

DECRETO Nº 19.921, DE 25 DE ABRIL DE 2012.



REGULAMENTA A LEI Nº 9.440, DE 20 DE DEZEMBRO DE 2010, QUE CRIA O SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL (SIM), DISPÕE SOBRE A PRÉVIA INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL E VEGETAL, E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS).

VITOR LIPPI, Prefeito do Município de Sorocaba, no uso das atribuições que lhe são conferidas pela **Lei Orgânica** do Município e considerando o disposto na Lei nº 9.440, de 20 de Dezembro de 2010, DECRETA:

Seção I
Disposições Preliminares

Art. 1º O presente regulamento estabelece as normas para execução da inspeção e fiscalização industrial e sanitária dos produtos de origem animal, comestíveis e não comestíveis sejam ou não acondicionados e de produtos vegetais, transformados, manipulados, fracionados, recebidos, acondicionados, depositados e em trânsito no âmbito do Município de Sorocaba, nos termos da Lei nº 9.440, de 20 de Dezembro de 2010.

Parágrafo Único. A inspeção e fiscalização sanitária dos produtos de origem animal e vegetal em todo o município de Sorocaba será exercida nos termos das Leis Federais nºs 1.283, de 18 de Dezembro de 1950, e 7.889, de 13 de Novembro de 1989, e das Normas Técnicas a serem estabelecidas pela municipalidade.

Art. 2º A inspeção e fiscalização sanitária de produtos de origem animal e vegetal serão exercidas pelo S.I.M. - Serviço de Inspeção Municipal, órgão ligado a Secretaria Municipal de Desenvolvimento Econômico.

§ 1º Entende-se por estabelecimento de produtos animal, para efeitos desta lei, qualquer instalação ou local nos quais são abatidos ou industrializados animais produtos de carne, bem como onde são recebidos, manipulados, fracionados, elaborados, transformados, preparados, conservados, armazenados, depositados, acondicionados, rotulados e embalados com finalidade industrial ou comercial, a carne e seus derivados, a carne de animais exóticos e

silvestres devidamente autorizada pelos órgãos competentes e seus derivados, o pescado e seus derivados, o mel e seus derivados, a cera de abelha e seus derivados, e o leite e seus derivados e ovos e seus derivados.

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

I - A higiene geral dos estabelecimentos industriais e comerciais.

II - O abastecimento, canalização, armazenamento, tratamento e distribuição da água para consumo humano.

III - O escoamento das águas residuais e servidas que deverão ter destino adequado, previsto em legislação vigente.

IV - O funcionamento dos seguintes estabelecimentos:

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

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

c) granjas leiteiras, estábulos leiteiros, fazendas leiteiras, abrigos rústicos de leite;

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

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

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

g) apiários;

h) mini agroindústrias.

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

VI - O exame "ante e post mortem" dos animais de açougue;

VII - A embalagem e rotulagem de produtos e subprodutos, de acordo com os tipos e padrões previstos no regulamento e normas federais ou fórmulas aprovadas.

VIII - A classificação de produtos e subprodutos, de acordo com os tipos e padrões previstos no regulamento e normas federais ou fórmulas aprovadas.

IX - Os exames organolépticos, microbiológicos, histológicos, físico-químico, enzimáticos e de caracteres organolépticos das matérias-primas ou produtos.

X - As matérias-primas nas fontes produtoras e intermediárias.

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

§ 3º A inspeção e fiscalização sanitária para os produtos de origem vegetal abrangem:

I - A higiene geral dos estabelecimentos;

II - O abastecimento, canalização, armazenamento, tratamento e distribuição da água para consumo humano.

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

IV - O funcionamento dos estabelecimentos que fabriquem, manipulem, beneficiem, armazenem, acondicionem, conservem ou transportem produtos de origem vegetal;

V - As fases de recebimento, elaboração, preparo, transformação, manipulação, condicionamento, conservação, transporte e depósito de origem vegetal e suas matérias-primas, adicionadas ou não;

VI - A embalagem e rotulagem de produtos e subprodutos, de acordo com os tipos de padrões previstos no regulamento e normas federais ou fórmulas aprovadas;

VII - A classificação de produtos e subprodutos, de acordo com os tipos e padrões previstos no regulamento e normas federais ou fórmulas aprovadas;

VIII - A coleta de amostras das matérias-primas, produtos e subprodutos para análises microbiológicas, organolépticas, resíduos de agrotóxicos e físico-químicas em laboratório oficial ou credenciado, conforme a necessidade;

IX - As matérias-primas nas fontes produtoras e intermediárias.

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

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

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

Seção II Do Registro de Estabelecimentos

Art. 5º O registro é providência própria do S.I.M. - Serviço de Inspeção Municipal de Sorocaba, que outorga ao estabelecimento, após cumpridas as exigências constantes no processo, o Título de Registro.

§ 1º Nenhum estabelecimento pode realizar comercio no âmbito do município com produtos de origem animal e vegetal sem estar registrado no S.I.M. - Serviço de Inspeção Municipal.

§ 2º Estão sujeitos a registros os estabelecimentos produtores que utilizem matéria prima de origem animal citados no Art. 2º, § 1º, inciso IV e os estabelecimentos produtores que utilizem matéria prima de origem vegetal citados no Art. 2º, § 3º, inciso IV, ambos deste Decreto.

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

- I - Apresentação da documentação.
- II - Formação do processo de registro.
- III - Execução e fiscalização das obras.
- IV - Conclusão das obras.
- V - Registro.

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

- I - Requerimento dirigido à Secretaria do Desenvolvimento Econômico, da Prefeitura Municipal de Sorocaba, solicitando o registro e a inspeção do S.I.M. - Serviço de Inspeção Municipal e dados do proprietário - Anexo 1;
- II - Dados do estabelecimento - Anexo 2;
- III - Contrato de responsabilidade técnica - Anexo 3;
- IV - Carteira de registro do responsável técnico e ART (fotocópia) - ;
- V - Memorial Econômico Sanitário do Estabelecimento - Anexo 4;

VI - Cadastro do Produto - Anexo 5;

VII - Início das Atividades - Autorização Para Inspeção -
ANEXO 6

VIII - Relação discriminada do maquinário e fluxograma de produção, com especificações volumétricas e capacidade de energia elétrica - Anexo 07;

IX - Composição dos produtos - Anexo 08;

X - Projeto técnico do estabelecimento, com planta baixa das instalações e equipamentos em escala 1:100, planta de corte e fachada em escala 1:100, planta de situação em escala 1:500, memorial econômico sanitário assinado pelo proprietário do estabelecimento e memorial descritivo da construção de responsabilidade do engenheiro e croqui de localização quando do meio rural;

XI - Certidão de Uso do Solo emitido pela Secretaria de Habitação e Urbanismo - SEHAB;

XII - Certidão de Vistoria para fins do S.I.M. - Serviço de Inspeção Municipal;

XIII - Licença ambiental pertinente - instalação e/ou funcionamento. (fotocópia);

XIV - Registro no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas - CNPJ (fotocópia) ou no Cadastro de Pessoa Física - CPF/MF, conforme o caso (fotocópia);

XV - Contrato Social registrado na Junta Comercial (fotocópia);

XVI - Documentos que comprovem a posse ou permissão de uso do imóvel no município (fotocópia);

XVII - Laudo de análise atualizado da qualidade de água expedido por laboratório oficial ou credenciado;

XVIII - Inscrição da firma no Conselho Regional competente no Estado de São Paulo (fotocópia);

XIX - Termo de compromisso do responsável legal;

XX - Parecer técnico e laudo de inspeção feito pelo técnico do S.I.M. - Serviço de Inspeção Municipal;

XXI - Dois "layout" (arte final) dos rótulos ou embalagens;

XXII - Solicitação para confecção de rótulo - Anexo 09;

§ 1º Os anexos encontram-se no departamento do S.I.M. - Serviço de Inspeção Municipal;

§ 2º Nos estabelecimentos de produtos de origem animal e vegetal destinados à alimentação humana é considerado básico, para efeito de registro, a apresentação prévia de laudo oficial de análise, atualizado, da água de consumo humano do estabelecimento, que deve se enquadrar nos padrões microbiológicos e físico-químicos, estabelecidos por legislação vigente.

§ 3º Mesmo que o resultado da análise seja favorável, o S.I.M. - Serviço de Inspeção Municipal, pode exigir, de acordo com as circunstâncias locais, tratamento da água.

§ 4º A contratação referido inciso IV deste artigo, se dará mediante a celebração de contrato entre o estabelecimento e um profissional, devidamente credenciado no órgão oficial de inspeção, sendo que:

I - no caso de mini-agroindústrias, poderá ser realizado com a empresa de assistência técnica oficialmente reconhecida;

II - no caso dos estabelecimentos descritos no Art. 2º, § 2º, inciso IV, alíneas "a" e "c", deste Decreto, ao profissional indicado como responsável técnico, compete a execução do programa de defesa sanitária animal e a assessoria técnica ao produtor, visando o controle de qualidade nas fases de abate e de manipulação do produto;

III - no caso dos estabelecimentos descritos no Art. 2º, § 1º, inciso IV, alíneas "b", "d", "e", "f", "g" e "h", ao profissional indicado como responsável técnico, compete a assessoria técnica ao produtor visando o controle de qualidade nas fases de manipulação do produto;

IV - no caso dos estabelecimentos descritos no Art. 2º, § 3º, inciso IV, compete ao responsável técnico a execução do programa de Defesa Vegetal e do controle de qualidade em todas as fases de processamento do alimento.

Seção III Dos Estabelecimentos

Art. 8º Para a construção de estabelecimentos novos é obrigatório:

I - o exame do terreno, cujo pedido deve ser instruído com a planta do local, especificando a área disponível, acidentes existentes, detalhes sobre a água de abastecimento, a rede de esgoto e indicação do local de escoamento de resíduos;

II - apresentação dos projetos das respectivas construções, nas escalas e cores previstas neste regulamento acompanhadas de memoriais descritivos das obras a realizar, material a

empregar e equipamentos a instalar;

III - O pedido de aprovação da obra será encaminhado à Secretaria de Habitação e Urbanismo - SEHAB, que deverá remeter à Secretaria do Desenvolvimento Econômico, para que seja devidamente instruído o processo com laudo de inspeção fornecido pelo responsável do S.I.M. - Serviço de Inspeção Municipal;

Art. 9º As obras de construção civil sujeitas à Inspeção Municipal não serão iniciadas, sem que os projetos tenham sido previamente aprovados pelo S.I.M.- Serviço de Inspeção Municipal.

