



Governo do Município de Cerqueira César

“A Cidade que faz Amigos”

DECRETO Nº 2890 DE 10 DE DEZEMBRO DE 2009.

Regulamenta a Lei nº 1.541/2007, de 17 de julho de 2.007, que estabelece normas para elaboração de produtos de origem animal e vegetal e sua comercialização no Município de Cerqueira César dá outras providências.

O **Prefeito Municipal De Cerqueira César**, Estado de São Paulo, no uso de suas atribuições legais,

DECRETA:

Art. 1º. Os assuntos concernentes à Inspeção Sanitária sobre a produção de matéria prima, a manipulação, fabricação, distribuição e comercialização de produtos de origem animal e vegetal no Município de Cerqueira César, regem-se pela Lei 1.541/2007, que criou o Serviço de Inspeção Municipal – SIM e por este Decreto, atendendo ao que dispõem a legislação Federal, Estadual e Municipal.

Parágrafo Único - Entende-se por estabelecimento de produtos de origem animal e vegetal, para os fins desta lei, qualquer instalação ou local nos quais são utilizadas matérias primas ou produtos provenientes da produção animal e vegetal, bem como quaisquer locais onde são recebidos, manipulados, elaborados, transformados, preparados, conservados, armazenados, depositados, acondicionados, embalados e rotulados, com finalidade industrial ou comercial, a carne de várias espécies animais e seus derivados, o leite e seus derivados, o ovo e seus derivados, o mel, a cera de abelha e seus derivados, doces, compotas de origem vegetal, poupas de frutas e seus derivados.

Art. 2º. Ficam sujeitos ao registro no SIM todos os estabelecimentos que abatem animais, produzam matéria-prima, manipulem, beneficiem, preparem, embalem, transformem, envasem, acondicionem, depositem, industrializem a carne, o pescado, o leite, o mel, o ovo, a cera de abelhas e vegetais bem como todos os respectivos subprodutos derivados, conforme classificação constante desta Lei, e que não possuem registro nos Serviços de Inspeção Federal (SIF) ou Estadual (SISP), destinados ao consumo fica sujeito às determinações deste Decreto e das normas e instruções que o complementarem.

DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES



Governo do Município de Cerqueira César

“A Cidade que faz Amigos”

Art. 3º. O Serviço de Inspeção Municipal atuará no âmbito de sua competência, de acordo com o que dispõem a Legislação Municipal e as normas oriundas deste Decreto.

Art. 4º. A inspeção sanitária do Serviço Inspeção Municipal - SIM, será exercida em todo o território do Município de Cerqueira César e atentará sobre as condições higiênico-sanitárias dos estabelecimentos tem por finalidade a inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal, comestíveis sejam ou não adicionados de produtos vegetais, preparados, transformados, manipulados, fracionados, recebidos, acondicionados, depositados e em trânsito no Município a serem preenchidas pelos matadouros, indústrias e estabelecimentos comerciais e industriais, que se dediquem ao abate, industrialização e comércio de carnes e demais produtos de origem animal e produtos de origem vegetal.

§ 1º A inspeção sanitária será exercida junto a cada estabelecimento ou produtor, terá caráter permanente e estes não poderão iniciar atividade sem o registro no SIM.

§ 2º Os produtos de origem animal ou de origem vegetal “in natura” ou derivados, deverão atender aos padrões de identidade e qualidade previstos por este Decreto, pela Legislação Sanitária e pelo Código de Defesa do Consumidor.

§ 3º Além das normas estabelecidas neste Decreto e Legislação vigente, o SIM expedirá, quando necessário, normas relativas à identificação dos produtos de origem animal e vegetal liberados à comercialização intramunicipal.

Art. 5º. No interesse da saúde pública as atribuições do SIM, além de outras que entender-se necessárias, compreenderá:

- I - a classificação dos estabelecimentos, segundo os produtos licenciados;
- II - as condições e exigências para registro das atividades pretendidas;
- III - a higiene do estabelecimento;
- IV - a inspeção "ante" e "post-mortem" de animais destinados ao abate;
- V - a inspeção de todos os produtos, subprodutos e matérias-primas de origem animal e vegetal;
- VI - a padronização dos produtos industrializados de origem animal e vegetal, consoante a legislação de regência;



Governo do Município de Cerqueira César

“A Cidade que faz Amigos”

VII - o registro de rótulos, obedecendo aos requisitos e exigências que o disciplinam;

VIII - a carimbagem de carcaças e cortes de carnes, bem como a identificação e demais informações a serem impressos nas embalagens dos produtos de origem animal e vegetal, atestando a inspeção realizada;

IX - outros recursos que se tornem necessários para maior eficiência da inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal e vegetal.

Art. 6º. Não será permitida a industrialização e comercialização no Município de Cerqueira César de qualquer produto de origem animal ou de origem vegetal, salvo os dispensados por Lei Federal, sem que tenha sido inspecionado e liberado para comercialização pelo SIM, pela autoridade estadual (SISP) ou pela autoridade federal (SIF).

§ 1º A empresa que pretender instalar no município estabelecimento para o abate e industrialização de produtos de origem animal ou vegetal destinados ao consumo intramunicipal deverá requerer aprovação de seu projeto arquitetônico e de localização junto ao SIM quando em área rural e, também junto ao Departamento de Obras e Fiscalização quando na área urbana.

§ 2º Os estabelecimentos já existentes, para se adequarem a este Decreto deverão apresentar os respectivos projetos de reforma ou construção para aprovação e registro junto ao SIM.

