Rua Floriano Peixoto, nº 158, Centro
Cabreúva/SP - CEP: 13315-000
Tel.: 11-4528 8301
sec.gabinete@cabreuva.sp.gov.br
www.cabreuva.sp.gov.br

DECRETO Nº 1.090, DE 18 DE DEZEMBRO DE 2019

Regulamenta a Lei Complementar Municipal nº 88, de 28 de dezembro de 1994, que cria o Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M., dispondo sobre a inspeção e fiscalização de produtos de origem animal, e dá outras providências.

HENRIQUE MARTIN, Prefeito do Município de Cabreúva, Estado de São Paulo, no uso de atribuições que lhe são conferidas por Lei;

D E C R E T A:

CAPÍTULO I

DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 1º O presente Regulamento estabelece as normas para execução da inspeção e fiscalização industrial e sanitária dos produtos de origem animal, comestíveis e não comestíveis, sejam ou não acondicionados, transformados, manipulados, fracionados, recebidos, depositados, e em trânsito no âmbito do Município de Cabreúva/SP, nos termos da Lei Municipal nº 88, de 28 de dezembro de 1.994.

§ 1º A inspeção e fiscalização sanitária dos produtos de origem animal em todo o Município de Cabreúva/SP serão exercidas nos termos das Leis Federais nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, e 7.889, de 23 de novembro de 1989, Decreto Federal nº 9.013, de 29 de março de 2017 – Regulamento e Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA), Resolução da Secretaria de Agricultura e Abastecimento (SAA) do Estado de São Paulo nº 24, de 01º de Agosto de 1.994, e das normas técnicas a serem estabelecidas pela Municipalidade.

§ 2º O cargo de Coordenador do Serviço de Inspeção Municipal deve ser única e exclusivamente exercido por médico veterinário.

§ 3º A inspeção e implantação/implementação dos programas de qualidade serão exercidas por médico veterinário responsável técnico (RT) contratado pela empresa ou produtor rural dos estabelecimentos postulantes ao registro no Serviço de Inspeção Municipal.

§ 4º Ao médico veterinário responsável técnico do estabelecimento produtor cabe realizar a inspeção higiênica-sanitária e tecnológica dos produtos de origem animal, conforme previsto pelo art. 5º, alínea f, da Lei Federal nº 5.517, de 23 de outubro de 1968.

§ 5º O médico veterinário responsável técnico de que cuida o § 3º deste art. fará cumprir as normas higiênicas-sanitárias e tecnológicas estabelecidas pela Secretaria Municipal de Agronegócio, bem como demais legislações de âmbito estadual e federal aplicáveis aos produtos e subprodutos de origem animal.

Art. 2º A inspeção e fiscalização sanitária de produtos de origem animal serão exercidas pelo Serviço de Inspeção Municipal, órgão ligado à Secretaria Municipal de Agronegócio.

§ 1º Entende-se por estabelecimento de produtos de origem animal, para efeitos deste Decreto, qualquer instalação ou local nos quais são abatidos ou industrializados animais, produtos de carne, bem como onde são recebidos, manipulados, fracionados, elaborados, transformados, preparados, conservados, armazenados, depositados, acondicionados, rotulados e embalados com finalidade industrial ou comercial, a carne, o pescado, o mel e produtos de abelha, o leite, os ovos e todos os derivados destes.

§ 2º A inspeção e a fiscalização sanitária para os produtos de origem animal abrangem:

I - a higiene geral dos estabelecimentos industriais;

II - o abastecimento, canalização, armazenamento, tratamento e distribuição da água para consumo humano;

III - o escoamento das águas residuais e servidas, que deverão ter destino adequado, conforme previsto em legislação vigente;

IV - o funcionamento dos estabelecimentos, conforme classificação a seguir:

a) matadouros de suínos, bovinos, equinos, caprinos, ovinos, aves e animais de produção e domésticos, além de outras espécies devidamente aprovadas para o abate;

b) indústrias de produtos cárneos, de conservas, de embutidos, charqueadas, de produtos gordurosos, entrepostos de carnes e derivados e indústria de produtos de origem animal não comestíveis;

c) granjas, estábulos e fazendas leiteiras, bem como abrigos rústicos de leite;

d) postos de recebimento de leite, postos de desnatação, queijarias, usinas de processamento de leite, indústria de laticínios, entrepostos-usinas, entrepostos de laticínios, postos de refrigeração e postos de coagulação;

e) entrepostos de pescado e indústria de conservas de pescado;

f) entrepostos de ovos e indústria de conservas de ovos; e

g) apiários.

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

VI - o exame **ante e post mortem** dos animais destinados ao abate;

VII - a embalagem e rotulagem de produtos e subprodutos, de acordo com os tipos e padrões previsto no art. 1º, § 1º deste Regulamento, e ainda outras normas que venham a ser aprovados pelo Serviço de Inspeção Municipal;

VIII - a classificação de produtos e subprodutos, de acordo com os tipos e padrões previstos neste Regulamento, em normas federais ou fórmulas aprovadas pelo Serviço de Inspeção Municipal;

IX - os exames organolépticos e microbiológicos das matérias-primas ou produtos;

X - as matérias-primas nas fontes produtoras e intermediárias; e

XI - os meios de transporte de animais vivos, os produtos derivados e suas matérias-primas destinadas à alimentação humana.

Art. 3º Os técnicos em inspeção portarão Carteira de Identidade Funcional, fornecida pela Prefeitura Municipal, contendo a sigla S.I.M., o número de ordem, nome, fotografia, cargo, data da expedição e validade.

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

Art. 4º A fiscalização a ser exercida nas casas atacadistas e nos estabelecimentos varejistas que exponham ao comércio produtos de origem animal é de competência da Secretaria Municipal de Saúde, por meio da Vigilância Sanitária Municipal – VISA, observadas as normas da legislação vigente.

CAPÍTULO II

DISPOSIÇÕES GERAIS

Seção I

Do Registro de Estabelecimentos

Art. 5º O registro de estabelecimento é providência própria do Serviço de Inspeção Municipal de Cabreúva, que outorgará ao estabelecimento, após cumpridas as exigências constantes no processo, o Título de Registro de Estabelecimento.

§ 1º Nenhum estabelecimento pode realizar comércio com produtos de origem animal, no âmbito do Município, sem estar registrado no Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M., Serviço de Inspeção do Estado de São Paulo – S.I.S.P. ou Serviço de Inspeção Federal – S.I.F..

