



DECRETO Nº 13.178

de 12 de abril de 2024.

"Regulamenta a Lei nº 6.565, de 5 de março de 2024, que dispõe sobre a Inspeção Sanitária e Industrial dos Produtos de Origem Animal e dá outras providências".

MÁRIO EDUARDO PARDINI AFFONSECA, Prefeito Municipal de Botucatu, no uso de suas atribuições legais, e;

CONSIDERANDO o disposto no artigo 31 da Lei Municipal nº 6.565 de 5 de março de 2024;

CONSIDERANDO o constante no processo administrativo nº 10.319/2024,

DECRETA:

Capítulo I

DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 1º Este Decreto dispõe as normas que regulam a inspeção e fiscalização sanitária, para industrialização, beneficiamento e comercialização de produtos de origem animal, de atribuição do Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M., instituído pela Lei Municipal nº 6.565 de 5 de março de 2024, com a finalidade de preservar a inocuidade, identidade, qualidade e integridade dos produtos e a saúde e os interesses do consumidor.

Art. 2º A inspeção e a fiscalização de estabelecimentos industrializadores de produtos de origem animal que tem como finalidade o âmbito de comercialização municipal, são realizadas pelo S.I.M., vinculado à Secretaria Municipal do Verde, em conformidade às Leis Federais nº 1.283/1950, nº 7.889/1989 e suas alterações, e aos Decretos Federais nº 5.741/2006, nº 9.013/2017 e suas alterações, bem como outros atos normativos aplicáveis.

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

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

Art. 4º O S.I.M. estabelece, desde já, parceria com outros setores do Município, em especial com o setor de Vigilância Sanitária, intensificando ações e somando forças na execução de suas atividades.

Parágrafo único. Os serviços de inspeção e a fiscalização sanitária serão realizados em sintonia, evitando-se superposições, paralelismo e duplicidade de inspeção e fiscalização sanitária entre os órgãos responsáveis pelos serviços.

Art. 5º Fica a cargo do Secretário Municipal do Verde e do Coordenador do S.I.M. fazer cumprir essas normas e outras que virão a ser implantadas, desde que, por meio de dispositivos legais, em relação à inspeção



industrial e sanitária de produtos de origem animal, em concordância com o parecer do Médico Veterinário responsável pela inspeção no S.I.M.

CAPÍTULO II

Estrutura Organizacional

Art. 6º Estrutura organizacional do S.I.M. e respectivas atribuições:

I – Coordenador:

- a) Representar, promover integração e responder pelo S.I.M. nos órgãos e instituições públicas e privadas, municipais, estaduais e federais, aos empreendedores agroindustriais e ao público em geral, em juízo ou fora dele;
- b) Elaborar o Plano de Trabalho Anual, organizar as atividades do S.I.M. e zelar pelo cumprimento deste Decreto e demais atos normativos complementares.

II – Setor administrativo de controle e documentação:

- a) Zelar por pastas, processos, arquivos e documentações, alimentar e manter atualizado o banco de dados do S.I.M.

III – Equipe técnica:

- a) Representar, promover integração e responder pelo S.I.M. nos órgãos e instituições públicas e privadas, municipais, estaduais e federais, aos empreendedores agroindustriais e ao público em geral, em juízo ou fora dele;
- b) Organizar, analisar e instruir as atividades do S.I.M., dar orientação técnica, apoiar e supervisionar a equipe, estabelecer procedimentos, práticas, proibições e fiscalizações necessárias a promoção e manutenção da qualidade e higiene dos produtos de origem animal, bem como zelar pelo cumprimento deste Decreto e demais atos normativos complementares.

Art. 7º A coordenação do S.I.M. deve ser exercida por profissional com formação em nível superior e em cargo de carreira, com qualificação, reconhecido conhecimento e experiência no setor.

Art. 8º A equipe técnica deve ser composta obrigatoriamente por pelo menos 1 (um) Médico Veterinário concursado com capacidade técnica e conhecimento na área.

Art. 9º. Para a definição do número de Médicos Veterinários e auxiliares de inspeção e administrativo, deve-se considerar a quantidade de estabelecimentos registrados e a necessidade presencial da inspeção oficial nos estabelecimentos.

Art. 10. É de competência da equipe técnica realizar a inspeção e fiscalização dos produtos de origem animal produzidos no Município, bem como compor as comissões de julgamento de penalidades administrativas e de recursos impugnados sempre que convocados, não deixando de exercer suas funções descritas neste Decreto.

Art. 11. Os profissionais que compõem a equipe técnica são considerados, para todos os efeitos, autoridades sanitárias e exercerão todas as atividades inerentes à função de fiscal sanitário, tais como: inspeção e fiscalização, lavratura de Auto de Infração, instauração de processo administrativo, interdição cautelar de



estabelecimento, interdição e apreensão cautelar de produtos, fazer cumprir as penalidades aplicadas pelas autoridades sanitárias competentes nos processos administrativos e outras atividades para esse fim.

Parágrafo único. Os profissionais do S.I.M. podem, quando necessário e no exercício de suas atribuições, requisitar força policial e militar para a execução das ações estabelecidas na Lei Municipal 6.565/2024 e neste Decreto.

Art. 12. Estrutura física e administrativa do S.I.M.:

I – Sala própria, mobiliada, com materiais de apoio administrativo, equipamentos de informática e demais equipamentos necessários para garantir o efetivo suporte tecnológico e administrativo;

II – Veículos oficiais em número e condições adequadas para exercício das atividades de inspeção, fiscalização e supervisão, sempre que se fizerem necessários; e

III – Banco de dados com informações dos estabelecimentos, rótulos, projetos aprovados e/ou em andamento, dados de produção e outros para o cumprimento deste Decreto.

Art. 13. O S.I.M. deve proporcionar e facilitar aos seus servidores treinamento e capacitação, por meio de cursos, estágios, participação em seminários, fóruns e congressos relacionados com os objetivos deste Decreto, em universidades, centros de pesquisa e demais instituições públicas e privadas, com a finalidade de aprimoramento técnico e profissional, inclusive por acordos e convênios de intercâmbio técnico com órgãos congêneres.

CAPÍTULO III

Competências do S.I.M.

Art. 14. Compete ao S.I.M.:

I – Coordenar e executar atividades de inspeção e fiscalização industrial e sanitária dos estabelecimentos registrados e dos produtos de origem animal e seus derivados;

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

III – Verificar a implantação e execução dos programas de autocontrole;

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

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

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

VII – Registrar e conceder o registro no S.I.M., bem como cancelar o registro a qualquer tempo, sempre que se faça necessário, quando não for cumprido o disposto nas leis, normas e regulamentos pertinentes à produção de produtos de origem animal;



VIII – Notificar, autuar, suspender, interditar ou embargar estabelecimentos, inutilizar e descartar qualquer tipo de produto e subproduto de origem animal e/ou qualquer embalagem, utensílio ou outro objeto que entre em contato com os produtos de origem animal, quando houver descumprimento das determinações impostas em legislações específicas;

IX – Analisar e manifestar-se sobre processos administrativos e, se for o caso, promover a regularização perante adequação; e

X – Elaborar e executar programas de combate à fraude nos produtos de origem animal.

Art. 15. A fiscalização dos estabelecimentos deverá ter natureza prioritariamente orientadora, quando a atividade ou situação, por sua natureza, comportar grau de risco compatível com esse procedimento.

I – Será aplicado o critério de dupla visita para lavratura do Auto de Infração, salvo quando for constatada a ocorrência de resistência ou embaraço à fiscalização;

II – A dupla visita consiste em uma primeira ação, com finalidade de verificar a regularidade do estabelecimento e em ação posterior de caráter punitivo quando verificada qualquer irregularidade na primeira visita e não for efetuada a respectiva regularização no prazo determinado;

III – Constatada irregularidade na primeira visita do S.I.M., esta será formalizada, bem como, será pactuado com o responsável pelo estabelecimento a entrega do plano de ação para ajustamento de conduta.

Art. 16. A equipe técnica, quando em exercício de suas atribuições, terá livre acesso a todos os documentos e estabelecimentos do Município que estejam sujeitos à inspeção e fiscalização, ou que estejam em processo de adesão ao S.I.M, em qualquer dia e hora, podendo utilizar de todos os meios e equipamentos necessários, sem qualquer impedimento, ficando responsável pela guarda das informações sigilosas.

Art. 17. Os profissionais do S.I.M. devem notificar imediatamente a Coordenadoria de Defesa Agropecuária, ou outro órgão competente, a ocorrência de enfermidade animal ou zoonose de notificação obrigatória de que tiver conhecimento.

CAPÍTULO IV

Classificação dos estabelecimentos

Art. 18. Os estabelecimentos sujeitos a este Regulamento classificam-se em:

§1º Estabelecimentos de carnes e derivados:

I – Abatedouro frigorífico: estabelecimento destinado ao abate dos animais produtores de carne, recepção, manipulação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição dos produtos oriundos do abate, dotado de instalações de frio industrial, que pode realizar o recebimento, manipulação, industrialização, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição de produtos comestíveis.

II – Unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos: estabelecimento destinado à recepção, manipulação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição de carne e produtos cárneos, que pode realizar a industrialização de produtos comestíveis.

