



**PREFEITURA MUNICIPAL  
DE CÁSSIA DOS COQUEIROS**

CNPJ nº. 44.229.805/0001-87

Rua Joaquim Lopes Ferreira, nº. 489 - Centro - Cássia dos Coqueiros - SP

Cep: 14260-000 - PABX: (16) 366911-23

E-mail: [prefeitura@cassiaduscoqueiros.sp.gov.br](mailto:prefeitura@cassiaduscoqueiros.sp.gov.br)

**DECRETO Nº 18, DE 22 DE JUNHO DE 2020.**

**“Dispõe sobre o Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal de Cássia dos Coqueiros - SP.”**

**DILMA CUNHA DA SILVA**, Prefeita Municipal de Cássia dos Coqueiros, Estado de São Paulo, no uso de suas atribuições legais etc.,

**DECRETA:**

**CAPÍTULO I**

**Das Disposições Preliminares**

**Art. 1º** O presente Decreto estabelece as normas que regulam, em todo o Município de Cássia dos Coqueiros, a inspeção e a fiscalização industrial e sanitária para produtos de origem animal, destinadas a preservar a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos produtos e a saúde e os interesses do consumidor.

**Art. 2º** O serviço de fiscalização, de competência da Prefeitura Municipal de Cássia dos Coqueiros, nos termos da Lei nº 896, de 20 de julho de 2017 será executado pelo Serviço de Inspeção Municipal (SIM), vinculado ao Departamento Municipal de Agricultura e Meio Ambiente do Município de Cássia dos Coqueiros, nos estabelecimentos de produtos de origem animal, observadas as normas constantes neste decreto e demais legislações vigentes de âmbito municipal, federal ou estadual.

**Art. 3º** Os princípios a serem seguidos no presente regulamento são:

**I** - Preservação da saúde humana e do meio ambiente de modo a regulamentar a instalação e funcionamento da agroindústria rural;

**II** - Atuação na qualidade sanitária dos produtos finais;

**III** - Promoção da educação permanente e continuada para todos os atores da cadeia produtiva, estabelecendo a democratização do serviço e assegurando a máxima participação de governo, sociedade civil, agroindústrias, consumidores e comunidade técnico-científica nos sistemas de inspeção.



# PREFEITURA MUNICIPAL DE CÁSSIA DOS COQUEIROS

CNPJ nº. 44.229.805/0001-87

Rua Joaquim Lopes Ferreira, nº. 489 - Centro - Cássia dos Coqueiros - SP

Cep: 14260-000 - PABX: (16) 366911-23

E-mail: [prefeitura@cassiadoscoqueiros.sp.gov.br](mailto:prefeitura@cassiadoscoqueiros.sp.gov.br)

**Art. 4º** - Ficam sujeitos à inspeção e fiscalização previstas neste Regulamento, os animais destinados ao abate, a carne e seus derivados, os ovos e seus derivados, o leite e seus derivados e os produtos apícolas.

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

**Art. 5º** A inspeção a que se refere o artigo anterior é privativa do Serviço de Inspeção Municipal (SIM) vinculado ao Departamento Municipal de Agricultura e Meio Ambiente do Município de Cássia dos Coqueiros, sempre que se tratar de produtos destinados ao comércio municipal.

**§1º** - O Departamento Municipal de Agricultura e Meio Ambiente do Município de Cássia dos Coqueiros poderá solicitar adesão ao Sistema Unificado de Atenção a Sanidade Agropecuária (SUASA-SISBI).

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

**§3º** - A fiscalização sanitária refere-se ao controle sanitário dos produtos de origem animal após a etapa de elaboração, compreendido na armazenagem, no transporte, na distribuição e na comercialização até o consumo final. Será de responsabilidade da Vigilância Sanitária do Município de Cássia dos Coqueiros a fiscalização em restaurantes, padarias, pizzarias, bares e similares, em conformidade ao estabelecido na Lei nº 8.080/1990.

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

**Art. 6º** As ações do SIM contemplam as seguintes atribuições:

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

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

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

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

**V** - Verificar a implantação e execução dos programas de autocontrole dos estabelecimentos registrados;

*(assinatura)*



# PREFEITURA MUNICIPAL DE CÁSSIA DOS COQUEIROS

CNPJ nº. 44.229.805/0001-87

Rua Joaquim Lopes Ferreira, nº. 489 - Centro - Cássia dos Coqueiros - SP

Cep: 14260-000 - PABX: (16) 366911-23

E-mail: [prefeitura@cassiadoscoqueiros.sp.gov.br](mailto:prefeitura@cassiadoscoqueiros.sp.gov.br)

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

**VII** - Elaborar e executar programas de combate à fraude nos produtos de origem animal;

**VIII** - Elaborar programas e planos complementares às ações de inspeção e fiscalização.

**Art. 7º** O presente Regulamento e demais atos complementares que venham a ser expedidos devem ser executados em todo o município.

**Art. 8º** A Inspeção Municipal, depois de instalada, será executada de forma permanente ou periódica:

**§ 1º** - A inspeção será executada de forma permanente nos estabelecimentos de abate das diferentes espécies animais, exigindo nesse caso a presença permanente do Veterinário responsável técnico.

**I** - Entende-se por espécies animais de abate, os animais domésticos de produção;

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

**I** - Os estabelecimentos terão a frequência de inspeção estabelecida no Programa de Inspeção e Fiscalização do SIM.

**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 dirigido ao atendimento dos regulamentos técnicos de identidade e qualidade do produto específico;

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

**IV** - os resultados dos exames microbiológicos e físico-químicos;

**V** - o bem-estar animal no carregamento antes e durante o transporte, na quarentena, e no abate.

**Art. 10** A inspeção realizada pelo Departamento Municipal de Agricultura e Meio Ambiente do Município de Cássia dos Coqueiros isenta o estabelecimento de qualquer outra fiscalização industrial ou sanitária federal, estadual ou municipal para produtos de origem animal.

**Art. 11** - Para fins deste Regulamento são adotadas as seguintes definições:



# PREFEITURA MUNICIPAL DE CÁSSIA DOS COQUEIROS

CNPJ nº. 44.229.805/0001-87

Rua Joaquim Lopes Ferreira, nº. 489 - Centro - Cássia dos Coqueiros - SP

Cep: 14260-000 - PABX: (16) 366911-23

E-mail: [prefeitura@cassiadoscoqueiros.sp.gov.br](mailto:prefeitura@cassiadoscoqueiros.sp.gov.br)

- I** - análise de controle: análise efetuada pelo estabelecimento para controle de processo e monitoramento da qualidade das matérias-primas, ingredientes e produtos;
- II** - análise fiscal: análise efetuada por laboratório de controle oficial ou credenciado ou pela autoridade sanitária competente, em amostras colhidas pela Inspeção Municipal;
- III** - análise pericial: análise laboratorial realizada a partir da amostra oficial de contraprova quando o resultado da amostra de fiscalização for contestado por uma das partes envolvidas, para assegurar amplo direito de defesa ao interessado; ou de amostras colhidas em caso de denúncias, fraudes ou problemas endêmicos constatados a partir da fiscalização no município.
- IV** - 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;
- V** - desinfecção: procedimento que consiste na eliminação de agentes infecciosos por meio de tratamentos físicos, biológicos ou agentes químicos;
- VI** - equivalência de sistemas de inspeção: estado no qual as medidas de inspeção higiênico-sanitária e tecnológica aplicadas por diferentes sistemas de inspeção ainda que não sejam iguais as medidas aplicadas por outro serviço de inspeção, permitem alcançar os mesmos objetivos de inocuidade e qualidade dos produtos, na inspeção e fiscalização, estabelecidos neste regulamento e de acordo com o SUASA.
- VII** - 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;
- VIII** - higienização: procedimento que consiste na execução de duas etapas distintas, limpeza e sanitização;
- IX** - 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 implementação, dos requisitos relativos aos aspectos higiênicos, sanitários e tecnológicos inerentes aos processos produtivos; na execução de procedimentos administrativos e na verificação de demais instrumentos de avaliação do processo relacionados com a segurança alimentar, qualidade e integridade econômica, visando o cumprimento do disposto no presente Regulamento e em normas complementares;
- X** - laboratório de controle oficial: laboratório credenciado para execução de análises microbiológicas e físico-químicas, visando atender às demandas dos controles oficiais;
- XI** - limpeza: remoção física de resíduos orgânicos, inorgânicos ou outro material indesejável das superfícies das instalações, equipamentos e utensílios;



**PREFEITURA MUNICIPAL  
DE CÁSSIA DOS COQUEIROS**

CNPJ nº. 44.229.805/0001-87

Rua Joaquim Lopes Ferreira, nº. 489 - Centro - Cássia dos Coqueiros - SP

Cep: 14260-000 - PABX: (16) 366911-23

E-mail: [prefeitura@cassiaduscoqueiros.sp.gov.br](mailto:prefeitura@cassiaduscoqueiros.sp.gov.br)

- XII** - memorial descritivo: documento que descreve, conforme o caso, as instalações, equipamentos e procedimentos relacionados ao estabelecimento de produtos de origem animal;
- XIII** - 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;
- XIV** - 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;
- XV** - produto de origem animal comestível: produto de origem animal destinado ao consumo humano;
- XVI** - produto de origem animal não comestível: produto de origem animal não destinado ao consumo humano;
- XVII** - 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 pelo Departamento Municipal de Agricultura e Meio Ambiente do Município de Cássia dos Coqueiros.
- XVIII** - Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade - RTIQ: documento emitido pelo Ministério da Agricultura, Abastecimento e Meio Ambiente, mediante ato normativo, com o objetivo de fixar a identidade e as características e padrões mínimos para a qualidade que os produtos de origem animal devem atender.
- XIX** - 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;
- XX**- Estabelecimento de Produtos Cárneos - aqueles destinados à agroindustrialização de produtos e subprodutos cárneos (bovina, suína, aves e pescado) em embutidos, defumados e salgados.
- XXI** - Estabelecimento de ovos - destinado à recepção e acondicionamento de ovos.
- XXII**- Estabelecimento de Produtos Apícolas - destinado à recepção e industrialização de produtos das abelhas.
- XXIII** - Estabelecimento de Produtos Lácteos: enquadram-se todos os tipos de estabelecimentos de industrialização de leite e derivados previstos no presente Regulamento destinado à recepção, pasteurização, industrialização, processamento e elaboração de queijo, iogurte e outros derivados de leite.

*C*



**PREFEITURA MUNICIPAL  
DE CÁSSIA DOS COQUEIROS**

CNPJ nº. 44.229.805/0001-87

Rua Joaquim Lopes Ferreira, nº. 489 - Centro - Cássia dos Coqueiros - SP

Cep: 14260-000 - PABX: (16) 366911-23

E-mail: [prefeitura@cassiadocoqueiros.sp.gov.br](mailto:prefeitura@cassiadocoqueiros.sp.gov.br)

**XXIV** - Instalações referem-se a toda a área "útil" do que diz respeito à construção civil do estabelecimento propriamente dito e das dependências anexas.

**XXV**- Equipamentos referem-se a tudo que diz respeito ao maquinário e demais utensílios utilizados nos estabelecimentos.

**CAPÍTULO II**

**Da Classificação Geral dos Estabelecimentos**

**Art. 12** - Os estabelecimentos para produtos de origem animal são classificados em:

I - para carnes e derivados;

II - para ovos e derivados;

III - para leite e derivados; e

IV - para produtos apícolas;

**Parágrafo Único.** A designação "estabelecimento" abrange todas as classificações de estabelecimentos para produtos de origem animal previstas no presente Regulamento.

**Art. 13** - Os estabelecimentos para leite e derivados são classificados como Estabelecimento para Produtos Lácteos, destinados à produção de leite para posterior processamento, como também aquele destinado à recepção, refrigeração, beneficiamento, industrialização, manipulação, fabricação, maturação, fracionamento, embalagem, rotulagem, acondicionamento, conservação, armazenagem e expedição de leite e seus derivados.

**Art. 14** - Os estabelecimentos de carnes e derivados são classificados em:

I - Estabelecimento de abate e industrialização de pequenos animais;

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

III - Estabelecimento para produtos carnes.

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

**§2º** - Entendem-se por estabelecimento de abate e industrialização de médios e grandes animais o que possui instalações, equipamentos e utensílios específicos para o abate das diversas espécies de bovinos, bubalinos, suínos, ovinos, caprinos e outros grandes e médios animais, manipulação, industrialização, conservação, acondicionamento,

C



# PREFEITURA MUNICIPAL DE CÁSSIA DOS COQUEIROS

CNPJ nº. 44.229.805/0001-87

Rua Joaquim Lopes Ferreira, nº. 489 - Centro - Cássia dos Coqueiros - SP

Cep: 14260-000 - PABX: (16) 366911-23

E-mail: [prefeitura@cassiadoscoqueiros.sp.gov.br](mailto:prefeitura@cassiadoscoqueiros.sp.gov.br)

armazenagem e expedição dos seus produtos e derivados sob variadas formas, dispondo de frio industrial e podendo ou não dispor de instalações para aproveitamento de produtos não comestíveis.

