



Prefeitura Municipal da Estância Balneária de Caraguatatuba
Estado de São Paulo

DECRETO Nº 594, DE 19 DE DEZEMBRO DE 2016.

“Regulamenta a Lei Municipal nº 2.174, de 11 de julho de 2014, e dá outras providências.”

ANTONIO CARLOS DA SILVA, Prefeito Municipal da Estância Balneária de Caraguatatuba, usando das atribuições que lhe são conferidas por Lei, e,

CONSIDERANDO o que dispõe o art. 14 da Lei Municipal nº 2.174, de 11 de julho de 2014, que o Chefe do Poder Executivo de regulamentá-la,

D E C R E T A:

CAPÍTULO I – DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 1º O Serviço de Inspeção Municipal - S.I.M., subordinado à Secretaria Municipal de Meio Ambiente, Agricultura e Pesca, tem por finalidade a inspeção e a fiscalização industrial e sanitária dos produtos de origem animal, a fim de preservar a inocuidade, a integridade, a qualidade e a identidade dos mesmos.

§ 1º A inspeção e fiscalização sanitária dos produtos de origem animal em todo o Município de Caraguatatuba será exercida nos termos da Lei Municipal nº 2.174, de 11 de julho de 2014, das Leis Federais nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, e 7.889, de 13 de novembro de 1989, e das Normas Técnicas Complementares a serem estabelecidas pela Municipalidade.

§ 2º As definições dos termos técnicos aqui utilizados deverão ser baseadas no Decreto Federal Nº 30.691, de 29 de março de 1952, que regulamenta a Lei Federal nº 1.283 de 18 de dezembro de 1950.

§ 3º O responsável técnico pelo Serviço de Inspeção Municipal deve ser exclusivamente exercido por médico veterinário, previsto na Lei Federal Nº 5.517 de 23 de outubro de 1968.

Art. 2º Ficam sujeitos a inspeção e reinspeção, previstos neste Regulamento, os animais de açougue, a caça, o pescado, o leite, o ovo, o mel e a cera de abelhas e seus subprodutos derivados.

Parágrafo único. A inspeção a que se refere o presente artigo abrange a inspeção "ante" e "post mortem" dos animais, o recebimento, manipulação, transformação, elaboração, preparo, conservação, acondicionamento, embalagem, depósito, rotulagem e trânsito dentro do Município de Caraguatatuba de quaisquer produtos e subprodutos de origem animal, adicionados ou não de vegetais, comestíveis e não comestíveis, destinados ou não à alimentação humana.



**Prefeitura Municipal da Estância Balneária de Caraguatatuba
Estado de São Paulo**

Art. 3º A inspeção e a fiscalização de que trata o presente Regulamento será realizada nos (as):

I - Estabelecimentos industriais especializados e nas propriedades rurais com instalações adequadas para a matança de animais e seu preparo ou industrialização, sob qualquer forma de consumo;

II - Entrepósitos de recebimento e distribuição do pescado e nas fábricas que o industrializarem;

III - Usinas de beneficiamento do leite, nas fábricas de laticínios, nos entrepostos, nos postos de recebimento, na refrigeração e manipulação do mesmo e de seus derivados;

IV - Estabelecimentos que produzem e recebem ovos para distribuição em natureza ou para industrialização;

V - Estabelecimentos que produzem ou recebem mel e cera de abelha, para beneficiamento ou distribuição;

VI - Entrepósitos que, de modo geral, recebam, manipulem, armazenem, conservem ou acondicionem produtos de origem animal;

VII - Propriedades rurais fornecedoras de matérias primas destinadas ao preparo de produtos de origem animal;

Art. 4º Fica proibido o funcionamento no Município de Caraguatatuba de qualquer estabelecimento industrial ou entreposto de produtos de origem animal, bem como a comercialização dos mesmos, que não esteja previamente registrado, na forma desta lei, e conforme legislação estadual e federal.

Art. 5º Compete à Secretaria Municipal de Meio Ambiente, Agricultura e Pesca por meio do Serviço de Inspeção Municipal:

I - Observar as normas técnicas estaduais e federais de produção e classificação dos produtos de origem animal para as atividades de fiscalização e inspeção dos mesmos;

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

III - Verificar a aplicação dos preceitos do bem-estar animal nos estabelecimentos registrados e relacionados;

IV - Executar atividades de treinamento técnico de pessoal envolvido na fiscalização, inspeção e classificação;

V - Orientar e esclarecer o consumidor sobre a importância da inspeção dos produtos de origem animal, junto à população e às redes pública e privada.



**Prefeitura Municipal da Estância Balneária de Caraguatatuba
Estado de São Paulo**

Parágrafo único. A Secretaria Municipal de Saúde, através da Vigilância Sanitária, exercerá no âmbito de sua competência, a direção única e as atribuições previstas na Lei Federal Nº 8.080, de 19 de setembro de 1990, Lei Estadual Nº 10.083, de 23 de setembro de 1998 e legislação sanitária em vigor.

Art. 6º A Secretaria de Meio Ambiente, Agricultura e Pesca, por meio do Serviço de Inspeção Municipal, incumbida da inspeção sanitária municipal de produtos de origem animal, deverá coibir:

I - O abate clandestino de animais e seus derivados, e a respectiva comercialização e/ou industrialização dos seus produtos;

II - A produção de leite, mel, ovos, pescado e seus derivados, e a respectiva comercialização e/ou industrialização dos seus produtos,

Art. 7º Os estabelecimentos registrados que preparam subprodutos são obrigados a receber matérias-primas de locais inspecionados e fiscalizados, seja pelo Serviço de Inspeção Municipal de Caraguatatuba, Serviço de Inspeção Estadual de São Paulo ou o Serviço de Inspeção Federal.

Art. 8º A Inspeção Municipal, depois de instalada, pode ser executada de forma permanente ou periódica.

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

I - Entende-se por espécies animais de abate, os animais domésticos de produção, silvestres e exóticos criados em cativeiros ou provenientes de áreas de reserva legal e de manejo sustentável.

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

I - Os estabelecimentos com inspeção periódica terão a periodicidade de execução de inspeção estabelecida em normas complementares expedidos por autoridade competente da Secretaria de Meio Ambiente, Agricultura e Pesca, considerando o risco dos diferentes produtos e processos produtivos envolvidos, o resultado da avaliação dos controles dos processos de produção e do desempenho de cada estabelecimento, em função da execução dos programas de autocontrole.

Art. 9º A inspeção industrial e higiênico-sanitária de produtos de origem animal abrange os seguintes procedimentos:

I - A inspeção *ante e post-mortem* das diferentes espécies animais;

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

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



**Prefeitura Municipal da Estância Balneária de Caraguatatuba
Estado de São Paulo**

IV - A verificação dos resultados dos exames microbiológicos, histológicos, toxicológicos, físico-químicos ou sensoriais e as respectivas práticas laboratoriais aplicadas nos laboratórios próprios ou conveniados aos estabelecimentos registrados, utilizados na verificação da conformidade dos seus processos de produção;

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

VI - A captação das informações inerentes ao setor primário com implicações na saúde animal ou na saúde pública;

VII - A verificação do bem-estar animal de todas as espécies e em todos os níveis da cadeia produtiva, seja na criação, na produção de leite, ovo ou mel, no transporte, na quarentena e no abate.

Art. 10 Para fins deste Regulamento são adotadas as seguintes definições:

I - Boas Práticas de Fabricação - BPF: condições e procedimentos higiênico-sanitários e operacionais sistematizados aplicados em todo o fluxo de produção, com o objetivo de garantir a qualidade, conformidade e inocuidade dos produtos de origem animal, incluindo atividades e controles complementares;

II - Desinfecção: procedimento que consiste na inativação ou redução do número de microrganismos viáveis presentes em um material inanimado, por meio de tratamentos físicos, biológicos ou agentes químicos;

III - Equipamentos referem-se a tudo que diz respeito ao maquinário e demais utensílios utilizados nos estabelecimentos;

IV - Estabelecimento agroindustrial rural de pequeno porte: propriedade de agricultores familiares, individual ou coletiva, localizada no meio rural, cuja área útil construída não seja superior a duzentos e cinquenta metros quadrados (250m²). O objetivo de produção deve ser produtos de origem animal, podendo dispor de instalações para: abate e/ou industrialização de animais produtores de carnes; recepção, manipulação, elaboração, transformação, preparação, conservação, armazenamento, deposição, acondicionamento, embalagem e rotulagem da carne e seus derivados, do pescado e seus derivados; do leite e seus derivados, do ovo e seus derivados, do mel e cera de abelha e seus derivados, não ultrapassando as seguintes escalas de produção:

a) estabelecimento de abate e industrialização de pequenos animais: produção mensal máxima de 5 (cinco) toneladas de carnes.

b) estabelecimento de abate e industrialização de médios animais e grandes animais: produção mensal máxima de 8 (oito) toneladas de carnes.

c) Fábrica de produtos e subprodutos cárneos (embutidos, defumados e salgados): produção mensal máxima de 5 (cinco) toneladas de carnes.

d) Estabelecimento de abate e industrialização de pescado e subprodutos: produção mensal máxima de 4 (quatro) toneladas de carnes.