§2º Estabelecimentos de pescado e derivados:



I – Abatedouro frigorífico de pescado: estabelecimento destinado ao abate de anfíbios e répteis, recepção, lavagem, manipulação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição dos produtos oriundos do abate, que pode realizar o recebimento, manipulação, industrialização, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição de produtos comestíveis.

II – Unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado: estabelecimento destinado à recepção, lavagem do pescado recebido da produção primária, manipulação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição de pescado e de produtos de pescado, que pode realizar também sua industrialização.

III – Estação depuradora de moluscos bivalves: estabelecimento destinado à recepção, depuração, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição de moluscos bivalves.

IV – Barco fábrica: embarcação de pesca destinada à captura ou à recepção, lavagem, manipulação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição de pescado e produtos de pescado, dotado de instalações de frio industrial, que pode realizar a industrialização de produtos comestíveis.

§3º Estabelecimentos de leite e derivados:

I – Granja leiteira: estabelecimento destinado à produção, pré-beneficiamento, beneficiamento, envase, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição de leite para o consumo humano direto, podendo também elaborar derivados lácteos a partir de leite exclusivo de sua produção, envolvendo etapas de pré-beneficiamento, beneficiamento, manipulação, fabricação, maturação, ralação, fracionamento, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição.

II – Posto de refrigeração: estabelecimento intermediário entre as propriedades rurais e as unidades de beneficiamento de leite e derivados destinado à seleção, recepção, mensuração de peso ou volume, filtração, refrigeração, acondicionamento e expedição de leite cru refrigerado, facultada a estocagem temporária do leite até sua expedição.

III – Unidade de beneficiamento de leite e derivados: estabelecimento destinado à recepção, pré-beneficiamento, beneficiamento, envase, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição de leite para consumo humano direto, facultada a transferência, manipulação, fabricação, maturação, fracionamento, ralação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição de derivados lácteos, permitida também a expedição de leite fluido a granel de uso industrial.

IV – Queijaria: estabelecimento destinado à fabricação de queijos, que envolva as etapas de fabricação, maturação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição, e que, caso não realize o processo completo do queijo, encaminhe o produto a uma unidade de beneficiamento de leite e derivados.

§4º Estabelecimentos de ovos e derivados:

I – Granja avícola: estabelecimento destinado à produção, ovoscopia, classificação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição de ovos oriundos, exclusivamente, de produção própria destinada à comercialização direta.

II – Unidade de beneficiamento de ovos e derivados: estabelecimento destinado à produção, à recepção, ovoscopia, classificação, industrialização, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição de ovos e derivados.

§5º Estabelecimento de produtos de abelhas e derivados:



I – Unidade de beneficiamento de produtos de abelhas: estabelecimento destinado à recepção, classificação, beneficiamento, industrialização, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição de produtos e matérias-primas pré-beneficiadas provenientes de outros estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados, facultada a extração de matérias-primas recebidas de produtores rurais.

§6º Estabelecimentos de armazenagem:

I – Entrepasto de produtos de origem animal: estabelecimento destinado exclusivamente à recepção, armazenagem e expedição de produtos de origem animal comestíveis, que necessitem ou não de conservação pelo emprego de frio industrial, dotado de instalações específicas para a realização de reinspeção.

II – Casa atacadista: estabelecimento registrado no órgão regulador da saúde que receba e armazene produtos de origem animal procedentes do comércio internacional prontos para comercialização, acondicionados e rotulados, para fins de reinspeção, dotado de instalações específicas para a realização dessa atividade.

CAPÍTULO V

Registro de estabelecimentos

Art. 19. Para que os estabelecimentos de produtos de origem animal possam realizar o comércio municipal, devem, obrigatoriamente, estar registrados no S.I.M., bem como, seus produtos devem estar registrados no S.I.M., e estar em dia com o pagamento dos tributos municipais previstos na Lei Municipal nº 6.565/2024.

Art. 20. Para a obtenção do registro do estabelecimento no S.I.M. serão observadas as seguintes etapas:

I – Depósito, pelo estabelecimento, da documentação exigida;

II – Avaliação e aprovação, pela fiscalização, da documentação depositada;

III – Vistoria in loco do estabelecimento edificado, com emissão de parecer conclusivo em laudo elaborado pelo Médico Veterinário do S.I.M.;

IV – Concessão do registro do estabelecimento.

Art. 21. Para a solicitação de registro de estabelecimento no S.I.M., o requerente, deve encaminhar-se ao protocolo geral da Prefeitura Municipal, com os seguintes documentos:

I – Requerimento do responsável legal de pedido de registro no S.I.M., direcionado ao coordenador do S.I.M., com identificação do estabelecimento, contendo:

- a) Nome ou razão social;
- b) CPF, CNPJ ou inscrição do produtor rural, quando aplicável;
- c) Localização do estabelecimento; e
- d) Georreferenciamento (G/M/S).

II – Termo de compromisso, assinado e datado, no qual o estabelecimento concorda em acatar as exigências estabelecidas no Decreto Federal nº 9.013/2017 e suas alterações, bem como as deste Decreto, sem prejuízo de outras exigências que venham a ser determinadas pelo S.I.M.;



III – Comprovante de pagamento das taxas pertinentes ao S.I.M.;

IV – Plantas das respectivas construções contendo:

- a) Planta baixa: com layout de equipamentos e mobiliário, localização dos bloqueios sanitários e lavatórios das mãos, devidamente legendado. Escala de 1:10 ou 1:100;
- b) Planta de situação: delimitar a área destinada ao estabelecimento, informando a posição da construção em relação às vias públicas, vias de acesso e alinhamento dos terrenos. Informar localização e distância de construções vizinhas e existentes na propriedade, bem como, de rios, córregos e tanques. Escala de 1:500;
- c) Planta hidrossanitária: descrever os pontos de água fria e quente, pontos de vapor, localização dos ralos, calhas e canaletas. Escala de 1:100 ou 1:500;
- d) Planta de cortes longitudinal e transversal: informar a altura das portas, esquadilhas e dos pés direitos de todas as dependências. Escala de 1:50;
- e) Planta com setas indicativas do fluxo de produção e de movimentação de colaboradores: informar com setas de diversas cores diferenciando cada processo tecnológico, devidamente legendado. Escala de 1:100 ou 1:500.

V – Memorial técnico sanitário do estabelecimento – MTSE;

VI – Contrato social da empresa registrado na junta comercial do estado, ou equivalente;

VII – Comprovante de CNPJ/CPF, ou inscrição do produtor rural;

VIII – Alvará de liberação de construção e/ou funcionamento emitido pela Prefeitura Municipal de Botucatu;

IX – Documento de liberação da atividade emitido pelo órgão ambiental correspondente (CETESB) ou declaração de isenção, quando aplicável;

X – Cópia do contrato de prestação de serviço e carteira de registro de classe do responsável técnico;

XI – Resultado de análises (microbiológica e físico-química) da água de abastecimento fornecido por laboratório que atenda aos requisitos especificados pelo S.I.M.;

XII – Solicitação de vistoria final;

XIII – Laudo de vistoria final.

§1º Podem ser exigidas informações ou documentações adicionais para melhor subsidiar a análise da solicitação do registro.

§2º Os documentos de que tratam este artigo podem ser apresentados em momentos distintos, conforme exigências de cada etapa do processo de registro.

§3º As plantas apresentadas devem conter os elementos gráficos na cor preta, contemplando cotas métricas, legendas e identificação das áreas e equipamentos, além de representar fidedignamente as instalações e estrutura do estabelecimento.



§4º Tratando-se de agroindústria rural de pequeno porte as plantas poderão ser substituídas por croquis das instalações, abrangendo layout dos equipamentos e indicação do fluxo de produção, na escala 1:100, elaborados por engenheiro, arquiteto ou técnico dos serviços de extensão rural do estado ou do município.

§5º A listagem de instalações e equipamentos presente no MTSE deve corresponder ao indicado nas plantas e suas respectivas legendas.

§6º A relação de produtos que se pretende fabricar deve estar de acordo com a padronização de nomenclatura preconizada pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal – DIPOA.

§7º O registro do estabelecimento não desobriga o cumprimento de exigências de outros órgãos de fiscalização.

Art. 22. A construção e o funcionamento de estabelecimentos destinados ao abate de animais, à industrialização e à armazenagem de produtos de origem animal comestíveis, dependem de prévia aprovação pelo S.I.M.

Art. 23. A construção e implantação dos estabelecimentos devem obedecer às exigências previstas na Legislação Municipal, desde que não colidam com as exigências previstas neste Decreto ou outros atos que possam ser expedidos pelo S.I.M.

Art. 24. Após aprovação, o estabelecimento deve ser edificado conforme o projeto aprovado e, concluídas as obras, o responsável legal deve solicitar ao S.I.M. a realização de vistoria para emissão de Laudo de Vistoria Final.

§1º O responsável legal do estabelecimento deve juntar à solicitação de vistoria de que trata o caput os documentos relacionados nos incisos VI ao XII do Art. 21.

§2º Os projetos aprovados com ressalvas devem ter as mesmas atendidas antes da solicitação de vistoria para emissão do Laudo de Vistoria Final.