**§3º** - Entende-se por Estabelecimento para Produtos Cárneos o estabelecimento que possui instalações, equipamentos e utensílios para recepção, manipulação, elaboração, conservação, acondicionamento, armazenagem e expedição de produtos cárneos, podendo ou não dispor de instalações para aproveitamento de produtos não comestíveis.

**Art.15** - Estabelecimentos de ovos - entende-se por Estabelecimentos de Ovos aquele destinado à recepção, classificação, acondicionamento, identificação, armazenagem e expedição de ovos em natureza.

**Art.16** - Estabelecimento para Produtos Apícolas - entende-se por Estabelecimento para Produtos Apícolas o estabelecimento destinado à extração, classificação, beneficiamento, industrialização, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição dos produtos das abelhas.

## CAPÍTULO III

### Do Registro dos Estabelecimentos

**Art.17** - Nenhum estabelecimento pode realizar comércio municipal com produtos de origem animal sem estar registrado no Departamento Municipal de Agricultura e Meio Ambiente do Município de Cássia dos Coqueiros.

**Parágrafo Único.** O Certificado de Registro é o documento emitido pelo Departamento Municipal de Agricultura e Meio Ambiente do Município de Cássia dos Coqueiros ao estabelecimento, depois de cumpridas as exigências previstas no presente Regulamento.

**Art.18** - Devem ser registrados os seguintes estabelecimentos:

I - Estabelecimento para Produtos Lácteos;

II - Estabelecimento de abate e industrialização de pequenos animais; Estabelecimento de abate e industrialização de médios e grandes animais; Estabelecimento para produtos cárneos.

III - Estabelecimentos de Ovos

IV - Estabelecimento de Produtos Apícolas

**Art. 19** - O estabelecimento deve ser registrado de acordo com sua atividade industrial;

**Art. 20** - A existência de varejo na mesma área da indústria implicará no seu registro no órgão competente, independente do registro da indústria no Serviço de



**PREFEITURA MUNICIPAL  
DE CÁSSIA DOS COQUEIROS**

CNPJ nº. 44.229.805/0001-87

Rua Joaquim Lopes Ferreira, nº. 489 - Centro - Cássia dos Coqueiros - SP

Cep: 14260-000 - PABX: (16) 366911-23

E-mail: [prefeitura@cassiadoscoqueiros.sp.gov.br](mailto:prefeitura@cassiadoscoqueiros.sp.gov.br)

Inspeção Municipal e as atividades e os acessos serão totalmente independentes, tolerando-se a comunicação interna do varejo com a indústria apenas por óculo.

documentos: **Art. 21** - O processo de registro será instruído com os seguintes

documentos: **§1º**- O Procedimento inicial dar-se-á mediante a entrega dos seguintes

**I-** Requerimento para abertura do SIM;

**II-** Comprovante de pagamento do Preço de Análise;

**III-** Memorial descritivo da construção, conforme modelo assinado por profissional habilitado com emissão da respectiva ART, contendo informações objetivas (detalhadas) sobre a obra, alvenaria, estrutura, e em especial, ao sistema de abastecimento de água (fonte de captação, volume, tratamento, e distribuição), rede de esgoto interna, pé direito das dependências, tratamento de efluentes, fechamento da área com muro de alvenaria ou cerca com alambrado, ou outro que apresentem características similares. Esse documento deverá ser apresentado juntamente com a planta baixa na escala de 1:100.

**IV-** Memorial econômico sanitário conforme modelo assinado por Médico Veterinário, habilitado pelo CRMV, com o questionário preenchido de forma ampla e elucidativa.

**V-** Termo de Compromisso onde se compromete para todos os efeitos, acatar a legislação que disciplina a fiscalização/Inspeção de Produtos de Origem, Animal.

**VI-** Declaração de Responsabilidade Técnica, que será obrigatoriamente um médico veterinário;

**VII-** Dados do Responsável Técnico;

**VIII-** Registro Nacional de Pessoa Jurídica- CNPJ, CPF e RG.

**IX-** Atestado Médico dos funcionários e/ou proprietários que manipulam matéria-prima e/ou produtos;

**X-** Laudo referente à análise da água, (físico-químico e bacteriológico);

**XI-** Manual de Boas Práticas de Fabricação-BPF, para ser implementado no estabelecimento de referência.

**XII-** Visita de Inspeção, com Parecer Higiênico-Sanitário conclusivo, indicando deferimento, indeferimento ou documentação complementar, caso necessário.



# PREFEITURA MUNICIPAL DE CÁSSIA DOS COQUEIROS

CNPJ nº. 44.229.805/0001-87

Rua Joaquim Lopes Ferreira, nº. 489 - Centro - Cássia dos Coqueiros - SP

Cep: 14260-000 - PABX: (16) 366911-23

E-mail: [prefeitura@cassiadoscoqueiros.sp.gov.br](mailto:prefeitura@cassiadoscoqueiros.sp.gov.br)

§ 2º - Após a conformidade do § 1º, o Serviço de Inspeção deve instruir o processo com o Certificado de Registro do SIM.

**Art. 22-** Após o certificado de Registro do SIM, o estabelecimento estará autorizado a dar entrada no Registro de Rótulo.

**Art. 23** - Será exigida análise físico-química e microbiológica dos produtos registrados nos prazos estabelecidos no processo.

**Art. 24** - 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.

## CAPÍTULO IV

### Das Instalações e Equipamentos

**Art. 25** - O estabelecimento deverá ser instalado afastado dos limites da via pública, com entradas laterais que permitam a movimentação e circulação de veículos transportadores de matérias-primas e veículos transportadores de produtos, quando possível com entradas independentes.

**Parágrafo Único.** As dependências que por sua natureza produzam mau cheiro devem estar localizadas de maneira que os ventos predominantes e a situação topográfica do terreno não levem em direção aos estabelecimentos poeiras ou emanações.

**Art. 26** - Os estabelecimentos de produtos de origem animal devem satisfazer às seguintes condições básicas e comuns, respeitadas as peculiaridades de ordem tecnológica cabíveis:

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

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

**III** - A iluminação artificial far-se-á por luz fria, com dispositivo de proteção contra estilhaços ou queda sobre produtos;

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

**V** - As paredes e separações deverão ser revestidas ou impermeabilizadas, com material adequado, devendo ser construídas de modo a facilitar a higienização;



**PREFEITURA MUNICIPAL  
DE CÁSSIA DOS COQUEIROS**

CNPJ nº. 44.229.805/0001-87

Rua Joaquim Lopes Ferreira, nº. 489 - Centro - Cássia dos Coqueiros - SP

Cep: 14260-000 - PABX: (16) 366911-23

E-mail: [prefeitura@cassiadoscoqueiros.sp.gov.br](mailto:prefeitura@cassiadoscoqueiros.sp.gov.br)

- VI** - As paredes deverão ser lisas, de cor clara, resistentes e impermeabilizadas e quando forem azulejadas devem ser rejuntadas com cimento ou massa apropriada, mantendo espaçamento mínimo entre si.
- VII** - As portas de acesso de pessoal e de circulação interna deverão ser do tipo vai-vem ou com dispositivo para se manterem fechadas, de fácil abertura, de modo a ficarem livres os corredores e passagens.
- VIII** - O material empregado na construção das portas deverá ser impermeável, resistente às higienizações e não oxidável;
- IX** - As janelas deverão ser providas de telas milimétricas não oxidáveis à prova de insetos e removíveis, sendo dimensionadas de modo a propiciarem suficiente iluminação e ventilação naturais;
- X** - Possuir forro de material adequado em todas as dependências onde se realizem trabalhos de recebimento, manipulação e preparo de matérias-primas e produtos comestíveis e nas dependências onde não exista forro, a superfície interna do telhado deve ser construída de forma a evitar o acúmulo de sujeira, o desprendimento de partículas e proporcionar perfeita vedação à entrada de pragas, não sendo recomendável o uso de pintura no forro das dependências onde as carcaças estiverem sendo manipuladas e que ainda não receberam a proteção de embalagem, exceto quando houver a garantia de que a tinta usada é atóxica e que não existe a possibilidade de sua escamação.
- XI** - O forro será dispensado nos casos em que a cobertura for de estrutura metálica, refratária ao calor solar e proporcionar perfeita vedação à entrada de insetos, pássaros etc, ou quando forem usadas telhas tipo fibrocimento fixadas diretamente sobre vigas de concreto armado.
- XII** - Quando as vigas forem de madeira, estas deverão estar em bom estado de conservação e serem pintadas com tinta óleo ou outro material aprovado pela inspeção.
- XIII** - O piso deve ser construído de material impermeável, liso e antiderrapante, resistente a choques, atritos e ataques de ácidos, com declive para a drenagem.
- XIV** - Na construção dos pisos poderão ser usados materiais do tipo "gressit", "korodur", cerâmica industrial, cimento ou outros materiais, desde que aprovados pela Inspeção.
- XV** - Nas câmaras frigoríficas, a inclinação do piso será orientada no sentido das antecâmaras e destas para o exterior, não se permitindo no local, instalações de ralos coletores.
- XVI** - Dispor de rede de esgoto adequada em todas as dependências, projetada e construída de forma a facilitar a higienização e que apresente dispositivos e equipamentos a fim de evitar o risco de contaminação industrial e ambiental;
- XVII**- A rede de esgotos em todas as dependências deve ter dispositivos adequados, que evite refluxo de odores e a entrada de roedores e outros animais, ligados a tubos coletores e este ao sistema geral de escoamento, dotado de canalização e instalações



**PREFEITURA MUNICIPAL  
DE CÁSSIA DOS COQUEIROS**

CNPJ nº. 44.229.805/0001-87

Rua Joaquim Lopes Ferreira, nº. 489 - Centro - Cássia dos Coqueiros - SP

Cep: 14260-000 - PABX: (16) 366911-23

E-mail: [prefeitura@cassiadoscoqueiros.sp.gov.br](mailto:prefeitura@cassiadoscoqueiros.sp.gov.br)

para retenção de gorduras, resíduos e corpos flutuantes, bem como de dispositivos de depuração artificial e dotados de caixas de inspeção.

**XVIII** - Os estabelecimentos que adotarem canaletas no piso com a finalidade de facilitar o escoamento das águas residuais, estas poderão ser cobertas com grades ou chapas metálicas perfuradas, não sendo permitido qualquer outro material, como pranchões de madeira.

**XIX** - Os esgotos de condução de resíduos não comestíveis deverão ser lançados nos condutores principais através de piletas e sifões.

**XX** - A rede de esgoto sanitário, sempre independente da rede de esgoto industrial, também estará sujeita à aprovação da autoridade sanitária competente.

**XXI** - Em abatedouros a canaleta de sangria será construída em alvenaria, inteiramente impermeabilizada com reboco de cimento alisado ou outro material adequado, ou coletado em recipientes adequados para tal fim.

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

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

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

**XXV** - Deverá existir barreira sanitária completa em todos os acessos ao interior da indústria constituída de lavador de botas com escova, lavatórios de mãos e sabão líquido inodoro.

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

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

**XXVIII** - A instalação de caldeira, quando necessário, obedecerá às normas específicas quanto à sua localização e sua segurança.

**XXIX** - Nas seções onde são manipulados carnes e vísceras deverão dispor de lavatórios de mãos providos de sabão líquido inodoro.



# PREFEITURA MUNICIPAL DE CÁSSIA DOS COQUEIROS

CNPJ nº. 44.229.805/0001-87

Rua Joaquim Lopes Ferreira, nº. 489 - Centro - Cássia dos Coqueiros - SP

Cep: 14260-000 - PABX: (16) 366911-23

E-mail: [prefeitura@cassiadoscoqueiros.sp.gov.br](mailto:prefeitura@cassiadoscoqueiros.sp.gov.br)

**XXX** - Possuir instalação de frio em número e área suficientes, segundo a capacidade e a finalidade do estabelecimento;

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

**Art. 27**- Os estabelecimentos deverão ainda atender aos seguintes requisitos em relação às instalações:

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

**II** - O sistema de lavagem de uniformes e outras devem atender aos princípios das boas práticas de higiene, seja em lavanderia própria, terceirizada ou outra forma de lavagem.

**Art. 28** - Qualquer ampliação, remodelação ou construção no estabelecimento registrado em suas dependências e instalações, só pode ser feita após aprovação prévia dos projetos pelo Serviço de Inspeção Municipal.

**Art. 29** - Não será autorizado o funcionamento de estabelecimento de produtos de origem animal, sem que esteja completamente instalado e equipado para a finalidade a que se destine.