**Prefeitura Municipal da Estância Balneária de Caraguatatuba
Estado de São Paulo**

e) Estabelecimento de ovos (recepção e acondicionamento de ovos): produção mensal máxima de 5.000 dúzias.

f) Unidade de extração e beneficiamento de produtos das abelhas: produção anual máxima de 30 toneladas.

g) Estabelecimento industrial de leite e derivados: produção mensal máxima de 30.000 litros de leite.

V - Fiscalização: procedimento oficial exercido pela autoridade sanitária competente, junto ou indiretamente aos estabelecimentos de produtos de origem animal, com o objetivo de verificar o atendimento aos procedimentos de inspeção, aos requisitos previstos no presente Regulamento e em Normas Complementares;

VI - Higienização: procedimento que consiste na execução de duas etapas distintas, limpeza e sanitização;

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

VIII - Instalação: referem-se a toda área "útil" no que diz respeito à construção civil do estabelecimento propriamente dito e das dependências anexas.

IX - Laboratório de controle oficial: laboratório público ou privado credenciado e conveniado com os serviços de inspeção equivalentes para realizar análises, por método oficial, visando atender às demandas dos controles oficiais;

X - Legislação específica: atos normativos emitidos pela Secretaria de Meio Ambiente, Agricultura e Pesca, ou por outros órgãos oficiais e responsáveis pela legislação de alimentos e correlatas – Serviço de Inspeção do Estado de São Paulo e Serviço de Inspeção Federal;

XI - Limpeza: remoção física de resíduos orgânicos, inorgânicos ou outro material indesejável das superfícies das instalações, equipamentos e utensílios;

XII - Memorial descritivo: documento que descreve, conforme o caso, as instalações, equipamentos, procedimentos, processos ou produtos relacionados ao estabelecimento de produtos de origem animal;

XIII - Norma Complementar: ato normativo emitido pela Secretaria de Meio Ambiente, Agricultura e Pesca, contendo diretrizes técnicas ou administrativas a serem executadas durante as atividades de inspeção e fiscalização junto aos



**Prefeitura Municipal da Estância Balneária de Caraguatatuba
Estado de São Paulo**

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

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

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

XVI - Produto de origem animal comestível: produto de origem animal destinado ao consumo humano;

XVII - Produto de origem animal não comestível: produto de origem animal não destinado ao consumo humano;

XVIII - Programas de autocontrole: programas desenvolvidos, implantados, mantidos e monitorados pelo estabelecimento, visando assegurar a inocuidade, a qualidade e a integridade dos seus produtos, que incluem BPF, PPHO ou programas equivalentes reconhecidos pela Secretaria de Meio Ambiente, Agricultura e Pesca;

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

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

XXI - S. I. M.: Serviço de Inspeção Municipal.

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

CAPÍTULO II – REGISTRO E RELACIONAMENTO DE ESTABELECIMENTOS

Art. 11 O registro é providência própria do Serviço de Inspeção Municipal de Caraguatatuba que outorga ao estabelecimento o Título de Registro, após cumpridas as exigências constantes no processo.



**Prefeitura Municipal da Estância Balneária de Caraguatatuba
Estado de São Paulo**

Art. 12 O comércio municipal de produtos de origem animal só é permitido se registrado no serviço de inspeção, seja municipal de Caraguatatuba, estadual de São Paulo ou federal.

Art. 13 Estão sujeitos a registros os estabelecimentos produtores que utilizem matéria prima de origem animal citados no Art. 3º deste Decreto.

Art. 14 A existência de varejo na mesma área da indústria implicará no seu registro no órgão competente, independente do registro da indústria no Serviço de Inspeção Municipal.

Parágrafo único. Só será permitida a permanência de varejo na mesma área da indústria se as atividades e os acessos garantirem a inocuidade, a integridade, a qualidade e identidade dos mesmos.

Art. 15 O registro no Serviço de Inspeção Municipal será requerido na Seção de Protocolo da Prefeitura Municipal de Caraguatatuba e endereçado à Secretaria do Meio Ambiente, Agricultura e Pesca, instruindo-se o processo com os seguintes documentos:

I - Requerimento, solicitando o registro e a inspeção do S.I.M. – Serviço de Inspeção Municipal – ANEXO 01

II - Dados do proprietário – ANEXO 02

III – Dados do estabelecimento – ANEXO 03

IV- Declaração de responsabilidade – ANEXO 04

V - Dados do responsável técnico – ANEXO 05

VI - Memorial Econômico Sanitário do Estabelecimento – ANEXO 06

VII – Plano de Gerenciamento de resíduos sólidos (Caso Necessário) – ANEXO 07

VIII- Cadastro do produto – ANEXO 08

IX - Declaração de ciência para o início das atividades – ANEXO 09

X - Solicitação para inspeção e início das atividades – ANEXO 10

XI – Fluxograma de produção – ANEXO 11

XII- Composição dos produtos – ANEXO 12

XIII - Declaração de Responsabilidade de Coordenação de Produção – ANEXO 13



**Prefeitura Municipal da Estância Balneária de Caraguatatuba
Estado de São Paulo**

XIV - Projeto arquitetônico completo, devidamente assinado por engenheiro ou arquiteto responsável (registrados no CREA).

XV – Planta baixa de cada pavimento em escala 1:100 ou 1:50, com layout de equipamento e mobiliário.

XVI- Memorial descritivo da construção das atividades.

XVII - Cópia do CNPJ.

XVIII - Cópia do contrato social.

XIX – Cópia de locação/arrendamento ou do registro do imóvel (caso o terreno ou prédio não seja próprio).

XX- Cópia do alvará de licença e localização.

XXI - Parecer técnico e laudo de inspeção feito pelos técnicos do Serviço de Inspeção Municipal.

XXII - Certidão Negativa de Débito – CND.

XXIII – Apresentação do croqui dos rótulos para aprovação pelos técnicos do Serviço de Inspeção Municipal.

XXIV- *Lay out* do rótulo do produto para análise e aprovação.

XXV - Cópias dos documentos pessoais do proprietário e/ou responsável (RG e CPF).

XXVI – Licença ambiental ou protocolo de licenciamento ambiental, quando aplicável.

XXVII- Laudo de análise atualizado da qualidade de água expedido por laboratório oficial ou credenciado.

§ 1º É de caráter compulsório o contrato de médico veterinário como responsável técnico do estabelecimento, previsto na Lei Federal N° 5.517 de 23 de outubro de 1968.

§ 2º Os anexos encontram-se na Secretaria do Meio Ambiente, Agricultura e Pesca.

§ 3º A documentação deverá ser apresentada em 02 (duas) vias, sendo uma original, e as plantas em cópias, na escala prevista neste regulamento, assinadas por engenheiros ou arquitetos registrados nos respectivos conselhos de classes.

Art. 16 Para a instalação do Serviço de Inspeção Municipal, além das demais exigências fixadas neste Regulamento, o estabelecimento deve apresentar os Programas de Boas Práticas de Fabricação – BPF e de Procedimento Padrão de



**Prefeitura Municipal da Estância Balneária de Caraguatatuba
Estado de São Paulo**

Higiene Operacional – PPHO, ou programas de autocontrole considerados equivalentes pelo S.I.M., para serem executados no estabelecimento em referência.

Art. 17 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 dos resíduos;

II - Apresentação dos projetos das respectivas construções, nas escalas e cores previstas neste Regulamento, acompanhadas dos memoriais descritivos das obras a realizar, material a empregar e equipamento a instalar.

III - O pedido de aprovação da obra será encaminhado à Secretaria do Meio Ambiente, Agricultura e Pesca, que deverá remeter à Secretaria Municipal de Urbanismo para aprovação do projeto arquitetônico.

§ 1º Será realizada uma inspeção 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-se detalhadamente a procedência, captação, distribuição, canalização e escoamento.

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

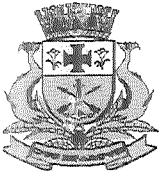
§ 3º Tratando-se de agroindústria rural de pequeno porte as plantas poderão ser substituídas por croquis a serem elaborados por engenheiro responsável.

Art. 18 Para o início da construção, os estabelecimentos sujeitos à Inspeção Municipal devem submeter o projeto arquitetônico à aprovação da Secretaria do Meio Ambiente, Agricultura e Pesca, por meio do Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 19 Nos estabelecimentos de produtos de origem animal, destinados a alimentação humana, é indispensável para efeito de registro ou relacionamento, a apresentação prévia de boletim oficial de análise da água de abastecimento, que devem se enquadrar nos padrões microbiológicos, físicos e químicos previstos na legislação vigente;

Parágrafo único. Mesmo que o resultado da análise seja favorável, a Secretaria do Meio Ambiente, Agricultura e Pesca poderá exigir, a seu critério, o tratamento da água.

Art. 20 Qualquer ampliação, reforma, remodelação ou construção nos estabelecimentos registrados ou relacionados, tanto de suas dependências como instalações, só poderão ser realizadas após aprovação prévia dos projetos pela Secretaria do Meio Ambiente, Agricultura e Pesca por meio do Serviço de Inspeção Municipal.