§ 2º Estão sujeitos a registros os estabelecimentos produtores que utilizem matéria-prima de origem animal citados no art. 2º, § 2º, inciso IV, deste Decreto.

Art. 6º Para fins de registro, será necessário completar os seguintes procedimentos:

I - apresentação da documentação exigida para registro de estabelecimento;

II - formação do processo de registro;

III - conclusão das obras; e

IV - registro de estabelecimento.

Art. 7º O processo de registro de estabelecimento será instruído com os seguintes documentos:

I - requerimento, solicitando o registro e a inspeção do Serviço de Inspeção Municipal, e dados do proprietário;

II - dados do estabelecimento;

III - contrato de responsabilidade técnica;

IV - memorial econômico sanitário do estabelecimento;

V - relação discriminada do maquinário e fluxograma de produção;

VI - composição dos produtos;

VII - projeto técnico do estabelecimento, com planta baixa, em escala de 1/100, das instalações e equipamentos, planta de corte e fachada, planta de situação, memorial descritivo da construção de responsabilidade do técnico e croqui de localização, quando do meio rural;

VIII - registro no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas – CNPJ ou no Cadastro de Pessoa Física – CPF, conforme o caso;

IX - parecer técnico e laudo de inspeção feito pelo técnico do Serviço de Inspeção Municipal; e

X - leiautes/arte final dos rótulos ou embalagens.

§ 1º Nos estabelecimentos de produtos de origem animal destinados à alimentação humana é considerado básico, para efeito de registro, a apresentação prévia de laudo oficial atualizado de análise da água de consumo humano do estabelecimento, que deve se enquadrar nos padrões microbiológicos e físico-químicos estabelecidos pela legislação vigente.

§ 2º Mesmo que o resultado da análise seja favorável, o Serviço de Inspeção Municipal pode exigir, de acordo com as circunstâncias locais, tratamento da água.

Art. 8º Para a construção de estabelecimentos novos, além dos documentos citados no art. 7º, é obrigatório o exame do terreno, cujo pedido deve ser instruído com a planta do local, especificando a área disponível, acidentes existentes, detalhes sobre a água de abastecimento, a rede de esgoto, indicação do local de escoamento de resíduos e localização em pontos distantes de fontes produtoras de odores indesejáveis e de contaminação de qualquer natureza.

Art. 9º As obras de construção civil sujeitas à inspeção municipal não serão iniciadas sem que os projetos tenham sido previamente aprovados pelo Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 10. Qualquer ampliação, remodelação ou construção nos estabelecimentos registrados ou relacionados, tanto de suas dependências como de instalações, só podem ser realizadas após prévia aprovação dos projetos.

Art. 11. Apresentados os documentos exigidos neste Regulamento, o Serviço de Inspeção Municipal mandará vistoriar o estabelecimento para a apresentação do competente laudo.

Art. 12. À vista dos elementos constantes no processo, o médico veterinário do Serviço de Inspeção Municipal (S.I.M.) emitirá o respectivo parecer e encaminhará o processo ao Chefe do Executivo, que autorizará a instalação do estabelecimento inspecionado pelo S.I.M. e fornecerá tanto o título de registro no qual constará o número de registro do estabelecimento quanto o título de registro para os produtos aprovados.

Art. 13. Autorizado o registro, uma das vias das plantas e dos memoriais descritivos será arquivada no Serviço de Inspeção Municipal e a outra entregue ao interessado.

Art. 14. Ocorrendo alteração do responsável legal, responsável técnico, endereço, razão social ou encerramento das atividades da empresa em estabelecimentos registrados, deverá, de imediato, ser procedida a devida alteração no âmbito do Serviço de Inspeção Municipal.

Seção II

Do Funcionamento dos Estabelecimentos

Art. 15. As atividades no estabelecimento somente serão iniciadas após a realização da fiscalização prévia de todas as dependências, situação em relação ao terreno, instalações, equipamentos, natureza e estado de conservação das paredes, pisos e tetos, pé-direito, bem como da rede de esgoto e de abastecimento de água, descrevendo detalhadamente a procedência, distribuição, canalização e escoamento.

Art. 16. Os estabelecimentos de produtos de origem animal funcionarão somente se estiverem devidamente instalados e equipados com as dependências mínimas, maquinários e utensílios diversos, de acordo com a natureza e a capacidade de produção, satisfeitas as seguintes condições básicas:

I - localizar-se em pontos distantes de fontes produtoras de odores indesejáveis e de contaminação, de qualquer natureza;

II - dispor de pé-direito adequado às atividades devidas nas diversas dependências, de modo a permitir a disposição adequada dos equipamentos, a execução higiênica e sanitária das atividades e a contribuir com a ventilação do ambiente;

III - dispor de luz natural e artificial, bem como de ventilação suficiente, em todas as dependências, respeitadas as peculiaridades em ordem tecnológica cabíveis, de modo a evitar-se que os raios solares prejudiquem a natureza do trabalho nelas desenvolvido, sendo que, se a iluminação for artificial, feita através de luz fria, as lâmpadas deverão ser adequadamente protegidas, proibindo-se a utilização de luz colorida que mascare ou determine falsa impressão de coloração de produtos;

IV - dispor de energia elétrica suficiente para o adequado funcionamento dos equipamentos, devendo sua distribuição, nas instalações, ser externa, com proteção através de conduítes ou calhas apropriadas, e de forma a não prejudicar os trabalhos nas dependências;

V - possuir piso de material impermeável, resistente à abrasão e corrosão, ligeiramente inclinado, com ralos protegidos/vedados, construído de modo a facilitar a coleta e o escoamento das águas residuais, bem como a permitir sua limpeza e higienização;

VI - ter paredes lisas, impermeáveis, com material aprovado pelo Serviço de Inspeção Municipal, de cor clara, de fácil lavagem e higienização;

VII - possuir forro de material resistente à umidade e aos vapores, construído de modo a evitar o acúmulo de sujeira e contaminação e que propicie boa higienização;

VIII - dispor de telas milimétricas em todas as janelas, passagens para o exterior ou outra abertura, de modo a impedir a entrada de insetos;

IX - dispor de eficiente controle de pragas;

X - possuir, quando necessário, instalações de frio em número e área suficientes, segundo a capacidade e a finalidade do estabelecimento;