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

Art. 11. As autoridades municipais não permitirão a construção de estabelecimentos que por sua natureza possa prejudicar outros que elaborem produtos utilizados na alimentação humana.

Art. 12. Apresentados os documentos exigidos neste regulamento, o Departamento do S.I.M. - Serviço de Inspeção Municipal, mandará vistoriar o estabelecimento para a apresentação do competente laudo.

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

Art. 14. Satisfeita as exigências fixadas no presente regulamento, o Departamento do S.I.M. - Serviço de Inspeção Municipal autorizará a expedição de "Título de Registro", constando do mesmo o número do registro, nome da firma e outros detalhes necessários.

Art. 15. O Departamento do S.I.M. - Serviço do Inspeção Municipal determinará a inspeção periódica das obras em andamento nos estabelecimentos em construção ou remodelação, tendo-se em vista o plano aprovado.

Art. 16. O relacionamento é requerido ao Departamento de Serviço de Inspeção Municipal e o processo respectivo deve obedecer ao mesmo critério estabelecido para o registro de estabelecimento no que for aplicável.

Art. 17. São relacionadas às fazendas leiteiras, os postos de recebimento, as queijarias, os apiários, os entrepostos de mel e cera de abelhas e as casas atacadistas, fixando-se, conforme o caso, as mesmas exigências para os demais estabelecimentos.

Art. 18. Ocorrendo alteração de responsável legal, responsável técnico, administrador, endereço, razão social ou encerramento das atividades da empresa em estabelecimentos registrados, de imediato deverá ser procedida as devidas alterações no âmbito do S.I.M. -

Serviço de Inspeção Municipal

Seção IV
Do Funcionamento Dos Estabelecimentos

Art. 19. As atividades no estabelecimento somente serão iniciadas após a realização da fiscalização prévia de todas as dependências, situação em relação ao terreno, instalações, equipamentos, natureza e estado de conservação das paredes, pisos e tetos, pé-direito, bem como da rede de esgoto e de abastecimento de água, descrevendo detalhadamente a procedência, distribuição, canalização e escoamento.

Art. 20. Não será registrado o estabelecimento destinado à produção de alimentos para consumo humano, quando situado nas proximidades de outro, por sua natureza, possa prejudicá-lo.

Art. 21. O estabelecimento que alterar endereço ou cessar seu funcionamento, somente poderá reiniciar suas atividades mediante inspeção prévia de todas as suas instalações e equipamentos.

Parágrafo Único. Quando da interrupção do funcionamento ultrapassar 12 (doze) meses será cancelado o respectivo registro.

Art. 22. Os estabelecimentos de produtos de origem animal funcionarão somente se estiverem devidamente instalados e equipados com as dependências mínimas, maquinários e utensílios diversos, de acordo com a natureza e a capacidade de produção, satisfeitas as seguintes condições básicas:

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

II - Ficar instalado, de preferência, no centro do terreno, devidamente cercado, afastado dos limites das vias públicas, no mínimo de 5 (cinco) metros, e dispor de área de circulação interna que permita a livre movimentação dos veículos de transporte, excetuam-se as empresas já instaladas e que não disponham de afastamento em relação às vias públicas, desde que as operações de recepção e expedição ocorram no interior da área do estabelecimento, hipótese em que as áreas construídas limítrofes com as vias públicas deverão ser ocupadas por dependências que permitem a instalação de vitrais fixos ou sejam paredes desprovidas de abertura para a via pública, estando suas áreas de ventilação e iluminação voltadas para os pátios internos ou entradas laterais existentes;

III - Dispor de dependências de industrialização de área mínima com 20 m² (vinte metros quadrados);

IV - Dispor de pé-direito nas diversas dependências, de modo a permitir a disposição adequada dos equipamentos, a execução higiênica e sanitária das atividades e contribuir com a ventilação do ambiente;

V - Ter os seguintes pés direitos: sala de matança de bovinos 07 (sete) metros de sangria à linha da esfolagem, e daí por diante no mínimo 04 (quatro) metros; nas demais dependências o pé direitos por ocasião do exame dos projetos apresentados à Secretaria de Habitação e Urbanismo.

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

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

VIII - Possuir piso de material impermeável, resistente à abrasão e corrosão, ligeiramente inclinado, construído de modo a facilitar a coleta e o escoamento das águas residuais, bem como a permitir sua limpeza e higienização;

IX - Ter paredes lisas, impermeáveis, com material aprovado pelo S.I.M. - Serviço de Inspeção Municipal, de cor clara, de fácil lavagem e higienização, numa altura de pelo menos 2,5 (dois e meio) metros, com ângulos e cantos arredondados, preferentemente, sendo que os telhados de meia água somente poderão ser utilizados se mantido o pé direito a altura mínima da dependência ou dependências correspondentes.

X - Possuir forro de material resistente à umidade e a vapores, construído de modo a evitar o acúmulo de sujeira e contaminação e que propicie boa higienização, podendo o forro ser dispensado nos casos em que a cobertura proporcionar perfeita vedação à entrada de poeira e animais sinantrópicos e que propicie perfeita higienização;

XI - Possuir escadas que apresentem condições de solidez e segurança construídas de concreto armado, de alvenaria ou metal, providas de corrimão e patamares após cada lance de vinte (20) degraus e inclinação de cinquenta (50º) graus em qualquer de seus pontos; as escadas em caracol só serão toleradas como escadas de emergência.

XII - Possuir equipamentos de frio suficientes para climatização, que garanta a temperatura de até 15°C, quando necessário a adequação do produto armazenado, segundo a capacidade e a finalidade de estabelecimento, Vedado o uso de ar condicionado;

XIII - Dispor de telas milimétricas em todas as janelas, passagens para o exterior ou outra

abertura, de modo a impedir a entrada de insetos;

XIV - Dispor de eficiente controle de pragas;

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

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

XVII - Dispor de rede de abastecimento de água para atender, suficientemente e exclusivamente, às necessidades totais do estabelecimento, de forma a não interromper o processamento;

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

XIX - Dispor de rede de esgoto em todas as dependências, com dispositivo adequado que evite o refluxo de odores e a entrada de roedores e outros animais, ligados a tubos coletores, no sistema geral de escoamento de toda canalização, bem como instalação para retenção de gorduras, resíduos e corpos flutuantes, assim como de dispositivo para depuração artificial das águas servidas, de conformidade com as exigências dos órgãos oficiais responsáveis pelo controle do meio ambiente;

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

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

XXII - Dispor de instalação frigorífica com capacidade adequada, dotada de termômetro com visor externo, conforme a categoria do estabelecimento. A instalação frigorífica deverá assegurar temperatura de armazenamento de produtos resfriados de 0°C (zero a 4°C (quatro) e temperatura de armazenamento de produtos congelados de máximo - 15°C (quinze);

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

XXIV - Dispor, quando necessário, de equipamento gerador de vapor com capacidade para as necessidades do estabelecimento, instalado em dependência externa;

XXV - Dispor de depósitos adequados para guarda de ingredientes, embalagens, continentes, materiais ou produtos de limpeza, utilizados no estabelecimento.

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

XXVII - Quando necessário, dispor de caldeiras com capacidade suficiente para as necessidades do estabelecimento.

Art. 23. Os estabelecimentos destinados ao abate de aves e coelhos devem ainda satisfazer às seguintes condições:

I - Dispor de plataforma coberta para a recepção dos animais, protegida dos ventos dominantes e da incidência direta dos raios solares;

II - Dispor de mecanismo que permita realizar as operações de sangria, esfolação, evisceração e preparo da carcaça (toalete) com as aves, ou coelhos suspensos pelos pés ou cabeças;

III - Dispor de dependência exclusiva para as operações de escaldagem e depenagem ou de esfolação, no caso de coelhos;

IV - Dispor de dependências exclusivas para as operações de evisceração, toalete, pré-resfriamento, gotejamento, classificação e embalagem;

V - Dispor quando necessário, de dependência para a realização de cortes de carcaça.

Art. 24. Os estabelecimentos de leite e derivados devem satisfazer às seguintes condições:

I - Estar localizado em pontos distantes de fontes produtoras de mau cheiro;

II - Construir as dependências de maneira a se observar, se for o caso, desníveis na seqüência dos trabalhos de recebimento, manipulação, industrialização e maturação dos produtos

III - Ter as dependências principais do estabelecimento, como a de recebimento de matéria prima, desnatação, beneficiamento, salga, cura, envasilhamento e depósitos de produtos utilizados na alimentação humana, separadas por paredes inteiras das que se destinam a lavagem e esterilização dos latões ou ao preparo de produtos não comestíveis;

IV - Ser construído no centro do terreno, afastado dos limites das vias públicas,

preferentemente 5 metros na frente e dispondo de entradas laterais que permitam a movimentação de veículos de transporte;

V - Ter pé direito mínimo de 3,50 m (três metros e cinquenta centímetros) nas dependências de trabalho, 03 (três) nas plataformas, laboratórios e lavagem do vasilhame, 2,80 m (dois metros e oitenta centímetros) nos vestiários e instalações sanitárias;

VI - Ter as dependências orientadas de tal modo que os raios solares não prejudiquem os trabalhos de fabricação ou maturação dos produtos;

VII - Dispor de aparelhagem industrial completa e adequada para a realização de trabalhos de beneficiamento e industrialização, utilizando maquinário preferentemente conjugado;

VIII - Dispor de dependência ou local apropriado e convenientemente aparelhado para a lavagem e esterilização do vasilhame.

Art. 25. Os estabelecimentos destinados ao mel, cera de abelha e seus derivados devem:

I - Dispor de dependências de recebimento;

II - Dispor de dependências de manipulação, preparo, classificação e embalagem do produto.

Art. 26. Os ângulos entre paredes e pisos serão arredondados com o mesmo o material de impermeabilização.

Parágrafo Único. É proibido o emprego de utensílios em geral (gamelas, bandejas, mesas, carros, tanques e outros) com angulosidades ou frestas.

Art. 27. Nos entrepostos que recebem tripas, bem como nos estabelecimentos industriais, as seções destinadas a salga, maceração ou fermentação desse produto, só podem ser instaladas em lugares afastados das dependências onde forem manipuladas matérias primas ou fabricados produtos utilizados na alimentação humana.

Art. 28. Nenhum estabelecimento de produto de origem animal pode ultrapassar a capacidade de suas instalações e equipamentos.

