



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE INDAIATUBA

SECRETARIA GERAL DO MUNICÍPIO
ASSESSORIA TÉCNICA LEGISLATIVA

DECRETO Nº 11.164 DE 31 DE AGOSTO DE 2011.

“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, institui 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 7889 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 e de Origem Vegetal não isentos de registros, produzidos e comercializados no Município de Indaiatuba.

Art. 2º- São sujeitos à fiscalização prevista nesta Lei:

- I-** os animais destinados ao abate, seus produtos e subprodutos e matérias-primas;
- II-** os pescados e seus derivados;
- III-** o leite bovino e seus derivados;
- IV-** o leite caprino e seus derivados;
- V-** o ovo e seus derivados;
- VI-** o mel e cera de abelha e seus derivados;
- VII-** produtos de origem vegetal não artesanais e não isentos de registro;



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE INDAIATUBA

SECRETARIA GERAL DO MUNICÍPIO
ASSESSORIA TÉCNICA LEGISLATIVA

VIII- vegetais minimamente processados;

§ 1º - É facultativo ao produtor artesanal de origem vegetal o registro do estabelecimento e produtos no S.I.M., o que não isenta da licença de funcionamento sanitário.

Os produtos relacionados ao parágrafo anterior são:

- os alimentos congelados;
- amidos e féculas;
- balas, bombons e similares;
- biscoitos;
- cafés;
- cereais e derivados;
- chás;
- coloríficos;
- compostos de erva-mate;
- condimentos preparados;
- cremes vegetais;
- doces;
- erva-mate;
- especiarias/tempero;
- farinhas;
- frutas (dessecadas e liofilizadas);
- frutas em conservas;
- gelados comestíveis;
- geléias (frutas);
- massas;
- pães;
- pastas e patês vegetais;
- polpa de vegetais;
- preparações para produtos para temperos à base de sal;
- produtos de cacau/chocolate;
- produtos de coco;
- produtos de confeitaria;
- produtos de frutas, cereais e legumes para uso em iogurtes e similares;
- produtos de soja;
- produtos de tomate;
- salgadinhos fritos e assados;
- sementes oleaginosas;
- vegetais dessecados e liofilizados;
- vegetais em conserva (exceto palmito);



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE INDAIATUBA

SECRETARIA GERAL DO MUNICÍPIO
ASSESSORIA TÉCNICA LEGISLATIVA

§ 2º - A Inspeção a que se refere o presente artigo abrange, sob o ponto de vista industrial e sanitário, a inspeção "ante" e "post-mortem" dos animais, o recebimento, manipulação, transformação, elaboração, preparo, conservação, acondicionamento, embalagem, depósito, rotulagem, trânsito e consumo de quaisquer produtos e subprodutos adicionados ou não de vegetais, destinados ou não à alimentação humana.

§ 3º - A Inspeção abrange também os produtos afins 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 e serão competentes para realizá-la profissionais autorizados pela Legislação em vigor, devidamente treinados, pertencentes a Secretaria Municipal de Saúde.

§ 1º - O S.I.M. deverá contar obrigatoriamente, com pelo menos 01(um) Médico Veterinário, 01 (um) Nutricionista, 04 (quatro) Agentes de Fiscais Sanitários, 01 (um) Técnico Agrícola, 01 (um) Biólogo, 02 (dois) Assistentes Administrativo e 01 (um) 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 Secretária 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 exibir a carteira funcional, sempre que for solicitada.

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

I- nas propriedades rurais fornecedoras de matérias-primas, destinadas ao preparo de produtos de origem animal, inclusive micro e mini-usinas de pasteurização de leite;

II- nos estabelecimentos que recebem, abatem ou industrializam as diferentes espécies de carnes, entendidas como tais as fixadas neste Regulamento;



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE INDAIATUBA

SECRETARIA GERAL DO MUNICÍPIO
ASSESSORIA TÉCNICA LEGISLATIVA

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 recebem e distribuem para consumo público animais considerados de caça;

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

VII- nos estabelecimentos que produzem e recebem ovos para distribuição em natureza ou para industrialização;

VIII- 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 procedentes de outras localidades, diretamente de estabelecimentos registrados ou de propriedades rurais;

IX- nos locais que produzem produtos de origem vegetal para revenda dentro ou fora do local de preparo – exceto ambulante;

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 terá por objetivo:

I- reinspecionar produtos de origem animal, destinados ao comércio municipal, ou em trânsito;

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, infringam dispositivos desta lei;

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 “ante” e “post-mortem” dos animais destinados ao abate;

VI- a inspeção e reinspeção de todos os produtos, subprodutos e matérias-primas de origem animal/vegetal durante as diferentes fases da industrialização e transporte;

VII- o registro de rótulos e marcas;



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE INDAIATUBA

SECRETARIA GERAL DO MUNICÍPIO
ASSESSORIA TÉCNICA LEGISLATIVA

VIII- as penalidades a serem aplicadas por infrações cometidas;

IX- as análises de laboratórios;

X- quaisquer outros detalhes que se tornarem necessários para maior eficiência dos trabalhos de fiscalização sanitária.

§ 1º - A classificação dos estabelecimentos, a inspeção "ante" e "post-mortem", dos animais destinados ao abate e a inspeção de todos os produtos, subprodutos e matérias-primas durante as diferentes etapas de industrialização e transporte, serão disciplinados no que for aplicável aos preceitos legais inseridos na Lei Federal nº1283 de 18 de dezembro de 1950 e pelo 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.

§ 2º - Os estabelecimentos produtores de leite de cabra e ovelha podem ser classificados como estábulos leiteiros ou granja leiteira, desde que atendam as seguintes exigências:

I- tratando-se de capril ou cabanha, deverá ele dispor de área proporcional ao número de cabras ou ovelhas, recomendando-se 1,20 m² (um metro e vinte centímetros quadrados) por matriz;

II- ter majedouras e/ou cochos de fácil limpeza;

III- ter piso suspenso na plataforma de ordenha, podendo ser ripado ou não;

IV- a sala de ordenha poderá ser construída contígua ao capril ou cabanha, desde que fisicamente separada por parede inteira e longe de fontes produtoras de mal cheiro;

V- para o leite de cabra e ovelha, a temperatura para resfriamento após a ordenha será de 5 (cinco) graus centígrados;

VI- o beneficiamento do leite deverá ocorrer em sala própria, separada da de ordenha;

§ 3º - Considera-se normal o leite de cabra que apresente:

I- características organolépticas normais;

II- teor de gordura mínima de 3% (três por cento);

III- acidez em graus Dornic entre 14 e 20º D;

IV- extrato seco total mínimo de 11% (onze por cento);

V- densidade a 15 (quinze) graus centígrados, cifra média de 1.034;

VI- índice crioscópico entre -0,540 e -0,576;

VII- cloreto de sódio oscilante entre 1,8 e 2,2 gramas por litro;



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE INDAIATUBA

SECRETARIA GERAL DO MUNICÍPIO
ASSESSORIA TÉCNICA LEGISLATIVA

§ 4º - Os processos de pasteurização do leite de cabra podem ser:

I- pasteurização de curta duração, que consiste no aquecimento do leite em camada laminar de 72°C (setenta e dois graus centígrados), por 15 (quinze) a 20 (vinte) segundos em aparelhagem própria;

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

III- não é permitido a repasteurização do leite de cabra;

IV- o leite pasteurizado, a ser exposto ao consumo, deve ser empacotado com fecho inviolável;

TÍTULO II

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 diários, 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 ou edifícios principais e demais dependências;

II- dispor de luz natural e artificial abundantes, bem como de ventilação suficiente em todas as dependências, respeitadas as peculiaridades de ordem tecnológica cabíveis;

III- possuir pisos convenientemente impermeabilizados como material adequado, exigindo-se, conforme a natureza do estabelecimento, o cimento comum ou colorido com vermelhão, ou cimento



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE INDAIATUBA

SECRETARIA GERAL DO MUNICÍPIO
ASSESSORIA TÉCNICA LEGISLATIVA

queimado, ladrilhos, lajes de pedra reconhecida impermeável e de fácil junção ou outro material previamente aprovado; os pisos devem ser construídos de modo a facilitar a coleta das águas residuais e sua drenagem para a rede de esgoto;