XI - dispor, nos locais de acesso às dependências de manipulação de comestíveis, de estrutura de higienização para mãos e botas;

XII - que a água utilizada nos estabelecimentos atenda aos padrões de potabilidade estabelecidos em legislação pertinente;

XIII - dispor de rede de abastecimento de água para atender, suficiente e exclusivamente, às necessidades totais do estabelecimento, de forma a não interromper o processamento;

XIV - dispor de água fria abundante e, quando necessário, de instalações a vapor e de água quente, em todas as dependências de manipulação e preparo, não só de produtos, como dos subprodutos não comestíveis;

XV - dispor de mesas, recobertas de material impermeável e superfície lisa e de fácil lavagem e higienização, ou aço inoxidável, para os trabalhos de manipulação e preparo de matérias-primas e produtos comestíveis, montadas em estrutura de material adequado e construídas de forma a permitir fácil e perfeita higienização, vedado o uso de estrutura de madeira;

XVI - dispor de tanques, caixas, bandejas e quaisquer outros recipientes de inox ou material impermeável, de superfície lisa e de fácil lavagem e higienização, sendo que os tanques, segundo suas finalidades, poderão ser de alvenaria, convenientemente revestidos de material cerâmico, com rejuntamento reforçado de forma a não propiciar acúmulo de resíduos nos cantos;

XVII - dispor de instalação frigorífica com capacidade adequada, dotada de termômetro com visor externo, conforme a categoria do estabelecimento;

XVIII - dispor do equipamento necessário e adequado aos trabalhos, obedecidos aos princípios de técnica industrial, de eficiência e eficácia comprovadas e de facilidade de higienização, inclusive para aproveitamento e preparo de subprodutos não comestíveis;

XIX - dispor de depósitos adequados para guarda de ingredientes, embalagens, continentes e materiais ou produtos de limpeza utilizados no estabelecimento; e

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

Art. 17. Os estabelecimentos devem, ainda, satisfazer condições particulares, de acordo com a sua categoria, em atendimento às normas específicas.

Art. 18. Nenhum estabelecimento de produto de origem animal pode ultrapassar a capacidade de suas instalações e equipamentos.

Seção III

Da Higiene dos Estabelecimentos

Art. 19. Todas as dependências e os equipamentos dos estabelecimentos devem ser mantidos limpos e higienizados, antes, durante e após a realização dos trabalhos de rotina, dando-se conveniente destino às águas servidas e residuais.

Art. 20. É obrigatória a implementação de programas de autocontrole e boas práticas de fabricação, conforme particularidades de cada estabelecimento.

Art. 21. Todas as vezes que for necessário, o Serviço de Inspeção Municipal deve determinar a substituição, raspagem, pintura e reforma em pisos, paredes, tetos e equipamentos.

Art. 22. A critério do Serviço de Inspeção Municipal, poderá ser dispensada a impermeabilização de paredes em dependências onde se trabalha com equipamentos fechados.

Art. 23. As caixas de sedimentação de substâncias residuais devem ser frequentemente inspecionadas e convenientemente limpas.

Art. 24. Os maquinários, carros, tanques, caixas, mesas e demais materiais e utensílios utilizados para transporte e depósito de produtos de origem animal não comestíveis, deverão estar convenientemente identificados e não poderão ser utilizados para produtos comestíveis.

Art. 25. As câmaras frias devem atender às mais rigorosas condições de higiene, iluminação e ventilação e deverão ser limpas e desinfetadas, pelo menos uma vez por ano, ou a critério do Serviço de Inspeção Municipal, sendo obrigatória a exibição, em local de fácil visualização, a data e o responsável pela limpeza e desinfecção.

Art. 26. É proibida a entrada e permanência de cães, gatos, pombas e outros animais no estabelecimento, áreas de interesse, suas dependências, anexos e no perímetro adjacente à atividade.

Art. 27. Os funcionários que manuseiam produtos comestíveis, desde o recebimento até a embalagem, devem usar uniformes próprios e limpos.

Art. 28. Fica proibido utilizar áreas onde se realizam manipulações de alimentos para outras atividades que não se relacionam ao trabalho afim, bem como depositar produtos, objetos e material estranho à finalidade na dependência.

§ 1º Não é permitido fazer refeições nos locais onde são realizados trabalhos de manipulação de alimentos.

§ 2º É proibido fumar em qualquer dependência do estabelecimento.

Art. 29. Fica vedada a entrada de pessoas estranhas às atividades, salvo quando devidamente paramentadas.

Art. 30. É proibido empregar na coleta, embalagem ou conservação de matérias-primas ou produtos usados na alimentação humana, qualquer utensílio que, pela forma, composição ou conservação, possa prejudicar as matérias-primas ou produtos.

Art. 31. O estabelecimento deve dispor de vestiários, sanitários e demais dependências necessárias, em número proporcional ao pessoal, instalados separadamente para cada sexo, e sem acesso direto à área de produção.

Art. 32. Os funcionários do estabelecimento deverão portar atestado de saúde, atestando sua aptidão à manipulação de alimentos.

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

Art. 33. Nos estabelecimentos que manipulem leite e seus derivados, é obrigatória a rigorosa lavagem e esterilização dos vasilhames antes de seu retorno aos postos de origem.

Art. 34. Nas áreas destinadas para abate de animais e de suporte para essa finalidade, é obrigatória a existência de recipiente com desinfetante, e/ou descarga de vapor para esterilização de facas, ganchos e outros instrumentos de trabalho ou utensílios.

Art. 35. O Serviço de Inspeção Municipal poderá exigir, em qualquer ocasião, desde que julgue necessário, quaisquer outras medidas higiênicas nos estabelecimentos, áreas de interesse, suas dependências e anexos.

Art. 36. As instalações próprias para a guarda, pouso e contenção de animais vivos ou depósitos de resíduos industriais, devem ser lavadas e desinfetadas tantas vezes quantas forem necessárias.

Art. 37. As caixas de sedimentação de substâncias residuais devem ser frequentemente inspecionadas e convenientemente limpas.