**Prefeitura Municipal da Estância Balneária de Caraguatatuba
Estado de São Paulo**

Art. 21 Não será registrado o estabelecimento destinado à produção de alimentos de origem animal para consumo humano, quando situado nas proximidades de outro que, por sua natureza, tragam prejuízos à qualidade, inocuidade e integridade do produto final, amparados por legislações vigentes e/ou análises laboratoriais.

Art. 22 Nas proximidades de um estabelecimento de produtos de origem animal, as autoridades municipais não permitirão a construção de outro estabelecimento que, por sua natureza, possa prejudicar a qualidade, inocuidade e integridade do produto final quando amparado por legislações vigentes e/ou análises laboratoriais.

Art. 23 Apresentados os documentos exigidos neste Regulamento, o Serviço de Inspeção Municipal executará a vistoria do estabelecimento para apresentação do competente laudo.

Art. 24 Satisfeitas as exigências fixadas no presente Regulamento, a Seção do Serviço de Inspeção Municipal autorizará a expedição de "TÍTULO DE REGISTRO" constando do mesmo o número do registro, nome da firma e outros dados necessários.

Art. 25 Ocorrendo alteração do 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 Serviço de Inspeção Municipal.

Parágrafo único. Nenhum estabelecimento registrado ou relacionado pode ser vendido ou arrendado, sem que concomitantemente seja feita a competente transferência de responsabilidade do registro ou relacionamento para a nova firma.

Art. 26 Qualquer estabelecimento que interrompa seu funcionamento por período superior a 6 (seis) meses, só poderá reiniciar os trabalhos mediante inspeção prévia de todas as dependências, instalações e equipamentos, respeitada a sazonalidade das atividades industriais.

Parágrafo único. Será cancelado o registro ou relacionamento do estabelecimento que interromper seu funcionamento pelo prazo de 12 (doze) meses.

Art. 27 O processo de transferência deve obedecer, no que lhe for aplicável, ao mesmo critério estabelecido para o registro ou relacionamento.

Art. 28 Nenhum estabelecimento registrado ou relacionado pode ser vendido ou arrendado, sem que concomitantemente seja feita a competente transferência de responsabilidade do registro ou relacionamento para a nova firma.

CAPÍTULO III – FUNCIONAMENTO DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 29 As atividades no estabelecimento somente serão iniciadas após a realização da inspeção prévia de todas as dependências, da situação em relação ao terreno, das instalações e equipamentos, da natureza e estado de conservação das paredes, pisos e tetos, do pé direito, bem como da rede de esgoto e de abastecimento



**Prefeitura Municipal da Estância Balneária de Caraguatatuba
Estado de São Paulo**

de água, descrevendo detalhadamente a procedência, a distribuição, a canalização e o escoamento.

Art. 30 Não será autorizado o funcionamento de estabelecimentos de produtos de origem animal sem as instalações e equipamentos que compreendem as dependências mínimas, maquinário e utensílios diversos, de acordo com a finalidade a que se destine e a capacidade de produção de cada estabelecimento, e satisfazendo às seguintes condições básicas e comuns:

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

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

III – Dispor de luz natural e artificial, bem como de ventilação suficientes em todas as dependências, respeitadas as peculiaridades de ordem tecnológica cabíveis, de modo a evitar-se que os raios solares prejudiquem a natureza do trabalho nelas desenvolvido.

§ 1º A iluminação artificial deverá ter as lâmpadas adequadamente protegidas, proibindo-se a utilização de luz colorida que mascare ou determine falsa impressão da coloração dos produtos.

§ 2º A fonte de luz artificial deverá ser de 500 e 300 lux, nos pontos de inspeção e nos locais de processamento, respectivamente;

IV- Possuir piso preferencialmente de cor clara, de material aprovado pelo S.I.M., impermeável e resistente à abrasão e corrosão, cuja construção tenha um declive de 1 a 2% de modo a facilitar a coleta e o escoamento das águas residuais, bem como a permitir sua limpeza e higienização;

V - Possuir paredes preferencialmente de cor clara revestidas com azulejos vidrados ou outro material aprovado pelo S.I.M. e impermeabilizados de maneira a facilitar a limpeza e higienização;

Parágrafo único. a critério do Serviço de Inspeção Municipal poderá ser dispensada a impermeabilização de paredes em dependências onde se trabalha com equipamentos fechados.

VI - É vedada a utilização de madeira dentro das dependências de processamento de produtos de origem animal;

VII – 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;

VIII - Dispor de janelas e outras aberturas, que deverão ser construídas de forma a evitar o acúmulo de sujeira, possuindo parapeitos internos com inclinação



**Prefeitura Municipal da Estância Balneária de Caraguatatuba
Estado de São Paulo**

de 45°. As que tenham comunicação com o exterior deverão estar providas de proteção contra insetos. Todas devem ser de material não absorvente, fácil higienização e boa conservação;

IX - Dispor de pé direito de 3 (três) metros no mínimo 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;

Parágrafo único. a altura do pé direito é específica para cada tipo de estabelecimento e finalidade, conforme normas complementares, podendo a juízo da inspeção municipal admitir-se altura inferior, desde que apresente condições de aeração, iluminação e temperatura satisfatórias.

X - Dispor de dependências e instalações mínimas para industrialização, conservação, embalagem e depósito de produtos comestíveis, separadas por meio de paredes totais das destinadas ao preparo de produtos não comestíveis;

XI - Dispor de mesas de aço inoxidável ou outro material impermeável aprovado pelo Serviço de Inspeção Municipal, de superfície lisa e de fácil lavagem e higienização, para os trabalhos de manipulação e preparo de matérias primas e produtos comestíveis; é vedado o uso de estrutura de madeira;

XII - 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;

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

XIV - dispor de rede de abastecimento de água para atender suficientemente às necessidades do trabalho industrial e às dependências sanitárias e, quando for o caso, de instalações para tratamento de água, de forma a não interromper o processamento;

XV - dispor de água fria abundante e, quando necessário, de instalações de produção de água quente, em todas as dependências de manipulação e preparo de produtos comestíveis e não comestíveis.

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



**Prefeitura Municipal da Estância Balneária de Caraguatatuba
Estado de São Paulo**

XVII - dispor de rouparia, vestiários, banheiros e demais dependências necessárias, em número proporcional ao pessoal, instalados separadamente para cada sexo, sem acesso direto a área de produção. É vedado o uso das chamadas bacias turcas;

XVIII - dispor de 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;

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

XX - dispor de bloqueio sanitário, lavatórios para higienização das mãos e botas, lavador de avental dos operários e dispositivos para detergentes e sanitizantes nos locais de acesso às dependências de manipulação de produtos comestíveis e vestiários;

XXI - dispor de uma porta de emergência, de modo a atender exigências do órgão competente, responsável pela segurança dos operários, não se constituindo, entretanto, em ponto de vulnerabilidade no acesso às áreas de processamento;

XXII - dispor de capacidade de armazenamento de água potável para atender suficientemente as necessidades do trabalho industrial e das dependências sanitárias;

XXIII - 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) Celsius e temperatura de armazenamento de produtos congelados de no máximo -15° C (quinze graus Celsius negativos).

Parágrafo único. As instalações frigoríficas deverão dispor de termógrafos adequados de acordo com a finalidade da instalação.

XXIV- possuir pátios e áreas pavimentadas destinadas a secagem de produtos;

XXV - dispor de uma área para a Inspeção Municipal que compreenderá salas de trabalho, arquivos, banheiros e instalações sanitárias, quando necessário;

XXVI - possuir escadas que apresentem condições de solidez e segurança construídas de concreto armado, alvenaria ou metal, providas de corrimãos em toda sua extensão e patamares após cada lance de 20 (vinte) degraus e inclinação de 50 (cinquenta) graus em qualquer dos seus pontos. As escadas em caracol só serão permitidas como escadas de emergência;

XXVII - possuir canalização em tubos próprios para a água destinada exclusivamente a serviços de lavagem de paredes e pisos, e a ser utilizada por meio de mangueiras de cor vermelha; a água destinada a limpeza do equipamento empregado



**Prefeitura Municipal da Estância Balneária de Caraguatatuba
Estado de São Paulo**

na manipulação de matérias-primas e produtos comestíveis, será usada por meio de mangueiras de cor branca;

XXVIII- só possuir telhados de meia água quando puder ser mantido o pé direito mínimo de 3 (três) metros na altura mínima da dependência ou dependências correspondentes;

XXIX - dispor de dependências para armazenamento do combustível usado na produção de vapor;

XXX - ser instalado, de preferência, no centro do terreno, devidamente cercado, afastado dos limites das vias públicas, no mínimo 5 (cinco) metros, e dispor de área que permita, que as operações de recepção e expedição ocorram na área do estabelecimento.

XXXI - construir as dependências de maneira a se observar, se for o caso, desníveis na sequência dos trabalhos de recebimento, manipulação, fabricação e outras etapas do fluxograma.

Art. 31 Nenhum estabelecimento de produto de origem animal pode ultrapassar a capacidade de suas instalações e equipamentos.

Art. 32 A construção dos estabelecimentos deve obedecer às exigências que estejam previstas na Lei Municipal N.º 1144, de 06 de novembro de 1980, na legislação federal e estadual e as de ordem sanitária ou industrial, previstas neste Regulamento.

