



Decreto nº 442
de 2 de setembro de 2021

REGULAMENTA A LEI MUNICIPAL Nº 19.450, DE 18 DE NOVEMBRO DE 2019, QUE "INSTITUI O SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL (S.I.M.) NO MUNICÍPIO DE SÃO CARLOS/SP E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS."

AIRTON GARCIA FERREIRA, Prefeito Municipal de São Carlos, no uso das atribuições que lhe são conferidas pela Lei Municipal nº 19.450, de 18 de novembro de 2019, e tendo em vista o que consta do processo administrativo protocolado sob o nº 21.428/19,

DECRETA:

Art. 1º O Serviço de Inspeção Municipal - S.I.M., instituído pela Lei Municipal nº 19.450, de 18 de novembro de 2019, seguirá as normas e procedimentos estabelecidos neste Regulamento.

Parágrafo único. Este Regulamento estabelece as normas que regulam a inspeção e a fiscalização industrial e sanitária para produtos de origem animal, destinadas a preservar a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos produtos e a saúde e os interesses do consumidor.

Art. 2º Os princípios a serem seguidos são:

I – Promover a preservação da saúde humana e do meio ambiente e, ao mesmo tempo, não implicar obstáculo para a instalação e legalização da agroindústria rural de pequeno porte;

II – Ter o foco de atuação na qualidade sanitária dos produtos finais;

III – Promover o processo educativo permanente e continuado para todos os participantes da cadeia produtiva, estabelecendo a democratização do serviço e assegurando a máxima participação de governo, da sociedade civil, de agroindústrias, dos consumidores e das comunidades técnica e científica nos sistemas de inspeção.

Art. 3º Ficam sujeitos à inspeção e fiscalização os animais destinados ao abate, a carne e seus derivados, o pescado e seus derivados, os ovos e seus derivados, o leite e seus derivados e os produtos das abelhas e seus derivados.

Parágrafo único. A inspeção e a fiscalização a que se refere o *caput* deste artigo abrangem, sob o ponto de vista industrial e sanitário, a inspeção "ante" e "post mortem" dos animais, a recepção, manipulação, beneficiamento, industrialização, fracionamento, conservação, embalagem, rotulagem, armazenamento, expedição e trânsito de quaisquer matérias-primas e produtos de origem animal.

Art. 4º O trânsito de matérias-primas e de produtos de origem animal deve ser realizado por meios de transporte de alimentos apropriados, refrigerados ou não, devendo garantir a integridade e a qualidade a fim de impedir a contaminação e deterioração do produto, de acordo com Portaria CVS-15, de 07/11/1991.

§ 1º Os veículos e/ou compartimentos devem ser higienizados e desinfetados antes e após o transporte.

§ 2º Os veículos e/ou compartimentos utilizados para o transporte de matérias-primas e de produtos frigorificados devem dispor de isolamento térmico e, quando necessário, de equipamento gerador de frio, além de instrumento de controle de temperatura, em atendimento ao disposto em normas complementares.



Decreto nº 442
de 2 de setembro de 2021

§ 3º O S.I.M. realizará vistoria nos veículos de transporte de matérias-primas e de produtos através de Laudo de Inspeção Física e Sanitária do veículo conforme Anexo deste Decreto, a partir do qual será emitido um "Certificado de Vistoria", conforme Anexo deste Decreto.

§ 4º O modelo da placa de identificação dos veículos de transporte de alimentos de origem animal e derivados, de acordo com a categoria do veículo, deverá ser de acordo com o Anexo deste Decreto.

Art. 5º Sempre que se tratar de produtos destinados ao comércio municipal, a inspeção é privativa do S.I.M. vinculado à SMAA, sempre que se tratar de produtos destinados ao comércio municipal.

§ 1º A SMAA poderá estabelecer parceria e cooperação técnica com outros municípios, Estado de São Paulo e a União, e poderá participar de consórcio de municípios para facilitar o desenvolvimento de atividades e para a execução do S.I.M. em conjunto com outros municípios, bem como poderá solicitar a adesão ao Sistema Unificado de Atenção a Sanidade Agropecuária (SUASA)/Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI).

§ 2º Após a adesão do S.I.M. ao SUASA, os produtos poderão ser destinados também ao comércio estadual e interestadual, de acordo com a legislação federal que constituiu e regulamentou o SUASA.

§ 3º A fiscalização sanitária refere-se ao controle sanitário dos produtos de origem animal após a etapa de elaboração, compreendido na armazenagem, no transporte, na distribuição e na comercialização até o consumo final, e será de responsabilidade da Secretaria Municipal de Saúde, por meio da VISAM, incluídos casas de carnes, restaurantes, padarias, pizzarias, bares e similares, em conformidade ao estabelecido na Lei Federal nº 8.080/1990.

§ 4º A inspeção e a fiscalização sanitária serão desenvolvidas em sintonia, evitando-se superposições, paralelismos e duplicidade de inspeção e fiscalização sanitária entre os órgãos responsáveis pelos serviços.

§ 5º Nos estabelecimentos em que haja a existência de varejo na mesma área da indústria, implicará o registro do estabelecimento apenas no S.I.M., sendo este responsável, além da fiscalização industrial, também pela fiscalização do setor varejista, desvinculando, neste caso, a fiscalização realizada pela VISAM.

§ 6º Caso o estabelecimento se desvincule do setor varejista, serão divididas as competências em relação à fiscalização:

- I - o setor industrial será registrado e inspecionado pelo SIM;
- II - o setor varejista passará a ser licenciado e fiscalizado pela VISAM.

Art. 6º Nos estabelecimentos que fabriquem, transformem ou produzam qualquer produto derivado de origem animal e alimentos de origem animal, inclusive os de pequeno porte, obrigatoriamente, deverão ter, como responsável técnico, um profissional capacitado na área de manipulação alimentar, devidamente Registrado/Credenciado ao conselho de classe profissional correspondente.

Parágrafo único. Os estabelecimentos estão obrigados ao registro nos respectivos conselhos profissionais.

Art. 7º As ações do S.I.M. contemplam as seguintes atribuições:



Decreto nº 442
de 2 de setembro de 2021

I – Coordenar e executar as atividades de inspeção e fiscalização industrial e sanitária dos estabelecimentos registrados ou relacionados, dos produtos de origem animal comestíveis ou não e seus derivados;

II – Verificar a aplicação dos preceitos do bem-estar animal e executar as atividades de inspeção “ante” e “post mortem” de animais de abate;

III – Manter disponíveis registros nos gráficos e estatísticas de produção e comercialização de produtos de origem animal;

IV – Elaborar as normas complementares para a execução das ações de inspeção, fiscalização, registro, relacionamento e habilitação dos estabelecimentos, bem como registro, classificação, tipificação, padronização e certificação sanitária dos produtos de origem animal;

V – Verificar e/ou organizar a implantação e execução dos programas de autocontrole dos estabelecimentos registrados;

VI – Coordenar e executar os programas de análises laboratoriais para monitoramento e verificação da identidade, qualidade e inocuidade dos produtos de origem animal;

VII – Executar o programa de controle de resíduos de produtos de uso veterinário e contaminantes em produtos de origem animal;

VIII – Elaborar e executar programas de combate à fraude nos produtos de origem animal;

IX – Verificar os controles de rastreabilidade dos animais, matérias-primas, ingredientes e produtos ao longo da cadeia produtiva; e

X – Elaborar programas e planos complementares às ações de inspeção e fiscalização.

Art. 8º Este Regulamento e demais atos complementares que venham a ser expedidos devem ser executados em todo o território municipal.

Art. 9º A Inspeção Municipal, depois de instalada, pode ser executada de forma permanente ou periódica.

§ 1º A inspeção deve ser executada obrigatoriamente de forma permanente nos estabelecimentos durante o abate das diferentes espécies animais.

§ 2º Nos demais estabelecimentos que constam neste Decreto, a inspeção será executada de forma periódica.

§ 3º Os estabelecimentos com inspeção periódica terão a frequência de execução de inspeção estabelecida em normas complementares expedidos por autoridade competente da SMAA, considerando o risco dos diferentes produtos e processos produtivos envolvidos, o resultado da avaliação dos controles dos processos de produção e do desempenho de cada estabelecimento, em função da implementação dos programas de autocontrole.

Art. 10. A equipe de inspeção do S.I.M. deverá ser composta por médicos veterinários, oficiais e auxiliares de inspeção capacitados, do quadro efetivo de pessoal da Prefeitura Municipal, em número compatível com as atividades de inspeção nos estabelecimentos que fizerem parte do serviço.

Parágrafo único. A cada inspeção realizada pelos profissionais do S.I.M., deverá ser elaborado um Laudo de Inspeção Física Sanitária, assinado por Médico Veterinário, conforme Anexo deste Decreto.

Art. 11. Deverá ser elaborado um Plano de Trabalho de Inspeção e Fiscalização do S.I.M., detalhando todo o planejamento das ações a serem executadas e a metodologia de trabalho.



Decreto nº 442
de 2 de setembro de 2021

Art. 12. A inspeção industrial e higiênico-sanitária de produtos de origem animal abrange os seguintes procedimentos:

I – A inspeção “ante” e “post-mortem” das diferentes espécies animais;

II – A verificação dos programas de autocontrole dos estabelecimentos dirigido ao atendimento dos regulamentos técnicos de identidade e qualidade do produto específico;

III – A verificação do rótulo ou rotulagem dos produtos destinados à venda;

IV – Os resultados dos exames microbiológicos, histológicos, toxicológicos, físico-químicos ou sensoriais e as respectivas práticas laboratoriais, aplicadas nos laboratórios próprios ou conveniados ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), dos estabelecimentos inspecionados, e utilizados na verificação da conformidade dos seus processos de produção;

V – A verificação dos controles de resíduos de produtos veterinários e contaminantes ambientais utilizados pelos estabelecimentos industriais;

VI – As informações inerentes ao setor primário com implicações na saúde animal, ou na saúde pública;

VII – O bem-estar animal no carregamento antes e durante o transporte, na quarentena, e no abate.

Art. 13. A concessão de inspeção pela SMAA isenta o estabelecimento de qualquer outra fiscalização industrial ou sanitária federal, estadual ou municipal para produtos de origem animal.

Art. 14. Para fins deste Regulamento, são adotadas as seguintes definições:

I – Análise de Controle: Consiste na análise efetuada pelo estabelecimento para controle de processo e monitoramento da qualidade das matérias-primas, ingredientes e produtos;

II – Análise Fiscal: Consiste na análise efetuada por laboratório de controle oficial ou credenciado ou pela autoridade sanitária competente, em amostras colhidas pela Inspeção Municipal;

III – Análise Pericial: Consiste na análise laboratorial realizada a partir da amostra oficial de contraprova quando o resultado da amostra de fiscalização for contestado por uma das partes envolvidas, para assegurar amplo direito de defesa ao interessado ou de amostras colhidas em caso de denúncias, fraudes ou problemas endêmicos constatados a partir da fiscalização no município.

IV – Animais Exóticos: São todos aqueles pertencentes às espécies da fauna exótica, criados em cativeiro, cuja distribuição geográfica não inclui o território brasileiro, aquelas introduzidas pelo homem, inclusive domésticas em estado asselvajado, e também aquelas que tenham sido introduzidas fora das fronteiras brasileiras e das suas águas jurisdicionais e que tenham entrado em território brasileiro;

V – Animais Silvestres: São todos aqueles pertencentes às espécies das faunas silvestres, nativas, migratórias e quaisquer outras aquáticas ou terrestres, que tenham todo ou parte do seu ciclo de vida ocorrendo dentro dos limites do território brasileiro ou das águas jurisdicionais brasileiras;

VI – Auditoria: Consiste no procedimento de fiscalização realizado sistematicamente por equipe designada pelo SIM, funcionalmente independente, para



Decreto nº 442
de 2 de setembro de 2021

avaliar a conformidade dos procedimentos técnicos e administrativos da inspeção oficial e do estabelecimento;

VII – Boas Práticas de Fabricação – BPF: São as Condições e Procedimentos Higiênico – sanitários e operacionais sistematizados aplicados em todo o fluxo de produção, com o objetivo de garantir a qualidade, conformidade e inocuidade dos produtos de origem animal, incluindo atividades e controles complementares;

VIII – Desinfecção: Consiste no procedimento que consiste na eliminação de agentes infecciosos por meio de tratamentos físicos, biológicos ou agentes químicos;

IX – Equivalência de Sistemas de Inspeção: Estado no qual as medidas de inspeção higiênico-sanitária e tecnológica aplicadas por diferentes sistemas de inspeção ainda que não sejam iguais as medidas aplicadas por outro serviço de inspeção, permitem alcançar os mesmos objetivos de inocuidade e qualidade dos produtos, na inspeção e fiscalização, estabelecidos neste regulamento e de acordo com o Suasa.

X – Fiscalização: Consiste no procedimento oficial exercido pela autoridade sanitária competente, junto ou indiretamente aos estabelecimentos de produtos de origem animal, com o objetivo de verificar o atendimento aos procedimentos de inspeção, aos requisitos previstos no presente Regulamento e em normas complementares;

XI – Higienização: Consiste no procedimento que consiste na execução de 2 (duas) etapas distintas, limpeza e sanitização;

XII – Inspeção: Consiste na Atividade de Fiscalização executada pela autoridade sanitária competente junto ao estabelecimento, que consiste no exame dos animais, das matérias-primas e dos produtos de origem animal; na verificação do cumprimento dos programas de autocontrole, suas adequações às operações industriais e os requisitos necessários à sua implementação; na verificação da rastreabilidade, dos requisitos relativos aos aspectos higiênicos, sanitários e tecnológicos inerentes aos processos produtivos; na verificação do cumprimento dos requisitos sanitários na exportação e importação de produtos de origem animal; na certificação sanitária, na execução de procedimentos administrativos e na verificação de demais instrumentos de avaliação do processo relacionados com a segurança alimentar, qualidade e integridade econômica, visando o cumprimento do disposto no presente Regulamento e em normas complementares;

XIII – Laboratório de Controle Oficial: É o Laboratório próprio do SIM, ou laboratório público ou privado credenciado e conveniado com os serviços de inspeção equivalentes para realizar análises, por método oficial, visando atender às demandas dos controles oficiais;

XIV – Legislação Específica: São os Atos normativos emitidos pela Secretaria Municipal Agricultura e Abastecimento, ou por outros órgãos oficiais e responsáveis pela legislação de alimentos e correlatas;

XV – Limpeza: Remoção física de resíduos orgânicos, inorgânicos ou outro material indesejável das superfícies das instalações, equipamentos e utensílios;

XVI – Memorial Descritivo: É o documento que descreve, conforme o caso, as instalações, equipamentos, procedimentos, processos ou produtos relacionados ao estabelecimento de produtos de origem animal;

XVII – Norma Complementar: É o Ato normativo emitido pela Secretaria Municipal de Agricultura e Abastecimento, contendo diretrizes técnicas ou administrativas a serem executadas durante as atividades de inspeção e fiscalização junto aos

Decreto nº 442
de 2 de setembro de 2021

estabelecimentos ou trânsito de produtos de origem animal, respeitadas as competências específicas;

XVIII – Padrão de Identidade: É o Conjunto de parâmetros que permitem identificar um produto de origem animal quanto à sua origem geográfica, natureza, característica sensorial, composição, tipo ou modo de processamento ou modo de apresentação;

XIX – Procedimento Padrão de Higiene Operacional – PPHO: São os Procedimentos descritos, implantados e monitorados, visando estabelecer a forma rotineira pela qual o estabelecimento industrial evita a contaminação direta ou cruzada do produto, preservando sua qualidade e integridade, por meio da higiene, antes, durante e depois das operações industriais;

XX – Produto de Origem Animal: É aquele obtido total ou predominantemente a partir de matérias-primas comestíveis ou não, procedentes das diferentes espécies animais, podendo ser adicionado de ingredientes de origem vegetal e mineral, aditivos e demais substâncias permitidas pela autoridade competente;

XXI – Produto de Origem Animal comestível: É o produto de origem animal destinado ao consumo humano;

XXII – Produto de Origem Animal Não Comestível: É o produto de origem animal não destinado ao consumo humano;

XXIII – Programas de Autocontrole: São os programas desenvolvidos, implantados, mantidos e monitorados pelo estabelecimento, visando assegurar a inocuidade, a qualidade e a integridade dos seus produtos, que incluem BPF, PPHO ou programas equivalentes reconhecidos pela Secretaria Municipal de Agricultura e Abastecimento;

XXIV – Qualidade: É o conjunto de parâmetros mensuráveis (físicos, químicos, microbiológicos e sensoriais) que permite caracterizar as especificações de um produto de origem animal em relação a um padrão desejável ou definido em legislação específica, quanto aos seus fatores intrínsecos e extrínsecos, higiênico-sanitários e tecnológicos;

XXV – Rastreabilidade: É a capacidade de detectar no produto final a origem e de seguir o rastro da matéria-prima e produtos de origem animal, de um alimento para animais, de um animal produtor de alimentos ou de uma substância a ser incorporada em produtos de origem animal, ou em alimentos para animais ou com probabilidade de o ser, ao longo de todas as fases de produção, transformação e distribuição;

XXVI – Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade – RTIQ: É o documento emitido pela Secretaria Municipal de Agricultura e Abastecimento, mediante ato normativo, com o objetivo de fixar a identidade e as características e padrões mínimos para a qualidade que os produtos de origem animal devem atender.

XXVII – Sanitização: É a aplicação de agentes químicos, biológicos ou de métodos físicos nas superfícies das instalações, equipamentos e utensílios, posteriormente aos procedimentos de limpeza, visando assegurar um nível de higiene microbiologicamente aceitável;

XXVIII – Supervisão: É o procedimento de fiscalização realizado sistematicamente por equipe designada pelo Serviço de Inspeção Municipal, funcionalmente independente, para avaliar a conformidade dos procedimentos técnicos e administrativos da inspeção oficial e do estabelecimento.

XXIX – Estabelecimento de Pequeno Porte: É o estabelecimento agroindustrial rural, de propriedade de agricultores familiares, de forma individual ou coletiva, localizada no meio rural, com área útil construída não superior a duzentos e cinquenta



Decreto nº 442
de 2 de setembro de 2021

(250) metros quadrados, destinado exclusivamente ao processamento de produtos de origem animal, que é feito sem recurso ou meios sofisticados ou técnicas elaboradas ou industriais (artesanal), dispendo de instalações para abate e/ou industrialização de animais produtores de carnes, bem como onde são recebidos, manipulados, elaborados, transformados, preparados, conservados, armazenados, depositados, acondicionados, embalados e rotulados a carne e seus derivados, o pescado e seus derivados, o leite e seus derivados, o ovo e seus derivados, os produtos das abelhas e seus derivados, não ultrapassando as seguintes escalas de produção:

a) até 130 (cento e trinta) quilogramas diários de carnes como matéria-prima para produtos cárneos;

b) até 300 (trezentos litros de leite diários), como matéria-prima para produtos lácteos;

c) até 100 (cem quilogramas diários) de peixes, moluscos e crustáceos, como matéria-prima para produtos oriundos do pescado;

d) até 150 (cento e cinquenta) dúzias diárias de ovos, como matéria-prima para produtos oriundos de ovos;

e) até 3.000 (três mil) quilogramas por ano para mel e produtos da colmeia (por ser um produto sazonal considera-se a produção anual)

XXX – Instalações: Referem-se a toda a área “útil” do que diz respeito à construção civil do estabelecimento propriamente dito e das dependências anexas.

XXXI – Equipamentos: Referem-se a tudo que diz respeito ao maquinário e demais utensílios utilizados nos estabelecimentos.

XXXII – Agroindustrialização: É o beneficiamento, processamento, industrialização e/ou transformação de matérias-primas provenientes de exploração pecuárias, pesca, aquícolas, extrativistas, incluído o abate de animais, abrangendo desde processos simples, como secagem, classificação, limpeza e embalagem, até processos mais complexos que incluem operações física, química ou biológica.

XXXIII – Produção artesanal: O que é feito sem recurso ou meios sofisticados ou técnicas elaboradas ou industriais. Qualquer atividade feita manualmente ou com a utilização de máquinas consideradas rústicas (primárias).

XXXIII - Aditivo Alimentar: É todo e qualquer ingrediente adicionado intencionalmente aos alimentos sem o propósito de nutrir, com o objetivo de modificar as características físicas, químicas, biológicas ou sensoriais, durante a fabricação, processamento, preparação, tratamento, embalagem, acondicionamento, armazenagem, transporte ou manipulação de um alimento.

XXXIV - Contaminante: É qualquer substância indesejável presente no alimento como resultado das operações efetuadas no cultivo de vegetais, na criação de animais, nos tratamentos zoo ou fitossanitários, ou como resultado de contaminação ambiental ou de equipamentos utilizados na elaboração e/ou conservação do alimento.

XXXV – Ingredientes: São os componentes essenciais de um determinado produto.

XXXVI – Aditivos: Componentes que são adicionados aos alimentos para enriquecerem, aumentarem a durabilidade, estabilizar, ou seja, possui uma função complementar.

XXXVII – Coadjuvante Tecnológico: É toda substância, excluindo os equipamentos e os utensílios utilizados na elaboração e/ou conservação de um produto, que não se consome por si só como ingrediente alimentar e que se emprega



Decreto nº 442
de 2 de setembro de 2021

intencionalmente na elaboração de matérias-primas, alimentos ou seus ingredientes, para obter uma finalidade tecnológica durante o tratamento ou fabricação que deverá ser eliminada do alimento ou inativada, podendo admitir-se no produto final a presença de traços de substância, ou seus derivados.

XXXI - Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade (RTIQ): documento emitido pela SMAA, mediante ato normativo, com o objetivo de fixar a identidade e as características e padrões mínimos para a qualidade que os produtos de origem animal devem atender.

XXXII - S.I.M.: Serviço de Inspeção Municipal;

XXXIV - SMAA: Secretaria Municipal de Agricultura e Abastecimento;

Secretaria Municipal de Saúde.

XXXV - VISAM: Vigilância Sanitária, órgão vinculado à

Art. 15. As normas específicas relativas à defesa agropecuária, para o estabelecimento agroindustrial rural de pequeno porte, servirão de referência para todos os serviços de inspeção e fiscalização sanitária, para:

I - Produção rural para a preparação, manipulação ou armazenagem doméstica de produtos de origem animal para consumo familiar, que ficará dispensada de registro, inspeção e fiscalização;

II - Venda ou fornecimento a retalho ou a granel de pequenas quantidades de produtos de origem animal provenientes da produção primária, direto ao consumidor final, pelo agricultor familiar ou equivalente e suas organizações ou pelo pequeno produtor rural que os produz; e

III - Na agroindustrialização realizada pela agricultura familiar ou equivalente e suas organizações, inclusive quanto às condições estruturais e de controle de processo.

