



Secretaria Municipal de Assuntos Jurídicos

DECRETO Nº 369, DE 10 DE JULHO DE 2023.

“REGULAMENTA A LEI Nº. 1.146 DE 08 DE SETEMBRO DE 2022, QUE DISPÕE SOBRE A INSPEÇÃO E FISCALIZAÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL NO ÂMBITO DO MUNICÍPIO DE QUELUZ/SP.”

LAURINDO JOAQUIM DA SILVA GARCEZ, Prefeito Municipal de Queluz, Estado de São Paulo, no uso de suas atribuições legais;

D E C R E T A

TÍTULO I
DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES E DO ÂMBITO DE ATUAÇÃO

CAPÍTULO I
DISPOSIÇÕES PREMILINARES

Art. 1º - O S.I.M. - Serviço de Inspeção Municipal, instituído pela Lei nº 1.146, de setembro de 2022, seguirá as normas e procedimentos estabelecidos neste Decreto, cominado, no que couber, com a legislação estadual e federal vigentes.

Art. 2º - Este Decreto estabelece as normas que regulam, em todo o território que abrange o Consórcio Novo Vale, a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal executadas pela Equipe técnica do Consórcio estabelecimentos registrados ou relacionados no S.I.M.

Art. 3º - Ficam sujeitos à inspeção e reinspeção neste Decreto os animais de açougue, o pescado, o leite, o mel e a cera de abelhas, o ovo e seus produtos ou subprodutos derivados.

§1º - A inspeção de que trata o presente artigo, sob o ponto de vista industrial e sanitário, refere-se à 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 à alimentação humana.



Secretaria Municipal de Assuntos Jurídicos

§2º - A inspeção abrange também os produtos afins, tais como: coagulantes, condimentos, corantes, conservadores, antioxidantes, fermentos e outros usados na indústria de produtos de origem animal.

Art. 4º - A Inspeção Municipal, através da equipe do S.I.M., deverá coibir, no âmbito de suas competências, o abate clandestino de animais (bovinos, suínos, caprinos, pescados, ovinos e aves), bem como a produção clandestina de leite, mel, ovos, carnes e seus derivados para fins de industrialização, podendo requisitar força policial.

Art. 5º - A inspeção de que trata o presente Decreto será realizada:

a) nos estabelecimentos industriais especializados e nas propriedades rurais com instalações adequadas para a matança de animais e o seu preparo ou industrialização, sob qualquer forma, para o consumo;

b) nos entrepostos de recebimento e distribuição do pescado e nas fábricas que o industrializarem;

c) nas usinas de beneficiamento do leite, nas fábricas de laticínios, nos postos de recebimento, refrigeração e desnatagem do leite ou de recebimento, refrigeração, manipulação e processamento dos seus derivados e nos respectivos entrepostos;

d) nos entrepostos de ovos e nas fábricas de produtos derivados;

e) nos entrepostos que, de modo geral, recebam, manipulem, armazenem, conservem ou acondicionem produtos de origem animal;

f) nas propriedades rurais.

Parágrafo único. As inspeções referentes ao caput deste artigo serão realizadas por, pelo menos 1 membro da equipe do S.I.M., obrigatoriamente, o médico veterinário. Os processos deverão ser auditados bianualmente por empresa terceirizada apta e capaz de verificar os processos realizados.

Art. 6º - A Inspeção Municipal será instalada em caráter permanente e periódico.

Art. 7º - A inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal, a cargo da Inspeção Municipal, abrange:

I. a higiene geral dos estabelecimentos registrados ou relacionados;

II. a captação, canalização, depósito, tratamento e distribuição da água de abastecimento, bem como a captação, distribuição e escoamento das águas residuais;



Secretaria Municipal de Assuntos Jurídicos

III. o funcionamento dos estabelecimentos;

IV. o exame “ante e post-mortem” dos animais de açougue;

V. as fases de recebimento, elaboração, manipulação, preparo, acondicionamento, conservação, transporte e depósito de todos os produtos e subprodutos de origem animal e suas matérias primas, adicionadas ou não de vegetais;

VI. a embalagem e a rotulagem de produtos e subprodutos;

VII. a classificação de produtos e subprodutos de acordo com os tipos e padrões previstos neste Decreto;

VIII. os exames tecnológicos, microbiológicos, histológicos e químicos das matérias primas e produtos, quando for o caso;

IX. as matérias primas nas fontes produtoras e intermediárias, bem como em trânsito;

X. os meios de transporte dos produtos derivados e suas matérias primas destinados à alimentação humana.

Art. 8º - A simples designação “produto”, “subproduto”, “mercadoria” ou “gênero” significa, para efeito do presente Decreto, que se trata de “produto de origem animal ou suas matérias primas”.

TÍTULO II **DOS ESTABELECIMENTOS**

Art. 9º - Entende-se por estabelecimento de produtos de origem animal, para efeito do presente decreto, qualquer instalação ou local nos quais são abatidos ou industrializados animais produtores de carnes, bem como onde são recebidos, manipulados, elaborados, transformados, preparados, conservados, armazenados, depositados, acondicionados, embalados e rotulados com finalidade industrial ou comercial, a carne e seus derivados, o pescado e seus derivados, o leite e seus derivados, o ovo e seus derivados, o mel e a cera de abelhas e seus derivados e outros produtos utilizados nos processos de industrialização.

Art. 10 - Os estabelecimentos de produtos de origem animal serão classificados como:

I. os de carnes e derivados;

II. os de leite e derivados;



Secretaria Municipal de Assuntos Jurídicos

III. os de pescado e derivados;

IV. os de ovos e derivados;

V. os de mel e cera de abelhas e seus derivados.

Parágrafo único. A simples designação “estabelecimento” abrange todos os tipos e modalidades de estabelecimentos previstos na classificação do presente Decreto.

Art. 11 - As instalações, equipamentos, sanidade dos animais, higiene e controle da produção, bem como outras regras para funcionamento dos estabelecimentos, seguirão a legislação estadual e federal vigentes, e demais atos normativos emitidos pela Inspeção Municipal, conforme a especificidade de cada caso.

CAPÍTULO I
ESTABELECIMENTOS DE CARNES E DERIVADOS

Art. 12 - Os estabelecimentos de carnes e derivados são classificados em:

I. matadouros-frigoríficos;

II. matadouros;

III. matadouros de pequenos e médios animais;

IV. charqueadas;

V. fábricas de conservas;

VI. fábricas de produtos suínos;

VII. fábricas de produtos gordurosos;

VIII. entrepostos de carnes e derivados;

IX. fábricas de produtos não comestíveis;

X. matadouros de aves e coelhos;

XI. entrepostos-frigoríficos.

§1º - Entende-se por "matadouro-frigorífico" o estabelecimento dotado de instalações completas e equipamento adequado para o abate, manipulação elaboração, preparo e conservação das espécies de açougue sob variadas formas, com aproveitamento



Secretaria Municipal de Assuntos Jurídicos

completo, racional e perfeito de subprodutos não comestíveis; devendo possuir instalações de frio industrial.

§2º - Entende-se por "matadouro" o estabelecimento dotado de instalações adequadas para a matança de quaisquer das espécies de açougue, visando o fornecimento de carne em natureza ao comércio de carne em dependências para industrialização; disporá obrigatoriamente de instalações e aparelhagem para o aproveitamento completo e perfeito de todas as matérias primas e preparo de subprodutos não comestíveis.

§3º - Entende-se por "matadouro de pequenos e médios animais" o estabelecimento dotado de instalações para o abate e industrialização de:

- a) suínos;
- b) ovinos;
- c) caprinos;

d) aves e coelhos; dispondo de frio industrial e, a juízo da Inspeção Municipal, de instalações para o aproveitamento de subprodutos não comestíveis ou propriedades rurais dotadas de instalações semelhantes às anteriormente descritas nesta mesma alínea, com destinação sanitária definida pelo técnico responsável pela inspeção municipal aos resíduos não comestíveis desde que não contrariem normas ou regulamentos estaduais e federais.

§4º - Entende-se por "charqueada" o estabelecimento que realiza matança com o objetivo principal de produzir charque, dispondo obrigatoriamente de instalações próprias para o aproveitamento integral e perfeito de todas as matérias primas e preparo de subprodutos não comestíveis.

§5º - Entende-se por "fábrica de produtos suínos" o estabelecimento que dispõe de sala de matança e demais dependências, industrialize animais da espécie suína e, em escala estritamente necessária aos seus trabalhos, animais de outras espécies; disponha de instalações de frio industrial e aparelhagem adequada ao aproveitamento completo de subprodutos não comestíveis.