IV- ter paredes de separações revestidas ou impermeabilizadas, como regra geral, até 2m (dois metros) de altura no mínimo, e, total ou parcialmente quando necessário com azulejos brancos vidrados e em casos especiais, a juízo do S.I.M., com outro material adequado; a parte restante será convenientemente rebocada, caiada e pintada;

V- possuir forro de material adequado em todas as dependências onde se realizem trabalhos de recebimento, manipulação e preparo de matérias-primas e produtos comestíveis;

VI- dispor de dependências e instalações mínimas para industrialização, conservação, embalagem e depósito de produtos comestíveis, separadas por meio de paredes totais das destinadas ao preparo de produtos não comestíveis;

VII- dispor de mesas de aço inoxidável para os trabalhos de manipulação e preparo de matérias-primas e produtos comestíveis, montadas em estrutura de ferro, tolerando-se alvenaria revestida de azulejo branco ou mármore e também mesas de madeira revestidas de chapas metálicas inoxidáveis;

VIII- dispor de caixas, bandejas, gamelas, tabuleiros e quaisquer outros recipientes de aço inoxidável; os tanques, segundo sua finalidade, podem ser de alvenaria, convenientemente revestidos; e em casos especiais a juízo do S.I.M., outros equipamentos e revestimentos;

IX- dispor de rede de abastecimento de água para atender suficientemente as necessidades do trabalho industrial e as dependências sanitárias, e, quando for o caso, de instalações para o tratamento de água;

X- dispor de água fria e quente abundantes, em todas as dependências de manipulações e preparo, não só de produtos, como de subprodutos não comestíveis;

XI- dispor de rede de esgoto em todas as dependências, ligada a tubos coletores e estes ao sistema geral de escoamento, dotada de canalizações amplas e de instalações para retenção e aproveitamento de gorduras, resíduos e corpos flutuantes, bem como para a depuração artificial, se for necessário, como desaguadouro final em curso de água caudaloso e perene ou em fossa asséptica;

XII- dispor de rouparia, vestiário, banheiros, privadas, mictórios e demais dependências necessárias e em número proporcional ao pessoal, instaladas separadamente para cada sexo completamente isolados e afastados das dependências onde são beneficiados produtos destinados à



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE INDAIATUBA

SECRETARIA GERAL DO MUNICÍPIO
ASSESSORIA TÉCNICA LEGISLATIVA

XIII- possuir janelas basculantes e portas de fácil abertura, de modo a ficarem livres os corredores e passagens, providas de telas móveis à prova de inseto quando for o caso;

XIV- possuir instalações de frio com câmeras e antecâmeras que se fizerem necessárias em número e área suficiente segundo a capacidade do estabelecimento;

XV- dispor de dependências isoladas para armazenamento do combustível usado na produção de vapor;

XVI- dispor de dependências para administração, oficinas, depósitos diversos, embalagem, rotulagem e outras necessárias;

CAPÍTULO II

Dos Estabelecimentos de Carne e Derivados.

Art.10° - Tratando-se de estabelecimentos de carne e derivados devem satisfazer às seguintes condições:

I- ser construído em terreno afastado dos limites das vias públicas preferentemente 5m (cinco metros) na frente, e com entradas laterais, que permitam a movimentação de veículos de transporte;

II- ter os seguintes pés-direitos: sala de matança de bovinos – 7m (sete metros), da sangria à linha do matambre e daí por diante no mínimo 4m (quatro metros), nas demais dependências o pé direito será fixado por ocasião do exame dos projetos apresentados ao D.I.P.O.A. – Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal do Ministério da Agricultura;

III- dispor de currais cobertos, de bretes, banheiros, chuveiros, pedilúvios demais instalações para recebimentos, estacionamento e circulação de animais, convenientemente pavimentados ou impermeabilizados, com declive para a rede de esgoto, providos de bebedouros e comedouros;

IV- dispor de dependência e instalações adequadas para necropsia, com forno crematório anexo, designada, para efeito deste Regulamento, “Departamento de Necropsia” e sala para exames;

V- dispor de locais apropriado para separação e isolamento de animais dentes;

VI- dispor no caso de matadouro e frigorífico, de instalações e aparelhagem para desinfecção de vagões e outros veículos utilizados no transporte de animais;

VII- localizar os currais de recebimento de animais, cocheiras, pocilgas, apriscos e outras dependências, que por sua natureza produzem mau cheiro, o mais distante possível dos locais onde são



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE INDAIATUBA

SECRETARIA GERAL DO MUNICÍPIO
ASSESSORIA TÉCNICA LEGISLATIVA

recebidos, manipulados ou preparados produtos utilizados na alimentação humana;

VIII- dispor, de acordo com a classificação do estabelecimento e sua capacidade, de dependências de matança, conforme o caso, separadas para as várias espécies, de triparia, graxia para o preparo de produtos gordurosos comestíveis e não comestíveis, salsicharia em geral, conserva, depósito e salga de couros, ressalga e secagem de carne, seção de subprodutos não comestíveis e de depósitos diversos, bem como de câmaras frias, proporcionais à capacidade do estabelecimento;

IX- dispor de aparelhagem industrial completa e adequada, qual sejam máquinas, aparelhos, caminhões, vagonetas, carros, caixas, mesas, truques, tabuleiros e outros utilizados em quaisquer das fases do recebimento e industrialização da matéria-prima e do preparo de produtos, em número e qualidade que satisfaçam à finalidade da indústria;

X- dispor de carros metálicos apropriados, pintados de vermelho e que possam ser totalmente fechados, destinados unicamente ao transporte de matérias-primas e produtos condenados, dos quais constem, em caracteres bem visíveis, a palavra "condenados";

XI- possuir instalações adequadas para o preparo de subprodutos não comestíveis;

XII- possuir, de acordo com a natureza do estabelecimento, depósitos para chifres, cascos, ossos, adubos, crinas, alimentos para animais e outros produtos e subprodutos não comestíveis, localizados em pontos afastados dos edifícios onde são manipulados ou preparados produtos destinados à alimentação humana;

XIII- possuir digestores em número e capacidade suficientes de acordo com as possibilidades diárias de matança;

XIV- dispor conforme o caso, de instalações e aparelhagem adequadas para o aproveitamento de glândulas de secreção interna e preparo de extrato glandulares;

XV- dispor de caldeiras com capacidade suficiente para as necessidades do estabelecimento;

XVI- dispor de instalações de vapor e água em todas as dependências de manipulação e industrialização;

XVII- dispor de dependências de industrialização com área mínima à 20 m² (vinte metros quadrados);

§ 1º - Em casos especiais, o S.I.M. pode permitir a utilização de maquinário destinado ao fabrico de produtos de origem animal, no preparo de conservas vegetais, nas quais, entretanto, não podem constar, impressos ou gravados, os carimbos oficiais de inspeção previstos neste Regulamento.

§ 2º - Mediante delegação do órgão competente, o S.I.M. pode inspecionar produtos vegetais no estabelecimento sob inspeção



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE INDAIATUBA

SECRETARIA GERAL DO MUNICÍPIO
ASSESSORIA TÉCNICA LEGISLATIVA

Federal e Estadual e neste caso, será cumprida a presente Lei no que lhes for aplicável;

CAPÍTULO III

Dos Estabelecimentos de Leite e Derivados.

Art.11° - Tratando-se de estabelecimento de leite e derivados, devem satisfazer as seguintes condições:

SEÇÃO I

Das condições comuns a todos os Estabelecimentos.