Art. 29. A construção dos estabelecimentos devem obedecer as exigências que estejam previstas no Código Municipal de Obras, na Legislação Federal e Estadual e as de ordem sanitária ou industrial, previstas neste regulamento.

Seção V Da Higiene Dos Estabelecimentos

Art. 30. Todas as dependências e os equipamentos dos estabelecimentos devem ser mantidos limpos e higienizados, antes, durante e após a realização dos trabalhos de rotina, dando-se conveniente destino às águas servidas e residuais.

Parágrafo Único. O S.I.M. - Serviço de Inspeção Municipal, poderá autorizar o tratamento artificial das águas servidas e residuais.

Art. 31. Os pisos e paredes, assim como os equipamentos e utensílios utilizados deverão ser lavados com água corrente e tratada, antes, durante e após o funcionamento e convenientemente desinfetados, neste caso, pelo emprego de substâncias registradas nos órgãos competentes.

§ 1º Todas as vezes que for necessário, o S.I.M. - Serviço de Inspeção Municipal, deve determinar a substituição, raspagem, pintura e reforma em pisos, paredes, tetos e equipamentos.

§ 2º A critério do S.I.M. - Serviço de Inspeção Municipal, poderá ser dispensada a impermeabilização de paredes em dependências onde se trabalha com equipamentos fechados.

§ 3º As caixas de sedimentação de substâncias residuais devem ser frequentemente inspecionadas e convenientemente limpas.

Art. 32. Os maquinários, carros, tanques, vagonetes, caixas, mesas e demais materiais e utensílios, serão convenientemente identificados de modo a evitar equívocos entre os destinos de produtos comestíveis e os usados no transporte ou depósito de produtos não comestíveis, ou ainda utilizados na alimentação de animais, usando-se as denominações "comestíveis" e "não comestíveis".

Art. 33. Os estabelecimentos devem ser mantidos limpos, higienizados e dedetizados, agindo-se cautelosamente quanto ao emprego de veneno, cujo uso só é permitido nas dependências não destinadas à manipulação ou depósito de produtos comestíveis e mediante autorização do S.I.M. - Serviço de Inspeção Municipal, não sendo permitido o emprego de produtos biológicos.

§ 1º As câmaras frias devem atender às mais rigorosas condições de higiene, iluminação e ventilação e deverão ser limpas e desinfetadas pelo menos uma vez por ano, sendo obrigatório a exibição em local de fácil visualização a data e o responsável pela limpeza e desinfecção.

§ 2º É proibida a entrada e permanência de cães, gatos, pombas e outros animais no estabelecimento.

Art. 34. Os funcionários que manuseiam produtos comestíveis, desde o recebimento até a

embalagem, devem usar uniformes próprios e limpos, inclusive luvas e touca, não sendo permitido o uso de barba, unhas compridas, esmalte, brincos e anéis, ou qualquer tipo de adereço que venha a prejudicar o produto final;

Art. 35. Os funcionários que manipulam produtos condenados ou que trabalhem em necropsias, ficam obrigados a usar luvas e a desinfetar as mãos, instrumentos e vestuários, com anti-sépticos apropriados.

Art. 36. Fica proibido utilizar áreas onde se realizam manipulações de alimentos para outras atividades que não se relacionam ao trabalho afim, bem como depositar produtos, objetos e material estranho a finalidade na dependência.

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

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

Art. 37. Fica vedada a entrada de pessoas estranhas às atividades, salvo quando devidamente uniformizadas e autorizadas pelo S.I.M. - Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 38. É proibido empregar na coleta, embalagem ou conservação de matérias-primas ou produtos usados na alimentação humana, vasilhames de cobre, latão, zinco, barro, estanho com liga que contenha mais de 2% (dois por cento) de chumbo ou que apresente estanhagem defeituosa, ou qualquer utensílio que, pela forma e composição, possa prejudicar as matérias-primas ou produtos.

Art. 39. Dispor de rouparia, vestiários, banheiros e demais dependências necessárias, em número proporcional ao pessoal; instalados separadamente para cada sexo, completamente isolados e afastados das dependências onde são beneficiados produtos destinados à alimentação humana.

Art. 40. Os funcionários dos estabelecimentos deverão fazer, pelo menos, uma vez ao ano, um exame de saúde que deverá ser atestado por autoridade sanitária oficial.

§ 1º A critério do S.I.M. - Serviço de Inspeção Municipal, havendo necessidade justificada, poderá ser exigido mais de um exame médico durante o ano;

§ 2º Sempre que ficar comprovada a existência de dermatose, doenças infecto-contagiosas ou repugnante ou portadores de salmonelas em qualquer funcionário que exerça atividade industrial no estabelecimento, será imediatamente afastado do trabalho, cabendo ao S.I.M. - Serviço de Inspeção Municipal comunicar o fato à autoridade de saúde pública.

Art. 41. Em hipótese alguma, será permitido o acondicionamento e transporte de matérias-primas e produtos destinados à alimentação humana em veículos ou recipientes que não sejam adequados a atividade afim.

Art. 42. Nos estabelecimentos que manipulam leite e seus derivados, é obrigatória a rigorosa lavagem e esterilização dos vasilhames antes de seu retorno aos postos de origem.

Art. 43. Nas áreas destinadas para abate de animais, e de suporte para essa finalidade, é obrigatória a existência de recipiente com desinfetante, e/ou descarga de vapor para esterilização de facas, ganchos e outros instrumentos de trabalho ou utensílios.

Art. 44. O S.I.M. - Serviço de Inspeção Municipal poderá exigir, em qualquer ocasião, desde que julgue necessário, quaisquer outras medidas higiênicas nos estabelecimentos, áreas de interesse, suas dependências e anexos.

Art. 45. As instalações próprias para a guarda, pouso e contenção de animais vivos ou depósitos de resíduos industriais, devem ser lavadas e desinfetadas tantas vezes quantas forem necessárias.

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

Art. 47. Não é permitido residir nos edifícios onde são realizados trabalhos industriais de produtos de origem animal ou vegetal.

Seção VI Da Obrigação Das Empresas

Art. 48. É competência e responsabilidade dos responsáveis legal e técnico do estabelecimento:

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

II - Fornecer a mão-de-obra necessária e habilitada, bem como os materiais adequados e indispensáveis;

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

IV - Fornecer até o 10º (décimo) dia de cada mês os dados estatísticos de interesse na avaliação da produção, industrialização, transporte e comércio de produtos de origem animal;

V - Dar aviso de 24 (vinte e quatro) horas, no mínimo, sobre a realização de quaisquer trabalhos nos estabelecimentos, mencionando sua natureza e hora de início e de provável conclusão;

VI - Fornecer gratuitamente alimentação ao pessoal da inspeção quando os horários para

as refeições não permitirem que os servidores as façam em suas residências, a juízo da inspeção, junto ao estabelecimento;

VII - Fornecer material próprio e utensílio para guarda, conservação e transporte de materiais e produtos normais e peças patológicas, que serão remetidas ao laboratório;

VIII - Fornecer armários, mesas, arquivos, mapas, livros e outros materiais destinados à inspeção municipal para seu uso exclusivo;

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

X - Manter locais apropriados, a juízo da inspeção municipal, para recebimento e guarda de matérias-primas procedentes de outros estabelecimentos sob inspeção ou de retorno de centros de consumo, para serem reinspecionados, bem como para seqüestro de carcaças, matérias-primas e produtos suspeitos.

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

XII - Fornecer instalações, aparelhos e reativos necessários, a juízo da inspeção municipal, para análise de matérias-primas ou produtos no laboratório do estabelecimento;

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

XIV - Manter funcionários habilitados na direção dos trabalhos técnicos do estabelecimento;

XV - Recolher as taxas de expediente previstas na legislação vigente;

XVI - Dar aviso com antecedência de 12 (doze) horas, sobre a chegada ou o recebimento de pescados;

XVII - No caso de cancelamento do registro, encaminhar à sede da inspeção, a documentação arquivada, os rótulos, embalagens e todo material pertencente à inspeção municipal.

Art. 49. Os funcionários colocados à disposição pelo estabelecimento para acompanhar o trabalho de inspeção do S.I.M. - Serviço de Inspeção Municipal, deverão apresentar todos os documentos e relatórios solicitados, sob pena de responder criminalmente por desobediência;

Art. 50. Todo estabelecimento deve registrar, além dos casos previstos, diariamente em livros próprios e mapas de acompanhamento, cujos modelos serão fornecidos pelo S.I.M. - Serviço de Inspeção Municipal, as entradas e saídas de matérias-primas e produtos, especificando a quantidade, qualidade e destino.

§ 1º Tratando-se de matéria-prima ou produtos de laticínios procedentes de outros estabelecimentos sob inspeção, deve ainda a empresa, em livros e mapas próprios, indicar a data de entrada, o número da guia de embarque ou certificado sanitário, e o número de registro do estabelecimento remetente.

§ 2º Os estabelecimentos de leite e derivados deverão fornecer relação atualizada de fornecedores e nome da propriedade rural e atestados sanitários dos rebanhos.

Art. 51. Os proprietários dos estabelecimentos registrados no S.I.M. - Serviço de Inspeção Municipal, que utilizam matéria-prima de origem animal ou vegetal, é o responsável pelo processamento dos produtos e, nesta condição, responderá legal e juridicamente por quaisquer consequências consideradas danosas à saúde pública, caso se comprove a omissão ou negligência de sua parte no que diz respeito à higiene, adição de produtos químicos e/ou biológicos, uso indevido de práticas de beneficiamento, embalagens, conservação, transporte, comercialização e prazo de validade.

Art. 52. O responsável técnico dos estabelecimentos que produzem e manuseiam produtos de origem animal deverão ser graduados em curso de medicina veterinária.

Seção VII

Da Inspeção e Reinspeção Industrial e Sanitária Dos Produtos

Art. 53. Os produtos e matérias-primas devem ser reinspeccionados tantas vezes quantas forem necessárias, antes de serem expedidos para o consumo.

§ 1º Os produtos contaminados ou alterados, não passível de aproveitamento como estabelece este Decreto, será incinerados ou destruído mediante a aplicação do agente físico ou químico, devendo ser lavrado os respectivos termo de apreensão e auto de infração contra o infrator.

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

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

Art. 54. Nenhum produto ou matéria-prima de origem animal, que não seja oriundo do próprio estabelecimento, pode dar entrada em estabelecimento sob inspeção municipal, sem que seja claramente identificado como oriundo de outro estabelecimento registrado no S.I.M., no

S.I.S.P. ou no S.I.F.