§6º - Entende-se por "fábrica de conservas" o estabelecimento que industrialize a carne de variadas espécies de açougue, com ou sem sala de matança anexa, em qualquer dos casos seja dotado, de instalações de frio industrial e aparelhagem adequada para o preparo de subprodutos não comestíveis.

§7º - Entende-se por "fábrica de produtos gordurosos" o estabelecimento destinado exclusivamente ao preparo de gorduras, excluía a manteiga, adicionadas ou não de matérias primas de origem vegetal.



Secretaria Municipal de Assuntos Jurídicos

§8º - Entende-se por "entrepasto de carnes e derivados" o estabelecimento destinado ao recebimento, guarda, conservação, acondicionamento e distribuição de carnes frescas ou frigorificadas das diversas espécies de açougue e outros produtos animais, dispondo ou não de dependências anexas para industrialização, atendidas as exigências necessárias, a juízo da Inspeção Municipal.

§9º - Entende-se por "fábrica de produtos não comestíveis" o estabelecimento que manipula matérias-primas e resíduos de animais de várias procedências para o preparo exclusivo de produtos não utilizados na alimentação humana, não sendo, pois, objeto de fiscalização da equipe do S.I.M.

§10 - Entende-se por "matadouro de aves e coelhos" o estabelecimento dotado de instalações para o abate e industrialização de:

a) aves; e

b) coelhos, dispondo de frio industrial e, a juízo da equipe do S.I.M. de instalações para o aproveitamento de subprodutos não comestíveis.

§11 - Entende-se por "entrepasto-frigorífico" o estabelecimento destinado, principalmente, à estocagem de produtos de origem animal pelo emprego do frio industrial.

CAPÍTULO II **ESTABELECIMENTOS DE LEITE E DERIVADOS**

Art. 13 - Os estabelecimentos destinados à produção, pasteurização e envase de leite pasteurizado para o consumo humano, podendo ainda elaborar derivados lácteos, são classificados em:

I. estâncias leiteiras;

II. estabelecimentos industriais;

III. granjas leiteiras.

§1º - Entende-se por "estâncias leiteiras", propriedades rurais equipadas com instalações adequadas para o processamento de leite destinado ao abastecimento local.

§2 - Entende-se por "estabelecimentos industriais", os destinados ao recebimento de leite e derivados, para pasteurização, manipulação, conservação, fabricação, maturação, embalagem e expedição.



Secretaria Municipal de Assuntos Jurídicos

§3º - Entende-se por "granjas leiteiras" o estabelecimento destinado à produção, pasteurização e envase de leite pasteurizado para o consumo humano, podendo, ainda, elaborar derivados lácteos a partir de leite de sua própria produção.

CAPÍTULO III **ESTABELECIMENTOS DE PESCADO E DERIVADOS**

Art. 14 - Os estabelecimentos destinados ao pescado e seus derivados são classificados em:

- I. entrepostos de pescado;
- II. fábricas de conservas de pescado;
- III. fábrica artesanal de conservas de pescado.

§1º - Entende-se por "entreposto de pescado" o estabelecimento dotado de dependências e instalações adequadas ao recebimento, manipulação, frigorificação, distribuição e comércio do pescado, podendo ter anexas dependências para industrialização e, nesse caso, satisfazendo às exigências fixadas para as fábricas de conservas de pescado, dispondo de equipamento para aproveitamento integral de subprodutos não comestíveis.

§2º - Entende-se por "fábrica de conservas de pescado" o estabelecimento dotado de dependências, instalações e equipamento adequados ao recebimento e industrialização do pescado por qualquer forma, com aproveitamento integral de subprodutos não comestíveis.

§3º - Entende-se por "fábrica artesanal de conservas de pescado" o estabelecimento rural dotado de dependências, instalações e equipamento adequados ao recebimento e industrialização do pescado por qualquer forma, com aproveitamento integral de subprodutos não comestíveis. O tratamento de subprodutos não comestíveis pode ter destinações racionais e ecológicas orientadas pelos técnicos de serviço de inspeção, desde que os volumes produzidos não contrariem destinações determinadas por leis e ou normas técnicas estaduais e federais.

CAPÍTULO IV **ESTABELECIMENTO DE OVOS E DERIVADOS**

Art. 15 - Os estabelecimentos de ovos e derivados são classificados em:

- I. granjas avícolas;
- II. entrepostos de ovos;



Secretaria Municipal de Assuntos Jurídicos

III. fábricas de conservas de ovos.

§1º - Entende-se por “granja avícola” o local destinado ao recebimento, classificação, ovoscopia, acondicionamento, identificação e distribuição de ovos em natureza, oriundos da própria granja produtora.

§2º - Entende-se por "entrepasto de ovos" o estabelecimento destinado ao recebimento, classificação, acondicionamento, identificação e distribuição de ovos em natureza, dispondo ou não de instalações para sua industrialização.

§3º - Entende-se por "fábrica de conservas de ovos" o estabelecimento destinado ao recebimento e à industrialização de ovos.

CAPÍTULO V ESTABELECIMENTOS DE MEL E CERA DE ABELHAS

Art. 16 - Os estabelecimentos destinados ao mel e cera de abelhas são classificados em:

- I. apiários;
- II. entrepostos de mel e cera de abelhas.

§1º - Entende-se por "apiário" o estabelecimento destinado à produção, extração, classificação, estocagem e industrialização de mel, cera e outros produtos das abelhas, limitado à produção das colmeias do seu proprietário e/ou associados, que deverá ser compatível com a sua capacidade instalada.

§2º - Entende-se por "entrepasto de mel e cera de abelhas" o estabelecimento destinado ao recebimento, classificação e industrialização do mel, cera de abelhas e demais produtos apícolas.

TÍTULO III DO FUNCIONAMENTO DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 17 - Não será autorizado o funcionamento de estabelecimento de produtos de origem animal para exploração dos comércios intermunicipal sem que esteja completamente instalado, equipado e registrado para a finalidade a que se destine, em consonância com as disposições contidas no artigo 74.

Parágrafo Único - As instalações e o equipamento de que tratam este artigo compreendem as dependências mínimas, maquinário e utensílios diversos, em face da





Secretaria Municipal de Assuntos Jurídicos

capacidade de produção de cada estabelecimento, de acordo com a legislação estadual e federal vigentes.

Art. 18 - Os estabelecimentos de produtos de origem animal devem satisfazer às seguintes condições básicas e comuns:

I. dispor de área suficiente para a construção do edifício ou edifícios principais e demais dependências;

II. dispor de luz natural ou artificial abundantes, bem como de ventilação suficientes em todas as dependências, respeitadas as peculiaridades de ordem tecnológica cabíveis;

III. possuir pisos e paredes de cor clara, impermeabilizados de maneira a facilitar a limpeza e higienização;

IV. ter paredes e separações revestidas ou impermeabilizadas, como regra geral, até 2m (dois metros) de altura no mínimo, com material liso, lavável, impermeável, resistente a desinfetantes, em cores claras;

V. possuir forro de material adequado em todas as dependências onde se realizem trabalhos de recebimento, manipulação e preparo da matéria-prima e produtos comestíveis, de fácil limpeza e higienização;

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 material liso, lavável, impermeável, não poroso, de cor clara e resistente à água e produtos desinfetantes, preferencialmente em aço inoxidável, para os trabalhos de manipulação e preparo de matérias primas e produtos comestíveis;

VIII. dispor de caixas, bandejas, gamelas, tabuleiros e quaisquer outros recipientes, em aço inoxidável ou material plástico. Os tanques segundo sua finalidade, podem ser em alvenaria, convenientemente revestidos com material liso, lavável, impermeável, de cor clara e resistente a desinfetantes;

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

X. dispor de água fria e/ou quente abundante e tratada, em todas as dependências de manipulação e preparo de produtos e subprodutos;



Secretaria Municipal de Assuntos Jurídicos

XI. dispor de rede de esgoto com ralos dotados de sifão, em todas as dependências, ligadas a tubos coletores e estes ao sistema geral de escoamento, dotada de canalizações amplas de instalações para retenção de gordura, resíduos e corpos flutuantes, bem como para depuração artificial, e sistema adequado de tratamento de resíduos efluentes compatíveis com a solução escolhida para destinação final;

XII. dispor de vestiários, banheiros com armários e demais dependências necessárias para funcionários, em número proporcional ao pessoal; instalados separadamente para cada sexo, sem acesso às dependências onde são beneficiados produtos destinados à alimentação humana; quando houver produção essencialmente familiar sem a contratação de terceiros (em regime CLT, temporário e/ou provisório) a equipe do S.I.M. poderá autorizar a dispensa de construção de vestiários; fica também em responsabilidade da equipe do S.I.M. a decisão de dispensa de construção de sanitários separados quando houver número restrito de funcionários e colaboradores (até 2) não desrespeitando as normas trabalhistas vigentes.