Art. 7º - São sujeitos a fiscalização prevista nesta Lei:

- I - os animais destinados ao abate, seus produtos, sub-produtos e matérias primas;
- II - o pescado e seus derivados;
- III - produtos hortifrutigranjeiros;
- IV - produtos defumados e ou embutidos;
- V - leite e seus derivados;
- VI - panificação;
- VII - fabricação de biscoitos e bolachas;
- VIII - e outros descritos no anexo I.



Governo do Município de Cerqueira César

“A Cidade que faz Amigos”

Art. 8º - A fiscalização far-se-á:

I - nos estabelecimentos industriais especializados, que preparem ou industrializem, sob forma, para o consumo, os produtos referidos no artigo precedente;

II - nos entrepostos de recebimento, estocagem e distribuição do pescado;

III - nas usinas de beneficiamento de leite, nas fabricas de laticínios, nos postos de recebimento, refrigeração e desnatagem do leite ou de recebimento, refrigeração e manipulação dos seus derivados e seus respectivos entrepostos;

IV - nos entrepostos que, de modo geral, recebam, manipulem, armazenem ou conservem produtos de origem animal e vegetal;

V - nas casas atacadistas, que exponham ao comércio produtos de origem animal e/ou vegetal destinados a alimentação humana e/ou animal.

VI - nos estabelecimentos de abate de animais e aves

VII- Nas graxarias de processamento de materiais de abatedouro e frigoríficos de bovinos, suínos e aves.

Dos produtos de origem animal:

Art. 9º. Os animais destinados à elaboração de produtos cárneos deverão ser abatidos em estabelecimento sob inspeção higiênico-sanitária oficial.

§ 1º - Os produtos de que trata este artigo deverão ser elaborados em estabelecimentos apropriados para esse fim, ficando vedado o processamento em locais destinados à residência ou a outras atividades que prejudiquem o processamento de produtos comestíveis.

§ 2º - O produtor deverá possuir relação atualizada de fornecedores de matéria-prima, com os respectivos endereços e quantidade média dos fornecimentos.

§ 3º - Quando ocorrer manipulação de leite ou mel como matéria-prima, deverão ser realizadas análises físico-químicas, no local de processamento, para verificação dos padrões estabelecidos pela legislação federal e estadual.

§ 4º - Os produtos serão submetidos a análises microbiológicas em laboratórios credenciados junto ao Departamento de Inspeção Municipal, sempre que a fiscalização as determinar.

§ 5 - O leite deverá ser pasteurizado quando as normas higiênico-sanitárias e tecnológicas assim o exigirem, aceitando-se a pasteurização lenta que consiste no aquecimento do leite de 63 (sessenta e três) a 65 (sessenta e cinco) graus centígrados por 30 (trinta) minutos, seguido de resfriamento a 5 (cinco) graus centígrados, devendo ser utilizado aparelho de dupla parede, provido de agitadores para movimento



Governo do Município de Cerqueira César

“A Cidade que faz Amigos”

do leite, nos sentidos horizontal e vertical, de maneira a propiciar seu aquecimento homogêneo. O aparelho deve ser provido de tampa, termômetro, termostato, marcador de tempo para o controle do processo de pasteurização, bem como de válvula para esgotamento.

Dos produtos de origem vegetal:

Art. 10º. Entende-se por produtos de origem vegetal oriundos de estabelecimentos de produtos vegetais destinado à elaboração com matéria prima relacionada no anexo I.

DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

Art. 11º. Compete ao SIM e a vigilância sanitária, a fiscalização higiênico-sanitária e tecnológica dos produtos de origem vegetal e animal de que trata este regulamento.

Art. 12º. É de responsabilidade da Secretaria de Agricultura e do SIM a prestação de orientação técnica e a execução de atividades de treinamento aos produtores, visando garantir os aspectos higiênico-sanitários, tecnológicos e o controle de qualidade dos produtos.

Art. 13º. Ao médico veterinário responsável técnico do estabelecimento, produtor, cabe realizar a inspeção higiênico-sanitária e tecnológica dos produtos de origem animal, conforme o artigo 5º, alínea "f", da Lei Federal nº 5.517, de 23 de outubro de 1968.

§ 1º - O responsável técnico de que cuida este artigo fará cumprir as normas higiênico-sanitárias e tecnológicas estabelecidas pela Secretaria de Agricultura, cabendo-lhe, inclusive, autorizar a entrada e permanência, no estabelecimento, de pessoas estranhas às atividades, desde que devidamente uniformizadas.

§ 2º - A Secretaria de Agricultura e o SIM editarão as normas para o credenciamento do médico veterinário responsável técnico do estabelecimento e realizarão seu credenciamento.

DA COMPOSIÇÃO DO SIM

Art. 14º. Órgão executor – O Departamento de Inspeção Municipal com atribuição de executar e fazer cumprir as atividades do Serviço de Inspeção Municipal previstas neste Regulamento;

Art. 15º. Inspeção e fiscalização - o ato de examinar a higiene de pessoas; a construção e a higiene do estabelecimento, instalações e equipamentos; a higiene, sanidade e os padrões físico-químicos e microbiológicos no recebimento, obtenção e



Governo do Município de Cerqueira César

“A Cidade que faz Amigos”

depósito de matéria-prima e ingredientes; bem como durante as fases de elaboração, acondicionamento, reacondicionamento, armazenagem, transporte e comercialização de produtos.

Art. 16º. Os médicos veterinários e os engenheiros agrônomos em suas respectivas áreas de competência, devidamente capacitados e credenciados pelo SIM, responsáveis pelo registro, inspeção e fiscalização do estabelecimento, das instalações e equipamentos, recebimento, obtenção e depósito de matéria-prima e ingredientes, elaboração, acondicionamento, reacondicionamento, armazenagem, transporte e comercialização de produtos.

