



**CÂMARA MUNICIPAL DE INDAIATUBA**  
ESTADO DE SÃO PAULO

Identificação da Norma <b>DECRETO DO EXECUTIVO Nº 11458/2012</b>		
Ementa <b>DISPÕE SOBRE A REGULAMENTAÇÃO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL - S.I.M. E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.</b>		
Data da Norma <b>29/08/2012</b>	Data de Publicação	Veículo de Publicação
Observações <b>Autor EXECUTIVO MUNICIPAL</b>		



# **PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE INDAIATUBA**

**SECRETARIA GERAL DO MUNICÍPIO**  
**ASSESSORIA TÉCNICA LEGISLATIVA**

**DECRETO Nº 11.458 DE 29 DE AGOSTO DE 2012.**

***“Dispõe sobre a regulamentação do Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M. e dá outras providências.”***

**REINALDO NOGUEIRA LOPES CRUZ**, Prefeito do Município de Indaiatuba, usando das atribuições que lhe são conferidas por lei, em especial, pelo artigo 31, da Lei Complementar nº 02, de 03 de janeiro de 2005,

**CONSIDERANDO** o disposto no art. 1º, da Lei nº 3.950 de 11 de dezembro de 2000, que dispõe sobre a criação do Serviço de Inspeção Sanitária de origem animal, instituem taxas e dá outras providências,

**CONSIDERANDO** a solicitação do Departamento de Vigilância Sanitária, e o que mais consta do Processo Administrativo nº 13.710/2010,

## **DECRETA:**

**Art. 1º** - Atendendo o disposto nos termos do artigo 23, inciso II da Constituição Federal, na Lei Federal nº 7.889 de 23/11/89, no Código Sanitário Estadual de São Paulo, na Lei Municipal nº 3.950 de 11 de dezembro de 2000, que criou o Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M., fica por este decreto regulamentada a fiscalização dos Produtos de Origem Animal, produzidos e ou comercializados no Município de Indaiatuba.

**Art. 2º**- São sujeitos à fiscalização prevista neste Decreto:

- I-** Carne e derivados;
- II-** Pescados e seus derivados;
- III-** Leite e seus derivados;
- IV-** Ovo e seus derivados;
- V-** Mel e cera de abelha e seus derivados.

**§ 1º** - A Inspeção a que se refere o presente artigo abrange, sob o ponto de vista industrial e sanitário, o recebimento, manipulação, transformação, elaboração, preparo, conservação, acondicionamento, embalagem, depósito, rotulagem, e consumo de quaisquer produtos e subprodutos, destinados à alimentação humana.



## **PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE INDAIATUBA**

### **SECRETARIA GERAL DO MUNICÍPIO ASSESSORIA TÉCNICA LEGISLATIVA**

**§ 2º** - A Inspeção abrange também os produtos afim tais como: coagulante, condimentos, corantes, conservadores, antioxidantes, fermentos e outros usados na indústria de produtos de origem animal.

**Art. 3º** - A fiscalização a que se refere o artigo anterior é privativa do Serviço de Inspeção Municipal–S.I.M./DEVISA (Departamento de Vigilância Sanitária)e da Secretaria Municipal do Desenvolvimento e será realizada por profissionais autorizados pela Legislação em vigor, devidamente treinados pela Secretaria Municipal de Saúde.

**§ 1º** - O S.I.M. deverá contar obrigatoriamente, com Médico(s) Veterinário(s), Agentes Fiscais, Assistentes Administrativos e veículo exclusivo.

**§ 2º** - Todo estabelecimento produtor, que produza ou manipule produtos de origem animal, deverá ter como técnico responsável um médico veterinário, devidamente registrado no seu órgão de classe.

**§ 3º** - Os servidores incumbidos da execução do presente Decreto deverão portar documento de identificação funcional fornecido pela Secretaria de Saúde, no qual constarão dados pessoais do servidor, fotografia, data da expedição, prazo de validade, cargo, autorização superior e demais itens que o identifiquem.

**§ 4º** - Os servidores no exercício de suas funções ficam obrigados a exhibir a carteira funcional, sempre que for solicitada.

**Art. 4º** - A inspeção de que trata o presente Regulamento será realizada:

I- Nas propriedades rurais, destinadas ao preparo de produtos de origem animal, inclusive micro e miniusinas de pasteurização de leite;

II- Nos estabelecimentos que recebem, industrializam as diferentes espécies de carnes;

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

IV- Nos estabelecimentos que recebem o pescado para distribuição ou industrialização;

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

VI- Nos estabelecimentos que recebem ovos para distribuição "in natura" ou para industrialização;



## **PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE INDAIATUBA**

### **SECRETARIA GERAL DO MUNICÍPIO ASSESSORIA TÉCNICA LEGISLATIVA**

**VII-** Nos estabelecimentos localizados nos centros de consumo que recebem beneficiam, industrializam e distribuem, no todo ou em parte, matérias-primas e produtos de origem animal.

**Art. 5º** - A inspeção do S.I.M. estende-se às casas atacadistas e varejistas, em caráter supletivo, sem prejuízo da fiscalização sanitária Estadual e Federal, que tera por objetivo:

**I-** Reinspecionar produtos de origem animal, destinados ao comércio municipal ou em trânsito no Município;

**II-** Verificar se existem produtos de origem animal procedentes de outros Estados ou Municípios que não foram inspecionados na origem ou quando o tenham sido, infringjam dispositivos deste Decreto.