Seção IV

Das Obrigações das Empresas

Art. 38. É de competência e de responsabilidade dos que, legal e tecnicamente, respondem pelo estabelecimento, para com o serviço de inspeção:

I - observar e fazer observar as exigências contidas no presente Decreto;

II - fornecer a mão de obra necessária e habilitada, bem como os materiais adequados e indispensáveis para as atividades d nspeção, quando necessário;

III - fornecer, aos empregados e funcionários da inspeção, uniformes completos e adequados aos diversos serviços, quando necessário;

IV - fornecer material próprio e substâncias adequadas para os trabalhos de limpeza, desinfecção, esterilização de instrumentos, aparelhos ou instalações;

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

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

VII - manter funcionários habilitados na direção dos trabalhos técnicos do estabelecimento;

VIII - recolher as taxas de expediente previstas na legislação vigente; e

IX - no caso de cancelamento do registro, encaminhar a documentação arquivada, os rótulos, embalagens e todo material pertencente, à sede do Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 39. Tratando-se de matéria-prima ou produtos de laticínios procedentes de outros estabelecimentos sob inspeção, deve ainda a empresa, em livros e mapas próprios, indicar a data de entrada, o número da guia de embarque ou certificado sanitário e o número de registro do estabelecimento remetente.

Art. 40. Os estabelecimentos de leite e derivados deverão fornecer relação atualizada de fornecedores, nome da propriedade rural, atestados sanitários dos rebanhos, comprovantes de vacinações e demais exames pertinentes.

Art. 41. O proprietário de estabelecimento registrado no Serviço de Inspeção Municipal que utiliza matéria-prima de origem animal é o responsável pelo processamento dos produtos e, nesta condição, responderá legal e judicialmente por quaisquer

consequências consideradas danosas à saúde pública caso se comprove a omissão ou negligência de sua parte no que diz respeito à higiene, adição de produtos químicos e/ou biológicos, uso indevido de práticas de beneficiamento, embalagens, conservação, transporte, comercialização e prazo de validade.

Seção V

Da Inspeção e Reinspeção Industrial e Sanitária dos Produtos

Art. 42. Os produtos e matérias-primas, antes de serem expedidos para o consumo, devem ser inspecionados tantas vezes quantas forem necessárias.

§ 1º Os produtos contaminados ou alterados não passíveis de aproveitamento, como estabelece este Decreto, serão incinerados ou inutilizados mediante a aplicação do agente físico ou químico, devendo ser lavrado os respectivos termos.

§ 2º Os produtos e matérias-primas que, na reinspeção, forem julgados impróprios para o consumo humano, poderão ser destinados ao aproveitamento, a juízo do Serviço de Inspeção Municipal, como subprodutos industriais, derivados não comestíveis e alimentação animal, depois de retiradas as marcas oficiais e submetidos à desnaturação, se for o caso.

§ 3º Quando ainda permitam aproveitamento condicional ou beneficiamento, a inspeção municipal deve autorizar, desde que sejam submetidos aos processos apropriados, a liberação dos produtos e/ou matérias-primas.

Art. 43. Nenhum produto ou matéria-prima de origem animal, que não seja oriundo do próprio estabelecimento, pode dar entrada em estabelecimento sob inspeção municipal sem que seja claramente identificado como oriundo de outro estabelecimento registrado no

Serviço de Inspeção Municipal (S.I.M.), no Serviço de Inspeção do Estado de São Paulo (S.I.S.P.) ou Serviço de Inspeção Federal (S.I.F.).

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 inutilização.

Art. 44. Na reinspeção de carne, esta deve ser condenada se apresentar qualquer alteração que faça suspeitar processo de putrefação, contaminação biológica, química ou indícios de zoonoses.

Art. 45. Nos entrepostos onde se encontram depositados produtos de origem animal procedentes de estabelecimentos sob inspeção municipal, estadual ou federal, bem como nos demais locais, a reinspeção deve especialmente visar:

I - conferir a documentação sanitária que acompanha o produto, quando for o caso;

II - identificar os rótulos com a composição e as marcas oficiais do produto, bem como o número do registro, a data de fabricação, prazo de validade, número de lote e informações sobre a conservação do produto;

III - verificar as condições de integridade dos envoltórios, recipientes e sua padronização; e

IV - verificar os caracteres organolépticos, coletando amostras para análise físico-química e microbiológica, quando necessário.

Seção VI

Embalagem e Rotulagem

Artigo 46. Os produtos de origem animal destinados à alimentação humana só poderão ser acondicionados, embalados e rotulados de acordo com o art. 1º, § 1º deste Regulamento, e ainda outras normas que venham a ser aprovadas pelo Serviço de Inspeção Municipal.

Parágrafo único. No tocante a embalagem e rotulagem, deverão ser observadas ainda as normas próprias de defesa do consumidor.

Artigo 47. Recipientes anteriormente usados não poderão ser reutilizados em hipótese alguma.

Artigo 48. São permitidos como acondicionamento, envoltório e embalagem de produtos de origem animal, de acordo com a sua natureza:

I - tripas, bexigas e outras membranas animais, para produtos embutidos;

II - películas artificiais aprovadas pelo Serviço de Inspeção Municipal de Cabreúva,

III - papel metálico, papel impermeável ou similar, papel apergaminhado, papelão e outros aprovados;

IV - recipientes de vidro;

V - caixas de plástico ou engradados de plástico, conforme o caso; e

VI - outros recipientes, vasilhames, continentes ou embalagens autorizados pelo Serviço de Inspeção.

Art. 49. Todos os produtos de origem animal entregues ao comércio devem estar identificados por meio de rótulos registrados, aplicados sobre as matérias-primas, produtos, vasilhames ou containers, quer quando diretamente destinados ao consumo público, quer quando destinados a outros estabelecimentos.

Parágrafo único. Os produtos de origem animal manipulados ou a serem fracionados devem conservar a rotulagem, sempre que possível, ou manter identificação do estabelecimento de origem.

Art. 50. Considera-se rótulo, para efeito do art. 49, qualquer identificação impressa ou litografada, além de dizeres pintados ou gravados a fogo, por pressão ou decalcação, aplicados sobre matérias-primas, produtos ou continentes.

Art. 51. A aprovação e registro de rótulo devem ser requeridos pelo interessado, que instruirá o pedido com os seguintes documentos:

I - exemplares dos rótulos a registrar ou usar, em seus diferentes tamanhos; e

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

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

Art. 52. Registrado o rótulo, o Serviço de Inspeção Municipal comunicará à firma interessada sua aprovação, arquivando a via apresentada como parte integrante do processo de registro junto ao órgão.