Art. 25. O Laudo de Vistoria Final deve ser emitido pelo Médico Veterinário do S.I.M., com parecer conclusivo, indicando se o estabelecimento foi edificado conforme o projeto aprovado e contemplando a avaliação das dependências industriais e sociais, dos equipamentos, do fluxograma, da água de abastecimento e de escoamento de águas residuais.

Art. 26. Atendidas às exigências estabelecidas neste Decreto e normas complementares, será autorizado o funcionamento do estabelecimento, instalado o Serviço de Inspeção e o Coordenador do S.I.M. emitirá o Título de Registro, documento hábil para autorizar o funcionamento do estabelecimento, no qual constará:

I – O número do registro;

II – O nome empresarial;

III – A classificação do estabelecimento;

IV – A localização do estabelecimento.

§1º O número de registro é único e identifica a unidade fabril no município.

§2º Os estabelecimentos registrados no S.I.M. podem ser enquadrados em mais de uma área de classificação geral, mas terão apenas uma classificação específica por área.



Art. 27. Concedido o Título de Registro, deve-se seguir com o registro de produtos, bem como será requerida pelo S.I.M., a apresentação dos seguintes documentos:

- I – Manual de Boas Práticas de Fabricação e Procedimento Padrão de Higiene Operacional – PPHO;
- II – Cópia do certificado de capacitação em Boas Práticas de Fabricação dos colaboradores;
- III – Atestado de saúde ocupacional dos manipuladores de alimentos, renovado anualmente;
- IV – Certificado do Controle de Pragas e Vetores emitido por empresa especializada; e
- V – Licença do Corpo de Bombeiros, quando necessário.

CAPÍTULO VI

Reforma e ampliação de estabelecimentos

Art. 28. Qualquer ampliação, remodelação ou construção nos estabelecimentos registrados, tanto de suas dependências quanto de suas instalações, que implique aumento da capacidade de produção ou alteração do fluxo de matérias-primas, dos produtos ou dos funcionários, só poderá ser feita após aprovação prévia do projeto pelo S.I.M. e atualização da documentação depositada.

Art. 29. Para a solicitação de análise de projetos de reforma e ampliação devem ser apresentados os elementos informativos e documentais constantes nos incisos I, alíneas a e b, IV e V do Art. 21, bem como o Cronograma de Execução das Obras.

§1º A solicitação deve apresentar justificativa e descrição da reforma e/ou ampliação.

§2º As plantas devem observar a seguinte convenção de cores:

- I – Cor preta, para as partes a serem conservadas;
- II – Cor vermelha, para as partes a serem construídas; e
- III – Cor amarela, para as partes a serem demolidas.

§3º A planta de fluxo deve representar graficamente as instalações e equipamentos definitivos em cor única, preferencialmente preta;

§4º Nenhuma etapa do Cronograma de Execução das Obras poderá ser superior a 1 (um) ano;

§5º Não será aprovada proposta de Cronograma de Execução das Obras em que a conclusão da implantação do projeto ultrapasse 2 (dois) anos.

Art. 30. O Médico Veterinário do S.I.M. deve realizar a avaliação do projeto de reforma e ampliação e emitir parecer conclusivo.

Art. 31. Após a aprovação, a execução da obra deve ser realizada, e ao ser concluída o responsável legal pelo estabelecimento deve solicitar ao S.I.M a realização de vistoria para emissão do Laudo de Vistoria Final que comprove a execução conforme o projeto aprovado.



§1º Fica autorizado o uso das instalações, do novo fluxo e capacidade de produção, alvos da reforma e ampliação ou remodelação, após emissão do Laudo de Vistoria Final com parecer favorável.

§2º Para alteração de categoria, o processo de registro do estabelecimento, com o Laudo de Vistoria Final e parecer favorável, deve ser remetido ao Coordenador do S.I.M. para avaliação, emissão de novo Título de Registro e autorização de início das novas atividades.

§3º Para inclusão de abate de novas espécies deve ser atendido o disposto no §2º do caput.

Art. 32. Fica dispensada a aprovação prévia do projeto para ampliação, remodelação ou construção nos estabelecimentos registrados, tanto de suas dependências quanto de suas instalações, que não implique alteração da capacidade de produção, do fluxo de matérias-primas, dos produtos ou dos funcionários.

Parágrafo único. Sem prejuízo ao atendimento ao disposto no caput, o responsável legal pelo estabelecimento deve comunicar a alteração proposta formalmente ao S.I.M., constando a justificativa e a descrição da reforma e ampliação pretendidas, acompanhada das plantas atualizadas, para anexação e atualização dos autos do processo de registro.

CAPÍTULO VII

Transferência e alteração cadastral de estabelecimento

Art. 33. Para solicitação de transferência do estabelecimento registrado devem ser apresentados ao S.I.M.:

- I – Os elementos informativos e documentais constantes nos incisos I, alíneas a e b, e II do Art. 21;
- II – Contrato ou certidão de locação, arrendamento ou de compra e venda registrado em cartório;
- III – Contrato social da nova firma, registrado em órgão competente;
- IV – Cópia do Título de Registro da firma antecessora;
- V – Parecer técnico e conclusivo de inspeção do estabelecimento feito pelo S.I.M.

§1º Enquanto a transferência não se efetuar, o proprietário atual continuará responsável por toda e qualquer irregularidade que o S.I.M. possa verificar.

§2º A documentação será analisada e, uma vez aprovada, um novo Título de Registro será emitido pelo S.I.M., sendo mantido o mesmo número de registro.

Art. 34. A alteração cadastral deve ser solicitada ao S.I.M. nas seguintes situações:

- I – Alteração do CNPJ da empresa de mesmo grupo empresarial;
- II – Alteração de Razão Social de mesmo grupo empresarial;
- III – Alteração de endereço sem mudança de localização do estabelecimento; ou
- IV – Alteração dos dados de contato do estabelecimento.

§1º Para alteração cadastral de que tratam os incisos I e II deste artigo, a solicitação deve ser acompanhada dos elementos informativos e documentais constantes nos incisos I, alíneas a e b, II, VI e VII do Art. 21.



§2º Para alteração cadastral de que trata o inciso III deste artigo, a solicitação deve ser acompanhada dos elementos informativos e documentais constantes nos incisos I, alíneas a e b, II e VI do Art. 21; e também do parecer do S.I.M. atestando que não houve mudança de localização.

§3º Para alteração cadastral de que trata o inciso IV deste artigo, deve ser apresentada solicitação de alteração cadastral contendo os dados atualizados.

§4º Será emitido novo Título de Registro para os casos dos incisos I e II deste artigo.

CAPÍTULO VIII

Paralisação das atividades e cancelamento de registro

Art. 35. O responsável legal pelo estabelecimento tem a obrigação de comunicar ao S.I.M. a paralisação ou reinício, parcial ou total, das atividades industriais.

Parágrafo único. A paralisação total das atividades industriais por período superior a 6 (seis) meses condiciona o reinício das atividades somente após a inspeção prévia de suas dependências, instalações e equipamentos, observada a sazonalidade das atividades.

Art. 36. O cancelamento do registro do estabelecimento pode ocorrer:

- I – A pedido do responsável legal do estabelecimento;
- II – Por interrupção voluntária do funcionamento ou do comércio municipal pelo período de 1 (um) ano;
- III – Por interdição ou suspensão do estabelecimento pelo período de 1 (um) ano;
- IV – Por não realizar transferência da titularidade do registro do S.I.M. no prazo de 30 (trinta) dias;
- V – Por cassação do registro pelo S.I.M.

§1º Para cancelamento de que trata o inciso I, o responsável legal do estabelecimento deve apresentar ao S.I.M. a solicitação de cancelamento;

§2º Para cancelamento de que trata o inciso II, deve ser atendido o que segue:

- a) Notificação do responsável legal do estabelecimento com prazo de 10 (dez) dias para manifestação.
- b) Em caso de impossibilidade de notificação será realizada a fiscalização do estabelecimento e emitido laudo atestando que o mesmo não está em funcionamento ou não realiza comércio a mais de 1 (um) ano, podendo ser apresentada documentação comprobatória da inatividade.
- c) Avaliação pelo S.I.M. da manifestação do responsável legal pelo estabelecimento, ou ausência desta, ou do laudo comprobatório de inatividade, para emissão de parecer conclusivo e cancelamento do registro do estabelecimento.

§3º Para cancelamento de que trata o inciso III, deve ser encaminhado ao S.I.M. o processo administrativo que comprove que a sanção não foi levantada no período de 12 (doze) meses.

§4º Para fins de atendimento do inciso IV, o registro será cancelado no caso de o adquirente, locatário ou arrendatário não apresentar, dentro do prazo de 30 (trinta) dias, os documentos necessários para a



transferência, após o alienante, locador ou arrendador ter comunicado ao S.I.M. a negação da realização da transferência pelos primeiros.

§5º Para atendimento do inciso V, o registro será cancelado mediante proposição de sanção de cassação do registro pelo S.I.M., instruída no processo de apuração de infração, com documentação comprobatória e histórico de todas as infrações transitadas em julgado, de forma a caracterizar a reincidência em infrações graves ou infrações cujas penalidades tenham sido a interdição do estabelecimento ou a suspensão de atividades.

Art. 37. O cancelamento do registro será realizado pelo S.I.M. por meio da emissão do Termo de Cancelamento de Registro, e será publicado no Diário Oficial do Município.