- I- estar localizado em pontos distantes de fontes produtoras de mau cheiro;
- II- construir as dependências de maneira a se observar, se for o caso, desníveis de piso na sequência dos trabalhos de recebimento, manipulação, fabricação e maturação dos produtos;
- III- ter as dependências principais do estabelecimento, como as de recebimento de matéria-prima, desnatção, beneficiamento, salga, cura, engarrafamento e depósito de produtos utilizados na alimentação humana separadas por paredes inteiras das que se destinam à lavagem e esterilização do vasilhame ou ao preparo de produtos não comestíveis;
- IV- ser construído em centro de terreno, afastado dos limites das vias públicas, preferentemente 5m(cinco metros) na frente e dispor de entradas laterais que permitam a movimentação dos veículos de transporte;
- V- ter as dependências orientadas de tal modo que os raios solares não prejudiquem os trabalhos de fabricação ou maturação dos produtos;
- VI- dispor de aparelhagem industrial completa e adequada para a realização de trabalhos de beneficiamento e industrialização, utilizando maquinaria preferentemente conjugada;
- VII- dispor de dependência iu local apropriado e convenientemente aparelhado a juízo do D.I.P.O.A., para lavagem e esterilização de vasilhames, carros-tanque e frascos. As fazendas leiteiras e os abrigos rústicos, os postos de recebimentos, os postos de desnatção e as queijarias podem ter instalações simples para água quente e vapor;
- VIII- dispor de depósitos para vasilhames e frascos;
- IX- dispor, conforme o caso, de garagem, para a guarda de carros – tanques;



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE INDAIATUBA

SECRETARIA GERAL DO MUNICÍPIO
ASSESSORIA TÉCNICA LEGISLATIVA

SEÇÃO II

Das condições específicas aos diversos estabelecimentos.

SUBSEÇÃO I

Das Fazendas leiteiras.

I- ter boas aguadas e pastagens devidamente tratadas, com áreas proporcionais ao rebanho existente;

II- manter o gado leiteiro em boas condições sanitárias (exames de brucelose, tuberculose e atestado de vacinação contra febre-aftosa);

III- dispor de instalações rústicas indispensáveis à permanência do gado durante o trato e o preparo da ordenha;

IV- manter currais limpos, com cercas caiadas, providos de depósitos para a guarda de rações e de local para limpeza do gado, inclusive para emprego de carrapaticidas;

V- instalar dependências para ordenha que pode ser de construção rústica, porém sólida e higiênica, com pisos impermeabilizados, tanque cimentado com água corrente, estrados de madeira para o vasilhame, dispositivos de conteção durante a limpeza e a ordenha; pode ser simples de telha ou mesmo de sapé e ter no mínimo 3m (três metros) de pé-direito;

§ 1º - Nas fazendas leiteiras, a ordenha pode ser manual.

SUBSEÇÃO II

Do estábulo leiteiro.

I- ter boas pastagens, com área proporcional ao gado existente, e, quando necessário, bosques de proteção contra ventos;

II- manter o rebanho leiteiro em boas condições sanitárias e em regime comparável com a produção do leite;

III- dispor de currais de bom acabamento, com área proporcional ao gado existente;

IV- dispor do estábulo, preferentemente retangular, com corredores e passagens indispensáveis com área correspondente ao número de animais ao estabular, sendo aconselhável um para cada grupo



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE INDAIATUBA

SECRETARIA GERAL DO MUNICÍPIO ASSESSORIA TÉCNICA LEGISLATIVA

de 80 (oitenta) vacas; ter pé-direito mínimo de 3m (três metros); ter piso impermeável, revestido de cimento áspero, paralelepípedo ou outro material aceitável, com declive não inferior a 2% (dois por cento) provido de canaletas de largura, profundidade e inclinação suficientes; ter ou não muros ou paredes os quais quando existentes, serão impermeabilizados com material aceitável até a altura mínima de 1,20m (um metro e vinte centímetros); ter manjedouras de fácil limpeza, de preferência cimentadas; possuir abastecimento de água potável, rede de esgotos e instalações adequadas para o tratamento de resíduos orgânicos e efluentes;

V- dispor de sala de leite para refrigeração, a juízo do S.I.M., para resfriar o leite no mínimo a 10°C (dez graus centígrados), quando não existir usina de beneficiamento própria;

VI- para produção de leite tipo "B", deve dispor de sala de ordenha nas condições já fixadas para as fazendas leiteiras, devendo a ordenha ser mecânica;

VII- será exigido dos animais: exames a cada 6 (seis) meses contra brucelose, tuberculose e leptospirose. Vacinação contra febre-aftosa, brucelose e leptospirose. Exame diário de mamite, usando caneca de fundo escuro. Exame mensal de mamite, usando C.M.T. ou outro teste com a mesma eficiência. Os funcionários devem apresentar exame médico anual;

§ 1º - Quando houver estábulo em condições satisfatórias, o S.I.M. poderá dispensar a exigência de sala própria para ordenha.

§ 2º - Quando a refrigeração do leite for feita no estabelecimento, deve existir anexo ao estábulo uma dependência adequada, devidamente construída, instalada e aparelhada.

§ 3º - Os "estábulos leiteiros" devem, ainda dispor de instalações complementares a saber: silos ou fenis, banheiro ou pulverizador de carrapaticidas; depósitos de forragens com local próprio para preparo de rações, piquetes ou compartimentos para bezerros, estrumeira distante da sala de ordenha no mínimo 50m(cinquenta metros).

SUBSEÇÃO IV

Do posto de recebimento.

I- estar situada em zona suburbana ou rural;

II- dispor de edificações localizadas no mínimo 50m (cinquenta metros) das vias públicas e de habitações e fontes de mau cheiro;

III- dispor de "sala de ordenha" destinada exclusivamente a esta finalidade, provida de aparelhagem indispensável em número



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE INDAIATUBA

SECRETARIA GERAL DO MUNICÍPIO
ASSESSORIA TÉCNICA LEGISLATIVA

proporcional ao de vacas, instalada como se segue: área, iluminação e aeração suficientes, pé-direito mínimo de 3m(três metros); forro convenientemente caiado, ou pintado, piso impermeabilizado com ladrilhos ou cimento em cores claras, com declive que facilite rápida limpeza; paredes revestidas de azulejos claros, cerâmicos até 2m(dois metros) de altura, sendo a parte restante rebocada caiada ou pintada a óleo, telas móveis à prova de insetos, abastecimento de água potável em abundância, quente e fria e ampla rede de esgoto, com declive que permita o rápido escoamento;

IV- dispor de usina de beneficiamento, instalada de acordo com as exigências deste Regulamento;

V- dispor de aparelhagem todo de aço inoxidável, nos casos em que for indicado;

VI- dispor de campo ou piquetes com área mínima de 100 m² (cem metros quadrados) por animal em lactação;

VII- dispor de dependências para isolamento e tratamento de animais doentes;

VIII- reunir os demais detalhes previstos para os estábulos leiteiros;

SUBSEÇÃO IV

Do posto de recebimento.

I- ter dependência de recebimento e laboratório para análises rápidas de leite ou de creme e tanque com água corrente para refrigeração;

II- ter depósito de vasilhame;

III- sempre que o posto realize transvase de leite, será dotado de instalação para produção de vapor;

SUBSEÇÃO V

Do posto de refrigeração.

I- ter dependência de recebimento de piso cimentado ou preferentemente com ladrilhos de ferro;

II- ter laboratório para análises rápidas;

III- ter dependência de refrigeração, dotada de aparelhagem necessária;

IV- ter dependência própria para as máquinas de produção de frio, quando for o caso;

V- ter dependência para caldeira;



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE INDAIATUBA

SECRETARIA GERAL DO MUNICÍPIO
ASSESSORIA TÉCNICA LEGISLATIVA

VI- ter câmara frigorífica e sala de expedição, quando houver necessidade;

SUBSEÇÃO VI

Do posto de desnatação.

I- ter dependência de recebimento que pode ser em plataforma alta ou alpendre, tendo ao lado local para análises rápidas;

II- ter depósito de vasilhames;

III- sempre que o posto realize transvase do leite, será dotado de instalações para produção de vapor;

§ 1º - O aproveitamento de leite desnatado para o preparo de caseína ou de outros produtos não comestíveis, implica na existência de salas separadas para tal fim.

§ 2º - Quando houver desnatação de leite produzidos unicamente da fazenda onde os "postos de desnatação" estiverem instalados, bastará a dependência da desnatação, tendo ao lado alpendre com instalações da água fervente ou vapor, qualquer que seja o volume do leite recebido.

SUBSEÇÃO VII

Do posto de coagulação.