Art. 16. O estabelecimento agroindustrial de pequeno porte deve ser registrado no S.I.M., observando o risco sanitário, independentemente das condições jurídicas do imóvel em que está instalado, podendo ser inclusive anexo a residência.

§ 1º No estabelecimento agroindustrial de pequeno porte, as ações de inspeção e fiscalização deverão ter natureza prioritariamente orientadora, considerando o risco dos diferentes produtos e processos produtivos envolvidos e as orientações sanitárias com linguagem acessível ao empreendedor.

§ 2º Serão enquadrados como estabelecimento agroindustrial rural de pequeno porte, também, aqueles localizados nas áreas urbanas e urbanizadas, que tenham comprovação técnica e econômica de exploração agrícola, pecuária, extrativista vegetal ou agroindustrial, devidamente cadastradas na SMAA.

Seção I
Da Classificação Geral dos Estabelecimentos

Art. 17. Os estabelecimentos para produtos de origem animal são classificados em:

I – Para carnes e derivados;

II – Para pescado e derivados;

III – Para ovos e derivados;

IV – Para leite e derivados; e

V – Para produtos das abelhas e derivados.



Decreto nº 442
de 2 de setembro de 2021

Parágrafo único. Os estabelecimentos para produtos de origem animal poderão localizar-se no setor urbano e no setor rural do município, observando-se o disposto no Plano Diretor do Município e expressa autorização da Secretaria Municipal da Habitação e Desenvolvimento Urbano.

Art. 18. Os estabelecimentos para leite e derivados são classificados em:

I – Propriedades Rurais, compreendendo Fazenda Leiteira e Estábulo Leiteiro;

II – Estabelecimentos Industriais, compreendendo Granja Leiteira, Usina para Beneficiamento, Fábrica para Laticínios, Queijaria e Entrepasto de Laticínios.

§ 1º Entende-se por Propriedades Rurais aquelas destinadas à produção de leite para posterior processamento em estabelecimento industrial sob fiscalização e inspeção sanitária oficial.

§ 2º Entende-se por Estabelecimentos Industriais os destinados à recepção, transferência, refrigeração, beneficiamento, industrialização, manipulação, fabricação, maturação, fracionamento, embalagem, rotulagem, acondicionamento, conservação, armazenagem e expedição de leite e seus derivados.

Art. 19. Os estabelecimentos industriais para leite e derivados são classificados em:

I – Granja Leiteira: estabelecimento destinado à produção, pasteurização e envase de leite para o consumo humano direto e à elaboração de derivados lácteos, a partir de leite de sua própria produção.

II – Usina de Beneficiamento: estabelecimento que tem por finalidade principal a recepção, pré-beneficiamento, beneficiamento e envase de leite destinado ao consumo humano direto.

III – Fábrica de Laticínios: estabelecimento destinado à recepção de leite e derivados para o preparo de quaisquer derivados lácteos.

IV – Queijaria: estabelecimento localizado em propriedade rural, destinado à fabricação de queijos tradicionais com características específicas, elaborados exclusivamente com leite de sua própria produção, ou de seus associados.

V – Entrepasto de Laticínios: o estabelecimento destinado à recepção, toaleta, maturação, classificação, fracionamento, acondicionamento e armazenagem de derivados lácteos.

§ 1º A propriedade rural deve ser reconhecida oficialmente como livre de tuberculose e brucelose.

§ 2º A Queijaria deve estar obrigatoriamente vinculada a um Entrepasto de Laticínios registrado no S.I.M. ou possuir estrutura própria de maturação em escala proporcional à produção da Queijaria, na qual será finalizado o processo produtivo com toaleta, maturação, embalagem, rotulagem e armazenagem do queijo, garantindo-se a rastreabilidade.

§ 3º Permite-se a armazenagem de leite para consumo humano direto, desde que o Entrepasto de Laticínios possua instalações que satisfaçam as exigências deste Regulamento.

Art. 20. Os estabelecimentos de carnes e derivados são classificados em:

I – Estabelecimento de abate e industrialização de pequenos animais;



Decreto nº 442
de 2 de setembro de 2021

II – Estabelecimento de abate e industrialização de médios e grandes animais;

III – Fábrica de produtos cárneos.

§ 1º Entende-se por estabelecimento de abate e industrialização de pequenos animais o que possui instalações, equipamentos e utensílios específicos para o abate das diversas espécies de aves e outros pequenos animais, manipulação, industrialização, conservação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição dos seus produtos e derivados sob variadas formas, dispondo de frio industrial e podendo ou não dispor de instalações para aproveitamento de produtos não comestíveis.

§ 2º Entende-se por estabelecimento de abate e industrialização de médios e grandes animais o que possui instalações, equipamentos e utensílios específicos para o abate das diversas espécies de bovinos, bubalinos, suínos, ovinos, caprinos e outros grandes e médios animais, manipulação, industrialização, conservação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição dos seus produtos e derivados sob variadas formas, dispondo de frio industrial e podendo ou não dispor de instalações para aproveitamento de produtos não comestíveis.

§ 3º Entende-se por Fábrica de Produtos Cárneos o estabelecimento que possui instalações, equipamentos e utensílios para recepção, manipulação, elaboração, conservação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição de produtos cárneos para fins de industrialização, com modificação de sua natureza e sabor, das diversas espécies animais de abate e, em todos os casos, possuir instalações de frio industrial, podendo ou não dispor de instalações para aproveitamento de produtos não comestíveis.

Art. 21. O estabelecimento de pescado e derivados é o estabelecimento que possui dependências, instalações e equipamentos para recepção, lavagem, insensibilização, abate, processamento, transformação, preparação, acondicionamento, rotulagem e frigorificação, com fluxo adequado à espécie de pescado a ser abatida, dispondo ou não de instalações para o aproveitamento de produtos não comestíveis.

Art. 22. O estabelecimento de ovos e derivados é aquele destinado à recepção, ovoscopia, classificação, acondicionamento, identificação, armazenagem e expedição de ovos em natureza, facultando-se a operação de classificação para os ovos que chegam ao Entrepósito já classificados, acondicionados e identificados, podendo ou não fazer a industrialização, desde que disponha de equipamentos adequados para essa operação.

Art. 23. Entende-se por Unidade de Extração e/ou Beneficiamento de Produtos das Abelhas o estabelecimento destinado à extração, classificação, beneficiamento, industrialização, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição, exclusivamente a granel, dos produtos das abelhas.

Parágrafo único. O estabelecimento poderá industrializar e embalar produtos das abelhas em pequenas embalagens, devendo, para isso, dispor de instalações e equipamentos adequados para tal.

Seção II
Do Registro dos Estabelecimentos

Art. 24. Nenhum estabelecimento pode realizar comércio municipal com produtos de origem animal sem estar registrado no S.I.M.

Parágrafo único. O Título de Registro é o documento emitido pelo chefe do S.I.M. ao estabelecimento, depois de cumpridas as exigências previstas neste Regulamento.



Decreto nº 442
de 2 de setembro de 2021

Art. 25. Devem ser registrados:

- I – Granja Leiteira; Usina de Beneficiamento; Fábrica de Laticínios; Entrepasto de Laticínios;
- II – Estabelecimento de abate e industrialização de pequenos animais; estabelecimento de abate e industrialização de médios e grandes animais; fábrica de produtos cárneos.
- III – Estabelecimento de Abate e Industrialização de Pescado;
- IV – Estabelecimentos de Ovos e Derivados.
- V – Unidade de Extração e/ou Beneficiamento de Produtos das Abelhas.

§ 1º A Queijaria, quando ligada a Entrepasto de Laticínios, deve ser relacionada junto ao S.I.M. e deve ser registrada quando executar as operações previstas para o Entrepasto de Laticínios.

§ 2º Unidade de Extração de Produtos das Abelhas deve ser relacionada junto ao S.I.M.

Art. 26. O estabelecimento deve ser registrado de acordo com sua atividade industrial e, quando este possuir mais de uma atividade industrial, deve ser acrescentada uma nova classificação à principal.

Art. 27. Os produtos e rótulos deverão ser registrados junto ao S.I.M., através de requerimento próprio.

Art. 28. Todo produto de origem animal produzido no estabelecimento deve ser registrado no S.I.M.

§ 1º O registro de que trata o *caput* deste artigo abrange a formulação, o processo de fabricação e o rótulo.

§ 2º No processo de solicitação de registro, devem constar:

I - Matérias-primas e ingredientes, com discriminação das quantidades, percentuais utilizados e valor nutricional;

II - Croquis de rotulagem mencionando as cores dos letreiros e desenhos;

III - Descrição das etapas do processo de fabricação dos produtos a partir da matéria-prima, recepção, manipulação, beneficiamento, industrialização, fracionamento, conservação, embalagem, armazenamento e transporte do produto;

IV - Relação dos programas de autocontrole implantados pelo estabelecimento.

§ 3º O estabelecimento deverá apresentar requerimento para registro de rotulagem e produtos, à medida que forem produzidos novos produtos.

Art. 29. A existência de varejo na mesma área da indústria implicará no seu registro apenas no S.I.M., porém as atividades e os acessos serão totalmente independentes, tolerando-se a comunicação interna do varejo com a indústria apenas por óculo.

Art. 30. O registro no S.I.M. será requerido pelo interessado e protocolado nos Serviços Integrados do Município da Prefeitura Municipal de São Carlos, e endereçado ao Secretário Municipal de Agricultura e Abastecimento, apresentando os documentos indicados nos §§ 1º e 2º deste artigo, para abertura e instrução do processo administrativo.



Decreto nº 442
de 2 de setembro de 2021

§ 1º Quando se tratar de Estabelecimento Normal, os documentos a serem apresentados para:

I - Aprovação Prévia (para análise inicial e abertura de processo do registro) são:

a) Requerimento simples dirigido ao Secretário Municipal de Agricultura e Abastecimento, conforme Anexo deste Decreto, acompanhado dos seguintes documentos:

1. Cópia do RG e CPF do proprietário ou representante legal, a ser entregue junto com o requerimento;

2. Plantas baixas das instalações (escala 1:100), com layout dos equipamentos e memorial descritivo simples e sucinto da obra, com destaque para a fonte e a forma de abastecimento de água, sistema de escoamento e de tratamento do esgoto e resíduos industriais, proteção empregada contra insetos e fluxograma operacional do estabelecimento, conforme Anexo deste Decreto, assinada e carimbada pelo engenheiro responsável com CREA;

3. Memorial Econômico Sanitário (MES): memorial descritivo simplificado dos procedimentos e padrão de higiene a serem adotados, assinado pelo Responsável técnico, conforme Anexo deste Decreto;

4. Inscrição municipal.

II - Aprovação Final (após conclusão da obra):

a) Termo de Compromisso, conforme Anexo deste Decreto;

b) inscrição estadual (CADESP), contrato social registrado na Junta Comercial e cópia do Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas – CNPJ, respeitando o que for pertinente à condição de microempreendedor individual;

c) Certidão Negativa de Uso e Ocupação do Solo, expedida por órgão competente da Prefeitura Municipal;

d) Licença Ambiental Prévia emitida pelo órgão ambiental competente ou estar de acordo com a Resolução do CONAMA nº 385/2006; os estabelecimentos que se enquadram na Resolução do CONAMA nº 385/2006 são dispensados de apresentar a Licença Ambiental Prévia (exceto os abatedouros e estabelecimentos que processem pescados), sendo que, no momento de iniciar suas atividades, devem apresentar somente a Licença Ambiental Única de Instalação e Operação (LIO);

e) Contrato de Trabalho e Anotação de Responsabilidade Técnica (ART) do Responsável Técnico, acompanhado de cópia do RG, CPF e registro no conselho de classe profissional do estado de São Paulo, ou credenciamento quando o profissional for registrado no conselho de outro estado;

f) Inscrição do estabelecimento no conselho de classe profissional do estado de SP referente ao responsável técnico;

g) Declaração de Responsabilidade Técnica, conforme Anexo deste Decreto;

h) Análise de Água: Boletim oficial de exame da água de abastecimento do estabelecimento, caso não disponha de água tratada (rede pública de abastecimento), cujas características devem se enquadrar nos padrões microbiológicos e químicos oficiais;

i) Requerimento para registro de rotulagem e produtos, com layout do rótulo dos produtos nas cores originais, assinado pelo Responsável técnico, conforme Anexo deste Decreto, direcionado ao Departamento de Agricultura da SMAA;



Decreto nº 442
de 2 de setembro de 2021

j) Atestado de Saúde Ocupacional (ASO) anual para manipuladores de alimentos dos funcionários, fornecido por médico do trabalho ou autoridade sanitária oficial do município, contendo os seguintes exames: hemograma completo, coprocultura, coproparasitológico, VDRL e urina tipo I;

k) Procedimentos administrativos e as medidas de segurança contra incêndio para regularização das edificações. Projeto Técnico Simplificado (PTS), para área construída menor ou igual a 750 m² (setecentos metros quadrados) nos termos da Instrução Técnica nº 42/2011 do Corpo de Bombeiros e do Auto de Vistoria do Corpo de Bombeiros (AVCB);

l) Exames de Brucelose e Tuberculose dos animais, quando a matéria-prima for o leite e a carne (no caso de abatedouros);

m) Certificado de execução de serviços de dedetização, de conformidade com a Portaria CVS 5 de 09/04/2013;

n) Comprovante de pagamento de taxa de registro do estabelecimento e registro do produto.

§ 2º Para Estabelecimento Agroindustrial Rural de Pequeno Porte os documentos a serem apresentados para:

I - aprovação prévia (para análise inicial e abertura de processo do registro) são:

a) Requerimento simples para produtor rural, dirigido ao Secretário Municipal de Agricultura e Abastecimento, conforme Anexo deste Decreto, acompanhado dos seguintes documentos:

1. Cópia de RG e CPF do proprietário ou representante legal, a ser entregue junto com o requerimento;

2. Declaração de Aptidão ao PRONAF (DAP) caracterizando-o como Agricultor Familiar;

3. Croquis das instalações, com layout dos equipamentos, com destaque para a fonte e a forma de abastecimento de água, sistema de escoamento e de tratamento do esgoto e resíduos industriais e proteção empregada contra insetos e fluxograma operacional do estabelecimento, assinada por engenheiro ou técnico dos Serviços de Assistência Técnica e Extensão Rural (ATER) do Estado;

4. Croqui de localização da propriedade rural;

5. Memorial Econômico Sanitário (MES): memorial descritivo simplificado dos procedimentos e padrão de higiene a serem adotados, assinado pelo Responsável Técnico, conforme Anexo deste Decreto;

6. Inscrição Municipal.

II - documentos à aprovação final (após conclusão da obra):

a) Termo de Compromisso, conforme Anexo deste Decreto;

b) CNPJ de produtor rural;

c) Cadastro de Contribuintes de ICMS do Estado de São Paulo (CADESP);

d) Atestado de Saúde Ocupacional (ASO) anual para manipuladores de alimento dos funcionários, fornecido por médico do trabalho ou autoridade sanitária oficial do município, contendo os seguintes exames: hemograma completo, coprocultura, coproparasitológico, VDRL e urina tipo I;



Decreto nº 442
de 2 de setembro de 2021

e) Licença Ambiental Prévia emitida pelo órgão ambiental competente ou estar de acordo com a Resolução do CONAMA nº 385/2006.

f) Análise de Água: Boletim oficial de exame da água de abastecimento do estabelecimento, caso não disponha de água tratada, cujas características devem se enquadrar nos padrões microbiológicos e químico-físicos oficiais;

g) Requerimento para registro de rotulagem e produtos, com layout do rótulo dos produtos nas cores originais, assinado pelo Responsável Técnico, conforme Anexo deste Decreto, direcionado ao Diretor do Departamento de Agricultura da SMAA;

h) Exames de brucelose e tuberculose dos animais, quando a matéria-prima for o leite e carne (no caso de abatedouros);

i) Certificado de execução de serviços de dedetização, de conformidade com a Portaria CVS 5 de 09/04/2013;

j) Comprovante de pagamento de taxa de registro do estabelecimento e registro do produto;

k) Inscrição do estabelecimento no conselho de classe profissional do Estado de São Paulo referente ao responsável técnico ou profissional técnico de órgãos governamentais ou privado ou, caso não haja responsável técnico nem profissional técnico de órgãos governamentais ou privado, sendo o estabelecimento assistido apenas por técnico de assistência técnica, (exceto agente de fiscalização sanitária), o estabelecimento deverá ter apenas a inscrição no Conselho Regional de Medicina Veterinária do Estado de São Paulo (CRMV-SP);

l) Declaração de venda exclusiva direta ao consumidor final, conforme Anexo deste Decreto.

§ 3º Os estabelecimentos que se enquadram na Resolução do CONAMA nº 385/2006 são dispensados de apresentar a Licença Ambiental Prévia, exceto os abatedouros e estabelecimentos que processem pescados, sendo que no momento de iniciar suas atividades devem apresentar somente a Licença Ambiental Única de Instalação e Operação (LIO).

§ 4º Tratando-se de aprovação de estabelecimento já edificado, será realizada uma inspeção prévia das dependências industriais e sociais, bem como da água de abastecimento, redes de esgoto, tratamento de efluentes e situação em relação ao terreno, de acordo com as exigências do S.I.M.

§ 5º Os estabelecimentos localizados no setor rural que não se enquadrem como de pequeno porte serão considerados estabelecimentos normais.

§ 6º No estabelecimento agroindustrial de pequeno porte, o responsável técnico poderá ser suprido por profissional técnico de órgãos governamentais ou privado ou por técnico de assistência técnica, exceto agente de fiscalização sanitária, tendo periodicidade de 6 (seis) meses, com comprovação por meio de relatório.

§ 7º O registro de unidades de processamento, dos produtos e da rotulagem, quando exclusivo para a venda ou fornecimento direto ao consumidor final de pequenas quantidades, inclusive a retalho, será efetivado de forma simplificada por um instrumento que será disponibilizado na página do S.I.M.

Art. 31. O processo administrativo para o registro do estabelecimento no S.I.M., além dos documentos apresentados pelo interessado, descritos no art. 30 deste Decreto, deverá, ainda, ser instruído pelos seguintes documentos:

I - Cadastro do Estabelecimento, conforme Anexo deste Decreto;

II - Registro do produto, conforme Anexo deste Decreto;



Decreto nº 442
de 2 de setembro de 2021

III - Ficha de atendimento, conforme Anexo deste Decreto;

IV - Laudo de Inspeção Físico Sanitário do Estabelecimento, conforme Anexo deste Decreto.

Art. 32. As plantas ou croquis a serem apresentadas para aprovação prévia de construção devem ser assinados pelo proprietário ou representante legal do estabelecimento e pelo engenheiro responsável pela elaboração e conter a planta baixa de cada pavimento com "layout" dos equipamentos na escala de 1:100 (um por cem).

§ 1º As convenções de cores das plantas ou croqui devem seguir as normas técnicas da Associação Brasileira de Normas Técnicas – ABNT.

§ 2º Nos casos em que as dimensões dos estabelecimentos não permitam visualização nas escalas previstas em uma única prancha, estas podem ser redefinidas nas escalas imediatamente subsequentes.

§ 3º Tratando-se de agroindústria rural de pequeno porte, as plantas poderão ser substituídas por croquis a serem elaborados por engenheiro responsável da propriedade ou técnicos dos Serviços de Assistência Técnica e Extensão Rural (ATER) do Estado.

Art. 33. O estabelecimento solicitante de aprovação dos projetos (plantas) não pode dar início às construções sem que as mesmas tenham sido aprovadas pela Secretaria Municipal de Habitação e Desenvolvimento Urbano e S.I.M.

Art. 34. A construção dos estabelecimentos deve obedecer a outras exigências que estejam previstas em legislação municipal, desde que não colidam com as exigências de ordem sanitária ou industrial previstas neste Decreto ou atos complementares expedidos pela SMAA.

Art. 35. Nos estabelecimentos de produtos de origem animal, destinados à alimentação humana, para fins de registro e funcionamento, é obrigatória a apresentação prévia de boletim oficial de análise da água de abastecimento, atendendo os padrões de "potabilidade" estabelecidos pelo órgão competente.

§ 1º Nos casos em que o estabelecimento é servido por rede de abastecimento pública ou privado, as análises prévias da água de abastecimento não se fazem necessárias.

§ 2º Onde não for constatada a "potabilidade" da água, e o caso permitir, mediante autorização do S.I.M, se fará necessário a implementação de equipamento de cloração da água de abastecimento.

Art. 36. Para a instalação do S.I.M., além das demais exigências fixadas neste Regulamento, o estabelecimento deve apresentar os Programas de Boas Práticas de Fabricação (BPF), de Procedimento Padrão de Higiene Operacional (PPHO) ou programas considerados equivalentes pelo S.I.M., para serem implementados no estabelecimento em referência, dentro do Programa de autocontrole.

Art. 37. Finalizadas as construções do projeto industrial aprovado, apresentados os documentos exigidos neste Regulamento, a Inspeção Municipal deve instruir o processo com Laudo de Inspeção Física e Sanitária do estabelecimento, sempre que possível acompanhado de registros fotográficos, com parecer conclusivo para registro no S.I.M.

Art. 38. Cumpridas as exigências deste Regulamento, será autorizado o funcionamento do estabelecimento e será instalado o S.I.M.; concomitantemente, deverá ser encaminhada a emissão do Certificado de Registro no S.I.M., conforme Anexo deste Decreto.

Art. 39. Qualquer estabelecimento que interrompa seu funcionamento por período superior a 6 (seis) meses só poderá reiniciar os trabalhos mediante

PREFEITURA MUNICIPAL



SÃO CARLOS
Estado de São Paulo

Decreto nº 442
de 2 de setembro de 2021

inspeção prévia de todas as dependências, instalações e equipamentos, respeitada a sazonalidade das atividades industriais.

Parágrafo único. Será cancelado o registro do estabelecimento que interromper seu funcionamento pelo prazo de 1 (um) ano, podendo registrá-lo novamente apenas através de novo processo.

com entradas laterais que permitam a movimentação e circulação de veículos transportadores de produtos, quando possível com entradas independentes.

Parágrafo único. As dependências que, por sua natureza produzam mau cheiro, devem estar localizadas de maneira que os ventos predominantes e a situação topográfica do terreno não levem em direção ao estabelecimento poeira ou emanções.