Art. 17º. Compete ao Conselho Consultivo elaborar estudos e pareceres, minutas e formulários, que servirão de fundamento para a regulamentação de que trata o art. 8º da Lei 1541/07, abrangendo:

I - Emitir parecer sobre as normas e regulamentos de implantação e execução do SIM;
II - analisar e emitir parecer sobre os projetos de construção, reforma e aparelhamento dos estabelecimentos destinados à obtenção de matéria-prima, industrialização e beneficiamento de produtos de origem animal e vegetal;

III - analisar e emitir parecer sobre os processos de registro da embalagem e da rotulagem de produtos de origem animal;

IV - colaborar com a coordenação do SIM, quando solicitado.

§1º. Os integrantes do Conselho Consultivo não serão remunerados por tratar-se de múnus público.

DO ESTABELECIMENTO, DAS INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS

Art. 18º. Não será autorizado o funcionamento de estabelecimentos de produtos de origem animal, sem as instalações e equipamentos que compreendem as dependências mínimas, maquinário e utensílios diversos, para a finalidade a que se destine, face à capacidade de produção de cada estabelecimento.

Art. 19º. Os estabelecimentos devem satisfazer às seguintes condições básicas e comuns:

I - Observar a legislação ambiental vigente;

II - ser construído de alvenaria ou outro material aprovado pelo SIM, com área compatível com o volume de produção plena, das espécies animais e volume dos



Governo do Município de Cerqueira César

“A Cidade que faz Amigos”

vegetais a serem processados, devendo possuir fluxo operacional racionalizado, de modo a facilitar o recebimento, obtenção e depósito de matéria-prima e ingredientes, elaboração, inspeção e fiscalização, acondicionamento, reacondicionamento e armazenagem dos produtos;

III - possuir ambiente interno fechado, devidamente caracterizados com áreas limpa para produção e não adequada, banheiros, vestiários e depósitos separados;

IV - possuir paredes lisas, de cor clara preferencialmente brancas, impermeáveis e de fácil higienização, perfeita aeração e luminosidade nos ambientes que assim entender o serviço de inspeção e fiscalização;

V - possuir forro e sistema de vedação contra insetos e outras fontes de contaminação;

VI - possuir piso antiderrapante, impermeável, ligeiramente inclinado para facilitar o escoamento das águas residuais e permitir fácil limpeza e higienização;

VII - possuir pé direito que permita a adequada instalação dos equipamentos necessários, destacando-se, quando for o caso, o suporte aéreo, que deverá possibilitar a manipulação das carcaças e produtos elaborados sem que tenham proximidade com o piso;

VIII - dispor de água potável encanada sob pressão em quantidade compatível com a demanda do estabelecimento, cuja fonte, canalização e reservatório deverão ser protegidos para evitar qualquer tipo de contaminação;

IX - possuir sistema de provimento de água quente, vapor ou produto adequado para higienizar o estabelecimento, instalações, equipamentos, utensílios e recipientes;

X - dispor de sistema de escoamento de água servida, sangue, resíduos, efluentes e rejeitos da elaboração de produtos interligado a eficiente sistema de filtração, de acordo com a legislação ambiental;

XI - dispor de depósito para os insumos a serem utilizados na elaboração dos produtos;

XII - dispor quando necessário, de câmara fria;

XIII - dispor, quando necessário, de sala para o inspetor e fiscal do SIM;



Governo do Município de Cerqueira César

“A Cidade que faz Amigos”

XIV - dispor de instalação sanitária e vestiário proporcional ao número de pessoas que trabalham no estabelecimento;

XV - dispor de equipamentos e recursos essenciais ao seu funcionamento, compostos de materiais resistentes, impermeáveis, que permitam uma perfeita limpeza e higienização;

XVI - dispor de fonte de energia compatível com a necessidade do estabelecimento;

§ 2º - Estende-se os efeitos desta norma à utilização profissional de suas residências por profissionais liberais de qualquer atividade, observando o disposto no parágrafo seguinte.

§ 3º - O cadastramento do estabelecimento e o funcionamento poderão ser aprovados a título precário, atendendo as exigências mínimas necessárias, a critério da autoridade sanitária, podendo ser determinado o seu cancelamento pelo órgão competente, quando:

- a) A atividade contrariar as normas pertinentes à saúde, segurança, trânsito, e outras de ordem pública;
- b) Forem empregadas disposições relativas ao controle da poluição, ou causar incômodos à vizinhança, ou danos e prejuízos ao meio ambiente;
- c) Comprovadamente o imóvel não for utilizado como residência do titular da empresa.

DA HIGIENE DAS INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS

Art. 20º. Todas as instalações e equipamentos devem ser mantidos em condições plenas de higiene antes, durante e após a elaboração dos produtos.

Art. 21º. O maquinário, veículos, tanques, vagonetes, caixas, recipientes, mesas e demais materiais e utensílios serão identificados de modo a evitar equívocos entre o destino de produtos comestíveis e os usados no transporte ou depósito de produtos não-comestíveis ou ainda utilizados na alimentação animal, usando-se as denominações "comestíveis" e "não comestíveis" a fim de evitar contaminações cruzadas.

Parágrafo Único- Os produtos “não comestíveis” deverão estar acondicionados em caixas vermelhas, e os produtos “comestíveis” deverão estar acondicionados em caixas brancas.



Governo do Município de Cerqueira César

“A Cidade que faz Amigos”

Art. 22º. Os pisos e paredes, assim como os equipamentos e utensílios usados na elaboração de produtos, devem ser lavados diariamente e convenientemente higienizados com produtos aprovados pelo SIM.