CAPÍTULO IV – HIGIENE DOS ESTABELECEMENTOS

Art. 33 Todas as dependências e equipamentos dos estabelecimentos devem ser mantidos em condições de higiene, antes, durante e após a realização dos trabalhos industriais.

Art. 34 É obrigatória a implementação de programas de autocontrole e/ou procedimentos operacionais padrão (POP) conforme particularidades de cada estabelecimento.

Art. 35 Todos os equipamentos e utensílios serão convenientemente marcados de modo a evitar qualquer confusão entre os destinados a produtos comestíveis e os usados no transporte ou depósito de produtos não comestíveis ou ainda utilizados na alimentação de animais usando-se denominações “comestíveis” e “não comestíveis”.

Parágrafo único. Todos os equipamentos e utensílios utilizados para produtos não comestíveis não poderão ser utilizados para os comestíveis.

Art. 36 Na limpeza dos equipamentos não podem ser utilizados rodos, vassouras, escovas ou outro material de uso na limpeza de pisos, paredes e tetos.



**Prefeitura Municipal da Estância Balneária de Caraguatatuba
Estado de São Paulo**

Art. 37 Os pisos e paredes, assim como o equipamento ou utensílios usados na indústria devem ser lavados com água quente sob pressão, diariamente, e convenientemente desinfetados, neste caso, pelo emprego de substâncias previamente aprovadas pelo Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 38 Os estabelecimentos devem ser mantidos livres de moscas, mosquitos, baratas, pombos, roedores e quaisquer outros animais sinantrópicos, agindo-se cautelosamente quanto ao emprego de venenos, cujo uso só é permitido nas dependências não destinadas a manipulação ou depósito de produtos comestíveis e mediante conhecimento da Inspeção Municipal.

§ 1º Não é permitido o emprego de produtos biológicos.

§ 2º É proibida a permanência de cães, gatos e de outros animais no recinto dos estabelecimentos.

Art. 39 Todo o pessoal que trabalha com produtos comestíveis, desde o recebimento até a embalagem, deve usar uniformes próprios e limpos, inclusive os gorros, não sendo permitido o uso de barba, bigode, unhas compridas, esmalte, brincos, anéis, ou qualquer tipo de adereço que venha prejudicar o produto final.

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

Art. 41 É proibido fazer refeições nos locais onde se realizam trabalhos industriais, bem como depositar produtos, objetos e material estranho à finalidade da dependência ou ainda guardar roupas de qualquer natureza.

Art. 42 É proibido fumar, cuspir, escarrar ou manifestar-se de forma anti-higiênica em qualquer dependência do estabelecimento.

Art. 43 Fica vedada a entrada de pessoas estranhas às atividades, salvo quando devidamente uniformizadas e paramentadas.

Art. 44 Todas as vezes que for necessário, a Inspeção Municipal deve determinar a substituição, raspagem, pintura e reforma, em pisos, paredes, tetos e equipamentos.

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

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

Art. 47 Durante a fabricação, no embarque ou no transporte, os produtos devem ser conservados ao abrigo de contaminação de qualquer natureza.

Art. 48 É proibido empregar na coleta, embalagem, transporte ou conservação de matérias-primas e produtos usados na alimentação humana,



**Prefeitura Municipal da Estância Balneária de Caraguatatuba
Estado de São Paulo**

vasilhame de cobre, latão de zinco, barro, ferro estanhado, com liga que contenha mais de 2% (dois por cento) de chumbo ou apresente estanhagem defeituosa ou de qualquer utensílio que, pela sua forma e composição, possa prejudicar as matérias primas ou produtos.

Art. 49 Os operários que trabalham na indústria de produtos de origem animal deverão portar carteira de saúde fornecida por autoridade sanitária oficial e devem apresentar condições de saúde e ter hábitos higiênicos.

§ 1º Os funcionários e o proprietário que exerça atividade industrial deverão ser submetidos a exame em repartição da saúde pública, cuja periodicidade mínima é anual.

§ 2º A carteira de saúde dos funcionários e do proprietário que exerça atividade industrial deverá ser apresentada ao S.I.M. quantas vezes forem exigidas.

§ 3º Sempre que fique comprovada a existência de dermatoses, de doenças infecto-contagiosas ou repugnantes, de portadores de salmonelas, parasitoses ou onicomicoses em qualquer pessoa que exerça atividade industrial no estabelecimento, ela será imediatamente afastada do trabalho, cabendo à Inspeção Municipal comunicar o fato à autoridade de Saúde Pública.

Art. 50 Compete ao Responsável Técnico do estabelecimento desenvolver junto aos funcionários do estabelecimento, práticas e hábitos higiênicos no desempenho de atividades na produção de alimentos.

Parágrafo único. É da competência privativa do médico veterinário a responsabilidade técnico-sanitária dos estabelecimentos industriais e comerciais, que mantenham, a qualquer título, animais ou produtos de origem animal, previsto na Lei Federal Nº 5.517 de 23 de outubro de 1968.

Art. 51 Os continentes já usados, quando destinados ao acondicionamento de produtos utilizados na alimentação humana, devem ser previamente inspecionados, condenando-se os que, após terem sido limpos e desinfetados por meio de vapor e substâncias permitidas, não forem julgados em condições de aproveitamento.

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

Art. 52 É proibido manter em estoque, nos depósitos de produtos, nas salas de recebimento, de manipulação, de fabricação e nas câmaras frias ou de cura, material estranho aos trabalhos de dependência.

Art. 53 Não é permitido residir nos edifícios onde são realizados trabalhos industriais de produtos de origem animal.

Art. 54 Serão diariamente limpos e devidamente desinfetados os instrumentos de trabalho.



**Prefeitura Municipal da Estância Balneária de Caraguatatuba
Estado de São Paulo**

Parágrafo único. Os estabelecimentos devem ter em estoque, desinfetantes aprovados para uso nos trabalhos de higienização de dependências e equipamentos.

Art. 55 As câmaras frias devem corresponder às mais rigorosas condições de higiene, iluminação e ventilação, e deverão ser limpas e desinfetadas ao menos uma vez a cada 12 (doze) meses, ou a critério do Serviço de Inspeção Municipal.

Parágrafo único. É obrigatória a exibição da data da limpeza e desinfecção e do responsável pela mesma em local de fácil visualização.

Art. 56 Nas salas de matança e em outras dependências, a juízo do Serviço de Inspeção Municipal, é obrigatória a existência de depósitos de água com descarga de vapor para esterilização de facas, ganchos e outros utensílios.

CAPÍTULO V – OBRIGAÇÕES DA EMPRESA

Art. 57 É de competência e responsabilidade do responsável legal e técnico do estabelecimento para com o serviço de inspeção:

- I - Observar e fazer observar todas as exigências deste regulamento;
- II - Fornecer pessoal necessário e habilitado, bem como material adequado e indispensável para as atividades do serviço de inspeção;
- III - Fornecer até o 10º (décimo) dia do mês os dados estatísticos de interesse da fiscalização para o controle da produção, industrialização, transporte e comércio de produtos de origem animal;
- IV - Dar aviso antecipado sobre a realização dos trabalhos, mencionando sua natureza, hora de início e provável conclusão, quando necessário;
- V - Dar aviso antecipado de 24 (vinte e quatro) horas no mínimo, nos estabelecimentos sob inspeção periódica, sobre a paralisação ou reinício parcial ou total das atividades industriais, troca ou instalação de equipamentos e expedição de produtos que requeiram certificação sanitária;
- VI - Manter registro diário de entrada de animais e matérias primas especificando procedência, quantidade, qualidade dos produtos fabricados, saída e destino.
- VII - Fornecer armários, mesas, arquivos, mapas, livros e outros materiais destinados à inspeção, para uso exclusivo desta, quando necessário.
- VIII - Fornecer material próprio, utensílios e substâncias adequadas para os trabalhos de coleta e transporte de amostras para o laboratório, bem como para limpeza, desinfecção e esterilização de instrumentos, aparelhos ou instalações.
- IX - Fornecer substâncias apropriadas para desnaturação de produtos condenados.



**Prefeitura Municipal da Estância Balneária de Caraguatatuba
Estado de São Paulo**

X - Manter pessoal habilitado na direção dos trabalhos técnicos e responsabilidade técnica do estabelecimento, em decorrência do previsto na Lei Federal N° 5.517 de 23 de outubro de 1968.

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

Art. 58 Os estabelecimentos de leite e derivados ficam obrigados a fornecer relação atualizada de fornecedores de matéria-prima com os respectivos endereços, quantidade média dos fornecimentos e nome das propriedades rurais.

Art. 59 Nos estabelecimentos de abate, ao final de cada dia de atividade, o Serviço de Inspeção Municipal deve fornecer aos proprietários dos animais que tenham sido abatidos o laudo onde constem as eventuais enfermidades ou patologias diagnosticadas durante a realização da inspeção sanitária.

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

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

Art. 60 Todos os estabelecimentos de leite e derivados e de produtos das abelhas e derivados devem registrar diariamente, as entradas, saídas e estoques de matérias-primas e produtos, especificando origem, quantidade, resultados de análises de seleção, controles do processo produtivo e destino.