Art. 41. Os estabelecimentos de produtos de origem animal devem satisfazer às seguintes condições básicas e comuns, respeitadas as peculiaridades de ordem tecnológica cabíveis:

I – Dispor de terreno com área suficiente para construção das instalações industriais e demais dependências, quando necessárias;

II – As vias de acesso e áreas que se encontram dentro dos limites do terreno do estabelecimento deverão ter uma superfície compacta, ou pavimentada, apta para o trânsito de veículos, com meios que permitam a sua limpeza e o escoamento adequado das águas;

III – Todas as salas deverão possuir iluminação e ventilação naturais adequadas em todas as dependências, respeitadas as peculiaridades de ordem tecnológica cabíveis;

IV – A iluminação artificial far-se-á por luz fria, com dispositivo de proteção contra estilhaços ou queda sobre produtos, observando-se um mínimo de intensidade luminosa de 300 lux nas áreas de manipulação e de 500 lux nas áreas de inspeção, considerando-se os valores medidos ao nível das mesas, plataformas ou locais de execução das operações;

V – Possuir pisos convenientemente impermeabilizados com material adequado, devendo ser construídos de modo a facilitar a higienização, a coleta das águas residuais e sua drenagem para a rede de esgoto;

VI – As paredes e separações deverão ser revestidas ou impermeabilizadas, com material adequado, devendo ser construídas de modo a facilitar a higienização, com ângulos entre paredes e pisos arredondados e revestidos com o mesmo material de impermeabilização;

VII – As paredes deverão ser lisas, de cor clara, resistentes e impermeabilizadas, como regra geral, até a altura mínima de 2 (dois) metros e, quando forem azulejadas, devem ser rejuntadas com cimento ou massa apropriada, mantendo espaçamento mínimo entre si;

VIII – As portas de acesso de pessoal e de circulação interna deverão ser do tipo vaivém ou com dispositivo para se manterem fechadas, com largura



Decreto nº 442
de 2 de setembro de 2021

mínima de 1,20 m (um metro e vinte centímetros), de fácil abertura, de modo a ficarem livres os corredores e passagens;

IX – O material empregado na construção das portas deverá ser impermeável, resistente às higienizações e não oxidável;

X – As janelas deverão ser de caixilhos não oxidáveis, com parapeitos em plano inclinado (chanfrados) e impermeabilizadas (ângulo de 45°), providas de telas milimétricas não oxidáveis à prova de insetos e removíveis, sendo dimensionadas de modo a propiciarem suficiente iluminação e ventilação naturais;

XI – Possuir forro de material adequado em todas as dependências onde se realizem trabalhos de recebimento, manipulação e preparo de matérias-primas e produtos comestíveis e nas dependências onde não exista forro, a superfície interna do telhado deve ser construída de forma a evitar o acúmulo de sujeira, desprendimento de partículas e proporcionar perfeita vedação à entrada de pragas, não sendo recomendável o uso de pintura no forro das dependências onde as carcaças estiverem sendo manipuladas e que ainda não receberam a proteção de embalagem, exceto quando houver a garantia de que a tinta usada é atóxica e que não existe a possibilidade de sua escamação;

XII – O forro será dispensado nos casos em que a cobertura for de estrutura metálica, com telhas refratária ao calor solar e proporcionar perfeita vedação à entrada de insetos, pássaros etc., ou quando forem usadas telhas tipo fibrocimento fixadas diretamente sobre vigas de concreto armado;

XIII – Quando as vigas forem de madeira, estas deverão estar em bom estado de conservação e serem pintadas com tinta óleo ou outro material aprovado pela inspeção;

XIV – O telhado de meia-água é permitido, desde que possa ser mantido o pé direito à altura mínima de 3,00m (três metros) para as dependências correspondentes em novas construções, ou mínimo de 2,60m (dois metros e sessenta centímetros) em casos de construções já existentes, desde que aprovados os projetos junto ao S.I.M., com exceção das salas de abate, que deverão obedecer a altura mínima prevista neste regulamento;

XV – O piso deve ser construído de material impermeável, liso e antiderrapante, resistente a choques, atritos e ataques de ácidos, com declive de 1,5% a 3% (um e meio a três por cento) em direção às canaletas, para a perfeita drenagem;

XVI – Na construção dos pisos, poderão ser usados materiais do tipo “gressit”, “korodur”, cerâmica industrial, cimento ou outros materiais, desde que aprovados pela Inspeção;

XVII – Nas câmaras frigoríficas, a inclinação do piso será orientada no sentido das antecâmaras e destas para o exterior, não se permitindo, no local, instalações de ralos coletores;

XVIII – Dispor de rede de esgoto adequada em todas as dependências, projetada e construída de forma a facilitar a higienização e que apresente dispositivos e equipamentos a fim de evitar o risco de contaminação industrial e ambiental;

XIX – A rede de esgotos em todas as dependências deve ter dispositivos adequados, que evitem refluxo de odores e a entrada de roedores e outros animais, ligados a tubos coletores e estes ao sistema geral de escoamento, dotado de canalização e instalações para retenção de gorduras, resíduos e corpos flutuantes, bem como de dispositivos de depuração artificial e dotados de caixas de inspeção;

XX – Os estabelecimentos que adotarem canaletas no piso com a finalidade de facilitar o escoamento das águas residuais poderão ser cobertas com



Decreto nº 442
de 2 de setembro de 2021

grades ou chapas metálicas perfuradas, não sendo permitido qualquer outro material, como pranchões de madeira;

XXI – As canaletas devem medir 25 cm (vinte e cinco centímetros) de largura e 10 cm (dez centímetros) de profundidade, tomada esta em seus pontos mais rasos e devem ter fundo côncavo, com declive mínimo de 3% (três por cento) em direção aos coletores e suas bordas devem ser reforçadas com cantoneiras de ferro;

XXII – Os esgotos de condução de resíduos não comestíveis deverão ser lançados nos condutores principais através de “piletas” e sifões;

XXIII – A rede de esgoto sanitário, sempre independente da rede de esgoto industrial, também estará sujeita à aprovação da autoridade sanitária competente;

XXIV – Em abatedouros, a canaleta de sangria será construída em alvenaria, inteiramente impermeabilizada com reboco de cimento alisado ou outro material adequado, ou coletado em recipientes adequados para tal fim;

XXV – O sangue, quando não for terceirizado, será cozido, visto que jamais poderá ser lançado “in natura” nos efluentes da indústria;

XXVI – Não será permitido o retorno das águas servidas, permitindo-se a confluência da rede das águas servidas dos pré-resfriadores para condução de outros resíduos não comestíveis, desde que comprovadamente tais conexões não promovam nenhum inconveniente tecnológico e higiênico sanitário;

XXVII – Dispor de equipamentos e utensílios adequados, de fácil higienização, resistentes à corrosão, não tóxicos e que não permitam o acúmulo de resíduos, sendo que a localização dos equipamentos deverá atender a um bom fluxo operacional evitando a contaminação cruzada;

XXVIII – Dispor de dependências, instalações e equipamentos para manipulação de produtos não comestíveis, quando for o caso, devidamente separados dos produtos comestíveis, devendo os utensílios utilizados para produtos não comestíveis ser de uso exclusivo para esta finalidade;

XXIX – Deverá existir barreira sanitária completa em todos os acessos ao interior da indústria, constituída de lavador de botas com acionamento automático, dotado de escova, lavatórios de mãos que não utilizem o fechamento manual, sabão líquido inodoro e pedilúvio;

XXX – Dispor de rede de abastecimento de água, com instalações apropriadas para armazenamento e distribuição, suficiente para atender às necessidades do trabalho industrial e as dependências sanitárias e, quando for o caso, dispor de instalações para tratamento de água;

XXXI – Dispor de rede diferenciada e identificada para água não potável, quando esta for utilizada para combate de incêndios, refrigeração e outras aplicações que não ofereçam risco de contaminação aos alimentos;

XXXII – Dispor de água fria e, quando necessário, de água quente com temperatura mínima de 85°C (oitenta e cinco graus Celsius), em quantidade suficiente em todas as dependências de manipulação e preparo;

XXXIII – A instalação de caldeira, quando necessário, obedecerá às normas específicas quanto à sua localização e sua segurança;

XXXIV – As seções onde são manipuladas carnes e vísceras deverão dispor de lavatórios de mãos com torneiras acionadas a pedal, joelho ou outro meio que não utilize o fechamento manual, providos de sabão líquido inodoro;

Decreto nº 442
de 2 de setembro de 2021

XXXV – Possuir instalação de frio em número e área suficientes, segundo a capacidade e a finalidade do estabelecimento;

XXXVI – Os equipamentos e utensílios, tais como mesas, calhas, carrinhos, caixas, bandejas e outros continentes que recebam produtos comestíveis, serão de superfície lisa, de fácil higienização e sem cantos angulares, de chapa de material inoxidável, permitindo-se o emprego de material plástico apropriado às finalidades, ou ainda outro material que venha a ser aprovado pelo S.I.M. e, de um modo geral, devem manter-se lisas as superfícies dos equipamentos que estejam ou possam vir a estar em contato com as carnes, incluindo soldaduras e juntas.

XXXVII – Os carros e/ou bandejas para produtos não-comestíveis poderão ser construídos em chapa galvanizada e pintados de cor vermelha com a inscrição “não comestíveis”.

Art. 42. Os estabelecimentos deverão ainda atender aos seguintes requisitos em relação às instalações:

I – As dependências auxiliares, quando forem necessárias, poderão ser construídas em anexo ao prédio da indústria, porém com acesso externo e independente das demais áreas da indústria;

II – Dispor de pelo menos duas unidades de sanitários/vestiário, uma feminina e outra masculina;

III – para estabelecimento agroindustrial rural de pequeno porte com até 10 (dez) trabalhadores, dispor de uma única unidade de sanitário/vestiário, sendo que poderão ser utilizados sanitários já existentes na propriedade, desde que não fiquem a uma distância superior à 40 m (quarenta metros) e o piso entre o sanitário/vestiário e o prédio industrial seja pavimentado;

IV – As unidades de sanitário/vestiário deverão ter acesso indireto à área de processamento, com fluxo interno adequado e independente para as seções onde são manipulados produtos comestíveis, de acesso fácil, respeitando-se as particularidades de cada seção e em atendimento ao Programa de Autocontrole;

V – Os sanitários deverão ter sempre à sua saída lavatórios de mãos com torneiras que não utilizem o fechamento manual, providos de sabão líquido inodoro;

VI – O sistema de lavagem de uniformes e outros deve atender aos princípios das boas práticas de higiene, seja em lavanderia própria, terceirizada ou outra forma de lavagem, desde que não seja na área de manipulação dos alimentos.

Art. 43. Qualquer ampliação, remodelação ou construção no estabelecimento registrado, em suas dependências e instalações, só pode ser feita após aprovação prévia dos projetos pelo S.I.M.

Art. 44. Não será autorizado o funcionamento de estabelecimento de produtos de origem animal sem que esteja completamente instalado e equipado para a finalidade a que se destine.

Parágrafo único. As instalações e os equipamentos de que tratam este artigo compreendem as dependências mínimas, equipamentos e utensílios diversos, em face da capacidade de produção de cada estabelecimento, conforme este Regulamento.

Art. 45. O estabelecimento poderá trabalhar com mais de um tipo de atividade, produto e diferentes cadeias produtivas, devendo, para isso, prever os equipamentos de acordo com a necessidade para tal e, no caso de empregar a mesma linha de processamento, deverá ser concluída uma atividade ou tipo de produção para depois iniciar a outra.



Decreto nº 442
de 2 de setembro de 2021

Parágrafo único. O S.I.M. pode permitir a utilização dos equipamentos e instalações destinados à fabricação de produtos de origem animal para o preparo de produtos industrializados que, em sua composição principal, não tenha produtos de origem animal, mas estes produtos não seguirão as normas previstas neste Decreto, devendo seguir a legislação pertinente.

Art. 46. As agroindustriais de pequeno porte seguirão as características gerais constantes dos §§ 1º a 6º deste artigo.

§ 1º Os estabelecimentos agroindustriais de pequeno porte podem ser multifuncionais, inclusive numa mesma sala, sendo permitido o modelo de abate estacionário, com equipamentos simples, no qual o abate do animal ou lote seguinte só poderá ocorrer após o término das operações e etapas de processamento da carcaça do animal ou lote anterior, com as operações de processamento e inspeção realizadas em ponto fixo, respeitadas as particularidades de cada espécie, inclusive quanto à higienização das instalações e equipamentos.

§ 2º O abate de diferentes espécies em um mesmo estabelecimento pode ser realizado desde que haja instalações e equipamentos adequados para a correspondente finalidade.

§ 3º Para a realização do abate previsto no § 2º deste artigo, deve estar evidenciada a completa segregação entre as diferentes espécies e seus respectivos produtos durante todas as etapas do processo, respeitadas as particularidades de cada espécie, inclusive quanto à higienização das instalações e equipamentos.

§ 4º O pé-direito das instalações deve facilitar troca de ar e a claridade, permitir adequada instalação dos equipamentos e as salas de abate deverão ter altura suficiente para as carcaças penduradas manterem distância mínima de 50 cm (cinquenta centímetros) do teto e do piso.

§ 5º Os estabelecimentos abrangidos por esta Regulamentação devem dispor de uma unidade de sanitário/vestiário para estabelecimento com até 10 (dez) trabalhadores, considerando os familiares e os contratados, podendo ser utilizado sanitário já existente na propriedade, desde que não fiquem a uma distância superior à 40 (quarenta) metros.

§ 6º Fica permitido o uso de equipamentos simples, de multifuncionalidade, considerando:

I - O pré-resfriamento de carnes e pescados poderá ser efetuado com água gelada ou água com gelo, com renovação da água;

II - As instalações de frio industrial poderão ser supridas por balcão de resfriamento, refrigerador, congelador e freezer, ou outro mecanismo de frio;

III - O uso de mesa para depilação ou esfolia e evisceração, funil de sangria e outros em substituição à trilhagem aérea;

IV - O uso de bombonas e outros recipientes exclusivos e identificados para depositar subprodutos não-comestíveis ou resíduos, retirados das áreas de trabalho quantas vezes forem necessárias, de forma a impedir a contaminação;

V - O uso de bombonas e outros recipientes exclusivos e identificados para depositar produtos e sub-produtos comestíveis; e

VI - O envase em sistema semiautomático ou similar do leite pasteurizado para o consumo direto.

Seção IV
Das Condições de Higiene



Decreto nº 442
de 2 de setembro de 2021

Art. 47. Os estabelecimentos são responsáveis por assegurar que todas as etapas de fabricação dos produtos de origem animal sejam realizadas de forma higiênica, a fim de obter produtos inócuos, que atendam aos padrões de qualidade, que não apresentem risco à saúde, à segurança e ao interesse econômico do consumidor.

Parágrafo único. O controle dos processos de fabricação deve ser desenvolvido e aplicado pelo estabelecimento, o qual deve apresentar os registros sistematizados auditáveis que comprovem o atendimento aos requisitos higiênico sanitários e tecnológicos estabelecidos neste Decreto.

Art. 48. Todas as dependências, equipamentos e utensílios dos estabelecimentos, inclusive reservatórios de água, e fábrica e silos de reservatório de gelo devem ser mantidos em condições de higiene, antes, durante e após a elaboração dos produtos.

§ 1º Durante os procedimentos de higienização, nenhuma matéria-prima ou produto deve permanecer nos locais onde está sendo realizada a operação de limpeza.

§ 2º Os produtos utilizados na higienização deverão ser previamente aprovados pelo órgão competente.

Art. 49. Os equipamentos e utensílios devem ser higienizados de modo a evitar a contaminação cruzada entre aqueles utilizados no acondicionamento de produtos comestíveis daqueles utilizados no acondicionamento de produtos não comestíveis.

Art. 50. Os estabelecimentos devem ser mantidos livres de pragas e vetores.

§ 1º O estabelecimento deverá apresentar Certificado de Execução de Serviços de Dedetização, a serem realizados nos prazos estabelecidos na legislação vigente e pela empresa executora.

§ 2º O uso de substâncias para o controle de pragas só é permitido nas dependências não destinadas à manipulação ou depósito de produtos comestíveis e mediante conhecimento do S.I.M.

§ 3º É proibida a permanência de cães e gatos e de outros animais nos estabelecimentos.

Art. 51. Os funcionários envolvidos de forma direta ou indireta em todas as etapas de produção ficam obrigados a cumprir práticas de higiene pessoal e operacional que preservem a inocuidade dos produtos, de acordo com o Programa de Autocontrole.

Parágrafo único. Os funcionários que trabalham em setores em que se manipulem material contaminado, ou que exista maior risco de contaminação, devem praticar hábitos higiênicos com maior frequência e não circular em áreas de menor risco de contaminação, de forma a evitar a contaminação cruzada.

Art. 52. A embalagem de produtos de origem animal deverá obedecer às condições de higiene necessárias à boa conservação do produto, sem colocar em risco a saúde do consumidor, obedecendo às normas estipuladas em legislação pertinente.

Art. 53. É proibida em toda a área industrial a prática de qualquer hábito que possa causar contaminações nos alimentos, tais como comer, fumar, cuspir ou outras práticas anti-higiênicas, bem como a guarda de alimentos, roupas, objetos e materiais estranhos.

Parágrafo único. Deve ser prevista a separação de áreas ou a definição de fluxo de funcionários dos diferentes setores nas áreas de circulação comuns, de forma a evitar a contaminação cruzada.



Decreto nº 442
de 2 de setembro de 2021

Art. 54. Durante todas as etapas de elaboração, desde o recebimento da matéria-prima até a expedição, incluindo o transporte, é proibido utilizar utensílios que pela sua forma ou composição possam comprometer a inocuidade da matéria-prima ou do produto, devendo os mesmos ser mantidos em perfeitas condições de higiene e que impeçam contaminações de qualquer natureza.

Art. 55. Os funcionários que trabalham na indústria de produtos de origem animal devem estar em boas condições de saúde e dispor de atestado fornecido por médico do trabalho ou autoridade sanitária oficial do município.

§ 1º Nos atestados de saúde de funcionários envolvidos na manipulação de produtos deve constar a declaração de que os mesmos estão "aptos a manipular alimentos".

§ 2º O funcionário envolvido na manipulação de produtos deve ser imediatamente afastado do trabalho sempre que fique comprovada a existência de doenças que possam contaminar os produtos, comprometendo sua inocuidade.

§ 3º Nos casos de afastamento por questões de saúde, o funcionário só poderá retornar às atividades depois de apresentar documento de saúde que ateste sua aptidão a manipular alimentos.

Art. 56. Todo o pessoal que trabalha com produtos comestíveis, desde o recebimento até a expedição, deverá usar uniformes brancos, em perfeito estado de higiene e conservação, sendo: calça, jaleco, avental, gorro, boné ou touca e botas.

§ 1º Quando utilizados protetores impermeáveis, estes deverão ser de plástico transparente ou branco, proibindo-se o uso de lona ou similares.

§ 2º O jaleco ou avental, bem como quaisquer outras peças de uso pessoal, deverão ser guardados em local próprio, sendo proibida a entrada de operários nos sanitários portando tais vestimentas.

Art. 57. Câmara frigorífica, antecâmara e túnel de congelamento, quando houverem, devem ser higienizados regularmente, respeitadas suas particularidades, pelo emprego de substâncias previamente aprovadas pelo órgão competente.

Art. 58. Nos estabelecimentos de leite e derivados é obrigatória a rigorosa lavagem e sanitização de vasilhames e dos veículos transportadores de matérias-primas e produtos.

Art. 59. Nos estabelecimentos de produtos das abelhas que recebem matéria-prima em baldes ou tambores, é obrigatória a rigorosa lavagem e sanitização dos vasilhames para sua devolução.

Art. 60. As características e peculiaridades dos estabelecimentos, em cada classe, em relação aos procedimentos de inspeção, serão estabelecidas através da elaboração de "Manual Técnico".

Seção V

Das Obrigações dos Estabelecimentos

Art. 61. Ficam os proprietários de estabelecimentos sob Inspeção Municipal, obrigados a:

contidas neste Regulamento;

I – Cumprir todas as exigências que forem pertinentes

II – Fornecer os dados estatísticos de interesse do S.I.M., na forma por ela requerida, alimentando o sistema informatizado do sistema de inspeção, no máximo até o décimo dia útil de cada mês subsequente ao vencido e sempre que for solicitado pelo respectivo S.I.M.;

Decreto nº 442
de 2 de setembro de 2021

III – Dar aviso antecipado de 12 (doze) horas, no mínimo, sobre a realização de quaisquer trabalhos sob inspeção permanente, mencionando sua natureza, hora de início e de provável conclusão;

IV – Dar aviso antecipado de 24 (vinte e quatro) horas no mínimo, nos estabelecimentos sob inspeção periódica, sobre a paralisação ou reinício parcial ou total das atividades industriais, troca ou instalação de equipamentos e expedição de produtos que requeiram certificação sanitária;

V – Manter locais apropriados para recebimento e guarda de matérias-primas e produtos que necessitem de reinspeção, bem como para sequestro de carcaças ou partes de carcaça, matérias-primas e produtos suspeitos;

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

VII – Manter em dia o registro do recebimento de animais, matérias-primas e insumos, especificando procedência e qualidade, produtos fabricados, saída e destino dos mesmos, que deverá estar disponível para consulta do S.I.M., a qualquer momento;

VIII – Manter equipe regularmente treinada e habilitada para execução das atividades do estabelecimento, correspondente à BPF e similares;

IX – Garantir o livre acesso de servidores do S.I.M. a todas as instalações do estabelecimento para a realização dos trabalhos de inspeção, fiscalização, supervisão, auditoria, colheita de amostras, verificação de documentos ou outros procedimentos de inspeção previstos neste Decreto;

X – Realizar imediatamente o recolhimento dos produtos elaborados e eventualmente expostos à venda quando for constatado desvio no controle de processo, que possa incorrer em risco à saúde ou aos interesses do consumidor;

XI - É de responsabilidade do detentor ou do responsável pelo produto a conservação de sua amostra de contraprova, de modo a garantir a sua integridade física.

Art. 62. Cancelado o registro, os materiais pertencentes ao Governo Municipal, inclusive de natureza científica, os documentos, certificados, lacres e carimbos oficiais serão recolhidos pelo S.I.M..

Art. 63. No caso de cancelamento de registro de estabelecimento, fica o mesmo obrigado a inutilizar a rotulagem existente em estoque, sob supervisão do S.I.M..

Art. 64. Os estabelecimentos devem apresentar toda documentação solicitada pelo S.I.M., seja ela de natureza contábil, analítica ou registros de controle de recebimento, estoque, produção, comercialização ou quaisquer outros necessários às atividades de fiscalização.