XIII. possuir área de segurança pavimentada quando próximos da área de manipulação, bem como nas áreas destinadas a secagem de produtos; deve a equipe do S.I.M. avaliar a dispensa e substituição por pedilúvios.

XIV. dispor de janelas basculantes e portas de fácil abertura, de modo a ficarem livres os corredores e passagens providas de telas removíveis à prova de insetos;

XV. possuir instalações de frios com câmara que se fizerem necessárias, em número e área suficientes segundo a capacidade do estabelecimento;

XVI. as fiações elétricas deverão ser embutidas;

XVII. só possuir telhados de meia água quando puder ser mantido o pé direito mínimo de 2m (dois metros);

XVIII. dispor de dependências para armazenamento do combustível usado na produção de vapor, quando for o caso;

XIX. dispor de dependências para administração, oficinas, depósitos diversos, embalagem, rotulagem, expedição e outras, quando necessárias.

Art. 19 - O funcionamento dos estabelecimentos de que trata este Decreto deverão ainda, dentro de suas especificidades, obedecer a outras exigências que estejam previstas em Códigos de Obras Estaduais ou Municipais, bem como as previstas em legislação municipal, estadual ou federal correlatas, além de normas e atos complementares expedidos pela Inspeção Municipal.



Secretaria Municipal de Assuntos Jurídicos

Parágrafo único. Os estabelecimentos registrados que não satisfaçam às exigências do presente artigo terão mantidos seu registro, porém, ficam obrigados a realizar os melhoramentos e obras necessárias que lhes forem indicados pela equipe do S.I.M., levando-se em conta sua finalidade, área disponível e possibilidade industrial.

Art. 20 - 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 no âmbito de zoneamento e ambiental.

Art. 21 - Será automaticamente cancelado o registro do estabelecimento que não comercializar o produto pelo prazo de 1(um) ano e daquele que interromper seu funcionamento pelo mesmo prazo.

Parágrafo único. Qualquer estabelecimento que interrompa seu funcionamento por espaço superior a 1(um) ano, só pode reiniciar os trabalhos mediante nova inspeção de todas as dependências, instalações e equipamentos.

TÍTULO IV **DA SOLICITAÇÃO DE INSPEÇÃO E DO REGISTRO DOS** **ESTABELECIMENTOS**

Art. 22 - Nenhum estabelecimento pode realizar comércio intermunicipal com produtos de origem animal sem estar registrado na Inspeção Municipal, com exceção daqueles que possuam o Serviço de Inspeção de São Paulo - S.I.S.P. ou o Serviço de Inspeção Federal - S.I.F.

Art. 23 - Os estabelecimentos de que trata esse Decreto, quando utilizarem matéria prima ou qualquer outro produto de estabelecimentos localizados em outros Municípios, deverão apresentar à Inspeção Municipal toda comprovação julgada necessária referente ao registro, classificação e higiene do estabelecimento relacionado.

Parágrafo único. Nos casos do presente artigo, a Inspeção Municipal pode delegar competência para fiscalização a autoridades estaduais ou federais.

Art. 24 - Não será registrado o estabelecimento destinado à produção de alimentos para consumo humano, quando situado nas proximidades de outro que, por sua natureza, possa prejudicá-lo.

Art. 25 - As autoridades municipais não permitirão a construção de estabelecimentos que, por sua natureza, possam prejudicar outros que elaborem produtos utilizados na alimentação humana.

CAPÍTULO I **SOLICITAÇÃO PARA O SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL**



Secretaria Municipal de Assuntos Jurídicos

Art. 26 - Deverão solicitar a Inspeção Municipal os estabelecimentos previstos no Título II deste Decreto, com exceção do inciso IX do artigo 12.

Art. 27 - A inspeção deverá ser solicitada através de requerimento padrão, instruindo-se o processo com os seguintes documentos:

I. Cópia do documento de identificação do requerente;

II. Cópia do comprovante de endereço do estabelecimento;

IV. Cópia do CNPJ – Cartão Nacional de Pessoa Jurídica, no caso de Agroindústria para venda direta ao consumidor e no comércio local.

Art. 28 - A Secretaria de Meio Ambiente e Agronegócios encaminhará o requerimento à equipe do S.I.M., que agendará a visita de orientação.

Parágrafo único. Na ocasião da visita, a equipe do S.I.M. entregará ao requerente a relação dos documentos necessários para o registro do estabelecimento, bem como um laudo inicial, no qual constarão as providências necessárias para o registro do estabelecimento, conforme a especificidade de cada produção e legislação pertinente.

CAPÍTULO II **DO REGISTRO DO ESTABELECIMENTO**

Art. 29 - A equipe do S.I.M. retornará ao estabelecimento no prazo de 30(trinta) a 60(sessenta) dias da visita de orientação para verificação do cumprimento das exigências.

Parágrafo único. Na ocasião da visita, a equipe do S.I.M. deverá elaborar um relatório de inspeção sobre o cumprimento das exigências.

Art. 30 - Sendo verificado pela equipe do S.I.M. o cumprimento das exigências será consignada no relatório a sugestão de deferimento para o registro do estabelecimento.

Art. 31 - Não havendo o cumprimento das exigências estabelecidas no artigo 28, a equipe do S.I.M. elaborará um relatório de inspeção com os apontamentos referentes às exigências não cumpridas, concedendo prazo complementar de até 60(sessenta) dias.

Parágrafo único. Decorrido o prazo do caput, a equipe do S.I.M. realizará a inspeção conclusiva do estabelecimento, sugerindo o registro ou a suspensão de qualquer atividade industrial para fins comerciais.



Secretaria Municipal de Assuntos Jurídicos

Art. 32 - O deferimento do registro será formalizado pelo Prefeito Municipal, após análise do Secretário Municipal de Meio Ambiente e Agronegócios.

CAPÍTULO III **TRANSFERÊNCIA DE REGISTRO**

Art. 33 - Os estabelecimentos que forem vendidos ou arrendados, deverão fazer a transferência de responsabilidade do registro para a nova empresa, sob pena de cancelamento da inscrição.

§1º - No caso do comprador ou arrendatário se negar a promover a transferência, deve ser feita, pelo vendedor ou locador, imediata comunicação escrita à Secretaria de Desenvolvimento Econômico Urbano e Rural, esclarecendo os motivos da recusa.

§2º - As empresas responsáveis por estabelecimentos registrados durante as fases do processamento da transação comercial, devem informar aos 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 empresa em nome da qual esteja registrado.

§4º - No caso do vendedor ou do locador ter feito a comunicação a que se refere o §1º, e o comprador ou locatário não apresentar, dentro do prazo máximo de 30(trinta) dias, os documentos necessários à transferência respectiva, é cassado o registro do estabelecimento, o qual só será restabelecido depois de cumprida a exigência legal e nova inspeção.

§5º - 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 responsável, sem prejuízo de outras que venham a ser determinadas.

TÍTULO V **DA HIGIENE DOS ESTABELECIMENTOS**

Art. 34 - Todas as dependências e equipamentos dos estabelecimentos devem ser mantidos em condições de higiene, antes, durante e após a realização dos trabalhos industriais.

Art. 35 - O maquinário, carros, tanques, vagonetas, 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



Secretaria Municipal de Assuntos Jurídicos

de produtos não comestíveis ou ainda utilizados na alimentação de animais usando-se denominações "COMESTÍVEIS e NÃO COMESTÍVEIS".

Art. 36 - Os pisos e paredes, assim como o equipamento e utensílios usados na indústria, devem ser lavados diariamente e convenientemente desinfetados, neste caso, pelo emprego de substâncias previamente aprovadas pela Inspeção Municipal.

Art. 37 - Os estabelecimentos devem ser mantidos livres de moscas, mosquitos, baratas, ratos, camundongos ou quaisquer outros animais, agindo-se cautelosamente quanto ao emprego de venenos e mediante conhecimento da equipe do S.I.M., e deverão apresentar os certificados pertinentes.

Parágrafo único. A desratização e desinsetização devem ser realizadas sempre que necessário em todas as áreas, inclusive na manipulação, sempre por empresa especializada devidamente licenciada pela ANVISA onde a mesma estiver estabelecida.

Art. 38 - É proibida a permanência de cães, gatos e de outros animais estranhos no recinto dos estabelecimentos.