**Art. 6º** - Nenhum estabelecimento descrito no artigo 4º poderá funcionar no Município, sem estar previamente registrado no S.I.M.

**Art. 7º** - A fiscalização do S.I.M. abrangerá:

**I-** A classificação dos estabelecimentos;

**II-** As condições e exigências para registro, como também para as respectivas transferências de propriedade;

**III-** A higiene dos estabelecimentos;

**IV-** As obrigações dos proprietários, responsáveis ou seus prepostos;

**V-** A inspeção e reinspeção de todos os produtos, subprodutos e matérias-primas de origem animal durante as diferentes fases da industrialização e transporte;

**VI-** O registro de rótulos e marcas;

**VII-** As penalidades a serem aplicadas por infrações cometidas;

**VIII-** As análises de laboratórios;

**IX-** Quaisquer outros detalhes que se tornarem necessários para maior eficiência dos trabalhos de fiscalização sanitária.

**Parágrafo único** - A classificação dos estabelecimentos, a inspeção de todos os produtos, subprodutos e matérias-primas durante as diferentes etapas de industrialização e transporte, serão disciplinados, no que for aplicável, dos regramentos constantes da Lei Federal nº1283 de 18 de dezembro de 1950 e do Decreto 30.691 de 29 de março de 1952 (em seus Títulos II, VII, VIII, IX, X, XI), que dispõem sobre a inspeção sanitária de produtos de origem animal, sem prejuízo da aplicação das demais normas legais que venham a substituí-las ou alterá-las.



# **PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE INDAIATUBA**

**SECRETARIA GERAL DO MUNICÍPIO**  
**ASSESSORIA TÉCNICA LEGISLATIVA**

## **TÍTULO I**

### **Do Funcionamento dos estabelecimentos.**

#### **CAPÍTULO I**

#### **Do Funcionamento e das condições básicas comuns das instalações, equipamentos e dependências obrigatórias.**

**Art. 8º** - Não será autorizado o funcionamento de estabelecimentos de origem animal, para exploração do comércio municipal, sem que esteja completamente instalado e equipado para a finalidade a que se destine.

**Parágrafo único** - As instalações e o equipamento de que tratam este artigo compreendem as dependências mínimas, maquinaria e utensílios diversos, em face da capacidade de produção de cada estabelecimento.

**Art. 9º** - Os estabelecimentos de produtos de origem animal devem satisfazer às condições básicas e comuns:

- I.** Dispor de área suficiente para construção do edifício principal e demais dependências;
- II.** Dispor de luz natural e artificial abundantes, bem como ventilação suficiente em todas as dependências que o exijam. Construir de forma orientada para que os raios solares não incidam na produção diretamente.
- III.** Os estabelecimentos devem ser construídos de conformidade com as regras específicas constantes da legislação Municipal.
- IV.** Os estabelecimentos devem se construídos distantes de fontes de odores.
- V.** Possuir piso adequado de conformidade com a natureza e finalidade do estabelecimento, conforme projeto devidamente aprovado pelos órgãos sanitários competentes, e desde que permitam a lavagem e limpeza;
- VI.** As paredes de separação das salas deverão ser impermeabilizadas no mínimo à altura de 2,00 metros ou em sua totalidade dependendo da atividade exercida.
- VII.** Os forros em todas as áreas que se manipulem a matéria prima, deverão ser de material lavável e impermeável.
- VIII.** Dispor de dependências totalmente separadas dos produtos comestíveis dos não comestíveis, respeitando-se o fluxograma de expedição.



# **PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE INDAIATUBA**

## **SECRETARIA GERAL DO MUNICÍPIO ASSESSORIA TÉCNICA LEGISLATIVA**

**IX.** Dispor de barreira sanitária, contendo lava botas, lava mãos e sala de uniformes utilizados nas áreas de manipulação.

**X.** Dispor de sanitários e vestiários masculinos e femininos, proporcional ao número de funcionários do estabelecimento, isolados das áreas destinadas à manipulação dos produtos comestíveis.

**XI.** Dispor de rede de abastecimento de água compatível com o volume de produção e outras instalações.

**XII.** Dispor de água fria e quente para alguns procedimentos de produção e higienização.

**XIII.** Possuir janelas e portas com esquadrias de material impermeável e lavável, providas de telas mosquiteiras, as portas deverão ser de fácil abertura, facilitando o fluxograma de expedição e produção.

**XIV.** Dispor de câmaras frias em número e área suficiente, de acordo com a capacidade de produção e do tipo de atividade do estabelecimento.

**XV.** Dispor de dependências isoladas e específicas para combustível, quando o estabelecimento o utiliza na produção de vapor.

**XVI.** Dispor de dependências para os setores de administração, oficinas, depósitos diversos, embalagem, rotulagem, depósito de materiais de limpeza (DML), depósito para resíduos sólidos.

## **CAPÍTULO II**

### **Das condições específicas aos diversos estabelecimentos.**

**Art. 10** - Serão adotadas de acordo com a atividade exercida, condições estas disponíveis em documentos no Departamento do Serviço de Inspeção Municipal e em legislações complementares.

