



IMPrensa Oficial Eletrônica

JAGUARIÚNA

Quarta-feira, 17 de abril de 2019

www.jaguariuna.sp.gov.br

Ano V | Edição nº 326-A

PODER EXECUTIVO DE JAGUARIÚNA

Secretaria de Governo

LEI COMPLEMENTAR Nº 329, de 17 de abril de 2019.

Altera a Lei Complementar Municipal nº 307/2018, que dispõe sobre a constituição do Serviço de Inspeção Municipal e os procedimentos de inspeção sanitária em estabelecimentos que produzam produtos de origem animal, e dá outras providências, no Município de Jaguariúna.

MÁRCIO GUSTAVO BERNARDES REIS, Prefeito do Município de Jaguariúna, Estado de São Paulo etc.,

FAÇO SABER que a Câmara Municipal aprovou e eu sanciono e promulgo a seguinte lei complementar:

Art. 1º A Lei Complementar Municipal nº 307, de 23 de janeiro de 2018, modificada pela Lei Complementar Municipal nº 324, de 09 de novembro de 2018, passa a vigorar com as seguintes alterações:

“Art. 2º ...

§§ 1º ao 5º ...

§ 6º Caberá ao Serviço de Inspeção Municipal do Município de Jaguariúna a responsabilidade das atividades de inspeção sanitária.

...

Art. 6º ...

Parágrafo único. ...

I – pertença de forma individual ou coletiva, a agricultores familiares ou equivalentes ou a produtores rurais ou entidades de ensino superior ou pesquisa agropecuária;

II – ...

III – disponha de instalações para abate e/ou industrialização de animais produtores de carnes, bem como, onde são recebidos, manipulados, elaborados, transformados, preparados, conservados, armazenados, depositados, acondicionados, embalados e rotulados a carne e seus derivados, o pescado e seus derivados, o leite e seus derivados, o ovo e seus derivados, os produtos das abelhas e seus derivados, não ultrapassando as seguintes escalas de produção:

“a” a “g” ...”

Art. 2º Fica revogado o § 1º, do art. 16-A, da Lei Complementar Municipal nº 307, de 23 de janeiro de 2018, alterada pela Lei Complementar Municipal nº 324, de 09 de novembro de 2018.

Art. 3º Esta lei complementar entrará em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

Prefeitura do Município de Jaguariúna, aos 17 de abril de 2019.

MÁRCIO GUSTAVO BERNARDES REIS

Prefeito

Publicada no Departamento de Expediente e Registro da Secretaria de Governo, na data supra.

VALDIR ANTONIO PARISI

Secretário de Governo

LEI COMPLEMENTAR Nº 330, de 17 de abril de 2019.

Dispõe sobre substituição da Tabela II, da Lei Complementar Municipal nº 4, de 20 de dezembro de 1991 (Código Tributário do Município).

MÁRCIO GUSTAVO BERNARDES REIS, Prefeito do Município de Jaguariúna, Estado de São Paulo etc.,

FAÇO SABER que a Câmara Municipal aprovou e eu sanciono e promulgo a seguinte lei complementar:

Art. 1º A Tabela II, a que se refere o art. 122, da Lei Complementar Municipal nº 4, de 20 de dezembro de 1991 (Código Tributário do Município), fica substituída pela Tabela que acompanha esta lei complementar, desta fazendo parte integrante.

Art. 2º Esta lei complementar entrará em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

Prefeitura do Município de Jaguariúna, aos 17 de abril de 2019.

MÁRCIO GUSTAVO BERNARDES REIS

Prefeito

Publicada no Departamento de Expediente e Registro da Secretaria de Governo, na data supra.

VALDIR ANTONIO PARISI

Secretário de Governo



Prefeitura do Município de Jaguariúna

Rua Alfredo Bueno, 1235 – Centro – Caixa Postal 20 – CEP 13910-027 – Tel. (19) 3867-9700 – Fax (19) 3867-2856
Jaguariúna- SP

TABELA II		BASE DE CÁLCULO		
PARA O LANÇAMENTO E COBRANÇA DAS TAXAS DE LICENÇA		VALORES EM R\$		
I -	TAXA DE LICENÇA PARA LOCALIZAÇÃO			
A -	Atividades Permanentes:			
1.	Estabelecimentos ou atividades comerciais, de prestação de serviços e domicílios tributários, exceto os de crédito, financiamento e investimento, postos de serviços de abastecimento de veículos, estações transmissoras de radiocomunicação (ETR) instaladas e/ou utilizadas pelas operadoras de telefonia móvel, atividades exercidas em vias e logradouros públicos, em locais autorizados e painéis destinados a veiculação de publicidade de terceiros, do tipo "outdoor" e similares.			460,23
2.	Estabelecimentos industriais			2.159,09
3.	Estabelecimento de crédito, financiamento e investimento, situados em qualquer local			6.164,79
4.	Postos de serviços de abastecimento de veículos, situados em qualquer local			1.534,09
5.	Atividades exercidas em vias e logradouros públicos, em locais autorizados			
5.1	Com ou sem a utilização de trailer ou de veículo motorizado			769,89
6.	Estações Transmissoras de Radiocomunicação (ETR) instaladas e/ou utilizadas pelas operadoras de telefonia móvel			654,16
7.	Painéis destinados a veiculação de publicidade de terceiros, do tipo "outdoor" e similares.			448,13
8.	Produção agropecuária			230,00
B -	Atividades Temporárias:			
1.	Atividades temporárias, exercidas em qualquer zona de valorização imobiliária, exceto em solo público	DIA	MÊS	ANO
		45,44	616,48	-----
2.	Atividades temporárias, exercidas em solo público	DIA	MÊS	ANO
		19,82	250,94	-----
II -	TAXA DE LICENÇA PARA FUNCIONAMENTO EM HORÁRIO ESPECIAL			
A -	Atividades permanentes			
1.	Estabelecimentos ou atividades comerciais e de prestação de serviços, exceto os de crédito, financiamento e investimento, postos de serviços de abastecimento de veículos, estações transmissoras de radiocomunicação (ETR) instaladas e/ou utilizadas pelas operadoras de telefonia móvel e atividades exercidas em vias e logradouros públicos, em locais autorizados	DIA	MÊS	ANO
		30,98	184,96	1.541,21
2.	Estabelecimentos industriais	DIA	MÊS	ANO
		45,45	616,48	4.623,61



Prefeitura do Município de Jaguariúna

Rua Alfredo Bueno, 1235 – Centro – Caixa Postal 20 – CEP 13910-027 – Tel. (19) 3867-9700 – Fax (19) 3867-2856
Jaguariúna- SP

3.	Estabelecimento de crédito, financiamento e investimento, situados em qualquer local	DIA	MÊS	ANO
		92,34	3.082,40	15.411,99
4.	Postos de serviços de abastecimento de veículos, situados em qualquer local	DIA	MÊS	ANO
		45,45	460,24	3.082,40
5.	Atividades exercidas em vias e logradouros públicos, em locais autorizados			
5.1	Com ou sem a utilização de trailer ou de veículo motorizado	DIA	MÊS	ANO
		30,98	184,96	1.541,21
6.	Estações Transmissoras de Radiocomunicação (ETR) instaladas e/ou utilizadas pelas operadoras de telefonia móvel	DIA	MÊS	ANO
		43,83	1.308,33	15.699,83
III - TAXA DE LICENÇA PARA FUNCIONAMENTO EM HORÁRIO NORMAL				
A - Atividades Permanentes				
1.	Estabelecimento ou atividades comerciais e de prestação de serviços, exceto os domicílios tributários, de crédito, financiamento e investimento, postos de serviços de abastecimento de veículos, estações transmissoras de radiocomunicação (ETR) instaladas e/ou utilizadas pelas operadoras de telefonia móvel, atividades exercidas em vias e logradouros públicos, em locais autorizados e painéis destinados a veiculação de publicidade de terceiros, do tipo "outdoor" e similares.	por m ² , de área construída e/ou coberta, efetivamente utilizada		5,44
2.	Estabelecimentos industriais	metro quadrado de área construída		
	Preço, por m ² , de área construída e/ou coberta, efetivamente utilizada, proporcional à área do estabelecimento, conforme o desdobramento seguinte:	até 20.000 m ²		9,83
		de 20.001 a 30.000 m ²		7,96
		de 30.001 a 40.000 m ²		6,55
		de 40.001 a 50.000 m ²		5,11
		de 50.001 a 60.000 m ²		3,97
		acima de 60.000 m ²		2,57
3.	Estabelecimento de crédito, financiamento e investimento, situados em qualquer local	por m ² , de área construída e/ou coberta, efetivamente utilizada		9,94