Art. 39 - Todo o pessoal que trabalha com produtos comestíveis, desde o recebimento até a embalagem, deverá usar uniformes próprios e limpos, inclusive seus EPIs aprovados pela Inspeção Municipal.

Art. 40 - O pessoal que manipula produtos condenados ou trabalha em necropsias, fica obrigado a desinfetar as mãos, instrumentos e vestuários com antissépticos apropriados.

Art. 41 - 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. 42 - É proibido cuspir ou escarrar em qualquer dependência de trabalho.

Art. 43 - É proibido fumar em qualquer dependência dos estabelecimentos.

Art. 44 - Todas as vezes que forem necessárias, a Inspeção Municipal deve determinar a substituição, raspagem, pintura e reforma, em pisos, paredes, tetos e equipamento.

Parágrafo único. A critério da Inspeção Municipal pode ser dispensada a impermeabilização de paredes em dependências onde se trabalhe com equipamento fechado.



Secretaria Municipal de Assuntos Jurídicos

Art. 45 - Os pisos e paredes de currais, bretes, mangueiros e outras instalações próprias para guarda, pouso e contensão de animais vivos ou depósito de resíduos industriais, devem ser lavados e desinfetados tantas vezes quantas necessárias com água de cal ou outro desinfetante apropriado, autorizado pela Inspeção Municipal.

Art. 46 - As caixas de sedimentação de substâncias residuais devem ser frequentemente inspecionadas e convenientemente limpas.

Art. 47 - Durante a fabricação, no embarque ou nos transportes, os produtos devem ser conservados ao abrigo de contaminações de qualquer natureza.

Art. 48 - É proibido empregar na coleta, embalagem, transporte ou conservação de matérias primas e produtos usados na alimentação humana, vasilhame de cobre, latão, zinco, barro, ferro estanhado, com liga que contenha mais de 2% (dois por cento) de chumbo ou apresente estanhagem defeituosa ou de qualquer utensílio que, pela sua forma e composição, possa prejudicar as matérias primas ou produtos.

Art. 49 - Os funcionários e proprietários que trabalham na indústria de produtos de origem animal deverão apresentar à Inspeção Municipal o atestado de saúde ocupacional, emitido por médico do trabalho, juntamente com os exames laboratoriais julgados necessários.

§1º - Os exames de saúde deverão ser realizados anualmente e apresentados à Inspeção Municipal no momento da vistoria.

§2º - Sempre que ficar comprovada a existência de dermatoses ou de doenças infectocontagiosas ou repugnantes e de portadores de salmonelas, em qualquer pessoa que exerça atividade industrial no estabelecimento, ela deverá ser imediatamente afastada do trabalho cabendo à Inspeção Municipal comunicar o fato a autoridade de Saúde Pública.

Art. 50 - Os detalhes sobre a rede de abastecimento de água em cada estabelecimento, no tocante à quantidade, qualidade, canalização, captação, filtração, tratamento e distribuição devem ser fixados pela Inspeção Municipal sem prejuízo das demais legislações vigentes.

Art. 51 - A distribuição da rede de esgoto, compreendendo canaletas, ralos, sifonados, declives, canalização, distribuição, depuração, tratamento e escoadouros, é fixada pela Inspeção Municipal em cada estabelecimento, obedecidas as normas vigentes.

Art. 52 - Os continentes já usados quando destinados ao acondicionamento de produtos utilizados na alimentação humana, devem ser previamente inspecionados, condenando-se os que, após terem sido limpos e desinfetados por meio de vapor e substância permitida, não forem julgados em condições de aproveitamento.



Secretaria Municipal de Assuntos Jurídicos

Parágrafo único. Não será permitido o acondicionamento de matérias primas e produtos destinados à alimentação humana em carros, recipientes ou continentes que tenham servido a produtos não comestíveis.

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, material estranho aos trabalhos de dependência.

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

Art. 55 - Deverão ser diariamente limpos e convenientemente desinfetados os instrumentos de trabalho.

Parágrafo único. Os estabelecimentos devem ter, em estoque, desinfetantes aprovados e registrados na Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA/Ministério da Saúde – MS, para uso nos trabalhos de higienização das dependências e dos equipamentos.

Art. 56 - As câmaras frias devem corresponder às mais rigorosas condições de higiene, iluminação e ventilação e deverão ser limpas e desinfetadas pelo menos uma vez por ano, ou sempre que for necessário.

TÍTULO VI **OBRIGAÇÕES DAS EMPRESAS**

Art. 57 - Ficam os proprietários de estabelecimentos obrigados a:

I. observar e fazer observar todas as exigências contidas no presente Decreto;

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 até o 10º (décimo) dia útil de cada mês, subsequente ao vencido, os dados estatísticos de interesse na avaliação da produção, industrialização, transporte e comércio de produtos de origem animal;

IV. dar aviso antecipado de 24 (vinte e quatro) horas, no mínimo, sobre a realização de quaisquer trabalhos nos estabelecimentos sob Inspeção Municipal permanente, mencionando sua natureza e hora de início e de provável conclusão, no caso de matadouros;



Secretaria Municipal de Assuntos Jurídicos

V. avisar, com antecedência, da chegada de gado e fornecer todos os dados que sejam solicitados pela Inspeção Municipal;

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

VII. manter em dia o registro do recebimento de animais e matérias primas, especificando procedência e qualidade, produtos fabricados, saída e destino dos mesmos;

VIII. manter pessoal habilitado na direção dos trabalhos técnicos do estabelecimento;

IX. dar aviso com antecedência sobre a chegada ou recebimento de pescados;

X. dispor de responsável técnico graduado em curso de medicina veterinária;

XI. responsabilizar-se pelos pagamentos de exames ou análises laboratoriais contidas neste decreto e descritos como solicitações necessárias ao S.I.M;

Art. 58 - Todos os estabelecimentos devem registrar diariamente em livros próprios ou em qualquer meio julgado apropriado, as entradas e saídas de matérias primas e produtos, especificando quantidade, qualidade e destino.

§1º - Tratando-se de matéria prima ou produtos procedentes de outros estabelecimentos sob Inspeção Municipal, deve ainda a empresa anotar a data de entrada, o número da guia de embarque ou do certificado sanitário e qualidade, quantidade e número do registro ou relacionamento do estabelecimento remetente, bem como os testes realizados com os seus respectivos resultados.

§2º - Os estabelecimentos de leite e derivados ficam obrigados a fornecer, a juízo da Inspeção Municipal, uma relação atualizada de fornecedores de matéria prima, com os respectivos endereços, quantidades médias dos fornecimentos e nome da propriedade rural.

§3º - Os estabelecimentos devem guardar em arquivo próprio, o histórico de exames, análises e autorizações realizados junto à equipe do S.I.M. por período de 5 (cinco) anos.

TÍTULO VII **EMBALAGEM, ROTULAGEM E CARIMBO DE INSPEÇÃO**

CAPÍTULO I **EMBALAGEM E ROTULAGEM**



Secretaria Municipal de Assuntos Jurídicos

Art. 59 - Os produtos de origem animal destinados à alimentação humana só podem ser acondicionados ou embalados em recipientes ou continentes previstos neste Decreto ou que venham a ser aprovados pela Inspeção Municipal.

§1º - Embalagem é o recipiente, o pacote ou a embalagem destinada a garantir a conservação e facilitar o transporte e manuseio dos produtos de origem animal.

§2º - Rotulagem é toda a inscrição, legenda, imagem ou matéria descritiva ou gráfica, escrita, impressa, estampada, gravada ou colada sobre a embalagem do produto animal.

Art. 60 - Os princípios de utilização, idioma, informações obrigatórias, apresentação e outras regras de embalagem e rotulagem seguirão a legislação estadual e federal vigentes, bem como atos normativos emitidos pela Inspeção Municipal.

CAPÍTULO II **CARIMBO DE INSPEÇÃO E SEU USO**

Art. 61 - O número de registro do estabelecimento, as iniciais "S.I.M." e, conforme o caso, a palavra "Inspecionado" ou "Re-inspecionado" tendo na parte superior a designação "QUELUZ - SP", representam os elementos básicos do carimbo oficial de Inspeção Municipal, cujos formatos, dimensões e emprego são fixados neste Decreto.

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

§2º O carimbo de Inspeção Municipal representa a marca oficial usada unicamente em estabelecimentos sujeitos à fiscalização da Inspeção Municipal e constitui o sinal de garantia de que o produto foi inspecionado pela autoridade competente.

Art. 62 - Os carimbos de Inspeção Municipal devem obedecer exatamente à descrição e aos modelos descritos no Artigo seguinte deste Decreto, respeitadas dimensões, forma, dizeres, tipo e corpo de letra.