I- ter dependência de recebimento de leite, que pode ser uma plataforma alta, coberta;

II- ter laboratório de análises rápidas de leite;

III- ter dependência de prensagem e salga inicial, quando se trate de massa de queijos a que se aplique essa operação;

IV- ter dependência de acondicionamento e expedição;

§ 1º - Os "postos de coagulação" só podem funcionar quando filiados a fábricas de laticínios registradas, nas quais será completada a elaboração dos produtos, inclusive salga e maturação dos queijos. Seu funcionamento só é permitido em regiões que estejam fora da zona de alcance da usina de beneficiamento ou fábrica de laticínios.

SUBSEÇÃO VII



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE INDAIATUBA

SECRETARIA GERAL DO MUNICÍPIO
ASSESSORIA TÉCNICA LEGISLATIVA

Da queijaria.

I- ter dependências de recebimento do leite provida de água quente;

II- ter dependência de manipulação;

III- ter depósito;

§ 1º - Para os queijos em geral:

I- as operações devem ser feitas em seções próprias atendendo as exigências de tecnologia para cada tipo;

II- os queijos com período de maturação inferior a 90 (noventa) dias somente poderão ser elaborados a partir do leite pasteurizado;

III- os ingredientes com salitre, sal, cloreto de cálcio, corantes ou coalhos deverão ser mantidos em lugar adequado;

IV- não podem ser utilizados latões ou outros utensílios não próprios à finalidade, como dessoradores;

V- é vedado o uso de pano no lugar de dessoradores apropriados;

VI- os tanques de salga devem ser feitos com material apropriado, proibindo-se os de fibramento amianto e/ou similares;

VII- a salga seca deve ser feita em mesas apropriadas e o sal empregado de primeira qualidade, esterilizado e armazenado em local e condições higiênicas apropriadas (livres de contaminações);

VIII- a salmoura deve ser regenerada periodicamente pelo aquecimento, filtração e correção de concentração salina entre 18 (dezoito) a 22 (vinte e dois) graus Dormic, conforme o tipo de queijo;

IX- as câmaras de cura devem ter temperatura e umidade controlada, não se permitindo tipos de queijos que necessitam temperatura e umidade diferentes, numa mesma câmara;

X- os queijos com maturação completa podem permanecer em câmaras de produtos acabados com temperatura de 15 (quinze) graus centígrados;

XI- os queijos frescos, devidamente embalados, devem ser mantidos em câmaras com temperatura máxima de até 5 (cinco) graus centígrados;

§ 2º - Para queijo fundido, doce de leite e requeijão, deve-se observar:

I- dependências próprias podendo ser comum para os três tipos de produtos lácteos;



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE INDAIATUBA

SECRETARIA GERAL DO MUNICÍPIO
ASSESSORIA TÉCNICA LEGISLATIVA

II- admite-se o uso de aparelhos simples, tachos de aço inoxidável, parede dupla com sistema de exaustão de vapores para a elaboração destes produtos;

III- com matéria-prima ideal para para os queijos fundidos, devem ser utilizados queijos maturados próprios ao consumo humano direto;

IV- os sais fundentes e condimentos deverão estar aprovados pelos órgãos competentes;

§ 3º - Os queijos são classificados considerando-se as seguintes características:

I- consistência do produto;

II- teor de gordura no extrato seco;

III- temperatura máxima de tratamento da massa durante a fabricação;

IV- maneira de obtenção da massa;

V- maturação;

§ 4º - É considerado impróprio para consumo o queijo que contenha substâncias nocivas à saúde, esteja contaminado por germes patogênicos em número acima do descrito nas normas complementares específicas.

SUBSEÇÃO IX

Da usina de beneficiamento.

I- ter dependência para recebimento da matéria-prima;

II- ter dependência de beneficiamento para a realização das operações de filtração, pasteurização refrigeração, enlatamento, engarrafamento e capsulamento;

III- ter dependência de manipulação e fabricação de produtos derivados, inclusive salga e maturação, quando for o caso;

IV- ter câmaras frigoríficas, permitindo-se tanques para congelação quando esta prática for autorizada;

V- ter dependências próprias para as máquinas de produção de frio;

VI- ter depósito para vasilhames e utensílios diversos;

SUBSEÇÃO X

Da Fábrica de Laticínios.



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE INDAIATUBA

SECRETARIA GERAL DO MUNICÍPIO
ASSESSORIA TÉCNICA LEGISLATIVA

- I- ter dependência para recebimento de matéria-prima;
- II- ter dependência única para manipulação e fabricação de mais de um produto, quando não houver contra-indicação;
- III- ter dependências de salga e maturação, em câmaras subterrânea ou semi-subterrânea, de acordo com os tipos de queijos fabricados, dotadas conforme o caso, de divisões para diferentes temperaturas;
- IV- ter dependências de acondicionamento, embalagem, rotulagem e expedição;
- V- ter dependência para depósito de produtos;
- VI- ter câmaras frigoríficas, obrigatoriamente, nas fábricas que preparem manteiga "extra" ou de "1ª qualidade";

SUBSEÇÃO XI

Do entreposto de usina.

- I- dispor de dependência ampla para recebimento e classificação do leite procedente conforme o caso, de fazenda leiteira, posto de recebimento, posto de refrigeração, usina de beneficiamento ou fábrica de laticínios;
- II- dispor de dependências necessárias ao beneficiamento do leite a fim de realizar operações de filtração, pasteurização, refrigeração, engarrafamento e capsulamento;
- III- dispor de dependência apropriada para enchimento de carros-tanque;
- IV- possuir câmaras frigoríficas para leite engarrafado e em latões;
- V- possuir dependências adequadas para desnatação e fabricação de manteiga;
- VI- possuir, facultativamente, dependências para o preparo de outros produtos lácteos;

SUBSEÇÃO XII

Do entreposto de laticínios.

- I- ter dependências de recebimento e classificação das matérias-primas e produtos semi-fabricados;
- II- ter ainda, quando for o caso, dependências próprias para enlatamento e empacotamento de manteiga, preparo de queijo fundido, limpeza, maturação, secagem, embalagem de queijo fundido, limpeza, maturação, secagem, embalagem de queijos e câmaras frigoríficas;



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE INDAIATUBA

SECRETARIA GERAL DO MUNICÍPIO
ASSESSORIA TÉCNICA LEGISLATIVA

Art.12° - A juízo do S.I.M., onde não existirem usinas de beneficiamento, entreposto de laticínios ou fábrica de laticínios poderá ser permitido aos postos de recebimento, desnatação, pasteurização, envazamento e refrigeração, exclusivamente para o consumo local.

Parágrafo único - Nos casos do presente artigo serão feitas adaptações adequadas, nos termos deste Regulamento.

CAPÍTULO IV

Do Estabelecimento Destinado ao Recebimento e Industrialização do Pescado.

Art. 13° - Tratando-se de estabelecimento de ovos e derivados, devem satisfazer mais o seguinte:

- I - dispor de sala ou área coberta para tiragem dos ovos;
- II - dispor de dependência de recebimento dos ovos;
- III - dispor de dependências para ovoscopia, exame de fluorescência da casca e verificação do estado de conservação dos ovos;
- IV - dispor de dependência para classificação comercial;
- V - dispor de câmaras frigoríficas (quando necessárias);
- VI - dispor de dependência para industrialização, quando for o caso;

Art. 14° - As fábricas de conservas de ovos terão dependências apropriadas para o recebimento e manipulação, elaboração, preparo e embalagem dos produtos.

CAPÍTULO VI

Dos Estabelecimentos Destinados ao Mel e Cera de Abelhas.

Art.15° - Os estabelecimentos destinados ao mel e cera de abelhas devem:

- I- dispor de dependência de recebimento;
- II- dispor de dependência de manipulação, preparo, classificação e embalagem do produto;



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE INDAIATUBA

SECRETARIA GERAL DO MUNICÍPIO
ASSESSORIA TÉCNICA LEGISLATIVA

Art. 16° - Os ângulos entre paredes e pisos serão arredondados com o mesmo material de impermeabilização.