Art. 38. Cancelado o registro, serão recolhidos os materiais pertencentes ao S.I.M., documentos, lacres e carimbos oficiais, bem como o estabelecimento deve obrigatoriamente inutilizar a rotulagem remanescente, sob supervisão do S.I.M.

Art. 39. O cancelamento do registro não prejudica a aplicação das ações fiscais e penalidades cabíveis decorrentes da infração da legislação.

Art. 40. Para o retorno das atividades do estabelecimento sob S.I.M. que teve o registro cancelado devem ser cumpridas as exigências para novo registro de estabelecimento.

CAPÍTULO IX

Funcionamento dos estabelecimentos, instalações, equipamentos e utensílios

Art. 41. Os estabelecimentos de produtos de origem animal devem funcionar somente se devidamente instalados e equipados com as dependências mínimas, maquinário e utensílios diversos, de acordo com a natureza e a capacidade de produção.

Art. 42. Os estabelecimentos devem satisfazer as seguintes condições básicas e comuns, respeitadas as peculiaridades de ordem tecnológica cabíveis.

I – Situados em locais distantes de fontes emissoras de mau cheiro e de potenciais contaminantes;

II – Dispor de terreno com área delimitada e suficiente para construção das instalações industriais e demais dependências e, para circulação e fluxo de veículos de transporte;

III – Pátio e vias de circulação devem ser pavimentados e perímetro industrial em bom estado de conservação e limpeza;

IV – Instalações industriais devem ser fisicamente isoladas, por paredes inteiras, de residências e de outras dependências não relacionadas à produção;

V – As áreas para recepção e depósito de matérias-primas, ingredientes e embalagens devem ser separadas das áreas de produção, armazenamento e expedição do produto final;

VI – Dispor de depósitos adequados para a guarda de matérias-primas, ingredientes, embalagens e outros que devam ser separados das áreas de produção;

VII – Dependências, instalações e equipamentos devem ser dispostos de modo a evitar estrangulamentos no fluxograma operacional;



VIII – Pé-direito com altura suficiente para a disposição adequada dos equipamentos e atender às condições higiênico-sanitárias e tecnológicas específicas para suas finalidades;

IX – Forro de material que assegure a constância da temperatura adequada nas dependências onde se realizem trabalhos de recepção, manipulação e preparo de matérias-primas e produtos comestíveis;

X – Nas áreas em que o forro seja dispensável, a cobertura deve proporcionar vedação à entrada de pragas e evitar o acúmulo de sujidades e desprendimento de partículas;

XI – As paredes e separações devem ser revestidas ou impermeabilizadas, lisas, de cor clara, e construídas de modo a facilitar sua higienização;

XII – Janelas e portas de material impermeável e não oxidável e, assim como demais aberturas construídas, devem ser protegidas por telas milimétricas que previnam a entrada de vetores e pragas e o acúmulo de sujidades;

XIII – O piso deve ser de material impermeável, resistente e de fácil higienização, construído de modo a facilitar a coleta das águas residuais e sua drenagem para a rede de esgoto e, preferencialmente, com ângulos arredondados entre paredes e pisos;

XIV – Ralos de fácil higienização, sifonados e as grelhas devem possuir dispositivos que permitam seu fechamento, sendo vedada a instalação de ralos no interior de câmaras frias;

XV – Dispor de barreiras sanitárias completas em todos os acessos ao interior da indústria compostas de lavador de botas com água corrente, sanitizante e escova, lavatórios para higienização das mãos que não utilizem o fechamento manual, sabão líquido inodoro, toalhas de papel descartáveis e lixeira com tampa acionada por pedal;

XVI – Dispor de pias para a higienização das mãos nas áreas de produção, que não utilizem o fechamento manual;

XVII – Todas as dependências devem possuir ventilação e iluminação adequadas, e em caso de iluminação artificial, deve ser feita por luz fria, com iluminância mínima de 300 lux nas áreas de manipulação e 500 lux nas áreas de inspeção, com dispositivos de proteção contra estilhaços ou queda sobre os produtos;

XVIII – A fiação elétrica deve ser protegida por conduítes ou calhas apropriadas, todas as tomadas e interruptores devem ter espelhos e dispor de fonte de energia compatível e suficiente com a necessidade do estabelecimento;

XIX – Dispor de equipamentos e utensílios adequados para receber produtos comestíveis, de fácil higienização, superfície lisa e sem cantos angulares, material não oxidável e atóxico, sendo vedado o uso de madeira;

XX – Dispor de equipamentos e utensílios para produtos e resíduos não comestíveis, devidamente identificados e separados, de uso exclusivo para esta finalidade;

XXI – Dispor de equipamentos ou instrumentos de controle dos processos de fabricação, calibrados e aferidos, considerados necessários para o controle técnico e sanitário da produção, como termômetros e medidor da cloração da água;

XXII – Possuir instalações de frio e equipamentos, com controle de temperatura, em área e número suficientes segundo a capacidade e finalidade do estabelecimento;



XXIII – Dispor de água potável nas áreas de produção industrial de produtos comestíveis;

XXIV – A rede de abastecimento de água deve ter instalações para armazenamento e distribuição, em volume suficiente para atender às necessidades industriais e sociais e, quando for o caso, dispor de instalações para tratamento de água;

XXV – Quando for utilizada água não potável, para outras aplicações, a rede deve ser diferenciada e identificada de forma que não ofereça risco de contaminação aos produtos;

XXVI – A rede de esgoto deve ser projetada e construída de forma a facilitar a higienização dos pontos de coleta de resíduos, dotada de dispositivos e equipamentos destinados a prevenir a contaminação industrial e ambiental;

XXVII – Dispor de água fria e quente nas dependências de manipulação e preparo;

XXVIII – Dispor de local para realização das refeições, vestiários e sanitários em número proporcional ao quantitativo de funcionários, com fluxo interno adequado.

Art. 43. Os estabelecimentos devem ainda satisfazer às condições particulares referentes a sua categoria em atendimento às normas específicas.

Art. 44. Os estabelecimentos de pequeno porte podem estar localizados adjacentes ou no piso superior à residência do proprietário, desde que tenham acesso independente e não tenham contato direto com a residência.

Art. 45. Os estabelecimentos podem trabalhar com mais de um tipo de atividade, devendo possuir infraestrutura compatível e, no caso de utilizar a mesma linha de processamento, concluir o processo de produção de um produto antes de iniciar a produção do seguinte.

Art. 46. Será permitida a armazenagem de produtos de origem animal comestíveis de natureza distinta em uma mesma câmara, desde que seja feita a devida identificação, não ofereça prejuízos à inocuidade e qualidade dos produtos e que haja compatibilidade em relação à temperatura de conservação, ao tipo de embalagem ou ao acondicionamento.

Art. 47. Nos locais em que se fabriquem, beneficiem, preparem ou acondicionem produtos e subprodutos de origem animal é proibido ter em depósito substâncias nocivas à saúde ou que possam servir para alterar, adulterar, fraudar ou falsificar os produtos.

Art. 48. Estabelecimentos agroindustriais rurais de pequeno porte devem atender às normativas específicas.

Parágrafo único. Entende-se por estabelecimento agroindustrial de pequeno porte de produtos de origem animal o estabelecimento de agricultores familiares ou de produtor rural, de forma individual ou coletiva, com área útil construída de até 250 m² (duzentos e cinquenta metros quadrados), dispendo de instalações para: abate ou industrialização de animais produtores de carnes; processamento de pescado ou seus derivados; processamento de leite ou seus derivados; processamento de ovos ou seus derivados; e processamento de produtos de abelhas ou seus derivados.

Art. 49. A existência de varejo na mesma área da indústria implicará no seu registro no órgão competente, independentemente do registro da indústria no S.I.M., e as atividades e os acessos devem ser totalmente independentes, tolerando-se a comunicação interna do varejo com a indústria apenas por óculo.



Art. 50. O SIM pode exigir alterações na planta industrial, nos processos produtivos e no fluxograma de operações, com o objetivo de assegurar a inocuidade do produto e a saúde do consumidor.

CAPÍTULO X

Condições de higiene dos estabelecimentos e dos trabalhos de manipulação

Art. 51. Os estabelecimentos são responsáveis por assegurar que todas as etapas de fabricação dos produtos de origem animal sejam realizadas de forma higiênica, seguindo as Boas Práticas de Fabricação, a fim de obter produtos que atendam aos padrões de qualidade, que não apresentem risco à saúde, à segurança e ao interesse do consumidor.

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

Art. 52. Todas as dependências, equipamentos e utensílios dos estabelecimentos, inclusive reservatórios de água, fábrica de gelo e silos, devem ser mantidos em condições de higiene, antes, durante e após a realização dos trabalhos industriais.

Art. 53. Os procedimentos de higienização devem ser realizados regularmente e sempre que necessário, respeitando-se as particularidades de cada setor industrial, de forma a evitar a contaminação dos produtos de origem animal.

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

§2º Produtos usados na higienização devem ser aprovados pelo órgão competente, identificados e guardados em local adequado, fora das áreas de armazenagem e manipulação de alimentos.