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

**Art. 30** - O estabelecimento poderá trabalhar com mais de um tipo de atividade e produto e de diferentes cadeias produtivas, devendo, para isso, prever os equipamentos de acordo com a necessidade para tal e, no caso de empregar a mesma linha de processamento, deverá ser concluída uma atividade ou tipo de produção para depois iniciar a outra.

## CAPÍTULO IV

### Das Condições de Higiene

**Art. 31** - Os estabelecimentos são responsáveis por assegurar que todas as etapas de fabricação dos produtos de origem animal são realizadas de forma higiênica, a fim de obter produtos inócuos, que atendam aos padrões de qualidade, que não apresentem risco à saúde, à segurança e ao interesse econômico do consumidor.



# PREFEITURA MUNICIPAL DE CÁSSIA DOS COQUEIROS

CNPJ nº. 44.229.805/0001-87

Rua Joaquim Lopes Ferreira, nº. 489 - Centro - Cássia dos Coqueiros - SP

Cep: 14260-000 - PABX: (16) 366911-23

E-mail: [prefeitura@cassiadocosqueiros.sp.gov.br](mailto:prefeitura@cassiadocosqueiros.sp.gov.br)

**Parágrafo Único** - O controle dos processos de fabricação deve ser desenvolvido e aplicado pelo estabelecimento, o qual deve apresentar os registros sistematizados auditáveis que comprovem o atendimento aos requisitos higiênico-sanitários e tecnológicos estabelecidos no presente Regulamento.

**Art. 32** - Todas as dependências, equipamentos e utensílios dos estabelecimentos, inclusive reservatórios de água e fábrica e silos de reservatório de gelo, devem ser mantidos em condições de higiene, antes, durante e após a elaboração dos produtos.

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

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

**Art. 33** - Os equipamentos e utensílios devem ser higienizados de modo a evitar a contaminação cruzada entre aqueles utilizados no acondicionamento de produtos comestíveis daqueles utilizados no acondicionamento de produtos não comestíveis.

**Art. 34** - Os estabelecimentos devem ser mantidos livres de pragas e vetores.

§1º O uso de substâncias para o controle de pragas só é permitido nas dependências não destinadas à manipulação ou depósito de produtos comestíveis e mediante conhecimento do Serviço de Inspeção Municipal.

§ 2º É proibida a permanência de cães e gatos e de outros animais nos estabelecimentos.

**Art. 35** - Os funcionários envolvidos de forma direta ou indireta em todas as etapas de produção ficam obrigados a cumprir práticas de higiene pessoal e operacional que preservem a inocuidade dos produtos.

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

**Art. 36** - A embalagem produtos de origem animal deverá obedecer às condições de higiene necessárias à boa conservação do produto, sem colocar em risco a saúde do consumidor, obedecendo às normas estipuladas em legislação pertinente.

**Parágrafo Único.** Quando a granel, os produtos serão expostos ao consumo acompanhados de folhetos ou cartazes de forma bem visível, contendo informações previstas no caput deste artigo.

**Art. 37** - 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.



# PREFEITURA MUNICIPAL DE CÁSSIA DOS COQUEIROS

CNPJ nº. 44.229.805/0001-87

Rua Joaquim Lopes Ferreira, nº. 489 - Centro - Cássia dos Coqueiros - SP

Cep: 14260-000 - PABX: (16) 366911-23

E-mail: [prefeitura@cassiadocoqueiros.sp.gov.br](mailto:prefeitura@cassiadocoqueiros.sp.gov.br)

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

**Art. 38** - Durante todas as etapas de elaboração, desde o recebimento da matéria-prima até a expedição, incluindo o transporte, é proibido utilizar utensílios que pela sua forma ou composição possam comprometer a inocuidade da matéria-prima ou do produto, devendo os mesmos ser mantidos em perfeitas condições de higiene e que impeçam contaminações de qualquer natureza.

**Art. 39** - Os funcionários que trabalham na indústria de produtos de origem animal devem estar em boas condições de saúde e dispor de atestado fornecido por médico do trabalho ou autoridade sanitária oficial do município.

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

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

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

**Art. 40** - Todo o pessoal que trabalha com produtos comestíveis, desde o recebimento até a expedição, deverá usar uniformes claros, em perfeito estado de higiene e conservação, sendo: calça, jaleco, gorro, boné ou touca e botas.

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

**§2º** - O avental, bem como quaisquer outras peças de uso pessoal, será guardado em local próprio, sendo proibida a entrada de operários nos sanitários, portando tais aventais.

**Art.41** - Nos estabelecimentos de leite e derivados é obrigatória a rigorosa lavagem e sanitização de vasilhames e dos veículos transportadores de matérias-primas e produtos.

**Art. 42** - Nos estabelecimentos de produtos das abelhas que recebem matéria-prima em baldes ou tambores, é obrigatória a rigorosa lavagem e sanitização dos vasilhames para sua devolução.

## CAPÍTULO V

### Das Obrigações dos Estabelecimentos

**Art. 43** - Ficam os proprietários de estabelecimentos sob Inspeção Municipal obrigados a:



**PREFEITURA MUNICIPAL  
DE CÁSSIA DOS COQUEIROS**

CNPJ nº. 44.229.805/0001-87

Rua Joaquim Lopes Ferreira, nº. 489 - Centro - Cássia dos Coqueiros - SP

Cep: 14260-000 - PABX: (16) 366911-23

E-mail: [prefeitura@cassiaduscoqueiros.sp.gov.br](mailto:prefeitura@cassiaduscoqueiros.sp.gov.br)

Regulamento;

**I - cumprir todas as exigências que forem pertinentes contidas no presente**

**II - fornecer os dados estatísticos de interesse do Serviço de Inspeção, na forma por ela requerida, no máximo até o décimo dia de cada mês subsequente ao vencido e sempre que for solicitado pelo respectivo serviço de inspeção;**

**III- fornecer substâncias apropriadas para desnaturação de produtos condenados, quando não haja instalações para sua transformação imediata;**

**IV - manter em dia o registro do recebimento de matérias-primas e insumos, especificando procedência e qualidade, produtos fabricados, saída e destino dos mesmos, que deverá estar disponível para consulta do Serviço de Inspeção, a qualquer momento;**

**V - manter equipe regularmente treinada e habilitada para execução das atividades do estabelecimento;**

**VI - garantir o livre acesso de servidores a todas as instalações do estabelecimento para a realização dos trabalhos de inspeção, fiscalização, supervisão, auditoria, colheita de amostras, verificação de documentos ou outros procedimentos de inspeção previstos no presente Regulamento;**

**VII - 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.**

**VIII- Fazer a análise de monitoramento microbiológica e físico-química dos produtos.**

**Art. 44 - Cancelado o registro os materiais pertencentes à Prefeitura Municipal, inclusive de natureza científica, os documentos, certificados, lacres e carimbos oficiais serão recolhidos pelo Serviço de Inspeção.**

**Art. 45 - No caso de cancelamento de estabelecimento, fica o mesmo obrigado a inutilizar a rotulagem existente em estoque, sob supervisão do Serviço de Inspeção.**

**Art. 46 - Os estabelecimentos devem apresentar toda documentação solicitada pelo Serviço de Inspeção, seja ela de natureza contábil, analítica ou registros de controle de recebimento, estoque, produção, comercialização ou quaisquer outros necessários às atividades de fiscalização.**

**Art. 47 - 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.**

**CAPÍTULO VI**

**Da Rotulagem, Embalagem e Carimbo**



## PREFEITURA MUNICIPAL DE CÁSSIA DOS COQUEIROS

CNPJ nº. 44.229.805/0001-87

Rua Joaquim Lopes Ferreira, nº. 489 - Centro - Cássia dos Coqueiros - SP

Cep: 14260-000 - PABX: (16) 366911-23

E-mail: [prefeitura@cassiadoscocqueiros.sp.gov.br](mailto:prefeitura@cassiadoscocqueiros.sp.gov.br)

**Art. 48** - Os produtos e subprodutos de origem animal só poderão ser acondicionados em recipientes ou continentes aprovados pelo SIM conforme legislação específica.

**Art. 49** - Todos os produtos e subprodutos de origem animal encaminhados para consumo devem estar identificados por meios de rótulos registrados no SIM conforme legislação específica.

**Art. 50** - As iniciais SIM, e o número de registro do estabelecimento corresponde representam os elementos básicos do carimbo oficial do Serviço de Inspeção Municipal. Seu modelo de formato encontrasse no anexo três.

**Art. 51** - A autorização de uso da logomarca SIM no rótulo ou carimbo de um produto ou subproduto de origem animal indica que os mesmos foram inspecionados pelo Médico Veterinário responsável pela inspeção higiênico sanitária.

**Art. 52** - Para a realização das análises de monitoramento referentes às matérias primas, aos produtos e subprodutos de origem animal serão utilizados laboratórios credenciados pelo Departamento Municipal de Agricultura e Meio Ambiente do Município de Cássia dos Coqueiros.

**Art. 53** - O proprietário do estabelecimento ou seu preposto legal são responsáveis por toda matéria prima e produto e subproduto de origem animal armazenado no estabelecimento.

**Art. 54** - O proprietário, o locatário, o arrendatário do estabelecimento ou o responsável técnico, conforme o caso, responderão pelas consequências à Saúde Pública, caso se comprove negligência, omissão ou imprudência no que se refere à observância dos padrões higiênico-sanitários, físico-químicos e microbiológicos, à adição indevida de produtos químicos e biológicos, ao uso impróprio de práticas de recebimento, obtenção e depósito de matéria prima e ingredientes, elaboração, acondicionamento, armazenagem, dos produtos e subprodutos relacionados ao estabelecimento.

**Art. 55** - Os estabelecimentos deverão exigir os documentos que comprovem a procedência da matéria prima na forma estabelecida em legislação.

**Art. 56** - Os estabelecimentos deverão manter escrituração das ocorrências sanitárias.

**Art. 57** - Além de outras exigências previstas nestas normas e em legislação ordinária, os rótulos devem obrigatoriamente conter as seguintes indicações:

a) Nome verdadeiro do produto em caracteres destacados, uniformes em corpo e cor, sem intercalação de desenhos e outros dizeres, obedecendo às discriminações estabelecidas nestas normas, ou nome aceito por ocasião da aprovação das formulas;

b) Nome da firma que tenha completado operações de acondicionamento, quando for o caso;

c) Logotipo da Inspeção Municipal (anexo 2).



**PREFEITURA MUNICIPAL  
DE CÁSSIA DOS COQUEIROS**

CNPJ nº. 44.229.805/0001-87

Rua Joaquim Lopes Ferreira, nº. 489 - Centro - Cássia dos Coqueiros - SP

Cep: 14260-000 - PABX: (16) 366911-23

E-mail: [prefeitura@cassiadoscocqueiros.sp.gov.br](mailto:prefeitura@cassiadoscocqueiros.sp.gov.br)

d) Localização do estabelecimento, especificando o município, bairro, rua, número e telefone;

e) Inscrição de CNPJ.

f) Marca comercial do produto;

g) Data da fabricação e prazo de validade, em sentido horizontal ou vertical;

h) Peso (bruto e líquido) ou volume; ou os dizeres "deve ser pesado na presença do consumidor";

i) Fórmula de composição ou outros dizeres, quando previstos nestas normas e legislações pertinentes;

j) Informações Nutricionais;

l) Número correspondente ao produto de acordo com a tabela presente no

Anexo I.

**Art. 58** – Na rotulagem de derivados de carne deve-se observar ainda o seguinte:

**I** – Substâncias que acentuam o sabor obrigam a declaração nos rótulos: "contém substâncias que estimulam o sabor".

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

**Art. 59** – O rótulo de produtos elaborados com leite de cabra ou de búfala deve conter a expressão: "produzido com leite integral de cabra" ou "produzido com leite integral de búfala".

**Art. 60** – Na rotulagem de cera e própolis deverão constar além dos demais dizeres legais, os seguintes: Cera de Abelha Bruta e Própolis Bruta, quando não sofrerem nenhum processo de purificação ou Cera de Abelha Beneficiada e Própolis Purificada, quando forem submetidas aos processos de purificação.

**Art. 61** – A embalagem da cera de abelhas e da própolis poderá ser constituída dos seguintes materiais: fibras têxteis, plástico, caixas de papelão, caixas de madeira e outros materiais, desde que aprovados pelo serviço de inspeção.

**Art. 62** – Os rótulos poderão ser impressos em papel colante ou adesivo, desde que seja de boa qualidade e com bom acabamento.

**Parágrafo Único.** As embalagens que utilizam saches plásticos não devem utilizar tintas que possam contaminar o produto.