### **SEÇÃO I**

#### **Da Capacidade.**

**Art. 11** - Nenhum estabelecimento de produtos de origem animal pode ultrapassar a capacidade de suas instalações e equipamentos.

### **SEÇÃO II**

#### **Do Funcionamento.**

**Art. 12** - O funcionamento do estabelecimento de origem animal dentro do perímetro urbano ou suburbano ficará condicionado à



# **PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE INDAIATUBA**

## **SECRETARIA GERAL DO MUNICÍPIO ASSESSORIA TÉCNICA LEGISLATIVA**

aquisição da licença de funcionamento das Secretarias Municipais competentes.

**Art. 13** - Quaisquer outros detalhes serão previstos em cada caso, por ocasião do exame dos projetos de construção, ampliação ou reforma de estabelecimentos ou em instruções expedidas pelo S.I.M.

**Art. 14** - Qualquer estabelecimento que interrompa seu funcionamento só poderá reiniciar os trabalhos mediante inspeção prévia de todas as dependências, instalações e equipamentos pelo S.I.M.

**Art. 15** - Nenhum estabelecimento pode realizar comércio municipal com produtos de origem animal, sem estar registrado no S.I.M., ou em outro órgão como SISP ou SIF.

**Art. 16** - Os estabelecimentos situados nos mercados consumidores municipais que recebem matérias-primas ou produtos de estabelecimentos localizados em outros Estados ou Municípios ficam igualmente sujeitos à inspeção pelo S.I.M., devendo as matérias-primas ou produtos estar registrados no S.I.F. (Serviço de Inspeção Fiscal) ou no S.I.S.P. (Serviço de Inspeção do Estado de São Paulo).

### **CAPÍTULO III**

#### **Do Registro e Classificação dos Estabelecimentos.**

**Art. 17** - Estão sujeitos aos registros os seguintes estabelecimentos, classificados como:

I Entrepósitos de carnes e derivados e fábricas de produtos derivados de carnes;

II - granjas leiteiras, usinas de beneficiamento, fábricas de laticínios, entrepostos, entrepostos de laticínios;

III- entrepostos de pescado e fabricas de conservas de pescado;

IV- entrepostos de ovos e fábricas de conservas de ovos;

V - os entrepostos de mel e cera de abelhas e apiários.

**Art. 18** - O registro será requerido ao S.I.M./ DEVISA.

**Art. 19** - Será exigido para o registro dos estabelecimentos:



## **PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE INDAIATUBA**

### **SECRETARIA GERAL DO MUNICÍPIO ASSESSORIA TÉCNICA LEGISLATIVA**

I- Aprovação do local pela Secretaria Municipal de Engenharia, Projeto da construção e habite-se comercial;

II- Após aprovação prevista do inciso anterior, deverá ser requerido via protocolo ao Serviço de Inspeção Municipal, a solicitação do Registro do Estabelecimento;

III- Vistoria do estabelecimento e emissão de parecer técnico-sanitário pelo roteiro;

IV- Licenças de funcionamento da Companhia de Tecnologia de Saneamento Ambiental-CETESB e DEVISA.

**Art. 20** - Satisfeitas as exigências fixadas na presente lei, o S.I.M. / DEVISA, autorizará o "Título de Registro", constando no mesmo, o número de registro, o nome da firma, classificação do estabelecimento, endereço e outros detalhes necessários.

**Art. 21** - Qualquer ampliação, remodelação ou construção nos estabelecimentos registrados, tanto de suas dependências como instalações, só pode ser feita após aprovação prévia dos projetos, pelos Departamentos Municipais competentes.

**Art. 22** - Não será registrado o estabelecimento destinado à produção de alimentos para consumo humano, quando situado nas proximidades de outro que, por sua natureza, cause riscos sanitários.

**Art. 23** - Nos estabelecimentos de produtos de origem animal destinados a alimentação humana, é considerada básica, para efeito de registro, a apresentação prévia de boletim oficial de exame da água do abastecimento, que deve enquadrar nos padrões microbiológicos e químicos estabelecidos pela legislação vigente:

§1º - Mesmo que o resultado da análise seja favorável, o S.I.M. pode exigir, de acordo com as circunstâncias locais, o tratamento da água.

§2º - Fazer exame da água utilizada 01(uma) vez ao ano ou quantas for determinado pelo S.I.M.

§3º - Usar substâncias ou aparelhos que melhorem a qualidade da água, quando solicitado em Inspeção.

**Art. 24** - O registro do estabelecimento tem validade de 12 (doze) meses da data da expedição do mesmo, devendo ser solicitada sua renovação 30 (trinta) dias antes do vencimento.



# **PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE INDAIATUBA**

## **SECRETARIA GERAL DO MUNICÍPIO ASSESSORIA TÉCNICA LEGISLATIVA**

**Parágrafo único** - A renovação será efetuada mediante apresentação dos seguintes documentos:

- I - Abertura de processo solicitando renovação do alvará de registro;
- II- Vistoria do estabelecimento e emissão de parecer técnico-sanitário favorável;
- III- Recolhimento da taxa de vistoria para renovação, equivalente a taxa de registro e análises, de acordo com a tabela única, constante na lei municipal 3950/2000 ou outra que venha a substituí-la.