Art. 23º. O estabelecimento deverá ter programa de controle moscas, mosquitos, ratos, camundongos e quaisquer outros insetos de devendo ser mantido livre dos mesmos ou animais, agindo-se cautelosamente quanto ao emprego de venenos, cujo uso só será autorizado pelo SIM nas instalações não destinadas ao recebimento, obtenção e depósito de matéria-prima e ingredientes, elaboração, acondicionamento, reacondicionamento e armazenagem de produtos.

Art. 24º. Nas instalações de recebimento, obtenção e depósito de matéria-prima e ingredientes, elaboração, acondicionamento, reacondicionamento e armazenagem de produtos é proibido residir, fazer refeições, fumar, depositar produtos, objetos e materiais estranhos à sua finalidade ou ainda guarda de vestuário de qualquer natureza.

Art. 25º. É proibido empregar recipientes de cobre, latão, zinco, barro, ferro estanhado, com liga que contenha mais de 2% (dois por cento) de chumbo ou que apresente estanhagem defeituosa, ou qualquer utensílio que, pela forma e composição, possa prejudicar a matéria-prima, os ingredientes ou produtos elaborados, no recebimento, obtenção e depósito de matéria-prima e ingredientes, elaboração, acondicionamento, reacondicionamento e armazenagem de produtos.

Art. 26º. É proibido o acondicionamento de matéria-prima, ingredientes e produtos elaborados em veículos e recipientes que tenham servido para produtos não-comestíveis.

Art. 27º. Os recipientes reutilizáveis, quando destinados ao acondicionamento de produtos, devem ser previamente inspecionados, condenando-se os que, após terem sido lavados e higienizados, forem julgados impróprios de utilização.

Art. 28º. As câmaras frias devem corresponder às mais rigorosas condições de funcionamento, higiene, iluminação e ventilação, devendo ser higienizadas conforme regulamentações do SIM.

Art. 29º. Os instrumentos de trabalho deverão ser permanentemente higienizados.

Art. 30º. O estabelecimento deve manter estoque de desinfetantes aprovados pelo SIM para uso na higienização das instalações, equipamentos, recipientes e utensílios.



Governo do Município de Cerqueira César

“A Cidade que faz Amigos”

Art. 31º. As instalações próprias para guarda, pouso e contenção de animais vivos ou para o depósito de resíduos de produtos animais e vegetais devem ser higienizados sempre que necessário e com desinfetantes aprovados pelo SIM.

Art. 32º. No estabelecimento de laticínios é obrigatória a higienização dos recipientes utilizados na coleta, antes de seu retorno aos pontos de ordenha.

Art. 32º. Os peixes oriundos de pesqueiros deverão cumprir as normas técnicas e ambientais vigentes no âmbito estadual e federal.

DA HIGIENE DAS PESSOAS

Art. 34º. Todos os funcionários e proprietários de estabelecimento que exerçam a atividade deverão fazer exame de saúde periodicamente a cada **01 (um) ano**.

Art. 35º. Sempre que comprovada a existência de dermatose, salmonelose, doença infecto-contagiosa ou repugnante nos funcionários e proprietários de estabelecimento, estes serão imediatamente afastados do trabalho, cabendo ao SIM comunicar o fato à autoridade de saúde pública no Município.

Art. 36º. Será exigida inspeção médica tantas vezes quantas forem necessárias para qualquer funcionário ou proprietário de estabelecimento, por decisão motivada e fundamentada.

Art. 37º. É obrigatório o uso de uniforme, gorros, luvas, calçados próprios e limpos e boa higiene dos funcionários e proprietários de estabelecimento nas dependências de recebimento, obtenção e depósito de matéria-prima e ingredientes, elaboração, acondicionamento, reacondicionamento e armazenagem de produtos.

DO REGISTRO

Art. 38º. - Os estabelecimentos descritos no artigo 8º. deverão registrar -se junto ao SIM no Departamento de Inspeção Municipal da Secretaria de Agricultura.

§ 1º - Para fins deste registro o produtor deverá apresentar os seguintes documentos:

1. requerimento dirigido ao Departamento de Inspeção Municipal;
2. Cópia de Cadastro de Pessoa Física(CPF) e da Inscrição de Produtor Rural, quando for o caso; ou Cópia do Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ)
3. identificação do responsável técnico;
4. Cópia do Diploma do Médico Veterinário responsável (quando necessitar dependendo da atividade do estabelecimento), bem como Declaração de RT assinada pelo mesmo;



Governo do Município de Cerqueira César

“A Cidade que faz Amigos”

5. Licença Sanitária expedida pela Vigilância Sanitária Municipal;
6. Licença de Funcionamento expedida pela Prefeitura Municipal.
7. declaração de que se trata de produto comestível de origem animal ou vegetal e/ou não comestível de finalidade de nutrição animal e/ou adubação orgânica, e a sua identificação;
8. boletim oficial de exame da água de abastecimento, caso não disponha de água tratada, cujas características devem se enquadrar nos padrões microbiológicos e químicos oficiais.
9. planta baixa das instalações (escala de 1:100), com a disposição dos equipamentos e memorial econômico-sanitário;
10. croqui de localização da propriedade.

§ 1º - A partir da data da comunicação ao interessado da aprovação do projeto, terá este o prazo de 30 (trinta) dias para início das obras, sob pena de cancelamento da aprovação e arquivamento do respectivo processo.

§ 2º - As alterações na estrutura física e nos equipamentos do estabelecimento, bem como na forma de processamento dos produtos só poderão ser efetuadas mediante prévia autorização do Departamento de Inspeção Municipal.

§ 3º - O registro previsto neste artigo terá validade de 1 (um) ano, devendo a solicitação de sua renovação ser providenciada até 30 (trinta) dias antes do seu vencimento.