**Art. 63** – Na rotulagem do mel e demais produtos da colmeia, serão ainda observados:



**PREFEITURA MUNICIPAL  
DE CÁSSIA DOS COQUEIROS**

CNPJ nº. 44.229.805/0001-87

Rua Joaquim Lopes Ferreira, nº. 489 - Centro - Cássia dos Coqueiros - SP

Cep: 14260-000 - PABX: (16) 366911-23

E-mail: [prefeitura@cassiadoscoqueiros.sp.gov.br](mailto:prefeitura@cassiadoscoqueiros.sp.gov.br)

**I** - a data de embalagem e de validade, para o mel em natureza, pré-beneficiado, em favos, com Geléia Real, com Pólen, Geléia Real e Pólen em natureza e desidratado, Cera de Abelhas e Própolis;

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

**Art. 64** - Na declaração da quantidade de produto acondicionado deverá ser observada a unidade de medida estabelecida pela legislação em vigor.

**Art. 65** - Na rotulagem de produtos obtidos por fermentação do mel deverão ser observadas, ainda, as prescrições do órgão competente do Ministério da Saúde.

**Art. 66** - Os materiais a serem utilizados na fabricação de embalagem para mel e produtos da colmeia, poderão ser constituídos de material plástico, atóxico, vidro, ou outros aprovados pelo serviço de inspeção.

**Art. 67** - Na rotulagem do mel e produtos da colmeia deverá constar mais o seguinte:

**I** - Nos rótulos de compostos apícolas que possuem mel em sua formulação, deve constar o alerta sobre a restrição de consumo do produto por crianças menores de 01(um) ano de idade;

**II** - a denominação mel será utilizada para identificação deste produto, quando da aprovação de sua rotulagem, e será específica para o mel de mesa.

**III** - "Mel de abelhas indígenas", quando for dessa procedência.

**IV** - Permite-se a indicação da florada predominante do mel, devendo, então, o nome do produtor ser seguido da expressão "Flores de xx", em caracteres menores;

**V** - o mel em favos deve ser acondicionado em embalagem impermeável rotulado com a expressão "mel em favos";

**VI** - Quando adicionado de geleia real, pólen e própolis a indicação na rotulagem, para designação do produto, será "Mel enriquecido de Geléia Real", "Mel enriquecido de Pólen", "Mel enriquecido de Própolis", em caracteres uniformes em corpo e cor, devendo ser indicada a quantidade juntada.

§ 1º - No caso da adição de pólen, no rótulo deve ainda constar "misturar antes de consumir".

§ 2º - Quando se tratar de mel com geleia real, no rótulo deverá constar a observação "Conservar em local fresco e ao abrigo da luz. Não descristalizar".

**Art. 68** - A geleia real e o mel com geleia real deverão ser acondicionados em embalagem que os mantenham ao abrigo da luz.

**Art. 69**- Na composição de marcas é permitido o emprego de desenhos a elas alusivos.



# PREFEITURA MUNICIPAL DE CÁSSIA DOS COQUEIROS

CNPJ nº. 44.229.805/0001-87

Rua Joaquim Lopes Ferreira, nº. 489 - Centro - Cássia dos Coqueiros - SP

Cep: 14260-000 - PABX: (16) 366911-23

E-mail: [prefeitura@cassiadoscoqueiros.sp.gov.br](mailto:prefeitura@cassiadoscoqueiros.sp.gov.br)

§ 1º - No caso de marcas com nome de pessoas vivas ou mortas, de relevo no País, será exigida a autorização do homenageado ou do herdeiro que tenha autoridade legal para conceder a permissão, caso o interessado não faça prova de anterior registro no Departamento Nacional de Propriedade Industrial.

§ 2º - É proibido o uso de marcas, dizeres ou desenhos alusivos à Bandeira Nacional, símbolos ou quaisquer indicações referentes a atos, fatos, estabelecimentos, etc., da União, dos Estados, dos Territórios, dos Municípios e do Distrito Federal, a menos que haja autorização expressa da autoridade competente.

**Art. 70** - É proibida qualquer denominação, declaração, palavra, desenho ou inscrição que transmita falsa impressão, forneça indicação errônea de origem e de qualidade dos produtos, podendo essa proibição estender-se a juízo da Inspeção Municipal, às denominações impróprias.

**Art. 71** - Os materiais a serem utilizados na fabricação de embalagem para mel e demais produtos da colmeia, poderão ser constituídos de material plástico atóxico, vidro ou outros aprovados pelo serviço de inspeção.

**Art. 72** - Deverão ser observadas, no tocante a embalagem e rotulagem as normas próprias de defesa do consumidor.

## CAPÍTULO VII

### Da Inspeção Industrial e Sanitária dos Estabelecimentos

#### Seção I

##### Inspeção industrial e sanitária de carnes e derivados

**Art. 73** - Nos estabelecimentos sob Inspeção Municipal é permitido o abate de bovídeos, suídeos, ovinos, caprinos, aves domésticas usados na alimentação humana, desde que atendidas às demais disposições do presente Regulamento.

§1º - O abate de diferentes espécies em um mesmo estabelecimento pode ser realizado desde que haja instalações e equipamentos adequados para a finalidade.

§2º - O abate pode ser realizado desde que seja evidenciada a completa segregação entre as diferentes espécies e seus respectivos produtos durante todas as etapas do processo, respeitadas as particularidades de cada espécie, inclusive quanto à higienização das instalações e equipamentos.

#### Seção II

##### Inspeção industrial e sanitária de ovos e derivados

**Art. 74** - Entende-se por ovos, sem outra especificação, os ovos de galinha:



**PREFEITURA MUNICIPAL  
DE CÁSSIA DOS COQUEIROS**

CNPJ nº. 44.229.805/0001-87

Rua Joaquim Lopes Ferreira, nº. 489 - Centro - Cássia dos Coqueiros - SP

Cep: 14260-000 - PABX: (16) 366911-23

E-mail: [prefeitura@cassiadoscoqueiros.sp.gov.br](mailto:prefeitura@cassiadoscoqueiros.sp.gov.br)

que procedam.

§1º Os ovos de outras espécies devem denominar-se segundo a espécie de

§2º Para designação de Ovo Caipira é aquele procedente de galinhas criadas em sistemas extensivos (sem gaiolas), que podem ciscar e "pastar" pelo terreiro, com ninhos em locais cobertos para a postura dos ovos.

**Art. 75** - Ovos frescos ou submetidos a processos de conservação aprovados pelo Serviço de Inspeção Municipal, só podem ser expostos ao consumo humano quando previamente submetidos à inspeção e classificação previstos no presente Regulamento.

**Art. 76** - Entende-se por ovos frescos os que não forem conservados por qualquer processo e se enquadrem na classificação estabelecida no presente Regulamento.

**Art. 77** - Após a classificação dos ovos, o estabelecimento deve manter registros auditáveis e disponíveis ao Serviço de Inspeção.

**Parágrafo Único.** Os registros devem abranger dados de rastreabilidade, quantidade de ovos classificados por categoria de qualidade e de peso e outros controles, conforme exigência do Serviço de Inspeção Municipal.

**Art. 78** - Os estabelecimentos de ovos e derivados devem executar os seguintes procedimentos, que serão verificados pela Inspeção:

- I - garantir condições de higiene em todas as etapas do processo;
- II - armazenar e utilizar embalagens de maneira a assegurar a inocuidade do produto;
- III - realizar exame pela ovoscopia destinada exclusivamente a essa finalidade;
- IV - medir a altura da câmara de ar com instrumentos específicos;
- V - executar os programas de autocontrole;

**Art. 79** - Os ovos limpos trincados ou quebrados que apresentem a membrana testácea intacta devem ser destinados para a industrialização, tão rapidamente quanto possível.

**Art. 80** - É proibida a utilização de ovos sujos trincados para a fabricação de produtos de ovos.

**Art. 81** - Os ovos destinados para a produção de produtos de ovos devem ser previamente lavados e secos antes de serem processados.

**Art. 82** - Os ovos devem ser armazenados e transportados em condições que minimizem as grandes variações de temperatura.

**Art. 83** - São considerados impróprios para consumo os ovos que apresentem:



**PREFEITURA MUNICIPAL  
DE CÁSSIA DOS COQUEIROS**

CNPJ nº. 44.229.805/0001-87

Rua Joaquim Lopes Ferreira, nº. 489 - Centro - Cássia dos Coqueiros - SP

Cep: 14260-000 - PABX: (16) 366911-23

E-mail: [prefeitura@cassiadoscoqueiros.sp.gov.br](mailto:prefeitura@cassiadoscoqueiros.sp.gov.br)

**I** - alterações da gema e da clara, com gema aderente à casca, gema rompida, presença de manchas escuras ou de sangue alcançando também a clara, presença de embrião com mancha orbitária ou em adiantado estado de desenvolvimento;

**II** - mumificação ou que estejam secos por outra causa;

**III** - podridão vermelha, negra ou branca;

**IV** - contaminação por fungos, externa ou internamente;

**V** - cor, odor ou sabor anormais;

**VI** - Sujidades externas por materiais estercoreais ou que tenham estado em contato com substâncias capazes de transmitir odores ou sabores estranhos;

**VII** - rompimento da casca e que estiverem sujos;

**VIII** - rompimento da casca e das membranas testáceas;

**IX** - contaminação por substâncias tóxicas; ou

**X** - apresente resíduos de produtos de uso veterinário ou contaminantes acima dos limites máximos estabelecidos em legislação específica;

**Parágrafo Único.** São também considerados impróprios para consumo humano os ovos que forem submetidos ao processo de incubação ou por outras causas a critério da Inspeção.

**Art. 84** - Os ovos considerados impróprios para o consumo humano devem ser condenados, podendo ser aproveitados para uso não comestível, desde que a industrialização seja realizada em instalações apropriadas e sejam atendidas as especificações do produto não comestível que será fabricado.

**Art. 85** - É proibido o acondicionamento de ovos em uma mesma embalagem quando se tratar de:

**I** - ovos frescos com ovos submetidos a processos de conservação; e

**II** - ovos de espécies diferentes.

### **Seção III**

#### **Inspeção industrial e sanitária de leite e derivados**

**Art. 86** - A inspeção de leite e seus derivados, além das exigências previstas no presente Regulamento, abrangem a verificação:



# PREFEITURA MUNICIPAL DE CÁSSIA DOS COQUEIROS

CNPJ nº. 44.229.805/0001-87

Rua Joaquim Lopes Ferreira, nº. 489 - Centro - Cássia dos Coqueiros - SP

Cep: 14260-000 - PABX: (16) 366911-23

E-mail: [prefeitura@cassiadoscoqueiros.sp.gov.br](mailto:prefeitura@cassiadoscoqueiros.sp.gov.br)

I - do estado sanitário do rebanho, do processo de ordenha, do acondicionamento, da conservação e do transporte do leite;

II - das matérias-primas, do processamento, do produto, da estocagem e da expedição;

III - das instalações laboratoriais, dos equipamentos, dos controles e dos processos analíticos;

IV - dos programas de autocontrole implantados.

**Art. 87** - Entende-se por leite, sem outra especificação, o produto oriundo da ordenha completa, ininterrupta, em condições de higiene, de vacas sadias, bem alimentadas e descansadas.

§1º - O leite de outros animais deve denominar-se segundo a espécie de que proceda.

§2º - Permite-se a mistura de leite de espécies animais diferentes, desde que conste na denominação de venda do produto e seja informada na rotulagem a porcentagem do leite de cada espécie.

**Art. 88**- Entende-se por colostro o produto da ordenha obtido após o parto e enquanto estiverem presentes os elementos que o caracterizam.

**Art. 89** - Entende-se por leite de retenção o produto da ordenha obtido no período de 30 (trinta) dias que antecedem a parição prevista.

**Art. 90** - Entende-se por leite individual o produto resultante da ordenha de uma só fêmea e, por leite de conjunto, o resultante da mistura de leites individuais.

**Art. 91** - Os estabelecimentos que recebam leite "in natura" ficam obrigados a manter a disposição e fornecer sempre que solicitado a relação individualizada dos produtores e a quantidade de leite entregue no estabelecimento.

**Art. 92** - É obrigatória a obtenção de leite em condições higiênicas, abrangendo o manejo do gado leiteiro e os procedimentos de ordenha, conservação e transporte.

§1º - Logo após a ordenha, manual ou mecânica, o leite deve ser filtrado por meio de utensílios específicos previamente higienizados.

§2º - O leite cru mantido na propriedade rural deve ser conservado sob temperatura e período definidos em normas complementares.

§3º - O vasilhame ou equipamento para conservação do leite na propriedade rural até a sua captação deve permanecer em local próprio e específico, mantido em condições adequadas de higiene.



**PREFEITURA MUNICIPAL  
DE CÁSSIA DOS COQUEIROS**

CNPJ nº. 44.229.805/0001-87

Rua Joaquim Lopes Ferreira, nº. 489 - Centro - Cássia dos Coqueiros - SP

Cep: 14260-000 - PABX: (16) 366911-23

E-mail: [prefeitura@cassiadoscoqueiros.sp.gov.br](mailto:prefeitura@cassiadoscoqueiros.sp.gov.br)

**Art. 93-** Entende-se por tanque comunitário o equipamento de refrigeração por sistema de expansão direta, utilizado de forma coletiva exclusivamente por produtores de leite, para conservação do leite cru refrigerado na propriedade rural.