§3º Nos ambientes onde há risco imediato de contaminação de utensílios e equipamentos, é obrigatória a existência de mecanismos ou dispositivos que promovam a sanitização com água renovável à temperatura mínima de 82,2º C (oitenta e dois inteiros e dois décimos de graus Celsius).

Art. 54. Equipamentos e utensílios devem ser marcados, para evitar confusão, usando-se as denominações “COMESTÍVEIS” para aqueles destinados a produtos comestíveis, e “NÃO COMESTÍVEIS” para os utilizados para produtos não comestíveis, e devem ser higienizados separadamente de modo a evitar contaminação cruzada.

Art. 55. Os estabelecimentos devem possuir programa eficaz e contínuo de controle integrado de pragas e vetores.

§1º O uso de substâncias para controle de pragas só é permitido nas dependências não destinadas à manipulação ou depósito de produtos comestíveis e mediante ciência do S.I.M.

§2º Quando utilizado, o controle químico deve ser executado por empresa especializada e por pessoal capacitado, conforme legislação específica, e com produtos aprovados pelo órgão regulador da saúde.

Art. 56. É proibida a permanência de cães, gatos e outros animais nos estabelecimentos.

Art. 57. Funcionários envolvidos direta ou indiretamente nas etapas de produção são obrigados a cumprir práticas de higiene pessoal e operacional que preservem a inocuidade dos produtos.



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

Art. 58. Deve ser prevista a separação de áreas ou a definição de fluxo de funcionários dos diferentes setores nas áreas de circulação comuns, tais como refeitórios, vestiários ou áreas de descanso, de forma a evitar a contaminação cruzada.

Art. 59. É proibida em toda a área industrial, a prática de qualquer hábito que possa causar contaminações nos alimentos, tais como comer, fumar, cuspir ou outras práticas anti-higiênicas, bem como a guarda de alimentos, roupas, objetos e materiais estranhos.

Art. 60. Os funcionários que trabalham na indústria de produtos de origem animal devem estar em boas condições de saúde e dispor de atestado, fornecido por médico do trabalho ou autoridade sanitária oficial do Município, declarando que estão “aptos a manipular alimentos”.

Parágrafo único. Os envolvidos na manipulação de produtos devem ser imediatamente afastados do trabalho sempre que comprovadas doenças que possam contaminar os produtos, e só poderão retornar às atividades após a apresentação de documento que ateste sua aptidão a manipulação de alimentos.

Art. 61. Todo o pessoal que trabalha com produtos comestíveis, desde o recebimento até a expedição deve usar uniformes claros, em perfeito estado de higiene e conservação, sendo: calça, jaleco, gorro, boné ou touca, botas e equipamentos de proteção individual.

§1º Protetores impermeáveis devem ser de plástico transparente ou branco, proibindo-se o uso de lona ou similares;

§2º O avental e outras peças de uso pessoal devem ser guardados em local próprio, sendo proibida a entrada de operários nos sanitários portando tais aventais;

§3º Os funcionários que exercem funções fora das áreas de produção, devem utilizar uniformes de cores diferentes, ficando vedado o acesso ao interior das áreas onde há manipulação dos alimentos ou matança de animais.

Art. 62. Câmara frigorífica, antecâmara e túnel de congelamento, devem ser higienizados regularmente, respeitando suas particularidades e programas de Boas Práticas de Fabricação implantados.

Art. 63. Durante todas as etapas de elaboração, desde o recebimento de matéria-prima até a expedição, incluindo o transporte, é proibido utilizar utensílio que pela sua forma ou composição possa comprometer a inocuidade da matéria-prima ou do produto.

Art. 64. É obrigatória a higienização dos recipientes, dos veículos transportadores de matérias-primas e produtos, e dos vasilhames antes da sua devolução.

Art. 65. Reservatórios de água devem ser protegidos de contaminação externa e higienizados regularmente.

Art. 66. O S.I.M. pode exigir em qualquer ocasião, desde que julgue necessário, quaisquer medidas higiênicas nos estabelecimentos, áreas de interesse, suas dependências e anexos.

CAPÍTULO XI

Obrigações dos estabelecimentos



Art. 67. Ficam os responsáveis legais pelos estabelecimentos sob inspeção do S.I.M. obrigados a:

I – Cumprir e fazer cumprir o disposto neste Regulamento e em normas complementares;

II – Recolher as taxas de inspeção sanitária previstas na Lei Municipal nº 6.565/2024;

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

IV – Fornecer pessoal necessário e habilitado, bem como instalações, equipamentos e materiais adequados e indispensáveis aos trabalhos de inspeção e fiscalização;

V – Apresentar toda documentação solicitada pelo S.I.M., de natureza contábil, analítica ou registros de controle de recebimento, estoque, produção, comercialização ou quaisquer outros necessários às atividades de fiscalização;

VI – Fornecer dados estatísticos de interesse do S.I.M., na forma requerida, até o décimo dia útil de cada mês subsequente ao vencido e sempre que for solicitado;

VII – Manter em dia e à disposição do S.I.M., os registros de recebimento de animais, matérias-primas e insumos, especificando procedência, quantidade e qualidade, controles do processo de fabricação, produtos fabricados, estoque, saída e destino;

VIII – Fornecer o fluxograma de atividades do estabelecimento, mencionando a sua natureza, horário de início e de provável conclusão;

IX – Comunicar ao S.I.M., com antecedência mínima de 72 (setenta e duas) horas, a realização de atividades de abate, horário de início e de provável conclusão;

X – Manter a equipe regularmente treinada e habilitada para a execução das atividades;

XI – Manter as instalações, os equipamentos e os utensílios em condições de manutenção adequadas para a finalidade a que se destinam;

XII – Dispor de controle de temperatura das matérias-primas, dos produtos, do ambiente e do processo tecnológico empregado, conforme estabelecido neste Decreto e em normas complementares;

XIII – Realizar a leitura e registro do cloro residual na água diariamente, antes do início das atividades, mesmo quando o abastecimento é suprido por abastecimento público;

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

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

XVI – Realizar os tratamentos de aproveitamento condicional ou a inutilização de produtos de origem animal, em observância aos critérios de destinação estabelecidos pelos atos normativos aplicáveis, mantendo registros auditáveis do tratamento realizado;



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

Parágrafo único. Os materiais e equipamentos fornecidos pelos estabelecimentos para as atividades de inspeção constituem patrimônio dos mesmos, ficando à disposição e sob responsabilidade do S.I.M.

Art. 68. Os estabelecimentos devem dispor de Responsável Técnico na condução dos trabalhos de natureza higiênico-sanitária e tecnológica, cuja formação profissional deverá atender ao disposto em legislação específica, devendo comunicar ao S.I.M. eventuais substituições de Responsável Técnico.

Art. 69. Os estabelecimentos devem dispor de Programas de Autocontrole desenvolvidos, implantados, mantidos, monitorados e verificados por eles mesmos, contendo registros sistematizados e auditáveis que comprovem o atendimento aos requisitos higiênicos-sanitários e tecnológicos estabelecidos neste Decreto e em normas complementares, a fim de assegurar a inocuidade, identidade, qualidade e integridade dos seus produtos, desde a obtenção e recepção das matérias-primas, ingredientes e insumos, até a expedição destes.

§1º Os Programas de Autocontrole devem incluir o bem-estar animal, quando aplicável, as Boas Práticas de Fabricação (BPF), Procedimento Padrão de Higiene Operacional (PPHO) e Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC) ou outra ferramenta equivalente reconhecida pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

§2º Os Programas de Autocontrole não devem se limitar ao disposto no §1º.

§3º Todo Procedimento Padrão de Higiene Operacional (PPHO) deve constar no Manual de Boas Práticas de Fabricação e estar evidenciado nos Programas de Autocontrole do estabelecimento.

§4º É de responsabilidade do Responsável Técnico elaborar e manter atualizado o Manual de Boas Práticas de Fabricação, específico do estabelecimento, disponibilizando-o ao S.I.M. sempre que necessário, bem como implementá-lo.

§5º Os estabelecimentos são responsáveis pela capacitação dos manipuladores, tornando-os aptos a desenvolver as atividades de acordo com as Boas Práticas de Fabricação.

Art. 70. Os estabelecimentos devem dispor de mecanismos de controle para assegurar a rastreabilidade das matérias-primas e dos produtos, com informações de toda a cadeia produtiva.

Art. 71. Os estabelecimentos devem manter atualizados os cadastros de fornecedores, bem como arquivar para fins de verificação, etiquetas-lacre, boletins de análises e certificados sanitários.

CAPÍTULO XII

Inspeção industrial e sanitária

Art. 72. A inspeção e fiscalização industrial e sanitária de produtos de origem animal será instalada nos estabelecimentos após o seu registro no S.I.M. e será executada de forma permanente ou periódica.

§1º A inspeção deve ser de forma permanente, obrigatoriamente, nos estabelecimentos durante todo o processo de abate das diferentes espécies de animais, sendo de responsabilidade do estabelecimento dispor de instalações e mobiliário para acomodar a equipe do S.I.M. e a documentação referente ao estabelecimento.

§2º O S.I.M. deve determinar o horário de funcionamento dos estabelecimentos em que sua presença seja obrigatória, estabelecendo limite de abate conforme capacidade de recursos humanos do S.I.M.