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

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

CAPÍTULO VI – EMBALAGEM E ROTULAGEM

SEÇÃO I – EMBALAGEM

Art. 61 Os produtos de origem animal destinados à alimentação humana só podem ser acondicionados ou embalados em recipientes ou continentes previstos neste Regulamento ou que venham a ser aprovados.



**Prefeitura Municipal da Estância Balneária de Caraguatatuba
Estado de São Paulo**

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

Art. 62 Recipientes anteriormente usados só podem ser aproveitados para o envasamento de produtos e matérias-primas utilizadas na alimentação humana, quando absolutamente íntegros, perfeitos e higienizados, conforme aprovação do Serviço de Inspeção Municipal.

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

I - Sacos plásticos como envoltório de carnes frigoríficas destinadas ao consumo em natureza;

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 e outras membranas animais para produtos embutidos;

VI - Películas artificiais aprovadas pela Secretaria do Meio Ambiente, Agricultura e Pesca;

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

VIII - Vasilhame de aço inoxidável;

IX - Papel metálico, papel apergaminhado, papelão e outros aprovados;

X - Recipientes de vidros;

XI - Barricas, quartolas, bordalezas e similares;

XII - Outros recipientes, vasilhames, continentes, ou embalagens autorizadas pelo Serviço de Inspeção Municipal.

SEÇÃO II – ROTULAGEM



**Prefeitura Municipal da Estância Balneária de Caraguatatuba
Estado de São Paulo**

Art. 64 Considera-se rótulo qualquer identificação impressa ou litografada, além de dizeres pintados ou gravados a fogo, por pressão ou decalcação, aplicados sobre matérias-primas e produtos.

Art. 65 Todos os produtos de origem animal entregues ao comércio devem estar identificados por meio de rótulos registrados, aplicados sobre as matérias-primas, produtos, vasilhames ou continentes, tanto quando diretamente destinados ao consumo público, quanto destinados a outros estabelecimentos..

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

Art. 66 Todos os produtos de origem animal entregues ao comércio devem estar identificados por meio de rótulos registrados em conformidade com as legislações pertinentes, naquilo que lhe for aplicável.

Art. 67 A aprovação e registro de rótulo devem ser requeridos pelo interessado que instruirá o pedido ao Serviço de Inspeção Municipal 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. 68 Registrado o rótulo, o S.I.M. comunicará à firma interessada sua aprovação, arquivando a via apresentada como parte integrante do processo de registro junto ao S.I.M.

Parágrafo único. Em caso de mudança de rótulo, o estabelecimento deverá solicitar um novo registro do novo rótulo ao S.I.M.

Art. 69 Além das exigências previstas na Legislação Federal Vigente, os rótulos devem obrigatoriamente conter as seguintes indicações:

I - Nome verdadeiro 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;



**Prefeitura Municipal da Estância Balneária de Caraguatatuba
Estado de São Paulo**

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

VI - Marca oficial do produto;

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

VIII - Fórmula de composição do produto ou outros dizeres, quando previstos nas Normas Complementares;

IX - Peso Bruto, peso líquido ou volume;

X - A inscrição Reg nº xxx/xx sendo os 3 primeiros algarismos destinados ao numero do estabelecimento e os demais referentes ao produto;

XI - A especificação "Indústria Brasileira".

Art. 70 O uso de matérias corantes artificiais, em conservas de carne obriga a declaração expressa no rótulo "artificialmente colorido".

Art. 71 Os rótulos registrados trarão impressa a declaração de seu registro no S.I.M. – Serviço de Inspeção Municipal, seguida do número respectivo.

Art. 72 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.

Art. 73 Um mesmo rótulo pode ser usado para produtos idênticos, fabricados em vários estabelecimentos da mesma firma, desde que seja da mesma qualidade, denominação e marca.

Art. 74 Nenhum rótulo, etiqueta ou selo pode ser aplicado escondendo ou encobrendo, total ou parcialmente, dizeres de rotulagem ou o carimbo da inspeção municipal.

Art. 75 A data de fabricação e prazo de validade, conforme a natureza do envoltório será impressa, gravada ou declarada por meio de carimbo, detalhando dia, mês e ano, podendo este último ser representado pelos dois últimos algarismos.

Art. 76 É proibida qualquer denominação, declaração, palavra, desenho ou inscrição que transmita falsa impressão, forneça indicação errônea de origem e de qualidade dos produtos.

Art. 77 Os rótulos das embalagens de produtos que não forem destinados à alimentação humana devem conter, além do carimbo da inspeção municipal, a declaração "NÃO COMESTÍVEL" em caracteres bem destacados, bem como para as embalagens, a fogo ou por gravação.



**Prefeitura Municipal da Estância Balneária de Caraguatatuba
Estado de São Paulo**

Art. 78 Os rótulos destinados a continentes de produtos próprios à alimentação dos animais conterão, além do carimbo de Inspeção Federal próprio, a declaração "ALIMENTO PARA ANIMAIS".

Art. 79 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 do S.I.M., à qual entregará todos os carimbos e matrizes que tenha em seu poder.

Art. 80 Nos rótulos podem figurar referências a prêmios obtidos em exposições oficiais, desde que devidamente confirmada sua concessão, bem como prêmios de estímulo e menções honrosas conferidas pelo S.I.M.

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 Federal gravado ou impresso sobre o continente ou rótulo.

SEÇÃO III – CARIMBO DE INSPEÇÃO E SEU USO

Art. 81 Os carimbos do Serviço de Inspeção Municipal representam a marca oficial usada exclusivamente nos estabelecimentos registrados na Secretaria do Meio Ambiente, Agricultura e Pesca e a garantia de que o produto provém de estabelecimentos pela autoridade competente.

Art. 82 O número do registro do Estabelecimento, as iniciais S.I.M, e a palavra "INSPECIONADO" ou "REINSPECIONADO", tendo na parte superior a palavra "CARAGUATATUBA/SP", representam os elementos básicos que identificam a autenticidade do "Carimbo Oficial da Inspeção Municipal".

Parágrafo único. As iniciais S.I.M. significa "SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL".

Art. 83 O Carimbo Oficial da Inspeção Municipal é representado pelos modelos presentes no Anexo 14. As dimensões, dizeres e usos serão discriminados em Normas Complementares de cada categoria de estabelecimento e seus respectivos produtos.

Art. 84 A carimbagem deve ser acompanhada por um funcionário do S.I.M., sendo que a tinta e o carimbo deverão ficar sob guarda e responsabilidade do mesmo.

Art. 85 A tinta utilizada na carimbagem deve ser à base de violeta de metila.

**CAPÍTULO VII – INSPEÇÃO E REINSPEÇÃO INDUSTRIAL E
SANITÁRIA DOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL**

Art. 86 Os produtos de origem animal devem ser reinspecionados tantas vezes quanto necessário antes de serem expedidos para consumo.



**Prefeitura Municipal da Estância Balneária de Caraguatatuba
Estado de São Paulo**

§ 1º Os produtos e matérias-primas que nessa reinspeção forem julgados impróprios para o consumo devem ser destinados ao aproveitamento como subprodutos industriais, derivados não comestíveis, alimentação animal, depois de retiradas as marcas oficiais e submetidos à desnaturação, se for o caso.

§ 2º Quando os produtos e matérias-primas ainda permitam o aproveitamento condicional ou beneficiamento, o Serviço de Inspeção Municipal deve autorizar que sejam submetidos aos processos apropriados, reinspecionando-os antes da liberação.

Art. 87 Nenhum produto de origem animal pode ter entrada em estabelecimento sob Inspeção Municipal, sem que seja claramente identificado como oriundo de outro estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Municipal de Caraguatatuba, ou pelo Serviço de Inspeção Estadual de São Paulo ou Serviço de Inspeção Federal.

Parágrafo único. É proibido o retorno, ao estabelecimento de origem, dos produtos que na reinspeção sejam considerados impróprios para o consumo, devendo, portanto, promover a sua transformação ou inutilização.

Art. 88 Na reinspeção de carne em natureza ou conservada pelo frio deve ser condenada a que apresente qualquer alteração que faça suspeitar o processo de putrefação, a contaminação biológica, química ou indícios de zoonoses.

Parágrafo único. Sempre que necessário o S.I.M. verificará o pH sobre o extrato aquoso da carne.

Art. 89 Nos entrepostos que recebam os produtos de origem animal procedentes de estabelecimentos sob Inspeção Municipal de Caraguatatuba, Inspeção Estadual de São Paulo ou Federal, bem como nos demais locais, a reinspeção deve especialmente visar:

- I - Conferir o certificado de inspeção que acompanha o produto;
- II - Identificar os rótulos contendo a composição, as marcas oficiais dos produtos, o número de registro, a data de fabricação, o prazo de validade, o número de lote e as 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 o exame físico-químico e microbiológico, quando necessário.

Art. 90 Os procedimentos relativos à inspeção *ante e post mortem*, assim como as operações de abate normal, abate de emergência, critérios de destinação e julgamento de qualquer espécie produtora de carne serão executados conforme norma complementar, observando a Legislação Federal.