**Art. 94 -** É proibida, nas propriedades rurais, a padronização ou o desnate parcial ou total do leite.

**Art. 95 -** É proibido o envio a qualquer estabelecimento industrial do leite de fêmeas que, independente da espécie:

I - pertençam à propriedade que esteja sob interdição;

II - não se apresentem clinicamente sãs e em bom estado de nutrição;

III - estejam no último mês de gestação ou na fase colostrálica;

IV - apresentem diagnóstico clínico ou resultado de provas diagnósticas que indiquem a presença de doenças infecto-contagiosas que possam ser transmitidas ao ser humano pelo leite;

V - estejam sendo submetidas a tratamento com produtos de uso veterinário durante o período de carência recomendado pelo fabricante; ou

VI - receberam alimentos ou produtos de uso veterinário que possam prejudicar a qualidade do leite.

**Art. 96 -** A captação e transporte de leite cru diretamente nas propriedades rurais deve atender ao disposto em normas complementares.

§1º - É permitido o transporte do leite em latões da propriedade até a instalação industrial, onde o mesmo será processado, desde que adequadamente conservado em temperatura de até 10 °C.

§2º - Poderá ser recebido a temperatura ambiente desde que o término da ordenha não tenha ultrapassado de 3 horas.

**Art. 97 -** Na conservação do leite devem ser atendidos os seguintes limites máximos de conservação e temperatura:

I - conservação no estabelecimento a 4° C (quatro graus Celsius);

II - refrigeração após a pasteurização: 4° C (quatro graus Celsius);

III - estocagem em câmara frigorífica do leite pasteurizado: 4° C (quatro graus Celsius);

IV - entrega ao consumo do leite pasteurizado: 7° C (sete graus Celsius); e

V - estocagem e entrega ao consumo do leite submetido ao processo de ultra-alta temperatura - UAT ou UHT e esterilizado: temperatura ambiente



**PREFEITURA MUNICIPAL  
DE CÁSSIA DOS COQUEIROS**

CNPJ nº. 44.229.805/0001-87

Rua Joaquim Lopes Ferreira, nº. 489 - Centro - Cássia dos Coqueiros - SP

Cep: 14260-000 - PABX: (16) 366911-23

E-mail: [prefeitura@cassiadoscoqueiros.sp.gov.br](mailto:prefeitura@cassiadoscoqueiros.sp.gov.br)

**Art. 98** - Após a captação do leite cru na propriedade rural, é proibida qualquer operação envolvendo essa matéria-prima em locais não registrados ou relacionados no Serviço de Inspeção Municipal.

**Art.99** - Os estabelecimentos que recebem leite cru de produtores rurais são responsáveis pela implantação de programas de melhoria da qualidade da matéria-prima e de educação continuada dos produtores.

**Art. 100** - A análise das amostras de leite colhidas nas propriedades rurais para atendimento ao programa nacional da qualidade do leite é de responsabilidade do estabelecimento que primeiramente receber o leite dos produtores, e abrange:

I - contagem de células somáticas (CCS);

II - contagem bacteriana total (CBT);

III - composição centesimal;

IV - detecção de resíduos de produtos de uso veterinário; e

V - outras que venham a ser determinadas em normas complementares.

**Parágrafo Único.** Devem ser seguidos os procedimentos estabelecidos pelo Serviço de Inspeção Municipal, para a colheita de amostras.

**Art. 101** - Considera-se leite normal o produto que apresente:

I - características sensoriais (cor, odor e aspecto) normais;

II - teor mínimo de gordura de 3,0g/100g (três gramas por cem gramas);

III - teor mínimo de proteína de 2,9g/100g (dois inteiros e nove décimos de gramas por cem gramas);

IV - teor mínimo de lactose de 4,3g/100g (quatro inteiros e três décimos de gramas por cem gramas);

V - teor mínimo de sólidos não gordurosos de 8,4g/100g (oito inteiros e quatro décimos de gramas por cem gramas);

VI - teor mínimo de sólidos totais de 11,4g/100g (onze inteiros e quatro décimos de gramas por cem gramas);

VII - acidez titulável entre 0,14 (quatorze centésimos) e 0,18 (dezoito centésimos) expressa em gramas de ácido láctico/100 ml;

VIII - densidade relativa a 15°C (quinze graus Celsius) entre 1,028 (um inteiro e vinte e oito milésimos) e 1,034 (um inteiro e trinta e quatro milésimos) expressa em g/ml; e



**PREFEITURA MUNICIPAL  
DE CÁSSIA DOS COQUEIROS**

CNPJ nº. 44.229.805/0001-87

Rua Joaquim Lopes Ferreira, nº. 489 - Centro - Cássia dos Coqueiros - SP

Cep: 14260-000 - PABX: (16) 366911-23

E-mail: [prefeitura@cassiadoscoqueiros.sp.gov.br](mailto:prefeitura@cassiadoscoqueiros.sp.gov.br)

**IX** - Índice crioscópico entre  $-0,530^{\circ}\text{H}$  (quinhentos e trinta milésimos de grau Hortvet negativos) e  $-0,555^{\circ}\text{H}$  (quinhentos e cinquenta e cinco milésimos de grau Hortvet negativos), equivalentes a  $-0,512^{\circ}\text{C}$  (quinhentos e doze milésimos de grau Celsius negativos) e a  $-0,536^{\circ}\text{C}$  (quinhentos e trinta e seis milésimos de grau Celsius negativos), respectivamente;

**§1º** - Para ser considerado normal, o leite cru oriundo da propriedade rural deve se apresentar dentro dos padrões para contagem bacteriana total e contagem de células somáticas dispostos em normas complementares.

**§2º** - O leite não deve apresentar substâncias estranhas à sua composição, tais como agentes inibidores do crescimento microbiano, neutralizantes da acidez, reconstituintes da densidade ou do índice crioscópico.

**§3º** - O leite não deve apresentar resíduos de produtos de uso veterinário e contaminantes acima dos limites máximos estabelecidos em legislação específica.

**Art. 102** - A análise do leite para sua seleção e recepção no estabelecimento industrial deve abranger as seguintes especificações e outras determinadas em normas complementares:

**I** - características sensoriais (cor, odor e aspecto);

**II** - temperatura;

**III** - teste do álcool/alizarol;

**IV** - acidez titulável;

**V** - densidade relativa à  $15^{\circ}\text{C}$  (quinze graus Celsius);

**Art. 103** - O estabelecimento industrial é responsável pelo controle das condições de recepção do leite, bem como pela seleção da matéria-prima destinada à produção de leite para consumo humano direto e industrialização, conforme padrões analíticos especificados no presente Regulamento e em normas complementares.

Parágrafo único - Após as análises de seleção da matéria-prima e detectada qualquer não conformidade na mesma, a empresa receptora será responsável pela destinação, de acordo com o disposto no presente Regulamento e nas normas de destinação estabelecidas pelo Serviço de Inspeção Municipal.

**Art. 104** - A Inspeção Municipal, quando julgar necessário, realizará as análises previstas nas normas complementares ou nos programas de autocontrole.

**Art. 105** - Considera-se impróprio para qualquer tipo de aproveitamento o leite cru quando:

**I** - provenha de propriedade interdita por setor competente do Departamento Municipal de Agricultura e Meio Ambiente do Município de Cássia dos Coqueiros.

**II** - apresente resíduos de produtos de uso veterinário ou contaminantes acima dos limites máximos estabelecidos em legislação específica, inibidores, neutralizantes



# PREFEITURA MUNICIPAL DE CÁSSIA DOS COQUEIROS

CNPJ nº. 44.229.805/0001-87

Rua Joaquim Lopes Ferreira, nº. 489 - Centro - Cássia dos Coqueiros - SP

Cep: 14260-000 - PABX: (16) 366911-23

E-mail: [prefeitura@cassiadoscocqueiros.sp.gov.br](mailto:prefeitura@cassiadoscocqueiros.sp.gov.br)

de acidez, reconstituíntes de densidade ou do índice crioscópico, conservadores ou outras substâncias estranhas à sua composição;

III - apresente corpos estranhos ou impurezas que causem repugnância;

IV - revele presença de colostro; ou

V - apresente outras alterações que o torne impróprio, a juízo do Serviço de Inspeção Municipal.

**Parágrafo Único.** O leite considerado impróprio para qualquer tipo de aproveitamento, bem como toda a quantidade a que tenha sido misturado, deve ser descartado e inutilizado pela empresa, sem prejuízo da legislação ambiental.

**Art. 106** - O processamento do leite após a seleção e a recepção em qualquer estabelecimento compreende as seguintes operações, entre outros processos aprovados pelo Serviço de Inspeção Municipal:

I - pré-beneficiamento do leite compreendendo a filtração e refrigeração; e

II - beneficiamento do leite compreendendo os processos de pasteurização.

**Art. 107** - Entende-se por filtração a retirada das impurezas do leite por processo mecânico, mediante passagem sob pressão por material filtrante apropriado.

**Parágrafo Único.** Todo leite destinado ao processamento industrial deve ser submetido à filtração antes de qualquer outra operação de pré-beneficiamento ou beneficiamento.

**Art. 108** - Entende-se por pasteurização o tratamento térmico aplicado ao leite com o objetivo de evitar perigos à saúde pública decorrentes de microrganismos patogênicos eventualmente presentes, promovendo mínimas modificações químicas, físicas, sensoriais e nutricionais.

**§1º** - Permitem-se os seguintes processos de pasteurização do leite para produção de Produtos Lácteos:

I - Pasteurização lenta, que consiste no aquecimento indireto do leite de 63 a 65°C (sessenta e três a sessenta e cinco graus Celsius) por 30 (trinta) minutos; e

II - Pasteurização rápida, que consiste no aquecimento do leite em camada laminar de 72 a 75°C (setenta e dois a setenta e cinco graus Celsius) por 15 a 20 (quinze a vinte) segundos, em aparelhagem própria.

**Art. 109** - O leite termicamente processado para consumo humano direto pode ser exposto à venda quando envasado automaticamente, semi-automático ou outro sistema similar, por meio de circuito fechado ou não, processado pela pasteurização lenta, pré ou pós envase, em embalagem inviolável e específica para as condições previstas de armazenamento.



# PREFEITURA MUNICIPAL DE CÁSSIA DOS COQUEIROS

CNPJ nº. 44.229.805/0001-87

Rua Joaquim Lopes Ferreira, nº. 489 - Centro - Cássia dos Coqueiros - SP

Cep: 14260-000 - PABX: (16) 366911-23

E-mail: [prefeitura@cassiadoscoqueiros.sp.gov.br](mailto:prefeitura@cassiadoscoqueiros.sp.gov.br)

**§1º** - Os equipamentos de envase devem conter dispositivos que garantam a manutenção dos padrões de qualidade e identidade para o leite, embalagens conforme estabelece este regulamento.

**§2º** - O envase do leite para consumo humano direto pode ser realizado em qualquer estabelecimento de leite e derivados, desde que tenha estrutura adequada para essa operação e não interfira nas demais operações do estabelecimento, conforme previsto no presente Regulamento.

**Art. 110** - O leite pasteurizado deve ser transportado preferencialmente em veículos isotérmicos com unidade frigorífica instalada.

**Parágrafo Único** - Para um raio de até 100 km em torno do local de processamento permite-se o transporte em veículos não-isotérmicos e sem unidade frigorífica instalada, desde que garantam a manutenção de temperatura no local de entrega não superior há 7°C (sete graus Celsius).

**Art. 111** - É proibida a comercialização e distribuição de leite cru para consumo humano direto no município, nos termos da legislação.

**Art. 112** - O leite beneficiado, para ser exposto ao consumo como integral, deve apresentar os mesmos requisitos do leite normal, com exceção do teor de sólidos não gordurosos e de sólidos totais, que devem atender às normas complementares.

**Art. 113** - O leite beneficiado, para ser exposto ao consumo como padronizado, semidesnatado ou desnatado, deve satisfazer às exigências do leite integral, com exceção dos teores de gordura, de sólidos não gordurosos e de sólidos totais, que devem atender às normas complementares.

**Art. 114** - Os padrões microbiológicos dos diversos tipos de leite devem atender às normas complementares.

**Art. 115** - Quando as condições de produção, conservação e transporte, composição, contagem de células somáticas ou contagem bacteriana total não satisfaçam ao padrão a que se destina, o leite pode ser utilizado na obtenção de outro produto, desde que se enquadre no respectivo padrão.

**Art. 116** - Permite-se a mistura de leites de qualidades diferentes, desde que prevaleça o de padrão inferior para fins de classificação e rotulagem.