Art. 53. Os rótulos registrados trarão impressa a declaração de seu registro no Serviço de Inspeção Municipal, seguida do número respectivo.

Art. 54. Os rótulos devem ser usados somente para os produtos a que tenham sido destinados e nenhuma modificação em seus dizeres, cores ou desenhos poderá ser feita sem prévia aprovação do Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 55. Nenhum rótulo, etiqueta ou selo pode ser aplicado escondendo ou encobrindo, total ou parcialmente, dizeres de rotulagem ou o carimbo da inspeção municipal.

Art. 56. Além das exigências previstas neste Decreto e demais legislações federais e estaduais vigentes, os rótulos devem, obrigatoriamente, conter as seguintes indicações:

I - nome do produto em caracteres destacados, uniformes em corpo e cor, sem intercalação de desenhos e outros dizeres, obedecendo às discriminações estabelecidas nas normas federais e estaduais;

II - nome da firma responsável;

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

IV - carimbo oficial da inspeção municipal;

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

VI - marca oficial do produto;

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

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

IX - peso bruto, peso líquido ou volume;

X - a inscrição Reg. nº XXX-XX/XX, sendo os 3 primeiros algarismos destinados ao numero do estabelecimento e os demais referentes ao produto; e

XI - a especificação "Indústria Brasileira".

Art. 57. A data de fabricação e prazo de validade, conforme a natureza do envoltório, será impressa, gravada ou declarada por meio de carimbo, detalhando dia, mês e ano, podendo este último ser representado pelos dois últimos algarismos.

Art. 58. É proibida qualquer denominação, declaração, palavra, desenho ou inscrição que transmita falsa impressão, forneça indicação errônea de origem ou de qualidade dos produtos, podendo essa proibição se estender, a juízo do Serviço de Inspeção Municipal, às denominações impróprias.

Art. 59. Os rótulos das embalagens de produtos que não forem destinados à alimentação humana devem conter, além do carimbo da inspeção municipal, a declaração

"NÃO COMESTÍVEL", obrigatória também nas embalagens, a fogo ou por gravação, dando-se, em qualquer dos casos, em caracteres bem destacados.

Art. 60. No tocante a embalagem e rotulagem de produtos de origem animal, deverão ser observadas as legislações pertinentes citadas no art. 1º, § 1º, desta norma, assim como a Lei Federal nº 8.078, de 11 de setembro de 1990 – Código de Defesa do Consumidor.

Art. 61. Os estabelecimentos devem comunicar ao Serviço de Inspeção Municipal a não utilização de qualquer rótulo, para fins de cancelamento do registro deste.

Art. 62. Os carimbos oficiais, em qualquer estabelecimento, devem reproduzir fiel e exatamente os modelos determinados por normas determinadas pelo Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 63. No caso de cassação de registro ou ainda de fechamento do estabelecimento, fica a firma responsável obrigada a inutilizar a rotulagem existente em estoque, sob as vistas da inspeção municipal, à quem entregará todos os carimbos e matrizes que tenha em seu poder.

Seção VII

Selo/Carimbo da Inspeção Municipal

Art. 64. Os selos e carimbos do Serviço de Inspeção do Município de Cabreúva devem obedecer exatamente à descrição e os modelos a seguir expostos, respeitando as dimensões, formas, dizeres, tipo e corpo de letra, sendo colocados em destaque na testeira das caixas e outros continentes, nos rótulos ou produtos, numa cor única, preferentemente preto, quando impressos, gravados ou litografados.

Art. 65. O selo ou carimbo do Serviço de Inspeção do Município de Cabreúva, a serem usados nos estabelecimentos fiscalizados, obedecerão aos seguintes modelos e terão os seguintes usos:

Parágrafo único. Modelo I:



I - para caixas, engradados e outros que transportam produtos comestíveis, mel e cera de abelha, a fogo ou gravado sob pressão;

II - para produtos comestíveis acondicionados em fardos, sacos ou similares, expostos ao consumo em peças ou a granel, pintado ou impresso no próprio envoltório;

III - para rótulos de produtos utilizados na alimentação humana acondicionado em recipientes metálicos, de madeira, de vidro, encapados ou produtos envoltos em papel, facultando, neste caso, sua reprodução no corpo do rótulo, como se segue:

a) em alto relevo, na tampa das latas ou sobre o tampo metálico dos vidros;

b) a fogo ou gravado sob pressão, nos recipientes de madeira;

c) impresso no corpo do rótulo, quando litografado ou grafado em alto relevo no tampo das latas.

IV - impressos em todos os rótulos de papel, quando os produtos não estiverem acondicionados nos recipientes indicados nos itens anteriores;

V - para produtos em que o rótulo é substituído por uma etiqueta, a ser aplicada isoladamente sobre uma das faces;

VI - para embutidos ou similares para consumo humano que não usam qualquer identificação, será afixada uma plaqueta de polietileno na forma do carimbo.

Seção VIII

Exames de Laboratório

Art. 66. Os produtos de origem animal prontos para consumo, bem como toda e qualquer substância que entre em sua elaboração, estão sujeitos a exames físico-químicos e microbiológicos, em conformidade com a legislação vigente.

Art. 67. A periodicidade e o tipo das análises laboratoriais dos produtos, água e outros, a serem efetuados pelo estabelecimento, serão definidos pelo Serviço de Inspeção Municipal, observada a legislação pertinente.

Art. 68. As técnicas de exames e a orientação analítica serão padronizadas de acordo com a legislação vigente.

§ 1º Deverá ser preenchido o Termo de Colheita, pelo Serviço de Inspeção Municipal, em todos os seus itens e assinado pelo funcionário que coletou a amostra.

§ 2º A amostra deve ser coletada em triplicata, representando uma delas a contraprova, que permanecerá em poder do interessado, sendo as demais encaminhadas ao laboratório credenciado, lavrando-se um termo de coleta em duas vias, uma das quais será entregue ao interessado.

§ 3º Tanto a amostra quanto a contraprova devem ser colocadas em envelopes apropriados e aprovados pelo Serviço de Inspeção Municipal, que deverão ser fechados, lacrados e rubricados pelo interessado e pelo funcionário que fez a coleta, sendo o custo do envio e das análises ônus do interessado.

§ 4º Quando o interessado divergir do resultado do exame, poderá requerer, dentro do prazo de 48 (quarenta e oito) horas, a análise de contraprova.