Parágrafo único. Devem ser colocados em destaque nas testeiças das caixas e outros continentes, nos rótulos ou produtos, numa cor única, preferentemente preto, quando impressos, gravados ou litografados.

Art. 63 - Os diferentes modelos de carimbo de Inspeção Municipal a serem usados nos estabelecimentos fiscalizados, devem seguir os seguintes modelos:

I. Modelo 1:

a) Dimensões: 0,07m x 0,05m (sete por cinco centímetros);



Secretaria Municipal de Assuntos Jurídicos

b) Forma: elítica no sentido horizontal;

c) dizeres: número de registro do estabelecimento, isolado e encimado da palavra "Inspeccionado" colocada horizontalmente e "Queluz - SP" que acompanha a curva superior da elipse; logo abaixo daquele número as iniciais "S.I.M.", acompanhando a curva inferior;

d) Uso: para carcaças ou quartos de bovinos em condições de consumo em natureza, aplicado externamente sobre as massas musculares de cada quarto.

II. Modelo 2:

a) Dimensões - 0,05m x 0,03m (cinco por três centímetros) para suínos, ovinos, caprinos e aves;

b) Forma: elítica no sentido horizontal;

c) dizeres: número de registro do estabelecimento, isolado e encimado da palavra "Inspeccionado" colocada horizontalmente e "Queluz - SP" que acompanha a curva superior da elipse; logo abaixo daquele número as iniciais "S.I.M.", acompanhando a curva inferior;

d) Uso: para carcaças de suínos, ovinos e caprinos em condições de consumo em natureza, aplicado externamente em cada quarto; de cada lado da carcaça de aves; sobre cortes de carnes frescas ou frigorificadas de qualquer espécie de açougue.

III. Modelo 3:

a) Dimensões: 0,04m (quatro centímetros) de diâmetro quando aplicado em recipiente de peso superior a um quilograma; 0,02m ou 0,03m (dois ou três centímetros), nos recipientes de peso até um quilograma, em geral, nos rótulos impressos em papel;

b) Forma: circular;

c) dizeres: número de registro do estabelecimento, isolado e encimado das palavras "Inspeccionado", colocada horizontalmente, e "Queluz - SP", que acompanha a curva superior do círculo; logo abaixo daqueles números as iniciais "S.I.M.", que acompanham a curva inferior do círculo;

d) Uso: para rótulos de produtos utilizados na alimentação humana, acondicionados em recipiente metálicos, de madeira ou vidro e em encapados ou produtos envolvidos em papel, facultando-se neste caso, sua reprodução no corpo do rótulo:



Secretaria Municipal de Assuntos Jurídicos

d.1. Em alto relevo ou pelo processo de impressão automático à tinta, resistente a álcool ou, substância similar, na tampa ou no fundo das latas ou tampa metálica dos vidros. Quando impresso no corpo do rótulo de papel, será permitido que na tampa ou no fundo da lata e/ou vidro constem o número de registro do estabelecimento fabricante, precedido da sigla SIF, e outras indicações necessárias à identificação da origem e tipo de produto contido na embalagem.

d.2. A fogo ou gravado sob pressão nos recipientes de madeira;

d.3. Impresso no corpo do rótulo quando litografado, ou gravado em alto relevo, no tampo das latas;

d.4. Impresso em todos os rótulos de papel quando os produtos não estão acondicionados nos recipientes indicados nas alíneas anteriores.

IV. Modelo 4:

a) Dimensões: 0,06m (seis centímetros) de lado quando em recipientes de madeira; 0,15(quinze centímetros) de lado nos produtos ensacados e 0,03m (três centímetros) de lado em recipientes metálicos ou em rótulos de papel;

b) Forma: quadrada, permitindo-se ângulos arredondados quando gravados em recipientes metálicos;

c). Dizeres: idênticos e na mesma ordem que aqueles adotados nos carimbos precedentes e dispostos todos no sentido horizontal;

d) Uso: para produtos não comestíveis ou destinados à alimentação de animais, nas condições que se seguem:

d.1. A fogo, gravado ou por meio de chapa devidamente afixada por solda, quando se trate de recipientes de madeira ou metálico;

d.2. Pintado, por meio de chapa, em encapados, sacos ou similares;

d.3. Pintado ou gravado em caixas, caixotes e outros continentes que acondicionem produtos a granel.

V. Modelo 5:

a) Dimensões: 0,07m x 0,06m (sete por seis centímetros);

b) Forma: elítica, no sentido vertical;



Secretaria Municipal de Assuntos Jurídicos

c) dizeres: número de registro do estabelecimento, isolado e encimado das iniciais "S.I.M." e da palavra "Queluz - SP" colocadas em sentido horizontal; logo abaixo a palavra "Condenado", que acompanha a curva inferior da elipse;

d) Uso: para carcaças ou partes condenadas de carcaças, aplicado com tinta de cor verde.

VI. Modelo 6:

a) Dimensões: 0,04m (quatro centímetros) de diâmetro quando aplicado em recipiente de peso superior a um quilograma; 0,02m ou 0,03m (dois ou três centímetros), nos recipientes de peso até um quilograma, em geral, nos rótulos impressos em papel;

b) Forma: circular;

c) dizeres: número de registro de estabelecimento, isoladamente e encimado das iniciais "S.I.M.". Colocadas horizontalmente, e da palavra "Queluz - SP" acompanhando a curva superior do círculo; logo abaixo do número a palavra "Reinspecionado", acompanhando a curva inferior do círculo;

d) Uso: destinado a produtos comestíveis e a ser empregado pelos entrepostos, observadas as mesmas condições estabelecidas para o modelo 3 e que lhes digam respeito, podendo ser aplicado, conforme o caso, sob a forma de selo adesivo.

VII. Modelo 7:

a) Dimensões: 0,05m (cinco centímetros) de diâmetro;

b) Forma: circular;

c) dizeres: número de registro do estabelecimento, isolado e encimado das palavras "Inspeccionado", colocada horizontalmente, e "Queluz - SP" que acompanha a parte superior do círculo; logo abaixo do número as iniciais "S.I.M.", acompanhando a curva inferior do círculo;

d) Uso: para caixas, caixotes, engradados e outros que transportem produtos comestíveis inspecionados, inclusive ovos, pescado, mel e cera de abelhas.

VIII. Modelo 8:

a) Dimensões: 0,07m 0,04m (sete por quatro centímetros);

b) Forma: retangular no sentido horizontal;



Secretaria Municipal de Assuntos Jurídicos

c) dizeres: número de registro do estabelecimento, isolado e encimado da palavra "Queluz - SP" colocado horizontalmente e na mesma direção seguida das iniciais "S.I.M."; logo abaixo do número a palavra "Inspecionado", também em sentido horizontal.

d) Uso: para produtos em que rótulo é substituído por uma etiqueta e a ser aplicada isoladamente sobre uma de suas faces. Para ovos a referida etiqueta deve mencionar, na parte superior, a classificação do produto e na inferior a data respectiva indicando dia, mês e ano.

IX. Modelo 9:

a) Dimensões: 0,065m x 0,045m (sessenta e cinco por quarenta e cinco milímetros) quando aplicado a volumes pequenos ou 0,15m x 0,13m (quinze por treze centímetros) nos fardos do charque;

b) Forma: retangular no sentido horizontal;

c) dizeres: número de registro do estabelecimento, isolado e encimado das palavras "Inspecionado" e "Queluz - SP", ambas colocadas horizontalmente; logo abaixo do número as iniciais "S.I.M.", no mesmo sentido;

d) Uso: para produtos comestíveis acondicionados em fardos, sacos ou similares, expostos ao consumo em peças ou a granel, pintado ou impresso no próprio envoltório.

X. Modelo 10:

a) Dimensões: 0,07m x 0,05m (sete por cinco centímetros);

b) Forma: retangular no sentido horizontal;

c) dizeres: número de registro do estabelecimento, isoladamente encimado da palavra "Queluz - SP" colocada horizontalmente, e na mesma direção às iniciais "S.I.M.", logo abaixo do número a designação "Conserva", também em sentido horizontal;

d) Uso: para carcaças ou parte de carcaças destinadas ao preparo de charque ou carnes enlatadas, no próprio estabelecimento de origem ou em outro.

XI. Modelo 11:

a) Dimensões: 0,07m x 0,05m (sete por cinco centímetros);

b) Forma: retangular no sentido horizontal;



Secretaria Municipal de Assuntos Jurídicos

c) dizeres: número de registro do estabelecimento, isoladamente encimado da palavra "Queluz - SP" colocada horizontalmente, e na mesma direção às iniciais "S.I.M.", logo abaixo do número a designação "Salga", também em sentido horizontal;

d) Uso: para carcaças ou parte de carcaças destinadas ao preparo de charque ou carnes salgadas, no próprio estabelecimento de origem ou em outro.