## Seção IV

### Inspeção industrial e sanitária de Produtos Apícolas

**Art. 117** - A inspeção de produtos apícolas além das exigências já previstas no presente Regulamento, abrange a verificação:

**I** - da extração, do acondicionamento, da conservação, da origem e do transporte dos produtos apícolas;

**II** - do processamento, da armazenagem e da expedição; e

C



**PREFEITURA MUNICIPAL  
DE CÁSSIA DOS COQUEIROS**

CNPJ nº. 44.229.805/0001-87

Rua Joaquim Lopes Ferreira, nº. 489 - Centro - Cássia dos Coqueiros - SP

Cep: 14260-000 - PABX: (16) 366911-23

E-mail: [prefeitura@cassiadoscoqueiros.sp.gov.br](mailto:prefeitura@cassiadoscoqueiros.sp.gov.br)

**III - dos programas de autocontrole implantados.**

**Art. 118** - As análises de produtos apícolas para sua recepção e seleção no estabelecimento processador, devem abranger as características sensoriais e as análises determinadas em normas complementares e legislação específica, além da pesquisa de indicadores de fraudes que se faça necessária.

**Art. 119** - O mel e o mel de abelhas sem ferrão, quando submetidos ao processo de descristalização, pasteurização ou desumidificação, devem respeitar o binômio tempo e temperatura e demais dispositivos constantes em normas complementares.

**Art. 120** - São considerados alterados e impróprios para consumo humano, na forma como se apresentam os produtos das abelhas que evidenciem:

**I** - características sensoriais anormais;

**II** - a presença de resíduos estranhos decorrentes de falhas nos procedimentos higiênico-sanitários e tecnológicos; ou

**III** - a presença de resíduos de produtos de uso veterinário e contaminantes acima dos limites máximos estabelecidos em legislação específica.

§1º - Em se tratando de mel e mel das abelhas sem ferrão, são também considerados alterados os que evidenciem fermentação avançada, hidroximetilfurfural acima do estabelecido em legislação específica e flora microbiana capaz de alterá-los.

§2º - Em se tratando de pólen apícola, pólen das abelhas sem ferrão, própolis e própolis das abelhas sem ferrão são também considerados alterados os que evidenciem flora microbiana capaz de alterá-los.

§3º - Em se tratando de geléia real, é também considerada alterada a que evidencie conservação inadequada, indícios de colheita realizada após 72 (setenta e duas) horas, flora microbiana capaz de alterá-la e a presença de microrganismos patogênicos.

**Art. 121** - São considerados alterados e impróprios para consumo humano, na forma como se apresentam os produtos apícolas, que evidenciem:

**I** - características sensoriais anormais;

**II** - matéria-prima em desacordo com as exigências definidas para cada produto das abelhas usado na sua composição;

**III** - a presença de resíduos estranhos decorrentes de falhas nos procedimentos higiênico-sanitários e tecnológicos; ou

**IV** - microrganismos patogênicos.

**Parágrafo Único.** Em se tratando de composto de produtos apícolas com adição de ingredientes, são também considerados alterados os que evidenciem o uso de ingredientes permitidos que não atendam às exigências do órgão competente.



**PREFEITURA MUNICIPAL  
DE CÁSSIA DOS COQUEIROS**

CNPJ nº. 44.229.805/0001-87

Rua Joaquim Lopes Ferreira, nº. 489 - Centro - Cássia dos Coqueiros - SP

Cep: 14260-000 - PABX: (16) 366911-23

E-mail: [prefeitura@cassiadoscocqueiros.sp.gov.br](mailto:prefeitura@cassiadoscocqueiros.sp.gov.br)

**Art. 122** - São considerados fraudados (adulterados ou falsificados) os produtos apícolas que:

- I - apresentem substâncias que alterem a sua composição original;
- II - apresentem aditivos;
- III - apresentem características de obtenção a partir de alimentação artificial das abelhas;
- IV - houver a subtração de qualquer dos seus componentes, em desacordo com o presente Regulamento ou normas complementares;
- V - forem de um tipo e se apresentem rotulados como de outro;
- VI - apresentem adulteração na data de fabricação, data ou prazo de validade do produto; ou
- VII - tenham sido elaborados a partir de matéria-prima imprópria para processamento.

**Parágrafo Único.** Em se tratando de mel e mel de abelhas sem ferrão são também considerados fraudados os que evidenciem a adição de açúcares.

**Art. 123** - São considerados fraudados (adulterados ou falsificados) os produtos apícolas que:

- I - forem de um tipo e se apresentem rotulados como de outro;
- II - apresentem adulteração na data de fabricação, data ou prazo de validade do produto; ou
- III - tenham sido elaborados a partir de matéria-prima imprópria para processamento.

**Art. 124** - Os produtos apícolas alterados, fraudados ou impróprios para o consumo humano, na forma como se apresentam, podem ter aproveitamento condicional quando previstos em normas complementares.

**Art. 125** - Os estabelecimentos de produtos apícolas que recebem matérias-primas de produtores rurais devem manter atualizado o cadastro desses produtores em sistema de informação adotado pelo Serviço de Inspeção Municipal e conforme normas complementares.

### Seção V

#### Estabelecimento Para Produtos Cárneos

**Art. 126** - Estabelecimento de produtos cárneos é o estabelecimento que industrializa carne de variadas espécies de animais.



**PREFEITURA MUNICIPAL  
DE CÁSSIA DOS COQUEIROS**

CNPJ nº. 44.229.805/0001-87

Rua Joaquim Lopes Ferreira, nº. 489 - Centro - Cássia dos Coqueiros - SP

Cep: 14260-000 - PABX: (16) 366911-23

E-mail: [prefeitura@cassiadoscoqueiros.sp.gov.br](mailto:prefeitura@cassiadoscoqueiros.sp.gov.br)

**Art. 127** - O estabelecimento de produtos cárneos deve dispor de seções composta de recepção de matéria-prima; seção de processamento da carne, seção de cozimento, seção de resfriamento; seção de rotulagem e embalagem; seção de expedição; e seção de sub-produtos.

**Parágrafo Único.** O estabelecimento poderá a juízo da inspeção municipal:

§ 1º - A seção de recepção de matéria prima poderá ser junta com o processamento da carne;

§ 2º - Os condimentos e ingredientes poderão ser preparados e armazenados na seção de processamento, a rotulagem e embalagem secundária poderá ser feita na seção de expedição e a seção de sub-produtos poderá ser dispensada desde que os mesmos sejam retirados do local imediatamente.

**Art. 128** - Os trilhos, quando necessários, serão metálicos;

**Art. 129** - A seção de recepção de matérias-primas deve ser localizada contígua ao sistema de resfriamento, de maneira que a matéria-prima não transite pelo interior de nenhuma outra seção até chegar a essas dependências.

**Art. 130** - Toda matéria prima recebida deverá ter sua procedência comprovada por documento do órgão competente aceito pelo Serviço de Inspeção Municipal.

**Art. 131** - A indústria que recebe e usa matéria-prima resfriada deve possuir câmara de resfriamento ou outro mecanismo de frio para o seu armazenamento, quando for necessário.

**Art. 132** - Deve existir no interior da câmara de resfriamento, quando for o caso, prateleiras metálicas e estrados metálicos ou de plástico, não sendo permitido, sob hipótese alguma, o uso de madeira de qualquer tipo ou de equipamentos oxidados ou com descamação de pintura.

**Art. 133** - As indústrias que recebem matéria-prima congelada, quando necessário, possuirão câmara de estocagem de congelados ou outro mecanismo de congelamento, com temperatura não superior a -12° (doze graus centígrados negativos).

§1º - As câmaras de congelados, quando necessárias, serão construídas inteiramente em alvenaria ou isopainéis metálicos.

§2º - Nas câmaras de congelados não é permitido o uso de estrados de madeira.

§3º - Em certos casos, a matéria-prima congelada poderá ser armazenada no sistema de resfriamento para o processo de descongelamento e posterior industrialização.

**Art. 134** - Em estabelecimentos que trabalham com carnes congeladas em blocos (CMS), os mesmos deverão possuir um quebrador de bloco de carnes.



# PREFEITURA MUNICIPAL DE CÁSSIA DOS COQUEIROS

CNPJ nº. 44.229.805/0001-87

Rua Joaquim Lopes Ferreira, nº. 489 - Centro - Cássia dos Coqueiros - SP

Cep: 14260-000 - PABX: (16) 366911-23

E-mail: [prefeitura@cassiadoscoqueiros.sp.gov.br](mailto:prefeitura@cassiadoscoqueiros.sp.gov.br)

**Art. 135** - A seção de preparação de envoltórios naturais servirá como local para a sua lavagem com água potável, seleção e desinfecção com produtos aprovados pelo órgão competente para tal finalidade, podendo servir também, quando possuir área suficiente, para depósito de envoltórios, em bambonas ou bordalezas, desde que rigorosamente limpos interna e externamente e que possua acesso independente para este tipo de embalagem, sem trânsito pelo interior das demais seções.

**Parágrafo Único.** A preparação dos envoltórios, lavagem, retirada do sal e desinfecção poderá ser feito na própria sala de processamento, sendo necessária para tal uma mesa e pia independentes desde que não sejam executados simultaneamente à desossa e ao processamento.

**Art. 136** - A seção de preparação de condimentos localizar-se-á contígua à sala de processamento e manipulação de produtos, comunicando-se diretamente com esta através de porta.

§ 1º - A seção de preparação de condimentos poderá ser substituída por espaço específico dentro da sala de processamento.

§ 2º - Caso possuir área suficiente a seção de preparação de condimentos servirá também como depósito de condimentos e ingredientes.

§ 3º - Para preparação de condimentos deverá ter equipamentos como balanças, mesas, prateleiras, estrados plásticos, baldes plásticos com tampa, bandejas ou caixas plásticas etc.

**Art. 137** - Todos os recipientes com condimentos deverão estar claramente identificados.

**Art. 138** - Cuidados especiais deverão ser dispensados aos nitritos e nitratos pelo perigo à saúde que os mesmos representam.

**Art. 139**- A seção de cozimento deverá ser independente da seção de processamento e das demais seções;

**Art. 140** - A seção de cozimento pode ter como equipamentos tanques de aço inoxidável, estufas a vapor, mesas inox, exaustores.

**Art. 141** - Para o cozimento de produtos cárneos esse procedimento poderá ser feito em estufas e/ou em tanques de cozimento.

**Art. 142**- Os fumeiros serão construídos inteiramente de alvenaria, não se permitindo pisos e portas de madeira, sendo que as aberturas para acesso da lenha e para a limpeza deverão estar localizadas na parte inferior e externa.

**Art. 143**- A seção de resfriamento dos produtos prontos deverá estar equipada com sistema de resfriamento, para armazenar os produtos prontos que necessitarem de refrigeração aguardando o momento de sua expedição.

**Art. 144** - Os produtos prontos que não necessitam de refrigeração serão encaminhados para o local de rotulagem e expedição.

*e*



**PREFEITURA MUNICIPAL  
DE CÁSSIA DOS COQUEIROS**

CNPJ nº. 44.229.805/0001-87

Rua Joaquim Lopes Ferreira, nº. 489 - Centro - Cássia dos Coqueiros - SP

Cep: 14260-000 - PABX: (16) 366911-23

E-mail: [prefeitura@cassiadoscoqueiros.sp.gov.br](mailto:prefeitura@cassiadoscoqueiros.sp.gov.br)

**Art. 145-** O estabelecimento que desejar fabricar produtos curados como salames, copas, presunto cru defumado etc, necessitará de câmara de cura, onde os mesmos permanecerão dependurados em estaleiros a uma temperatura e umidade relativa do ar adequadas, pelo tempo necessário para sua completa cura, conforme a sua tecnologia de fabricação descrito no registro dos produtos e rótulos aprovado e registrado no serviço de inspeção.

**Art. 146 -** A seção de cura poderá possuir ou não equipamentos para climatização, sendo que quando não houver tais equipamentos, a temperatura ambiente e a umidade relativa do ar serão controladas pela abertura e fechamento das portas e janelas, as quais terão, obrigatoriamente, telas de proteção contra insetos.

**Art. 147 -** Será tolerado estaleiro de madeira, desde que mantido em perfeitas condições de conservação, limpo, seco e sem pintura.

**Art. 148 -** Os estabelecimentos que produzirem presuntos, apresuntados ou outros produtos curados que necessitam de frio no seu processo de cura deverão possuir sistema de resfriamento específico ou utilizar a câmara de resfriamento de massas, quando esta dispôr de espaço suficiente, desde que separada dos recipientes com massas.

**Art. 149 -** O estabelecimento que executar fatiamento de produtos possuirá espaço para esta finalidade onde os produtos receberão a sua embalagem primária, com temperatura ambiente máxima de 15°C (quinze graus centígrados).