Art. 65. O S.I.M., junto aos estabelecimentos de abate, deve, ao final de cada dia de atividade, fornecer aos proprietários dos animais que tenham sido abatidos, laudo onde constem as eventuais enfermidades ou patologias diagnosticadas durante a realização da inspeção sanitária.

§ 1º Os estabelecimentos onde os abates tenham sido efetuados ficam responsáveis pela entrega, mediante recibo, dos mencionados laudos aos proprietários dos animais, retornando cópias com o recebido para arquivo no S.I.M.



Decreto nº 442
de 2 de setembro de 2021

§ 2º A notificação mencionada aos proprietários dos animais abatidos não dispensa o S.I.M., de encaminhar mapas mensais com os resultados das inspeções sanitárias aos órgãos oficiais responsáveis pela sanidade animal.

Art. 66. Todos os estabelecimentos de leite e derivados e de produtos das abelhas e derivados devem registrar diariamente as entradas, saídas e estoques de matérias-primas e produtos, especificando origem, quantidade, resultados de análises de seleção, controles do processo produtivo e destino.

§ 1º Em estabelecimentos de leite e derivados, quando do recebimento de matéria-prima a granel, devem ser arquivados, para fins de verificação do S.I.M., a etiqueta-lacre e o boletim de análises do leite.

§ 2º Os estabelecimentos de leite, produtos lácteos ou de produtos das abelhas que recebem matérias-primas devem manter atualizado o cadastro desses produtores em sistema de informação adotado pelo S.I.M.

§ 3º Os estabelecimentos de produção de leite e de produtos derivados de leite deverão possuir sala de análise de leite, onde deverão ser analisados diariamente os parâmetros mínimos exigidos pela legislação específica vigente.

§ 4º Os estabelecimentos de produção de leite e de produtos derivados de leite deverão apresentar ao S.I.M. resultado de análise do leite, a serem feitas, com custo próprio, pela Rede Brasileira de Laboratórios de Controle da Qualidade do Leite (RBQL), sendo: Contagem Total de Bactérias (CTB), Contagem de Células Somáticas (CCS) e Teor de componentes do leite, além de análises microbiológicas, realizadas em laboratórios credenciados ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), conforme legislação específica vigente e regulamentação interna do S.I.M.

Art. 67. Os estabelecimentos deverão dar o destino apropriado aos resíduos sólidos produzidos durante a produção, de acordo com a legislação específica vigente.

Parágrafo único. Caso seja solicitado o Plano de Gerenciamento de Resíduos Sólidos (PGRS), o mesmo deverá ser elaborado conforme Termo de Referência (TR), emitido pelo órgão ambiental municipal.

Seção VI

Dos Padrões de Identidade e Qualidade dos Produtos e da Inspeção Industrial e Sanitária dos Estabelecimentos

Art. 68. Os padrões de identidade e qualidade dos produtos, assim como a inspeção sanitária de animais abatidos de quaisquer espécies, da carne e seus derivados, do leite e seus derivados, do mel e seus derivados, de ovos e seus derivados e pescados e seus derivados obedecerão às normas constantes no Regulamento Federal de Inspeção Industrial Higiênico Sanitário de Produtos de Origem Animal (RIISPOA), conforme a Lei Federal nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, a Lei Federal nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, regulamentadas pelo Decreto Federal nº 9.013, de 29 de março de 2017, e alterações posteriores.

§ 1º As matérias-primas, os produtos de origem animal e toda e qualquer substância que entre em suas elaborações, estão sujeitos a análises físicas, microbiológicas, físico-químicas, de biologia molecular, histológicas e demais análises que se fizerem necessárias para a avaliação da conformidade.

§ 2º Sempre que o S.I.M. julgar necessário realizará a coleta de amostras para análises laboratoriais.

Decreto nº 442
de 2 de setembro de 2021

§ 3º As amostras para análises devem ser coletadas, manuseadas, acondicionadas, identificadas e transportadas de modo a garantir a manutenção de sua integridade física e a conferir conservação adequada ao produto.

§ 4º Os produtos de origem animal devem atender aos parâmetros e aos limites microbiológicos, físico-químicos, de resíduos de produtos de uso veterinário, contaminantes, e aditivos e coadjuvantes, definidos em legislação específica.

Seção VII
Da Embalagem e Rotulagem

Art. 69. Aprovado o projeto de construção, reforma ou ampliação e estando o estabelecimento apto a funcionar, deverá ser providenciada a aprovação da embalagem, rotulagem, plano de marcação, etiquetas ou carimbos/selos a serem utilizados nos produtos e/ou matérias-primas.

Art. 70. Os produtos de origem animal devem ser acondicionados ou embalados em recipientes ou continentes que confiram a necessária proteção, atendidas as características específicas do produto e as condições de armazenamento e transporte.

§ 1º O material utilizado para a confecção das embalagens que entram em contato direto com o produto deve ser previamente autorizado pelo órgão regulador da saúde.

§ 2º Quando houver interesse sanitário ou tecnológico, de acordo com a natureza do produto, pode ser exigida embalagem ou acondicionamento específico.

Art. 71. É permitida a reutilização de recipientes para o envase ou o acondicionamento de produtos e de matérias-primas utilizadas na alimentação humana quando íntegros e higienizados, a critério do S.I.M.

Parágrafo único. É proibida a reutilização de recipientes que tenham sido empregados no acondicionamento de produtos ou de matérias-primas de uso não comestível, para o envase ou o acondicionamento de produtos comestíveis.

Art. 72. 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" quando diretamente destinados a outros estabelecimentos para beneficiamento.

Art. 73. Os rótulos devem obrigatoriamente conter as seguintes indicações:

a) nome do produto ou nome aceito por ocasião da aprovação da rotulagem, em caracteres destacados e uniformes em corpo e cores contrastantes, sem intercalação de desenhos e outros dizeres, obedecendo às discriminações estabelecidas neste Regulamento;

b) nome e endereço da firma responsável pela produção;

c) CNPJ, Inscrição Estadual e Inscrição Municipal da firma responsável pela produção;

d) nome e endereço completo da firma que tenha realizado operações de acondicionamento, quando for o caso;

e) CNPJ e Inscrição Estadual da firma responsável pelo acondicionamento do produto, quando for o caso;

f) carimbo/selo oficial do S.I.M., conforme Anexo deste Decreto;



Decreto nº 442
de 2 de setembro de 2021

g) natureza do estabelecimento, de acordo com a classificação oficial prevista neste Regulamento;

h) marca comercial do produto;

i) algarismos correspondentes à data de fabricação e data de validade em caracteres ostensivos na ordem de dia, mês e ano e identificação do lote;

j) pesos: líquido e da embalagem e, quando for o caso, constar os dizeres *"DEVE SER PESADO NA PRESENÇA DO CONSUMIDOR"* e constar o peso da embalagem;

k) componentes do produto e outros dizeres quando previsto neste Regulamento e devidamente aprovado pelo órgão competente, a lista de ingredientes, aditivos e coadjuvantes;

l) constar o registro do rótulo do SIM;

m) instruções básicas de conservação e uso e, quando for o caso, constar os dizeres *"UMA VEZ DEGELADO ESTE PRODUTO NÃO DEVE SER NOVAMENTE CONGELADO"*;

n) a especificação "Indústria Brasileira";

o) constar tabela nutricional do produto;

necessário;

p) instruções sobre o preparo e o uso do produto, quando

q) outras informações que as autoridades sanitárias competentes julgarem necessárias para perfeita apresentação do produto e esclarecimento ao consumidor.

Art. 74. O número de registro do estabelecimento, com as iniciais "SIM" e, conforme o caso, as palavras "Inspeccionado" ou "Reinspeccionado" representam os elementos básicos do carimbo/selo oficial da Inspeção Municipal, cujos formatos, dimensões e empregos constam do Anexo deste Decreto.

Parágrafo único. O carimbo/selo de Inspeção Municipal representa a marca oficial, que deverá ser usada única e exclusivamente em estabelecimento sujeito à fiscalização do S.I.M., e constituído o sinal de garantia de que o produto foi inspeccionado e/ou reinspeccionado pela autoridade competente.

Art. 75. Para o registro de rotulagem, etiquetas, planos de marcação ou carimbos/selos, são necessários:

responsável técnico;

I - Requerimentos encaminhados ao S.I.M. assinado pelo

das quantidades e dos percentuais utilizados e tabela nutricional, assinado pelo responsável técnico;

III - Croquis de rotulagem mencionando as cores dos

letreros e desenhos;

IV - Descrição sucinta das etapas do processo de fabricação dos produtos a partir da matéria-prima, recepção, manipulação, beneficiamento, industrialização, fracionamento, conservação, embalagem, controle de qualidade, armazenamento e transporte do produto;

V - Manual de Boas Práticas de Fabricação do Produto, ou Programas similares, detalhando todo o processo de fabricação desde o recebimento da matéria-prima, manipulação, conservação, expedição, cuidados com o transporte, tabela nutricional e demais procedimentos que garantam a segurança alimentar do produto acabado.



Decreto nº 442
de 2 de setembro de 2021

§ 1º A SMAA definirá o prazo de até 3 (três) meses para a entrega dos manuais descritos no inciso V deste artigo e a partir do protocolo do requerimento pelo interessado.

§ 2º O Manual de Boas Práticas de Fabricação do Produto deve descrever as atividades e os procedimentos que os estabelecimentos adotam para garantir que os alimentos produzidos tenham segurança e qualidade sanitária aos seus consumidores e para atender a legislação sanitária federal em vigor.

§ 3º O Manual de Boas Práticas de Fabricação do Produto (MBP) deve ser a reprodução fiel da realidade da empresa, descrevendo a sua rotina de trabalho e anexando os Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs). O MBP/POP deverá ser atualizado sempre que a empresa realizar alterações em sua estrutura física e operacional.

§ 4º O MBP/POP é um documento exclusivo e intransferível. Esses documentos devem estar acessíveis aos funcionários envolvidos e disponíveis à autoridade sanitária, quando requeridos.

Art. 76. São de responsabilidade do estabelecimento as taxas e emolumentos cobrados pelos órgãos competentes aos produtos sujeitos a exames laboratoriais, assim como os custos de treinamento dentro do Programa de Autocontrole.

Art. 77. Os diferentes modelos de carimbos/selos do S.I.M. a serem usados nos estabelecimentos inspecionados e fiscalizados pelo Departamento de Agricultura devem obedecer às especificações descritas no Anexo deste Decreto, além de outras previstas em normas complementares.

Parágrafo único. É permitida a impressão do carimbo em relevo ou pelo processo de impressão automática a tinta, indelével, na tampa ou no fundo das embalagens, quando as dimensões destas não possibilitarem a impressão do carimbo no rótulo.

Art. 78. A guarda e os cuidados com os carimbos de Inspeção serão de responsabilidade do estabelecimento, para uso do Inspetor Médico Veterinário e auxiliar credenciado do S.I.M.

Art. 79. O número para constar no carimbo de Inspeção será fornecido pelo S.I.M., de acordo com o seu processo de registro.

Seção VIII
Das Penalidades

Art. 80. As sanções administrativas serão determinadas pelo não cumprimento das normas estabelecidas em legislação específica e, podendo ser de caráter orientativo e gradativo, sem prejuízo da responsabilidade penal cabível. Em função da gravidade das faltas, se constituem em:

I – Advertência, quando o infrator for primário e não tiver agido com dolo ou má fé;

II – Multa de R\$ 276,10 (duzentos e setenta e seis reais e dez centavos) a R\$ 380,50 (trezentos e oitenta reais e cinquenta centavos), nos casos não compreendidos no inciso anterior, proporcional à gravidade da infração, dobrada em caso de reincidência;

III – Apreensão e/ou condenação de matérias-primas, produtos, subprodutos e derivados de origem animal, quando não apresentarem condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim a que se destinam, ou forem adulteradas ou falsificadas;

IV - Suspensão de atividade que cause risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária;



Decreto nº 442
de 2 de setembro de 2021

V - Interdição do estabelecimento quando a infração consistir na adulteração ou falsificação habitual do produto ou se verificar, mediante inspeção técnica realizada pelo órgão competente, a inexistência de condições técnicas e higiênico-sanitárias previstas na legislação vigente;

VI - Cancelamento do registro do estabelecimento e dos produtos em desacordo, publicado no Diário Oficial do Município.

§ 1º As multas previstas neste artigo serão agravadas até o grau máximo, no caso de artifício, ardil, simulação, desacato, embaraço ou resistência à ação fiscal, levando-se em conta, além das circunstâncias atenuantes, a situação econômico-financeira do infrator e meios a seu alcance para cumprir a lei.

§ 2º A suspensão de que trata o inciso IV deste artigo cessará quando sanado o risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária ou no caso de franquias da atividade à ação fiscalizadora.

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

§ 4º Se, decorridos 12 (doze) meses, a interdição não for levantada nos termos do § 3º deste artigo, o registro será automaticamente cancelado.

§ 5º As apreensões de matérias-primas, produtos, subprodutos e derivados de origem animal, quando apresentarem condições higiênico-sanitárias adequadas, ficarão à disposição do S.I.M., através de Fiel Depositário, que poderão ser doadas pela SMAA às entidades sócio-assistenciais do município, através do Banco de Alimentos Municipal.

§ 6º As sanções administrativas deverão ser executadas por Fiscal do S.I.M.

Art. 81. Para efeito de apreensão ou condenação, além dos casos específicos deste Regulamento, consideram-se impróprios para o consumo, no todo ou em parte, os produtos de origem animal:

I – Que 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 – Que forem adulterados, fraudados ou falsificados;

III – Que contiverem substâncias tóxicas ou nocivas à saúde;

IV – Que forem prejudiciais ou imprestáveis à alimentação por qualquer motivo;

V – Que contrariem o disposto em normas sanitárias vigentes.

Art. 82. Além dos casos específicos neste Regulamento são consideradas adulterações, fraudes ou falsificações, como regra geral:

I – Adulterações:

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

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

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



Decreto nº 442
de 2 de setembro de 2021

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

e) Intenção dolosa em mascarar a data de fabricação.

II – Fraude:

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

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

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

d) Conservação com substâncias proibidas;

e) Especificação total ou parcial na rotulagem de um determinado produto que não contenha no produto.

III – Falsificações:

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

b) Quando forem usadas denominações diferentes das previstas neste Regulamento ou fórmulas aprovadas.

Art. 83. Para a aplicação da pena de multa serão observadas as seguintes condições para a graduação:

I – Multa de R\$ 276,10 (duzentos e setenta e seis reais e dez centavos) a R\$ 414,15 (quatrocentos e quatorze reais e quinze centavos) para:

a) Desobediência a qualquer exigência técnico-sanitária, inclusive para o trabalho de manipulação e preparo de matéria-prima;

b) Permanência de pessoas ao trabalho sem carteira de saúde;

c) Uso inadequado de embalagens ou recipiente;

d) Não utilização dos carimbos oficiais;

e) Ausência da data de fabricação;

f) Problemas na rotulagem dos produtos.

II – Multa de R\$ 414,15 (quatrocentos e quatorze reais e quinze centavos) a R\$ 552,20 (quinhentos e cinquenta e dois reais e vinte centavos) para:

a) Transporte de produtos de origem animal para consumo privado com destinação para fins comerciais;

b) Fornecimento de rótulo e carimbo oficial para facilitar o trânsito de produtos não inspecionados;

c) Recebimento e guarda de produtos proibidos que possam ser utilizados na produção;

d) Mistura de matérias-primas em proporções diferentes das proporções aprovadas;

e) Comércio de produtos sem inspeção;



Decreto nº 442
de 2 de setembro de 2021

SMAA;
vendidos em embalagens individuais;
não tenham sido aprovados.

f) Embaraço ou dificuldade de atuação dos servidores da

g) Venda a granel de produtos que deveriam ser

h) Lançamento, no mercado, de produtos cujos rótulos

III – Multa de R\$ 552,20 (quinhentos e cinquenta e dois reais e vinte centavos) a R\$ 966,35 (novecentos e sessenta e seis reais e trinta e cinco centavos) para:

tenham sido previamente aprovados pela SMAA;

devida identificação;

com as determinações da SMAA.

a) Alterações e construções novas, sem que os projetos

b) Uso indevido do carimbo do S.I.M.;

c) Envio para consumo de produtos inspecionados sem a

d) Despacho ou transporte de produtos em desacordo

IV – Multa de R\$ 966,35 (novecentos e sessenta e seis reais e trinta e cinco centavos) a R\$ 1.104,40 (um mil, cento e quatro reais e quarenta centavos) para:

produtos inspecionados;

animais sem inspeção para alimentação humana;

física contra servidores da SMAA, no exercício de suas atividades;

SMAA.

a) Em caso de fraudes, falsificações e adulterações dos

b) Aproveitamento de matérias-primas condenadas ou de

c) Suborno, tentativa de suborno ou uso de violência

d) Abate de animais em desacordo com as exigências da

V - Multa de R\$ 1.104,40 (um mil, cento e quatro reais e quarenta centavos) a R\$ 1.380,50 (um mil, trezentos e oitenta reais e cinquenta centavos): quando for praticado ato não previsto nos incisos anteriores, a ser fixado de acordo com a gravidade da falta, a critério da SMAA.

Parágrafo único. 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 S.I.M. ser novamente multado no dobro da multa anterior, ter suspensa a atividade ou cassado o registro do estabelecimento no S.I.M.

autoridade sanitária deverá considerar:

consequências para a saúde pública; e

sanitárias;

dobro do valor da anterior.

Art. 84. Para graduação e imposição da penalidade, a

I - As circunstâncias atenuantes e agravantes;

II – A gravidade do fato, tendo em vista as suas

III - Os antecedentes do infrator quanto às normas

IV – Nos casos de reincidência, a multa será aplicada em



Decreto nº 442
de 2 de setembro de 2021

Art. 85. Quando as infrações forem constatadas nos mercados consumidores, em produtos procedentes de estabelecimentos sujeitos à Inspeção Municipal, nos termos deste Regulamento, o Departamento de Agricultura comunicará o órgão competente para as devidas providências pertinentes em legislação vigente.

Art. 86. 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, firma responsável e demais informações será considerado produzido no Município e como tal, sujeito às exigências e penalidades previstas neste Regulamento.

Art. 87. As multas serão aplicadas no auto de infração detalhando a falta cometida, o artigo infringido, a natureza do estabelecimento, sua localização e razão social, conforme Anexo deste Decreto.

Art. 88. O auto de infração deve ser assinado pelo servidor que constatar a infração, pelo proprietário do estabelecimento ou representante da firma, e por duas testemunhas, quando houver.

Art. 89. Sempre que os infratores e seus representantes se recusarem a assinar os autos, assim como as testemunhas, quando as houver, será feita declaração a respeito, no próprio auto, dando-se como ciente o infrator.

Art. 90. A autoridade que lavrar o auto de infração deve extraí-lo em 2 (duas) vias, sendo que a segunda será entregue ao infrator e a primeira será anexada ao processo administrativo.

Art. 91. O infrator poderá apresentar recurso de defesa, por escrito, até 10 (dez) dias após a lavratura do auto de infração.

Art. 92. Transcorrido o prazo fixado no art. 91 deste Decreto, sem que tenha havido interposição de recurso ou pagamento de multa, o infrator será notificado para recolhê-la no prazo de 20 (vinte) dias ao órgão arrecadador competente, sob pena de cobrança judicial.

Art. 93. Havendo interposição de recurso, o processo, após decisão denegatória definitiva, será restituído a autoridade autuante, a fim de ser lavrada a notificação de que trata art. 92 deste Decreto.

Parágrafo único. Não recolhida a multa no prazo de 30 (trinta) dias, o processo administrativo será encaminhado ao órgão competente para cobrança judicial.

Art. 94. O recolhimento das multas ao órgão arrecadador competente será feito mediante guia de recolhimento, que será fornecida pelo S.I.M. ou por meio eletrônico disponibilizado em site oficial, o qual será convertido em documento de arrecadação emitido pela Secretaria Municipal da Fazenda.

Art. 95. O julgamento do processo caberá ao Secretário Municipal de Agricultura e Abastecimento conjuntamente com o Diretor do Departamento de Agricultura.

Art. 96. A penalidade de cassação do registro no S.I.M. será aplicada pela SMAA.

Art. 97. Nos casos de cancelamento de registro no S.I.M. a pedido dos interessados, bem como nos de cassação como penalidade, devem ser inutilizados os carimbos oficiais nos rótulos e as matrizes entregues a Inspeção Municipal mediante recibo.

Art. 98. O registro no S.I.M. poderá ser suspenso no caso de falta do pagamento de 1 (uma) taxa de inspeção, e cassado no caso de falta do pagamento de 2 (duas) taxas de inspeção consecutivas.



Decreto nº 442
de 2 de setembro de 2021

Art. 99. Os valores correspondentes às multas serão corrigidos anualmente pelo IPCA/IBGE.

Seção IX
Das Taxas

Art. 100. As taxas de Inspeção Sanitária e de Registro de Produto e Rótulo são as seguintes:

Estabelecimento	Taxa de Inspeção Sanitária
Leite e derivados	828,30
Carne e derivados	690,25
Pescados e derivados	552,20
Ovos e derivados	414,15
Mel e derivados	276,10
Produtos artesanais	138,05
Taxa de Registro de Produto e Rótulo Normal	38,05
Taxa de Registro de Produto e Rótulo Agroindustrial de Pequeno Porte	9,02

§ 1º Os valores das taxas a que se refere o *caput* deste artigo serão corrigidas anualmente pelo IPCA/IBGE.

§ 2º O pagamento das taxas será efetuado através de documento de arrecadação emitido pela Secretária Municipal de Fazenda.

§ 3º A taxa de Inspeção Sanitária a que se refere o *caput* deste artigo será cobrada anualmente, com vencimento no dia 31 de janeiro de cada ano, salvo casos de primeiro registro.

§ 4º A taxa de Registro de Produto e Rótulo será cobrada apenas uma única vez, no ato do registro.

§ 5º O não pagamento das taxas dentro do vencimento sofrerá as penalidades constantes na legislação vigente.

§ 6º Não havendo regularização dos débitos, o estabelecimento ficará sujeito às infrações constantes neste Decreto, sem prejuízo às demais responsabilidades penais cabíveis.

§ 7º A arrecadação das taxas incumbirá à Secretaria Municipal de Fazenda, e a fiscalização das mesmas será realizada pela SMAA.

Art. 101. O fato gerador das taxas de que trata o art. 100 é o exercício dos serviços de inspeção e poder de polícia sobre os produtos/rótulos e estabelecimentos abrangidos pelas disposições desta regulamentação.