§ 5º O requerimento será dirigido ao Coordenador do Serviço de Inspeção Municipal.

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

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

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

§ 9º A violação das amostras coletadas pela equipe do Serviço de Inspeção Municipal será caracterizada como fraude, aplicando-se as sansões previstas neste Decreto.

Art. 69. No caso de suspeita de contaminação dos produtos e matérias-primas, será coletada amostra para análise laboratorial dos mesmos, sendo suspensa sua comercialização e ficando o responsável do estabelecimento como fiel depositário dos referidos produtos e matérias-primas até o resultado das análises.

Seção IX

Infrações e Penalidades

Art. 70. Além dos casos específicos previstos neste Decreto, são consideradas adulterações, fraudes ou falsificações, como regra geral:

I - adulteração:

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

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

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

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

e) intenção dolosa em mascarar a data de fabricação.

II - fraudes:

a) as alterações ou modificações, totais ou parciais, de um ou mais elementos normais do produto, em desacordo com os padrões estabelecido ou fórmulas aprovadas pelo Serviço de Inspeção Municipal;

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

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

d) a conservação com substâncias proibidas; ou

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

III - falsificações:

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

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

Rua Floriano Peixoto, nº 158, Centro
Cabreúva/SP - CEP: 13315-000
Tel.: 11-4528 8301
sec.gabinete@cabreuva.sp.gov.br
www.cabreuva.sp.gov.br

Art. 71. No caso de descumprimento do disposto no presente Regulamento, em atos complementares ou instruções que forem expedidas, serão aplicadas as seguintes sanções, de acordo com a Lei Complementar Municipal nº 88, de 28 de outubro de 1994:

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

II - multa, nos casos não compreendidos no inciso anterior, que será acrescida de 50% (cinquenta por cento) em hipótese de reincidência;

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

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

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

§ 1º A multa prevista no inciso II, deste artigo, será agravada até o grau máximo nos casos de artifício, ardil, simulação, desacato, embaraço ou resistência à ação fiscal, levando-se em conta, além das circunstâncias atenuantes e agravantes, a situação econômico-financeira do infrator e os meios ao seu alcance para cumprir o Decreto.

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

§ 3º A interdição de que trata o inciso V deste art. poderá ser levantada após o atendimento devidamente comprovado das exigências que motivaram a sanção.

§ 4º Se a interdição não for levantada nos termos do parágrafo anterior, decorridos 12 (doze) meses, o registro será cancelado.

Art. 72. Para efeito de apreensão ou condenação, além dos casos específicos previstos neste Decreto, consideram-se impróprios para o consumo, no todo ou em parte, os produtos de origem animal que:

I - se apresentem danificados por umidade ou fermentação, 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 - forem adulterados, fraudados ou falsificados;

III - contiverem substâncias tóxicas ou nocivas à saúde;

IV - forem prejudiciais ou impróprios à alimentação, por qualquer motivo;

V - não estiverem de acordo com o previsto no presente Regulamento; ou

VI - contrariarem o disposto em normas sanitárias vigentes.

Art. 73. As multas previstas no art. 71 deste Decreto ficam fixadas nos seguintes valores:

I - leves:

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

b) aos responsáveis por estabelecimentos que não coloquem em destaque o carimbo do Serviço de Inspeção Municipal nas testeiras dos continentes, dos rótulos ou em produtos;

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

d) aos que acondicionarem ou embalarem produtos em recipientes não permitidos;

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

f) 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 à higienização rigorosa das dependências e equipamentos diversos destinados à alimentação humana;

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

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

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

II - graves:

a) aos que lançarem no mercado produtos cujos rótulos não tenham sido aprovados pelo serviço de inspeção;

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

c) aos responsáveis por estabelecimentos registrados que não promoverem no serviço de inspeção as transferências de responsabilidade ou deixarem de fazer a notificação necessária ao comprador ou locatário sobre essa exigência legal por ocasião do processamento da venda ou locação;

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

e) aos responsáveis por estabelecimentos de produtos de origem animal que realizarem construções novas, remodelações ou ampliações, sem que os projetos tenham sido previamente aprovados pelo serviço de inspeção;

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

g) às firmas responsáveis por estabelecimentos que prepararem, com finalidade comercial, produtos de origem animal novos e não padronizados, cujas fórmulas não tenham sido previamente aprovadas pelo serviço de inspeção;

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

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

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

III - gravíssimas:

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

b) aos que subornarem, tentarem subornar ou usarem de violência contra servidores do serviço de inspeção no exercício de suas atribuições.

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

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

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

f) aos que derem aproveitamento condicional diferente do que for determinado pela inspeção municipal;

g) aos que usarem indevidamente os carimbos da inspeção municipal;

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

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

Parágrafo único. As multas previstas neste artigo serão aplicadas sem prejuízo das demais sanções de que trata o artigo 71 deste Decreto, quando cabíveis.

Art. 74. Constatada qualquer infração às normas previstas neste Decreto ou em demais atos normativos, o médico veterinário responsável pelo Serviço de Inspeção Municipal lavrará, em 02 (duas) vias, o Auto de Infração, sendo que a primeira será entregue ao infrator e a segunda remetida à seção competente da inspeção municipal;

Parágrafo único. Não podem ser aplicadas multas sem que previamente seja lavrado o Auto de Infração.

Art. 75. O Auto de Infração deve ser assinado pelo médico veterinário responsável pelo Serviço de Inspeção Municipal que constatou a irregularidade, pelo proprietário do

estabelecimento, representante da firma ou por duas testemunhas, quando houver, devidamente qualificadas.

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

§ 2º Na impossibilidade de localização do autuado, será ele notificado mediante publicação no Jornal do Município e/ou Diário Oficial do Estado de São Paulo.

Art. 76. O infrator, a partir da comunicação da autuação, terá um prazo de 10 (dez) dias para apresentar defesa dirigida ao Coordenador do Serviço de Inspeção Municipal, podendo, durante esse prazo, ter vista dos autos na dependência onde se iniciou o processo.

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

Art. 77. Julgada procedente a autuação, o Serviço de Inspeção Municipal aplicará a multa, notificando o infrator, pessoalmente ou por via postal, com aviso de recebimento, encaminhando-lhe cópia da decisão.

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

Art. 78. Caberá recurso ao superior imediato do titular do Serviço de Inspeção Municipal, no prazo de 15 (quinze) dias, a contar da intimação.