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

Art. 55. Na reinspeção de carne, esta deve ser condenada se apresentar qualquer alteração que faça suspeitar processo de putrefação, contaminação biológica, química ou indícios de zoonoses.

§ 1º Sempre que necessário, a inspeção verificará o pH sobre o extrato aquoso da carne.

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

Art. 56. Nos entrepostos onde se encontram depositados produtos de origem animal ou vegetal, procedentes de estabelecimentos sob inspeção municipal, estadual ou federal, bem como nos demais locais, a reinspeção deve especialmente visar:

I - Conferir o certificado de sanidade que acompanha o produto;

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

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

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

V - Coletar amostras para análise físico-química e microbiológica.

§ 1º A amostra deve receber uma ficha aprovada pelo S.I.M. - Serviço de Inspeção Municipal, preenchida em todos os seus itens e assinada pelo interessado e pelo funcionário que coletou a amostra - Anexo 23.

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

§ 3º Tanto a amostra como a contra prova devem ser colocadas em envelopes apropriados e aprovados pelo S.I.M. - Serviço de Inspeção Municipal, e deverão ser fechados, lacrados e rubricados pelo interessado e pelo funcionário que fez a coleta.

§ 4º Em todos os casos de reinspeção as amostras terão preferência para exame.

§ 5º Quando o interessado divergir do resultado do exame pode requerer dentro de quarenta e oito (48) horas, a análise de contra prova.

§ 6º O requerimento será dirigido ao Chefe do Departamento de Serviço de Inspeção Municipal.

§ 7º O exame da contra prova pode ser realizado em qualquer laboratório oficial com a presença de um representante do S.I.M.- Serviço de Inspeção Municipal.

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

§ 9º Confirmada a condenação do produto ou partida o S.I.M. - Serviço de Inspeção Municipal determinará a sua destinação.

Seção VIII Exames de Laboratório

Art. 57. Os produtos de origem animal prontos para consumo, bem como toda e qualquer substância que entre em sua elaboração, estão sujeitos a exames tecnológicos, químicos e microbiológicos.

Art. 58. As técnicas de exames e a orientação analítica serão padronizadas de acordo com a Legislação Federal.

§ 1º Para as amostras coletadas nas propriedades rurais, nos locais de manipulação, veículos transportadores ou nos entrepostos, serão adotados os padrões definidos pelo Decreto Federal nº 30.691, de 29 de março de 1952, alterado pelo Decreto Federal nº 1.255, de 25 de junho de 1962 e pelos padrões do Ministério da Saúde.

§ 2º Será elaborado plano de trabalho conjunto entre a Vigilância Sanitária Municipal e o S.I.M - Serviço de Inspeção Municipal, objetivando definir procedimentos, cooperação e atuação articulada na área de inspeção de produtos.

§ 3º As autoridades da Vigilância Sanitária Municipal, em trabalhos de inspeção de alimentos nos estabelecimentos varejistas, comunicarão ao Serviço de Inspeção Municipal - S.I.M., os resultados das análises realizadas em produto de origem animal ou vegetal em caso de irregularidade constatada.

§ 4º O S.I.M. - Serviço de Inspeção Municipal a seu critério, poderá exigir análises laboratoriais periódicas a serem realizados em laboratórios particulares ou oficiais, com ônus para o estabelecimento que deu origem à amostra.

Art. 59. Os exames de caráter tecnológico visarão a técnica da elaboração dos produtos de origem animal em qualquer de suas fases.

Parágrafo Único. Sempre que houver necessidade o laboratório pedirá informações, a Inspeção Municipal junto ao estabelecimento produtor.

Art. 60. O exame químico compreende:

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

Parágrafo Único. Os caracteres organolépticos, a composição centesimal e os índices físico-químicos serão nos padrões normais aprovados.

Art. 61. A orientação analítica obedecerá a seguinte seriação:

- I - caracteres organolépticos;
- II - pesquisa de corante e conservante;
- III - determinação de fraudes, falsificação e alterações;

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

Parágrafo Único. A variação anormal de qualquer índice (iodo, refração, saponificação e outros) será convenientemente pesquisada, para apuração das causas.

Art. 62. O exame microbiológico deve verificar:

- I - presença de germes, quando se tratar de conservas submetidas à esterilização;
- II - presença de produtos de metabolismo bacteriano, quando necessário;
- III - contagem global de germes sobre produtos de origem animal;

IV - pesquisa de contagem da flora de contaminação;

V - pesquisa da flora patogênica;

VI - exame bacteriológico de água que abastece os estabelecimentos sob Inspeção Municipal;

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

Art. 63. Quando necessário, os laboratórios podem recorrer a outras técnicas de exame, além das adotadas oficialmente pelo S.I.M. - Serviço de Inspeção Municipal mencionando-as obrigatoriamente nos respectivos laudos.

Art. 64. O S.I.M. - Serviço de Inspeção Municipal, pode fiscalizar o embarque, trânsito e desembarque de matérias-primas e produtos de origem animal, bem como as condições higiênicas e instalações dos veículos, vagões e de todos os meios de transporte utilizados.

Art. 65. No caso de suspeita de contaminação dos produtos e matérias-primas, será coletada amostra para análise laboratorial dos mesmos, sendo suspensa sua comercialização e ficando o responsável do estabelecimento como fiel depositário dos referidos produtos e matérias-primas até o resultado das análises.

Art. 66. A mercadoria contaminada ou alterada, não passível de aproveitamento como estabelece este Decreto, será incinerada ou destruída mediante aplicação do agente físico ou químico, devendo ser lavrado os respectivos termo de apreensão e auto de infração contra o infrator.

Seção IX Inspeção "ante-mortem"

Art. 67. De acordo Decreto Federal nº 30.691, de 29 de março de 1952 (RIISPOA).

Seção X Da Matança de Emergência

Art. 68. De acordo Decreto Federal nº 30.691, de 29 de março de 1952 (RIISPOA).

Art. 69. De acordo Decreto Federal nº 30.691, de 29 de março de 1952 (RIISPOA).

Seção XI
Inspeção Post Mortem

Art. 70. De acordo Decreto Federal nº 30.691, de 29 de março de 1952 (RIISPOA).

Art. 71. Os casos não previstos neste regulamento, serão observados pelo médico veterinário, responsável pela Inspeção Municipal, ou ainda, pelo preposto, e imediatamente encaminhados ao Departamento do S.I.M. - Serviço de Inspeção Municipal.

Seção XII
Graxaria

Art. 72. De acordo Decreto Federal nº 30.691, de 29 de março de 1952 (RIISPOA).

Seção XIII
Produtos Gordurosos Comestíveis

Art. 73. De acordo Decreto Federal nº 30.691, de 29 de março de 1952 (RIISPOA).

Seção XIV
Produtos Gordurosos Não Comestíveis

Art. 74. De acordo Decreto Federal nº 30.691, de 29 de março de 1952 (RIISPOA).

Seção XV
Subprodutos Não Comestíveis

Art. 75. De acordo Decreto Federal nº 30.691, de 29 de março de 1952 (RIISPOA).

Seção XVI
Conservas

Art. 76. De acordo Decreto Federal nº 30.691, de 29 de março de 1952 (RIISPOA).

Seção XVII
Do Leite e Derivados

Art. 77. De acordo Decreto Federal nº 30.691, de 29 de março de 1952 (RIISPOA).

Seção XVIII
Do Trânsito de Produtos

Art. 78. Os produtos de matérias-primas de origem animal ou vegetal, satisfeitas as exigências legais, as reinspeções, os pagamentos das taxas e respeitadas as disposições contratuais a casos existentes anteriores ao presente Decreto, terão livre curso sanitário no município de Sorocaba.

Art. 79. Qualquer produto ou matérias-primas de origem animal ou vegetal, destinado à alimentação humana deverá, obrigatoriamente, para transitar no município de Sorocaba, portar o rótulo ou os carimbos de inspeção, registrados no S.I.M. - Serviço de Inspeção Municipal, aplicados no produto e na nota fiscal, ou estar em conformidade com o regulamento de inspeção estadual ou federal.

Art. 80. Verificado o descumprimento do Art. 178º deste Decreto, a mercadoria será apreendida pelo S.I.M. - Serviço de Inspeção Municipal que lhe dará o destino conveniente nos termos do § 1º do Artigo 53.

Parágrafo Único. Em se tratando de trânsito de produtos de origem animal ou vegetal procedentes de outros Estados, será obedecido o que estabelece a Legislação Federal.

Art. 81. No transporte de leite das propriedades rurais aos locais de beneficiamento deverá ser observado a Instrução Normativa 51/02 do Ministério da Agricultura.

Art. 82. O leite da vaca, cabra, ovelha e outras espécies só poderão ser enviados ao estabelecimento de comercialização, após a pasteurização.

Art. 83. O leite somente poderá ser retido na propriedade quando pasteurizado e refrigerado.

Seção XIX
Do Beneficiamento

Art. 84. De acordo Decreto Federal nº 30.691, de 29 de março de 1952 (RIISPOA).

Seção XX
Embalagem do Produto Final

Art. 85. De acordo Decreto Federal nº 30.691, de 29 de março de 1952 (RIISPOA).

Seção XXI
Pasteurização

Art. 86. De acordo Decreto Federal nº 30.691, de 29 de março de 1952 (RIISPOA).

Seção XXII
Armazenagem e Comercialização

Art. 87. De acordo Decreto Federal nº 30.691, de 29 de março de 1952 (RIISPOA).

Seção XXIII
Análise

Art. 88. De acordo Decreto Federal nº 30691, de 29 de março de 1952 (RIISPOA).

Seção XXIV
Fraude

Art. 89. De acordo Decreto Federal nº 30.691, de 29 de março de 1952 (RIISPOA).

Seção XXV
Embalagem e Rotulagem

Art. 90. Os produtos ou matérias-primas de origem animal ou vegetal destinados à alimentação humana, somente poderão ser acondicionados ou embalados em recipientes ou continentes previstos neste Decreto ou que venham a ser aprovados pelo S.I.M. - Serviço de Inspeção Municipal, devendo ser identificados conforme determinado neste decreto.

Parágrafo Único. Quando houver interesse comercial, industrial ou sanitário, de acordo com a natureza do produto, poderá ser exigida embalagem ou acondicionamento estandardizado em formato, dimensão e peso

Art. 91. Recipientes anteriormente usados só podem ser aproveitados para o envasamento de produtos e matérias-primas utilizadas na alimentação humana quando, absolutamente íntegros, perfeitos e rigorosamente higienizados.