Parágrafo único - É proibido o uso de utensílios em geral (gamelas, bandejas, mesas, carros-tanque e outros com angulosidade ou frestas).

Art.17° - O S.I.M., quando julgar necessário, pode exigir dispositivos especiais para regulagem da temperatura e ventilação nas salas de trabalho industrial, depósitos ou câmaras.

Art.18° - Os fumeiros serão de material não comburente, com portas de ferro e providos de lanternins.

Dos estabelecimentos que produzem produtos artesanais de origem vegetal.

Art.19° - No que se refere as edificações, móveis, utensílios, pessoas na área de produção e transporte os estabelecimentos deverão enquadrar-se as legislações sanitárias vigentes.

TÍTULO III

Da localização e capacidade dos Estabelecimentos.

CAPÍTULO I

Da localização dos Entrepostos e Estabelecimentos Industriais e Seções destinadas a Salgas, Maceração ou Fermentação.

Art.20° - Nos entrepostos que recebem tripas, bem como nos estabelecimentos industriais, as seções destinadas a salga, maceração ou fermentação desse produto, só podem ser instaladas em lugares afastados das dependências onde forem manipuladas matérias-primas ou fabricados produtos utilizados na alimentação humana.

SEÇÃO I

Da Capacidade.



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE INDAIATUBA

SECRETARIA GERAL DO MUNICÍPIO
ASSESSORIA TÉCNICA LEGISLATIVA

Art. 21° - Nenhum estabelecimento de produtos de origem animal/vegetal pode ultrapassar a capacidade suas instalações e equipamentos.

CAPÍTULO II

Do Funcionamento.

Art. 22°- O funcionamento de estabelecimento de origem animal dentro do perímetro urbano ou suburbano, ficará condicionada a aquisição da licença de funcionameto da Secretaria Municipal da Fazenda e do estabelecimento de origem vegetal, ficará condicionada tanto a aquisição da Licença da Secretaria Muncipal da Fazenda, bem como, da Licença de Funcionamento Sanitária.

Art. 23° - 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. 24° - Qualquer estabelecimento que interrompa seu funcionamento só poderá reiniciar os trabalhos mediante inspeção prévia de todas as dependências, instalações e equipamentos.

Art. 25° - Nenhum estabelecimento pode realizar comércio municipal com produtos de origem animal, sem estar registrado no S.I.M.

Art. 26° - 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 estarem 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 de Estabelecimentos.

Art.27° - Estão sujeitos a registro os seguintes estabelecimentos:

I - matadouros-frigoríficos, matadouros, matadouros de aves e pequenos animais, charqueadas, fábricas de produtos suínos,



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE INDAIATUBA

SECRETARIA GERAL DO MUNICÍPIO
ASSESSORIA TÉCNICA LEGISLATIVA

fábricas de conservas, fábricas de produtos gordurosos, entrepostos de carnes e derivados e fábricas de produtos não comestíveis;

II - granjas leiteiras, estábulos leiteiros, usinas de beneficiamento, fábricas de laticínios, entrepostos – usinas, entrepostos de laticínios, postos de refrigeração e postos de coagulação, incluindo, inclusive leite de cabra e outros;

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

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

V - as fazendas leiteiras, os postos de recebimento, as queijarias, os apiários, os entrepostos de mel e cera de abelhas e casas atacadistas;

VI- produtos de origem vegetal não isentos de registro;

Art.28° - O registro será requerido ao S.I.M./ DEVISA.

Art.29° - Serão exigidos para o registro dos estabelecimentos situados no artigo 27°, o seguinte:

I- abertura de processo solicitando alvará de registro;

II- aprovação prévia do local de instalação do estabelecimento pelo S.I.M. em conformidade com a legislação pertinente através do DEVISA;

III- apresentação dos documentos normalmente exigidos pelos demais Departamentos Municipais;

IV- vistoria do prédio, pelos Departamentos Municipais competentes;

V- expedição do alvará pelo Departamento competente;

VI- vistoria do estabelecimento e emissão de parecer técnico-sanitário pelo roteiro;

VII- licenças de funcionamento da Companhia de Tecnologia de Saneamento Ambiental-CETESB e DEVISA;

VIII- PTA (Projeto Técnico de Avaliação) para produtos de origem animal e LTA(Laudo Técnico de Avaliação) para produtos de origem vegetal (Portaria CVS 01 de 2007);

Art.30° - 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.31° - 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.



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE INDAIATUBA

SECRETARIA GERAL DO MUNICÍPIO
ASSESSORIA TÉCNICA LEGISLATIVA

Art.32° - 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.33° - Nos estabelecimentos de produtos de origem animal/vegetal destinados à 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 Portaria MS 518/2004:

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

§2° - Fazer exame da água utilizada 01(uma) vez ao ano ou quantas forem determinadas pelo S.I.M.

§3° - Usar substâncias ou aparelhos que melhorem a qualidade da água, quando em zona rural.

Art.34° - 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.

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 pelo roteiro;

III- recolhimento da taxa de vistoria para renovação.

SEÇÃO I

Da Transferência de Registro.

Art.35° - Nenhum estabelecimento registrado pode ser vendido ou arrendado, sem que convenientemente seja feita a competente transferência de responsabilidade do registro para a nova firma.



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE INDAIATUBA

SECRETARIA GERAL DO MUNICÍPIO
ASSESSORIA TÉCNICA LEGISLATIVA

§1° - 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.

§2° - 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.

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

§4° - No caso do vendedor ou locador ter feito a comunicação a que se refere o parágrafo 1°, 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.

§5° - Adquirido o estabelecimento, por compra ou arrendamento dos imóveis respectivos e realizada 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.

Art. 36° - O processo de transferência deve obedecer, no que lhe for aplicável, ao mesmo critério estabelecido para o registro.

Art. 37° - Tratando-se de estabelecimentos reunidos em grupo e pertencentes à mesma firma, é respeitada, para cada um a classificação que lhe couber, dispensando-se apenas a construção isolada de dependências que possam ser comuns.

CAPÍTULO IV

Do Produto.

Art.38° - Serão exigidos para o registro dos produtos, o seguinte:

I- Registro 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);



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE INDAIATUBA

SECRETARIA GERAL DO MUNICÍPIO
ASSESSORIA TÉCNICA LEGISLATIVA

III- Recolhimento de taxas;
IV- Cópia da lista de verificações da última inspeção realizada;

TÍTULO IV

Da Higiene e das Obrigações dos Estabelecimentos.

CAPÍTULO I

Da Higiene e das Obrigações dos Estabelecimentos.

Art. 39° - 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 reiduais terão destino conveniente, podendo o SIM determinar o tratamentos artificial.

Art. 40° - O maquinário, carros, tanques, vagonetes, caixas, mesas e demais materiais e utensílios serão convenientemente marcados de modo a evitar qualquer confusão entre os destinados a produtos comestíveis e os usados no transporte ou depósito de produtos não comestíveis ou ainda utilizados na alimentação de animais, usando-se as enominações comestíveis e não comestíveis.

Art. 41° - Os pisos e paredes, assim como o equipamento ou utensílios usados na indústria devem ser lavados diariamente e convenientemente desinfetados, em conformidade com as normas técnicas de higienização.

Art. 42° - Os estabelecimentos devem ser mantidos livres de moscas, mosquitos, baratas, ratos, camundongos, quaisquer outros insetos ou animais, agindo-se cautelosa quanto ao emprego de venenos, cujo uso é permitido nas dependências não destinadas à manipulação ou depósito de produtos comestíveis e mediante conhecimento do S.I.M. Não é permitido para os fins deste artigo o emprego de produtos biológicos.

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

Art. 43° - Todo pessoal que trabalha com produtos comestíveis, desde o recebimento até a embalagem, deve usar uniformes



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE INDAIATUBA

SECRETARIA GERAL DO MUNICÍPIO
ASSESSORIA TÉCNICA LEGISLATIVA

próprios e limpos, inclusive, gorros, em conformidade com as normas técnicas de higienização.

Art. 44° - O pessoal que manipula produtos condenados ou trabalha em necropsia, fica obrigado a desinfetar as mãos, instrumentos e vestuários com anti-sépticos apropriados.