Art. 79. Acolhido o recurso, no mérito, o Coordenador do Serviço de Inspeção Municipal, determinará o cancelamento do Auto da Infração, de eventuais sanções ou de outras medidas por ventura adotadas.

Art. 80. Em sendo mantida a multa e decorrido o prazo para seu recolhimento sem o respectivo pagamento, o Serviço de Inspeção Municipal enviará processo à Secretaria Municipal da Fazenda para inscrição do débito na dívida ativa.

Art. 81. O prazo para recolhimento da multa e seus consectários legais é de 15 (quinze) dias, contados da data de ciência de sua aplicação.

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

§ 2º A aplicação de multa não isenta o infrator do cumprimento das exigências que as tenham motivado, marcando-se quando for o caso, novo prazo para o cumprimento, findo o qual poderá, de acordo com a gravidade da falta e a juízo do Serviço de Inspeção Municipal, ser novamente multado no dobro da multa anterior, ter suspensa a atividade ou cassado o registro do estabelecimento no Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 82. Todo produto de origem animal exposto à venda no Município, sem qualquer identificação ou meio que permita verificar sua verdadeira procedência quanto ao estabelecimento de origem, localização e firma responsável, será considerado clandestino e como tal, sujeito às exigências e penalidades previstas neste regulamento.

Art. 83. As multas serão aplicadas no auto de infração detalhando a falta cometida, o artigo infringindo, a natureza do estabelecimento, sua localização e razão social.

Art. 84. Nos casos de cancelamento de registro no Serviço de Inspeção Municipal, a pedido dos interessados, bem como nos de cassação como penalidade, devem ser inutilizados os carimbos oficiais nos rótulos e entregues a Inspeção Municipal mediante recibo.

CAPÍTULO III

DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 85. Os servidores do Serviço de Inspeção Municipal, em serviço de inspeção, têm livre acesso, em qualquer dia ou hora, a qualquer estabelecimento relacionado no art. 2º e seus parágrafos deste Decreto.

Art. 86. Nos estabelecimentos sob inspeção municipal, a fabricação dos produtos não padronizados somente será permitida depois de previamente aprovada a respectiva fórmula pelo Serviço de Inspeção Municipal.

Parágrafo único. A aprovação de fórmulas e processos de fabricação de quaisquer produtos de origem animal inclui os que estiverem sendo fabricados antes de entrar em vigor o presente Decreto.

Art. 87. É de competência do responsável do Serviço de Inspeção Municipal a expedição de instruções objetivando ordenar os procedimentos administrativos ou, ainda, visando facilitar o cumprimento deste Decreto.

Art. 88. A fixação, classificação de tipos e padrões, aprovação de produtos de origem animal e de fórmulas, rótulos e carimbos, constituem atribuição do Serviço de Inspeção Municipal, mediante instruções definida para cada caso, obedecida a legislação sanitária em vigor.

Art. 89. Os servidores do Serviço de Inspeção Municipal, sempre que necessário, buscarão o apoio de autoridades civis e militares, com encargos policiais, mediante identificação, quando no desempenho de suas atividades funcionais.

Art. 90. É de responsabilidade de Médico Veterinário do Serviço de Inspeção Municipal a coordenação das ações de sua competência contidas neste Decreto.

Art. 91. Fica o Serviço de Inspeção Municipal autorizado a editar os atos complementares e normas técnicas que se fizerem necessários para cumprimento deste Decreto.

Art. 92. Diante da extinção da Unidade Fiscal do Município de Cabreúva (UFMC), aplicam-se para fins de apuração das taxas e penalidades, os valores fixados em inclusa Tabela (Anexo IX), expressos em moeda corrente.

Art. 93. Aplicam-se complementarmente a este Decreto, no que couberem, as legislações estadual e federal.

Art. 94. Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CABREÚVA, em 18 de dezembro de 2019.

HENRIQUE MARTIN
Prefeito

Arquivado em pasta própria e afixado no local de costume. Setor de Expediente da Prefeitura de Cabreúva, em 18 de dezembro de 2019.

MARCO ANTONIO MARQUES DE ALMEIDA FILHO

Agente Jurídico do Município de Cabreúva

ANEXO I

Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M.

Requerimento de registro

Eu, _____,
R.G. nº _____, SSP/_____, registrado (a) sob o CPF de nº _____, domiciliado(a) à _____
_____,
venho requerer, junto a Vossa Senhoria, o registro de meu estabelecimento no Serviço de Inspeção Municipal para comercialização no Município de Cabreúva.

Dados do estabelecimento:
Proprietário(a): _____
CNPJ: _____
Endereço: _____
_____ CEP:_____
Telefones: ( ) _____; ( ) _____; ( ) _____
E-mail: _____
Classificação do estabelecimento: _____

Cabreúva, _____ de _____ de 20_____.

_____
Assinatura/Carimbo

ANEXO II

Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M.

Memorial Descritivo dos Equipamentos

Estabelecimento: _____
Classificação: _____
Proprietário(a): _____

Listar todos os equipamentos utilizados no estabelecimento para o processamento dos produtos:

Cabreúva, _____ de _____ de 20____.

_____
Assinatura/Carimbo

ANEXO III

Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M.

Memorial Descritivo das Instalações

Identificação do estabelecimento: _____

Nome da empresa, proprietário(a) ou arrendatário(a): _____

_____

Localização: _____

_____

Classificação do estabelecimento: _____

Produtos manipulados no estabelecimento: _____

_____

Capacidade máxima (aproximada) diária de industrialização ou manipulação: _____

_____

Procedência das matérias-primas (Municípios): _____

_____

Número de funcionários: _____

Presença de estabelecimento próximo produtor de mau-cheiro? ( ) SIM ( ) NÃO

Se sim, de que tipo de estabelecimento: _____

_____

Meio de transporte do produto final: _____

_____

Realizar memorial econômico-higiênico detalhado dos seguintes itens:

1. Água de abastecimento (procedência, captação, tratamento, vazão, capacidade dos depósitos, distribuição, destino das águas servidas.).

2. Ventilação e iluminação das dependências.

3. Separação entre as dependências de produtos comestíveis e não comestíveis.

4. Proteção utilizada contra insetos e roedores.

5. Áreas na qual são manipulados os produtos comestíveis (detalhar dimensões das salas, pisos, paredes, portas, janelas, teto, revestimentos de mesa e tanques).