Prefeitura do Município de Jaguariúna

Rua Alfredo Bueno, 1235 – Centro – Caixa Postal 20 – CEP 13910-027 – Tel. (19) 3867-9700 – Fax (19) 3867-2856
Jaguariúna- SP

4.	Postos de serviços de abastecimento de veículos em qualquer local	por m ² , de área construída e/ou coberta, efetivamente utilizada		5,44
5.	Atividades exercidas em vias e logradouros públicos, em qualquer local			
5.1	Com ou sem utilização de trailer ou veículo motorizado			986,37
6.	Domicílios Tributários			54,77
7.	Painéis destinados a veiculação de publicidade de terceiros do tipo "outdoor" e similares.			1.500,69
8.	Produção Agropecuária			300,00
B - Atividades Temporárias:				
1.	Atividades temporárias, exercidas em qualquer zona de valorização imobiliária, exceto em solo público	DIA	MÊS	ANO
		154,28	616,48	-----
2.	Atividades temporárias, exercidas em solo público	DIA	MÊS	ANO
		19,82	250,94	-----
IV - TAXA DE LICENÇA PARA O EXERCÍCIO DA ATIVIDADE DE COMÉRCIO AMBULANTE				
1.	Vendas de produtos alimentícios em geral:	DIA	MÊS	ANO
	a) Com veículo motorizado	46,88	184,66	554,85
	b) Sem veículo motorizado	31,26	123,29	369,88
2.	Vendas de produtos de limpeza e higiene:	DIA	MÊS	ANO
	a) Com veículo motorizado	61,69	215,91	585,80
	b) Sem veículo motorizado	46,88	154,84	462,36
3.	Vendas de bebidas:	DIA	MÊS	ANO
	a) Com veículo motorizado	184,96	710,22	1.789,77
	b) Sem veículo motorizado	93,75	369,88	616,48
4.	Vendas de outros produtos:	DIA	MÊS	ANO
	a) Com veículo motorizado	924,73	1.024,69	1.742,72
	b) Sem veículo motorizado	312,50	418,24	600,27



Prefeitura do Município de Jaguariúna

Rua Alfredo Bueno, 1235 – Centro – Caixa Postal 20 – CEP 13910-027 – Tel. (19) 3867-9700 – Fax (19) 3867-2856
Jaguariúna- SP

V - TAXA DE LICENÇA PARA EXECUÇÃO DE OBRAS PARTICULARES				
1.	Construção de prédios ou dependências de qualquer natureza, por m ² de área:	piso - coberta	4,56	
2.	Outras obras:	por metro quadrado	4,56	
		por metro linear	3,13	
3.	Demolição	por metro quadrado de área da edificação a ser demolida	3,13	
4.	Transferência de responsável técnico		924,73	
5.	Habite-se:	por m ² de área construída	3,13	
6.	Vistorias técnicas:			
6.1	Em prédios, circos, parques de diversões e congêneres, sedes de clubes recreativos e esportivos, elevadores		309,66	
7.	Fornecimento de diretrizes para loteamento e condomínio horizontal		3.082,40	
8.	Parcelamento do solo:			
8.1	Concessão de licença para execução de urbanização por m ² , excetuando as áreas destinadas a espaços verdes e edificações públicas		0,66	
8.2	Anexação e desmembramento de lotes:	por lote envolvido ou resultante	616,48	
VI - TAXA DE LICENÇA PARA PUBLICIDADE				
1.	Publicidade relativa a atividade exercida no local, pintada ou afixada na parte externa ou interna de estabelecimentos industriais, comerciais, agropecuários, de prestação de serviços e outros:	DIA	MÊS	ANO
	Qualquer espécie ou quantidade	-----	-----	246,03
2.	Publicidade em local diverso daquele em que ramo de atividade é exercido, inclusive em veículos do estabelecimento, sonora ou por reprodução de filmes.	DIA	MÊS	ANO
	Qualquer espécie ou quantidade	15,36	150,22	522,80
3.	Publicidade para divulgação de atividades temporárias.	DIA	MÊS	ANO
	Qualquer espécie ou quantidade	92,34	239,56	-----

DECRETO Nº 3.987, de 17 de abril de 2019.

Institui o selo do Serviço de Inspeção Municipal – SIM, conforme Lei Complementar Municipal nº 307/2018.

MÁRCIO GUSTAVO BERNARDES REIS, Prefeito do Município de Jaguariúna, Estado de São Paulo etc., no uso de suas atribuições legais,

DECRETA:

Art. 1º Fica instituído, na forma da figura abaixo, o selo do Serviço de Inspeção Municipal – SIM, a ser conferido aos produtores e produtos que obedecerem às disposições da Lei Complementar Municipal nº 307, de 23 de janeiro de 2018, e respectivas alterações:



§ 1º O selo ora instituído deverá medir 8 cm (oito centímetros) de largura por 6 cm (seis centímetros) de altura, podendo ser autorizado o seu redimensionamento, caso solicitado.

§ 2º A emissão do selo, sua numeração, controle e fiscalização será de responsabilidade de servidor designado pelo Prefeito.

Art. 2º Este decreto entrará em vigor na data de sua publicação.

Prefeitura do Município de Jaguariúna, aos 17 de abril de 2019.

MÁRCIO GUSTAVO BERNARDES REIS

Prefeito

Publicado no Departamento de Expediente e Registro da Secretaria de Governo, na data supra.

VALDIR ANTONIO PARISI

Secretário de Governo

DECRETO Nº 3.988, de 17 de abril de 2019.

Regulamenta a Lei Complementar Municipal nº 307/2018, no que concerne aos produtores de leite e derivados interessados em possuir registro junto ao Serviço de Inspeção Municipal – SIM.

MÁRCIO GUSTAVO BERNARDES REIS, Prefeito do Município de Jaguariúna, Estado de São Paulo etc., no uso de suas atribuições legais e, especialmente, o contido no art.

18, da Lei Complementar Municipal nº 307, de 23 de janeiro de 2018, alterada pelas Leis Complementares Municipais nºs 324, de 09 de novembro de 2018, e 329, de 17 de abril de 2019,

DECRETA:

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, nos estabelecimentos agroindustrial de pequeno porte de produtos de origem animal no âmbito do Município de Jaguariúna, nos termos da Lei Complementar Municipal nº 307, de 23 de janeiro de 2018, e posterior alteração.

§ 1º A inspeção e fiscalização sanitária dos produtos de origem animal em todo o Município de Jaguariúna serão exercidos nos termos da Lei Complementar Municipal nº 307/2018, que está em conformidade com a Lei Federal nº 9.712, de 20 de novembro de 1998, Decreto Federal nº 5.741 de 30 de março de 2006, e o Decreto Federal nº 7.216, de 17 de junho de 2010, que constituiu e regulamentou o Sistema Unificado de atenção a sanidade agropecuária (SUASA).

§ 2º Ficam estabelecidos os requisitos para avaliação de equivalência ao Sistema Unificado de Atenção a Sanidade Agropecuária nos Estabelecimentos Agroindustriais de pequeno porte.

Art. 2º A inspeção e fiscalização sanitária de produtos de origem animal serão exercidas pelo Serviço de Inspeção Municipal – SIM.

§ 1º Os técnicos em inspeção portarão Carteira de Identidade Funcional, fornecida pela Prefeitura, contendo a sigla SIM, o número de ordem, nome, fotografia, cargo, data da expedição e validade.

§ 2º É obrigatória a prévia apresentação da Carteira de Identidade Funcional, sempre que o técnico em inspeção estiver desempenhando suas atividades profissionais.