**Prefeitura Municipal da Estância Balneária de Caraguatatuba
Estado de São Paulo**

Art. 91 Os procedimentos relativos à inspeção de leite e derivados de qualquer espécie produtora de leite para consumo humano serão executados conforme estabelecido em norma complementar, observando a Legislação Federal.

Art. 92 Os procedimentos relativos à inspeção de mel e produtos de abelha serão executados em norma complementar, observando a Legislação Federal.

Art. 93 Para efeito de apreensão ou condenação, além dos casos específicos previstos na Legislação Federal e normas complementares, consideram-se impróprios para o consumo, no todo ou em parte, os produtos de origem animal:

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

II - que forem adulterados, fraudados ou falsificados;

III - que contiverem substâncias tóxicas ou nocivas à saúde;

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

V - que não estiverem de acordo com o previsto neste regulamento;

VI - que contrarie o disposto em normas sanitárias vigentes.

CAPÍTULO VIII – ANÁLISES LABORATORIAIS

Art. 94 Os produtos de origem animal prontos para consumo, bem como toda e qualquer substância que entre em sua elaboração, estão sujeitos a análises tecnológicas, químicas e microbiológicas, em conformidade com a Legislação Federal vigente.

Art. 95 As análises laboratoriais dos produtos, subprodutos, água e outros serão efetuados pelo estabelecimento, em laboratório próprio ou em laboratório credenciado pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Art. 96 A periodicidade e o tipo das análises laboratoriais dos produtos, subprodutos, água e outros serão definidos pelo Serviço de Inspeção Municipal de acordo com o tipo e finalidade do estabelecimento, conforme normas complementares.

§ 1º As análises laboratoriais terão periodicidade mínima de uma vez ao semestre.

§ 2º Os resultados das análises laboratoriais oficiais, quando encaminhados ao estabelecimento, deverão ser em envelopes lacrados, e só poderão ser abertos pelo Médico Veterinário do Serviço de Inspeção Municipal.



**Prefeitura Municipal da Estância Balneária de Caraguatatuba
Estado de São Paulo**

Art. 97 As técnicas de análises e a orientação analítica serão padronizadas de acordo com a Legislação Federal.

Art. 98 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. 99 A análise 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 - Análise física, química e microbiológica da água que abastece os estabelecimentos sob Inspeção Municipal.

VII - Determinação de fraudes, falsificação e alterações;

§ 1º Os caracteres organolépticos, a composição centesimal e os índices físico-químicos serão nos padrões normais aprovados, segundo legislação pertinente.

§ 2º A variação anormal de qualquer índice (iodo, refração, saponificação e outros) deverá ser pesquisada para apuração das causas.

Art. 100 O exame microbiológico deve verificar:

I - Presença de microorganismos, quando se tratar de conservas submetidas à esterilização;

II - Presença de produtos de metabolismo bacteriano, quando necessário;

III - Contagem global de bactérias 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.



**Prefeitura Municipal da Estância Balneária de Caraguatatuba
Estado de São Paulo**

Art. 101 Quando necessário, os laboratórios podem recorrer a outras técnicas de análise, além das adotadas oficialmente pela Legislação Federal mencionando-as obrigatoriamente nos respectivos laudos.

Art. 102 A coleta das amostras de que trata o presente Regulamento deverá ser realizada:

§ 1º As amostras devem receber uma fita envoltória aprovada pela Secretaria do Meio Ambiente, Agricultura e Pesca por meio do Serviço de Inspeção Municipal, claramente preenchida em todos os seus itens e assinada pelo interessado e pelo funcionário que coleta a amostra.

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

§ 3º Tanto a amostra como a contra prova devem ser colocadas em envelopes apropriados aprovados pela Secretaria de Meio Ambiente, Agricultura e Pesca, a serem fechados, lacrados e rubricados pelo interessado e pelo funcionário.

§ 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 do prazo de 48 (quarenta e oito) horas a análise de contra prova.

§ 6º O requerimento será dirigido ao Serviço de Inspeção Municipal da Secretaria de Meio Ambiente, Agricultura e Pesca.

§ 7º O exame da contra prova pode ser realizado em qualquer laboratório oficial, credenciado pelo Ministério da Agricultura.

§ 8º Além de escolher o laboratório oficial para 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 Serviço de Inspeção Municipal determinará sua destinação, sendo vedada a utilização para alimentação humana.

Art. 103 Todos os exames técnicos e laboratoriais deverão ser arcados pelo estabelecimento.

CAPÍTULO IX – DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 104 Os servidores do Serviço de Inspeção Municipal, em serviço da inspeção, têm livre acesso, em qualquer dia ou hora, a qualquer estabelecimento relacionado no Art. 3º e seus parágrafos deste Decreto.



**Prefeitura Municipal da Estância Balneária de Caraguatatuba
Estado de São Paulo**

Art. 105 Nos estabelecimentos sob Inspeção Municipal, a fabricação dos produtos não padronizados somente será permitida depois de previamente aprovada a respectiva fórmula pela Secretaria do Meio Ambiente, Agricultura e Pesca por meio do 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. 106 Poderão existir nas propriedades rurais, estabelecimentos destinados ao processamento artesanal de produtos de origem animal, que deverão atender a todas as exigências técnico-sanitárias regulamentares.

Art. 107 É de competência do responsável do Serviço de Inspeção Municipal a expedição de instruções objetivando ordenar os procedimentos administrativos ou, ainda, visando facilitar o cumprimento deste Decreto.

Art. 108 Os servidores do Serviço de Inspeção Municipal, sempre que necessário, buscarão o apoio de autoridades civis e militares, com encargos policiais, mediante identificação, quando no desempenho de suas atividades funcionais.

Art. 109 A fixação, classificação de tipos e padrões, aprovação de produtos de origem animal e de fórmulas, rótulos e carimbos, constituem atribuição do Serviço de Inspeção Municipal, mediante instruções, definida para cada caso, obedecida a legislação sanitária em vigor.

Art. 110 Os estabelecimentos oficiais e paraestatais do Município de Caraguatatuba se equiparam aos estabelecimentos particulares, em se tratando da observância das disposições deste regulamento.

Art. 111 Os casos omissos a este regulamento serão resolvidos de acordo com a legislação vigente.

Art. 112 A Secretaria de Meio Ambiente, Agricultura e Pesca do Município de Caraguatatuba poderá estabelecer parceria e cooperação técnica com municípios, Estado de São Paulo e União.

§ 1º Poderá participar de consórcio de municípios para facilitar o desenvolvimento de atividades e para a execução do Serviço de Inspeção em conjunto com outros municípios, bem como poderá solicitar a adesão ao Sistema Unificado de Atenção a Sanidade Agropecuária (Suasa).

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

Art. 113 Não haverá duplicidade, superposição e paralelismo na inspeção e fiscalização sanitária entre os órgãos responsáveis pelos serviços.



**Prefeitura Municipal da Estância Balneária de Caraguatatuba
Estado de São Paulo**

Art. 114 Fica o Serviço de Inspeção Municipal autorizado a editar os atos complementares e normas técnicas que se fizerem necessários para cumprimento deste Decreto.

Art. 115 Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

Caraguatatuba, 19 de dezembro de 2016.

ANTONIO CARLOS DA SILVA
Prefeito Municipal

Publicado em 22/12/2016
No Jornal Local Diário da
Cidade - Ed. 4836



ANEXO 01 – REQUERIMENTO

Eu, _____, RG _____, CPF _____, residente _____

no Município de Caraguatatuba, proprietário da empresa _____, com registro

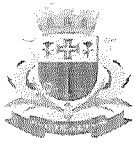
no CNPJ nº _____, situado à _____, bairro _____,

CEP _____ no Município de Caraguatatuba, classificada como _____, que irá trabalhar com _____

para comercialização no Município de Caraguatatuba, venho requerer de V.S.a, o registro/renovação de registro de meu estabelecimento no Serviço de Inspeção Municipal da Secretaria Municipal de Meio Ambiente, Agricultura e Pesca da Prefeitura Municipal da Estância Balneária de Caraguatatuba.

Caraguatatuba, _____ de _____ de 20____.

Assinatura/Carimbo



ANEXO 02 – DADOS DO PROPRIETÁRIO DO ESTABELECIMENTO

Nome: _____

Endereço residencial: _____

_____ nº _____

Complemento: _____ Bairro: _____

Cidade: _____ UF: _____ CEP: _____

Fone: _____ Fax: _____ e-mail: _____

Documentos: RG: _____ Órgão Expedidor: _____ CPF: _____

Assinatura



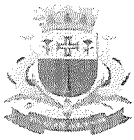
ANEXO 03 – DADOS DO ESTABELECIMENTO

Lista de equipamentos utilizados no estabelecimento para o processamento dos produtos:

1	
2	
3	
4	
5	
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	
13	
14	
15	
16	
17	
18	
19	
20	

Nome

Assinatura



ANEXO 04 – DECLARAÇÃO DE RESPONSABILIDADE TÉCNICA

Declaro para os devidos fins, junto a Secretaria Municipal de Agropecuária Meio Ambiente
Agricultura e Pesca de Caraguatatuba, que _____

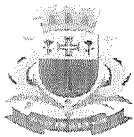
_____, portador do RG _____,
CPF _____ e CRMV _____ é o (a) responsável técnico do estabelecimento:

_____, situado
_____ de propriedade de
_____. Por ser verdade,
ambas as partes assinam e dão fé.

Caraguatatuba, _____ de _____ de 20 _____.