6. Instalações frigoríficas (detalhes das instalações, sistemas de frio, fábrica de gelo, caixas de conservação, freezer, geladeira, etc.).

7. Vestuários, banheiros e refeitórios (dimensão, localização e capacidade).

Prefeitura de Cabreúva
Gabinete do Prefeito
Rua Floriano Peixoto, nº 158, Centro
Cabreúva/SP - CEP: 13315-000
Tel.: 11-4528 8301
sec.gabinete@cabreuva.sp.gov.br
www.cabreuva.sp.gov.br

ANEXO IV

Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M.

Fluxograma de Produção

Produto: _____

Estabelecimento: _____

Classificação: _____

Proprietário(a): _____

Responsável Técnico(a): _____

Descrever detalhadamente o Fluxograma de Produção.

Obs.: Apresentar um fluxograma distinto para cada tipo de produto produzido.

Cabreúva, _____ de _____ de 20_____.

_____
Assinatura/Carimbo

Prefeitura de
CABREÚVA

Prefeitura de Cabreúva
Gabinete do Prefeito
Rua Floriano Peixoto, nº 158, Centro
Cabreúva/SP - CEP: 13315-000
Tel.: 11-4528 8301
sec.gabinete@cabreuva.sp.gov.br
www.cabreuva.sp.gov.br

ANEXO V

Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M.

Descrição da Composição do Produto

Produto: _____

Estabelecimento: _____

Classificação: _____

Proprietário(a): _____

Responsável Técnico(a): _____

Matéria-prima: _____

Ingredientes secos: _____
_____
_____
_____

Ingredientes líquidos: _____
_____
_____
_____

Outros ingredientes: _____
_____
_____
_____

Conservadores: _____
_____
_____
_____

Corantes: _____
_____
_____

Material da embalagem e corantes utilizados: _____
_____
_____
_____

Obs.: Apresentar a composição de cada produto separadamente.

Cabreúva, _____ de _____ de 20_____.

_____
Assinatura/Carimbo

ANEXO VI

Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M.

Requerimento para solicitação de rotulagem

Ilustríssimo Senhor Médico Veterinário do Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M.,

A firma abaixo qualificada, através de seu representante e de seu responsável técnico, requer que seja avaliado, por este Serviço, o atendimento dos requisitos necessários para o acatamento da solicitação objeto deste documento:

1 - Identificação do estabelecimento;

2 - CNPJ/Prod. Rural;

3 - Endereço;

4 - Características do rótulo e embalagem:

4.1 - Rótulo;

4.2 - Embalagem;

5 - Identificação de quantidade (gramas ou litros);

6 - Composição do produto (matéria prima e ingredientes);

7 - Armazenamento; e

8 - Layout do rótulo.

Responsável técnico do estabelecimento

Proprietário

Prefeitura de
CABREÚVA

Prefeitura de Cabreúva
Gabinete do Prefeito
Rua Floriano Peixoto, nº 158, Centro
Cabreúva/SP - CEP: 13315-000
Tel.: 11-4528 8301
sec.gabinete@cabreuva.sp.gov.br
www.cabreuva.sp.gov.br

ANEXO VII

Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M.

Declaração de Responsabilidade Técnica

Declaro para os devidos fins, junto à Secretaria de Agronegócio e ao Serviço de Inspeção Municipal, que _____
_____
com formação em _____,
portador(a) do R.G.: _____, SSP/ ____, CPF nº: _____,
registro profissional junto ao _____
_____, número _____, telefone ( ) _____,
e-mail: _____ é o(a) responsável técnico(a) do seguinte estabelecimento:
_____,
de propriedade de _____.

Por ser verdade, as duas partes assinam e dão fé,

Estabelecimento

Prefeitura de
CABREÚVA

Prefeitura de Cabreúva
Gabinete do Prefeito
Rua Floriano Peixoto, nº 158, Centro
Cabreúva/SP - CEP: 13315-000
Tel.: 11-4528 8301
sec.gabinete@cabreuva.sp.gov.br
www.cabreuva.sp.gov.br

ANEXO VIII

Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M.

Autorização para inspeção

Prefeitura de
CABREÚVA

Prefeitura de Cabreúva
Gabinete do Prefeito
Rua Floriano Peixoto, nº 158, Centro
Cabreúva/SP - CEP: 13315-000
Tel.: 11-4528 8301
sec.gabinete@cabreuva.sp.gov.br
www.cabreuva.sp.gov.br

ANEXO VIII

Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M.

Autorização para inspeção

Solicito à coordenadoria do Serviço de Inspeção Municipal, a inspeção para a empresa:
_____
_____
com registro no CNPJ nº _____, situada no seguinte endereço:
_____
_____,
com o objetivo de dar início às atividades de produção, previstas para o dia _____.

Cabreúva, _____ de _____ de 20_____.

_____
Assinatura/Carimbo

ANEXO VII

Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M.

Declaração de Responsabilidade Técnica

Declaro para os devidos fins, junto à Secretaria de Agronegócio e ao Serviço de Inspeção Municipal, que _____
_____
com formação em _____,
portador(a) do R.G.: _____, SSP/ ____, CPF nº: _____,
registro profissional junto ao _____
_____, número _____, telefone ( ) _____,
e-mail: _____ é o(a) responsável técnico(a) do seguinte estabelecimento:
_____,
de propriedade de _____.

Por ser verdade, as duas partes assinam e dão fé,

Estabelecimento

Rua Floriano Peixoto, nº 158, Centro
Cabreúva/SP - CEP: 13315-000
Tel.: 11-4528 8301
sec.gabinete@cabreuva.sp.gov.br
www.cabreuva.sp.gov.br

ANEXO IX

Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M.

Tabela de Valores das Taxas e Multas

Item	Valor
1. Taxas	
1.a) Inspeção Sanitária	R$ 53,06
1.b) Registro de Estabelecimento	R$ 53,06 (por estabelecimento)
1.c) Registro de Produto	R$ 26,53 (por produto)
1.d) Análise Prévia	R$ 26,53 (por produto)
1.e) Análise Pericial	R$ 26,53 (por amostra de produto)
2. Multas	
2.a) Leve	De R$ 0,00 até R$ 159,18
2.b) Grave	Acima de R$ 159,18 até R$ 371,42
2.c) Gravíssima	Acima de R$ 371,42 até R$ 716,31