§ 3º Entende-se por produtos de origem animal, a carne e seus derivados, o pescado e seus derivados, o mel e produtos de abelha, leite e seus derivados e ovos e seus derivados.

§ 4º Para efeito deste decreto, ficam estabelecidas as normas para execução da Inspeção e Fiscalização Sanitária do Leite e seus derivados.

SEÇÃO II

REGISTRO DE ESTABELECIMENTOS

Art. 3º Entende-se por Estabelecimento Agroindustrial de Pequeno Porte de Produtos de Leite e seus derivados qualquer instalação ou local no Município de Jaguariúna que, cumulativamente:

I – pertença de forma individual ou coletiva, a agricultores familiares ou equivalentes ou a produtores rurais ou entidades de ensino superior ou pesquisa agropecuária;

II – seja destinado exclusivamente ao processamento de produtos de origem animal;

III – possua área útil construída não superior a 250m² (duzentos e cinquenta metros quadrados), dispondo de instalações, bem como, recebidos, manipuladas, elaboradas, transformadas, preparadas, conservadas, armazenadas, depositadas, acondicionadas, embaladas e rotuladas, o leite e seus derivados, não ultrapassando as seguintes escalas de produção:

§ 1º Enquadram-se em Estabelecimento Agroindustrial de Leite e Derivados todos os tipos de estabelecimento de Industrialização de Leite e Derivados destinados à recepção, pasteurização, industrialização, processamento e elaboração de queijo, iogurte e outros derivados de leite, com processamento máximo de 60.000 (sessenta mil) litros de leite por mês.

§ 2º Não serão considerados, para fins do cálculo da área útil construída, os vestiários, sanitários, escritórios, área de descanso, área de circulação externa, área de projeção de cobertura da recepção e expedição, área de lavagem externa de caminhões, refeitório, caldeira, sala de máquinas, estação de tratamento de água de abastecimento e esgoto, quando existentes.

Art. 4º O registro é providência própria do Serviço de Inspeção Municipal – SIM de Jaguariúna, que outorga ao estabelecimento, após cumpridas as exigências constantes no processo, o Título de Registro.

Parágrafo único. Nenhum estabelecimento pode realizar comércio no âmbito do município com produtos de origem animal sem estar registrado no Serviço de Inspeção Municipal – SIM, Serviço de Inspeção do Estado de São Paulo – SISP ou Serviço de Inspeção Federal – SIF.

Art. 5º Para fins de registro do estabelecimento agroindustrial de pequeno porte serão necessários os documentos constantes no art. 9º, da Lei Complementar Municipal nº 307/2018, sem prejuízo de outros que a Municipalidade entenda pertinente, e ainda:

I – Requerimento de Registro;

II – Laudo de Análise Microbiológica da Água;

III – Apresentação da Inscrição Estadual, Contrato Social ou firma individual e Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas – CNPJ, ou inscrição de produtor rural;

IV – Croqui das instalações na escala 1:100, que pode ser elaborado por profissionais habilitados de órgãos governamentais ou privados;

V – Alvará de licença de Funcionamento da Prefeitura ou o respectivo protocolo solicitando a expedição do Alvará;

VI – Atestado de Saúde dos Trabalhadores;

VII – Licença Ambiental.

§ 1º Tratando-se de aprovação de estabelecimento já edificado, será realizada uma inspeção prévia das dependências industriais e sociais, bem como, da água de

abastecimento, redes de esgoto, tratamento de efluentes e situação em relação ao terreno.

§ 2º Depois de cumpridas as exigências supracitadas, o estabelecimento receberá o Certificado de Registro para o seu funcionamento de acordo com as suas atividades agroindustriais.

SEÇÃO III

REQUISITOS GERAIS DE ESTRUTURA FÍSICA E DEPENDÊNCIAS

Art. 6º A área do terreno onde se localiza o estabelecimento deve ter tamanho suficiente para construção de todas as dependências necessárias para a atividade pretendida.

§ 1º A pavimentação das áreas destinadas à circulação de veículos transportadores deve ser realizada com material que evite formação de poeira e empoçamentos. Nestas áreas a pavimentação pode ser realizada com britas.

§ 2º Nas áreas de circulação de pessoas, recepção e expedição, o material utilizado para pavimentação deve permitir lavagem e higienização.

§ 3º A área do estabelecimento deve ser delimitada de modo a não permitir a entrada de pessoas não autorizadas e animais.

Art. 7º A área útil construída deve ser compatível com a capacidade, processo de produção e tipos de equipamentos não excedendo o limite de 250m² (duzentos e cinquenta metros quadrados).

§ 1º O estabelecimento não pode estar localizado próximo a fontes de contaminação que, por sua natureza, possam prejudicar a identidade, qualidade e inocuidade dos produtos.

§ 2º Quando o estabelecimento estiver instalado anexo à residência, deve possuir acesso independente.

Art. 8º Devem ser instaladas barreiras sanitárias em todos os pontos de acesso à área de produção.

Parágrafo único. A barreira sanitária deve possuir cobertura, lavador de botas, pias com torneiras com fechamento sem contato manual, sabão líquido inodoro e neutro, toalhas descartáveis de papel não reciclado ou dispositivo automático de secagem de mãos, cestas coletoras de papel com tampa acionadas sem contato manual e substância sanitizante.

Art. 9º As dependências devem ser construídas de maneira a oferecer um fluxograma operacional racionalizado em relação à recepção da matéria-prima, produção, embalagem, acondicionamento, armazenagem e expedição, além de atender aos seguintes requisitos:

I – apresentar condições que permitam os trabalhos de inspeção sanitária, manipulação de matérias primas, elaboração de produtos e subprodutos, limpeza e desinfecção;

II – o pé direito deve ter altura suficiente para disposição adequada dos equipamentos, permitindo boas condições de temperatura, ventilação e iluminação;

III – os pisos, paredes, forro, portas, janelas, equipamentos,

utensílios devem ser impermeáveis, constituídos de material resistente, de fácil limpeza e desinfecção;

IV – as paredes da área de processamento devem ser revestidas com material impermeável de cores claras na altura adequada para a realização das operações; e

V – todas as aberturas para a área externa devem ser dotadas de telas milimétricas à prova de insetos;

§ 1º É proibida a utilização de materiais do tipo elemento vazado ou cobogós na construção total ou parcial de paredes, exceto na sala de máquinas e depósito de produtos químicos, bem como, a comunicação direta entre dependências industriais e residenciais.

§ 2º Nos estabelecimentos que não possuem forro, o teto deve atender aos requisitos do inciso III.

Art. 10. As operações devem ser organizadas de tal forma a evitar contaminação.

Art. 11. Os equipamentos devem ser alocados obedecendo a um fluxograma operacional racionalizado que evite contaminação cruzada e facilite os trabalhos de manutenção e higienização.

§ 1º Os equipamentos devem ser instalados em número suficiente, com dimensões e especificações técnicas compatíveis com o volume de produção e particularidades dos processos produtivos do estabelecimento.

§ 2º A disposição dos equipamentos deve ter afastamento suficiente, entre si e demais elementos das dependências, para permitir os trabalhos de inspeção sanitária, limpeza e desinfecção.

§ 3º Os equipamentos e utensílios devem ser atóxicos e aptos a entrar em contato com alimentos.

§ 4º É proibido modificar as características dos equipamentos sem autorização prévia do serviço oficial de inspeção, bem como, utilizá-los acima de sua capacidade operacional.

Art. 12. É permitida a multifuncionalidade do estabelecimento para utilização das dependências e equipamentos destinados à fabricação de diversos tipos de produtos, desde que respeitadas as implicações tecnológicas, sanitárias e classificação do estabelecimento.

Art. 13. Os instrumentos de controle devem estar em condições adequadas de funcionamento, aferidos ou calibrados.

Art. 14. Devem ser instalados exaustores ou sistema para climatização do ambiente quando a ventilação natural não for suficiente para evitar condensações, desconforto térmico ou contaminações.

Parágrafo único. É proibida a instalação de ventiladores nas áreas de processamento.