Art. 39º. O livro para registro das informações, recomendações e visitas da fiscalização, efetuadas para controle higiênico-sanitário e tecnológico da produção, deve ser rubricado pelo Coordenador do SIM responsável pelo Serviço de Inspeção Municipal e mantido no estabelecimento produtor, à disposição da fiscalização.

Art. 40º. Cada produto deverá ter registro de sua composição e método de processamento junto ao Departamento de Inspeção Municipal.

Art. 41º. O estabelecimento só poderá funcionar se devidamente instalado e equipado com as dependências mínimas e maquinários e utensílios necessários, de acordo com a natureza e a capacidade de produção, devendo para esse fim, observar as normas técnicas expedidas pela Secretaria de Agricultura, normas essas que estabelecerão, também, suas condições de higiene.

Art. 42º. - O produtor está obrigado a efetuar o controle sanitário dos rebanhos que gerem a matéria-prima para a sua produção, observando a orientação dos órgãos de defesa sanitária animal do Estado de São Paulo.



Governo do Município de Cerqueira César

“A Cidade que faz Amigos”

Parágrafo único. A matéria-prima adquirida na forma do parágrafo único do artigo 2º deste decreto deverá provir de rebanho em que se promova o controle sanitário segundo orientação do órgão de defesa sanitária animal do Estado de São Paulo.

VII - outros atestados ou exames a critério do SIM.

DA INSPEÇÃO E DA FISCALIZAÇÃO

Art. 43º. A inspeção e fiscalização obedecerá às normas estabelecidas neste Regulamento.

Art. 44º. A inspeção e fiscalização será exercida pelo SIM, órgão executor do programa, sobre pessoas físicas e jurídicas de direito público e privado, por inspetores e fiscais devidamente capacitados e credenciados, e gerenciados pelo Coordenador do SIM, designados por portaria, sendo membros natos o Secretário da Agricultura e o Coordenador do SIM;

Art. 45º. O exercício da inspeção e fiscalização previsto no artigo anterior caberá a médicos veterinários e engenheiros agrônomos, nas suas respectivas áreas de competência sempre sob a responsabilidade dos profissionais citados neste artigo, sem prejuízo da competência exclusiva da vigilância sanitária.

§ 1º Os inspetores e fiscais terão carteira de identidade funcional na qual constarão a denominação do órgão emitente, o número de ordem do documento, a data de sua expedição e o prazo de validade, além de assinatura, fotografia, cargo e área de atuação do portador.

§ 2º Os inspetores e fiscais, no exercício de suas funções, ficam obrigados a exhibir a carteira de identidade funcional quando solicitados.

§ 3º É permitido aos inspetores e fiscais, no desempenho de suas funções, o ingresso em qualquer estabelecimento das pessoas físicas e jurídicas estabelecidas no território de Cerqueira César.

DO CONTROLE DE QUALIDADE DOS PRODUTOS

Art. 46º. Os produtos deverão obedecer aos padrões higiênico-sanitários, físico-químicos e microbiológicos estabelecidos pela legislação federal, estadual e municipal vigentes.



Governo do Município de Cerqueira César

“A Cidade que faz Amigos”

Art. 47º. A embalagem do produto deverá ser específica para o produto e ser produzida por empresa especializada credenciada no Departamento de Inspeção Municipal e o rótulo deverá conter todas as informações previstas no Código de Defesa do Consumidor, indicando que é produto com registro no SIM.

Parágrafo único. Quando a granel, os produtos de origem vegetal serão expostos ao consumo acompanhados de folhetos e cartazes, contendo as informações previstas no "caput" deste artigo e legislação vigente.

Art. 48º. O estabelecimento só poderá utilizar rótulos devidamente aprovados e registrados no SIM.

Art. 49º. Cada produto deverá ter aprovação e registro de fórmula junto ao SIM.

Parágrafo único. Constituirão a fórmula dos produtos:

I - matéria-prima de origem animal ou vegetal;

II - ingredientes - condimentos, corantes, coagulantes, conservantes, antioxidantes, fermentos e quaisquer outras substâncias que entrem em sua elaboração;

III - princípios básicos e composição;

IV - tecnologia de processamento.

Art. 50º. A elaboração de produtos não padronizados só será permitida após a aprovação do processamento e da fórmula pelo SIM.

Art. 51º. A aprovação de fórmula e processo de elaboração de quaisquer produtos inclui os produzidos anteriormente à entrada em vigor deste Regulamento.

Art. 52º. A análise qualitativa da matéria-prima, de ingredientes e produtos será realizada em laboratórios credenciados pelo SIM, sendo as amostras coletadas pelos inspetores e fiscais.

Art. 53º. O estabelecimento deverá manter um “sistema de controle” que permita confrontar, em quantidade, o volume dos produtos elaborados com a matéria-prima e ingredientes que lhe deram origem.

Parágrafo único- Deverá ser objeto do sistema de controle a data de fabricação e validade dos produtos, cuja responsabilidade é do produtor sujeito a multas expressas



Governo do Município de Cerqueira César

“A Cidade que faz Amigos”

neste decreto em caso de não cumprimento das normas regulamentares aplicáveis vigentes .

