqueta ou selo pode ser aplicado escondendo ou encobrindo, total ou parcialmente, dizeres de rotulagem ou o carimbo da inspeção municipal.

ART. 62 Além das exigências previstas neste Decreto e legislação Federal Vigente, os rótulos devem obrigatoriamente conter as seguintes indicações:

- I-** Nome do produto em caracteres destacados, uniformes em corpo e cor, sem intercalação de desenhos e outros dizeres, obedecendo às discriminações estabelecidas nas normas editadas federais e estaduais;
- II-** Nome da firma responsável;
- III-** Nome da firma que tenha completado operações de acondicionamento, quando for o caso;
- IV-** Carimbo oficial da inspeção municipal conforme Decreto nº 3.933/2020 ou outro que possa substituí-lo;

- V-** Identificação do estabelecimento, especificando o nome do logradouro, número, cidade e telefone;
- VI-** Marca Oficial do Produto;
- VII-** Data da fabricação e prazo de validade e número de lote;
- VIII-** Fórmula de composição do produto ou outros dizeres, quando previstos nestas normas;
- IX-** Peso Bruto, líquido ou volume;
- X-** A inscrição RG nº .../... sendo os 3 primeiros algarismos destinados ao número do produto e os demais referentes ao estabelecimento;
- XI-** A especificação "Indústria Brasileira"; e
- XII-** Outras informações pertinentes.

ART. 63 A data de fabricação, lote e prazo de validade, conforme a natureza do envoltório será impressa, gravada ou declarada por meio de carimbo, detalhando dia, mês e ano, podendo este último ser representado pelos dois últimos algarismos.

ART. 64 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 à juízo do S.I.M. - Serviço de Inspeção Municipal, às denominações impróprias.

ART. 65 Os rótulos das embalagens de produtos que não forem destinados à alimentação humana devem conter, além do carimbo da inspeção municipal, a declaração "NÃO COMESTÍVEL", obrigatória também as embalagens, a fogo ou por gravação, e em qualquer dos casos, em caracteres bem destacados.

ART. 66 No tocante a embalagem e rotulagem de produtos de origem animal deverão ser observadas as legislações federais dos órgãos correlatos, assim como o Código de Defesa do Consumidor.

ART. 67 Os estabelecimentos devem comunicar ao S.I.M. - Serviço de Inspeção Municipal, a não utilização de qualquer rótulo para fins de cancelamento do registro.

ART. 68 Os carimbos oficiais em qualquer estabelecimento devem reproduzir fiel e exatamente os modelos determinados por normas determinadas pelo S.I.M.

ART. 69 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, à qual entregará todos os carimbos e matrizes que tenha em seu poder.

SEÇÃO VIII

EXAMES DE LABORATÓRIO

ART. 70 Os produtos de origem animal prontos para consumo, bem como toda e qualquer substância que entre em sua elaboração, estão sujeitos a exames físico-químicos e microbiológicos, em conformidade com legislação Federal vigente.

ART. 71 A periodicidade e o tipo das análises laboratoriais dos produtos, água e outros, a serem efetuados pelo estabelecimento, serão definidos pelo SIM, observando a legislação pertinente.

PARÁGRAFO ÚNICO Os resultados das análises laboratoriais oficiais, quando encaminhados ao estabelecimento, deverão ser em envelopes lacrados, e só poderão ser abertos pelo veterinário do Serviço de Inspeção Municipal.

ART. 72 As técnicas de exames e a orientação analítica serão padronizadas de acordo com a Legislação Federal.

§1º Deverá ser preenchido o Termo de Colheita pelo S.I.M. - Serviço de Inspeção Municipal, preenchida em todos os seus itens e assinada pelo funcionário que coletou a amostra.

§2º A amostra deve ser coletada em triplicata representando uma delas a contraprova que permanecerá em poder do interessado, sendo as demais encaminhadas ao laboratório credenciado, lavrando-se um termo de coleta em duas vias, uma das quais será entregue ao interessado.

§3º O termo de coleta, tanto a amostra como a contraprova devem ser colocadas em envelopes apropriados e aprovados pelo S.I.M. - Serviço de Inspeção Municipal, e deverão ser fechados, lacrado e rubricado pelo interessado e pelo funcionário que fez a coleta, sendo o custo do envio e das análises a ônus do interessado.

§4º Quando o interessado divergir do resultado do exame pode requerer dentro de quarenta e oito (48) horas, a análise de contraprova.

§5º O requerimento será dirigido ao Coordenador do Serviço de Inspeção Municipal.