Art. 102. Contribuinte das taxas é a pessoa física ou jurídica que requerer e executar atividades em seus respectivos estabelecimentos, sujeitas à inspeção sanitária e industrial prevista nesta regulamentação.

Art. 103. A falta ou insuficiência de recolhimento das taxas acarretará ao infrator a aplicação de multa, de acordo com as taxas estipuladas pela Secretaria Municipal de Fazenda.



Decreto nº 442
de 2 de setembro de 2021

Art. 104. Os débitos decorrentes das taxas, não liquidados até o vencimento, serão atualizados na data do efetivo pagamento.

Seção X
Das Disposições Finais

Art. 105. Serão destinados à SMAA recursos orçamentários suficientes, pessoal técnico e pessoal administrativo necessários à execução da inspeção sanitária de que trata esta regulamentação, correndo por dotação própria orçamentária, suplementada se necessário.

Art. 106. A SMAA, sempre que necessário, publicará normas complementares sobre a elaboração e uso de selos/carimbos relativos ao S.I.M.

Art. 107. Sempre que necessário, o S.I.M. solicitará parecer do órgão competente da saúde para registro de produtos com alegações funcionais, indicação para alimentação de criança de primeira infância ou grupos populacionais que apresentem condições metabólicas e fisiológicas específicas ou outros que não estejam estabelecidas em normas específicas.

Art. 108. A SMAA poderá editar normas específicas para venda direta de produtos em pequenas quantidades ao consumidor final, para estabelecimento agroindustrial rural de pequeno porte, de acordo com o Decreto Federal nº 5.741/2006.

Art. 109. O S.I.M. e o setor competente pela sanidade animal, no âmbito de suas competências, atuarão conjuntamente no sentido de salvaguardar a saúde animal e a segurança alimentar.

§ 1º O S.I.M. poderá implementar procedimentos complementares de inspeção e fiscalização para subsidiar as ações do setor competente pela sanidade animal do município no diagnóstico e controle de doenças não previstas neste Regulamento, exóticas ou não, que possam ocorrer no município.

§ 2º Quando houver suspeita de doenças infectocontagiosas de notificação imediata, nas atividades de fiscalização e inspeção sanitária, a Inspeção deverá notificar ao setor competente responsável pela sanidade animal.

Art. 110. A SMAA terá prazo de 30 (trinta) dias após a publicação deste Regulamento para constituir o Sistema Único de Informações sobre todo o trabalho e procedimentos de inspeção e de fiscalização sanitária, em conjunto com a VISAM, gerando registros auditáveis.

Parágrafo único. Será de responsabilidade da SMAA, através do Departamento de Agricultura, e da Secretaria Municipal de Saúde, através da VISAM, a alimentação e manutenção do Sistema Único de Informações sobre a inspeção e a fiscalização sanitária do município, conforme modelos de planilhas, em anexo.

Art. 111. O S.I.M. proporcionará aos seus servidores treinamento e capacitação em universidades, centros de pesquisa e demais instituições públicas e privadas, com a finalidade de aprimoramento técnico e profissional, inclusive por meio de acordos e convênios de intercâmbio técnico com órgãos congêneres.

Parágrafo único. A SMAA poderá proporcionar e/ou organizar cursos de capacitação relacionados ao Programa de Autocontrole em parceria com a VISAM, direcionados aos funcionários dos estabelecimentos registrados no S.I.M.

Art. 112. As normas não previstas neste Regulamento, que estabelecem Padrões de Identidade e Qualidade para as matérias-primas, ingredientes, aditivos e coadjuvantes tecnológicos de carnes e produtos cárneos, de pescados e derivados, de



Decreto nº 442
de 2 de setembro de 2021

leite e derivados, de ovos e derivados, de produtos das abelhas e derivados, assim como sobre o Registro de Produtos, do Trânsito e Certificação de Produtos de Origem Animal, das Infrações e Sanções Administrativas, aplica-se o que determina a legislação vigente.

Art. 113. As empresas já instaladas terão o prazo de 90 (noventa) dias para se adequarem a esta Regulamentação.

Art. 114. Os casos omissos ou de dúvidas que surgirem na execução deste Regulamento serão resolvidos através de resoluções, portarias e decretos baixados pelo Chefe do Executivo.

Art. 115. A padronização dos exames laboratoriais e do Atestado de Saúde Ocupacional (ASO) para manipuladores de alimentos devem ser de acordo com modelo em anexo.

Art. 116. As empresas que deterem a certificação do S.I.M., com o funcionamento de varejo e indústria num mesmo estabelecimento, devidamente separados, serão fiscalizadas apenas e exclusivamente pelo S.I.M., tanto na área varejista, quanto na área industrial, excluindo as obrigações fiscalizatórias da Vigilância Sanitária deste Município.

Art. 117. Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

Art. 118. Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

São Carlos, 2 de setembro de 2021.


AIRTON GARCIA FERREIRA
Prefeito Municipal

Registre-se na Seção de Expediente e Publique-se


LUIS ANTONIO PANONE
Secretário Municipal de Planejamento e Gestão

PREFEITURA MUNICIPAL



SÃO CARLOS
Estado de São Paulo

Decreto nº 442
de 2 de setembro de 2021

ANEXO 1

TERMO DE COMPROMISSO

DECLARO para os devidos fins de Registro, junto ao SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL (SIM) de São Carlos, que nos **COMPROMETEMOS** a cumprir o estabelecido pela Lei municipal nº xxxxxxx, de xx de xxxxxxxx de xxxx e pelo Decreto Municipal nº xxxx de xx de xxxxxxxx de xxxxx, e alterações posteriores.

DECLARO, ainda, estar ciente das sanções administrativas que por ventura venha sofrer em decorrência do descumprimento das disposições previstas na referida legislação.

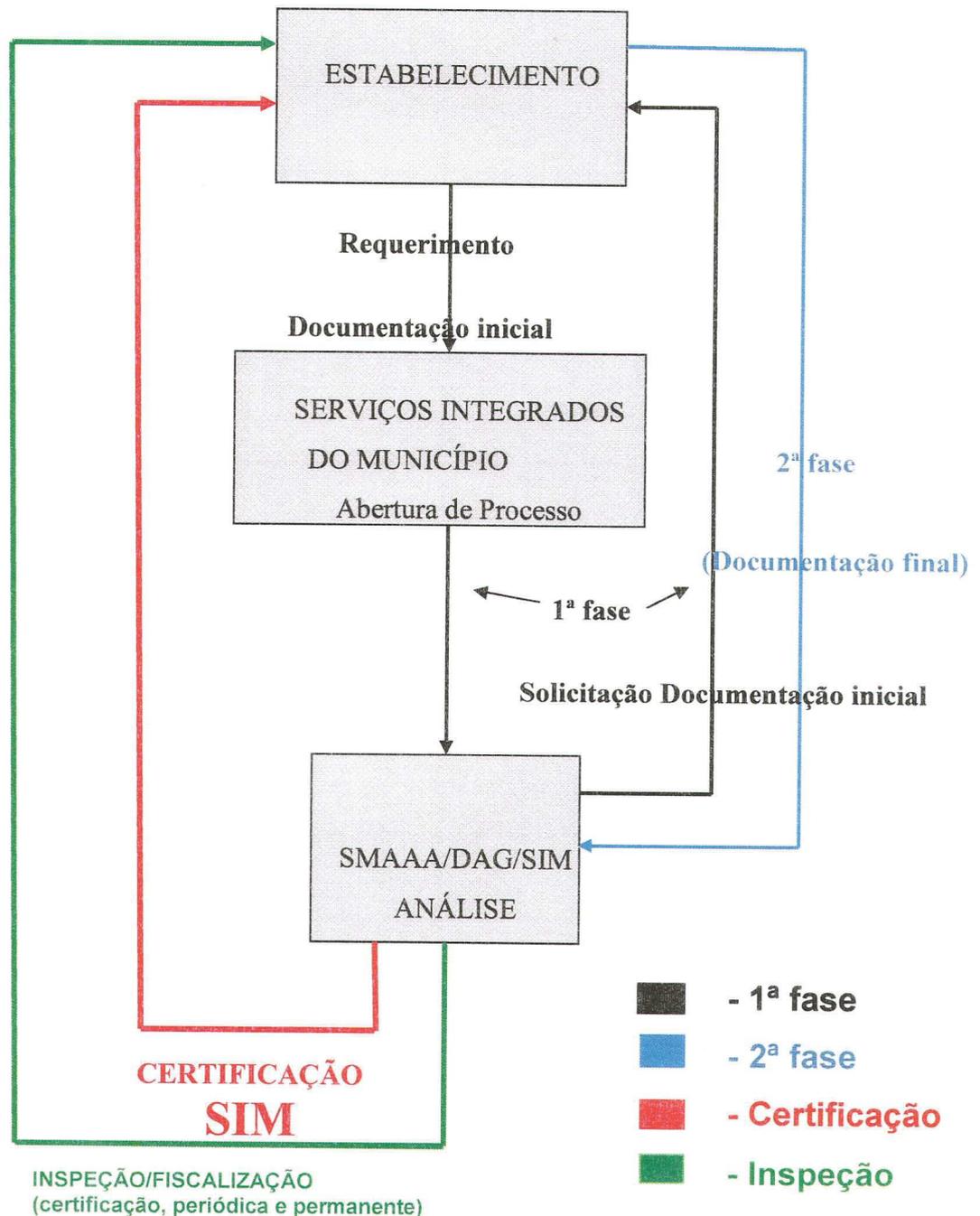
São Carlos, xxx de xxxxxxxx de xxxxx.

Proprietário ou Responsável Legal



Decreto nº 442
de 2 de setembro de 2021

ANEXO 2
FLUXOGRAMA





Decreto nº 442
de 2 de setembro de 2021

ANEXO 3

REQUERIMENTO

Ilmo Sr.

Secretário Municipal de Agricultura e Abastecimento de São Carlos
SMAA

Eu, _____, RG nº _____, CPF nº _____
Residente: _____, no Município de São Carlos/SP,
proprietário/representante Legal da empresa _____, com
registro no CNPJ nº _____, situado à Rua _____,
Bairro/Distrito _____, no município de São Carlos/SP, telefone () _____, e-
mail _____, classificada como _____, que irá produzir
_____ para comercialização no Município de São Carlos/SP, venho requerer
de V.Sa., o registro do meu estabelecimento no Serviço de Inspeção Municipal (SIM).
Para tanto, segue em anexo cópia do CPF, cópia do RG, Inscrição municipal, Memorial Econômico
Sanitário (MES), Contrato de trabalho e Anotação de Responsabilidade Técnica (ART) do médico
veterinário (responsável técnico) e Plantas baixas do estabelecimento com os equipamentos.
Nestes termos,

Pede deferimento.

São Carlos, xx de xxxxxx de 20xx.

Assinatura
Proprietário/Representante Legal



Decreto nº 442
de 2 de setembro de 2021

ANEXO 4

REQUERIMENTO
PRODUTOS ARTESANAIS

Ilmo Sr.
Secretário Municipal de Agricultura e Abastecimento de São Carlos
SMAA

Eu, _____, RG nº _____, CPF nº _____, Agricultor Familiar, CNPJ (produtor rural) nº _____, residente à _____, nº (km) _____, Bairro/Distrito _____, município de São Carlos/SP, CEP _____, telefone () _____, e-mail _____, vem pela presente solicitar aprovação prévia do meu projeto de **produção artesanal** do(s) produto(s) _____, a ser(em) comercializado(s) no Município de São Carlos/SP, objetivando Registro no SIM, a ser instalado na **propriedade rural** _____, localizada na _____, Bairro/Distrito _____.

Para tanto, segue em anexo cópia do CPF, cópia do RG, cópia da DAP, Incrição municipal, Memorial Econômico Sanitário (MES), croquis do estabelecimento com os equipamentos e croquis de localização da propriedade rural.

Nestes termos,

Pede deferimento.

São Carlos, xx de xxxxxxxx de 20xx.

Assinatura
Proprietário rural/Representante Legal



Decreto nº 442
de 2 de setembro de 2021

ANEXO 5

**RELAÇÃO DE DOCUMENTOS PARA O REGISTRO NO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL
DE SÃO CARLOS – SP**

(Lei nº xxxx/xxx, regulamentada pelo Decreto nºxxxx/xxx)

I - ESTABELECIMENTO NORMAL

- 1 – Requerimento simples dirigido ao Secretário Municipal de Agricultura e Abastecimento(modelo);
- 2 – Inscrição municipal;
- 3–Cópia do RG e CPF do proprietário ou representante Legal,a ser entregue junto com o requerimento;
- 4 - Plantas baixas das instalações (escala 1:100), com layout dos equipamentos e memorial descritivo simples e sucinto da obra, com destaque para a fonte e a forma de abastecimento de água, sistema de escoamento e de tratamento do esgoto e resíduos industriais e proteção empregada contra insetos, assinada e carimbada pelo engenheiro responsável com CREA,a ser entregue junto com o requerimento;
- 5 - Memorial Econômico Sanitário (MES): memorial descritivo simplificado dos procedimentos e padrão de higiene a serem adotados, assinado pelo Responsável Técnico (modelo),a ser entregue junto com o requerimento;
- 6 - Contrato de trabalho e Anotação de Responsabilidade Técnica (ART) do médico veterinário (responsável técnico), acompanhado de cópia do RG, CPF e CRMV-SP do mesmo, ou credenciamento quando o profissional for registrado no Conselho de outro estado;
- 7 – “Termo de Compromisso” (modelo);
- 8 - Apresentação da inscrição estadual (CADESP), contrato social registrado na junta comercial e cópia do Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas – CNPJ, ou CPF do produtor para empreendimentos individuais;
- 9 – Certidão Negativa de “Uso e Ocupação do Solo”, expedida por órgão competente da Prefeitura Municipal de São Carlos;
- 10 - Licença Ambiental Prévia emitida pelo Órgão Ambiental competente ou estar de acordo com a Resolução do CONAMA nº 385/2006; Os estabelecimentos que se enquadram na Resolução do CONAMA nº 385/2006 são dispensados de apresentar a Licença Ambiental Prévia(exceto os abatedouros e estabelecimentos que processem pescados), sendo que no momento de iniciar suas atividades devem apresentar somente a Licença Ambiental Única de Instalação e Operação (LIO).
- 11- Declaração de Responsabilidade Técnica (modelo);

Decreto nº 442
de 2 de setembro de 2021

- 12 - Análise de Água: Boletim oficial de exame da água de abastecimento do estabelecimento, caso não disponha de água tratada (rede pública de abastecimento), cujas características devem se enquadrar nos padrões microbiológicos e químicos oficiais;
- 13 – Requerimento para Registro de rotulagem e produtos, com layout do rótulo dos produtos nas cores originais, assinado pelo Responsável técnico (modelo), direcionado ao Diretor do Departamento de Agricultura da SMAA;
- 14 – Fluxograma operacional do estabelecimento;
- 15 – Atestado de Saúde Ocupacional dos funcionários;
- 16 – procedimentos administrativos e as medidas de segurança contra incêndio para regularização das edificações. Projeto Técnico Simplificado – PTS, para área construída menor ou igual a 750 m² (INSTRUÇÃO TÉCNICA Nº 42/2011) e Vistoria do Corpo de Bombeiros (Decreto Estadual nº 56.819 de 10/03/2011). Edificações com área construída inferior a 100 m² podem ser dispensadas da vistoria do Corpo de Bombeiros e do pagamento de emolumentos;
- 17 – Exames de Brucelose e Tuberculose dos animais, quando a matéria prima for o Leite e carne de bovídeos;
- 18 – Certificado de execução de serviços de Dedetização (Portaria CVS 5 de 09/04/2013).
- 19 - Comprovante de pagamento de taxa de registro do estabelecimento e registro do produto.



Decreto nº 442
de 2 de setembro de 2021

ANEXO 6

**RELAÇÃO DE DOCUMENTOS PARA O REGISTRO NO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL
DE SÃO CARLOS – SP**

(Lei nº xxxx/xxx, regulamentada pelo Decreto nº xxxx/xxx)

II - ESTABELECIMENTO AGROINDUSTRIAL RURAL DE PEQUENO PORTE (ARTESANAL)

- 1 – Requerimento simples para produtor artesanal, dirigido ao Secretário Municipal de Agricultura e Abastecimento (modelo);
- 2 – Cópia do RG e CPF do Proprietário ou representante Legal, e DAP de agricultor familiar ser entregue junto com o requerimento;
- 3 – Inscrição municipal;
- 3 – **Croquis** das instalações, com layout dos equipamentos, com destaque para a fonte e a forma de abastecimento de água, sistema de escoamento e de tratamento do esgoto e resíduos industriais e proteção empregada contra insetos, assinada pelo engenheiro ou técnicos dos Serviços de ATER do Estado ou do Município, a ser entregue junto com o requerimento;
- 4 – Croqui de localização da Propriedade Rural, a ser entregue junto com o requerimento;
- 5 – Memorial Econômico Sanitário (MES): memorial descritivo simplificado dos procedimentos e padrão de higiene a serem adotados, assinado pelo Responsável Técnico (modelo), a ser entregue junto com o requerimento;
- 7 – “Termo de Compromisso” (modelo);
- 8 – CNPJ de produtor rural;
- 9 – CADESP;
- 10 – Licença Ambiental Prévia emitida pelo Órgão Ambiental competente ou estar de acordo com a Resolução do CONAMA nº 385/2006; Os estabelecimentos que se enquadram na Resolução do CONAMA nº 385/2006 são dispensados de apresentar a Licença Ambiental Prévia (exceto os abatedouros e estabelecimentos que processem pescados), sendo que no momento de iniciar suas atividades devem apresentar somente a Licença Ambiental Única de Instalação e Operação (LIO).
- 11 - Análise de Água: Boletim oficial de exame da água de abastecimento do estabelecimento, caso não disponha de água tratada, cujas características devem se enquadrar nos padrões microbiológicos e químico-físicos oficiais;
- 12 - Requerimento para Registro de rotulagem e produtos, com layout do rótulo dos produtos nas cores originais, assinado pelo Responsável técnico (modelo), direcionado ao Diretor do Departamento de Agricultura da SMAA;
- 14 - Exames de Brucelose e Tuberculose dos animais, quando a matéria prima for o Leite e carne de bovídeos.



Decreto nº 442
de 2 de setembro de 2021

ANEXO 7

PROTOCOLO/CHECK LIST

A Secretaria Municipal de Agricultura e Abastecimento (SMAA), de acordo com a lei municipal nº xxxxxxxx/xxxx e Decreto nº xxxxxxxx/xxx, RECEBEU, nesta data, as ____ horas, do Sr.(a) _____, CPF nº xxxxxxxxxxxx, RG nº xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx, Representante Legal do estabelecimento _____, CNPJ/CPF _____, Classificado para _____, Processo nº _____, a seguinte documentação referente à Certificação do estabelecimento junto ao Serviço de Inspeção Municipal (SIM) de São Carlos – SP:

- () Requerimento simples;
- () Inscrição municipal;
- () Cópia DAP (produtos artesanais);
- () Cópia do RG e CPF do proprietário ou representante Legal;
- () Planta baixa de cada pavimento na escala de 1:100 (um por cem);
- () Planta baixa com "layout" dos equipamentos na escala de 1:100 (um por cem)
- () Memorial Econômico Sanitário (MES);
- () Croquis com "layout" dos equipamentos (produtos artesanais);
- () Croquis de localização da propriedade rural (produtos artesanais);
- () "Termo de Compromisso";
- () Cópia da Inscrição Estadual (CADESP);
- () Cópia do CNPJ;
- () Certidão Negativa de "Uso e Ocupação do Solo";
- () Licença Ambiental Prévia;
- () Licença Ambiental Única de Instalação e Operação (LIO);
- () Cópia do Contrato de trabalho e ART do médico veterinário (Resp. Técnico);
- () Cópia do RG, CPF e CRMV-SP do Responsável Técnico;
- () Declaração de Responsabilidade Técnica;
- () Análise de Água: Boletim oficial de exame da água de abastecimento;
- () Requerimento para Registro de rotulagem e produtos;
- () Fluxograma operacional do estabelecimento;
- () Atestado de Saúde Ocupacional dos funcionários;
- () Projeto Técnico Simplificado – PTS e Vistoria do Corpo de Bombeiros;
- () Exames de Brucelose e Tuberculose dos animais;
- () Certificado de execução de serviços de Dedetização;
- () Comprovante de pagamento de taxa de registro do estabelecimento e registro do produto;
- () Manual de Boas Práticas de Fabricação do produto (BPF) e POP, em 2 (duas) vias, ou Programas similares.

Obs.:

São Carlos, xx de xxxxxxxxxxx de 20xx.

Responsável Técnico do SIM



Decreto nº 442
de 2 de setembro de 2021

ANEXO 8

REQUERIMENTO
REGISTRO DE ROTULAGEM E PRODUTOS

Ilmo Sr.

Diretor do Departamento de Agricultura - SMAA

Eu, _____, RG nº _____, CPF nº _____
Residente: _____, no Município de São Carlos/SP,
proprietário/representante Legal da empresa _____, com
registro no CNPJ nº _____, situado à Rua _____,
Bairro/Distrito _____, no município de São Carlos/SP, telefone () _____, e-
mail _____, venho requerer de V.Sa. o **Registro de Rótulo e Produto** no Serviço de
Inspeção Municipal.

Para tanto, segue em anexo "layout" do Rótulo dos produtos nas cores originais e informações
gerais e específicas do Produto:

- I - matérias-primas e ingredientes, com discriminação das quantidades e dos percentuais utilizados, características de embalagem/rótulo e tabela nutricional, assinado pelo responsável técnico;
- II - descrição das etapas do processo de fabricação dos produtos a partir da matéria prima: recepção, manipulação, beneficiamento, industrialização, fracionamento, conservação, embalagem, controle de qualidade, armazenamento e transporte do produto assinado pelo responsável técnico;

Nestes termos,

Pede deferimento.

São Carlos, xx de xxxxxxxde 20xx.

Assinatura
Proprietário/Representante Legal



Decreto nº 442
de 2 de setembro de 2021

ANEXO 9

DECLARAÇÃO DE VENDA EXCLUSIVA DIRETA AO CONSUMIDOR FINAL

DECLARO para os devidos fins, junto a Secretaria Municipal de Agricultura e Abastecimento de São Carlos, que o Estabelecimento _____, CNPJ nº _____, localizado _____ nº _____, Bairro _____, CEP _____, município de _____ Estado de _____, tel. () _____, e-mail _____, **realiza a venda exclusiva direta ao consumidor final**, conforme o artigo xx, do Decreto nº xxxxx/xxxxx, que regulamenta a Lei xxxxxxx/xxxxx.