§3º Nos demais estabelecimentos que constam neste Regulamento a inspeção será executada de forma periódica, com a frequência de execução estabelecida pelo S.I.M. considerando-se os riscos dos diferentes produtos e processos produtivos envolvidos.

Art. 73. A inspeção e fiscalização industrial e sanitária de produtos de origem animal abrange os seguintes procedimentos:

I – Inspeção ante mortem e post mortem das diferentes espécies animais de abate;

II – Verificação das condições higiênico-sanitárias das instalações, dos equipamentos e do funcionamento dos estabelecimentos;

III – Verificação da prática de higiene e dos hábitos higiênicos pelos manipuladores de alimentos;

IV – Verificação dos Programas de Autocontrole dos estabelecimentos;

V – Verificação da rotulagem e dos processos tecnológicos dos produtos de origem animal quanto ao atendimento das legislações específicas;

VI – Coleta de amostras para análises físicas e avaliação dos resultados de análises físicas, microbiológicas, físico-químicas, de biológica molecular, histológica e demais que se façam necessárias para verificação da conformidade dos processos produtivos ou dos produtos de origem animal;

VII – Avaliação das informações inerentes à produção primária com implicações na saúde animal e na saúde pública;

VIII – Avaliação do bem-estar dos animais destinados ao abate;

IX – Verificação da água de abastecimento;

X – Verificação das fases de obtenção, recebimento, manipulação, beneficiamento, industrialização, fracionamento, conservação, armazenagem, acondicionamento, embalagem, rotulagem, expedição e transporte de todos os produtos, comestíveis e não comestíveis, e suas matérias-primas, com adição ou não de outros componentes;

XI – Classificação de produtos e derivados de acordo com os tipos e os padrões fixados em legislação específica ou em fórmulas registradas;

XII – Inspeção e reinspeção de todos os produtos, subprodutos e matérias-primas de origem animal durante as diferentes fases da industrialização e do transporte;

XIII – Verificação dos meios de transporte de animais vivos e produtos derivados e suas matérias-primas destinados à alimentação humana;

XIV – Controle de resíduos e contaminantes em produtos de origem animal;

XV – Verificação dos controles de rastreabilidade dos animais, das matérias-primas, dos insumos, dos ingredientes e dos produtos e subprodutos ao longo da cadeia produtiva;

XVI – Outros procedimentos de inspeção, sempre que recomendem a prática e o desenvolvimento da indústria de produtos de origem animal.



Art. 74. Os procedimentos relativos à inspeção de carnes e derivados, desde a inspeção ante mortem e post mortem, assim como as operações de abate normal, abate de emergência, critérios de destinação e julgamento serão executados conforme estabelecido em Legislação Federal vigente.

Art. 75. Os procedimentos relativos à inspeção de leite e derivados, pescado e derivados, ovos e derivados e produtos das abelhas e derivados, serão executados conforme estabelecido em Legislação Federal vigente.

Art. 76. Nenhum animal pode ser abatido em estabelecimento sem autorização do S.I.M. ou de outros serviços de inspeção estadual ou federal.

Art. 77. Nenhum produto ou matéria-prima de origem animal, que não seja oriundo do próprio estabelecimento, pode dar entrada em estabelecimento sob inspeção do S.I.M., sem que seja claramente identificado como oriundo de outro estabelecimento inspecionado.

Art. 78. Os produtos e matérias-primas devem ser reinspecionados, quantas vezes forem necessárias, antes de serem expedidos para o consumo.

Parágrafo único. É proibido o retorno a origem, de produtos que na reinspeção sejam considerados impróprios para o consumo, devendo-se promover sua transformação ou inutilização, sob responsabilidade do estabelecimento e orientação do S.I.M.

Art. 79. O S.I.M. poderá estabelecer, em normas técnicas específicas, procedimentos de inspeção e fiscalização de produtos de origem animal, além de desenvolver programas de controle oficiais com o objetivo de avaliar a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos produtos e se seus processos produtivos.

CAPÍTULO XIII

Análises laboratoriais

Art. 80. As matérias-primas, os produtos de origem animal e toda e qualquer substância que entre em suas elaborações estão sujeitos a análises físicas, microbiológicas, físico-químicas, de biologia molecular, histológicas e demais análises que se fizerem necessárias para a avaliação de conformidade.

Art. 81. Os estabelecimentos devem realizar o controle de seus processos produtivos por meio de análises laboratoriais, para a avaliação da conformidade de matérias-primas e de produtos de origem animal, previstas em seus Programas de Autocontrole, de acordo com métodos com reconhecimento técnico e científico comprovados, e dispor de evidências auditáveis que comprovem a efetiva realização do referido controle.

Parágrafo único. As análises de controle de qualidade dos estabelecimentos serão custeadas pelos mesmos e realizadas em laboratórios por eles escolhidos, podendo ser questionado pelo S.I.M. em casos de repetidas não conformidades.

Art. 82. O S.I.M., a seu critério, pode exigir exames laboratoriais periódicos para seus programas e controles oficiais.

§1º A coleta de amostras para análises fiscais deve ser realizada por servidor do S.I.M., na presença do detentor do produto ou de seu representante, com o preenchimento da Solicitação Oficial de Análise.

§2º As amostras devem ser coletadas em triplicata, sendo uma enviada para análise laboratorial e as demais utilizadas como contraprova. Das amostras de contraprova, uma será entregue ao detentor ou responsável pelo produto e a outra deverá ser mantida em poder do laboratório, pertencendo ao S.I.M. A conservação da amostra de contraprova é de responsabilidade do detentor.



§3º Não devem ser coletadas amostras em triplicata quando a quantidade ou a natureza do produto não permitam, quando o produto apresentar prazo de validade igual ou inferior a 45 (quarenta e cinco) dias contados da data da coleta e quando forem destinadas a realização de análises microbiológicas ou de ensaios para detecção de analitos que não se mantenham estáveis ao longo do tempo.

Art. 83. A periodicidade das análises fiscais será estabelecida no Cronograma de Análises Fiscais elaborado pelo S.I.M., devendo cada produto ser analisado ao menos uma vez ao ano.

Parágrafo único. A periodicidade das análises laboratoriais deve considerar a quantidade de produto processado, o grau de risco oferecido pelo consumo do produto à população, os resultados de exames anteriores, as condições físicas e higiênico-sanitárias do estabelecimento e os cuidados higiênico-sanitários rotineiros do estabelecimento.

Art. 84. Para as análises fiscais do S.I.M., referentes aos produtos de origem animal, serão utilizados laboratórios, públicos ou privados, que atendam às metodologias para realização de análises oficiais reconhecidas pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA, de acordo com a Legislação Federal.

Art. 85. Nos casos de resultados de análises fiscais que não atendam ao disposto na Legislação Federal, o S.I.M. notificará o interessado dos resultados analíticos obtidos e adotará as ações fiscais e administrativas pertinentes.

Art. 86. Considerando padrões legais, com o aparecimento de análise não conforme microbiológica e/ou físico-química de produto, será lavrado Auto de Infração com penalidade de advertência e a produção e comercialização do produto ficará suspensa, devendo a empresa manter registros de rastreabilidade do lote que deve ser recolhido pelo estabelecimento e devidamente descartado, ficando ainda o estabelecimento obrigado a apresentar ao S.I.M. documento, assinado pelo Responsável Técnico, informando as ações corretivas adotadas e a solicitação de produção de um novo lote, o qual terá amostra coletada e submetida para nova análise do parâmetro não conforme em até 15 (quinze) dias úteis após o estabelecimento ter sido comunicado oficialmente do resultado não conforme ou após a completa maturação do produto (no caso de produtos maturados).

Art. 87. Em se tratando de análise de água de abastecimento interno, com o aparecimento de uma análise microbiológica e/ou físico-química não conforme, será lavrado Auto de Infração com penalidade de advertência e, dentro do prazo de 10 (dez) dias, será realizada nova coleta oficial de água. Se o resultado desta análise permanecer em desacordo com os padrões legais, será aplicada penalidade de multa e a produção do estabelecimento ficará suspensa até que o mesmo apresente uma análise completa de água conforme.

Art. 88. Se o resultado da análise permanecer em desacordo com os padrões legais, será dada sequência nas sanções previstas neste Decreto e na Lei Municipal 6.565/2024.

Art. 89. É facultado ao interessado requerer ao S.I.M. a análise pericial da amostra de contraprova, nos casos em que couber, no prazo de 48 (quarenta e oito) horas, contado da data de ciência do resultado.

§1º Em caso de divergência quanto ao resultado da análise fiscal ou discordância entre os resultados das análises fiscal e pericial de contraprova, deve-se realizar novo exame pericial sobre a amostra de contraprova em poder do laboratório, pertencente ao S.I.M.

§2º Não sendo comprovada, por meio de exame de contraprova, a infração alegada, e sendo o produto considerado próprio para o consumo, a autoridade competente do S.I.M. proferirá despacho liberando e determinando arquivamento do auto.



Art. 90. Não caberá recurso em condenação definitiva do produto por laudo laboratorial condenatório confirmado em exame de contraprova, ou laudo condenatório por exame microbiológico na amostra inicial, ou em flagrante de fraude, falsificação e adulteração.

Art. 91. As análises fiscais serão custeadas pelos estabelecimentos, desde que, sejam cientificados no momento da coleta das amostras e manifestem concordância expressa.