DAS ATRIBUIÇÕES DO SIM

Art. 54º. Compete ao SIM:

- I - vistoriar o estabelecimento requerente;
- II - definir através de regulamentação do Secretário Municipal da Agricultura os produtos passíveis de serem elaborados, segundo a natureza e origem da matéria-prima e dos ingredientes, o processo de fabricação e o potencial de risco à saúde do consumidor;
- III - aprovar e expedir o registro de funcionamento;
- IV - capacitar, treinar e credenciar inspetores, fiscais e auxiliares;
- V - acompanhar e fiscalizar as atividades inerentes aos convênios firmados com entidades públicas e privadas, podendo cancelar quando não atenderem aos requisitos deste Regulamento;
- VI - verificar carteiras de saúde dos funcionários e proprietários de estabelecimento, exame de água e outros atestados e exames julgados necessários;
- VII - divulgar modelos de plantas de orientação para construção dos diversos tipos de estabelecimento;
- VIII - inspecionar, reinspecionar e fiscalizar o estabelecimento, as instalações e equipamentos, a matéria-prima, os ingredientes e os produtos elaborados;
- IX - expedir laudos de inspeção e fiscalização que não sejam de competência da vigilância sanitária municipal;

DA EMBALAGEM, ARMAZENAGEM E TRANSPORTE

Art. 55º. A embalagem do produto de origem deverá ser produzida por empresa credenciada junto ao Departamento de Inspeção Municipal e Ministério da Saúde, devendo o rótulo conter:



Governo do Município de Cerqueira César

“A Cidade que faz Amigos”

- I - nome do produto segundo nomenclatura oficial;
- II - número de registro no Departamento de Inspeção Municipal e carimbo do "Serviço de Inspeção Municipal de Cerqueira César - SIM", número do registro do rótulo após a expressão : "Rótulo registrado no SIM, sob nº".
- III - data de fabricação e data de validade;
- IV - indicação de que é produto de origem animal ou vegetal;
- V- Indicação que “contêm glúten” ou “não contem glúten” na composição do produto.
- VI- endereço e telefone do estabelecimento;
- VII- peso líquido;
- VIII- os termos "indústria brasileira";
- IX- demais exigências previstas pelo Código de Defesa do Consumidor.

Art. 56º. Na armazenagem dos produtos comestíveis de origem animal e vegetal poderá, a juízo do Departamento de Inspeção Municipal, ser tolerada a utilização de geladeira industrial, desde que mantenha a temperatura adequada para cada produto.

Art. 57º. O produto será ser transportado, conforme sua natureza, em veículo isotérmico, desde que não perca durante o transporte e distribuição, mais de 2 (dois) graus Celsius e permaneça em temperatura em conformidade com a legislação vigente.

Parágrafo único. Na impossibilidade de ser mantida a temperatura, deverá o transporte ser feito em veículo com equipamento de frio apropriado.

DAS ANÁLISES LABORATORIAIS

Art. 58º. A periodicidade e o tipo das análises laboratoriais dos produtos, água e outros, a serem efetuados pelo estabelecimento, serão definidos pelo SIM, observando a legislação pertinente.

DAS INFRAÇÕES E PENALIDADES

Art. 59º. Os infratores da legislação e normas regulamentares pertinentes aos produtos, ficam sujeitos às seguintes penalidades, sem prejuízo de outras sanções cabíveis:

- I - advertência, nos casos de primeira infração, em que não se configure dolo ou má fé e desde que não haja risco iminente de natureza higiênico-sanitária, devendo a situação ser regularizada no prazo estabelecido pela fiscalização.
- II - multa, até o limite de 100 (cem) UFICC, nos casos não compreendidos no inciso anterior;
- III - apreensão ou condenação das matérias-primas, produtos, subprodutos e derivados de origem animal e vegetal adulterados ou que não apresentem condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim a que se destinam;



Governo do Município de Cerqueira César

“A Cidade que faz Amigos”

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

V - interdição total ou parcial do estabelecimento na hipótese de adulteração ou falsificação de produto ou de inexistência de condições higiênico-sanitárias;

VI - cancelamento do registro e alvará de funcionamento quando o motivo da interdição prevista no inciso anterior não for sanado no prazo de 06 (seis) meses.

§ 1º - A suspensão de atividades de que trata o inciso IV deste artigo cessará quando sanado o risco ou a ameaça de natureza higiênico-sanitária, ou no caso de facilitação do exercício da ação fiscalizadora;

§ 2º - A interdição do estabelecimento de que trata o inciso V deste artigo poderá ser levantada após o atendimento das exigências que motivaram a sanção.

Art. 60º. As multas previstas no inciso II, do artigo 18 deste regulamento, ficam fixadas nos seguintes valores:

I - 90 (noventa) UFICCs:

a) aos que permitirem a permanência no trabalho de pessoas que não possuam carteira de saúde ou documento equivalente, expedido pela autoridade competente de saúde pública;

b) aos que utilizarem rótulo em desacordo com o aprovado pelo Serviço de Inspeção do Município de Cerqueira César;

c) aos que permitirem a presença, no interior da área de processamento, de funcionários sem uniforme adequado;

II - 90 (noventa) UFICCs: aos que após o término dos trabalhos industriais e durante as fases de manipulação não procederem à limpeza e à higienização rigorosa das dependências e equipamentos;

III - 90 (noventa) UFICCs:

a) aos que utilizarem matéria-prima e ingredientes diferentes da composição da fórmula aprovada pelo Serviço de Inspeção do Município de Cerqueira César;

b) aos que não comunicarem ao serviço de inspeção a transferência de propriedade, locação ou arrendamento;

c) aos que utilizarem água não potável e não tratada;

IV - 90 (noventa) UFICCs:

a) aos que realizarem construções novas, remodelações ou ampliações, sem que os projetos tenham sido previamente aprovados pelo serviço de inspeção;

b) aos que enviarem para o consumo produtos sem rotulagem;

V - 100 (cem) UFICCs: aos que lançarem no mercado produtos cujos rótulos e formulação não tenham sido aprovados pelo Serviço de Inspeção do Município de Cerqueira César;

VI - 90 (noventa) UFICCs: aos que embarçarem ou burlarem a ação dos servidores do Serviço de Inspeção do Município de Cerqueira César, no exercício de suas funções;

VII - 100 (cem) UFICCs:



Governo do Município de Cerqueira César

“A Cidade que faz Amigos”

- a) aos que adulterarem, fraudarem ou falsificarem produtos de origem animal;
- b) aos que aproveitarem matérias-primas e produtos condenados ou procedentes de animais não inspecionados;

VIII - 100 (cem) UFICCs: aos que oferecerem ou prometerem vantagem indevida ao servidor do serviço de fiscalização no exercício de suas atribuições, ou contra eles usarem de violência;

IX - 100 (cem) UFICCs: aos que elaborarem produto que comprovadamente puder ou vier a colocar em risco a saúde pública.