Art. 15. O estabelecimento deve possuir áreas de armazenagem em número suficiente, dimensão compatível com o volume de produção e temperatura adequada, de modo

a atender as particularidades dos processos produtivos.

§ 1º Os produtos que necessitam de refrigeração devem ser armazenados com afastamento que permita a circulação de frio.

§ 2º Produtos diferentes podem ser armazenados em uma mesma área desde que não haja interferência de qualquer natureza que possa prejudicar a identidade e a inocuidade dos produtos.

§ 3º As câmaras frias podem ser substituídas por equipamentos de frio de uso industrial providos de circulação de ar forçada e termômetro com leitura externa, desde que compatíveis com os volumes de produção e particularidades dos processos produtivos.

§ 4º A armazenagem das embalagens, rótulos, ingredientes e demais insumos a serem utilizados deve ser feita em local que não permita contaminações de nenhuma natureza, separados uns dos outros de forma a não permitir contaminação cruzada, podendo ser realizada em armários de material não absorvente e de fácil limpeza.

§ 5º A armazenagem de materiais de limpeza e de produtos químicos deve ser realizada em local próprio e isolado das demais dependências.

Art. 16. A guarda para uso diário das embalagens, rótulos, ingredientes e materiais de limpeza poderá ser realizada nas áreas de produção, dentro de armários de material não absorvente e de fácil limpeza, isolados uns dos outros e adequadamente identificados.

Art. 17. A área de expedição deve possuir projeção de cobertura com prolongamento suficiente para proteção das operações nela realizadas.

Art. 18. A iluminação artificial, quando necessária, deve ser realizada com uso de luz fria.

§ 1º As lâmpadas localizadas sobre a área de manipulação de matéria-prima, de produtos e de armazenamento de embalagens, rótulos e ingredientes devem estar protegidas contra rompimentos.

§ 2º É proibida a utilização de luz colorida que mascare ou produza falsa impressão quanto a coloração dos produtos ou que dificulte a visualização de sujidades.

Art. 19. A água deve ser potável, encanada e em quantidade compatível com a demanda do estabelecimento.

§ 1º Em caso de cloração para obtenção de água potável, o controle do teor de cloro deve ser realizado sempre que o estabelecimento estiver em atividade.

§ 2º A cloração da água deve ser realizada por meio do dosador de cloro.

§ 3º O estabelecimento deve possuir rede de água de abastecimento com pontos de saída que possibilitem seu fornecimento para todas as dependências que necessitem de água para processamento e higienização.

§ 4º A fonte de água, canalização e reservatório devem

estar protegidos de qualquer tipo de contaminação.

§ 5º A cada 06 (seis) meses, deve ser efetuada a análise de potabilidade da água.

Art. 20. A lavagem de uniformes deve atender aos princípios das boas práticas de higiene, seja em lavanderia própria ou terceirizada.

Art. 21. O estabelecimento deve dispor de sanitários e vestiários em número estabelecido em legislação específica.

§ 1º Quando os sanitários e vestiários não forem contíguos ao estabelecimento, o acesso deverá ser pavimentado e não deve passar por áreas que ofereçam risco de contaminação de qualquer natureza.

§ 2º Os vestiários devem ser equipados com dispositivos para guarda individual de pertences que permitam separação da roupa comum dos uniformes de trabalho.

§ 3º Os sanitários devem ser providos de vasos sanitários com tampa, papel higiênico, pias, toalhas descartáveis de papel não reciclado ou dispositivo automático de secagem de mãos, sabão líquido inodoro e neutro, cestas coletoras de papéis com tampa acionadas sem contato manual.

§ 4º É proibida a instalação de vaso sanitário do tipo “turco”.

§ 5º É proibido o acesso direto entre as instalações sanitárias e as demais dependências do estabelecimento.

Art. 22. As redes de esgoto sanitário e industrial devem ser independentes e exclusivas para o estabelecimento.

§ 1º Nas redes de esgotos devem ser instalados dispositivos que evitem refluxo de odores e entrada de roedores e outras pragas.

§ 2º É proibida a instalação de rede de esgoto sanitário junto a paredes, pisos e tetos da área industrial.

§ 3º As águas residuais não podem desaguar diretamente na superfície do terreno e seu tratamento deve atender às normas específicas em vigor.

§ 4º Todas as dependências do estabelecimento devem possuir canaletas ou ralos para captação de águas residuais, exceto nas câmaras frias.

§ 5º Os pisos de todas as dependências do estabelecimento devem contar com declividade suficiente para escoamento das águas residuais.

Art. 23. A sala de máquinas, quando existente, deve dispor de área suficiente, dependências e equipamentos segundo a capacidade e finalidade do estabelecimento.

Parágrafo único. Quando localizada no prédio industrial, deverá ser separada de outras dependências por paredes inteiras, exceto em postos de refrigeração.

SEÇÃO IV

ESTABELECIAMENTO AGROINDUSTRIAL DE PEQUENO PORTE DE LEITE E DERIVADOS

Da Estrutura Física

Art. 24. O estabelecimento agroindustrial de pequeno porte

de leite e derivados deve receber, no máximo, 2.000 (dois mil) litros de leite por dia para processamento.

Art. 25. O estabelecimento deve possuir área de recepção de tamanho suficiente para realizar seleção e internalização da matéria prima para processamento separada por paredes inteiras das demais dependências.

§ 1º A área de recepção deve possuir projeção de cobertura com prolongamento suficiente para proteção das operações nela realizadas.

§ 2º A área de recepção de leite deve possuir equipamentos ou utensílios destinados à filtração do leite.

§ 3º O estabelecimento que recebe leite em latões deve possuir área destinada a lavagem e higienização dos mesmos, localizada de forma a garantir que não haja contaminação do leite.

Art. 26. A higienização interna dos tanques dos caminhões deve ser realizada em local coberto, dispondo de água sob pressão e dos produtos de limpeza necessários, podendo ser realizada na área de recepção.

Art. 27. O posto de lavagem externa e lubrificação de veículos, quando existentes, devem ser afastados do prédio industrial.

Art. 28. O laboratório deve estar convenientemente equipado para realização das análises microbiológicas e físico-químicas necessárias para o controle da matéria-prima e processo de fabricação.

§ 1º Não é obrigatória a instalação de laboratório nas fábricas de laticínios ou queijarias que processam exclusivamente leite oriundo da propriedade rural onde estão localizadas, desde que as análises de matéria prima e de produto sejam realizadas em laboratórios externos.

§ 2º A dispensa de laboratório previsto no parágrafo anterior não desobriga a realização no estabelecimento das análises de fosfatase alcalina e peroxidase para controle do processo de pasteurização do leite para industrialização.

§ 3º Os estabelecimentos que não produzem leite para consumo direto ficam dispensados de instalar laboratório para realização das análises microbiológicas, desde que as análises de matéria-prima e de produto sejam realizadas em laboratórios externos.

Art. 29. A dependência de processamento deve possuir dimensão compatível com o volume de produção e ser separada das demais dependências por paredes inteiras.

§ 1º As etapas de salga por salmoura, secagem e maturação de queijos devem ser realizadas em câmaras frias, permitindo-se apenas a realização da secagem nos mesmos ambientes.

§ 2º As câmaras frias podem ser substituídas por equipamentos de frio de uso industrial providos de circulação de ar forçada e termômetro com leitura externa, desde que compatíveis com os volumes de produção e particularidades dos processos produtivos.

§ 3º Quando a tecnologia de fabricação estabelecer

maturação e estocagem em temperatura ambiente, não é obrigatória a instalação de equipamento de refrigeração.

§ 4º O fatiamento e a ralagem de queijos devem ocorrer em dependência exclusiva sob temperatura controlada, de acordo com a tecnologia do produto.

Art. 30. Quando se tratar de fabricação de produto defumado, o defumador deve ser contíguo à área de processamento.

§ 1º O defumador deve ser abastecido por alimentação externa de forma a não trazer prejuízos à identidade e inocuidade dos produtos nas demais áreas de processamento.