### **SEÇÃO I**

#### **Da Transferência de Registro.**

**Art. 25** - Nenhum estabelecimento registrado pode ser vendido ou arrendado, sem que convenientemente seja feita a competente transferência de responsabilidade do registro para a nova firma.

**§1º** - No caso do comprador ou arrendatário se negar a promover a transferência, deve ser feita, pelo vendedor ou locador, imediata comunicação escrita ao S.I.M., esclarecendo os motivos da recusa.

**§2º** - As firmas responsáveis por estabelecimentos registrados durante as fases do processamento da transação comercial devem notificar os interessados na compra ou arrendamento a situação em que se encontram, em face das exigências deste Decreto.

**§3º** - Enquanto a transferência não se efetuar, continua responsável pelas irregularidades que se verifiquem no estabelecimento, a firma em nome da qual esteja registrado.

**§4º** - No caso do vendedor ou locador ter feito a comunicação a que se refere o parágrafo 1º, e o comprador ou locatário não apresentar, dentro do prazo de no máximo trinta dias, os documentos necessários à transferência respectiva, é cessado o registro do estabelecimento, o qual só será restabelecido depois de cumprida a exigência legal.

**§5º** - Adquirido o estabelecimento, por compra ou arrendamento dos imóveis respectivos e realizados a transferência do registro, a nova firma é obrigada a cumprir todas as exigências formuladas ao anterior, sem prejuízo de outras que venham a ser determinadas.



# **PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE INDAIATUBA**

## **SECRETARIA GERAL DO MUNICÍPIO ASSESSORIA TÉCNICA LEGISLATIVA**

**Art. 26** - O processo de transferência deve obedecer no que lhe for aplicável, ao mesmo critério estabelecido para o registro.

### **CAPÍTULO IV**

#### **Do Produto.**

**Art. 27** - Será exigido para o registro dos produtos, o seguinte:

I- Licença do estabelecimento no S.I.M./DEVISA, dentro do prazo de validade;

II- Preenchimento dos formulários de petição dos registros (um por classe de produto);

III- Recolhimento de taxas;

IV- Cópia da lista de verificações da última inspeção realizada;

### **TÍTULO II**

#### **CAPÍTULO I**

##### **Da Higiene e das Obrigações dos Estabelecimentos.**

**Art. 28** - Todas as dependências e equipamentos dos estabelecimentos devem ser mantidos em condições de higiene, antes, durante e após a realização dos trabalhos industriais; as águas servidas e residuais terão destino conveniente, podendo o SIM determinar o tratamento artificial.

**Art. 29** - O maquinário, carros, tanques, vagonetes, caixas, mesas e demais materiais e utensílios serão convenientemente identificados de modo a evitar qualquer confusão entre os destinados a produtos comestíveis e os usados no transporte ou depósito de produtos não comestíveis.

**Art. 30** - Os pisos e paredes, assim como os equipamentos ou utensílios usados na indústria devem ser lavados diariamente e convenientemente desinfetados, em conformidade com as normas técnicas de higienização.

**Art. 31** - Os estabelecimentos devem ser mantidos livres de moscas, mosquitos, baratas, ratos, camundongos, quaisquer outros insetos ou animais, agindo-se cautelosamente quanto ao emprego de venenos, cujo



## **PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE INDAIATUBA**

### **SECRETARIA GERAL DO MUNICÍPIO ASSESSORIA TÉCNICA LEGISLATIVA**

uso é permitido nas dependências não destinadas à manipulação ou depósito de produtos não comestíveis e mediante conhecimento do S.I.M., não sendo permitido o emprego de produtos biológicos.

**Parágrafo único** - É proibida a permanência de cães, gatos e de outros animais no recinto dos estabelecimentos.

**Art. 32** - Todo pessoal que trabalha com produtos comestíveis, desde o recebimento até a embalagem, deve usar uniformes próprios e limpos, inclusive, gorros, em conformidade com as normas técnicas de higienização.

**Art. 33** - É proibido fazer refeições nos locais onde se realizem os trabalhos industriais, bem como, depositar produtos, objetos e material estranho à finalidade da dependência ou ainda guardar roupas de qualquer natureza.

**Art. 34** - É proibido fumar em qualquer dependência de manipulação e circulação de matérias primas.

**Art. 35** - Todas as vezes que for necessário, o S.I.M. deve determinar a substituição, raspagem, pintura e reforma, em pisos, paredes, tetos e equipamentos.

**Art. 36** - Durante a fabricação, no embarque ou no transporte, os produtos devem ser conservados ao abrigo de contaminações de qualquer natureza.

**Art. 37** - Os operários que trabalham na indústria de produtos de origem animal serão portadores de carteira de saúde fornecida por autoridade sanitária, devem apresentar condições de saúde e ter hábitos higiênicos devendo anualmente ser submetidos a exame em repartição de Saúde Pública, apresentado ao S.I.M. as anotações competentes em sua carteira, pelas quais se verifique que não sofrem de doenças que incompatibilizem com os trabalhos de fabricação de gêneros alimentícios.

**§1º** - A inspeção médica é exigida, tantas quantas sejam necessárias, para qualquer empregado do estabelecimento, inclusive seus proprietários, se no exercício de atividade industrial.