§ 1º - As multas serão aplicadas sem prejuízo das demais sanções de que cuidam os incisos III, IV, V e VI do artigo anterior deste decreto;

§ 2º - No caso de reincidência, as multas serão aplicadas em dobro;

§ 3º - Em se tratando de reincidência nas infrações previstas nas alínea "b", do incisos I, alínea "a" do inciso III, inciso V, alíneas "a" e "b" do inciso VII e inciso IX, o infrator perderá a condição de produtor de que trata este decreto;

§ 4º - Será responsável pelo pagamento da multa, conforme o caso, o proprietário, o locatário ou o arrendatário do estabelecimento.

§ 5º - Para o cálculo das multas, deverá ser considerado o valor da UFICC vigente no 1º. dia do mês que se efetivar o recolhimento.

§ 6º - Se ocorrer substituição da UFICC, o valor da multa corresponderá à quantidade equivalente do novo índice adotado.

DO AUTO DE INFRAÇÃO

Art. 61º. O Auto de Infração será lavrado em 3 (três) vias por servidor credenciado, sem rasuras, entrelinhas ou emendas, consignando:

I - nome, qualificação e endereço do autuado;

II - data e local da lavratura;

III - citação do dispositivo legal infringido e descrição circunstanciada da ocorrência;

IV - assinatura do infrator, preposto ou representante legal, ou de 2 (duas) testemunhas

devidamente qualificadas quando houver recusa ou impossibilidade de assinar o auto;

V - notificação de prazo e local para apresentar defesa.

§ 1º - Nas hipóteses da lavratura do Auto de Infração em local diverso da ocorrência do fato, ou de impossibilidade ou recusa de sua assinatura, far-se-á menção do ocorrido, encaminhando-se uma das vias ao autuado, por via postal, com Aviso de Recebimento.

§ 2º - Não havendo possibilidade de qualificação do autuado, tal circunstância deverá ser consignada no Auto de Infração, e não implicará em sua nulidade.

§ 3º - Na impossibilidade de localização do autuado, será ele notificado mediante publicação em Jornal de circulação no Município de Cerqueira César.



Governo do Município de Cerqueira César

“A Cidade que faz Amigos”

§ 4º - Do processo iniciado por Auto de Infração constarão as provas e demais termos, se houverem, que lhe sirvam de instrução.

Art. 63º. A padronização do auto de infração será regulamentada pelo Secretario Municipal da Agricultura aprovado pelo Conselho Consultivo.

Art. 62º- O infrator terá, a partir da ciência da autuação, o prazo de 15 (quinze) dias, para apresentar defesa dirigida ao Coordenador do SIM no Departamento de Inspeção Municipal.

Art. 63º. O Coordenador do Serviço de Inspeção Municipal de Cerqueira César decidirá, motivadamente, sobre a admissão das provas requeridas, determinando a produção daquelas que deferir, bem como o seu prazo.

Art. 64º. A defesa ou impugnação será julgada pelo Coordenador do Serviço de Inspeção Municipal - SIM, seguindo-se da lavratura ao auto de imposição de penalidades se for o caso.

Art. 65º. - Acolhida a defesa no mérito, o Coordenador do Serviço de Inspeção Municipal determinará o cancelamento do Auto de Infração.

Art. 66º. Da imposição de penalidades poderá o infrator recorrer à autoridade imediatamente superior, no prazo de quinze dias, contados da ciência.

Art. 67º. Os recursos serão decididos depois de ouvida a autoridade recorrida, a qual poderá reconsiderar a decisão anterior.

Art. 68º. Não caberá recursos na hipótese de condenação definitiva do produto, em razão de laudo laboratorial confirmado em perícia de contraprova, ou nos casos de fraude, falsificação ou adulteração.

Art. 69º. Quando aplicada a pena de multa, o infrator será notificado, para efetuar o pagamento no prazo de trinta dias, contados da sua ciência.

Art. 70º. Após o julgamento da defesa ou do recurso pela autoridade, o infrator será notificado a recolhê-la conforme o previsto no artigo anterior.

Art. 71º. Mantida a decisão, e decorrido o prazo para recolhimento sem o respectivo pagamento, o Departamento de Inspeção Municipal remeterá o processo à Procuradoria Geral do Município de Cerqueira César para inscrição do débito na dívida ativa e sua cobrança judicial.

Parágrafo único. Os débitos não recolhidos até o vencimento, serão atualizados na data do efetivo pagamento e acrescidos de juros de mora de 1% (um por cento) ao mês, contados do dia seguinte ao vencimento.



Governo do Município de Cerqueira César

“A Cidade que faz Amigos”

Art. 72º. No caso de solicitação motivada, por parte do proprietário, para a paralisação das atividades desenvolvidas pelo estabelecimento, fica estabelecido o prazo de até 180 (cento e oitenta) dias para o reinício das atividades, sob pena de cancelamento do registro.

§ 1º - O reinício das atividades dependerá de nova vistoria do estabelecimento pelo Serviço de Inspeção de Cerqueira César.