Art. 45° - É proibido fazer refeições nos locais onde se realizem trabalhos industriais, bem como depositar produtos, objetos e material estranho à finalidade da dependência ou ainda guardar roupas de qualquer natureza.

Art. 46° - É proibido cuspir ou escarrar em qualquer dependência de trabalho.

Art. 47° - É proibido fumar em qualquer dependência dos estabelecimentos.

Art. 48° - 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. 49° - Os pisos e paredes de currais, bretes, mangueiras e outras instalações próprias para guarda, pouso e contenção de animais vivos ou depósito de resíduos industriais, devem ser lavados e desinfetados tantas vezes quantas necessárias com água e cal ou outro desinfetante apropriado, autorizado pelo S.I.M.

Art. 50° - As caixas de desimentração de substâncias residuais devem ser frequentemente inspecionadas e convenientemente limpas.

Art. 51° - Durante a fabricação, no embarque ou nos transportas os produtos devem ser consevados ao abrigo de contaminações de qualquer natureza.

Art. 52° - Os operários que trabalham na indústria de produtos de origem animal, vegetal serão postadores de carteira de saúde fornecida por autoridade sanitária; devem apresentar condições de saúde e ter hábitos higiênicos: anualmente deverão ser submetidos a exame em repartição de Saúde Pública, apresentado ao S.I.M. as anotações competentes em sa carteira, pelas quais se verifique que não sofrem de doenças que incompatibilizem com os trabalhos de fabricação de gêneros alimentícios.



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE INDAIATUBA

SECRETARIA GERAL DO MUNICÍPIO
ASSESSORIA TÉCNICA LEGISLATIVA

§1° - A inspeção médica é exigida, tantas vezes quantas necessárias, para qualquer empregado do estabelecimento, inclusive seus proprietários, se exercenrem atividade industrial.

§2° - 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, é ela imediatamente afastada do trabalho, cabendo ao S.I.M. comunicar o fato à autoridade de Saúde Pública.

Art. 53° - É proibido manter em estoque, nos depósitos de produtos, nas salas de recebimento, de manipulação, de fabricação e nas câmaras frias ou de cura, de material estranho aos trabalhos da dependência.

Art. 54° - Não é permitido residir no corpo dos edifícios onde são realizados trabalhos industriais de produtos de origem animal e vegetal.

Art. 55° - Serão frequentemente limpos e convenientemente desinfetados os instrumentos de trabalho.

§1° - Os estabelecimentos devem ter em estoque desinfetantes aprovados, para uso nos trabalhos de higienização de dependências e equipamentos.

§2° - Deverão ser apresentados M.B.P.O. e P.O.P.

Art. 56° - As câmaras frias devem corresponder às mais rigorosas condições de higiene, iluminação e ventilação e deverão ser limpas e desinfetadas sempre que necessário.

Art. 57° - Nos estabelecimentos de leite e derivados é obrigatória a rigorosa lavagem e esterilização do vasilhame antes de seu retorno aos postos de origem.

Art. 58° - Nas salas de matança e em outras dependências, a juízo do S.I.M. é obrigatória a existência de vários depósitos de água com descarga de vapor para esterilização de vacas, banchos e outros utensílios.

CAPÍTULO II

Das Obrigações dos Estabelecimentos.



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE INDAIATUBA

SECRETARIA GERAL DO MUNICÍPIO
ASSESSORIA TÉCNICA LEGISLATIVA

Art. 59° - 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- avisar, com antecedência, da chegada de gado e fornecer todos os dados que sejam solicitados pelo S.I.M.;

IV- fornecer material próprio e utensílios para guarda, conservação e transporte de matérias-primas e produtos normais e peças patológicas, que devem ser remetidos às dependências do S.I.M.;

V- fornecer material próprio, utensílios e substâncias adequadas para os trabalhos de coleta e transporte de amostras para laboratório, bem como para limpeza, desinfecção e esterilização de instrumentos, aparelhos ou instalações;

VI- fornecer substâncias apropriadas para desnaturação de produtos condenados, quando não haja instalações para sua transformação imediata;

VII- manter pessoal habilitado na direção dos trabalhos técnicos do estabelecimento;

VIII- recolher as taxas de inspeção sanitária, e demais contribuições legais obrigatórias;

Art. 60° - Os proprietários de estabelecimentos registrados são obrigados a apresentar ao S.I.M., notas fiscais e/ou documentos que comprovem a fiscalização pelo Órgão competente de matérias-primas oriundas de outros locais (Estados, Municípios, Propriedades Rurais, etc.) que porventura utilizem na confecção de seu produto final.

§1° - Os estabelecimentos de leite e derivados ficam obrigados a fornecer a juízo do S.I.M. uma relação atualizada de fornecedores de matéria-prima, com os respectivos endereços, quantidade média dos fornecedores, nome da propriedade rural, e atestado de sanidade animal.

TÍTULO V

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



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE INDAIATUBA

SECRETARIA GERAL DO MUNICÍPIO
ASSESSORIA TÉCNICA LEGISLATIVA

CAPÍTULO I

Da Rotulagem em Geral.

Art. 61° - Todos os produtos de origem animal/vegetal entregue ao comércio municipal devem estar identificados por meio de rótulos registrados, aplicados sobre as matérias-primas, produtos, vasilhames ou continentes, quer quando diretamente destinados ao consumo público, quer quando se destinem a outros estabelecimentos que os vão beneficiar.

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

Art. 62° - 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.

§1° - A rotulagem deverá obedecer as definições constantes na NTA 2 do Decreto Estadual 12486 de 20 de outubro de 1978.

§2° - Fica a critério do S.I.M. permitir, para certos produtos, o emprego de rótulo sob a forma de etiqueta ou uso exclusivo do carimbo de inspeção.

§3° - Os embutidos não enlatados para venda a franel serão identificados por meios de uma etiqueta apensa a cada amarrado, devendo ser de forma inviolável.

§4° - A juízo do S.I.M., no caso de produtos que por suas dimensões não comportem no rótulo todos os dizeres ficados neste Regulamento, e estes deverão constar da embalagem coletiva (caixas, latas, vidros, etc.).

Art. 63° - Além de outras exigências previstas neste Regulamento e em legislação ordinária, os rótulos devem obrigatoriamente conter as seguintes indicações:

I- nome verdadeiro 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;



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE INDAIATUBA

SECRETARIA GERAL DO MUNICÍPIO
ASSESSORIA TÉCNICA LEGISLATIVA

- 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 logotipo e próprio, único e exclusivo;
- VIII- algarismos correspondentes à data da fabricação dispostos em sentido horizontal ou vertical;
- IX- pesos: líquido e bruto;
- X- fórmula de composição ou outros dizeres, quando previsto neste Regulamento;
- XI- a especificação "Indústria Brasileira";

Art. 64° - 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 Federal gravado ou impresso sobre o continente ou rótulo.

Art. 65° - 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 do S.I.M., à qual entregará todos os carimbos e matrizes que tenha em seu poder.

Art. 66° - 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. 67° - No caso de certos produtos normalmente expostos ao consumo sem qualquer proteção, além de seu envoltório próprio ou casca, a torulagem será feita por meio de rótulo e impresso em papel ou chapa litografada, que possa se manter presa ao produto.

CAPÍTULO II

Dos Carimbos de inspeção e seu Uso.



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE INDAIATUBA

SECRETARIA GERAL DO MUNICÍPIO
ASSESSORIA TÉCNICA LEGISLATIVA

Art. 68° - O número de registro do estabelecimento, as iniciais S.I.M. e a palavra "Inspeccionado", tendo na parte inferior as palavras Indaiatuba, representam os elementos básicos do carimbo oficial da Inspeção Municipal, cujos formatos, dimensão e emprego são fixados neste Regulamento.

§1° - As iniciais S.I.M. traduzem "Serviço de Inspeção Municipal".

§2° - O carimbo de Inspeção Municipal representa a marca oficial usada 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.

§3° - Os carimbos do S.I.M. devem obedecer exatamente à descrição e os modelos anexos, respeitar as dimensões, forma, dizeres, tipo e depois da letra; devem ser colocados em destaque nas testeiras das caixas e outras.