**§2º** - Sempre que fique comprovada a existência de dermatoses, de doenças infectocontagiosas ou repugnantes, e de portadores indiferentes de salmonelas, em qualquer pessoa que exerça atividade industrial no estabelecimento, eladeverá ser imediatamente



# **PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE INDAIATUBA**

## **SECRETARIA GERAL DO MUNICÍPIO ASSESSORIA TÉCNICA LEGISLATIVA**

afastada do trabalho, cabendo ao S.I.M. comunicar o fato à autoridade de Saúde Pública.

**Art. 38** - Não é permitido residir no corpo dos edifícios onde são realizados trabalhos industriais de produtos de origem animal.

**Art. 39** - Os instrumentos de trabalho serão frequentemente limpos e convenientemente desinfetados.

**§1º** - Os estabelecimentos devem ter em estoque desinfetante aprovado pelos órgãos competentes, para uso nos trabalhos de higienização de dependências e equipamentos.

**§2º** - Deverão ser apresentados M.B.P.O. Manual de Boas Práticas Operacionais e P.O.P- Procedimento Operacional Padronizados pelo responsável técnico do estabelecimento.

**Art. 40** - As câmaras frias devem corresponder às mais rigorosas condições de higiene, iluminação e ventilação e deverão ser limpas e desinfetadas sempre que necessário.

## **CAPÍTULO II**

### **Das Obrigações dos Estabelecimentos.**

**Art. 41** - Ficam os proprietários de estabelecimentos obrigados a:

I- Observar e fazer observar todas as exigências contidas no presente Regulamento;

II- Fornecer pessoal necessário e habilitado, bem como, material adequado julgado indispensável aos trabalhos de inspeção, inclusive acondicionamento e autenticidade de amostras para exames de laboratório;

III- Fornecer material próprio, utensílios para guarda, substâncias adequadas para os trabalhos de coleta e transporte de amostras para laboratório indicados pelo S.I.M.;

IV- Manter pessoal habilitado na direção dos trabalhos técnicos do estabelecimento;

V- Recolher as taxas de inspeção sanitária, e demais contribuições legais obrigatórias;

**Art. 42** - Os estabelecimentos de produtos de origem animal ficam obrigados a fornecer a juízo do S.I.M. uma relação atualizada de fornecedores de matéria-prima, com os respectivos endereços, quantidade



# **PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE INDAIATUBA**

## **SECRETARIA GERAL DO MUNICÍPIO ASSESSORIA TÉCNICA LEGISLATIVA**

média da matéria prima, e atestado de sanidade animal para as espécies pertinentes e identificação do médico veterinário do estabelecimento produtor.

### **TÍTULO III**

**Da Rotulagem em Geral, dos Carimbos de Inspeção, do seu Uso e do Registro de Rótulo.**

#### **CAPÍTULO I**

**Da Rotulagem em Geral.**

**Art. 43** - Todos os produtos de origem animal entregue ao comércio municipal devem estar identificados por meio de rótulos registrados, aplicados sobre as matérias-primas, produtos, vasilhames querem quando diretamente destinados ao consumo público, quer quando se destinem a outros estabelecimentos que os vão beneficiar.

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

**Art. 44** - 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 embalagens.

**§1º** - Fica a critérios do S.I.M. permitir, para certos produtos, o emprego de rótulo sob a forma de etiqueta ou uso exclusivo do carimbo de inspeção.

**§2º** - Os embutidos não enlatados para venda a granel serão identificados por meios de uma etiqueta apensa a cada amarrado, devendo ser de forma inviolável.

**§3º** - A juízo do S.I.M., no caso de produtos que por suas dimensões não comportem no rótulo todos os dizeres fixados neste Regulamento, e estes deverão constar de qualquer forma na embalagem primária.

**Art. 45** - Além de outras exigências previstas neste Regulamento e em legislação ordinária, os rótulos devem obrigatoriamente conter as seguintes indicações:



# **PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE INDAIATUBA**

## **SECRETARIA GERAL DO MUNICÍPIO ASSESSORIA TÉCNICA LEGISLATIVA**

I- Nome do produto em caracteres destacados, uniformes em corpo e cor, sem intercalação de desenhos e outros dizeres, obedecendo às discriminações estabelecidas neste Regulamento, ou nome aceito ou ocasião da aprovação das fórmulas;

II- Nome da firma responsável;

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

IV- Carimbo oficial do S.I.M.;

V- Natureza do estabelecimento, de acordo com a classificação oficial prevista neste Regulamento;

VI- Localização do estabelecimento, especificando rua, número, Município e Estado;

VII- Marca comercial do produto (nome fantasia);

VIII- Algarismos correspondentes à data da fabricação e validade dispostas em sentido horizontal ou vertical, em Formato dia00/mês00/ano0000;

IX- Pesos: líquido e bruto;

X- Fórmula de composição ou outros dizeres, quando previsto neste Regulamento;

XI- A especificação "Indústria Brasileira";

**Art. 46-** Um mesmo rótulo pode ser usado para produtos idênticos, fabricados em vários estabelecimentos da mesma firma, desde que sejam da mesma qualidade, denominação e marca.

**Parágrafo único** - Tais rótulos devem declarar obrigatoriamente a classificação e localização de todos os estabelecimentos da firma, seguida dos números de registros fazendo-se a identificação de origem pelo carimbo da Inspeção Municipal.