Assinatura Proprietário do Estabelecimento

Assinatura Responsável Técnico



ANEXO 05 – DADOS DO RESPONSÁVEL TÉCNICO

Nome: _____

Formação: _____

ENDEREÇO RESIDENCIAL:

Nome: _____

Endereço: _____

_____ nº _____

Complemento: _____ Bairro: _____

Cidade: _____ UF: _____ CEP: _____

Fone: _____ Fax: _____ e-mail: _____

DOCUMENTOS:

RG: _____, Órgão Exp: _____, Data: ____/____/____

CPF: _____, Reg Profissional: _____

Diplomado pela: _____



PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA BALNEÁRIA DE CARAGUATATUBA
Secretaria Municipal de Meio Ambiente, Agricultura e Pesca
ESTADO DE SÃO PAULO



ANEXO 6 – MEMORIAL ECONÔMICO E SANITÁRIO DO ESTABELECIMENTO

IDENTIFICAÇÃO

SIM DO ESTABELECIMENTO	Nº DO PROCESSO
------------------------	----------------

1 – NATUREZA DA SOLICITAÇÃO

01 – APROVAÇÃO PRÉVIA			02 – REGISTRO DEFINITIVO		
<input type="checkbox"/>	DATA DO PEDIDO	DATA DA APROVAÇÃO	<input type="checkbox"/>	DATA DO PEDIDO	DATA DA APROVAÇÃO
03 – RESERVA DO SIM			04 – REFORMA(1) / AMPLIAÇÃO(2) / ALTERAÇÃO(3)		
<input type="checkbox"/>	DATA DO PEDIDO	DATA DA APROVAÇÃO	<input type="checkbox"/>	DATA DO PEDIDO	DATA DA APROVAÇÃO

2 – IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO

05 – RAZÃO SOCIAL / CNPJ	
06 – IE	07 – PROPRIEDADE <input type="checkbox"/> 1 - PRÓPRIA <input type="checkbox"/> 2 - ARRENDADA
08 – DENOMINAÇÃO COMERCIAL	

3 – LOCALIZAÇÃO DO ESTABELECIMENTO

09 – ENDEREÇO		
10 – BAIRRO		
11 – CEP	12 – MUNICÍPIO CARAGUATATUBA	13 – UF SP
14 – EMAIL	15 – CAIXA POSTAL	16 – TELEFONE

4 – CLASSIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO

17 – CÓDIGO / DENOMINAÇÃO

5 – GERENTE

18 – NOME

6 – RESPONSÁVEL TÉCNICO

19 – NOME
20 – CPF
CRMV

AUTENTICAÇÃO

DATA	CARIMBO E ASS. DO REPRESENTANTE DO ESTABELECIMENTO	CARIMBO E ASS. DO RESPONSÁVEL TÉCNICO
------	--	---------------------------------------



PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA BALNEÁRIA DE CARAGUATATUBA
Secretaria Municipal de Meio Ambiente, Agricultura e Pesca
ESTADO DE SÃO PAULO



IDENTIFICAÇÃO

SIM DO ESTABELECIMENTO	Nº DO PROCESSO
------------------------	----------------

7 – CAPACIDADE APROXIMADA DO ESTABELECIMENTO

21 – RECEBIMENTO	22 – ESTOCAGEM
------------------	----------------

8 – MERCADOS DE CONSUMO / COMERCIALIZAÇÃO

23 – TIPO

<input type="checkbox"/> MUNICIPAL	<input type="checkbox"/> ESTADUAL	<input type="checkbox"/> INTERESTADUAL	<input type="checkbox"/> INTERNACIONAL
------------------------------------	-----------------------------------	--	--

9 – DEPENDÊNCIAS PARA ELABORAÇÃO DE PRODUTOS NÃO COMESTÍVEIS

24 – TIPO E DENOMINAÇÃO

<input type="checkbox"/> SIM	<input type="checkbox"/> NÃO
------------------------------	------------------------------

10 – NÚMERO ESTIMADO DE FUNCIONÁRIOS

25 – NÚMERO POR GÊNERO

<input type="text"/>	MASCULINO	<input type="text"/>	FEMININO
----------------------	-----------	----------------------	----------

11 – CAPACIDADE APROXIMADA DO ESTABELECIMENTO

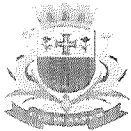
26 – CAPACIDADE DE CONGELAMENTO	27 – CAPACIDADE DE RESFRIAMENTO	28 – ESTOCAGEM FRESCO
29 – ESTOCAGEM CONSERVA	30 – ESTOCAGEM CURADO	31 – CAPACIDADE DE SALGA (TOTAL)

12 – INSPEÇÃO MUNICIPAL

32 – NOME DO RESPONSÁVEL PELO SIM

AUTENTICAÇÃO

DATA	CARIMBO E ASS. DO REPRESENTANTE DO ESTABELECIMENTO	CARIMBO E ASS. DO RESPONSÁVEL TÉCNICO
------	--	---------------------------------------



PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA BALNEÁRIA DE CARAGUATATUBA
Secretaria Municipal de Meio Ambiente, Agricultura e Pesca
ESTADO DE SÃO PAULO



IDENTIFICAÇÃO

SIM DO ESTABELECIMENTO	Nº DO PROCESSO
------------------------	----------------

14- MEIOS DE TRANSPORTE

36 - DESCRIÇÃO

MATÉRIA-PRIMA:

INGREDIENTES:

PRODUTO ACABADO:

15 - PROCEDÊNCIA DA MATÉRIA PRIMA

37 - DESCRIÇÃO

AUTENTICAÇÃO

DATA	CARIMBO E ASS. DO REPRESENTANTE DO ESTABELECIMENTO	CARIMBO E ASS. DO RESPONSÁVEL TÉCNICO
------	--	---------------------------------------



PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTANCA BALNEÁRIA DE CARAGUATATUBA
Secretaria Municipal de Meio Ambiente, Agricultura e Pesca
ESTADO DE SÃO PAULO



IDENTIFICAÇÃO

SIM DO ESTABELECIMENTO	Nº DO PROCESSO
------------------------	----------------

17 - MÁQUINAS E EQUIPAMENTOS

42 - DENOMINAÇÃO	43 - QUANT.	44 - CAPAC./TOTAL	45 - UNID. MEDIDA

AUTENTICAÇÃO

DATA	CARIMBO E ASS. DO REPRESENTANTE DO ESTABELECIMENTO	CARIMBO E ASS. DO RESPONSÁVEL TÉCNICO
------	--	---------------------------------------



PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA BALNEÁRIA DE CARAGUATATUBA
Secretaria Municipal de Meio Ambiente, Agricultura e Pesca
ESTADO DE SÃO PAULO



IDENTIFICAÇÃO

SIM DO ESTABELECIMENTO	Nº DO PROCESSO
------------------------	----------------

18 – INSTALAÇÕES INDUSTRIAIS (Separação das áreas)

46 – DENOMINAÇÃO	47 – TEMPER. DE TRABALHO	48 - CAPACIDADE	49 – UNID. MEDIDA

AUTENTICAÇÃO

DATA	CARIMBO E ASS. DO REPRESENTANTE DO ESTABELECIMENTO	CARIMBO E ASS. DO RESPONSÁVEL TÉCNICO
------	--	---------------------------------------



PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA BALNEÁRIA DE CARAGUATATUBA
Secretaria Municipal de Meio Ambiente, Agricultura e Pesca
ESTADO DE SÃO PAULO



IDENTIFICAÇÃO

SIM DO ESTABELECIMENTO	Nº DO PROCESSO
------------------------	----------------

19 – NATUREZA DO PISO E MATERIAL DE IMPERMEABILIZAÇÃO DAS PAREDES

50 – DESCRIÇÃO

20 – TETO DAS SALAS DE ELABORAÇÃO DOS PRODUTOS COMESTÍVEIS

51 – DESCRIÇÃO

21 – LABORATÓRIO DE CONTROLE (próprio ou terceirizado)

52 – DESCRIÇÃO

22 – NATUREZA E REVESTIMENTO DAS MESAS

53 – DESCRIÇÃO

23 – VESTUÁRIO/REFEITÓRIO PARA OPERÁRIOS

54 – DESCRIÇÃO

24 – INFORMAÇÕES SOBRE BANHEIROS E INSTALAÇÕES SANITÁRIAS

55 – DESCRIÇÃO

AUTENTICAÇÃO

DATA	CARIMBO E ASS. DO REPRESENTANTE DO ESTABELECIMENTO.	CARIMBO E ASS. DO RESPONSÁVEL TÉCNICO
------	---	---------------------------------------



PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA BALNEÁRIA DE CARAGUATATUBA
Secretaria Municipal de Meio Ambiente, Agricultura e Pesca
ESTADO DE SÃO PAULO