§6º O exame da contraprova deve ser realizado no mesmo laboratório oficial que procedeu o exame da prova, ou outro desde que seja credenciado pelo INMETRO (Instituto Nacional de Metrologia Qualidade e Tecnologia), podendo o interessado poder fazer-se representar por um técnico de sua preferência e confiança. Havendo divergência entre os resultados da análise fiscal e da perícia de contraprova, novo recurso pode ser encaminhado à coordenação do S.I.M., que determinará novo exame a ser realizado sobre a amostra em poder do laboratório.

§7º Confirmado o resultado da análise, o S.I.M. - Serviço de Inspeção Municipal determinará a sua destinação.

§8º A violação das amostras coletadas pela equipe do S.I.M. será caracterizada como fraude, aplicando-se sanções previstas em Lei e serão desprezadas.

ART. 73 No caso de suspeita de contaminação dos produtos e matérias-primas, será coletada amostra para análise laboratorial dos mesmos, sendo suspensa sua comercialização e ficando o responsável do estabelecimento como fiel depositário dos referidos produtos e matérias-primas até o resultado das análises.

SEÇÃO XIX DISPOSIÇÕES GERAIS

ART. 74 Os servidores do S.I.M. - Serviço de Inspeção Municipal, em serviço da inspeção, têm livre acesso, em qualquer dia ou hora, a qualquer estabelecimento relacionado no Art. 2º e seus parágrafos deste Decreto.

ART. 75 Nos estabelecimentos sob inspeção municipal, a fabricação dos produtos não padronizados somente será permitida depois de previamente aprovada a respectiva fórmula pelo S.I.M. - Serviço de Inspeção Municipal

PARÁGRAFO ÚNICO A aprovação de fórmulas e processos de fabricação de quaisquer produtos de origem animal, inclui os que estiverem sendo fabricados antes de entrar em vigor o presente Decreto.

ART. 76 É de competência do responsável do S.I.M. - Serviço de Inspeção Municipal a expedição de instruções objetivando ordenar os procedimentos administrativos ou, ainda, visando facilitar o cumprimento deste Decreto.

ART. 77 A fixação, classificação de tipos e padrões, aprovação de produtos de origem animal e de fórmulas, rótulos e carimbos, constituem atribuição do S.I.M. - Serviço de Inspeção Municipal, mediante instruções, definida para cada caso, obedecida a legislação sanitária em vigor.

ART. 78 Os estabelecimentos oficiais, estatais estão equiparados aos estabelecimentos particulares, no que diz respeito às observâncias e responsabilidades das disposições deste Decreto.

ART. 79 O S.I.M. proporcionará a seus servidores treinamento e capacitação em universidades, centro de pesquisas e demais instituições públicas e privadas, com a finalidade de aprimoramento técnico e profissional, inclusive por meio de acordos e convênios de intercâmbio técnico com órgãos congêneres.

ART. 80 O S.I.M. e o setor competente pela sanidade animal e inocuidade dos alimentos, no âmbito de suas competências, poderão atuar conjuntamente no sentido de salvaguardar a sanidade animal e a segurança alimentar.

ART. 81 Os servidores do S.I.M. - Serviço de Inspeção Municipal, sempre que necessário, buscarão o apoio de autoridades civis e militares, com encargos policiais, mediante identificação, quando no desempenho de suas atividades funcionais.

ART. 82 É de responsabilidade do Médico Veterinário do S.I.M. - Serviço de Inspeção Municipal a coordenação das ações de sua competência contidas neste Decreto.

ART. 83 Os recursos financeiros necessários à implementação do presente Regulamento do Serviço de Inspeção Municipal serão fornecidos pelas taxas e multas, além de verbas alocadas na secretaria de Agricultura, Abastecimento e Meio Ambiente, constante no orçamento do município e será objeto de regulamentação específica.

ART. 84 A estrutura do Serviço de Inspeção Municipal deverá dispor da seguinte estrutura física: Disponibilidade de veículo próprio de uso exclusivo, sala de trabalho, materiais de apoio administrativo, mobiliário, equipamentos de informática e demais equipamentos necessários que garantam efetivo suporte tecnológico e administrativo para as atividades de inspeção. Os veículos deverão ser oficiais do próprio executivo municipal ou cedidos por outros órgãos de governo, sem conflito de interesse, em número e condições adequadas para o exercício das atividades de inspeção e supervisão.

ART. 85 Fica o Serviço de Inspeção Municipal autorizado a editar os atos complementares e normas técnicas que se fizerem necessários para cumprimento deste Decreto.

ART. 86 Aplicam-se neste Decreto, no que couber, as legislações estadual e federal.

ART. 87 Revoga-se o Decreto nº 3.335 de 21 de maio de 2.015.

ART. 88 Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

Prefeitura do Município de Laranjal Paulista, 28 de julho de 2022.

ALCIDES de MOURA CAMPOS JUNIOR
Prefeito Municipal