§ 2º O defumador pode estar localizado em dependência separada do prédio industrial desde que o trajeto entre os dois seja pavimentado, as operações de carga e descarga dos produtos no ambiente de defumação ocorram em dependência fechada e os produtos sejam transportados em recipientes fechados.

Art. 31. O estabelecimento deve possuir sistema de provimento de água quente ou vapor para higienizar as dependências, equipamentos e utensílios.

§ 1º O sistema estabelecido no caput pode ser dispensado para aqueles estabelecimentos que utilizam produtos de higienização cujas especificações técnicas não exijam utilização de água quente e vapor.

§ 2º Quando houver uso de caldeira, a sua instalação e utilização não poderão comprometer as condições higiênico-sanitárias e de operação do estabelecimento.

Dos Equipamentos e Utensílios

Art. 32. Para realizar o pré-beneficiamento de leite cru refrigerado, são necessários os seguintes equipamentos:

- I – filtro de linha sob pressão ou clarificadora;
- II – resfriador a placas;
- III – bomba sanitária; e
- IV – tanque de estocagem.

§ 1º Ficam dispensados de possuir resfriador a placas e tanque de estocagem os estabelecimentos que:

- I – realizam o beneficiamento ou processamento imediatamente após a recepção do leite, sendo proibida a estocagem de leite cru;
- II – recebem exclusivamente leite previamente refrigerado nas propriedades rurais fornecedoras, permitindo-se a recepção e estocagem de leite em tanques de expansão; e
- III – industrializem apenas leite da propriedade rural onde está instalado o estabelecimento, sendo permitida a refrigeração em tanque de expansão.

§ 2º Para o pré-beneficiamento de leite recebido em latão, o estabelecimento deve possuir ainda cuba para recepção.

Art. 33. A pasteurização do leite deve ser realizada por meio da pasteurização rápida ou pasteurização lenta.

§ 1º Entende-se por pasteurização rápida o aquecimento do leite de 72°C a 75°C (setenta e dois graus centígrados a

setenta e cinco graus centígrados) por 15 (quinze) a 20 (vinte) segundos, em aparelhagem própria, provida de dispositivos de controle automático de temperatura, termorregistadores, termômetros e válvula para o desvio de fluxo do leite.

§ 2º Entende-se por pasteurização lenta o aquecimento indireto do leite de 62°C a 65°C (sessenta e dois graus centígrados a sessenta e cinco graus centígrados) por 30 (trinta) minutos, mantendo-se o leite sob agitação mecânica, lenta, em aparelhagem própria.

Art. 34. 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; e
- IV – envasadora.

§ 1º O leite destinado à pasteurização para consumo direto deve passar previamente por clarificadora ou sistema de filtros de linha que apresente efeito equivalente ao da clarificadora.

§ 2º O tanque de dupla camisa deve dispor de sistema uniforme de aquecimento e resfriamento, controle automático de temperatura, termorregistadores e termômetros.

§ 3º O leite pasteurizado destinado ao consumo direto deve ser refrigerado imediatamente após a pasteurização e mantido entre 2°C a 4°C (dois graus centígrados a quatro graus centígrados) durante todo o período de estocagem.

§ 4º É permitido o armazenamento do leite pasteurizado em tanques isotérmicos providos de agitadores automáticos, à temperatura de 2°C a 4°C (dois graus centígrados a quatro graus centígrados).

§ 5º O leite pasteurizado para consumo direto deve ser envasado em sistema automático ou semiautomático em circuito fechado, com embalagem adequada para as condições previstas de armazenamento e que garanta a inviolabilidade e proteção apropriada contra contaminação.

§ 6º É proibida a pasteurização de leite pré-ensado.

§ 7º É proibida a repasteurização do leite para consumo direto.

Art. 35. Após a pasteurização, seja para consumo direto ou para elaboração de produtos lácteos, devem ser realizadas as provas de fosfatase alcalina e peroxidase do leite, que deverão apresentar resultados negativo para a 1ª (primeira) e positivo para a 2ª (segunda).

Art. 36. A higienização de caixas de transporte reutilizáveis de leite e produtos lácteos deve ocorrer em área exclusiva e coberta.

Art. 37. Para fabricação de leite fermentado e bebida láctea fermentada, são necessários os seguintes equipamentos:

- I – fermenteira;

II – envasadora ou bico dosador acoplado ao registro da fermenteira; e

III – equipamento para lacrar a embalagem, assegurando a inviolabilidade do produto.

§ 1º A alimentação da envasadora deverá ocorrer por meio de bomba sanitária, não se permitindo o transvase manual.

§ 2º A fermentação de produtos pré-ensados deverá ser realizada em ambiente com temperatura compatível com o processo de fabricação.

Art. 38. Para fabricação de queijos são necessários os seguintes equipamentos:

I – tanque de fabricação de camisa dupla; ou

II – tanque de camisa simples associado a equipamento de pasteurização ou tratamento térmico equivalente.

§ 1º O tratamento térmico utilizado deverá assegurar o resultado negativo para a prova de fosfatase alcalina.

§ 2º Quando utilizada a injeção direta de vapor, deve ser utilizado filtro de vapor culinário.

§ 3º Quando a legislação permitir a fabricação de queijo a partir de leite cru, fica dispensado o uso de equipamentos de pasteurização.

§ 4º A pasteurização lenta para a produção de queijos não necessita ser realizada sob agitação mecânica.

§ 5º A maturação de queijos pode ser realizada em prateleiras de madeira, desde que, em boas condições de conservação e não impliquem em risco de contaminação do produto.

Art. 39. Para fabricação de requeijão, são necessários os seguintes equipamentos:

I – tacho de dupla camisa e coifa voltada para o exterior; e

II – equipamento para lacrar a embalagem, assegurando a inviolabilidade do produto.

Parágrafo único. O estabelecimento que produz creme e massa para elaborar requeijão deve possuir ainda os equipamentos listados neste decreto para produção de queijo e creme de leite.

Art. 40. Para fabricação de creme de leite, são necessários os seguintes equipamentos:

I – padronizadora ou desnatadeira;

II – tanque de fabricação de camisa dupla; e

III – envasadora e lacradora que assegure inviolabilidade do produto.

Parágrafo único. Quando o estabelecimento produzir apenas creme de leite cru de uso industrial não é obrigatório o tanque de fabricação de camisa dupla.

Art. 41. Para fabricação de manteiga, são necessários os seguintes equipamentos:

I – tanque de fabricação de camisa dupla;

II – batedeira; e

III – lacradora que assegure inviolabilidade do produto quando envasado em potes plásticos.

§ 1º O estabelecimento que produz creme para produção de manteiga deve possuir ainda os equipamentos listados neste decreto para a produção de creme de leite, exceto a envasadora.

§ 2º A água gelada utilizada no processo de fabricação de manteiga pode ser obtida pelo uso de tanque de refrigeração por expansão, o qual deverá ser instalado de forma a impossibilitar o risco de contaminação cruzada.

Art. 42. Para fabricação de doce de leite, são necessários os seguintes equipamentos:

I – tacho de dupla camisa e coifa voltada para o exterior; e

II – equipamento para lacrar a embalagem que assegure inviolabilidade do produto.

Art. 43. Para fabricação de ricota, são necessários os seguintes equipamentos:

I – tanque em aço inoxidável de dupla camisa; ou

II – tanque de camisa simples com injetor de vapor direto.

Parágrafo único. Quando utilizada a injeção direta de vapor, deverá ser utilizado filtro de vapor culinário.

SEÇÃO V

HIGIENE DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 44. 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. 45. É obrigatória a implementação de programas de autocontrole conforme particularidades de cada estabelecimento.

Art. 46. Todas as vezes que for necessário, o Serviço de Inspeção Municipal – SIM deve orientar e determinar a substituição, raspagem, pintura e reforma em pisos, paredes, tetos e equipamentos.

Art. 47. A critério do Serviço de Inspeção Municipal – SIM poderá ser dispensada a impermeabilização de paredes em dependências onde se trabalha com equipamentos fechados.

Art. 48. As caixas de sedimentação de substâncias residuais devem ser frequentemente inspecionadas e convenientemente limpas.