CAPÍTULO XIV

Registro de produtos

Art. 92. Todo produto de origem animal produzido e comercializado no município de Botucatu-SP deve ser registrado no S.I.M., exceto aqueles já registrados nos serviços de inspeção estadual ou federal.

§1º O registro de produto no S.I.M. abrange formulação, processo de fabricação e rótulo.

§2º O registro de produto comestível não regulamentado será concedido mediante aprovação prévia da formulação e do processo de fabricação do produto pelo S.I.M.

Art. 93. No processo de solicitação de registro de produto devem constar:

I – Formulação, com descrição das matérias-primas e ingredientes discriminando-se quantidades e percentuais utilizados;

II – Processo de fabricação, com descrição das etapas de recepção, manipulação, beneficiamento, industrialização, fracionamento, conservação, embalagem, armazenamento e transporte.

III – Croqui do rótulo a ser utilizado.

Parágrafo único. Podem ser exigidas informações ou documentação complementares, conforme critérios estabelecidos pelo S.I.M.

Art. 94. As informações contidas no registro do produto devem corresponder exatamente aos procedimentos realizados pelo estabelecimento.

Art. 95. Todos os ingredientes e aditivos apresentados de forma combinada devem dispor de informação clara sobre sua composição e seus percentuais nas solicitações de registro.

Art. 96. O registro do produto será cancelado quando houver descumprimento do disposto na legislação e poderá ser reestabelecido quando do seu cumprimento.

CAPÍTULO XV

Embalagem

Art. 97. Os produtos de origem animal devem ser acondicionados ou embalados em recipientes ou continentes que lhes confirmam a necessária proteção e atendam características específicas, condições de armazenamento e transporte.

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



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

Art. 98. É permitida a reutilização de recipientes para envase ou acondicionamento de produtos e matérias-primas utilizados na alimentação humana, se íntegros e higienizados.

Art. 99. É proibida a reutilização de recipientes usados para produtos ou matérias-primas NÃO COMESTÍVEIS, para o envase ou acondicionamento de produtos comestíveis.

CAPÍTULO XVI

Rotulagem

Art. 100. Considera-se rótulo ou rotulagem, para efeito deste Decreto, toda inscrição, legenda, imagem e toda matéria descritiva ou gráfica, impressa, estampada, gravada, gravada em relevo, litografada ou colada sobre a embalagem ou contentores do produto de origem animal destinado ao comércio, com vistas à identificação.

Art. 101. Os estabelecimentos só podem expedir ou comercializar matérias-primas e produtos de origem animal registrados por serviço de inspeção competente e identificados por meio de rótulos, dispostos em local visível, quando destinados diretamente ao consumo ou quando enviados a outros estabelecimentos para beneficiamento.

§1º Os produtos de origem animal fracionados devem conservar a rotulagem sempre que possível ou manter a identificação do estabelecimento de origem.

§2º O rótulo deve ser resistente às condições de armazenamento e transporte dos produtos e, quando em contato direto com o produto, o material utilizado em sua confecção deve ser previamente autorizado pelo órgão regulador da saúde.

§3º As informações constantes nos rótulos devem ser visíveis, com caracteres legíveis em cor contrastante com o fundo e indelévels, conforme legislação específica.

§4º Os rótulos devem possuir identificação que permita a rastreabilidade dos produtos.

Art. 102. O uso de ingredientes, aditivos e coadjuvantes de tecnologia em produtos de origem animal e a sua indicação na rotulagem devem atender à legislação específica.

Art. 103. Os rótulos somente podem ser utilizados nos produtos aos quais correspondam, devendo constar destes a declaração do número de registro do produto no S.I.M.

Parágrafo único. As informações expressas na rotulagem devem retratar fidedignamente a verdadeira natureza, composição e características do produto.

Art. 104. Além de outras exigências previstas neste Decreto ou em legislação específica, os rótulos devem obrigatoriamente conter:

I – Nome do produto em caracteres destacados e uniformes;

II – Nome empresarial e endereço do estabelecimento produtor;

III – Carimbo oficial do S.I.M.;



- IV – CNPJ, ou CPF nos casos em que couber;
- V – Marca comercial do produto, quando houver;
- VI – Prazo de validade e identificação do lote;
- VII – Lista de ingredientes e aditivos;
- VIII – Identificação do número de registro do produto no S.I.M.;
- IX – Identificação do país de origem;
- X – Instruções sobre a conservação do produto;
- XI – Indicação quantitativa, conforme legislação do órgão competente; e
- XII – Instruções sobre o preparo e o uso do produto, quando necessário.

§1º O produto deve seguir a denominação de venda do respectivo regulamento técnico de identidade e qualidade (RTIQ) específico.

§2º O prazo de validade, expresso em dia, mês e ano, e a identificação do lote, devem ser impressos, gravados ou declarados por meio de carimbo, conforme a natureza do continente ou do envoltório, observadas as normas complementares.

§3º No caso de terceirização da produção, deve constar a expressão “Fabricado por”, ou expressão equivalente, seguida da identificação do fabricante, e a expressão “Para”, ou expressão equivalente, seguida da identificação do estabelecimento contratante.

§4º Quando ocorrer apenas o processo de fracionamento ou de embalagem de produto, deve constar a expressão “Fracionado por” ou “Embalado por”, respectivamente, em substituição à expressão “Fabricado por”.

§5º Nos casos de que trata o §4º deve constar a data de fracionamento ou de embalagem e a data de validade com prazo menor ou igual ao estabelecido pelo fabricante do produto, exceto em casos particulares, conforme critérios definidos pelo S.I.M.

Art. 105. Nos rótulos podem constar referências a prêmios ou a menções honrosas, desde que, devidamente comprovadas as suas concessões na solicitação de registro e mediante inclusão na rotulagem de texto informativo ao consumidor para esclarecimento sobre os critérios, o responsável pela concessão e o período.

Art. 106. Na composição de marcas é permitido o emprego de desenhos alusivos a elas.

Parágrafo único. O uso de marcas, de dizeres ou de desenhos alusivos a símbolos ou quaisquer indicações referentes a atos, fatos ou estabelecimentos da União, dos estados, do Distrito Federal e dos municípios deve cumprir legislação específica.

Art. 107. Nos rótulos dos produtos de origem animal é vedada a presença de expressões, marcas, vocábulos, sinais, denominações, símbolos, emblemas, ilustrações ou outras representações gráficas que possam transmitir informações falsas, incorretas, insuficientes ou que possam, direta ou indiretamente, induzir o consumidor ao erro ou engano em relação à verdadeira natureza, composição, rendimento, procedência, tipo, qualidade, quantidade, validade, características nutritivas ou forma de uso do produto.



§1º Os rótulos dos produtos de origem animal não podem destacar a presença ou ausência de componentes que sejam intrínsecos ou próprios de produtos de igual natureza, exceto nos casos previstos em legislação específica.

§2º Os rótulos dos produtos de origem animal não podem indicar propriedades medicinais ou terapêuticas.

§3º O uso de alegações de propriedade funcional ou de saúde em produtos de origem animal deve ser previamente aprovado pelo órgão regulador da saúde, atendendo aos critérios estabelecidos em legislação específica.

Art. 108. É facultada a aposição no rótulo de informações que remetam a sistema de produção específico ou a características específicas de produção no âmbito da produção primária observadas as regras estabelecidas pelo órgão competente ou, na hipótese de inexistência de regras, o estabelecimento deverá apor texto explicativo na rotulagem, em local de visualização fácil, que informará as características do sistema de produção.

Art. 109. Expressões de qualidade podem constar na rotulagem quando estabelecidas especificações correspondentes para o determinado produto de origem animal em RTIQ.

§1º Na hipótese de inexistência de especificações em regulamentação específica, a indicação de expressões de qualidade na rotulagem deve ser seguida de texto informativo para esclarecimentos sobre os critérios utilizados para sua definição.

§2º Os parâmetros ou critérios utilizados devem ser baseados em evidências técnico-científicas, mensuráveis e auditáveis, e devem ser descritos na solicitação de registro.

Art. 110. O uso de informações atribuíveis aos aspectos sensoriais, ao tipo de condimentação, menções a receitas específicas ou outras, que não remetam às especificações de qualidade, é facultado na rotulagem.

Art. 111. O mesmo rótulo pode ser usado para produtos idênticos, fabricados em diferentes unidades da mesma empresa, desde que cada estabelecimento tenha o produto registrado, e a unidade fabricante seja identificada claramente na rotulagem por meio de texto informativo, código ou outra forma que assegure a informação correta.

Art. 112. Os rótulos devem ser impressos, litografados, gravados ou pintados, respeitados a ortografia oficial e o sistema legal de unidades e de medidas.

Art. 113. Nenhum rótulo, etiqueta ou selo pode ser aplicado de modo que esconda ou encubra, total ou parcialmente, dizeres obrigatórios de rotulagem ou carimbo do S.I.M.

Art. 114. Os rótulos e os carimbos do S.I.M. devem referir-se ao último estabelecimento onde o produto foi submetido a algum processamento, fracionamento ou embalagem.

Art. 115. A rotulagem dos produtos de origem animal deve atender às determinações estabelecidas neste Decreto, em normas complementares e em legislação específica.