SEÇÃO I

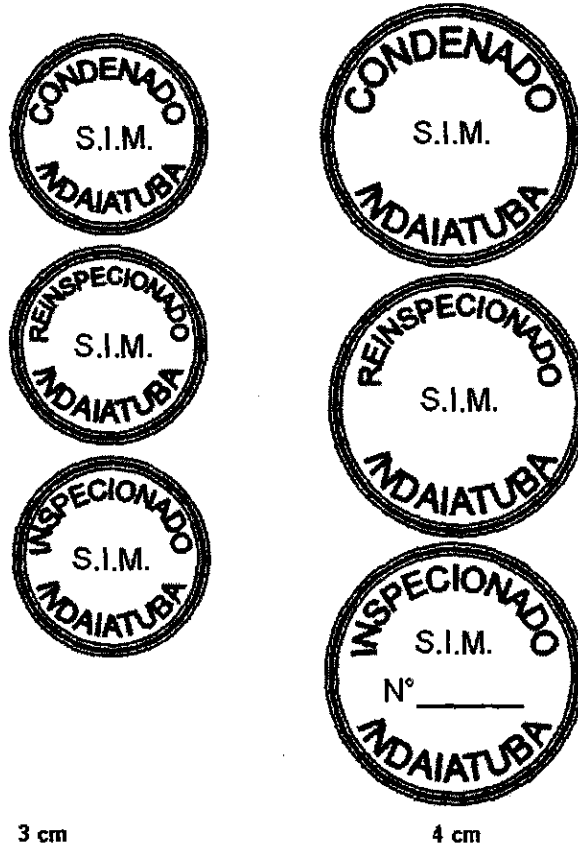
Dos Modelos.

Art. 69° - 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. 70° - Os estabelecimentos só podem utilizar rótulos em matérias-primas e produtos de origem animal/vegetal 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. 71° - Registro de rótulo devem ser requeridos pelo interessado após a aprovação do estabelecimento no prazo máximo (30 dias).

- I- Exemplares, em 2 vias, dos rótulos a registrar ou usar, em seus diferentes tamanhos;
- II- Podendo ser apresentado juntamente ao processo;



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE INDAIATUBA

SECRETARIA GERAL DO MUNICÍPIO
ASSESSORIA TÉCNICA LEGISLATIVA

Parágrafo único - Quando o peso e data de fabricação só possam ser colocados após acondicionamento e rotulagem do produto, a petição deve consignar essa ocorrência.

Art. 72° - 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. 73° - É aconselhável, para evitar despesas e simplificar o registro que os interessados, antes de solicitarem o registro, peçam exame e verificação de croquis dos rótulos que pretendem utilizar, fazendo-os acompanhar de clara indicação das cores a empregar.

Art. 74° - Ao encaminhar o processo de registro à Inspeção Municipal, junto o estabelecimento, informará sobre a exatidão dos esclarecimentos prestados, especialmente quanto ao memorial descritivo do processo de fabricação, justificando convenientemente qualquer divergência.

Art. 75° - 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. 76° - 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. 77° - Nenhum rótulo, etiqueta ou selo pode ser aplicado escondendo ou encobrinco, total ou parcialmente, dizeres de rotulagem ou carimbo da Inspeção Municipal.

Art. 78° - Nenhum estabelecimento de produtos de origem animal/vegetal 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. 79° - Os carimbos oficiais em qualquer estabelecimento devem reproduzir fiel e exatamente o modelo determinado pelo Art. 68.

TÍTULO VI

Da Reinspeção Industrial e Sanitária dos Produtos e dos Exames Laboratoriais.



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE INDAIATUBA

SECRETARIA GERAL DO MUNICÍPIO
ASSESSORIA TÉCNICA LEGISLATIVA

CAPÍTULO I

Da Reinspeção Industrial e Sanitária dos Produtos.

Art. 80° - Os produtos de origem animal/vegetal devem ser reinspecionados tantas vezes quantas necessárias, antes de serem expedidos pela fábrica para consumo, e comércio municipal.

§1° - Os produtos que nessa reinspeção forem julgados impróprios para consumo devem ser destinados ao aproveitamento como subproduto industriais, depois de retiradas as marcas oficiais e submetidas à desnaturação, se for o caso.

§2° - Quando houver possibilidade de aproveitamento condicional ou rebeneficiamento, o S.I.M., poderá autorizar, para que sejam submetidos aos processos apropriados, reinspecionando-os antes da liberação.

Art. 81° - Nenhum produto de origem animal/vegetal pode ter entrada em fábrica sob Inspeção Municipal, sem que seja claramente identificado como oriundo de outro estabelecimento também registrado no S.I.F. ou no S.I.S.P.

Parágrafo único - É proibido o retorno ao estabelecimento de origem de produtos que, na reinspeção sejam considerados impróprios para o consumo, devendo-se promover sua transformação ou aproveitamento condicional.

Art. 82° - Na reinspeção da carne em natureza ou conservada pelo frio, deve ser condenada a que apresentar qualquer alteração que faça suspeitar de processo de putrefação.

§1° - Sempre que necessário o S.I.M. verificará o PH sobre o extrato aquoso da carne.

§2° - Sem prejuízo da apreciação dos caracteres organolépticos e de outras, a Inspeção adotará o PH entre 6,0 e 6,4 (seis e seis e quatro décimos) para considerar a carne ainda em condições de consumo.

Art. 83° - Nos entrepostos, armazéns ou casas comerciais, onde se encontrem depositados produtos de origem animal/vegetal, procedentes de estabelecimentos sob Inspeção Federal (S.I.F.) ou Estadual (S.I.S.P.), a reinspeção deve especialmente visar:



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE INDAIATUBA

SECRETARIA GERAL DO MUNICÍPIO
ASSESSORIA TÉCNICA LEGISLATIVA

I- Sempre que possível, conferir o certificado de sanidade que acompanha o produto;

II- Identificar os rótulos e marcas oficiais dos produtos bem como a data de fabricação;

III- Verificar as condições de integridade dos envoltórios e recipientes;

IV- Verificar os caracteres organolépticos sobre uma ou mais amostras, conforme o caso;

V- Coletar amostras para exame químico e microbiológico.

§1° - A amostra deve receber um lacre aprovado pelo S.I.M., claramente preenchido pelo interessado e pelo funcionário que coleta a amostra.

§2° - Sempre que o interessado desejar, a amostra pode ser coletada em triplicata, com os mesmos cuidados de identificação assinalados no parágrafo anterior, representando uma delas a contraprova que permanecerá em poder do interessado, lavrando-se um termo de coleta em duas vias, uma das quais será entregue ao interessado.

§3° - Tanto a amostra como a contraprova devem ser colocadas em envelopes apropriados, a seguir fechados, lacrados e rubricados pelo interessado e pelo funcionário.

§4° - A análise deverá ser realizada em laboratórios oficiais Estaduais ou Federais.

§5° - Quando o interessado divergir do resultado do exame pode requerer, dentro do prazo de 48 (quarenta e oito) horas, a análise da contraprova.

§6° - O requerimento será dirigido ao responsável técnico pelo S.I.M., através do DEVISA.

§7° - O exame da contraprova pode ser realizado em qualquer laboratório oficial com a presença de um representante do S.I.M.

§8° - Além de escolher o laboratório oficial para exame da contraprova o interessado pode fazer-se representar por um técnico de sua preferência e confiança.

§9° - Confirmada a condenação do produto ou partida, o S.I.M. determinará o aproveitamento condicional ou a transformação em produto não comestível.



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE INDAIATUBA

SECRETARIA GERAL DO MUNICÍPIO
ASSESSORIA TÉCNICA LEGISLATIVA

§10° - As despesas referentes às coletas de amostras e análises serão de responsabilidade do interessado.

CAPÍTULO II

Dos Exames Laboratoriais.

Art. 84° - Os produtos de origem animal/vegetal prontos para consumo, bem como toda e qualquer substância que entre em sua elaboração, estão sujeitos a exames tecnológicos, químicos e microbiológicos.