Art. 49. As câmaras frias devem atender às mais rigorosas condições de higiene, iluminação e ventilação e deverão ser limpas e desinfetadas pelo menos 02 (duas) vezes por mês, ou a critério do Serviço de Inspeção Municipal – SIM, sendo obrigatória a exibição em local de fácil visualização a data e o responsável pela limpeza e desinfecção.

Art. 50. É proibida a entrada e permanência de cães, gatos, pombas e outros animais no estabelecimento.

Art. 51. Os funcionários que manuseiam os produtos,

desde o recebimento até a embalagem, devem usar uniformes próprios e limpos.

Art. 52. 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. 53. Fica vedada a entrada de pessoas estranhas às atividades, salvo quando devidamente paramentadas.

Art. 54. 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. 55. Os funcionários do estabelecimento deverão portar atestado de saúde, atestando sua aptidão a manipulação de alimentos com validade anual.

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

Art. 56. 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. 57. O Serviço de Inspeção Municipal – SIM poderá exigir, em qualquer ocasião, desde que julgue necessário, quaisquer outras medidas higiênicas nos estabelecimentos, áreas de interesse, suas dependências e anexos.

SEÇÃO VI

OBRIGAÇÃO DA AGROINDÚSTRIA DE PEQUENO PORTE

Art. 58. 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 aos empregados uniformes completos e adequados aos diversos serviços, sempre que necessário;

III – fornecer aos visitantes e funcionários de inspeção avental e touca descartável, sempre quando necessário;

IV – fornecer até o 10º (décimo) dia de cada mês os dados estatísticos de interesse na avaliação da produção, industrialização, transporte e comércio de produtos de origem animal;

V – manter em dia o registro de recebimento de matérias-primas, especificando procedência e qualidade, produtos fabricados, saída e destino dos mesmos;

VI – manter funcionários habilitados na direção dos

trabalhos técnicos do estabelecimento;

VII – 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 – SIM.

Art. 59. 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. 60. Os estabelecimentos de leite e derivados deverão fornecer relação atualizada de fornecedores e nome da propriedade rural e atestados sanitários dos rebanhos.

Art. 61. O estabelecimento agroindustrial de pequeno porte fica dispensado de fornecer condução, alimentação e deslocamento dos funcionários do serviço de inspeção; de disponibilizar instalações, equipamentos, salas e outros materiais para o trabalho de inspeção e fiscalização, assim como, material, utensílios de substâncias específicas para coleta, acondicionamento e remessa de amostras oficiais aos laboratórios.

Art. 62. Os empreendimentos agroindustriais de pequeno porte, bem como, seus produtos, rótulos e serviços, ficam isentos do pagamento de taxas de registro e de inspeção e fiscalização sanitária, conforme definido na Lei Complementar Federal nº 123/2006.

Art. 63. O proprietário de estabelecimento registrado no Serviço de Inspeção Municipal – SIM, 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 VII

INSPEÇÃO E REINSPEÇÃO SANITÁRIA DA AGROINDÚSTRIA DE PEQUENO PORTE E DE SEUS PRODUTOS

Art. 64. 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 Serviço de Inspeção Municipal – SIM, 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 desde que sejam submetidos aos processos apropriados, à liberação dos produtos e/ou matérias-primas.

§ 4º É proibido o retorno ao estabelecimento de origem de produtos que, na reinspeção, sejam considerados impróprios para o consumo.

SEÇÃO VIII

EMBALAGEM E ROTULAGEM

Art. 65. 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. 66. 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. 67. 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. 68. Registrado o rótulo, o Serviço de Inspeção Municipal – SIM comunicará à firma interessada sua aprovação arquivando a via apresentada como parte integrante do processo de registro junto ao SIM.

Art. 69. Os rótulos registrados trarão impressa a declaração de seu registro no Serviço de Inspeção Municipal – SIM, seguida do número respectivo.

Art. 70. 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 Serviço de Inspeção Municipal – SIM.

Art. 71. Nenhum rótulo, etiqueta ou selo pode ser aplicado escondendo ou encobrindo, total ou parcialmente, dizeres de rotulagem ou o carimbo da inspeção municipal.

Art. 72. 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;

V – identificação do estabelecimento, especificando o nome do logradouro, número, cidade e telefone;

VI – marca oficial do produto;

VII – data da fabricação, prazo de validade e número de lote;

VIII – fórmula de composição do produto ou outros dizeres, quando previstos nestas normas;

IX – peso da embalagem em gramas, e a indicação: “Deve ser pesado em presença do consumidor”;

X – a inscrição Reg nº xxx/xx sendo os 03 (três) primeiros algarismos destinados ao número do estabelecimento e os demais referentes ao produto; e

XI – a especificação “Indústria Brasileira”;

XII – todas as informações de rotulagem citadas acima são obrigatórias, podendo ser apresentadas na frente e/ou verso da embalagem.

Art. 73. A data de fabricação 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 02 (dois) últimos algarismos.

Art. 74. 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 Serviço de Inspeção Municipal – SIM, às denominações impróprias.

Art. 75. 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. 76. Os estabelecimentos devem comunicar ao Serviço de Inspeção Municipal – SIM, a não utilização de qualquer rótulo para fins de cancelamento do registro.

Art. 77. Os carimbos oficiais em qualquer estabelecimento devem reproduzir fiel e exatamente os modelos determinados por normas determinadas pelo SIM.

Art. 78. 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 IX

ANÁLISES LABORATORIAIS

Art. 79. Os produtos de origem animal 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. 80. 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 – SIM.

Art. 81. As técnicas de exames e a orientação analítica serão padronizadas de acordo com a legislação federal.

§ 1º Deverá ser preenchido o Termo de Coleta pelo Serviço de Inspeção Municipal – SIM, 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 contra prova que permanecerá em poder do interessado, sendo as demais encaminhadas ao laboratório credenciado, lavrando-se um termo de coleta em 02 (duas) vias, uma das quais será entregue ao interessado.

§ 3º Tanto a amostra como a contra prova devem ser colocadas em envelopes apropriados e aprovados pelo Serviço de Inspeção Municipal – SIM, e deverão ser fechados, lacrados e rubricados pelo interessado e pelo funcionário que fez a coleta.

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

§ 5º O requerimento será dirigido ao Presidente do Conselho Municipal de Inspeção Sanitária do Serviço de Inspeção Municipal – SIM.

§ 6º O exame da contra prova deve ser realizado no mesmo laboratório oficial que procedeu ao exame da prova, podendo o interessado fazer-se representar por um técnico de sua preferência e confiança.

§ 7º Havendo divergência entre os resultados da análise fiscal e da perícia de contraprova, novo recurso pode ser encaminhado à presidência do Conselho do SIM, que determinará novo exame a ser realizado sobre a amostra em poder do laboratório.

§ 8º Confirmado o resultado da análise, o Serviço de Inspeção Municipal – SIM determinará a sua destinação.

§ 9º A violação das amostras coletadas pela equipe do SIM será caracterizada como fraude, aplicando-se as sanções previstas neste decreto.

Art. 82. 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 X

INFRAÇÕES E PENALIDADES

Art. 83. Além dos casos específicos previstos neste decreto, são consideradas adulterações, fraudes ou falsificações como regra geral:

I – adulteração:

a) quando os produtos tenham sido elaborados em condições que contrariem as especificações de determinações fixadas;

b) quando no preparo dos produtos haja sido empregada matéria-prima alterada ou impura;

c) quando tenham sido empregadas substâncias de qualquer qualidade, tipo e espécie diferente da composição normal do produto, sem prévia autorização do Serviço de Inspeção Municipal – SIM;

d) quando os produtos tenham sido coloridos ou aromatizados sem prévia autorização e não conste na declaração dos rótulos;

e) intenção dolosa em mascarar a data de fabricação;

II – fraudes:

a) alterações ou modificação total ou parcial de um ou mais elementos normais do produto, de acordo com os padrões estabelecido ou fórmulas aprovadas pelo Serviço de Inspeção Municipal – SIM;

b) quando as operações de manipulação e elaboração forem executadas com a intenção deliberada de estabelecer falsa impressão aos produtos fabricados;

c) supressão de um ou mais elementos e substituição por outros visando aumento de volume nutritivo intrínseco;

d) conservação com substâncias proibidas;

e) especificação total ou parcial na rotulagem de um determinado produto que não seja o contido na embalagem ou recipiente;

III – falsificações:

a) quando os produtos forem elaborados, preparados e expostos ao consumo com forma, caracteres e rotulagem que constituem processos especiais de privilégios ou exclusividade de outrem, sem que seus legítimos proprietários tenham dado autorização;

b) quando forem usadas denominações diferentes das previstas neste decreto ou em fórmulas aprovadas.