Art. 116. Nenhuma modificação na formulação, no processo de fabricação ou no rótulo pode ser realizada sem prévia atualização do registro no S.I.M.

Art. 117. A veracidade das informações prestadas na rotulagem é de responsabilidade exclusiva do estabelecimento.



CAPÍTULO XVII

Carimbagem

Art. 118. O carimbo de inspeção representa a marca oficial do S.I.M. e é a garantia que o produto é procedente de estabelecimento inspecionado e fiscalizado.

Art. 119. O número de registro do estabelecimento deve ser identificado no carimbo oficial, cujos formatos, dimensões e emprego são fixados neste Decreto.

§1º O carimbo deve conter:

I – A expressão “Secretaria Municipal do Verde” na borda superior externa;

II – As palavras “Botucatu-SP” na borda superior interna;

III – A palavra “INSPECIONADO” ao centro;

IV – O número de registro do estabelecimento, abaixo da palavra “INSPECIONADO”; e

V – As iniciais “S.I.M.” na borda inferior interna.

§2º O número de registro do estabelecimento constante no carimbo de inspeção não é precedido da designação “número”, ou de sua abreviatura (nº) e é aplicado no lugar correspondente, equidistante dos dizeres, das letras e das linhas que representam a forma.

§3º Pode ser dispensada a expressão “Secretaria Municipal do Verde” quando gravados em relevo em vidros, latas, plásticos termo moldáveis, lacres e apostos em carcaça.

Art. 120. O carimbo oficial do S.I.M. é representado por modelo único, de forma circular e dimensões variáveis, com os respectivos empregos:

I – 2 cm (dois centímetros) de diâmetro quando aplicado em embalagens de peso inferior a 1 kg (um quilograma);

II – 3 cm (três centímetros) de diâmetro quando aplicado em embalagens com peso superior a 1 kg (um quilograma) e inferior a 10 kg (dez quilogramas);

III – 4 cm (quatro centímetros) de diâmetro quando aplicado em embalagens com peso superior a 10 kg (dez quilogramas).

Art. 121. Os carimbos do S.I.M. devem obedecer à descrição determinada neste Decreto e ser colocados em destaque nas testeiras das caixas e outras embalagens, nos rótulos ou produtos, em cor única, preferencialmente preta, quando impressos, gravados ou litografados.

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

Art. 122. Quando constatadas irregularidades nos carimbos os mesmos devem ser imediatamente inutilizados pelo S.I.M.



CAPÍTULO XVIII

Trânsito de produtos e matérias-primas

Art. 123. O trânsito de matérias-primas e produtos de origem animal oriundos de estabelecimentos sob inspeção do S.I.M., desde que atendidas às normas vigentes, é livre para o comércio em território municipal, quando devidamente identificado por meio de carimbos e demais dispositivos oficiais.

Art. 124. Os veículos, os contentores ou os compartimentos destinados ao transporte de matérias-primas e produtos de origem animal devem garantir a manutenção da integridade e conservação e ser higienizados e desinfetados antes e após o transporte.

Parágrafo único. Para transporte de matérias-primas e produtos frigorificados devem dispor de isolamento térmico e, quando necessário, de equipamento gerador de frio, além de instrumentos de controle de temperatura, em atendimento às normas específicas.

Art. 125. O S.I.M. poderá determinar o retorno à origem ou dar outro destino conveniente para quaisquer produtos de origem animal, quando os mesmos não tiverem autorização para circular em território municipal ou no caso de infração ao disposto neste Decreto.

Art. 126. É proibido o transporte de pescado fresco a granel, com exceção das espécies de grande tamanho, conforme critérios definidos pelo S.I.M.

CAPÍTULO XIX

Infrações, processos e penalidades

Art. 127. As infrações à Lei Municipal nº 6.565/2024, a este Regulamento e demais normas complementares são punidas administrativamente, não eximindo o infrator da responsabilização civil e criminal.

Art. 128. São responsabilizadas pelas infrações, para efeito da aplicação de penalidades, as pessoas físicas ou jurídicas:

I – Fornecedoras de matérias-primas ou de produtos de origem animal desde a origem até o recebimento nos estabelecimentos registrados no S.I.M.;

II – Proprietárias, locatárias ou arrendatárias de estabelecimentos registrados no S.I.M. onde forem recebidos, manipulados, beneficiados, processados, fracionados, industrializados, conservados, acondicionados, rotulados, armazenados, distribuídos ou expedidos matérias-primas ou produtos de origem animal;

III – Que expuserem à venda, em qualquer parte, produtos de origem animal.

Parágrafo único. A responsabilidade a que se refere o caput abrange as infrações cometidas por empregados ou preposto das pessoas físicas ou jurídicas que exerçam atividades industriais e comerciais de produtos de origem animal ou de matérias-primas.

Art. 129. O Auto de Infração é o documento gerador do processo administrativo punitivo e deverá ser lavrado em 3 vias pelo Médico Veterinário do S.I.M. que houver constatado a infração, no local onde foi comprovada a irregularidade ou no órgão de fiscalização, e deve conter a descrição da infração cometida e a base legal infringida.



§1º A assinatura e a data apostas no Auto de Infração por parte do autuado, ao receber sua cópia, caracterizam intimação válida para todos os efeitos legais.

§2º Quando da recusa do autuado em assinar o Auto de Infração, o fato deve ser consignado no próprio Auto de Infração.

Art. 130. O autuado terá prazo de 15 (quinze) dias contínuos e contados a partir da cientificação oficial do recebimento do Auto de Infração para apresentar sua defesa.

Parágrafo único. A contestação ou as razões de defesa devem ser apresentadas por escrito, dirigidas ao Coordenador do S.I.M. e protocolizadas na Prefeitura Municipal de Botucatu.

Art. 131. Compete ao Coordenador do S.I.M. proferir a decisão sobre os fatos relacionados à autuação, lavrando sentença absolutória ou condenatória em primeira instância, nela discriminando os motivos determinantes de sua decisão.

Art. 132. Do julgamento em primeira instância cabe recurso em segunda e última instância, interposto no prazo de 10 (dez) dias a contar da notificação da decisão, sendo a autoridade competente para decidir este recurso o Secretário Municipal do Verde.

Art. 133. As sanções de interdição total ou parcial do estabelecimento em decorrência de adulteração ou falsificação do produto ou de suspensão de atividades no caso de embarço à ação fiscalizadora serão aplicadas pelo prazo de, no mínimo, 7 (sete) dias, podendo ser prorrogado em até 60 (sessenta) dias, de acordo com o histórico de infrações e sucessivas reincidências, independentemente da correção das irregularidades que as motivaram.

Art. 134. A sanção de interdição será aplicada de forma parcial quando for possível delimitar ou identificar o local da ocorrência, ou de forma total, quando não for possível delimitar ou identificar o local da ocorrência

Art. 135. A aplicação de sanções não isenta o infrator do cumprimento das exigências que as tenham motivado, dando-lhe, quando for o caso, novo prazo para o cumprimento, findo o qual pode, de acordo com a gravidade da falta e a juízo do S.I.M., ser novamente multado, ter suspensão temporária das atividades, interdição parcial ou total do estabelecimento, ou cancelamento do registro no S.I.M.

Art. 136. O não recolhimento dos valores de multa, comprovado nos autos do processo transitado em julgado, implica encaminhamento do débito para inscrição em dívida ativa.

CAPÍTULO XX

Disposições finais

Art. 137. Todo produto de origem animal produzido, processado ou industrializado em estabelecimento ou local não registrado em serviço de inspeção municipal, estadual ou federal, será considerado clandestino, sujeitando-se os seus responsáveis a apreensão e condenação dos produtos, tanto quando estiverem armazenados, em trânsito ou no comércio, sem prejuízo de outras sanções cabíveis.

Art. 138. O S.I.M. poderá adotar procedimentos complementares de inspeção e fiscalização decorrentes da existência ou da suspeita de doenças, exóticas ou não, surtos ou quaisquer outros eventos que possam comprometer a saúde pública e a saúde animal.

Art. 139. O cumprimento dos requisitos constantes nesta norma não excetua a aplicação de legislação de âmbito estadual ou federal que venha a complementá-la.



PREFEITURA MUNICIPAL DE BOTUCATU
ESTADO DE SÃO PAULO

Art. 140. Demais normas da inspeção sanitária, industrial e tecnológica relacionadas às instalações, aos processos e procedimentos dos estabelecimentos de produtos de origem animal, serão disciplinadas em normas técnicas específicas.

Parágrafo único. Até que se estabeleçam normas técnicas complementares específicas no âmbito de atuação do S.I.M. serão utilizadas a Legislação Estadual e Federal afeta.

Art. 141. Os casos omissos e as situações não previstas neste Decreto serão resolvidos pelo S.I.M., com base em dados e informações técnico-científicas.

Art. 142. Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

Art. 143. Fica revogado o Decreto Municipal nº 12.669 de 31 de agosto de 2022.

Botucatu, 12 de abril de 2024.

Mário Eduardo Pardini Affonseca
Prefeito Municipal

Registrada na Divisão de Secretaria e Expediente em 12 de abril de 2024 - 168º ano de emancipação político-administrativa de Botucatu.

Antonio Marcos Camillo
Chefe da Divisão de Secretaria e Expediente