§ 2º - No caso de cancelamento do registro, deverá o proprietário encaminhar ao Departamento de Inspeção Municipal a documentação arquivada, embalagens, bem como todo o material pertinente à fiscalização.

Art. 73º. - O proprietário, o locatário, o arrendatário do estabelecimento ou o responsável técnico, conforme o caso, responderá pelas conseqüências à saúde pública, caso se comprove negligência ou omissão no que se refere à observância dos padrões higiênico-sanitários, físico-químicos e microbiológicos, à adição indevida de produtos químicos e biológicos, ao uso impróprio de práticas de recebimento, obtenção e depósito de matéria-prima e ingredientes, elaboração, acondicionamento, armazenagem, transporte e comercialização dos produtos comestíveis de origem animal e vegetal.

DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

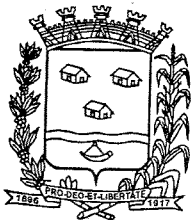
Art. 74º. O estabelecimento responderá legal e juridicamente pelas conseqüências à saúde pública, caso se comprove omissão ou negligência no que se refere à observância dos padrões higiênico-sanitários, físico-químicos e microbiológicos, à adição indevida de produtos químicos e biológicos, ao uso impróprio de práticas de recebimento, obtenção e depósito de matéria-prima e ingredientes, elaboração, acondicionamento, reacondicionamento, armazenagem, transporte e comercialização de produtos.

Art. 75º. Nenhum estabelecimento registrado poderá ser transferido a terceiro sem que seja efetuada a competente autorização junto ao SIM.

Parágrafo único. O proprietário de estabelecimento registrado deve notificar aos interessados na compra ou arrendamento, ainda durante a fase de transação comercial, a situação em que se encontra em face das exigências deste Regulamento.

Art. 76º. O processo de transferência deve obedecer no que lhe for aplicável, os mesmos critérios estabelecidos para o registro.

Art. 77º. Qualquer ampliação, remodelação ou construção no estabelecimento registrado só poderá ser feita após prévia aprovação pelo SIM.



Governo do Município de Cerqueira César

“A Cidade que faz Amigos”

Art. 78º. O controle sanitário dos rebanhos e produtos vegetais que geram a matéria-prima para a produção de alimentos é obrigatório e deverá seguir orientação e requisitos do órgão oficial de defesa sanitária animal e vegetal do Estado.

Art. 79º. O responsável pelo processamento de alimentos deverá ser capacitado quanto a “boas práticas de manipulação”, cumprindo todos os requisitos necessários para garantir a sanidade dos produtos.

Art. 80º. O estabelecimento fica obrigado a apresentar mensalmente ao SIM mapas de produção e comercialização, em formulário.

Art. 81º. Todos os documentos a serem usados pelo SIM em qualquer nível, deverão ser padronizados pela Inspeção Municipal.

Art. 82º. As autoridades policiais do município, no cumprimento deste Regulamento, prestarão completa cobertura e apoio à inspeção e fiscalização.

Art. 83º. Os casos omissos e as dúvidas suscitadas na execução deste Regulamento serão resolvidos pelo SIM, o qual possui poderes para baixar normas complementares ao presente, para plena implementação do programa de serviço do SIM.

Art. 84º. - O Secretário de Agricultura baixará os atos complementares e regulamentares que se fizerem necessários à aplicação do presente decreto.

Art. 85º. Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.
Prefeitura Municipal de Cerqueira César, em 10 de dezembro de 2009.



JOSÉ ROSSETTO

PREFEITO MUNICIPAL


DANILO ROQUE PASIN

SECRETÁRIO MUNICIPAL DA AGRICULTURA

Reg. e Pub. na data supra


Luiz Antonio Convento

Secretaria Municipal

Secretário Municipal



Governo do Município de Cerqueira César

“A Cidade que faz Amigos”

ANEXO I

Alimentos de Origem Vegetal

Códigos e Categorias de Produtos

- 023 - Alimentos e Bebidas com Informação Nutricional Complementar
- 024 - Alimentos Congelados
- 034 - Amidos e Féculas
- 035 - Balas, Bombons e Similares
- 037 - Biscoitos
- 038 - Cafés
- 039 - Cereais e Derivados
- 040 - Chás
- 042 - Colorífico
- 043 - Composto de Erva-Mate
- 045 - Condimentos Preparados
- 048 - Cremes Vegetais
- 049 - Doces
- 052 - Erva Mate
- 053 - Especiarias / Tempero
- 054 - Farinhas
- 056 - Frutas (Dessecadas e Liofilizadas)
- 116 - Frutas em Conservas
- 117 - Gelados Comestíveis
- 119 - Geléias (Frutas)
- 121 - Massas
- 123 - Óleos e Gorduras Vegetais
- 125 - Pães
- 126 - Pastas e Patês Vegetais
- 128 - Polpa de Vegetais
- 127 - Pós ou Misturas para o Preparo de Alimentos e Bebidas
- 131 - Preparações e Produtos para Tempero a Base de Sal
- 132 - Produtos de Cacau / Chocolate
- 133 - Produtos de Côco
- 134 - Produtos de Confeitaria



Governo do Município de Cerqueira César

“A Cidade que faz Amigos”

- 135 - Produtos de Frutas, Cereais e Legumes para Uso em Iogurtes e Similares
- 136 - Produtos de Soja
- 137 - Produtos de Tomate
- 141 - Salgadinhos
- 142 - Sementes Oleaginosas
- 143 - Sobremesas e Pós para Sobremesas
- 144 - Sopas Desidratadas
- 148 - Vegetais Dessecados e/ou Liofilizados
- 046 - Vegetais em Conserva (Exceto Palmito)
- 047 - Vegetais em Conserva (Palmito)