XII. Modelo 12:

a) Dimensões: 0,07m x 0,05m (sete por cinco centímetros);

b) Forma: retangular no sentido horizontal;

c) dizeres: número de registro do estabelecimento, isoladamente encimado da palavra "Queluz - SP" colocada horizontalmente, e na mesma direção às iniciais "S.I.M.", logo abaixo do número a designação "Salsicharia", também em sentido horizontal;

d) Uso: para carcaças ou partes de carcaça destinadas ao preparo de produtos de salsicharia no próprio estabelecimento de origem ou outro.

XIII. Modelo 13:

a) Dimensões: 0,016m (dezesesseis milímetros) de diâmetro;

b) Forma: circular;

c) dizeres: número de registro do estabelecimento, isolado e encimado das iniciais "S.I.M." colocados horizontalmente e da palavra "Queluz - SP" acompanhando a parte superior do círculo; logo abaixo do número a palavra, "Inspeccionado", seguindo a parte inferior do círculo;

d) Uso: para identificação de recipientes que transportem matérias primas ou produtos comestíveis a serem manipulados, beneficiados, rebeneficiados ou acondicionados em outros estabelecimentos.

XIV. Modelo 13-A: Idêntico ao modelo 13, com a palavra "reinspeccionado" para utilização nos entrepostos e entrepostos-usina.

XV. Modelo 14:

a) Dimensões: 0,015m (quinze milímetros) de diâmetro;

b) Forma: circular;



Secretaria Municipal de Assuntos Jurídicos

c) dizeres: internamente, no centro, a data da inspeção consignando dia e mês no sentido vertical e usando uma linha para cada um desses esclarecimentos; externamente, sobre a parte superior do círculo, as iniciais "S.I.M.". Seguidas do número de registro do estabelecimento que também acompanha o círculo; inferiormente, acompanhando a parte externa do círculo, a palavra "Especial";

d) Uso: para identificação de ovos tipo especial a ser aplicado no polo mais arredondado com tinta de cor verde.

XVI. Modelo 14-A:

a) Dimensões, forma e dizeres idênticos ao modelo 14, substituída a palavra "especial" por "comum";

b) Uso: para identificação de ovos tipo comum, a ser aplicado no polo mais arredondado com tinta de cor roxa.

XVII. Modelo 14-B:

a) Dimensões, forma e dizeres: idênticos ao modelo 14, substituída a palavra "especial" por "comum";

b) Uso: para identificação de ovos tipo fabrico, a ser aplicado no polo mais arredondado com tinta de cor preta.

SEÇÃO I REGISTRO DE RÓTULOS

Art. 64 - Os estabelecimentos só podem utilizar rótulos em matérias primas e produtos de origem animal, quando devidamente aprovados e registrados pela Inspeção Municipal.

Parágrafo único. Para efeito de registro, a Secretaria de Meio Ambiente e Agronegócios, manterá arquivo próprio, especialmente destinado a este fim.

Art. 65 - A aprovação e registro de rótulos devem ser requeridos pelo interessado que instruirá o processo com os seguintes documentos:

I. Exemplares dos rótulos a registrar ou usar em seus diferentes tamanhos;

II. Memorial descritivo do processo de fabricação do produto, detalhando sua composição e respectivas percentagens.



Secretaria Municipal de Assuntos Jurídicos

Parágrafo único. Quando o peso e data de fabricação só puderem ser colocados após acondicionamento e rotulagem do produto, deverá constar no requerimento essa ocorrência.

Art. 66 - Para efeito de registro, os rótulos devem ser sempre apresentados em papel, mesmo os que devem ser litografados, pintados ou gravados.

Art. 67 - Os rótulos registrados trarão impressa a declaração de seu registro na Inspeção Municipal seguida do número respectivo.

Art. 68 - 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 da Inspeção Municipal.

Art. 69 - Nenhum rótulo, etiqueta ou selo pode ser aplicado escondendo ou encobrindo, total ou parcialmente, dizeres da rotulagem ou o carimbo da Inspeção Municipal.

Art. 70 - Os carimbos oficiais em qualquer estabelecimento devem reproduzir fiel e exatamente os modelos determinados neste decreto, sob pena de responsabilidade.

SEÇÃO II **REINSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL**

Art. 71 - Os produtos de origem animal devem ser reinspecionados tantas vezes quantas necessárias, antes de serem expedidos pela fábrica para consumo.

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

§2º - Quando ainda permitam aproveitamento condicional ou rebeneficiamento, a Inspeção Municipal deve autorizar que sejam submetidos aos processos apropriados, inspecionando-os antes da liberação.

Art. 72 - Nenhum produto de origem animal pode ter entrada em fábricas sob Inspeção Municipal, sem que seja claramente identificado como oriundo de outro estabelecimento também registrado na Inspeção Municipal, ou em órgãos estaduais ou federais.

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.



Secretaria Municipal de Assuntos Jurídicos

Art. 73 - Na reinspeção da carne em natureza ou conservada pelo frio, deve ser condenada a que apresente qualquer alteração que faça suspeitar processo de putrefação.

TÍTULO IX
TRÂNSITO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

Art. 74 - Os produtos e matérias primas de origem animal procedentes de estabelecimentos sob Inspeção Municipal, satisfeitas as exigências do presente Decreto, tem livre curso no Município e/ou Municípios Integrantes do Consórcio Novo Vale e podem ser expostos ao consumo em qualquer comércio varejista ou atacadista municipal.

§1º - Complementarmente, poderão ter livre curso no Município os produtos e matérias primas de origem animal procedentes de estabelecimentos sob Inspeção Municipal de outros Municípios, desde que reconhecidos pelo órgão local responsável pela instituição e manutenção do Sistema de Inspeção Municipal.

Art. 75 - A Inspeção Municipal, sempre que necessário, poderá solicitar colaboração das autoridades federais, estaduais ou municipais, inclusive policiais, que desempenharem funções de fiscalização, no sentido de exigirem dos transportadores de produtos de origem animal o certificado sanitário.

Art. 76 - O transporte de produtos de origem animal deve ser feito em vagões, carros ou outros veículos apropriados, construídos expressamente para esse fim e dotados de instalações frigoríficas.

§1º - As empresas de transporte ficam obrigadas a dar preferência aos embarques de animais e produtos de origem animal destinados à alimentação humana.

§2º - Nenhuma empresa de transporte pode receber vasilhame para acondicionamento de leite se não estiver convenientemente higienizado.

TÍTULO X
EXAMES DE LABORATÓRIO

Art. 77 - Os produtos de origem animal prontos para consumo, bem como toda e qualquer substância que entre em sua elaboração, estão sujeitos a exames tecnológicos, químicos e microbiológicos.

Art. 78 - Os exames de caráter tecnológico visarão a técnica de elaboração dos produtos de origem animal em qualquer de suas fases.

§1º - Sempre que houver necessidade, o laboratório pedirá informações à Inspeção Municipal junto ao estabelecimento produtor.



Secretaria Municipal de Assuntos Jurídicos

Art. 79 - O exame químico compreende:

- I. os caracteres organolépticos;
- II. princípios básicos ou composição centesimal;
- III. índices físico e químico;
- 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.

§1º - Os caracteres organolépticos, a composição centesimal e os índices físico-químicos serão enquadrados nos padrões normais, aprovados ou que venham a ser aprovados pela Inspeção Municipal.

§2º - A orientação analítica obedecerá a seguinte seriação:

- I. caracteres organolépticos;
- II. pesquisa de corante e conservadores;
- III. determinação de fraudes, falsificação e alterações;
- IV. verificação dos mínimos e máximos constantes deste decreto, louvando-se no conjunto de provas e nos elementos que constam das técnicas analíticas.

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

§4º - As análises e exames laboratoriais terão as amostras coletadas pelos representantes da equipe do S.I.M. e serão realizados por laboratórios reconhecidos pelo MAPA e/ou ANVISA. Os valores de pagamento dos serviços serão repassados aos empresários pela equipe do S.I.M.

Art. 80 - 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;



Secretaria Municipal de Assuntos Jurídicos

III. contagem global de germes sobre produtos de origem animal;

IV. pesquisa e contagem da flora de contaminação;

V. pesquisas da flora patogênica;

VI. exame bacteriológico de água que abastece os estabelecimentos sob Inspeção Federal;

VII. exame bacteriológico de materiais primas e produtos afins empregados na elaboração de produtos de origem animal.

Art. 81 - Quando necessário, os laboratórios podem recorrer a outros laboratórios ou a outras técnicas de exame, além das adotadas oficialmente pela Inspeção Municipal, mencionando-as obrigatoriamente nos respectivos laudos.