**Art. 47** - No caso de cassação de registro ou ainda de fechamento do estabelecimento fica a firma responsável legal obrigada a inutilizar a rotulagem existente em estoque, sob as vistas do S.I.M., à qual entregará todos os carimbos e matrizes que tenha em seu poder.

**Art. 48** - As etiquetas usadas como rótulo devem conter de um lado os estabelecimentos determinados neste Regulamento e do outro exclusivamente o carimbo da Inspeção Municipal.

**Art. 49** - No caso de certos produtos normalmente expostos ao consumo sem qualquer proteção, além de seu envoltório próprio ou casca, a rotulagem será feita por meio de rótulo e impresso em papel ou chapa litografada, que possa se manter presa ao produto.



# **PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE INDAIATUBA**

## **SECRETARIA GERAL DO MUNICÍPIO ASSESSORIA TÉCNICA LEGISLATIVA**

### **CAPÍTULO II**

#### **Dos Carimbos de inspeção e seu uso.**

**Art. 50** - O número de registro do estabelecimento seguirá ordem sequencial e as letras que correspondem respectivamente a Classificação de Estabelecimentos são:

- I-** L- Para estabelecimentos de leite e derivados;
- II-** C- Para estabelecimentos de carnes e derivados;
- III-** M- Para estabelecimentos de mel e derivados;
- IV-** O- Para estabelecimentos de ovos e derivados;
- V-** P- Para estabelecimentos de pescados e derivados.

**§1º**- As iniciais S.I.M. e a palavra "Inspeccionado", tendo na parte inferior à palavra Indaiatuba, representam os elementos básicos do carimbo oficial da Inspeção Municipal, cujos formatos, dimensão e emprego são fixados neste Regulamento.

**§2º** - As iniciais S.I.M. traduzem "Serviço de Inspeção Municipal".

**§3º** - O carimbo de Inspeção Municipal representa a marca oficial usado unicamente em estabelecimentos sujeitos a fiscalização do S.I.M. e constitui o sinal de garantia que o produto foi inspecionado pela autoridade competente, para comercialização exclusiva no Município de Indaiatuba.

**§3º** - Os carimbos do S.I.M. devem obedecer exatamente à descrição e os modelos anexos, respeitar as dimensões, forma, dizeres, tipo e dopo da letra, devendo ainda serem colocados em destaque nas testeiras das caixas.

### **SEÇÃO I**

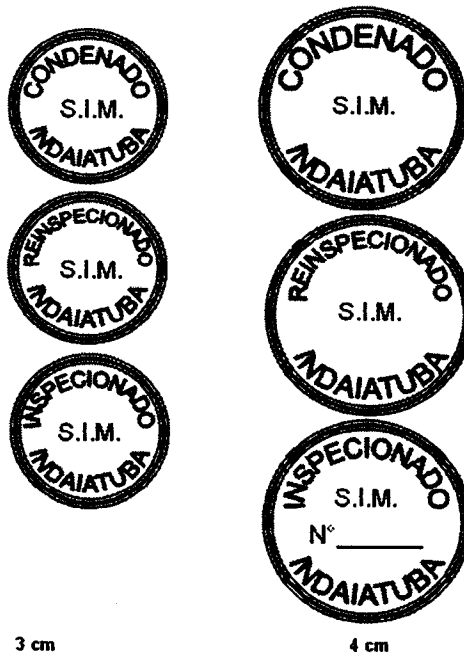
#### **Dos Modelos.**

**Art. 51** - Os diferentes modelos de carimbos de Inspeção Municipal, a serem utilizados nos estabelecimentos fiscalizados pelo S.I.M., obedecerão às seguintes especificações:



# PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE INDAIATUBA

**SECRETARIA GERAL DO MUNICÍPIO**  
**ASSESSORIA TÉCNICA LEGISLATIVA**



## **CAPÍTULO III**

### **Do Registro do Rótulo.**

**Art. 52** - Os estabelecimentos só podem utilizar rótulos em matérias-primas e produtos de origem animal quando devidamente aprovados e registrados pelo S.I.M.

**Parágrafo único** - Para efeito de registro o S.I.M. manterá controle próprio, especialmente destinado a este fim.

**Art. 53** - Registro de rótulo deve ser requerido pelo interessado após a aprovação do estabelecimento e no prazo máximo de 30 (trinta) dias, devendo apresentar exemplares dos rótulos em duas vias, em seus diferentes tamanhos.

**Parágrafo único** - Quando o peso e data de fabricação só possa ser colocada após acondicionamento e rotulagem do produto, o requerimento deve consignar essa ocorrência.

**Art. 54** - Para efeito de registro, os rótulos devem ser sempre apresentados em papel, mesmo nos que devam ser litografados, pintados ou gravados, será feita reprodução em papel.

**Art. 55** - É aconselhável, para evitar despesas e simplificar o registro que os interessados, antes de solicitarem o registro, peçam exame



# **PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE INDAIATUBA**

## **SECRETARIA GERAL DO MUNICÍPIO ASSESSORIA TÉCNICA LEGISLATIVA**

e verificação de croquis dos rótulos que pretendem utilizar, fazendo-os acompanharem de clara indicação das cores a empregar.