**Parágrafo Único.** O fatiamento poderá se feito na seção de processamento e manipulação quando apresentar condições de temperatura e de higiene exigidas para a operação e quando houver área suficiente para os equipamentos e, neste caso, será imprescindível que não ocorra mais nenhuma operação neste momento e nesta seção além do fatiamento.

**Art. 150 -** O equipamento usado no fatiamento será de aço inoxidável e rigorosamente limpo, devendo as máquinas, a cada turno de trabalho, ser desmontadas e totalmente higienizadas e desinfetadas com produtos aprovados.

**Art. 151 -** A seção de embalagem secundária será anexa à seção de processamento, separada desta através de parede e servirá para o acondicionamento secundário dos produtos que já receberam a sua embalagem primária na seção de processamento, fatiamento etc.

**Parágrafo Único.** A operação de rotulagem e embalagem secundária poderão também ser realizadas na seção de expedição quando esta possuir espaços que permita tal operação sem prejuízo das demais.

**Art. 152 -** A lavagem dos equipamentos e outros poderá ser feita na sala de processamento desde que os produtos utilizados para tal não fiquem ali depositados e esta operação não interfira nos trabalhos de processamento.

**Art. 153 -** Deverá ter espaço para depósitos de uniformes e materiais de trabalho, materiais de embalagem adequadamente protegidas de poeiras, insetos, roedores etc.



# PREFEITURA MUNICIPAL DE CÁSSIA DOS COQUEIROS

CNPJ nº. 44.229.805/0001-87

Rua Joaquim Lopes Ferreira, nº. 489 - Centro - Cássia dos Coqueiros - SP

Cep: 14260-000 - PABX: (16) 366911-23

E-mail: [prefeitura@cassiadoscoqueiros.sp.gov.br](mailto:prefeitura@cassiadoscoqueiros.sp.gov.br)

## Seção VI

### Estabelecimento Para Ovos

**Art. 154** - Estabelecimento para ovos é aquele destinado ao recebimento, ovoscopia, classificação, acondicionamento, identificação, armazenagem e expedição de ovos em natureza, oriundos de vários fornecedores, acondicionados e identificados, podendo ou não fazer a industrialização, desde que disponha de equipamentos adequados para essa operação.

**Art. 155** - Os equipamentos basicamente compõem-se de: ovoscópio e mesas de aço inoxidável ou outro material aprovado pela Inspeção.

## Seção VII

### Estabelecimento Para Produtos Apícolas

**Art. 156** - Estabelecimento para produtos apícolas é o estabelecimento destinado à extração, classificação, beneficiamento, industrialização, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição de mel, cera e outros produtos das abelhas, que deverá ser compatível com a sua capacidade instalada.

**Art. 157** - O estabelecimento deverá ser localizado afastado da área de terreno onde se situam as colméias de produção.

**Art. 158** - Ter dependências, podendo ser concomitantes, para extração, filtração, classificação, beneficiamento, decantação, descristalização, classificação e envase do produto.

**Art. 159** - Ter local para depósito de material de envase e rotulagem, podendo este ser na seção de expedição, desde que tenha espaço adequado para tal.

**Art. 160** - Ter dependência para as operações de rotulagem, embalagem secundária, armazenagem e expedição, recomendando-se a previsão de um local coberto e dotado de tanque para o procedimento de higienização dos vasilhames e utensílios.

**Art. 161** - Os equipamentos e utensílios basicamente compõem-se de garfos ou facas desoperculadoras, tanques ou mesas para desoperculação, centrifugas, filtros, tanques de decantação, tubulações, tanques de depósitos, mesas, baldes, tanque de descristalização, quando for o caso.

§ 1º - Os filtros de tela devem ser de aço inoxidável ou fio de náilon com malhas nos limites de 40 a 80 mesh, não se permitindo o uso de material filtrante de pano.

§ 2º - As tubulações devem ser em aço inoxidável ou material plástico atóxico, recomendando-se que sejam curtas e facilmente desmontáveis, com poucas curvaturas e de diâmetro interno não inferior a 40 mm.



# PREFEITURA MUNICIPAL DE CÁSSIA DOS COQUEIROS

CNPJ nº. 44.229.805/0001-87

Rua Joaquim Lopes Ferreira, nº. 489 - Centro - Cássia dos Coqueiros - SP

Cep: 14260-000 - PABX: (16) 366911-23

E-mail: [prefeitura@cassiadoscoqueiros.sp.gov.br](mailto:prefeitura@cassiadoscoqueiros.sp.gov.br)

§ 3º - Não serão admitidos equipamentos constituídos ou revestidos com epoxi, tinta de alumínio ou outros materiais tóxicos, de baixa resistência a choques e à ação de ácidos e álcalis, que apresentem dificuldades à higienização ou que descamem ou soltem partículas.

**Art. 162** - A passagem das caixas com favos da sala de recepção para a sala de extração deverá ser preferencialmente por passagem de óculo e não por porta comum.

**Art. 163**- A porta de entrada para a sala de extração e beneficiamento, que não poderá ser a mesma porta de entrada da sala de recepção, deverá possuir barreira sanitária.

**Art. 164** - O almoxarifado, quando necessário, deverá ser em local apropriado e fora das instalações do estabelecimento, guardando dimensões que atendam adequadamente à guarda de materiais de uso nas atividades do estabelecimento, assim como de ingrediente e embalagens, desde que separados dos outros materiais.

**Art. 165** - As análises de rotina deverão estar em acordo com a legislação vigente sobre identidade e qualidade do produto.

## Seção VIII

### Estabelecimento Para Produtos Lácteos

**Art. 166** - Estabelecimento para produtos lácteos são aquelas destinadas à produção de leite para posterior processamento, como também aquele destinado à recepção, refrigeração, beneficiamento, industrialização, manipulação, fabricação, maturação, fracionamento, embalagem, rotulagem, acondicionamento, conservação, armazenagem e expedição de leite e seus derivados.

**Art. 167** - Os estabelecimentos para produtos lácteos devem atender as seguintes condições:

a) Instalações isoladas fisicamente do local de ordenha;  
b) Dependência para manipulação e fabricação, que pode ser comum para vários produtos quando os processos forem compatíveis, podendo ser usada a mesma dependência de pré-beneficiamento, beneficiamento e envase de leite.

c) Equipamento para pasteurização do leite, rápida ou lenta;

d) Câmaras frigoríficas, quando necessárias, para salga ou secagem, maturação, estocagem e congelamento, com equipamentos para controle da temperatura e da umidade relativa do ar, de acordo com o processo de fabricação e as especificações técnicas dos derivados lácteos fabricados; As câmaras frigoríficas poderão ser substituídas por outros dispositivos que garantam a temperatura de refrigeração a juízo da inspeção municipal.

e) As análises microbiológicas e físico-químicas dos derivados do leite serão executadas em laboratórios credenciados pelo serviço de inspeção.



**PREFEITURA MUNICIPAL  
DE CÁSSIA DOS COQUEIROS**

CNPJ nº. 44.229.805/0001-87

Rua Joaquim Lopes Ferreira, nº. 489 - Centro - Cássia dos Coqueiros - SP

Cep: 14260-000 - PABX: (16) 366911-23

E-mail: [prefeitura@cassiadoscoqueiros.sp.gov.br](mailto:prefeitura@cassiadoscoqueiros.sp.gov.br)

**Art. 168** - Todos os Estabelecimentos de Produtos Lácteos devem registrar diariamente a produção, entradas, saídas e estoques de matérias-primas e produtos, especificando origem, quantidade, resultados de análises de seleção, controles do processo produtivo e destino.

**Art. 169**- Os estabelecimentos de Produtos Lácteos que recebem matérias-primas de produtores rurais devem possuir uma área de recepção da matéria prima e manter atualizado o cadastro desses produtores.

**Art. 170** - Leite pasteurizado é o leite fluido elaborado a partir de leite cru, pasteurizado pelos processos previstos no presente Regulamento.

**Art. 171** - Na elaboração de leite e derivados das espécies caprina, bubalina e outras devem ser seguidas, naquilo que lhes for aplicável, as exigências previstas no presente Regulamento e demais legislações específicas.

**Parágrafo Único.** As particularidades de produção, identidade e qualidade dos leites e derivados das diferentes espécies devem atender normas específicas.

**Art. 172** - Considera-se impróprio para consumo humano o leite beneficiado que:

**I** - apresente resíduos de produtos de uso veterinário ou contaminantes acima dos limites máximos estabelecidos em legislação específica, inibidores, neutralizantes de acidez, reconstituintes de densidade ou do índice crioscópico, conservadores e contaminantes;

**II** - contenha impurezas ou corpos estranhos de qualquer natureza;

**III** - apresente substâncias estranhas à sua composição ou em desacordo com normas complementares;

**IV** - não atenda aos padrões microbiológicos definidos em normas complementares;

**V** - for proveniente de centros de consumo (leite de retorno); ou

**VI** - apresente outras alterações que o torne impróprio, a juízo do SIM.

**Parágrafo Único.** O leite considerado impróprio para consumo humano deve ser descartado e inutilizado pelo estabelecimento, sem prejuízo da legislação ambiental.

**Art. 173** - Considera-se fraudado (adulterado ou falsificado) o leite que:

**I** - for adicionado de água;

**II** - tenha sofrido subtração de qualquer dos seus componentes, em desacordo com o presente Regulamento ou normas complementares;

**III** - for adicionado de substâncias, ingredientes ou aditivos em desacordo com normas complementares ou registro do produto;



**PREFEITURA MUNICIPAL  
DE CÁSSIA DOS COQUEIROS**

CNPJ nº. 44.229.805/0001-87

Rua Joaquim Lopes Ferreira, nº. 489 - Centro - Cássia dos Coqueiros - SP

Cep: 14260-000 - PABX: (16) 366911-23

E-mail: [prefeitura@cassiadoscoqueiros.sp.gov.br](mailto:prefeitura@cassiadoscoqueiros.sp.gov.br)

- IV - tenha sido elaborado a partir de matéria-prima imprópria para processamento;
- V - for de um tipo e se apresentar rotulado como outro;
- VI - apresentar adulteração na data de fabricação, data ou prazo de validade do produto; ou
- VII - estiver cru e for envasado como beneficiado.

**Parágrafo Único.** Em qualquer destes casos, o leite beneficiado deve ser inutilizado ou destinado ao aproveitamento condicional, de acordo com as normas de destinação estabelecidas pelo SIM.

**Art. 174** - Os produtos que não sejam leite, produto lácteo ou produto lácteo composto não podem utilizar rótulos, documentos comerciais, material publicitário nem qualquer outra forma de propaganda ou de apresentação no estabelecimento de venda que declare, implique ou sugira que estes produtos sejam leite, produto lácteo ou produto lácteo composto, ou que faça alusão a um ou mais produtos do mesmo tipo.

**Parágrafo Único.** Excetua-se a denominação de produtos com nome comum ou usual, consagrado pelo seu uso corrente, como termo descritivo apropriado, desde que não induza o consumidor a erro ou engano, em relação à sua origem e classificação.

**Art. 175** - Se um produto final estiver destinado a substituir o leite ou um produto lácteo ou um produto lácteo composto, não pode utilizar termos lácteos em rótulos, documentos comerciais, material publicitário nem qualquer outra forma de propaganda ou de apresentação no estabelecimento de venda.

**§1º** - Entende-se por termos lácteos, os nomes, denominações, símbolos, representações gráficas ou outras formas que sugiram ou façam referência, direta ou indiretamente, ao leite ou produtos lácteos.

**§2º** - Excetua-se desta proibição a informação da presença de leite, produto lácteo ou produto lácteo composto na lista de ingredientes.

**Art. 176** - Permite-se a mistura de mesmos derivados lácteos de qualidades diferentes, desde que prevaleça o de padrão inferior para fins de classificação e rotulagem.

**Art. 177** - Na rotulagem dos derivados fabricados com leite que não seja o de vaca deve constar a designação da espécie que lhe deu origem, desde que não contrarie a identidade do produto.

**Parágrafo Único.** Ficam excluídos dessa obrigatoriedade os produtos que, em função da sua identidade, sejam fabricados com leite de outras espécies que não a bovina.

**Art. 178** - Os derivados lácteos devem ser considerados impróprios para consumo humano quando:

- I - apresentem características sensoriais anormais que causem repugnância;

C



# PREFEITURA MUNICIPAL DE CÁSSIA DOS COQUEIROS

CNPJ nº. 44.229.805/0001-87

Rua Joaquim Lopes Ferreira, nº. 489 - Centro - Cássia dos Coqueiros - SP

Cep: 14260-000 - PABX: (16) 366911-23

E-mail: [prefeitura@cassiaduscoqueiros.sp.gov.br](mailto:prefeitura@cassiaduscoqueiros.sp.gov.br)

II - apresentem a adição de substâncias estranhas à sua composição e que não seja possível o seu aproveitamento na elaboração de outro produto de origem animal;

III - contenham impurezas ou corpos estranhos de qualquer natureza;

IV - não atendam aos padrões microbiológicos definidos em normas complementares;

V - apresentem estufamento;

VI - apresentem embalagem defeituosa, expondo o produto à contaminação e à deterioração;

VII - sejam produtos de retorno, provenientes de centros de consumo; e

VIII - não apresentem identificação de origem.