Parágrafo Único. Em hipótese alguma podem ser utilizados, se anteriormente tenham sido empregados no acondicionamento de produtos e matérias primas de uso não comestível.

Art. 92. São permitidos como acondicionamentos, envoltórios e embalagens de matérias-primas de produtos de origem animal, de acordo com sua natureza:

I - estoquinetes internamente e sacos de aniagem ou junta externamente, como envoltório de carnes frigoríficas destinadas ao consumo em natureza, bem como órgãos e vísceras;

II - sacaria própria para carnes dessecadas;

III - sacarias de aniagem, juta ou outros produtos destinados à lavoura, à indústria e à alimentação de animais;

IV - tecidos próprios devidamente higienizados conforme a natureza do produto;

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

VI - películas artificiais aprovadas pelo Serviço de Inspeção Municipal;

VII - lata de folhas de flandes para produtos em geral, de acordo com as especificações previstas neste Regulamento;

VIII - vasilhame de aço inoxidável, permitindo-se, conforme o caso, ferro galvanizado ou estanhado com liga que contenha até dois por cento (2%) de chumbo

IX - recipientes de madeira ou de papelão;

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

XI - recipientes de vidros;

XII - caixas de madeira ou engradados de madeira conforme o caso;

XIII - barricas, quartolas, bordalezas e similares;

XIV - outros recipientes, vasilhames, continentes, ou embalagens autorizadas pelo Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 93. Todos os produtos de origem animal ou vegetal entregues ao comércio devem estar identificados por meio de rótulos registrados, aplicados sobre as matérias-primas, produtos, vasilhames ou containers, quer quando diretamente destinados ao consumo público, quer quando destinados a outros estabelecimentos que os vão beneficiar e de acordo com o art. 95 deste decreto e em conformidade com as Normas da ANVISA e do IMETRO.

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

Art. 94. Considera-se rótulo, para efeito do Artigo. anterior, qualquer identificação impressa ou litografada, além de dizeres pintados ou gravados a fogo, por pressão ou decalcação, aplicados sobre matérias-primas, produtos ou continentes.

§ 1º Fica a critério do S.I.M. - Serviço de Inspeção Municipal permitir, para certos produtos, o emprego de rótulo sob a forma de etiqueta ou o uso exclusivo do carimbo de inspeção.

§ 2º Os embutidos, não enlatados para a venda a granel, serão identificados por meio de uma etiqueta apenas a cada amarrado.

Art. 95. Além das exigências previstas neste Decreto e nas normas da Secretaria Municipal de Desenvolvimento Econômico e ou em legislação ordinária, os rótulos devem obrigatoriamente conter as seguintes indicações:

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

II - Nome da firma responsável;

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

IV - Carimbo oficial da inspeção municipal;

V - Natureza do estabelecimento, de acordo com a classificação oficial;

VI - Identificação do estabelecimento, especificando o nome do logradouro, número, cidade e telefone;

VII - Marca comercial do produto;

VIII - Data da fabricação e prazo de validade, em sentido horizontal ou vertical;

IX - Peso bruto e líquido ou o volume, ou os dizeres "Deve ser pesado na presença do consumidor";

X - Fórmula de composição do produto ou outros dizeres, quando previstos nestas normas;

XI - A especificação "Indústria Brasileira".

XII - A inscrição "Rótulo registrado no S.I.M. sob o nº 000/0000".

Art. 96. A data de fabricação e prazo de validade, conforme a natureza do continente ou envoltório, será impressa, gravada ou declarada por meio de carimbo, detalhando dia, mês e ano, podendo este ser representado pelos dois últimos algarismos.

Art. 97. Quando os produtos forem acondicionados em recipientes metálicos, de madeira ou de vidro, serão designados nos rótulos ou continentes os pesos bruto e líquido e nos demais casos apenas o peso líquido.

Parágrafo Único. De acordo com a natureza da rotulagem, os pesos devem ser impressos nos rótulos, litografados, gravados ou colados por meio de carimbo.

Art. 98. É proibido o uso de marcas, dizeres ou desenhos alusivos a símbolos ou quaisquer indicações referentes a atos, fatos e estabelecimentos da União, dos Estados, dos Territórios, dos Municípios e do Distrito Federal, a menos que haja autorização expressa da autoridade competente.

Art. 99. É proibida qualquer denominação, declaração, palavra, desenho ou inscrição que transmita falsa impressão, forneça indicação errônea de origem e de qualidade dos produtos, podendo essa proibição se estender à juízo do S.I.M. - Serviço de Inspeção Municipal, às denominações impróprias.

§ 1º As marcas que infringirem o presente Artigo, embora registradas no Departamento Nacional de Propriedade Industrial, não poderão, a juízo da inspeção municipal, serem usadas, mormente no resguardo do direito do consumidor.

§ 2º A designação de Países, Estados, Territórios e localidades estrangeiras que indique origem, processos de preparação, apresentação comercial ou classificação de certos produtos fabricados no exterior, somente poderá ser usada quando precedida do esclarecimento: "Tipo", "Estilo", "Marca", "Corte" ou equivalentes.

Art. 100. Um mesmo rótulo pode ser usado para produtos idênticos, fabricados em vários estabelecimentos da mesma firma, desde que sejam da mesma qualidade, denominação e marca.

Parágrafo Único. Tais rótulos devem declarar obrigatoriamente a classificação e localização de todos os estabelecimentos da firma, seguida dos números de registro, fazendo-se a identificação de origem pelo carimbo da inspeção municipal ou impresso sobre o continente ou rótulo.

Art. 101. O uso de corantes artificiais em conservas de carne ou de vegetais, obriga a declaração expressa no rótulo: "ARTIFICIALMENTE COLORIDO".

Art. 102. O uso de substâncias que acentuem o sabor, obriga a declaração nos rótulos: "CONTÉM SUBSTÂNCIAS QUE ESTIMULAM O SABOR".

Art. 103. No caso de presunto, "bacon", queijos maturados e outros, conforme o caso, cada unidade recebe obrigatória e diretamente o carimbo da inspeção estadual, além do rótulo aplicado externamente sobre o envoltório, quando a rotulagem não for feita na fábrica.

Parágrafo Único. Em caso de produtos, como queijos não maturados, cremes, gorduras empacotadas e outros, cuja natureza não permita o carimbo da inspeção estadual como exigido neste Artigo deve ele constar do papel em direto contato com o produto, independente da rotulagem a ser feita de acordo com as presentes normas.

Art. 104. Os rótulos dos continentes de produtos que não forem destinados à alimentação humana devem conter, além do carimbo da inspeção municipal, a declaração "NÃO COMESTÍVEL", obrigatória também nos continentes, a fogo ou por gravação, e em qualquer dos casos, em caracteres bem destacados.

Art. 105. Os rótulos destinados a continentes de produtos próprios à alimentação de animais, conterão além do carimbo da inspeção municipal específico, a declaração "ALIMENTO PARA ANIMAIS".

Art. 106. Carcaças ou partes de carcaças destinadas ao comércio em natureza recebem obrigatoriamente o carimbo da inspeção municipal.

Art. 107. Na rotulagem de produtos gordurosos será observado o seguinte:

I - Os rótulos de banha, compostos, margarina e outras gorduras comestíveis de origem animal, simples ou misturadas e das gorduras vegetais, serão obrigatoriamente em fundo verde, proibindo-se nesse mesmo fundo, dizeres ou desenhos, impressos ou litografados nas cores amarelo ou vermelho ou outra cor possam mascará-lo ou encobri-lo;

II - Os rótulos dos "compostos" devem indicar sua composição qualitativa e quantitativa;

III - Os rótulos para "margarina" devem conter a classificação de acordo com a matéria prima empregada (animal, vegetal ou mista), em caracteres bem visíveis entre parêntesis, logo abaixo da palavra "margarina" e a respectiva marca do produto; declaração e percentagem de benzonato de sódio permitido como conservante e o antioxidante que for permitido; quando contiver diacetil e trarão em caracteres bem visíveis a declaração "artificialmente aromatizado".

Art. 108. Na rotulagem de carnes e derivados deve-se observar o seguinte:

I - Substâncias que acentuam o sabor obrigam a declaração nos rótulos: "CONTÉM SUBSTÂNCIAS QUE ESTIMULAM O SABOR".

II - As conservas mistas devem mencionar a percentagem de carne que for usada como matéria prima.

Art. 109. Somente será permitido o acondicionamento de leite em recipiente de cartolina, de papel parafinado e congêneres, de polietileno ou outro material aprovado pelo serviço de inspeção, fechado à máquina, desde que se trate de embalagem eficiente e estéril, aceita pelo Serviço de Inspeção Municipal, impressa nas cores:

I - azul, para o leite tipo "A";

II - verde, para o leite tipo "B";

III - vermelho e preto, para o tipo "integral";

IV - cinza, para o leite tipo "C";

V - vermelho, para o tipo "magro"; amarelo, para "desnatado", marrom, para "rehidratado".

Parágrafo Único. Tratando-se de leite tipo "C" ou tipo "Integral" produzido nos termos deste Decreto, a designação leite tipo "C" ou leite tipo "integral", pasteurização lenta, e, quando for originário de micro-usina, poderá ainda ser usada a expressão "Direto da Fazenda".

Art. 110. O rótulo do leite de cabra ou de búfala ou de seus derivados, deve conter a

expressão "leite integral de cabra" ou "leite integral de búfala" ou "produzido com leite integral de cabra" ou "produzido com leite integral de búfala", além do nome, número do produtor, data de fabricação e de validade e demais exigências previstas na legislação de defesa do consumidor.

Art. 111. Os fechos, cápsulas ou tampas de acondicionamento do leite devem ser:

I - Metálicos ou de papel parafinado, tolerando-se o papelão onde houver impossibilidade comprovada, para uso de outro material;

II - Adaptados de maneira inviolável.

Art. 112. Na rotulagem de leites desidratados e leites diversos, devem ainda ser observadas as seguintes exigências:

I - Especificação da variedade a que pertence, de acordo com o teor de gordura, a composição base do produto e, quando for o caso, a quantidade de água a ser adicionada para reconstituição;

II - Indicação, no "leite condensado", a base da reconstituição e a natureza do açúcar empregado;

III - Indicação, na denominação do "doce de leite", as misturas que forem utilizadas;

IV - indicação do modo de preparo e uso;

V - Indicação, no "leite em pó modificado", preparado especialmente para alimentação infantil, a modificação efetivada no leite, bem como seu uso, tal como: "leite em pó acidificado e adicionado de açúcares", "leite em pó para lactente, parcialmente desnatado e adicionado de açúcares" e outros que couberem;

VI - Indicação, nos "leites fermentados" da percentagem de ácido láctico, o teor alcoólico e a espécie produtora do leite empregado;

VII - Indicação, nas "farinhas lácteas", das misturas que forem feitas;

VIII - Indicação, no "leite modificado", da adição de amido dextrinizado, quando tiver sido feita;

IX - Indicação, nos "refrescos de leite", do nome de fantasia que houver sido aprovado.