**Art. 56** - Ao encaminhar o processo de registro à Inspeção Municipal, o estabelecimento informará sobre a exatidão dos esclarecimentos prestados, especialmente quanto ao memorial descritivo do processo de fabricação, justificando convenientemente qualquer divergência.

**Art. 57** - Registrado o rótulo, o S.I.M. a 2ª via será restituída à firma interessada e a 1ª via será parte integrante do processo de registro arquivado no S.I.M. Os rótulos registrados trarão impressa a declaração de seu registro no S.I.M. seguida do número respectivo.

**Art. 58** - Os rótulos só podem ser usados para os produtos a que tenham sido destinados e nenhuma modificação em seus dizeres, cores ou desenhos pode ser feita sem prévia aprovação do S.I.M.

**Art. 59** - Nenhum rótulo, etiqueta ou selo pode ser aplicado escondendo ou encobrindo, total ou parcialmente, dizeres de rotulagem ou carimbo da Inspeção Municipal.

**Art. 60** - Nenhum estabelecimento de produtos de origem animal pode ter ultimado o seu registro, sem que os rótulos dos principais produtos e subprodutos a serem fabricados estejam previamente aprovados e registrados no S.I.M.

**Art. 61** - Os carimbos oficiais em qualquer estabelecimento devem reproduzir fiel e exatamente o modelo determinado pelo Art. 51.

## **CAPÍTULO IV**

### **Da Reinspeção Industrial e Sanitária dos Produtos.**

**Art. 62** - Os produtos de origem animal devem ser reinspecionados tantas vezes quantas necessárias, antes de serem expedidos pela fábrica para consumo e comércio municipal.

### **Das Infrações e das Penalidades.**

**Art. 63** - Sem prejuízo das responsabilidades civis e penais pertinentes, as infrações cometidas a quaisquer dispositivos legais que regulem os estabelecimentos de produtos de origem animal, bem como sua embalagem, rotulagem, transporte e comercialização, acarretarão ao



# **PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE INDAIATUBA**

## **SECRETARIA GERAL DO MUNICÍPIO ASSESSORIA TÉCNICA LEGISLATIVA**

produtor ou responsável do estabelecimento de produção, a aplicação de sanções isoladas ou cumulativamente.

### **SEÇÃO I**

#### **Das Penalidades e de sua Aplicação.**

**Art. 64 - Constituem-se sanções:**

- I- Advertência por escrito;
- II-Infração – considera-se infração a desobediência ou a inobservância ao disposto nas normas legais, regulamentares e outras que, por qualquer forma, se destinem à promoção, preservação e recuperação da saúde;
- III- Apreensão ou condenação das matérias-prima, produtos e derivados de origem animal;
- IV- Interdição total ou parcial do estabelecimento;
- V- Interdição da atividade que cause risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária, ou no caso de embaraço a ação fiscalizadora;

**Art. 65 -** A pena de advertência será aplicada por escrito, quando o infrator for primário e não tiver agido com dolo ou má fé, concedendo-se o prazo de 10 (dez) dias, a partir do auto de infração expedido, para sua regularização perante o S.I.M.

**Art. 66 -**A pena de apreensão ou condenação das matérias-prima, produtos e derivados de origem animal, serão aplicados quando não apresentarem condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim que se destinam ou forem adulteradas.

**Art. 67 -** A pena de interdição total ou parcial do estabelecimento será aplicada quando a infração consistir na adulteração ou falsificação do produto, ou se verificar mediante inspeção, a inexistência de condições higiênico-sanitárias adequadas.

**Art. 68 -** A pena de interdição de atividade que cause risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária, ou no caso de embaraço a ação fiscalizadora.

**§1º -** A interdição poderá ser revogada mediante comprovação pelo interessado e confirmada pelo S.I.M., do saneamento das irregularidades que motivaram a sanção.

**§2º -** Se a interdição não for levantada no prazo de 12 (doze) meses, a contar da data da aplicação da pena, ocorrerá



# **PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE INDAIATUBA**

## **SECRETARIA GERAL DO MUNICÍPIO ASSESSORIA TÉCNICA LEGISLATIVA**

automaticamente e em definitivo o cancelamento do alvará e do registro de que tratam este Decreto, sem prejuízo da cassação do alvará de funcionamento de que tratam este Decreto.

### **SEÇÃO II**

#### **Das Multas.**

**Art. 69** - Quando da aplicação das sanções previstas nos artigos anteriores, caberão multas no valor de da infração, que poderão ser agravadas até o grau máximo, que será a interdição e multa, de cinco (cinco) vezes o valor desta, nos casos de artifício ardis, simulação, desacato, embaraço ou resistência à ação física, levando-se em conta além das circunstâncias atenuantes e agravantes, a simulação econômico-financeira.

**Art. 70** - Constatada qualquer infração às normas previstas neste Decreto, o servidor público do S.I.M., lavrará, em 3 (três) vias, o Auto de Infração.