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

São Carlos, ____ de _____ de 20 ____.

Assinatura
Proprietário/Representante Legal



Decreto nº 442
de 2 de setembro de 2021

ANEXO 10

DECLARAÇÃO DE RESPONSABILIDADE TÉCNICA

DECLARO para os devidos fins, junto a Secretaria Municipal de Agricultura e Abastecimento de São Carlos, que _____, CPF nº _____ RG nº _____, Médico Veterinário, Registrado no CRMV/SP sob o nº _____, residente _____ nº _____, Bairro _____, CEP _____, município de _____ Estado de _____, tel. () _____, e-mail _____, é o responsável técnico do estabelecimento _____ CNPJ/CPF _____ de propriedade de _____.

DECLARO, ainda, que o profissional não exerce cargo/função de Inspeção de Produtos de Origem Animal em órgãos públicos.

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

São Carlos, ____ de _____ de 20 ____.

Assinatura
Responsável Técnico do Estabelecimento

Assinatura
Proprietário/Representante Legal

Decreto nº 442
de 2 de setembro de 2021

ANEXO 11

MEMORIAL ECONÔMICO-SANITÁRIO DO ESTABELECIMENTO

1. Nome da firma, do proprietário ou arrendatário:
2. Denominação dada ao estabelecimento (identificação):
3. Localização do estabelecimento:
4. Características e tipo do estabelecimento:
5. Produtos que pretende trabalhar:
6. Capacidade máxima diária de industrialização ou manipulação dos produtos:
7. Procedência da matéria prima:
8. Mercado de consumo que retende abastecer:
9. Número de funcionários do estabelecimento:
10. Meio de transporte do produto final:
11. Água de abastecimento (procedência, captação, tratamento, vazão, depósitos, distribuição):
12. Destino das águas usadas:
13. Detalhar a ventilação e iluminação nas diversas dependências:
14. Detalhar a separação entre as dependências de produtos comestíveis
15. Indicar o sistema de proteção usado para moscas e outros insetos:
16. Detalhar a natureza dos pisos, paredes, portas, teto e sala de elaboração de produtos comestíveis:
17. Detalhar o revestimento das mesas, tanque:
18. Detalhar a dimensão, localização, capacidade do vestuário, banheiro e refeitório: _
19. Informar se existem nas proximidades outros estabelecimentos ou indústrias que produzem mau cheiro:
20. Detalhar as instalações frigoríficas, sistemas de frio, fábrica de gelo, caixas de conservação, freezer geladeira, etc.:
21. Destino Resíduos sólidos:

São Carlos, xx de xxxxxxxx de 20xx.

Assinatura do Responsável Técnico
Estabelecimento

- Obs.: 1 – Os itens deste formulário deverão ser preenchidos detalhadamente pelo estabelecimento requerente;
2 – Este modelo de memorial deverá ser impresso com “timbre” do estabelecimento.

PREFEITURA MUNICIPAL



SÃO CARLOS
Estado de São Paulo

Decreto nº 442
de 2 de setembro de 2021

ANEXO 12
CADASTRO DE ESTABELECIMENTO

Nº xxxxx/xxx

Nome: _____
Razão Social: _____
CNPJ/CPF: _____
Classificação: _____
Endereço: _____
Bairro/Distrito: _____
Município: _____
Telefone: _____ celular: _____
E-mail: _____
Nº registro no SIM: _____
Data de registro do estabelecimento no SIM: _____
Produtos registrados/código: _____



Decreto nº 442
de 2 de setembro de 2021

ANEXO 13

AUTO DE APREENSÃO

Nº _____/____

No(s) dia(s) do mês de do ano de, no município de/., eu,, do Serviço de Inspeção Municipal (SIM), presentes as testemunhas abaixo assinadas, apreendi do estabelecimento....., endereço.....o(s) produto(s) num total dekg(l), com base na Lei nº/....., e no Decreto no/....

O(s) produto(s) fica(m) sob custódia do Serviço de Inspeção Municipal de São Carlos/SP, não podendo ser comercializado(s), transferido(s) ou devolvido(s), até posterior deliberação.

Do que, para constar, lavrei o presente Auto de Apreensão, em três vias, dando cópia ao infrator, que fica sujeito às penas da lei.

Em de de

Autuado

Assinatura e Carimbo
Fiscal Sanitário

Testemunhas:

RG:
CPF:

RG:
CPF:



Decreto nº 442
de 2 de setembro de 2021

ANEXO 14
AUTO DE INFRAÇÃO
Nº _____/____

No(s) dia(s)..... do mês de do ano de, no município de/....., eu,, do Serviço de Inspeção Municipal (SIM), presentes as testemunhas abaixo assinadas, constatei a seguinte infração, pelo(a) do(s) Artigo(s) do(a) (lei ou decreto), nº/....., como abaixo se descreve:

Do que, para constar, lavrei o presente Auto de Infração, em três vias, dando cópia ao infrator, que fica sujeito às penas da lei.

Em de de

Autuado

Assinatura e Carimbo
Fiscal Sanitário

Testemunhas:

RG:
CPF:

RG:
CPF:



Decreto nº 442
de 2 de setembro de 2021

ANEXO 15

AUTO DE MULTA

Nº _____/____

No(s) dia(s)..... do mês de do ano de, no município de/....., eu,, do Serviço de Inspeção Municipal (SIM), confirmado a infração do(s) Artigo(s) do(a) (lei ou decreto) nº/....., em que incorreu o estabelecimento estabelecida no endereço, com se vê do Auto de Infração nº/....., lavrado em do mês de do ano de, em anexo, que comprova a mencionada infração.

Assim, baseado no Decreto no/....., faço lavrar contra a mencionada infratora, o presente Auto de Multa, em quatro vias, das quais se entrega uma para seu conhecimento, ficando a mesma citada a recolher em guia de pagamento emanado dentro de 72 horas, a partir do respectivo ciente da interessada, a quantia de R\$ (.....), referente à multa estabelecida no dispositivo regulamentar citado, para que não seja cobrado judicialmente.

Assinatura e Carimbo
Fiscal Sanitário

Ciente em/...../....., às horas.

Assinatura Autuado



Decreto nº 442
de 2 de setembro de 2021

ANEXO 16

TERMO DE ADVERTÊNCIA

Nº _____/____

O Fiscal Sanitário do Serviço de Inspeção Municipal, usando das prerrogativas que lhe confere o artigo....., do Decreto nº/....., ADVERTE a empresa, estabelecida à, no município de São Carlos/SP...../....., em virtude da infração ao(s) artigo(s) do(a) Decreto(lei) nº/....., ocorrida em/...../....., quando, conforme Auto de infração anexo.

Fica o(a) infrator(a) ciente de que a reincidência implicará nas penalidades previstas em lei.

(local), em/...../.....

Assinatura e Carimbo
Fiscal Sanitário

Ciente em:/...../.....

Assinatura do responsável pela empresa

PREFEITURA MUNICIPAL



SÃO CARLOS
Estado de São Paulo

Decreto nº 442
de 2 de setembro de 2021

ANEXO 17

TERMO DE DOAÇÃO

Nº _____ / _____

No(s) dia(s)..... do mês de do ano de, a empresa estabelecida à, no município de São Carlos/SP, foi procedida pelo Serviço de Inspeção Municipal (SIM), em conformidade com o artigo....., do Decreto nº/..... e da Lei nº/....., teve produtos apreendidos, apresentando-se em condições higiênico-sanitárias adequadas, que devem ser doados à entidade, do município de São Carlos/SP, através do Banco de Alimentos Municipal, do produto.....

Assinatura e Carimbo
Responsável Técnico

Ciente em:/...../.....

Assinatura do responsável Legal



Decreto nº 442
de 2 de setembro de 2021

ANEXO 18

TERMO DE FIEL DEPOSITÁRIO

Nº _____/____

A empresa, estabelecida à, no município de São Carlos/SP, ficará como FIEL DEPOSITÁRIO do(s) produto(s), num total deKg/L, por ter sido o mesmo apreendido pelo Serviço de Inspeção de Municipal (SIM), com embasamento legal em
O produto apreendido ficará a disposição do Serviço de Inspeção Municipal, que lhe dará o destino conveniente.

Assinatura e carimbo
Responsável Técnico

Ciente em:/...../.....

Assinatura do responsável pela empresa



Decreto nº 442
de 2 de setembro de 2021

ANEXO 19

**TAXA DE INSPEÇÃO SANITÁRIA E
TAXA DE REGISTRO DE PRODUTO E RÓTULO**

Classificação do Estabelecimento	Taxa Inspeção Sanitária Taxa Anual (UFESP)
Para Leite e derivados	30
Para carne e derivados	25
Para pescado e derivados	20
Para ovos e derivados	15
Para mel e derivados	10
Para produtos artesanais	5
Taxa Registro de Produto e Rótulo Normal	5 UFESP por Produto (Taxa Única)
Taxa Registro de Produto e Rótulo Artesanal	2,5 UFESP por Produto (Taxa Única)



Decreto nº 442
de 2 de setembro de 2021

ANEXO 20

SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

CERTIFICADO
SIM nº XX

(Razão social do estabelecimento)
CNPJ (Empresa/Produtor rural)

CERTIFICAMOS que o estabelecimento acima, localizado no município de São Carlos, Estado de São Paulo, inscrição municipal nº xxxxxxxx cumpriu com as disposições legais previstas na Lei municipal nº xxxx de xxxx de xx, regulamentada pelo Decreto nº xxxx de xxxxx de xxx, estando **APTO** à Fabricação de Produtos de Origem Animal (POA), classificado como “**tipo**”, e à comercialização dos **produtos/rótulos** cadastrados no SIM, no município de São Carlos, conforme Processo Administrativo nº xxxxxx/xxx.

São Carlos, xx de xxxxxx de xxxxxx.

Secretário Municipal de Agricultura e Abastecimento



Decreto nº 442
de 2 de setembro de 2021

ANEXO 21

SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

CERTIFICADO DE VISTORIA DE VEÍCULO

(Razão social do estabelecimento)
CNPJ (Empresa/Produtor rural)

CERTIFICAMOS que o veículo de marca xxxxxxxxx, modelo/anxxxxxxxxx, placas xxxxxxxxx, cumpriu com as disposições legais previstas na Lei municipal nº xxxx de xxxx de xx, regulamentada pelo Decreto nº xxxx de xxxxx de xxx, estando **APTO** ao transporte de Produtos de Origem Animal (POA), conforme Processo Administrativo nº xxxxxx/xxx.

São Carlos, xx de xxxxxx de xxxxxx.

Secretário Municipal de Agricultura e Abastecimento



Decreto nº 442
de 2 de setembro de 2021

ANEXO 22

PADRÕES DE TAMANHO E USO DE CARIMBOS/SELOS DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL DE SÃO CARLOS – SP

- 1 – No carimbo/selo deverá constar: O número de registro do estabelecimento, as iniciais “S.I.M.” a palavra “Inspeccionado” e, conforme o caso, “Reinspeccionado”, tendo na parte superior interna a palavra “São Carlos”, e na parte superior externa “Secretaria da Agricultura”. Representam os elementos básicos do carimbo oficial da Inspeção Municipal, cujos formatos, dimensões e emprego são fixados neste anexo.
- 2 - As iniciais “S.I.M.” traduzem “Serviço de Inspeção Municipal”;
- 3 - O carimbo/selo de Inspeção Municipal representa a marca oficial, usada unicamente em estabelecimento sujeitos à fiscalização do S.I.M. de São Carlos - SP, e constitui o sinal de garantia de que o produto foi inspecionado pela autoridade competente.
- 4 - Os carimbos/selos de Inspeção Municipal devem obedecer exatamente á descrição e os modelos deste anexo, respeitadas as dimensões, forma, dizeres, tipo e corpo de letra; devem ser colocados em destaque nas testeiras das caixas e outros continentes, nos rótulos ou produtos, numa cor única, preferentemente “**preto**” ou “**azul**”, quando impressos, gravados ou litografados.
- 5 - Os diferentes modelos de carimbos de Inspeção Municipal, a serem usados nos estabelecimentos fiscalizados pelo S.I.M., obedecerão às seguintes especificações:

5.1 - MODELO 1

a) dimensões:

- 1cm (um centímetro) de diâmetro, quando aplicado em embalagens com superfície visível para rotulagem menor ou igual a 10cm² (dez centímetros quadrados);
- 2cm (dois centímetros) ou 3cm (três centímetros) de diâmetro, quando aplicado nas embalagens de peso até 1kg/1l (um quilograma/um litro);
- 4cm (quatro centímetros) de diâmetro, quando aplicado em embalagens de peso superior a 1kg/1l (um quilograma/um litro) até 10kg/10l (dez quilogramas/dez litros); ou
- 5cm (cinco centímetros) de diâmetro, quando aplicado em embalagens de peso superior a 10kg/10l (dez quilogramas/dez litros);

b - forma: circular;

c - dizeres:

Parte interna do círculo - número de registro do estabelecimento, isolado e encimado das palavras “Inspeccionado”, colocada horizontalmente, e “SÃO CARLOS”, que acompanha a curva superior do círculo; logo abaixo dos números as iniciais “S.I.M.”, que acompanham a curva inferior do círculo;

Parte externa do círculo – Palavra “SECRETARIA DA AGRICULTURA” que acompanha a curva superior do círculo.

d - uso: para rótulos de produtos utilizados na alimentação humana, acondicionados em embalagens metálicas, plásticas, madeira ou vidro.

e - impressos em todos os rótulos de papel quando os produtos estão acondicionados nos recipientes indicados anteriormente, ou impressas nas próprias embalagens plásticas, papel, etc.

5.2 - MODELO 2

a) dimensões: 7cm x 5cm (sete centímetros por cinco centímetros);

b) forma: elíptica no sentido horizontal;

c – dizeres: idem modelo 1

Decreto nº 442
de 2 de setembro de 2021

d - uso: para carcaça ou quartos de bovinos, de búfalos, de equídeos e de ratitas em condições de consumo em natureza, aplicado sobre as carcaças ou sobre os quartos das carcaças.

5.3 - MODELO 3

a) dimensões: 5cm x 3cm (cinco centímetros por três centímetros);

b) forma: elíptica no sentido horizontal

c – dizeres: idem modelo 1

d - uso: para carcaças de suídeos, de ovinos e de caprinos em condições de consumo em natureza, aplicado sobre as carcaças ou sobre os quartos das carcaças;

5.4 - MODELO 4

a - Dimensões: 5cm (cinco centímetros) de diâmetro;

b - Forma: circular;

c - Dizeres: idem modelo 1

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

5.5- MODELO 5

a - Dimensões: 6 cm (seis centímetros) de diâmetro, quando aplicado a volumes pequenos ou 15cm (quinze centímetros) de diâmetro nos fardos grandes;

b - Forma: circular;

c - Dizeres: idem modelo 1

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

5.6 - MODELO 6

a) dimensões: 7cm x 6cm (sete centímetros por seis centímetros);

b) forma: retangular no sentido horizontal;

c) dizeres: a palavra “São Carlos” colocada horizontalmente no canto superior esquerdo, seguida das iniciais “S.I.M.”; e logo abaixo destes, a palavra “CONDENADO” também no sentido horizontal;

e

d) uso: para carcaças ou partes condenadas de carcaças;

5.7 – MODELO 7

a) dimensões: 15mm (quinze milímetros) de diâmetro;

b) forma: circular;

c) dizeres: idem modelo 1

d) uso: em lacres utilizados no fechamento e na identificação de contentores e meios de transporte de matérias primas e produtos que necessitem de certificação sanitária, de amostras de coletas fiscais e nas ações fiscais de interdição de equipamentos, de dependências e de estabelecimentos, podendo ser de material plástico ou metálico.

5.8 – MODELO 8

a) dimensões: 5 cm x 4 cm (cinco centímetros por quatro centímetros);

b) forma: retangular no sentido horizontal;

c) dizeres: Na parte superior “SIM – SÃO CARLOS”, abaixo “DATA E HORA” na parte; abaixo as palavras “APROVADO” e “NÃO APROVADO”, e na parte inferior “assinatura do Responsável Técnico do SIM”;



Decreto nº 442
de 2 de setembro de 2021

d) uso: Carimbo utilizado pelo Responsável Técnico à Avaliação de documentos entregues pelo estabelecimento ao SIM.

4 cm

SIM – SÃO CARLOS	
DATA:	HORA:
APROVADO	NÃO APROVADO
_____ Responsável Técnico do SIM	

5 cm



Decreto nº 442
de 2 de setembro de 2021

ANEXO 23

LAUDO DE INSPEÇÃO FÍSICA E SANITÁRIA

ESTABELECIMENTO

Nº xxxxxx/xxx

Nº REGISTRO NO SIM	Nº PROCESSO DE REGISTRO
--------------------	-------------------------

1 - IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO

Empresa:	
CNPJ:	IE:
Endereço:	
Fone:	CEP:
Tipo de exploração:	
Produtos:	
RESPONSÁVEL LEGAL	
Nome:	
RG:	CPF:
RESPONSÁVEL TÉCNICO	
Nome:	
Registro Conselho - CRMV-SP:	

2. CARACTERIZAÇÃO DA INSPEÇÃO (Objetivo)

<p>O estabelecimento foi Inspeccionado segundo o disposto no Decreto nº xxxxxx, que regulamenta a Lei Municipal xxxx, com o objetivo de verificação e atendimento à legislação vigente, quanto às condições higiênicas sanitárias e áreas físicas do mesmo, para fins de:</p> <p>() Solicitação de Registro () Inspeção Programada () Reinspeção () Inspeção de rotina () Renovação de Registro () Apuração de denúncia () Outros:</p>
--



Decreto nº 442
de 2 de setembro de 2021

3. DOCUMENTAÇÃO REGULAR APRESENTADA

- () Certificado de Registro no SIM
 () Documentação do Responsável Técnico
 () Manual de Boas Práticas de Fabricação (MBPF)
 () Procedimentos Operacionais Padronizados (POP),
 () Laudo de Controle Físico Químico e Microbiológico da Água,
 () Laudo de Desinsetização e Controle de Pragas,
 () Exames de Saúde dos Funcionários;
 () Projeto arquitetônico das instalações destinadas à serviços de alimentação

4. AVALIAÇÃO (A avaliação deverá ser realizada de acordo com roteiro específico)

ORDEM	ITEM	A	NA	NA P
1	EDIFICAÇÃO/INSTALAÇÃO			
1.1	ÁREA EXTERNA			
1.2	ACESSO			
1.3	ÁREA INTERNA			
1.4	PISO			
1.5	TETOS			
1.6	PAREDES E DIVISÓRIAS			
1.7	PORTAS			
1.8	JANELAS E OUTRAS ABERTURAS			
1.9	INSTALAÇÕES SANITÁRIAS E VESTIÁRIOS			
1.10	LAVATÓRIOS NA ÁREA DE PRODUÇÃO			
1.11	ILUMINAÇÃO E INSTALAÇÃO ELÉTRICA			
1.12	VENTILAÇÃO E CLIMATIZAÇÃO			
1.13	HIGIENIZAÇÃO DAS INSTALAÇÕES			
1.14	CONTROLE INTEGRADO DE VETORES E PRAGAS URBANAS			
1.15	ABASTECIMENTO DE ÁGUA			
1.16	MANEJO DOS RESÍDUOS			
1.17	ESGOTAMENTO SANITÁRIO			
1.18	LAYOUT			
2	EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS			
2.1	EQUIPAMENTOS			
2.2	UTENSÍLIOS			
2.3	HIGIENIZAÇÃO DOS EQUIPAM. E MAQUINÁRIOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS			
3	MANIPULADORES			
3.1	VESTUÁRIO			
3.2	HÁBITOS HIGIÊNICOS			
4	DOCUMENTAÇÃO			
4.1	MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO - BPF			
4.2	PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS PADRONIZADOS - POP			
OBSERVAÇÕES				

A – ATENDE

NA – NÃO ATENDE

NAP – NÃO SE APLICA



Decreto nº 442
de 2 de setembro de 2021

5. REGISTRO FOTOGRÁFICO (Em anexo)

6. PARECER CONCLUSIVO

O estabelecimento encontra-se em situação (regular/irregular), estando, portanto, (apto/inapto) ao Registro junto ao SIM dessa Secretaria Municipal de Agricultura e Abastecimento de São Carlos - SP.

7. PROVIDÊNCIAS (quando inapto)

SOLICITAMOS que o responsável pelo estabelecimento providencie a regularização do mesmo no prazo de ____ dias, conforme Termo de advertência nº ____ / ____ e Auto de infração nº ____ / ____, em anexo. Fica o infrator **Ciente** de que a reincidência implicará nas penalidades previstas em lei.

ESTE LAUDO DE INSPEÇÃO FÍSICA SANITÁRIA TEM VALIDADE DE ____ MESES, CONDICIONADA À MANUTENÇÃO DO ESTADO SANITÁRIO DO ESTABELECIMENTO.