Art. 84. No caso de descumprimento do disposto no presente decreto, em atos complementares ou instruções que forem expedidas, serão aplicadas as seguintes sanções:

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

II – multa nos casos não compreendidos no inciso anterior, que será dobrada em hipótese de reincidência;

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

IV – suspensão das atividades, nas hipóteses de risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária ou de embaraço à ação fiscalizadora; e

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

§ 1º A multa prevista no inciso II, deste artigo, será agravada 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, a situação econômico-financeira do infrator e os meios ao seu alcance para cumprir a lei.

§ 2º A suspensão de que trata o inciso IV, deste artigo, cessará quando sanado o risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária ou, no caso de embaraço à fiscalização, quando franqueada a atividade à ação da fiscalização.

§ 3º A interdição de que trata o inciso V, deste artigo, poderá ser cancelada após o atendimento das exigências que motivaram a sanção.

§ 4º Se a interdição não for cancelada, nos termos do parágrafo anterior, decorridos 06 (seis) meses, o registro será cancelado.

Art. 85. A suspeita ou verificação de moléstia infectocontagiosa, infecciosa e parasitária indicadas por provas biológicas, nos animais das propriedades rurais, implicará na interdição da propriedade conforme dispuser legislação aplicável a este tipo de ocorrência.

Art. 86. Para efeito de apreensão ou condenação, além dos casos específicos previstos neste decreto, consideram-se impróprios para o consumo, no todo ou em parte, os produtos de origem animal que:

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

II – forem adulterados, fraudados ou falsificados;

III – contiverem substâncias tóxicas ou nocivas à saúde;

IV – forem prejudiciais ou imprestáveis à alimentação por qualquer motivo;

V – não estiverem de acordo com o previsto no presente regulamento; e

VI – contrariarem o disposto em normas sanitárias vigentes.

Art. 87. Os valores das multas previstas neste decreto serão fixados de acordo com o constante no Código de Posturas do Município, nas seguintes hipóteses:

I – aos responsáveis pela permanência em trabalho de pessoas que não possuam carteira de saúde ou documento equivalente expedido pela autoridade competente de saúde pública;

II – aos responsáveis por estabelecimentos que não

coloquem em destaque o carimbo do Serviço de Inspeção Municipal – SIM nas testeiras dos continentes, dos rótulos ou em produtos;

III – aos que infringirem quaisquer exigências sobre rotulagem, para as quais não tenham sido especificadas outras penalidades;

IV – aos que acondicionarem ou embalem produtos em recipientes não permitidos;

V – aos responsáveis pelos produtos que não contenham data de fabricação;

VI – aos responsáveis por estabelecimentos que, após o término dos trabalhos dos estabelecimentos agroindustriais e durante as fases de manipulação e preparo, quando for o caso, não procederem à limpeza e à higienização rigorosa das dependências e equipamentos diversos destinados à alimentação humana;

VII – aos responsáveis por misturas de matérias-primas em porcentagens divergentes das previstas nas normas técnicas;

VIII – aos responsáveis por estabelecimentos de leite e derivados que não realizarem a lavagem e a higienização do vasilhame, de frascos, de carros-tanques e veículos em geral;

IX – às pessoas físicas ou jurídicas que expuserem à venda produtos a granel que, de acordo com as normas técnicas, devam ser entregues ao consumo em embalagens originais;

X – aos que lançarem no mercado produtos cujos rótulos não tenham sido aprovados pelo serviço de inspeção municipal;

XI – aos que receberem e mantiverem guardados em estabelecimentos registrados, ingredientes ou matérias-primas proibidas que possam ser utilizadas na fabricação de produtos;

XII – aos que venderem produtos de um tipo como sendo de uma categoria superior;

XIII – aos responsáveis pela confecção, impressão, litografia ou gravação de carimbos da inspeção municipal a serem usados, isoladamente ou em rótulos, por estabelecimentos que não estejam registrados ou em processo de registro no serviço municipal; e

XIV – aos responsáveis por estabelecimentos de produtos de origem animal que realizarem construções novas, remodelações ou ampliações, sem que os projetos tenham sido previamente aprovados pelo Serviço de Inspeção Municipal – SIM;

XV – às pessoas físicas ou jurídicas que embaraçarem ou burlarem a ação dos servidores do serviço de inspeção municipal no exercício de suas funções;

XVI – às firmas responsáveis por estabelecimentos que prepararem, com finalidade comercial, produtos de origem animal novos e não padronizados, cujas fórmulas não tenham sido previamente aprovadas pelo Serviço de Inspeção Municipal – SIM;

XVII – aos que se utilizarem de certificados sanitários, rotulagens e carimbos de inspeção para facilitar o escoamento de produtos de origem animal, que não tenham sido inspecionados pelo serviço municipal;

XVIII – aos que usarem indevidamente os carimbos da inspeção municipal;

XIX – aos que adquirirem, manipularem, expuserem a venda ou distribuírem produtos de origem animal procedentes de estabelecimentos não registrados no serviço de inspeção;

XX – aos responsáveis por estabelecimentos sob inspeção municipal que enviarem para o consumo produtos sem rotulagem;

XXI – aos responsáveis por estabelecimentos não registrados que enviarem para o comércio intermunicipal produtos não inspecionados pelo serviço de inspeção estadual.

XXII – aos que expuserem à venda produtos oriundos de um estabelecimento como se fossem de outro;

XXIII – aos que despacharem produtos de origem animal em desacordo com as determinações do serviço de inspeção;

XXIV – aos que subornarem, tentarem subornar ou usarem de violência contra servidores do serviço de inspeção no exercício de suas atribuições;

XXV – aos que, embora notificados, mantiverem na produção de leite, vacas em estado de magreza extrema, atacadas de tuberculose, brucelose, afecções de úbere, diarreias e corrimentos vaginais, que tenham sido afastadas do rebanho pelo serviço de inspeção;

XXVI – aos que burlarem a determinação quanto ao retorno de produtos destinados ao aproveitamento condicional no estabelecimento de origem;

XXVII – aos que derem aproveitamento condicional diferente do que for determinado pela inspeção municipal;

XXVIII – aos responsáveis por quaisquer alterações, fraudes e falsificações de produtos de origem animal, inclusive aos que fornecerem leite adulterado, fraudado e falsificado;

XXIX – aos que aproveitarem matérias-primas e produtos condenados ou procedentes de animais não inspecionados no preparo de produtos usados na alimentação humana;

XXX – aos que fizerem comércio intermunicipal sem que os seus estabelecimentos tenham sido previamente registrados no serviço de inspeção estadual;

XXXI – aos responsáveis por estabelecimentos que fabriquem produtos de origem animal em desacordo com os padrões fixados na legislação municipal ou nas fórmulas aprovadas ou, ainda, sonegarem elementos informativos sobre composição centesimal e tecnológica do processo de fabricação; e

XXXII – às faltas de natureza grave relativas a outras infrações ao regulamento de inspeção sanitária de produtos de origem animal do município não previstas neste artigo.

Parágrafo único. As multas previstas neste artigo serão aplicadas sem prejuízo das demais sanções de que trata este decreto, quando cabíveis.

Art. 88. Constatada qualquer não conformidade ou infração às normas previstas neste decreto ou em demais atos normativos e que implique em prejuízo iminente para a comunidade, o médico veterinário responsável pelo Serviço

de Inspeção Municipal – SIM lavrará, em 02 (duas) vias, a notificação e/ou o Auto de Infração, sendo que a 1ª (primeira) será entregue ao infrator, a 2ª (segunda) remetida à seção competente da inspeção municipal.