IDENTIFICAÇÃO

SIM DO ESTABELECIMENTO	Nº DO PROCESSO
------------------------	----------------

25 – ESPÉCIE A SER ABATIDA

56 - DENOMINAÇÃO	57 – CAPACIDADE CABEÇA /DIA	58 - VELOCIDADE DE ABATE CABEÇA/HORA

26 – PROCESSO DE ABATE

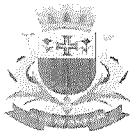
59 – DESCRIÇÃO

27 – CURRAIS E ANEXOS (PAVIMENTAÇÃO, DECLIVE, BEBEDOURO, PLATAFORMA DE INSPEÇÃO E SALA DE NECRÓPSIA)

60 – DESCRIÇÃO

AUTENTICAÇÃO

DATA	CARIMBO E ASS. DO REPRESENTANTE DO ESTABELECIMENTO	CARIMBO E ASS. DO RESPONSÁVEL TÉCNICO
------	--	---------------------------------------



PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA BALNEÁRIA DE CARAGUATATUBA
Secretaria Municipal de Meio Ambiente, Agricultura e Pesca
ESTADO DE SÃO PAULO



IDENTIFICAÇÃO

SIM DO ESTABELECIMENTO	Nº DO PROCESSO
------------------------	----------------

28 – FORNECIMENTO DE ÁGUA DO ESTABELECIMENTO

61 – DESCRIÇÃO

29 – DESTINO DADO AOS RESÍDUOS

62 – DESCRIÇÃO – RESÍDUOS SÓLIDOS

63 – DESCRIÇÃO – RESÍDUOS LÍQUIDOS

30 – SEPARAÇÃO ENTRE AS DEPENDÊNCIAS

64 – DESCRIÇÃO

31 – SEPARAÇÃO ENTRE ÁREAS SUJA E LIMPA

65 – DESCRIÇÃO

32 – TELAS A PROVA DE INSETOS, CORTINAS DE AR E MOLAS DE VAI-E-VEM NAS PORTAS

66 – DESCRIÇÃO

AUTENTICAÇÃO

DATA	CARIMBO E ASS. DO REPRESENTANTE DO ESTABELECIMENTO	CARIMBO E ASS. DO RESPONSÁVEL TÉCNICO
------	--	---------------------------------------



PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA BALNEÁRIA DE CARAGUATATUBA
Secretaria Municipal de Meio Ambiente, Agricultura e Pesca
ESTADO DE SÃO PAULO



IDENTIFICAÇÃO

SIM DO ESTABELECIMENTO	Nº DO PROCESSO
------------------------	----------------

33-INDICAÇÃO DE EXISTÊNCIA NAS PROXIMIDADES DE PONTOS PRODUTORES DE MAU CHEIRO

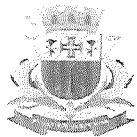
67 - DESCRIÇÃO

34 - OBSERVAÇÃO COMPLEMENTAR

68 - DESCRIÇÃO

AUTENTICAÇÃO

DATA	CARIMBO E ASS. DO REPRESENTANTE DO ESTABELECIMENTO	CARIMBO E ASS. DO RESPONSÁVEL TÉCNICO
------	--	---------------------------------------



ANEXO 7 – PLANO DE GERENCIAMENTO DE RESÍDUOS SÓLIDOS

Caso seja solicitado o Plano de Gerenciamento de Resíduos Sólidos (PGRS), deverá ser elaborado conforme Termo de Referência (TR), emitido pela Secretaria de Meio Ambiente Agricultura e Pesca (SMAAP).



ANEXO 08 – CADASTRO DO PRODUTO

Sr. Coordenador do S.I.M.,

A firma abaixo qualificada, através do seu representante legal e de seu responsável técnico, requer que seja providenciado neste departamento o atendimento da solicitação especificada neste documento, comprometendo-se a cumprir a legislação em vigor que trata do assunto, atestando a veracidade de todas as informações prestadas e a compatibilidade entre as instalações e equipamentos do seu estabelecimento industrial abaixo discriminado e a proposta aqui apresentada.

Obs.: A aprovação da rotulagem não implica autorização para a fabricação do produto, no caso de pendências existentes com os outros documentos e exigências.

REGISTRO DE MEMORIAIS DESCRITIVOS DE PROCESSOS DE FABRICAÇÃO, DE COMPOSIÇÃO E DE ROTULAGEM DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

1. IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO

S.I.M do estabelecimento:		Nº do registro do produto no S.I.M :	
Razão social:			
CNPJ:		Classificação do estabelecimento:	
Endereço:			
Bairro:	CEP:	Município:	UF:
Tel. (s):		E-mail:	
Fax:			

2. SOLICITAÇÃO

<input type="checkbox"/> Registro	<input type="checkbox"/> Alteração de processo de fabricação	<input type="checkbox"/> Acréscimo de rótulo
<input type="checkbox"/> Cancelamento	<input type="checkbox"/> Alteração de composição de produto	<input type="checkbox"/> Alteração de croqui de rótulo

3. IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO

Nome do Produto	
Marca Comercial:	Tipo de Rótulo:
Tipo de Embalagem:	Conteúdo:
Forma de indicação da data de fabricação, validade e prazo estipulado de validade:	

AUTENTICAÇÃO

DATA	CARIMBO E ASS. DO REPRESENTANTE LEGAL DO ESTABELECIMENTO	CARIMBO E ASS. DO RESPONSÁVEL TÉCNICO



4. COMPOSIÇÃO

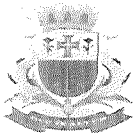
Ingredientes/Aditivos (mencionar na ordem decrescente de quantidade, iniciando pela matéria prima)	Quantidades (kg ou L)	Percentuais (%)
TOTAL		

5. PROCESSO DE FABRICAÇÃO

(descrever todas as operações, desde o recebimento da Matéria Prima até a embalagem do produto final)

AUTENTICAÇÃO

DATA	CARIMBO E ASS. DO REPRESENTANTE LEGAL DO ESTABELECIMENTO	CARIMBO E ASS. DO RESPONSÁVEL TÉCNICO
------	--	---------------------------------------



6. METODOS DE CONTROLE DE QUALIDADE E CONSERVAÇÃO REALIZADO PELO ESTABELECIMENTO

--

7. ESTOCAGEM E TRANSPORTE

--

8. DOCUMENTOS ACOMPANHANTES

--

9. PARECER TÉCNICO (não preencher, uso exclusivo do S.I.M)

--

AUTENTICAÇÃO

DATA	CARIMBO E ASS. DO REPRESENTANTE LEGAL DO ESTABELECIMENTO	CARIMBO E ASS. DO RESPONSÁVEL PELO S.I.M



ANEXO 09 – DECLARAÇÃO

Declaro que estou ciente:

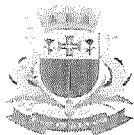
Que a empresa não poderá iniciar as atividades sem comunicado por escrito e autorização da Secretaria de Meio Ambiente Agricultura e Pesca, para o devido acompanhamento dos profissionais do Serviço de Inspeção Municipal.

Que para confecção de rótulos dos produtos da empresa, deverá ser encaminhado à Secretaria de Meio Ambiente, Agricultura e Pesca, solicitação (modelo próprio) a quem caberá parecer e autorização para confecção dos mesmos.

Das exigências e penalidades constantes das normas e regulamentos do Serviço de Inspeção Municipal, Lei _____, Decreto _____ e Normas Complementares _____.

Caraguatatuba, ____ de _____ de 20____.

Assinatura



ANEXO 10 – SOLICITAÇÃO DE AUTORIZAÇÃO

Solicito à Secretaria de Meio Ambiente, Agricultura e Pesca a autorização para a Empresa
_____, com registro no CNPJ nº
_____, situado à Rua _____, Bairro
_____, dar início às atividades de produção a partir do dia ____ de
_____ de 20_____.

Caraguatatuba, ____ de _____ de 20_____.

Assinatura



ANEXO 11 - FLUXOGRAMA DE PRODUÇÃO

Produto:

Caraguatatuba, ____ de _____ de 20 ____.

Assinatura



ANEXO 12 – COMPOSIÇÃO DO PRODUTO

Empresa: _____

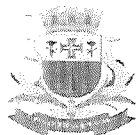
S.I.M: _____ REG: _____

Produto: _____

MATÉRIA PRIMA	INGREDIENTES SECOS	INGREDIENTES LÍQUIDOS
OUTROS INGREDIENTES	AROMATIZANTES	CONSERVADORES
MATERIAL DE EMBALAGEM	CORANTES	

Caraguatatuba, _____ de _____ de 20 _____.

Assinatura



ANEXO 13 – DECLARAÇÃO DE RESPONSABILIDADE DE COORDENAÇÃO DE PRODUÇÃO

Declaro para os devidos fins, junto à Secretaria de Meio Ambiente, Agricultura e Pesca que _____ é o (a) responsável pelo setor de recepção de matéria-prima, produção, armazenamento e expedição de produtos do estabelecimento _____ situado à _____ de propriedade de _____, por ser verdade, ambas as partes assinam e dão fé.

Caraguatatuba, _____ de _____ de 20_____.

Responsável pela coordenação de produção

Proprietário do estabelecimento