Art. 82 - As despesas decorrentes dos exames laboratoriais realizados serão custeadas unicamente pelo estabelecimento inspecionado.

TÍTULO XI
TAXAS E TARIFAS

Art. 83 - As taxas contidas no presente Decreto serão recolhidas pelo Município de Queluz;

I. As Taxas do Serviço de Inspeção Sanitária Municipal nos termos desta Lei, será cobrada com base na tabela de Valores de taxas e tarifas de inspeção sanitária municipal;

II. Tabela:

Descrição dos Serviços	Valor da Taxa em UFESP	Periodicidade
Registro e Renovação* de Registro de Estabelecimento Industrial de Carne e derivados	8	Única/*Anual
Registro e Renovação* de Estabelecimento Industrial de Pequeno Porte de Carne e derivados (classificação pelo Artigo 143-A do Decreto Federal nº 8.471, de 22 de junho de 2015)	4	Única/*Anual
Registro e Renovação* de Estabelecimento Industrial de Leite e derivados	4	Única/*Anual



Secretaria Municipal de Assuntos Jurídicos

Registro e Renovação* de Estabelecimento Industrial de Pequeno Porte de Leite e derivados (classificação pelo Artigo 143-A do Decreto Federal nº 8.471, de 22 de junho de 2015)	2	Única/*Anual
Registro e Renovação* Industrial de Pescado de Estabelecimento	8	Única/*Anual
Registro e Renovação* de Estabelecimento Industrial de Pequeno Porte de Pescado	4	Única/*Anual
Registro e Renovação* de Estabelecimento Industrial de Produtos das abelhas	4	Única/*Anual
Registro e Renovação* de Estabelecimento Industrial de Pequeno Porte de Produtos das Abelhas	2	Única/*Anual
Registro e Renovação* de Estabelecimento Industrial de Ovos	4	Única/*Anual
Registro e Renovação* de Estabelecimento Industrial de Pequeno Porte de Ovos	2	Única/*Anual
Registro de Rótulos e Produtos de Estabelecimento Industrial	1	Única/*Anual
Registro de Rótulos e Produtos Estabelecimento Industrial de Pequeno Porte	0,5	Única/*Anual

TÍTULO XI
INFRAÇÕES E PENALIDADES

Art. 84 - As infrações ao presente Decreto são punidas administrativamente e, quando for o caso, mediante responsabilidade criminal.

Parágrafo único. Incluem-se entre as infrações previstas neste Decreto, atos que procurem embaraçar a ação dos servidores da equipe do S.I.M. ou de outros órgãos no exercício de suas funções, visando impedir, dificultar ou burlar os trabalhos de fiscalização, desacatar, tentar subornar, fornecer informações inexatas sobre dados estatísticos referentes a quantidade, qualidade e procedência dos produtos e, de modo geral, qualquer sonegação que seja feita sobre assunto que direta ou indiretamente interesse à inspeção industrial e sanitária de Produtos de Origem Animal.

Art. 85 - As penas administrativas a serem aplicadas por servidores da equipe do S.I.M. constarão de apreensão ou condenação das matérias primas e produtos, multas, suspensão e cassação do registro do estabelecimento.

Parágrafo único. A suspensão de que trata o caput caberá, inclusive, nos casos em que o estabelecimento ainda não registrado deixar de cumprir as exigências impostas pela equipe do S.I.M. na ocasião das visitas de inspeção.



Secretaria Municipal de Assuntos Jurídicos

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

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

II. que forem adulterados, fraudados ou falsificados;

III. que contiverem substâncias tóxicas ou nocivas à saúde;

IV. que forem prejudiciais ou imprestáveis à alimentação por qualquer motivo;

V. que não estiverem de acordo com o previsto no presente Decreto.

Parágrafo único. Nos casos do presente artigo, independentemente de quaisquer outras penalidades que couberem, tais como multas, suspensão da Inspeção Municipal ou cassação do registro ou relacionamento, será adotado o seguinte critério:

I. nos casos de apreensão, após reinspeção completa será autorizado o aproveitamento condicional que couber para alimentação humana, após o rebeneficiamento determinado pela Inspeção Municipal;

II. nos casos de condenação, permite-se sempre o aproveitamento das matérias primas e produtos para fins não comestíveis ou alimentação de animais.

Art. 87 - Além dos casos específicos previstos neste Decreto são consideradas como regra geral:

I. Adulteração:

a) quando os produtos tenham sido elaborados em condições, que contrariam as especificações e determinações fixadas;

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

c) quando tenham sido empregadas substâncias de qualidade, tipo e espécie diferentes das da composição normal do produto, sem prévia autorização da Inspeção Municipal;



Secretaria Municipal de Assuntos Jurídicos

d) quando os produtos tenham sido coloridos ou aromatizados sem prévia autorização e não constante declaração nos rótulos;

e) intenção dolosa em mascarar a data de fabricação.

II. Fraude:

a) alteração ou modificação total ou parcial de um ou mais elementos normais do produto, de acordo com os padrões estabelecidos ou fórmulas aprovadas pela Inspeção Municipal;

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

c) supressão de um ou mais elementos e substituição por outros visando aumento de volume ou de peso, em detrimento da sua composição normal ou do valor nutritivo intrínseco;

d) conservação com substâncias proibidas;

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

III. Falsificação:

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

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

Art. 88 - Aos infratores de dispositivos do presente Decreto e de atos complementares e instruções que forem expedidas, podem ser aplicadas as seguintes penalidades:

I. Multa para infrações leves, de um a quinze por cento do valor máximo:

a) aos responsáveis pela permanência em trabalho, de pessoas que não possuam carteira de saúde ou documento equivalente expedido por autoridade competente de Saúde Pública;

b) aos que acondicionarem ou embalsamaram produtos em continentes ou recipientes não permitidos;



Secretaria Municipal de Assuntos Jurídicos

c) aos responsáveis por estabelecimentos que não coloquem em destaque o carimbo da Inspeção Municipal nas testeiras dos continentes, nos rótulos ou em produtos;

d) aos que infringirem quaisquer outras exigências sobre rotulagem para as quais não tenham sido especificadas outras penalidades.

II. Multa para infrações moderadas, de quinze a quarenta por cento do valor máximo:

a) às pessoas que despacharem ou conduzirem produtos de origem animal para consumo privado, nos casos previstos neste decreto, e os destinarem a fins comerciais;

b) aos que lançarem mão de rótulo e carimbos oficiais da Inspeção Municipal para facilitar a saída de produtos e subprodutos industriais de estabelecimentos que não estejam registrados ou relacionados na Inspeção Municipal;

c) aos responsáveis pelos produtos que não contenham data de fabricação;

d) aos que receberem e mantiverem guardados em estabelecimentos registrado ingredientes ou matérias primas proibidas que possam ser utilizados na fabricação de produtos;

e) às pessoas físicas ou jurídicas que expuserem à venda produtos a granel, que de acordo com o presente decreto devem ser entregues ao consumo em embalagem original;

f) às pessoas físicas ou jurídicas que embarçarem ou burlarem a ação dos servidores da equipe do S.I.M. ao exercício das suas funções;

g) aos responsáveis por estabelecimentos de leite e derivados que não realizarem a lavagem e higienização do vasilhame, de frasco, de carros-tanque e veículos em geral;

h) aos responsáveis por estabelecimentos que após o término dos trabalhos industriais e durante as fases de manipulação e preparo, quando for o caso, não procederem à limpeza e higienização rigorosas das dependências e equipamento diversos destinados aos trabalhos de matérias primas e produtos destinados a alimentação humana;

i) aos responsáveis por estabelecimentos que ultrapassem a capacidade máxima de abate, industrialização ou beneficiamento;

j) aos que deixarem de apresentar os documentos expedidos por servidor da equipe do S.I.M. junto às empresas de transportes, para classificação de ovos nos entrepostos;

k) aos que venderem, em mistura, ovos de diversos tipos;



Secretaria Municipal de Assuntos Jurídicos

l) aos que infringirem os dispositivos deste decreto referentes a documentos de classificação de ovos nos entrepostos, referentes ao aproveitamento condicional;

m) aos responsáveis por estabelecimentos registrados ou relacionados que não promoverem na Inspeção Municipal as transferências de responsabilidade, previstas neste Decreto ou deixarem de fazer a notificação necessária ao comprador ou locatário sobre essa exigência legal, por ocasião do processamento da venda ou locação;

n) aos que lançarem no mercado produtos cujos rótulos não tenham sido aprovados pela Inspeção Municipal;

o) aos responsáveis pela confecção, impressão, litografia ou gravação de carimbos de Inspeção Municipal a serem usados isoladamente ou em rótulos por estabelecimentos que não estejam registrados ou em processo de registro na Inspeção Municipal;

p) aos que lançarem no consumo produtos de origem animal sem a passagem pelo entreposto respectivo, nos casos exigidos, para serem submetidos à Inspeção Sanitária;

q) às firmas responsáveis por estabelecimentos que preparem, com finalidade comercial, produtos de origem animal novos e não padronizados cujas fórmulas não tenham sido previamente aprovadas pela Inspeção Municipal.