Parágrafo único. Não podem ser aplicadas multas sem que previamente seja lavrado o auto de infração.

Art. 89. O Auto de Infração deve ser assinado pelo médico veterinário responsável pelo Serviço de Inspeção Municipal – SIM, que constatou a irregularidade, pelo proprietário do estabelecimento ou representante da firma ou, por 02 (duas) testemunhas, quando houver devidamente qualificadas.

§ 1º Sempre que o infrator ou seus representantes não estiverem presentes ou se recusarem a assinar os autos, assim como as testemunhas, quando houver, será feita declaração a respeito no próprio auto, remetendo-se uma das vias do Auto de Infração, em caráter de notificação ao proprietário ou responsável pelo estabelecimento, por correspondência registrada através de aviso de recebimento.

§ 2º Na impossibilidade de localização do autuado, será ele notificado mediante publicação na Imprensa Oficial do Município.

Art. 90. O infrator, a partir da comunicação da notificação e/ou autuação, terá um prazo de 15 (quinze) dias para apresentar defesa dirigida ao coordenador do Serviço de Inspeção Municipal – SIM, podendo, durante esse prazo, ter vista dos autos na dependência onde se iniciou o processo.

Parágrafo único. A defesa deve ser protocolada e encaminhada ao Serviço de Inspeção Municipal – SIM.

Art. 91. Julgada procedente a autuação, o Serviço de Inspeção Municipal – SIM aplicará a multa, notificando o infrator, pessoalmente ou por via postal, com aviso de recebimento, encaminhando-lhe cópia da decisão.

Parágrafo único. O autuado será também notificado da decisão, na hipótese de improcedência da autuação, de conformidade com o disposto neste artigo.

Art. 92. Caberá recurso ao Prefeito, no prazo de 15 (quinze) dias, a contar da intimação.

Art. 93. Acolhido o recurso, no mérito, o Presidente do Conselho do Serviço de Inspeção Municipal – SIM determinará o cancelamento do Auto de Infração, de eventuais sanções ou de outras medidas por ventura adotadas.

Art. 94. Em sendo mantida a multa e decorrido o prazo para seu recolhimento sem o respectivo pagamento, o Serviço de Inspeção Municipal – SIM enviará o processo à Secretaria de Administração e Finanças de Jaguariúna para inscrição do débito na dívida ativa.

Art. 95. O prazo para recolhimento da multa e seus consectários legais é de 30 (trinta) dias, contados da data de ciência de sua aplicação.

§ 1º Após esse prazo e até a data de seu efetivo pagamento, a multa somente poderá ser recolhida com todos os acréscimos legais.

§ 2º A aplicação de multa não isenta o infrator do cumprimento das exigências que as tenham motivado, marcando-se quando

for o caso, novo prazo para o cumprimento, findo o qual poderá, de acordo com a gravidade da falta e a juízo do Serviço de Inspeção Municipal – SIM, ser novamente multado no dobro da multa anterior, ter suspensa a atividade ou cassado o registro do estabelecimento no Serviço de Inspeção Municipal – SIM.

Art. 96. Todo produto de origem animal exposto à venda no Município, sem qualquer identificação ou meio que permita verificar sua verdadeira procedência quanto ao estabelecimento de origem, localização e firma responsável, será considerado clandestino e, como tal, sujeito às exigências e penalidades previstas neste decreto.

Art. 97. As multas serão aplicadas no auto de infração detalhando a falta cometida, o artigo infringindo, a natureza do estabelecimento, sua localização e razão social.

Art. 98. Nos casos de cancelamento de registro no Serviço de Inspeção Municipal – SIM, a pedido dos interessados, bem como, nos de cassação como penalidade, devem ser inutilizados os carimbos oficiais nos rótulos e entregues à Inspeção Municipal mediante recibo.

SEÇÃO XI

DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 99. Os servidores do Serviço de Inspeção Municipal – SIM, em serviço da inspeção, têm livre acesso, em qualquer dia ou hora, a qualquer estabelecimento relacionado neste decreto.

Art. 100. Nos estabelecimentos sob inspeção municipal, a fabricação dos produtos ainda não registrados somente será permitida depois de previamente aprovada a respectiva fórmula pelo Serviço de Inspeção Municipal – SIM.

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. 101. É de competência do responsável do Serviço de Inspeção Municipal – SIM a expedição de instruções objetivando ordenar os procedimentos administrativos ou, ainda, visando facilitar o cumprimento deste decreto.

Art. 102. A fixação, classificação de tipos e padrões, aprovação de produtos de origem animal e de fórmulas, rótulos e carimbos, constituem atribuição do Serviço de Inspeção Municipal – SIM, mediante instruções, definida para cada caso, obedecida a legislação sanitária em vigor.

Art. 103. Os estabelecimentos oficiais estatais estão equiparados aos estabelecimentos particulares, no que diz respeito as observâncias e responsabilidades das disposições deste decreto.

Art. 104. Os servidores do Serviço de Inspeção Municipal – SIM, sempre que necessário, buscarão o apoio de autoridades civis e militares, com encargos policiais, mediante identificação, quando no desempenho de suas atividades funcionais.

Art. 105. É de responsabilidade do médico veterinário do Serviço de Inspeção Municipal – SIM a coordenação das ações de sua competência contidas neste decreto.

Parágrafo único. Através de portaria, o Prefeito poderá

designar servidor (médico veterinário) como coordenador responsável pelas ações técnicas contidas neste decreto e para emissão do registro, certificado e selo do SIM.

Art. 106. Fica o Serviço de Inspeção Municipal – SIM autorizado a editar os atos complementares e normas técnicas que se fizerem necessários para cumprimento deste decreto.

Art. 107. Este decreto entrará em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

Prefeitura do Município de Jaguariúna, aos 17 de abril de 2019.

MÁRCIO GUSTAVO BERNARDES REIS

Prefeito

Publicado no Departamento de Expediente e Registro da Secretaria de Governo, na data supra.

VALDIR ANTONIO PARISI

Secretário de Governo

PORTARIA Nº 420, de 17 de abril de 2019.

MÁRCIO GUSTAVO BERNARDES REIS, Prefeito do Município de Jaguariúna, Estado de São Paulo etc., no uso de suas atribuições legais, com apoio nos Decretos Municipais n.ºs 3.987 e 3.988, ambos de 17 de abril de 2019,

RESOLVE:

Designar o servidor JOSÉ EDUARDO CHAIB DE MORAES, R.G. nº 19.313.792, Médico Veterinário, sem prejuízo das atribuições inerentes ao seu cargo, para responder como coordenador responsável pelas ações técnicas e para emissão do registro, certificado e selo do SIM (Serviço de Inspeção Municipal), sua numeração, controle e fiscalização.

PORTARIA Nº 421, de 17 de abril de 2019.

MÁRCIO GUSTAVO BERNARDES REIS, Prefeito do Município de Jaguariúna, Estado de São Paulo etc., no uso de suas atribuições legais,

RESOLVE:

Conceder aposentadoria especial de professor - voluntária por idade e tempo de contribuição, com proventos integrais, à ANA MARIA MIELLI, portadora da cédula de identidade nº 20.119.037-0 SSP/SP e inscrita no CPF nº 104.666.888-90, servidora pública ocupante do cargo efetivo de Professor de Educação Básica I – PEB I, matrícula nº 1.844, com fundamento e cálculo dos proventos em conformidade com o artigo 40, §1º, inciso III, alínea “a” c/c §5º e §3º da Constituição Federal c/c artigo 1º da Lei Federal nº 10.887/2004, bem como consoante artigo 523 c/c artigo 525 da Lei Complementar Municipal nº 209/2012.

O valor dos proventos iniciais será de R\$ 4.536,75 (quatro mil, quinhentos e trinta e seis reais e setenta e cinco centavos), a ser percebido pelo beneficiário.

Os reajustes ocorrerão na mesma data e no mesmo índice aplicado pelo Regime Geral de Previdência Social – RGPS, nos termos do artigo 558 da Lei Complementar Municipal nº 209, de 09 de maio de 2012.

Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.