9 - RESPONSÁVEIS PELA INSPEÇÃO	10 - RESPONSÁVEL PELA EMPRESA
Carimbo e assinatura Responsável Técnico do SIM	Nome e assinatura Responsável pelo Estabelecimento
LOCAL:	DATA: ____ / ____ / ____



Decreto nº 442
de 2 de setembro de 2021

ANEXO 24

LAUDO DE INSPEÇÃO FÍSICA E SANITÁRIA VEÍCULO

Nº xxxxxx/xxx

Nº REGISTRO NO SIM	Nº PROCESSO DE REGISTRO
--------------------	-------------------------

1. IDENTIFICAÇÃO

Empresa:	
CNPJ:	IE:
Endereço:	
Fone:	CEP:
Tipo de exploração:	
Produtos:	
Veículo:	Ano/Modelo:
Placas:	

2. CARACTERIZAÇÃO DA INSPEÇÃO (Objetivo)

O Veículo/Compartimento de Transporte foi inspecionado segundo o disposto no Decreto nº xxxxxx, que regulamenta a Lei Municipal xxxx, com o objetivo de verificação e atendimento à legislação vigente, quanto às condições higiênicas sanitárias do mesmo, para fins de:

() Solicitação de Registro () Inspeção Programada
 () Certificado de Vistoriado Veículo () Inspeção de rotina
 () Renovação de Registro () Apuração de denúncia
 () Outros:

3. DOCUMENTAÇÃO REGULAR APRESENTADA

() Certificado de Registro no SIM
 () Documentação do Responsável Técnico
 () Manual de Boas Práticas de Fabricação (MBPF)
 () Procedimentos Operacionais Padronizados (POP)
 () Documento do veículo
 () Laudo de Desinsetização e Controle de Pragas do veículo

4. AVALIAÇÃO (A avaliação deverá ser realizada de acordo com roteiro específico)

ORDEM	ITEM	A	NA	NAP
1	VEÍCULO/COMPARTIMENTO			
1.1	ESTADO DE CONSERVAÇÃO DO VEÍCULO			



Decreto nº 442
de 2 de setembro de 2021

1.2	COMPARTIMENTO TOTALMENTE ISOLADO			
1.3	REVESTIMENTO INTERNO LISO, RESISTENTE, IMPERMEÁVEL, ATOXICO E LAVÁVEL			
1.4	ESTADO DE CONSERVAÇÃO DO COMPARTIMENTO			
1.5	TERMÔMETROS			
1.6	PISOS COM ESCOAMENTO DE LÍQUIDOS			
1.7	PLACA NA PARTE EXTERNA (PORTARIA CVS-15 DE 07/11/91)			
1.8	PALLETS E PRTELEIRAS LISOS, RESISTENTES, IMPERMEÁVEIS, ATOXICOS E LAVÁVEIS			
2	PROCEDIMENTOS			
2.1	PRODUTOS EM CONTATO DIRETO COM O PISO			
2.2	INDÍCIOS DE PRAGAS OU VETORES			
2.3	FONTES DE CONTAMINAÇÃO (PRODUTOS QUÍMICOS E TÓXICOS)			
2.4	TEMPERATURA INTERNA			
3	DOCUMENTAÇÃO			
3.1	MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO - BPF			
3.2	PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS PADRONIZADOS - POP			
OBSERVAÇÕES				

A – ATENDE

NA – NÃO ATENDE

NAP – NÃO SE APLICA

5. REGISTRO FOTOGRÁFICO (Emanexo)

6. PARECER CONCLUSIVO

O Veículo/Compartimento encontra-se (apto/inapto) ao transporte de produtos de origem animal produzidos pelo estabelecimento.



Decreto nº 442
de 2 de setembro de 2021

7. PROVIDÊNCIAS (quando inapto)

9 - RESPONSÁVEIS PELA INSPEÇÃO	10 - RESPONSÁVEL PELA EMPRESA
<p>Carimbo e assinatura Responsável Técnico do SIM</p>	<p>Nome e assinatura Responsável pelo Estabelecimento</p>
LOCAL:	DATA: ____ / ____ / ____
<p>SOLICITAMOS que o responsável pelo estabelecimento providencie a regularização do mesmo no prazo de ____ dias, conforme Termo de advertência nº ____ / ____ e Auto de infração nº ____ / ____, em anexo. Fica o infrator Ciente de que a reincidência implicará nas penalidades previstas em lei.</p> <p>ESTE LAUDO DE INSPEÇÃO FÍSICA SANITÁRIA TEM VALIDADE DE ____ MESES, CONDICIONADA À MANUTENÇÃO DO ESTADO SANITÁRIO DO VEÍCULO.</p>	



Decreto nº 442
de 2 de setembro de 2021

ANEXO 25

ROTEIRO PARA REALIZAÇÃO DE INSPEÇÃO FÍSICA E SANITÁRIA

1 - EDIFICAÇÃO E INSTALAÇÕES

1.1 ÁREA EXTERNA

1.1.1 Área externa livre de focos de insalubridade, de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente, de vetores e outros animais no pátio e vizinhança; de focos de poeira; de acúmulo de lixo nas imediações, de água estagnada, dentre outros.

1.2 ACESSO

1.2.1 Direto, não comum a outros usos (habitação).

1.3 ÁREA INTERNA

1.3.1 Área interna livre de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente.

1.4 PISO

1.4.1 Material que permite fácil e apropriada higienização (liso, resistente, drenados com declive, impermeável e outros).

1.4.2 Em adequado estado de conservação (livre de defeitos, rachaduras, trincas, buracos e outros).

1.4.3 Sistema de drenagem dimensionado adequadamente, sem acúmulo de resíduos. Drenos, ralos sifonados e grelhas colocados em locais adequados de forma a facilitar o escoamento e proteger contra a entrada de baratas, roedores etc.

1.5 TETOS

1.5.1 Acabamento liso, em cor clara, impermeável, de fácil limpeza (cor clara).

1.5.2 Em adequado estado de conservação (livre de trincas, rachaduras, umidade, bolor e outros).

1.6 PAREDES E DIVISÓRIAS

1.6.1 Acabamento liso, impermeável e de fácil higienização (cor clara).

1.6.2 Em adequado estado de conservação (livres de falhas, rachaduras, umidade, e outros).

1.7 PORTAS

1.7.1 Com superfície lisa, de fácil higienização, ajustadas aos batentes, sem falhas de revestimento.

1.7.2 Portas externas com fechamento automático (mola, sistema eletrônico ou outro) e com barreiras adequadas para impedir entrada de vetores e outros animais (telas milimétricas ou outro sistema).

1.7.3 Em adequado estado de conservação (livres de falhas, rachaduras, umidade e outros).

1.8 JANELAS E OUTRAS ABERTURAS

1.8.1 Com superfície lisa, de fácil higienização, ajustadas aos batentes, sem falhas de revestimento.

1.8.2 Existência de proteção contra insetos e roedores (telas milimétricas ou outro sistema).

1.8.3 Em adequado estado de conservação (livres de falhas, rachaduras, umidade e outros).

1.9 INSTALAÇÕES SANITÁRIAS E VESTIÁRIOS PARA OS MANIPULADORES

1.9.1 Independentes para cada sexo, identificados e de uso exclusivo para manipuladores de alimentos e em proporção adequada ao número de funcionários (conforme legislação específica).

1.9.2 Ausência de comunicação direta com a área de trabalho e de refeições.

1.9.3 Portas com fechamento automático.

1.9.4 Pisos e paredes adequadas e apresentando satisfatório estado de conservação.

1.9.5 Iluminação e ventilação adequadas.

1.9.6 Instalações sanitárias dotadas de produtos destinados à higiene pessoal: papel higiênico, sabonete líquido inodoro e antisséptico, toalhas de papel não reciclado para as mãos ou outro sistema secagem.

Decreto nº 442
de 2 de setembro de 2021

- 1.9.7 Presença de lixeiras com tampas e com acionamento não manual.
- 1.9.8 Presença de avisos com os procedimentos para lavagem das mãos.
- 1.9.9 Vestiários com área compatível e armários individuais para todos os manipuladores
- 1.10 LAVATÓRIOS NA ÁREA DE PRODUÇÃO
- 1.10.1 Existência de lavatórios exclusivos para manipuladores, na área de manipulação, com água corrente, e em número suficiente de modo a atender toda a área de produção.
- 10.2 Lavatórios em condições de higiene, dotados de sabonete líquido inodoro e anti-séptico, toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro de secagem para as mãos.
- 1.11 ILUMINAÇÃO E INSTALAÇÃO ELÉTRICA
- 1.11.1 Iluminação natural ou artificial adequada à atividade desenvolvida.
- 1.11.2 Luminárias com proteção adequada contra quebras e queda, em adequado estado de conservação.
- 1.11.3 Instalações elétricas embutidas ou quando exteriores revestidas por tubulações isolantes e presas a paredes e tetos.
- 1.12 VENTILAÇÃO E CLIMATIZAÇÃO
- 1.12.1 Ventilação e circulação de ar capazes de garantir o conforto térmico e o ambiente livre de contaminantes.
- 1.12.2 Ventilação artificial por meio de equipamento(s).
- 1.12.3 Existência de registro periódico dos procedimentos de limpeza e manutenção dos componentes do sistema de climatização (conforme legislação específica).
- 1.12.4 Sistema de exaustão e ou insuflamento com troca de ar capaz de prevenir contamina
- 1.13 HIGIENIZAÇÃO DAS INSTALAÇÕES
- 1.13.1 Existência de um responsável pela operação de higienização comprovadamente capacitado.
- 1.13.2 Frequência de higienização das instalações adequada e registro da higienização.
- 1.13.3 Produtos de higienização regularizados pelo Ministério da Saúde, identificados e guardados em local adequado.
- 1.14 CONTROLE INTEGRADO DE VETORES E PRAGAS URBANAS
- 1.14.1 Ausência de vetores e pragas urbanas ou qualquer evidência de sua presença.
- 1.14.2 Adoção de medidas preventivas e corretivas com o objetivo de impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou proliferação de vetores e pragas urbanas.
- 1.14.3 Controle de vetores com existência de comprovante de execução do serviço expedido por empresa especializada (laudo).
- 1.15 ABASTECIMENTO DE ÁGUA
- 1.15.1 Sistema de abastecimento ligado à rede pública.
- 1.15.2 Existência de registro da higienização do reservatório de água ou comprovante (laudo) de execução de serviço.
- 1.15.3 Existência de planilha de registro da troca periódica do elemento filtrante.
- 1.16 MANEJO DOS RESÍDUOS:
- 1.16.1 Recipientes para coleta de resíduos de fácil higienização e transporte, tampados com acionamento não manual, higienizados constantemente; uso de sacos de lixo apropriados.
- 1.16.2 Retirada freqüente dos resíduos da área de processamento, evitando focos de contaminação.
- 1.16.3 Existência de área adequada para estocagem dos resíduos.
- 1.17 ESGOTAMENTO SANITÁRIO
- 1.17.1 Fossas, esgoto conectado à rede pública, caixas de gordura em adequado estado de conservação e funcionamento.
- 1.18 LEIAUTE

Decreto nº 442
de 2 de setembro de 2021

- 1.18.1 Leiaute adequado ao processo produtivo: número, capacidade e distribuição das dependências de acordo com o ramo de atividade, volume de produção e expedição.
- 1.18.2 Áreas para recepção e depósito de matéria-prima, ingredientes e embalagens distintas das áreas de produção, armazenamento e expedição de produto final.
- 2. EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS**
- 2.1 EQUIPAMENTOS**
- 2.1.1 Equipamentos, móveis e utensílios condizentes ao volume de produção, em adequado estado de conservação e funcionamento.
- 2.1.2 Superfícies em contato com alimentos lisas, íntegras, impermeáveis, resistentes à corrosão, de fácil higienização e de material não contaminante.
- 2.1.3 Equipamentos de conservação dos alimentos (refrigeradores, congeladores, câmaras frigoríficas e outros), em adequado estado de funcionamento.
- 2.1.4 Existência de planilhas de registro da temperatura e manutenção preventiva.
- 2.2 MÓVEIS: (mesas, bancadas, vitrines, estantes)**
- 2.2.1 Em número suficiente, de material apropriado, resistentes, impermeáveis; em adequado estado de conservação, com superfícies íntegras.
- 2.2.2 Com desenho que permita uma fácil higienização (lisos, sem rugosidades e frestas).
- 2.3 UTENSÍLIOS:**
- 2.3.1 Material não contaminante, resistente à corrosão, de tamanho e forma que permitam fácil higienização: em adequado estado de conservação e em número suficiente e apropriado ao tipo de operação utilizada.
- 2.3.2 Armazenados em local apropriado, de forma organizada e protegidos contra a contaminação.
- 2.4 HIGIENIZAÇÃO DOS EQUIPAMENTOS E MAQUINÁRIOS, E DOS MÓVEIS E UTENSÍLIOS:**
- 2.4.1 Existência de um responsável pela operação de higienização comprovadamente capacitado.
- 2.4.2 Existência frequência adequada e registro da higienização.
- 2.4.3 Disponibilidade dos produtos de higienização necessários à realização da operação, regularizados pelo Ministério da Saúde.
- 2.4.4 Produtos de higienização identificados e guardados em local adequado.
- 2.4.5 Adequada higienização.
- 3. MANIPULADORES**
- 3.1 VESTUÁRIO:**
- 3.1.1 Utilização de uniforme de trabalho de cor clara, adequado à atividade e exclusivo para área de produção.
- 3.1.2 Limpos e em adequado estado de conservação.
- 3.1.3 Asseio pessoal: boa apresentação, asseio corporal, mãos limpas, unhas curtas, sem esmalte, sem adornos (anéis, pulseiras, brincos, etc.); manipuladores barbeados, com os cabelos protegidos.
- 3.2 HÁBITOS HIGIÊNICOS:**
- 3.2.1 Lavagem cuidadosa das mãos antes da manipulação de alimentos, principalmente após qualquer interrupção e depois do uso de sanitários.
- 3.2.2 Cartazes de orientação aos manipuladores sobre a correta lavagem das mãos e demais hábitos de higiene, afixados em locais apropriados.
- 3.3 PROGRAMA DE CONTROLE DE SAÚDE:**
- 3.3.1 Existência de registro dos exames realizados.
- 3.4 EQUIPAMENTO DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL:**
- 3.4.1 Utilização de Equipamento de Proteção Individual.
- 3.5 PROGRAMA DE CAPACITAÇÃO DOS MANIPULADORES E SUPERVISÃO:**
- 3.5.1 Existência de programa de capacitação adequado e contínuo relacionado à higiene pessoal e à manipulação dos alimentos.



Decreto nº 442
de 2 de setembro de 2021

3.5.2 Existência de registros de capacitações.

4. DOCUMENTAÇÃO

4.1 MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO:

4.1.1 Operações executadas no estabelecimento estão de acordo com o Manual de Boas Práticas.

4.2 PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS PADRONIZADOS:

4.2.1 Higienização das instalações, equipamentos e utensílios:

4.2.2 Higienização de reservatórios.

4.2.3 Higiene e saúde dos manipuladores:

4.2.4 Controle integrado de vetores e pragas urbanas:

5. TRANSPORTE

5.1 HIGIENIZAÇÃO DO VEÍCULO E/OU COMPARTIMENTO:

5.5.1 Existência de um responsável pela operação de higienização comprovadamente capacitado.

5.5.2 Existência frequência adequada e registro da higienização.

5.5.3 Disponibilidade dos produtos de higienização necessários à realização da operação, regularizados pelo Ministério da Saúde.

5.5.4 Produtos de higienização identificados e guardados em local adequado.

5.5.5 Adequada higienização.



Decreto nº 442
de 2 de setembro de 2021

ANEXO 26

REGISTRO DE PRODUTO DE ORIGEM ANIMAL

1-IDENTIFICAÇÃO DO FORMULÁRIO

Registro no SIM	Nome do Produto	Nº Formulário (Uso do SIM)
-----------------	-----------------	----------------------------

2- PETIÇÃO

Senhor Responsável do Serviço de Inspeção Municipal de São Carlos/SP, o estabelecimento abaixo qualificado, através do seu representante legal, requer que seja providenciado o atendimento da solicitação especificada neste documento.

3- IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO

Nome/Razão Social:		
Classificação do Estabelecimento:		CNPJ/CPF:
RG:	Insc. Estadual:	Insc. Municipal:
Endereço:		Bairro:
Ponto Referência:		
Município:	UF:	CEP:
Telefone/FAX:		E-mail:

4- IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO

Nome do Produto:
Marca:
Capacidade de produção/dia:
Volume de matéria prima/dia:

5- NATUREZA DA SOLICITAÇÃO

<input type="checkbox"/>	Registro	<input type="checkbox"/>	Alteração de Formulário de Registro
<input type="checkbox"/>	Alteração de rótulo	<input type="checkbox"/>	Plano de Marcação
<input type="checkbox"/>	Cancelamento	<input type="checkbox"/>	Outros

6- CARACTERÍSTICAS DO RÓTULO E DA EMBALAGEM

Rótulo	Embalagem		
<input type="checkbox"/>	Impresso	<input type="checkbox"/>	Plástico
<input type="checkbox"/>	Etiqueta	<input type="checkbox"/>	Lata
<input type="checkbox"/>	Litografado	<input type="checkbox"/>	Papel
<input type="checkbox"/>	Gravado em relevo	<input type="checkbox"/>	Embalagem Natural

Obs.: anexar o "Lay out" do rótulo

7- DESCRIÇÃO DO RÓTULO E EMBALAGEM

Tipo de embalagem primária:
Indicação da data de fabricação, validade e lote:
Quantidade de produto por embalagem:
Fabricante da Embalagem:



Decreto nº 442
de 2 de setembro de 2021

8- COMPOSIÇÃO DO PRODUTO

Matéria-Prima	kg ou l	%
Ingredientes ¹	kg ou l	%
Aditivos/coadjuvantes*	mg ou ml	%

*acidulantes, corantes, reguladores de acidez, aromatizante, antioxidante, espessante, etc.

¹ Líquidos e secos

9- INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Quantidade por porção de ()	Quantidade	%
Valor Energético		
Carboidrato		
Proteína		
Gorduras Totais		
Gorduras Saturadas		
Gorduras Trans		
Fibra Alimentar		
Sódio		
Outros:		

10 - PROCESSO DE FABRICAÇÃO DOS PRODUTOS

RECEPÇÃO
MANIPULAÇÃO
BENEFICIAMENTO/INDUSTRIALIZAÇÃO
FRACIONAMENTO

PREFEITURA MUNICIPAL



SÃO CARLOS
Estado de São Paulo

Decreto nº 442
de 2 de setembro de 2021

CONSERVAÇÃO
ACONDICIONAMENTO/EMBALAGEM
CONTROLE DE QUALIDADE
ARMAZENAMENTO
TRANSPORTE

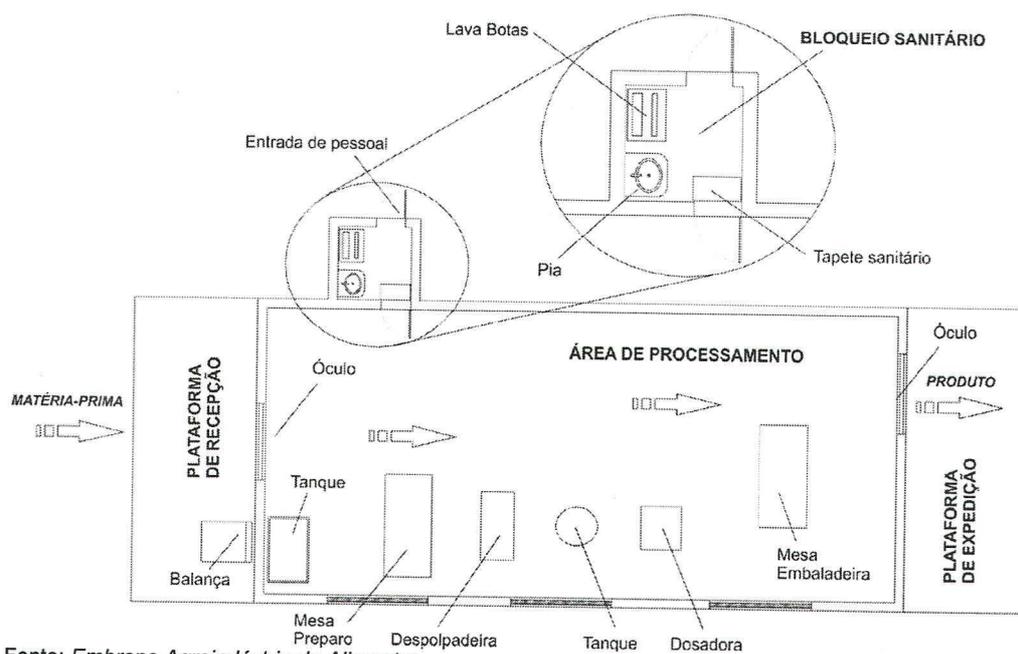
Local e Data	Assinatura do Responsável Legal
São Carlos, xx de xxxxxxxx de 20xx.	



Decreto nº 442
de 2 de setembro de 2021

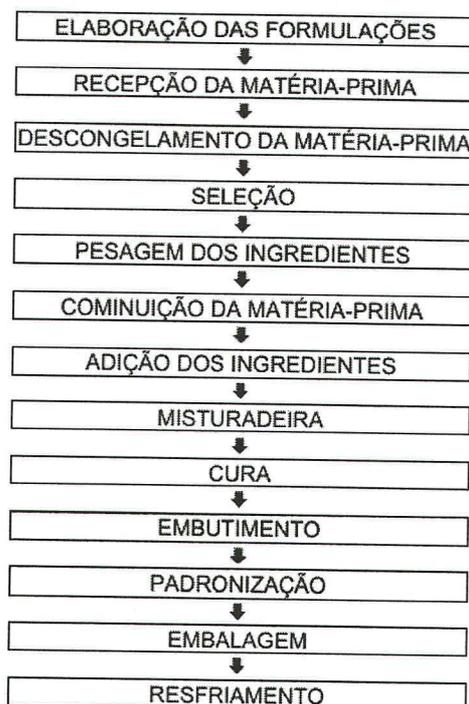
ANEXO 27

MODELOS DE FLUXOGRAMAS



Fonte: Embrapa Agroindústria de Alimentos

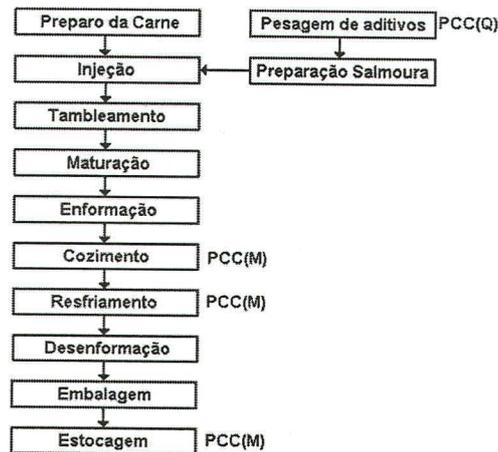
Figura 1. Fluxo de uma agroindústria básica (destaque para o bloqueio sanitário).
1 – Exemplo de fluxograma de fabricação de linguiça



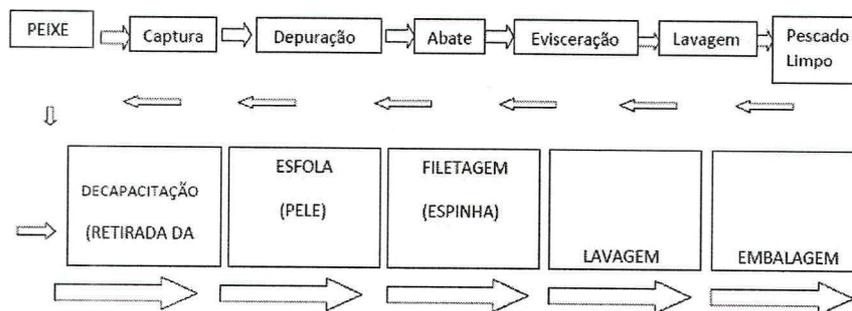


Decreto nº 442
de 2 de setembro de 2021

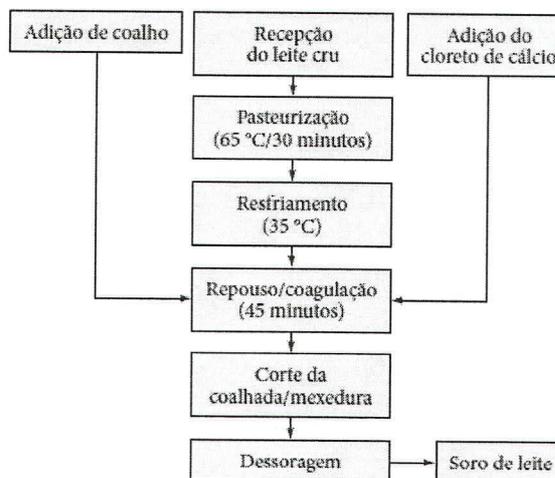
2 – Exemplo de fluxograma de fabricação de Presunto



3 – Exemplo de fluxograma de manipulação de Peixe



4 – Exemplo de fluxograma de obtenção de soro de leite



Obs.: O fluxograma deverá ser impresso com "timbre" do estabelecimento.