Art. 113 - A rotulagem de subprodutos de laticínios indicará ainda:

I - Na "caseína", a substância coagulante empregada;

II - Na "lactose", a percentagem deste açúcar;

III - Na "lacto-albumina", sua composição básica;

IV - Na "caseína para uso industrial", em ponto bem visível e caracteres destacados: "produto impróprio para alimentação humana".

Art. 114. Na rotulagem de queijos deve ser observado mais o seguinte:

I - tratando-se de queijo fundido pode ser indicado o tipo de queijo empregado na fusão; quando houver mistura de queijos de diferentes tipos pode ser feita a simples declaração de "queijo fundido";

II - deve trazer indicações sobre a porcentagem de gordura no extrato seco;

III - no queijo prato, quando em formato diferente do padrão, as denominações de "Cobocó", "Lanche", ou "Bola" entre parêntesis, logo abaixo das palavras "Queijo Prato".

Parágrafo Único. A saída de queijos sem rótulos dos estabelecimentos, para serem rotulados nos centros de consumo, só pode ser permitida em casos especiais, mediante prévia autorização do Serviço de Inspeção Municipal, desde que levem o carimbo da inspeção municipal a fogo, decalcado, ou colocado por meio de chapa metálica.

Art. 115. Na rotulagem de manteiga deve-se observar mais o seguinte:

I - Os rótulos devem ser impressos em fundo amarelo ou vermelho e trazer a especificação "com sal" ou "sem sal";

II - Quando a manteiga é envolvida em papel impermeável ou similar, o fundo pode ser da tonalidade do material envolvente, enquanto todos os dizeres e desenhos serão nas respectivas cores determinadas neste artigo;

III - A manteiga comum pode ser designada no rótulo pelo nome simples de "manteiga";

IV - A manteiga fabricada com leite que não seja o de vaca trará designação da espécie que lhe deu origem, em caracteres de igual tamanho e cor aos usados para a palavra "manteiga".

Art. 116. Na rotulagem de ovos e derivados deve ser observado o seguinte:

§ 1º Tratando-se de ovos:

I - Quando conservados pelo frio, devem ser assinalados com a palavra "Frigorificado".

II - Quando não carimbados individualmente, os ovos só podem ser expostos à venda tendo, em local bem visível, a etiqueta a que se refere o item anterior, consignando sua classificação comercial.

§ 2º Tratando-se de conserva de ovos:

I - Quando desidratados total ou parcialmente, o rótulo deve indicar a quantidade de água a empregar para ser reconstituído o produto original, bem como o processo e tempo normais para essa reconstituição;

II - As pastas de ovos devem declarar os elementos que entram em suas composições;

III - As claras de ovos desidratados de outras espécies terão na rotulagem a indicação da espécie de que procedem;

Art. 117. Tratando-se de pescado e seus derivados deve ser observado o seguinte:

I - As caixas ou outros continentes para pescado terão, obrigatoriamente, o carimbo da inspeção estadual gravado a fogo, o nome da firma e as condições de conservação do produto;

II - Os subprodutos não destinados à alimentação humana devem consignar a expressão "Não Comestível".

Art. 118. Tratando-se de mel e de produtos da colméia, a aposição de dizeres esclarecedores, quer na rotulagem, quer em folhetos ou notas explicativas que acompanhem sua embalagem, deverão ser submetidas à aprovação do S.I.M. - Serviço de Inspeção Municipal, procedimento que também deve ser observado para o uso de selo ou etiqueta da menção de entidade de classe.

Art. 119. Na rotulagem, quando o mel for adicionado de, entre outros, geléia real, pólen ou própolis, a indicação para designação do produto deverá ser "Mel Enriquecido com Geléia Real", "Mel Enriquecido com Pólen", "Mel Enriquecido com Própolis".

§ 1º Não será admitida, na rotulagem de compostos, a inserção de desenhos ou figuras de favos, abelhas, colméias ou outros símbolos que possam induzir o consumidor a equívoco, engano, erro ou confusão em relação a verdadeira natureza do produto.

§ 2º Na rotulagem dos compostos não serão admitidas expressões tais como "Produto Natural", "100% Natural" e similares, em textos explicativos, "claims", "splashes", ou por qualquer outra forma.

§ 3º No caso da adição de pólen, no rótulo deve constar "misturar antes de consumir".

Art. 120. Na rotulagem da cera e da própolis deverão constar, além dos demais dizeres legais, os seguintes: "Cera de Abelha Bruta e Própolis Bruta", quando não sofrerem nenhum processo de purificação, ou Cera de Abelha Beneficiada e Própolis Purificada, quando forem submetidas aos processos de purificação.

Art. 121. A embalagem da cera de abelhas e da própolis poderá ser constituída dos seguintes materiais: fibras têxteis, plástico, caixas de papelão, caixas de madeira e outros materiais, desde que aprovados pelo Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 122. Os rótulos para mel e produtos da colméia poderão ser impressos em papel colante ou adesivo, desde que sejam de boa qualidade e com bom acabamento.

§ 1º Excetua-se dessa permissão o rótulo para os produtos que necessitam de refrigeração.

§ 2º As embalagens que utilizam sachês plásticos não devem utilizar tintas que possam contaminar o produto.

Art. 123. Na rotulagem do mel e demais produtos da colméia, será ainda observado:

I - A data de embalagem e de validade para o mel "in natura", pré-beneficiado, industrial, em favos, com Geléia Real, com Pólen, Geléia Real e Pólen em natureza e desidratado, Cera de Abelhas e Própolis.

II - A data de fabricação e de validade, para compostos ou Xarope de Açúcares, Hidromel e Vinagre de Mel.

Art. 124. Na declaração da quantidade de produto acondicionado deverá ser observada a unidade de medida estabelecida pela legislação em vigor.

Art. 125. Toda e qualquer embalagem de mel ou produtos da colmeia destinada ao acondicionamento de produtos de peso igual ou superior a 3 (três) quilos deverá obrigatoriamente conter a expressão "Proibida a Venda Fracionada", exceção feita à Cera de Abelha e à Própolis.

Art. 126. Não será permitida a reutilização das embalagens de mel e produtos da colméia, cera de abelhas e composto ou xarope de açúcares, destinada ao comércio varejista.

Art. 127. Na rotulagem de produtos obtidos por fermentação do mel deverão ser observadas, ainda, as prescrições do órgão competente do Ministério da Saúde.

Art. 128. As designações Geléia Real, Pólen em Natureza e Pólen Desidratado, serão utilizadas na rotulagem desses produtos quando os mesmos forem comercializados, não veiculados através do mel.

Art. 129. Os materiais a serem utilizados na fabricação de embalagem para mel e produtos da colmeia, poderão ser constituídos de material plástico atóxico, vidro, ou outros aprovados pelo serviço de inspeção.

Art. 130. Na rotulagem do mel e produtos da colmeia deverá constar o seguinte:

I - "Mel Centrifugado" ou "Mel Espremido", conforme o produto tenha sido submetido a qualquer dessas operações;

II - "Mel Amargo", quando procedente de flora que lhe transmita esse sabor;

III - "Mel Aquecido", quando for aquecido à temperatura superior a 60º C (sessenta graus centígrados);

IV - "Mel de Abelhas Indígenas", quando for dessa procedência;

V - A classificação segundo a tonalidade.

Parágrafo Único. É permitido figurar no rótulo o nome do apicultor quando se tratar de mel procedente exclusivamente do apiário por ele explorado, mesmo que se trate de produto vendido por entreposto.

Art. 131. Os coalhos devem indicar na rotulagem seu poder coagulante, a quantidade de ácido bórico, quando tiver sido juntada, e a data de validade.

Art. 132. Deverão ser observadas, no tocante a embalagem e rotulagem, as normas próprias do Código de Defesa do Consumidor.

Art. 133. Na declaração da quantidade de produto acondicionado será observada a unidade de medida estabelecida pela legislação em vigor.

Art. 134. No caso de cassação de registro ou ainda de fechamento do estabelecimento, fica a firma responsável obrigada a inutilizar a rotulagem existente em estoque, sob as vistas da inspeção municipal, à qual entregará todos os carimbos e matrizes que tenha em seu poder.

Art. 135. Os estabelecimentos só podem utilizar rótulo em matérias primas, produtos de origem animal e vegetal quando devidamente aprovado e registrado pelo S.I.M. - Serviço de Inspeção Municipal.

Parágrafo Único. Para efeito de registro, o S.I.M. - Serviço de Inspeção Municipal manterá livro próprio, especialmente destinado a este fim.

Art. 136. A aprovação e registro de rótulo devem ser requeridos pelo interessado que instruirá o pedido com os seguintes documentos:

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

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

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

essa ocorrência.

Art. 137. Ao encaminhar o processo de registro à inspeção municipal, a seção competente informará sobre a exatidão dos esclarecimentos prestados, especialmente quanto ao memorial descritivo do processo de fabricação, justificando convenientemente qualquer divergência.

Art. 138. Registrado o rótulo, o S.I.M. - Serviço de Inspeção Municipal comunicará à firma interessada sua aprovação arquivando a via apresentada como parte integrante do processo de registro junto ao SIM.

Art. 139. Os rótulos registrados trarão impressa a declaração de seu registro no S.I.M. - Serviço de Inspeção Municipal, seguida do número respectivo.

Art. 140. Os rótulos devem ser usados somente para os produtos a que tenham sido destinados e nenhuma modificação em seus dizeres, cores ou desenhos poderá ser feita sem prévia aprovação do S.I.M. - Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 141. Nenhum rótulo, etiqueta ou selo pode ser aplicado escondendo ou encobrindo, total ou parcialmente, dizeres de rotulagem ou o carimbo da inspeção municipal.

Art. 142. Os estabelecimentos devem comunicar ao S.I.M. - Serviço de Inspeção Municipal, a não utilização de qualquer rótulo para fins de cancelamento do registro.