**§1º** - O Auto de Infração não deverá conter rasuras, entrelinhas ou emendas e descreverá, de forma clara e precisa, a infração e outras circunstâncias pertinentes, devendo constar ainda:

- I- Nome e endereço do autuado;
- II- Dia, local e hora da lavratura;
- III- Qualificação e identificação do responsável pela lavratura;
- IV- Descrição circunstanciada da ocorrência e a citação do dispositivo legal infringindo;
- V- Assinatura do infrator, ou de seu representante legal ou preposto, de duas testemunhas, quando houver, devidamente qualificadas, e do servidor do S.I.M.;

**§2º** - Se por motivos imprevistos, o Auto de Infração for lavrado em local distinto daquele em que se verificou a infração ou se o autuado, seu representante leal ou preposto, não puder ou se recusar a assiná-lo, far-se-á menção dessas circunstâncias, enviando-lhe posteriormente uma das vias, por via postal, com Aviso de Recebimento.

**§3º** - A primeira via do Auto de Infração será remetida ao S.I.M., a segunda será entregue ao infrator, e a terceira ficará no bloco.

**§4º** - Na impossibilidade de localização do autuado será ele notificado mediante publicação no Diário Oficial do Estado.



# **PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE INDAIATUBA**

**SECRETARIA GERAL DO MUNICÍPIO**  
**ASSESSORIA TÉCNICA LEGISLATIVA**

**§5°** - Do processo iniciado por Auto de Infração constarão as provas e demais termos, se houver, que lhe servirão de instrução.

## **SEÇÃO III**

### **Do Direito de Petição.**

**Art. 71** - É permitido ao proprietário do estabelecimento de produção e/ou comercialização e/ou responsável, ou seu representante legal, devidamente habilitado, requerer ou representar, pedir reconsideração e recorrer das decisões do S.I.M., desde que o faça no prazo previsto neste regulamento.

**Art. 72** - O infrator, a partir da comunicação da autuação, terá um prazo de 15 (quinze) dias para apresentar defesa dirigida ao S.I.M., através do DEVISA.

**§1°** - A defesa deve ser protocolada através de processo municipal e encaminhar ao S.I.M.

**§2°** - O responsável pelo S.I.M. decidirá, motivadamente, sobre a admissão das provas, determinando a produção daquelas que deferir.

**Art. 73** - Julgada procedente a autuação, o responsável pelo S.I.M., aplicará a multa, notificando o infrator, com aviso de recebimento, encaminhando-lhe cópia da decisão.

**Parágrafo único** - O autuado será também notificado da decisão na hipótese de improcedência de autuação.

**Art. 74** - Caberá recurso ao DEVISA no prazo de 15 (quinze) dias a contar da intimação.

**Art. 75** - Acolhido o recurso, no mérito, o DEVISA determinará o cancelamento do Auto de Infração, de eventuais sanções ou de outras medidas por ventura adotadas. Em sendo mantida a multa e decorrido o prazo para seu recolhimento sem o respectivo pagamento, o DEVISA encaminhará o processo para inscrição do débito na dívida ativa.



# **PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE INDAIATUBA**

## **SECRETARIA GERAL DO MUNICÍPIO ASSESSORIA TÉCNICA LEGISLATIVA**

### **TÍTULO IV**

#### **Da Constituição de Receita.**

#### **CAPÍTULO I**

#### **Das Taxas.**

**Art. 76** - Aas taxas de registro do estabelecimento, registro de rótulos, alteração da razão social, alteração física do estabelecimento e análises periciais, estão descritas e caracterizadas na Lei 3.950 de 11 de Dezembro de 2000, combinada com a Lei 4632 de 28 de dezembro de 2004 e alterações subsequentes..

**Parágrafo único** O fato gerador das taxas é a prestação de serviços.

**Art. 77** - O sujeito passivo das taxas é a pessoa física ou jurídica a quem o serviço seja prestado ou posto à disposição.

**Art. 78** - O recolhimento das taxas e multas será efetuado através de guia de recolhimento própria.

**§1º** - O prazo para recolhimento de multa será de 15 (quinze) dias a contar da ciência de sua aplicação, e a conversão em moeda corrente far-se-á pelo valor da Unidade Fiscal do Estado de São Paulo, vigente na data do recolhimento.

**§2º** - Os débitos decorrentes das taxas e multas não liquidados até o vencimento serão atualizados, na forma prevista na legislação vigente.

**Art. 79** - Constituem-se receitas previstas no artigo anterior o produto das taxas e multas previstas na legislação vigente e neste regulamento.

**Art. 80** - Aos casos omissos, não previstos neste diploma legal aplicar-se-ão, subsidiariamente, aos preceitos da Lei Federal nº1283 de 18/12/1950, regulamentada pelo Decreto nº 30691 de 29/03/1952.

**Parágrafo único** - Fica concedido um prazo de 180 (cento e oitenta) dias, podendo ser prorrogado por mais 180 (cento e oitenta) dias, para que os produtores e/ou proprietários rurais, que possuam atividades relacionadas com o que trata esse Decreto e providenciem a adequação e



## **PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE INDAIATUBA**

**SECRETARIA GERAL DO MUNICÍPIO**  
**ASSESSORIA TÉCNICA LEGISLATIVA**

regularização de suas formas de trabalho em conformidade com os dispositivos legais mencionados no presente Decreto.

**Art. 81** - Este Decreto entrará em vigor na data de sua publicação.

**Art. 82** – Fica revogado o Decreto nº 11.164 de 31 de agosto de 2011.

Prefeitura Municipal de Indaiatuba 29 de agosto de 2012.

  
**REINALDO NOGUEIRA LOPES CRUZ**  
**PREFEITO**