III. Multa para infrações graves, de quarenta a oitenta por cento do valor máximo:

a) aos que desobedecerem a qualquer das exigências sanitárias em relação ao funcionamento do estabelecimento e a higiene do equipamento e dependências, bem como dos trabalhos de manipulação e preparo de matérias primas e produtos, inclusive aos que fornecerem leite adulterado, fraudado ou falsificado;

b) aos que lançarem mão de certificados sanitários, rotularem e carimbos de inspeção para facilitar escoamento de produtos de origem animal, que não tenham sido inspecionados pela Inspeção Municipal;

c) aos responsáveis por estabelecimentos de produtos de origem animal que realizarem construções novas, remodelações ou ampliações, sem que os projetos tenham sido previamente aprovados pelos órgãos competentes da Prefeitura Municipal;

d) aos que usarem indevidamente os carimbos de Inspeção Municipal;

e) aos que despacharem ou transportarem produtos de origem animal em desacordo com as determinações da Inspeção Municipal.



Secretaria Municipal de Assuntos Jurídicos

f) aos responsáveis por estabelecimentos sob Inspeção Municipal que enviarem para o consumo produtos sem rotulagem;

IV. Multa para infrações gravíssimas, de oitenta a cem por cento do valor máximo:

a) aos responsáveis por quaisquer adulterações, fraudes ou falsificações de produtos de origem animal no estabelecimento produtor;

b) aos que aproveitarem matérias primas e produtos condenados ou procedentes de animais não inspecionados, no preparo de produtos usados na alimentação humana;

c) aos que, embora notificados, mantiverem na produção de leite vacas em estado de magreza extrema, atacadas de tuberculose, brucelose, afeções do úbere, diarreias e corrimentos vaginais, que tenham sido afastadas do rebanho pela equipe do S.I.M.;

d) às pessoas físicas ou jurídicas que retiverem, para fins especulativos, produtos que a critério da Inspeção Municipal possam ficar prejudicados em suas condições de consumo;

e) aos que subornarem, tentarem subornar ou usarem de violência contra servidores da Inspeção Municipal no exercício de suas atribuições;

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

g) aos que derem aproveitamento condicional diferente do que for determinado pela Inspeção Municipal;

h) aos responsáveis por estabelecimentos que fabriquem produtos de origem animal, em desacordo com os padrões fixados neste decreto ou nas fórmulas aprovadas ou, ainda, sonegarem elementos informativos sobre composição centesimal e tecnológica do processo de fabricação;

i) às pessoas físicas ou jurídicas que utilizarem rótulos de produtos elaborados em estabelecimentos registrados na Inspeção Municipal em produtos oriundos de estabelecimentos que não estejam sob Inspeção Municipal;

j) aos produtores que venderem ou tentarem vender gordura para pastelaria como margarina, aos que venderem ou tentarem vender margarina industrial como margarina de mesa, aos que venderem ou tentarem vender margarina por manteiga;

k) aos estabelecimentos não registrados nos termos do parágrafo único do artigo 31.



Secretaria Municipal de Assuntos Jurídicos

V. A equipe do S.I.M. aplicará multa pelo descumprimento dos critérios estabelecidos na legislação estadual e federal complementar, em quantidade máxima de 100 UFESP (Cem Unidade Fiscais estaduais).

VI. As multas poderão ser elevadas até vinte vezes o valor máximo previsto no item V deste artigo, quando o volume do negócio do infrator faça prever que a punição será ineficaz.

Art. 89 - As penalidades a que se refere o presente Decreto serão aplicadas sem prejuízo de outras que, por lei, possam ser impostas por autoridades de saúde pública ou policiais.

Art. 90 - As multas a que se refere o presente Decreto serão dobradas na reincidência e, em caso algum, isentam o infrator da inutilização do produto, quando essa medida couber, nem tampouco de ação criminal.

Art. 91 - Não pode ser aplicada multa, sem que previamente seja lavrado o auto de infração, detalhando a falta cometida, o artigo infringido, a natureza do estabelecimento com a respectiva localização, a empresa responsável e o número do registro.

Art. 92 - O auto de infração deve ser assinado pelo servidor que constatar infração, pelo proprietário do estabelecimento ou representante da empresa e por duas testemunhas.

Parágrafo único. Sempre que o infrator ou as testemunhas se negarem a assinar o auto, será feita declaração a respeito no próprio auto, remetendo-se uma das vias do auto de infração ao proprietário da empresa responsável pelo estabelecimento, por correspondência registrada e mediante recibo.

Art. 93 - A autoridade que lavrar o auto de infração deve extraí-lo em 2(duas) vias: a primeira será entregue ao infrator e a segunda remetida à Secretaria de Meio Ambiente e Agronegócios para as medidas pertinentes.

Art. 94 - O infrator uma vez multado terá 7 (sete) dias para efetuar o pagamento da multa e exibir à Inspeção Municipal o competente comprovante de recolhimento.

Parágrafo único. O prazo de 7 (sete) dias a que se refere o presente artigo é contado a partir do dia e hora em que o infrator tenha sido notificado na lavratura do auto de multa.

Art. 95 - A Inspeção Municipal pode divulgar pela imprensa as penalidades aplicadas, declarando nome do infrator, natureza e sede do estabelecimento e número do registro.



Secretaria Municipal de Assuntos Jurídicos

Art. 96 - A aplicação da multa não isenta o infrator do cumprimento das exigências que a tenham motivado, concedendo-lhe, quando for o caso, novo prazo para o cumprimento, findo o qual poderá, de acordo com a gravidade da falta e a juízo da Inspeção Municipal, ser novamente multado no dobro da multa anterior, ou ainda suspenso ou cassado o registro do S.I.M.

Art. 97 - O infrator poderá interpor recurso através de requerimento protocolizado no Setor de Cadastros no prazo de 4 (quatro) dias a contar da data da notificação, com as alegações e documentação que achar pertinente.

§1º - A defesa será analisada pelo Secretário de Meio Ambiente e Agronegócios, que poderá requisitar apoio técnico para a análise do recurso.

§2º - Após a análise, o Secretário Municipal de Meio Ambiente e Agronegócios proferirá decisão, deferindo ou indeferindo o recurso apresentado.

§3º - Do indeferimento, caberá recurso para o Prefeito Municipal que analisará a documentação, podendo requisitar apoio técnico e, após a análise, proferirá a decisão final.

Art. 98 - Os servidores públicos, quando em serviço de fiscalização ou de inspeção industrial e sanitária, tem livre entrada, em qualquer dia ou hora, em qualquer estabelecimento que manipule, armazene ou transacione por qualquer forma com produtos de origem animal.

TÍTULO XII **PRODUTO DE ORIGEM VEGETAL**

Art. 99 - Utilização Selo de Identificação de Produto de Município para produtos de origem vegetal.

§1º - O Sistema de Inspeção Municipal, não possui autonomia fiscalizadora para produtos de origem vegetal. Terá somente autonomia para reconhecer e conceder o selo de produto produzido em Município.

§2º - A regulamentação de produtos de origem vegetal, tem como base de referência as regulamentações federais sendo elas:

- a) RDC 272 de 22 de setembro de 2005 (Adequação INMETRO);
- b) Resolução 15/78 do Conselho Nacional de Saúde, alínea 4 do Art. 17;
- c) Resolução DC/Anvisa Nº 268 de 2005 (Trata Rotulagem).



Secretaria Municipal de Assuntos Jurídicos

Art. 100 - Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação revogando as disposições em contrário, em especial o Decreto Municipal nº 38, de 15 de junho de 2018.

Queluz, 10 de julho de 2023.

Laurindo Joaquim da Silva Garcez
Prefeito Municipal

Publicado e registrado nesta Secretaria. Data supra.

João Batista Guimarães Câmara Neto
Secretário Municipal de Assuntos Jurídicos