Art. 143. Os carimbos oficiais em qualquer estabelecimento devem reproduzir fiel e exatamente os modelos determinados pelo regulamento do S.I.M. - Serviço de Inspeção Municipal, sob pena de responsabilidade.

Seção XXVI

Dos Carimbos da Inspeção e Seu Uso

Art. 144. As iniciais "SIM", conforme o caso, as palavras "INSPECIONADO", "REINSPECIONADO" ou "CONDENADO" e o número de registro do estabelecimento na parte inferior, representam os elementos básicos do carimbo oficial do S.I.M. - Serviço de Inspeção Municipal, cujos formatos, dimensões e emprego serão fixados em normas a serem editadas pela Secretaria Municipal de Desenvolvimento Econômico.

I - As iniciais "S.I.M." traduzem "Serviço de Inspeção Municipal";

II - O carimbo do S.I.M., que representa a marca oficial usada unicamente em estabelecimentos sujeitos à fiscalização municipal, a qual será feita nos termos da Lei Municipal nº 9.440, de 20 de Dezembro de 2010; da Lei Federal nº 7.889, de 23/11/1989; pela Lei Estadual nº 8.208, de 30/12/92, e neste Decreto, constitui o sinal de garantia de que o produto foi inspecionado pela autoridade competente do município de Sorocaba.

Art. 145. Os carimbos do S.I.M. - Serviço de Inspeção Municipal devem obedecer exatamente à descrição e os modelos constantes das normas editadas pela Secretaria Desenvolvimento Econômico, respeitando as dimensões, forma, dizeres, tipo e corpo de letra, e devem ser colocados em destaque na testeiças das caixas e outros continentes, gravado ou por meio de chapa devidamente afixada por solda, nos rótulos ou produtos, numa cor única, preferentemente preto, quando impressos, gravados ou litografados.

Art. 146. O Carimbo Oficial da Inspeção Municipal é representado pelos modelos a seguir discriminados, com os respectivos usos, que integram o Anexo 10 deste decreto:

I - Modelo 1:

- a) forma: elíptica no sentido horizontal;
- b) dizeres: Número do Registro do Estabelecimento em baixo da palavra "INSPECIONADO", colocada Horizontalmente e no centro, as iniciais "S.I.M" que acompanha a curva superior da elipse, logo abaixo a palavra "SOROCABA/SP" acompanhando a curva inferior;
- c) dimensões e uso: sete por cinco centímetros para uso em carcaças ou quartos de grandes animais sem condições de consumo em natureza, aplicado externamente sobre as massas musculares e cinco por três centímetros para uso em carcaças de pequenos e médios animais e em cortes de carnes frescas ou frigoríficas de qualquer espécie de açougue.

II - Modelo 2:

- a) forma: circular;
- b) dizeres: Número do Registro do Estabelecimento em baixo da palavra "INSPECIONADO", colocada Horizontalmente e no centro, as iniciais "S.I.M" que acompanha a curva superior do círculo, logo abaixo a palavra "SOROCABA/SP" acompanhando a curva inferior do círculo;
- c) dimensões e uso: o diâmetro varia de dois a trinta centímetros.

Esse modelo cujas dimensões são escolhidas considerando-se a proporcionalidade com o tamanho da embalagem, compõe o rótulo registrado de produtos comestíveis de origem animal, manipulados e ou industrializados, inclusive caixas ou engradados contendo ovos, pescado, mel e cera de abelhas, podendo ser aplicado, conforme o caso, sob a forma de selo adesivo.

III - Modelo 3:

- a) forma: quadrada, permitindo-se ângulos arredondados quando cravados em recipientes metálicos;
- b) dizeres: idênticos e na mesma ordem dos modelos anteriores e dispostos no sentido horizontal;
- c) dimensões e uso: os lados terão a dimensão variando de três a quinze centímetros. Esse modelo, cujas dimensões serão escolhidas considerando-se a proporcionalidade com o

tamanho da embalagem, comporá o rótulo registrado de produtos não comestíveis ou destinado à alimentação de animais.

IV - Modelo 4:

- a) forma elíptica, no sentido vertical;
- b) dizeres: Número do Registro do Estabelecimento em baixo da palavra "CONDENADO", colocada Horizontalmente e no centro, as iniciais "S.I.M" que acompanha a curva superior da elipse, logo abaixo a palavra "SOROCABA/SP" acompanhando a curva inferior da elipse;
- c) dimensões de uso: sete por seis centímetros para uso em carcaças, cortes e produtos diversos quando condenados pela Inspeção.

V - Modelo 5:

- a) forma: circular;
- b) dizeres: isolado e encimado as iniciais "S.I.M", colocada horizontalmente e centralmente a palavra "REINSPECIONADO" e logo abaixo o número do estabelecimento, acompanhando a curva inferior do círculo a palavra "SOROCABA/SP".;
- c) dimensões e uso: o diâmetro varia de dois a trinta centímetros para o uso em produtos de origem animal comestíveis após a reinspeção e usando-se as dimensões proporcionais ao volume do produto a ser carimbado.

Art. 147. A carimbagem deve ser acompanhada por um funcionário do S.I.M. - Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 148. A tinta utilizada na carimbagem deve ser a base de violeta de metila.

Art. 149. O carimbo e a tinta quando fora dos trabalhos deverão ficar sob guarda e responsabilidade do S.I.M - Serviço de Inspeção Municipal.

Seção XXVII Infrações e Penalidades

Art. 150. No caso de descumprimento do disposto no presente regulamento, em atos complementares ou instruções que forem expedidas, serão aplicadas as seguintes sanções, de acordo com a Lei nº 9.440, de 20 de dezembro de 2010.

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

I - Advertência, quando o infrator for primário e não houver agido com dolo ou má fé, hipótese na qual o fiscal indicará, por escrito, as providências a serem tomadas e respectivo prazo de atendimento, sob pena de aplicação das demais sanções previstas neste artigo. (Redação dada pelo Decreto nº 20892/2013)

II - Multa, de até 01 (um) salário mínimo vigente à época da infração, nos casos não compreendidos no inciso anterior, que será dobrada em hipótese de reincidência;

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

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

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

§ 1º A multa prevista no inciso II, deste artigo, será agravada até o grau máximo nos casos de artifício, ardil, simulação, desacato, embarço ou resistência à ação fiscal, levando-se em conta, além das circunstâncias atenuantes, a situação econômico-financeira do infrator e os meios ao 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 embarço à fiscalização, quando franqueada a atividade à ação da fiscalização.

§ 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 a interdição não for cancelada nos termos do parágrafo anterior, decorridos 6 (seis) meses, o registro será cancelado.

Art. 151. A suspeita ou verificação de moléstia infecto-contagiosa, infecciosa e parasitária indicadas por provas biológicas, nos animais das propriedades rurais, implica na interdição da propriedade conforme dispuser legislação aplicável a este tipo de ocorrência.

Art. 152. Para efeito de apreensão ou condenação, além dos casos específicos previstos neste Decreto, consideram-se impróprios para o consumo, no todo ou em parte, os produtos de origem animal que:

I - Se apresentem danificados por umidade ou fermentação, rançoso, mofados ou bolorentos, de caracteres físicos ou organolépticos anormais, contendo quaisquer sujidades ou que demonstrem pouco cuidado na manipulação, elaboração, preparo, conservação ou acondicionamento;

II - Forem adulterados, fraudados ou falsificados;

III - Contiverem substâncias tóxicas ou nocivas à saúde;

IV - Forem prejudiciais ou imprestáveis à alimentação por qualquer motivo;

V - Não estiverem de acordo com o previsto no presente regulamento;

VI - Contrariarem o disposto em normas sanitárias vigentes;

Art. 153. As multas previstas no inciso II do Art. 150 deste Decreto, ficam fixadas nos seguintes valores:

I - meio salário mínimo:

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

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

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

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

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

f) aos responsáveis por estabelecimentos que, após o término dos trabalhos industriais e durante as fases de manipulação e preparo, quando for o caso, não procederem à limpeza e à higienização rigorosa das dependências e equipamentos diversos destinados à alimentação humana;

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

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

i) às pessoas físicas ou jurídicas que expuserem à venda produtos a granel que, de acordo com as normas técnicas, devam ser entregues ao consumo em embalagens originais;

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

k) aos que deixarem de apresentar os documentos expedidos por servidor do serviço de inspeção, junto às empresas de transportes, para classificação de ovos nos entrepostos;

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

m) aos que se utilizarem de rótulos e carimbos oficiais do serviço de inspeção para facilitar a saída de produtos e subprodutos industriais de estabelecimentos que não estejam registrados;

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

o) aos que adquirirem, manipularem, expuserem a venda ou distribuírem produtos de origem animal procedentes de estabelecimentos não registrados no serviço de inspeção;

- p) aos que venderem, em mistura, ovos de diversos tipos;
- q) aos que infringirem os dispositivos deste Decreto, quanto a documentos de classificação de ovos nos entrepostos, referentes ao aproveitamento condicional;
- r) aos responsáveis por estabelecimentos registrados que não promoverem no serviço de inspeção as transferências de responsabilidade ou deixarem de fazer a notificação necessária ao comprador ou locatário sobre essa exigência legal por ocasião do processamento da venda ou locação;
- s) aos responsáveis pela confecção, impressão, litografia ou gravação de carimbos da inspeção municipal a serem usados, isoladamente ou em rótulos, por estabelecimentos que não estejam registrados ou em processo de registro no serviço municipal;
- t) aos que lançarem no consumo produtos de origem animal sem a passagem pelo entreposto respectivo, nos casos exigidos, para serem submetidos à inspeção sanitária;

II - 01 salário mínimo:

- a) às pessoas físicas ou jurídicas que embarçarem ou burlarem a ação dos servidores do serviço de inspeção no exercício de suas funções;
- b) às firmas responsáveis por estabelecimentos que prepararem, com finalidade comercial, produtos de origem animal novos e não padronizados, cujas fórmulas não tenham sido previamente aprovadas pelo serviço de inspeção;
- c) aos que se utilizarem de certificados sanitários, rotulagens e carimbos de inspeção para facilitar o escoamento de produtos de origem animal, que não tenham sido inspecionados pelo serviço municipal;
- d) aos que usarem indevidamente os carimbos da inspeção municipal;
- e) aos responsáveis por estabelecimentos de produtos de origem animal que realizarem construções novas, remodelações ou ampliações, sem que os projetos tenham sido previamente aprovados pelo serviço de inspeção;
- f) aos responsáveis por estabelecimentos sob inspeção municipal que enviarem para o consumo produtos sem rotulagem;
- g) aos responsáveis por estabelecimentos não registrados que enviarem para o comércio intermunicipal produtos não inspecionados pelo serviço de inspeção estadual.
- h) aos que expuserem à venda produtos oriundos de um estabelecimento como se fossem de outro;
- i) aos que despacharem produtos de origem animal em desacordo com as determinações do serviço de inspeção;
- j) aos que subornarem, tentarem subornar ou usarem de violência contra servidores do serviço de inspeção no exercício de suas atribuições.
- k) aos que, embora notificados, mantiverem na produção de leite, vacas em estado de magreza extrema, atacadas de tuberculose, brucelose, afecções de úbere, diarréias e corrimentos vaginais, que tenham sido afastadas do rebanho pelo serviço de inspeção;
- l) aos que burlarem a determinação quanto ao retorno de produtos destinados ao aproveitamento condicional no estabelecimento de origem;
- m) aos que derem aproveitamento condicional diferente do que for determinado pela inspeção municipal;
- n) aos responsáveis por quaisquer alterações, fraudes e falsificações de produtos de origem animal, inclusive aos que fornecerem leite adulterado, fraudado e falsificado;

- o) aos que aproveitarem matérias-primas e produtos condenados ou procedentes de animais não inspecionados no preparo de produtos usados na alimentação humana;
- p) aos que fizerem comércio intermunicipal sem que os seus estabelecimentos tenham sido previamente registrados no serviço de inspeção estadual;
- q) aos responsáveis por estabelecimentos que fabriquem produtos de origem animal em desacordo com os padrões fixados na legislação municipal ou nas fórmulas aprovadas ou, ainda, sonegarem elementos informativos sobre composição centesimal e tecnológica do processo de fabricação;
- r) às pessoas físicas ou jurídicas que utilizarem rótulos de produtos elaborados em estabelecimentos registrados no serviço municipal em produtos oriundos de estabelecimentos que não estejam sob inspeção do Estado;
- s) às faltas de natureza grave relativas a outras infrações ao regulamento de inspeção sanitária de produtos de origem animal do município não previstas neste artigo.

Parágrafo Único. As multas previstas neste artigo serão aplicadas sem prejuízo das demais sanções de que trata o Artigo 150 deste Decreto, quando cabíveis.

Art. 154. Constatada qualquer infração às normas previstas neste Decreto ou em demais atos normativos, o médico veterinário responsável pelo S.I.M. - Serviço de Inspeção Municipal lavrará, em três (03) vias, o Auto de Infração, sendo que a primeira será entregue ao infrator, a segunda remetida à seção competente da inspeção municipal; e a terceira constituirá o próprio talão de infração.

Parágrafo Único. Não podem ser aplicadas multas sem que previamente seja lavrado o auto de infração.

Art. 155. O Auto de Infração deve ser assinado pelo médico veterinário responsável pelo S.I.M. - Serviço de Inspeção Municipal, que constatou a irregularidade, pelo proprietário do estabelecimento ou representante da firma e, por duas testemunhas, quando houver devidamente qualificadas.

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

§ 2º Na impossibilidade de localização do autuado, será ele notificado mediante publicação no Jornal do Município

Art. 156. O infrator, a partir da comunicação da autuação, terá um prazo de quinze (15) dias para apresentar defesa dirigida ao chefe do Serviço de Inspeção Municipal, podendo, durante esse prazo, ter vista dos autos na dependência onde se iniciou o processo.

§ 1º No ato da apresentação da defesa poderão ser indicadas testemunhas, no máximo de três (03), com a respectiva qualificação e feito o protesto por futura produção de provas, se

houver.

§ 2º A defesa deve ser protocolada e encaminhada ao S.I.M. - Serviço de Inspeção Municipal.

§ 3º O S.I.M. - Serviço de Inspeção Municipal decidirá, motivadamente, sobre a admissão das provas, determinando a produção daquelas que deferir.

§ 4º Deferida a realização de análise pericial, requerida pelo autuado, caberá a este arcar com o pagamento da respectiva taxa.

Art. 157. Julgada procedente a autuação, o S.I.M. - Serviço de Inspeção Municipal, aplicará a multa, notificando o infrator, pessoalmente ou por via postal, com aviso de recebimento, encaminhando-lhe cópia da decisão.

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

Art. 158. Caberá recurso ao superior imediato do titular do S.I.M. - Serviço de Inspeção Municipal, no prazo de 15 (quinze) dias, a contar da intimação.

Art. 159. Acolhido o recurso, no mérito, o Secretário da Secretaria do Desenvolvimento Econômico, determinará o cancelamento do Auto da Infração, de eventuais sanções ou de outras medidas por ventura adotadas.

Art. 160. Em sendo mantida a multa e decorrido o prazo para seu recolhimento sem o respectivo pagamento, a Secretaria do Desenvolvimento Econômico, enviará processo à Secretaria de Finanças para inscrição do débito na dívida ativa.

Art. 161. O prazo para recolhimento da multa e seus consectários legais é de quinze (15) dias, contados da data de ciência de sua aplicação.

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

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

Art. 162. Quando as infrações forem constatadas nos mercados consumidores, em produtos procedentes de estabelecimentos sujeitos a Inspeção Municipal, nos termos do presente regulamento, as multas a que se refere o Artigo 153, inciso V, letra "c" poderão ser aplicadas por servidores do S.I.M. - Serviço de Inspeção Municipal, aos proprietários e responsáveis por casas atacadistas ou comerciais que os tiverem adquirido, armazenado ou expostos à venda,

tanto no atacado como no varejo.

Art. 163. Todo produto de origem animal exposto à venda no Município, sem qualquer identificação ou meio que permita verificar sua verdadeira procedência quanto ao estabelecimento de origem, localização e firma responsável, será considerado produzido no Município e como tal, sujeito às exigências e penalidades previstas neste regulamento.

Art. 164. 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. 165. O auto de infração deve se assinado pelo servidor que constatar a infração, pelo proprietário do estabelecimento ou representante da firma, e por duas testemunhas, quando houver.

Art. 166. A penalidade de cassação do registro no S.I.M. - Serviço de Inspeção Municipal será aplicada pela Secretaria do Desenvolvimento Econômico.

Art. 167. Nos casos de cancelamento de registro no S.I.M. - Serviço de Inspeção Municipal 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. 168. O registro no S.I.M. - Serviço de Inspeção Municipal poderá ser cassado no caso de falta do pagamento de 03 (três) taxas de inspeção.

Seção XXVIII Disposições Gerais

Art. 169. Os servidores do S.I.M. - Serviço de Inspeção Municipal, em serviço da inspeção, têm livre acesso, em qualquer dia ou hora, a qualquer estabelecimento relacionado no Art. 2º e seus parágrafos deste Decreto.

Art. 170. Nos estabelecimentos sob inspeção municipal, a fabricação dos produtos não padronizados somente será permitida depois de previamente aprovada a respectiva fórmula pelo S.I.M - Serviço de Inspeção Municipal.

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

Art. 171. É de competência do responsável do S.I.M. - Serviço de Inspeção Municipal a expedição de instruções objetivando ordenar os procedimentos administrativos ou, ainda,

visando facilitar o cumprimento deste Decreto.

Art. 172. A análise laboratorial do leite será realizada de forma individual e coletiva, observando-se os seguintes procedimentos:

I - As amostras para análise individual serão colhidas em cada latão, por procedência;

II - As amostras para análise coletiva serão colhidas na proporção de dez por cento (10%) dos latões, por procedência e devidamente homogeneizada.

Art. 173. O leite condensado nos estabelecimentos que, a critério da inspeção municipal, possa ser aproveitado na alimentação de animais domésticos, será imediatamente transferido para vasilhames ou latão apropriados, previamente lavados e devidamente homogeneizados, fechados, com lacre inviolável e pintados de vermelho na face externa, tendo em local visível a inscrição "alimento animal".

Parágrafo Único. Antes do respectivo fechamento será adicionado ao leite quantidade de farelo de trigo ou de arroz, sendo o vasilhame retirado do estabelecimento, dentro do prazo de seis (6) horas, adotando-se idêntica medida para leite desnatado, leiteiro ou soro.

Art. 174. Para a identificação dos queijos, charques, embutidos, carnes salgadas ou secas, produtos defumados, banhas, gorduras e pescados, a inspeção municipal baixará às instruções que forem necessárias, obedecidas a legislação federal vigente.

Art. 175. A fixação, classificação de tipos e padrões, aprovação de produtos de origem animal e de fórmulas, rótulos e carimbos, constituem atribuição do S.I.M. - Serviço de Inspeção Municipal, mediante instruções, definida para cada caso, obedecida a legislação sanitária em vigor.

Art. 176. Os estabelecimentos oficiais, estatais e paraestatais estão equiparados aos estabelecimentos particulares, no que diz respeito as observâncias e responsabilidades das disposições deste Decreto.

Art. 177. Serão solicitadas às autoridades de saúde pública as necessárias medidas visando à uniformidade nos trabalhos de fiscalização sanitária e industrial estabelecidas neste Decreto.

Art. 178. Os servidores do S.I.M. - Serviço de Inspeção Municipal, sempre que necessário, buscarão o apoio de autoridades civis e militares, com encargos policiais, mediante identificação, quando no desempenho de suas atividades funcionais.

Art. 179. É de responsabilidade do Médico Veterinário do S.I.M. - Serviço de Inspeção Municipal a coordenação das ações de sua competência contidas neste Decreto.

Art. 180. Fica a Secretaria do Desenvolvimento Econômico autorizada a editar os atos complementares e normas técnicas que se fizerem necessários para cumprimento deste Decreto.

Art. 181. Aplicam-se neste Decreto, no que couber, as legislações estadual e federal.

Art. 182. Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

Palácio dos Tropeiros, em 25 de Abril de 2012, 357º da Fundação de Sorocaba.

VITOR LIPPI
Prefeito Municipal

LUIZ ANGELO VERRONE QUILICI
Secretário de Negócios Jurídicos

JOSÉ AILTON RIBEIRO
Secretário de Governo e Relações Institucionais

VALMIR DE JESUS RODRIGUES ALMENARA
Secretário de Planejamento e Gestão

MARIO KAJUHICO TANIGAWA
Secretário do Desenvolvimento Econômico

Publicado na Divisão de Controle de Documentos e Atos Oficiais, na data supra.

MARIA APARECIDA MARINS DAEMON
Chefe da Divisão de Protocolo Geral
Chefe da Divisão de Controle de Documentos e Atos Oficiais
cumulativamente

Download: Anexos