Decreto nº 442
de 2 de setembro de 2021

ANEXO 28
ORIENTAÇÕES DO SIM SÃO CARLOS
PARA ELABORAÇÃO DO MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO (MBPF)
E
PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS PADRONIZADOS (POP)

Manual de Boas Práticas é o documento que descreve as operações realizadas pela pessoa física ou jurídica, e que inclui, no mínimo, os requisitos sanitários dos edifícios, a manutenção da higienização das instalações, dos equipamentos e dos utensílios, o controle de qualidade da água para consumo humano, o controle integrado de pragas urbanas, controle da higiene e saúde dos manipuladores e o controle e garantia de qualidade do produto final.

Os estabelecimentos devem possuir os Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs), que são procedimentos escritos de forma objetiva que estabelece instruções sequenciais para a realização de operações rotineiras e específicas na produção, armazenamento e transporte de alimentos.

O Manual de Boas Práticas deve ser a reprodução fiel da realidade da empresa, descrevendo a sua rotina de trabalho e anexando os POP. O MBP/POP deverá ser atualizado sempre que a empresa realizar alterações em sua estrutura física e operacional.

O MBP/POP é um documento exclusivo e intransferível. Esses documentos devem estar acessíveis aos funcionários envolvidos e disponíveis à autoridade sanitária, quando requerido.

Os POP devem conter as instruções sequenciais das operações e a frequência de execução, especificando o nome, o cargo, e ou a função dos responsáveis pelas atividades. Devem ser aprovados, datados e assinados pelo responsável do estabelecimento.

Os estabelecimentos de produtos de origem animal devem implementar Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs) e elaborar o Manual de Boas Práticas de Fabricação relacionando os seguintes itens:

1 - POP 1 - Higienização de instalações, equipamentos e móveis:

Devem conter as seguintes informações: natureza da superfície a ser higienizada, método de higienização, princípio ativo selecionado e sua concentração, tempo de contato dos agentes químicos e físicos utilizados na operação de higienização, temperatura e outras informações que se fizerem necessárias. Acondicionamento e destino do lixo.

Obs.: Quando aplicável, os POP devem contemplar a operação de desmonte dos equipamentos.

2- POP 2 - Controle integrado de vetores e pragas urbanas

o conjunto de medidas preventivas necessárias para impedir a atração, o acesso, o abrigo e a proliferação de insetos (moscas, baratas, formigas, etc.), ratos e pombos, evitando a aplicação de produtos químicos.

Devem contemplar as medidas preventivas e corretivas destinadas a impedir a atração, o acesso e ou a proliferação de vetores e pragas urbanas. No caso da adoção de controle químico, o estabelecimento deve apresentar comprovante de execução de serviço fornecido pela empresa especializada contratada, contendo as informações estabelecidas em legislação sanitária específica.

Obs. O uso de produtos químicos deverá ser realizada por Empresa Controladora de Pragas Urbanas com cadastro/licença na Vigilância Sanitária do município e ter um responsável técnico. Este responsável técnico deve elaborar um **Relatório Técnico de Visita** e disponibilizá-lo ao estabelecimento. Quando da aplicação de produtos químicos, o **Comprovante de Execução do Serviço**, emitido pela empresa Controladora de Pragas.



Decreto nº 442
de 2 de setembro de 2021

3 – POP 3 -Condições de Saneamento da Água

Especificar a procedência da água; se não for de abastecimento público, como é o tratamento e a periodicidade das análises laboratoriais; onde são armazenadas e as condições de armazenagem.

Obs.: não é recomendado utilizar água de poço raso ou cacimba, em virtude da contaminação do solo.

4 - POP 4- Higienização do reservatório

Devem especificar as seguintes informações: natureza da superfície a ser higienizada, método de higienização, princípio ativo selecionado e sua concentração, tempo de contato dos agentes químicos e físicos utilizados na operação de higienização, temperatura e outras informações que se fizerem necessárias.

As informações devem ser especificadas mesmo quando realizada por empresa terceirizada e, neste caso, deve ser apresentado o certificado de execução do serviço.

5 - POP 5 - Higiene e saúde dos manipuladores

Devem contemplar as etapas, a frequência e os princípios ativos usados na lavagem e antissepsia das mãos dos manipuladores, assim como as medidas adotadas nos casos em que os manipuladores apresentem lesões nas mãos, sintomas de enfermidade ou suspeita de problema de saúde que possa comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos. Deve-se especificar os exames aos quais os manipuladores de alimentos são submetidos, bem como a periodicidade de sua execução. O programa de capacitação dos manipuladores em higiene deve ser descrito, sendo determinada a carga horária, o conteúdo programático e a frequência de sua realização, mantendo-se em arquivo os registros da participação nominal dos funcionários.



Decreto nº 442
de 2 de setembro de 2021

ANEXO 29

MODELO
MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO

1. IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO	
1.1 ALIMENTO (S) PRODUZIDO (S)	1.2 QUANTIDADE PRODUZIDA/MÊS
1.3 ENDEREÇO	
1.4 PROPRIETÁRIO	
1.5 REGISTRO NO SIM	
1.6 TELEFONE	1.7 Email

1.8 ALIMENTO(S) PRODUZIDO(S)	1.9 QUANTIDADE PRODUZIDA/MÊS

2. DOCUMENTAÇÃO

<input type="checkbox"/> Certificado de Registro no SIM
<input type="checkbox"/> Documentação do Responsável Técnico
<input type="checkbox"/> Manual de Boas Práticas de Fabricação (MBPF)
<input type="checkbox"/> Procedimentos Operacionais Padronizados (POP)
<input type="checkbox"/> Laudo de Controle Físico Químico e Microbiológico da Água
<input type="checkbox"/> Laudo de Desinsetização e Controle de Pragas
<input type="checkbox"/> Exames de Saúde dos Funcionários
<input type="checkbox"/> Projeto arquitetônico das instalações destinadas à serviços de alimentação

3. ESTRUTURA FÍSICA

3.1 DESCRIÇÃO DA ESTRUTURA FÍSICA DA ÁREA EXTERNA

Descrever a área externa da unidade de produção, explicando se é cercada de modo a evitar a entrada de animais, livre de entulhos e/ou materiais que possam servir de criadouros para insetos e roedores; acesso pavimentado (calçada, pedras, outros) e se é mantida rigorosamente limpa.

3.2 DESCRIÇÃO DA ESTRUTURA FÍSICA DA ÁREA INTERNA

Descrever qual o tipo de material utilizado dos pisos, paredes e teto (lisos?, cor clara?, de fácil limpeza?), e suas condições de conservação (rachaduras?, sinais de infiltração?). Descrever como são as aberturas para a área externa (telas nas portas e janelas que evitam a entrada de insetos?). Descrever o sistema de ventilação (natural ou artificial?, mantém temperatura agradável?). Descrever quantos e onde estão os ralos e se estes possuem tampas com sistema abre e fecha ou com outro sistema que impeça a entrada de insetos. Descrever se existem pias e qual material é usado para a limpeza e secagem das mãos (papel toalha e sabonete líquido neutro e inodoro).



Decreto nº 442
de 2 de setembro de 2021

3.3 FLUXOGRAMA

Descrever as etapas de produção, contemplando o recebimento da matéria prima, passo a passo do processo de produção e os equipamentos e/ou utensílios utilizados, embalagem, rotulagem, armazenamento e distribuição. Demonstrar estas etapas em forma de esquema conforme exemplo abaixo e incluir quantas etapas forem necessárias.



4. EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS

4.1 HIGIENE

Descrever todos os equipamentos utilizados, nas diversas fases de produção, a sua forma de higienização, a frequência da realização da limpeza e os produtos utilizados.

4.2 MANUTENÇÃO

Descrever como manter os equipamentos em bom estado de funcionamento, conservação, higiene e a frequência com que realiza estas manutenções

5. QUALIFICAÇÃO DOS FORNECEDORES

Descrever matéria prima e ingredientes utilizados no preparo dos produtos. No caso de bovídeos, descrever como realiza o controle sanitário dos animais (tem atestado de vacinação de brucelose? Tem atestado de controle de tuberculose?, etc.)

6. PRODUÇÃO

6.1 RECEBIMENTO E ARMAZENAMENTO DE MATÉRIAS PRIMAS

Descrever o recebimento das matérias primas, como é armazenado, se é em local específico (sobre estrados e/ou prateleiras?, de material liso?, íntegro?, lavável e impermeável?). Descrever o controle da matéria prima (registra data de compra?, guarda a nota ou recibo de compra?, registra a data de abertura da embalagem?, acondiciona adequadamente e registra a validade após a abertura?)

6.2 PROCESSAMENTO

Descrever detalhadamente o modo de preparo dos alimentos (receita). Não esquecer de descrever o tempo e temperatura de cozimento quando for o caso.

6.3 EMBALAGEM

Descrever os tipos e materiais usados nas embalagens dos produtos.

6.4 ROTULAGEM

Descrever as informações constantes no rótulo ou colar rótulo (s) dos diferentes produtos produzidos. Descrever qual o tempo de validade dos produtos e como realiza este controle de produção.

7. ARMAZENAMENTO DO PRODUTO FINAL

Descrever, detalhadamente, a forma e o local de armazenamento de cada produto produzido, especificando se precisam de condições especiais de temperatura, umidade (refrigeração?, Congelamento?, Manter aquecido?, Temperatura ambiente?) e o tempo entre o preparo e o consumo.

Decreto nº 442
de 2 de setembro de 2021

8. TRANSPORTE E DISTRIBUIÇÃO

Descrever o tipo de embalagem utilizada para o transporte (caixas plásticas, ou outros) e como realiza a higienização. Descrever a forma, condições e tempo de transporte dos produtos (qual veículo, se é higienizado, refrigerado, se é usado exclusivamente para este fim, se transporta os produtos protegidos de contaminação, se transporta alimento juntamente com produtos químicos).

9. CONTROLE AMBIENTAL

9.1 – ÁGUA

Descrever a forma de abastecimento, de captação, de armazenamento, o tratamento (se necessário) da água usada na produção.

Descrever como mede o cloro na água, a frequência e como registra os resultados. Descrever se realiza análise em laboratório para pesquisa de bactérias, qual frequência e como registra. Descrever como realiza a limpeza da caixa de água, qual a frequência e como registra.

9.2 – PRAGAS E VETORES

Descrever as formas de controle de pragas e vetores no local e seus registros. Descrever se realiza desinsetização e controle de roedores, pombos, através de empresa especializada, qual a frequência e como registra.

9.3 RESÍDUOS (Sólidos e Líquidos)

LIXO: Descrever o tipo de lixo produzido, como realiza o acondicionamento, separação, armazenamento e destinação final.

ÁGUAS RESIDUAIS: Descrever como realiza a destinação das águas servidas (esgoto e água após o uso na produção).

10. CUIDADOS PESSOAIS:

10.1 – UNIFORME E EQUIPAMENTOS DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL (EPI):

Descrever o tipo de uniforme usado (completo conforme a resolução?, cor clara?, calçado fechado?, cuidados de manutenção e onde é guardado). Descrever os EPI's que utiliza (tipo de luva, máscara,etc.)

10.2 – HIGIENE PESSOAL

Descrever todos os cuidados de higiene pessoal que realizam (banho diário, unhas curtas, proteção dos cabelos, hábitos higiênicos ao utilizar o sanitário, sem aliança, brinco, colar, pulseira, relógio e barba, uniforme limpo, etc.)

10.3 – HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS

Descrever como faz a higienização das mãos e quando realiza (tem orientação de lavagem fixada próximo ao lavatório?)

11.HIGIENE DA ÁREA DE PRODUÇÃO

Descrever como realiza a higienização do ambiente, do mobiliário, dos equipamentos, dos utensílios, que produtos utiliza e qual a frequência para cada um destes.

São Carlos, xx de xxxxxxxxxxxx de 20xx.

Responsável Técnico

*Obs.: 1 – Os itens deste formulário deverão ser preenchidos detalhadamente pelo estabelecimento requerente;
2 – Este modelo de manual deverá ser impresso com “timbre” do estabelecimento.*



Decreto nº 442
de 2 de setembro de 2021

ANEXO 30
MODELOS DE POPs

(Estes são alguns modelos de Procedimentos Operacionais Padrões - POPs que devem permanecer afixados em local visível, próximos dos locais onde serão realizados os procedimentos)

POP de Higienização do Ambiente de Trabalho
(pisos, paredes, sanitários, estrados, luminárias etc.)

Responsável pela tarefa: xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx

Frequência:

- **Todos os dias:** pisos, rodapés, ralos, as áreas de lavagem e produção, maçanetas, lavatórios, sanitários, cadeiras, mesas e recipiente de lixo;
- **Diariamente ou de acordo com o uso:** equipamentos, utensílios, bancadas, superfícies de manipulação, saboneteiras e borrifadores;
- **Toda semana:** paredes, portas, janelas, prateleiras, coifas, geladeiras e câmaras frigoríficas;
- **A cada 15 dias:** estrados ou similares e depósitos;
- **Todo mês:** luminárias, interruptores, tomadas e telas;
- **De acordo com a necessidade ou regulamentação específica:** teto ou forro, caixa de gordura, filtro de ar condicionado e canaleta de ar.

Orientações:

1. Efetuar a remoção dos resíduos secos;
2. Molhar com água a área que será limpa;
3. Aplicar detergente e esfregar com vassoura, escova ou esponja, de acordo com o local que está sendo limpo;
4. Efetuar o enxague para retirar por completo o detergente;
5. Em um balde, adicionar uma colher de sopa de água sanitária a 2,5% de cloro, para cada litro de água;
6. Efetuar a aplicação da solução acima no local que está sendo limpo, deixando agir por 10 minutos.
7. Acondicione o lixo em sacos plásticos resistentes;
8. Conserve os sacos de lixo em recipientes de plástico ou de metal (de fácil limpeza);
9. O recipiente deve ter tampa e pedal, permanecendo sempre fechado;
10. Deixe o recipiente do lixo afastado das mesas, pias, utensílios e do armazenamento de alimentos para evitar a contaminação cruzada.
11. Armazenar o lixo em áreas externas, protegido da chuva e do sol, em recipientes bem fechados, de fácil limpeza;
12. Separar o lixo por tipo: lixo orgânico (restos de alimentos) e lixo reciclável (papel, vidro, plástico e metal).

POP de Controle integrado de vetores e pragas urbanas

- 1 - Evite buracos e fendas nas portas, nas janelas, no teto, pisos, paredes e entre os azulejos.
- 2 - Feche todas as aberturas para o ambiente externo utilizando telas milimétricas nas janelas e nos exaustores, proteção nos rodapés das portas, vedação nas aberturas de vãos de telhado e proteção nos ralos e grelhas.
- 3 - Verifique todos os produtos recebidos, caixas podem vir com insetos e roedores. As pragas se instalam em seu estabelecimento e encontram facilidades de acesso, abrigo e alimento;



Decreto nº 442
de 2 de setembro de 2021

- 4 - Mantenha a vegetação aparada e o lixo acondicionado corretamente.
- 5 - Não deve haver acúmulo de água no ambiente externo ou água parada em objetos e materiais em desuso, de forma a prevenir proliferação de mosquitos e evitar a dengue;

POP de Higiene Pessoal do Trabalhador

- 1. Ao chegar ao sanitário ou vestiário, lavar as mãos com produtos antissépticos;
- 2. Colocar o uniforme limpo, gorro ou rede prendendo todo o cabelo e sapato fechado;
- 3. Tirar brincos, pulseiras, anéis, relógio e outros adornos;
- 4. Escovar os dentes;
- 5. Lavar as mãos ao deixar de manipular e ao voltar a manipular os produtos alimentícios;
- 6. Lavar o uniforme diariamente.

- Obs.: 1 – Os POPs deverão ser preenchidos detalhadamente pelo estabelecimento requerente;
2 – Este modelo deverá ser impresso com “timbre” do estabelecimento.



Decreto nº 442
de 2 de setembro de 2021

ANEXO 31

FICHA DE ATENDIMENTO Nº ____/____	Dia	Mês	Ano
	Estabelecimento	Hora inicial	Hora final
Registro no SIM			

1 - Motivo e Local da Atividade:

Classificação do Estabelecimento		Verificação	
	Estab. de abate e industrialização de pequenos animais	Item	C/NC
	Estab. de abate e ind. de médios e grandes animais		
	Fábrica de produtos cárneos		
	Estabelecimento de abate e industrialização de pescado		
	Estabelecimento de ovos		
	Unidade de extração e benefic. dos produtos das abelhas		
	Estabelecimentos industrial de leite e derivados		
Orientação Técnica			
	Documental		
	Legislação		
	Procedimento		
	Instalações		
3 - Principais atividades realizadas /Assuntos abordados:			
4 - Recomendações:			
5 - Contato:		6 - Nº pessoas envolvidas:	
7 - RESPONSÁVEIS PELA FISCALIZAÇÃO		8 - RESPONSÁVEL PELA EMPRESA	
Carimbo e assinatura Fiscal do SIM		Nome e assinatura Responsável pelo estabelecimento	

PREFEITURA MUNICIPAL



SÃO CARLOS
Estado de São Paulo

Decreto nº 442
de 2 de setembro de 2021

ANEXO 32

PROGRAMA DE TRABALHO DE INSPEÇÃO E FISCALIZAÇÃO
RELAÇÃO DE ESTABELECIMENTOS REGISTRADOS

Estabelecimento	Classificação	Registro SIM Nº	Processo Administrativo Nº	Cadastro Nº	Registro de Produtos (Formulário nº)	Produção Diária (kg/l)	Destinação Final dos Produtos	
							Volume Venda (kg/l)	Tipo Comércio

PREFEITURA MUNICIPAL



SÃO CARLOS
Estado de São Paulo

Decreto nº 442
de 2 de setembro de 2021

ANEXO 33

PROGRAMA DE TRABALHO DE INSPEÇÃO E FISCALIZAÇÃO CONTROLE DE INFRAÇÃO

Estabelecimento	Classificação	Registro SIM Nº	Processo Administrativo Nº	Auto de Infração Nº	Termo de Advertência Nº	Auto de Apreensão Nº	Auto de multa			Observação
							Nº	Valor (R\$)	Data Pagamento	

PREFEITURA MUNICIPAL



SÃO CARLOS
Estado de São Paulo

Decreto n° 442
de 2 de setembro de 2021

ANEXO 35

PROGRAMA DE TRABALHO DE INSPEÇÃO E FISCALIZAÇÃO CONTROLE DE INSPEÇÃO E FISCALIZAÇÃO

Estabelecimento	Classificação	Registro SIM N°	Processo Administrativo N°	Inspeções			Visitas Técnicas			Recomendações
				Data	Laudo N°	Resultado	Data	Ficha N°	Resultado	

PREFEITURA MUNICIPAL



SÃO CARLOS
Estado de São Paulo

Decreto nº 442
de 2 de setembro de 2021

ANEXO 36

PROGRAMA DE TRABALHO DE INSPEÇÃO E FISCALIZAÇÃO CONTROLE DE PRODUÇÃO

PRODUTO: _____

* Cada produto utilizado como matéria prima, ingrediente e aditivo/coadjuvante deverá ter seu controle feito em fichas individuais.

Data	Matéria Prima*			Ingredientes*			Aditivos/Coadjuvantes*				Qde Produzida (Kg/l)	Lote (Código)	Análise Laboratorial Boletim Nº	
	Tipo	Data da Recepção	Origem Doc. Nº	Qde (kg/l)	Tipo	Data Receção	Origem Doc. Nº	Qde (kg/l)	Tipo	Data Receção				Origem Doc. Nº



Decreto nº 442
de 2 de setembro de 2021

ANEXO 37

PROGRAMA DE TRABALHO DE INSPEÇÃO E FISCALIZAÇÃO CRONOGRAMA DE ATIVIDADES DO SIM

ATIVIDADE	CLASSIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO PERIODICIDADE (mês)						
	CARNE E DERIVADO	LEITE E DERIVADO	PESCADO E DERIVADO	OVO E DERIVADO	MEL E DERIVADO	ARTESANAL	
PROTOCOLO GERAL	Ano todo	Ano todo	Ano todo	Ano todo	Ano todo	Ano todo	
REGISTRO DO ESTABELECIMENTO	Ano todo	Ano todo	Ano todo	Ano todo	Ano todo	Ano todo	
REGISTRO DO PRODUTO/RÓTULO	Ano todo	Ano todo	Ano todo	Ano todo	Ano todo	Ano todo	
TAXAS DE REGISTRO INICIAL	Mês do registro	Mês do registro	Mês do registro	Mês do registro	Mês do registro	Mês do registro	
TAXAS DE REGISTRO ANUAL	Janeiro	Janeiro	Janeiro	Janeiro	Janeiro	Janeiro	
FISCALIZAÇÃO/SUPERVISÃO (Ficha de Atendimento)	2	2	4	4	6	6	
INSPEÇÃO ESTABELECIMENTO (Laudo de Inspeção Físico Sanitário)	12	6	12	12	12	12	
INSPEÇÃO VEÍCULO (Laudo de Inspeção Físico Sanitário)	12	12	12	12	12	12	
EXAME LABOR DA ÁGUA	12	6	12	12	12	12	
EXAME LABOR DO PRODUTO	12	6	12	12	12	12	
INFRAÇÃO	Ano todo	Ano todo	Ano todo	Ano todo	Ano todo	Ano todo	
INFORMAÇÕES/ESTATÍSTICAS	3	3	3	3	3	3	
TREINAMENTO E CAPACITAÇÃO	24	24	24	24	24	24	
CURSOS DE BPF ou SIMILAR	24	24	24	24	24	24	