Art. 85° - As técnicas de exame e a orientação analítica serão as preconizadas pelos laboratórios oficiais Estaduais ou Federais.

Art. 86° - Os exames de caráter tecnológico visarão a técnica de elaboração dos produtos de origem animal/vegetal, em qualquer de suas fases.

Parágrafo único - Sempre que houver necessidade, o laboratório pedirá informações à Inspeção Municipal junto ao estabelecimento produtor.

Art. 87° - O exame químico compreende:

- I-** os caracteres organolépticos;
- II-** princípios básicos ou composição centesimal;
- III-** índices físicos e químicos;
- IV-** corantes, conservadores ou outros aditivos;
- V-** provas especiais de caracterização e verificação de qualidade;
- VI-** exame químico da água que abastece os estabelecimentos sob Inspeção Municipal;

§1° - Os caracteres organolépticos, a composição centesimal e os índices físico-químicos serão enquadrados nos padrões normais, aprovados pelos laboratórios oficiais Estaduais e Federais.

§2° - A orientação analítica obedecerá à seguinte seriação:

- I-** caracteres organolépticos;
- II-** pesquisa de corantes conservadores;
- III-** determinação de fraudes, falsificações e alterações;



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE INDAIATUBA

SECRETARIA GERAL DO MUNICÍPIO
ASSESSORIA TÉCNICA LEGISLATIVA

IV- verificação dos mínimos e máximos constantes deste Regulamento, louvando-se no conjunto de provas e nos elementos que constam das técnicas analíticas que acompanham este Regulamento.

§3º - A variação anormal de qualquer índice (iodo, refração, saponificação e outros), será convenientemente pesquisada, para apuração das causas.

Art. 88º - O exame microbiológico deve verificar:

I- presença de germes, quando se trate de conservas submetidas à esterilização;

II- presença de produtos do metabolismo bacteriano, quando necessário;

III- contagem global de germes sobre produtos de origem animal/vegetal;

IV- pesquisa e contagem de floca de contaminação;

V- pesquisa da flora patogênica;

VI- exame bacteriológico da água que abastece os estabelecimentos sob Inspeção Federal;

VII- exame bacteriológico de matérias-primas e produtos afins empregados na elaboração de produtos de origem animal/vegetal.

Art. 89º - As amostras colhidas em estabelecimento produtor do município (em qualquer fase do processo de produção), no transporte, em atacadistas ou varejistas, serão colhidas e encaminhadas da maneira especificada no artigo 82º e seus parágrafos.

TÍTULO VII

Das Infrações e das Penalidades.

Art. 90º - Sem prejuízo das responsabilidades civis e penais pertinentes, as infrações cometidas a quais quer dispositivos legais que regulem os estabelecimentos de produtos de origem animal/vegetal, bem como sua embalagem, rotulagem, transporte e comercialização, acarretará ao produtor ou responsável do estabelecimento de produção, na aplicação de sanções isoladas ou cumulativamente.

SEÇÃO I

Das Penalidades e de sua Aplicação.

Art. 91º - Constituem-se sanções:



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE INDAIATUBA

SECRETARIA GERAL DO MUNICÍPIO
ASSESSORIA TÉCNICA LEGISLATIVA

- I- advertência por escrito;
- II- apreensão ou condenação das matérias-prima, produtos e derivados de origem animal/vegetal;
- III- interdição total ou parcial do estabelecimento;
- IV- interdição da atividade que cause risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária, ou no caso de embargo a ação fiscalizadora;

Art. 92° - 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. 93° - A pena de apreensão ou condenação das matérias-prima, produtos e derivados de origem animal/vegetal, será aplicada quando não apresentarem condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim que se destinam ou forem adulteradas.

Art. 94° - 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. 95° - A pena de interdição de atividade que cause risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária, ou no caso de embargo a ação fiscalizadora.

§1° - A interdição de que trata o inciso III, deste artigo poderá ser revogada mediante comprovação pelo interessado e confirmado pelo S.I.M., do saneamento das irregularidades que motivaram a sanção.

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

Das Multas.

Art. 96° - Quando da aplicação das sanções previstas nos artigos anteriores, a exceção no artigo 91°, caberão multas no valor de da infração, que poderão ser agravadas até o grau máximo, que será a interdição e multa, de 5 (cinco) vezes o valor desta, nos casos de artifício



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE INDAIATUBA

SECRETARIA GERAL DO MUNICÍPIO
ASSESSORIA TÉCNICA LEGISLATIVA

ardis, simulação, desacato, embaraço ou resistência à ação física, levando-se em conta além das circunstâncias atenuantes e agravantes, a simulação econômico-financeira.

Art. 97° - Constatada qualquer infração às normas previstas neste Decreto, o servidor público do S.I.M., lavrará, em 3 (três) vias, o Auto de Infração.

§1° - 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.;

§2° - Se por motivos imprevisto, o Auto de Infração for lavrado em local distinto daquele em que se verificou a infração ou se o autuado, seu representante legal 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.

§3° - 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.

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

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

SUBSEÇÃO II

Do Direito de Petição.

Art. 98° - É permitido ao proprietário do estabelecimento de produção e/ou comercialização e/ou responsável, ou seu representante



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE INDAIATUBA

SECRETARIA GERAL DO MUNICÍPIO
ASSESSORIA TÉCNICA LEGISLATIVA

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. 99° - 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. 100° - 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. 101° - Caberá recurso ao DEVISA no prazo de 15 (quinze) dias a contar da intimação.

Art. 102° - 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.

TÍTULO VIII

Da Constituição de Receita.

CAPÍTULO I

Das Taxas.

Art. 103° - Ficam instituídas as taxas de classificação, inspeção e fiscalização relativas a produtos de origem animal/vegetal.

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



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE INDAIATUBA

SECRETARIA GERAL DO MUNICÍPIO
ASSESSORIA TÉCNICA LEGISLATIVA

Art. 104° - Os valores das taxas de serviço como inspeção sanitária, registro de estabelecimento, registro de produto, análise prévia e análise pericial será determinada anualmente, no início do exercício pela Prefeitura Municipal.

I- Por registro de estabelecimento: 20 (vinte) UFESP'S;
II- Por registro de produto: 05 (cinco) UFESP'S por produto;
III- Renovação do registro do estabelecimento: 20 (vinte) UFESP'S;

Art. 105° - O sujeito passivo das taxas é a pessoa física ou jurídica a quem o serviço seja prestado ou posto à disposição.

Art. 106° - O recolhimento das taxas e multas previstas neste Decreto, será feito através de guia de recolhimento próprio, junto a Prefeitura Municipal de Indaituba.

§1° - O recolhimento das taxas e multas dar-se-á:

I- Quando o requerimento do registro do estabelecimento, dos produtos ou rótulos, da alteração da razão social ou da ampliação, remodelação e reconstrução do estabelecimento.

II- Por ocasião da realização de análise pericial deferida.

§2° - A conversão em moeda corrente do valor das taxas far-se-á pelo valor da Unidade Fiscal do Estado de São Paulo (UFESP), vigente no primeiro dia do mês em que se efetuar o recolhimento.

§3° - 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.

§4° - Os débitos decorrentes das taxas e multas não liquidados até o vencimento serão atualizados, conforme determinações da Secretaria Municipal da Fazenda.

Art. 107° - Constituem-se receitas previstas no artigo anterior o produto das taxas e multas previstas neste regulamento;

Art. 108° - Aos casos omissos, não previstos neste diploma legal aplicar-se-ão, sub-sidiariamente, aos preceitos da Lei Federal nº1283 de 18/12/1950, regulamentada pelo Decreto nº 30691 de 29/03/1952.



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE INDAIATUBA

SECRETARIA GERAL DO MUNICÍPIO
ASSESSORIA TÉCNICA LEGISLATIVA

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

Art. 109° - Este Decreto entrará em vigor na data de sua publicação revogando-se as disposições em contrário.

Prefeitura Municipal de Indaiatuba 31 de agosto de 2011.

REINALDO NOGUEIRA LOPES CRUZ

PREFEITO

Publicado na Secretaria Geral do Município, em 31 de agosto de 2011.

Samir Mauricio de Andrade, Secretário.