**Art. 179** - O processo de maturação de queijos pode ser realizado em estabelecimento sob Serviço de Inspeção Municipal, diferente daquele que iniciou a produção, respeitando-se os requisitos tecnológicos exigidos para o tipo de queijo e os critérios estabelecidos pelo presente Regulamento, para garantia da rastreabilidade do produto e do controle do período de maturação.

## CAPÍTULO VIII

### Das Análises Laboratoriais

**Art. 180** - Fica estabelecida a obrigatoriedade do cumprimento, por parte dos estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal - SIM do cronograma de análises físico-químicas e microbiológicas da água de abastecimento interno e produtos de origem animal, que serão realizadas em Laboratório aprovado pelo SIM.

§1.º O cronograma de análises da água de abastecimento interno fica estabelecido, anualmente em, 01 (uma) físico-químico e microbiológicas;

§2.º Considerando os padrões legais para análise de água, com o resultado da análise microbiológica ou físico-química fora dos padrões, o "SIM" intimará ao estabelecimento, que corrija a irregularidade e coletará nova amostra para a repetição dos testes;

§3.º Se na repetição da análise, continuar apresentando resultado fora dos padrões, o "SIM" intimará novamente o estabelecimento a corrigir a irregularidade e fará uma terceira análise que, se o resultado continuar fora dos padrões exigidos, suspenderá as atividades do estabelecimento, até que se reestabeleça o padrão, sem prejuízo da aplicação de multa.

§4.º O cronograma de análises dos produtos de origem animal fica estabelecido, anualmente em 01 (uma) análise microbiológica por produto; já as análises físico-químicas serão realizadas sempre que o "SIM" julgar necessário;



**PREFEITURA MUNICIPAL  
DE CÁSSIA DOS COQUEIROS**

CNPJ nº. 44.229.805/0001-87

Rua Joaquim Lopes Ferreira, nº. 489 - Centro - Cássia dos Coqueiros - SP

Cep: 14260-000 - PABX: (16) 366911-23

E-mail: [prefeitura@cassiadoscoqueiros.sp.gov.br](mailto:prefeitura@cassiadoscoqueiros.sp.gov.br)

§5.º A periodicidade da realização das análises laboratoriais poderá ser alterada, a critério do "SIM".

**Art. 181** - Com o aparecimento de uma análise fora dos padrões legais, o "SIM" intimará o estabelecimento para que corrija a irregularidade e coletará nova amostra para repetição;

**Art. 182** - Se na repetição da análise continuar apresentando resultado fora dos padrões, o SIM suspenderá temporariamente a produção daquele determinado produto, podendo ocorrer a interdição total ou parcial do estabelecimento e /ou RECALL.

**Art. 183** - Se os resultados das análises forem dentro dos padrões, o estabelecimento retomará a produção normalmente, caso contrário;

**Art. 184** - Considera-se, como dentro dos padrões, os produtos que estão de acordo com a Resolução n.º 12, de 02 de Janeiro de 2001, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, ou outra referência adotada pelo laboratório.

## CAPÍTULO IX

### Das Disposições Gerais

**Art. 185** - As taxas de análise e registro, relativas à fiscalização sanitária sobre o estabelecimento e produtos abrangidos pelas disposições deste Decreto terão como fato gerador o custeio dos serviços e o exercício do poder de polícia sobre produtos de origem animal e estabelecimentos mencionados neste Decreto.

**Art. 186** - As taxas de que trata o artigo anterior deverão ser pagas anualmente, segundo os seguintes critérios:

I - pelo registro de estabelecimentos:

a) 10 (dez) UFESP para estabelecimento de abate e industrialização de pequenos animais e estabelecimento de abate e industrialização de médios e grandes animais;

b) 5 (cinco) UFESP para estabelecimento de produtos lácteos, estabelecimento para produtos cárneos, estabelecimento para produtos apícolas e estabelecimento de ovos.

**Parágrafo único.** Não haverá cobrança de taxas decorrentes de análises periciais de produtos de origem animal ou por diligências;

**Art. 187** - Será cobrada uma taxa de 4 (quatro) UFESP relativo a análise da documentação para abertura de Registro ao SIM.



# PREFEITURA MUNICIPAL DE CÁSSIA DOS COQUEIROS

CNPJ nº. 44.229.805/0001-87

Rua Joaquim Lopes Ferreira, nº. 489 - Centro - Cássia dos Coqueiros - SP

Cep: 14260-000 - PABX: (16) 366911-23

E-mail: [prefeitura@cassiadoscoqueiros.sp.gov.br](mailto:prefeitura@cassiadoscoqueiros.sp.gov.br)

**Art. 188** - Aos infratores do constante deste Decreto será aplicada multa administrativa, assim graduada:

## I - MULTA DE 10 (DEZ) UFESP:

a) Aos responsáveis pela permanência no trabalho de pessoas que não possuam carteira de saúde ou documento equivalente expedido pela autoridade competente de saúde pública;

b) Aos responsáveis por estabelecimentos que não evidenciem em destaque o carimbo do serviço de inspeção nas testeiras dos continentes, dos rótulos ou em produtos;

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

d) Aos que acondicionarem produtos em continentes ou recipientes inapropriados;

e) Aos responsáveis pelos produtos que não contenham data de fabricação.

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

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

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

i) Às faltas de natureza relativas a outras infrações constantes no presente Decreto, relativos à inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal do Município e não previstas neste artigo;

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

## II - MULTA DE 15 (QUINZE) UFESP

a) Ao estabelecimento que não fizer análise de monitoramento microbiológica e físico-química de cada produto e da água anualmente.

b) Aos que lançarem no mercado produtos cujos rótulos não tenham sido aprovados pelo serviço de inspeção.

## III - MULTA DE 25 (VINTE E CINCO) UFESP:



# PREFEITURA MUNICIPAL DE CÁSSIA DOS COQUEIROS

CNPJ nº. 44.229.805/0001-87

Rua Joaquim Lopes Ferreira, nº. 489 - Centro - Cássia dos Coqueiros - SP

Cep: 14260-000 - PABX: (16) 366911-23

E-mail: [prefeitura@cassiadoscoqueiros.sp.gov.br](mailto:prefeitura@cassiadoscoqueiros.sp.gov.br)

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

b) Aos que receberem e/ou mantiverem guardados em estabelecimentos registrados ingredientes ou matérias-primas proibidas que possam ser utilizadas na fabricação dos produtos;

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

d) Aos que usarem indevidamente os carimbos da inspeção municipal;

e) Aos responsáveis por estabelecimentos não registrados e/ou autorizados pela municipalidade, que comercializem no município produtos que não tenham sido inspecionados pelo serviço de inspeção, com exceção de abate sem autorização ou licença do órgão competente.

f) Aos que expuserem à venda produtos oriundos de um estabelecimento como se fossem de outro;

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

h) Aos que subornarem, tentarem subornar ou usarem de violência contra servidores do serviço de inspeção, no exercício de suas atribuições;

## IV - MULTA DE 80 (OITENTA) UFESP:

a) Aos que, embora notificados, mantiverem na produção de leite, vacas em estado de magreza extrema, atacadas de tuberculose, brucelose, afecções de úbere, diarreias e corrimentos vaginais, que tenham sido afastadas do rebanho pelo serviço de inspeção ou de defesa sanitária animal;

b) Aos que burlarem determinação quanto ao retorno de produtos destinados ao aproveitamento condicional no estabelecimento de origem;

c) Aos que derem aproveitamento condicional diferente do que for determinado pela inspeção municipal.

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

e) Aos que aproveitarem matérias-primas e produtos condenados no preparo de produtos usados na alimentação humana;

f) Aos responsáveis por estabelecimento que fabriquem produtos de origem animal em desacordo com os padrões fixados na legislação federal e estadual e/ou

*C*



# PREFEITURA MUNICIPAL DE CÁSSIA DOS COQUEIROS

CNPJ nº. 44.229.805/0001-87

Rua Joaquim Lopes Ferreira, nº. 489 - Centro - Cássia dos Coqueiros - SP

Cep: 14260-000 - PABX: (16) 366911-23

E-mail: [prefeitura@cassiadocosqueiros.sp.gov.br](mailto:prefeitura@cassiadocosqueiros.sp.gov.br)

nas fórmulas aprovadas, ou ainda sonegarem elementos informativos sobre a composição centesimal e tecnológica do processo de fabricação;

g) Aos responsáveis por abate de animais sem autorização ou licença do órgão competente.

**Art. 189** - Constatada infração às normas previstas neste Decreto será lavrado o auto de infração do qual poderá a parte interessada apresentar defesa escrita, devidamente fundamentada, que deverá ser protocolizado no Departamento Municipal de Agricultura e Meio Ambiente do Município de Cássia dos Coqueiros no prazo máximo de 10 (dez) dias contados da ciência da autuação.

**Art. 190** - Deferida à defesa apresentada pelo autuado, o auto de infração será arquivado. Indeferida a defesa ou em caso de não apresentação desta dentro do prazo, será imposta a penalidade de multa.

**Art. 191** - Poderá ser imposta a penalidade de advertência por escrito à infração de natureza leve a média (Art. 6, incisos I e II) passível de ser punida com multa, não sendo reincidente o infrator, na mesma infração, nos últimos doze meses, quando a autoridade, considerando o prontuário do infrator, entender esta providência como mais educativa.

**Parágrafo único** - Em caso de reincidência, aplique-se a respectiva multa.

**Art. 192** - O autuado poderá recorrer da decisão de imposição de multa no prazo de até 10 (dez) dias por meio de petição devidamente fundamentada e dirigida ao Responsável pelo Departamento Municipal de Agricultura e Meio Ambiente do Município de Cássia dos Coqueiros, para análise e julgamento.

§ 1º Sendo o recurso julgado procedente, o autuado será comunicado do arquivamento do auto de imposição de penalidade de multa;

§ 2º Indeferido o mesmo ou em caso de não ter sido apresentada a defesa dentro do prazo, será cobrada a multa e emitida a notificação para o seu recolhimento.

§ 3º Não havendo o pagamento no prazo de 30 (trinta) dias, a guia referente à multa será remetida à seção competente para a inscrição do débito na dívida ativa do município.

§ 4º Em caso de reincidência, aplique-se o dobro do valor aplicado na infração anterior.

**Parágrafo único.** Para a atualização dos débitos não liquidados, na época própria, deverá ser utilizado o valor da UFESP vigente na data do efetivo pagamento.

**Art. 193** - O recolhimento das taxas e multas previstas neste Decreto será feito à Prefeitura Municipal da Cássia dos Coqueiros, em guia de recolhimento própria emitida pelo Setor de Arrecadação Municipal.

§ 1º O recolhimento das taxas, dar-se-á:



**PREFEITURA MUNICIPAL  
DE CÁSSIA DOS COQUEIROS**

CNPJ nº. 44.229.805/0001-87

Rua Joaquim Lopes Ferreira, nº. 489 - Centro - Cássia dos Coqueiros - SP

Cep: 14260-000 - PABX: (16) 366911-23

E-mail: [prefeitura@cassiadoscoqueiros.sp.gov.br](mailto:prefeitura@cassiadoscoqueiros.sp.gov.br)

I - quando do requerimento de solicitação de registro do estabelecimento,  
II - por ocasião da realização de análise pericial deferida.

§ 2º A conversão em moeda corrente do valor das taxas, far-se-á pelo valor da UFESP vigente no primeiro dia do mês em que se efetuar o recolhimento.

§ 3º O prazo para recolhimento da multa será de 30 (trinta) dias a contar da ciência de sua aplicação e a conversão em moeda corrente, far-se-á pelo valor da UFESP vigente no primeiro dia do mês em que se efetuar o recolhimento.

§ 4º Os débitos decorrentes das taxas e das multas não liquidadas até o vencimento, serão atualizados na data do efetivo pagamento, e os das taxas acrescidas de juros de mora de 1% (um por cento) contados do dia seguinte ao do vencimento.

**Art. 194** - O SIM e o setor competente pela sanidade animal, no âmbito de suas competências, atuarão conjuntamente no sentido de salvaguardar a saúde animal e a segurança alimentar.

**Art. 195** - Os recursos financeiros necessários à implementação do presente Decreto e do Serviço de Inspeção Municipal serão fornecidos pelas verbas alocadas, constantes no Orçamento do Município.

**Art. 196** - O Departamento Municipal de Agricultura e Meio Ambiente do Município de Cássia dos Coqueiros poderá expedir regulamentos que estabeleçam Padrões de Identidade e Qualidade para as matérias primas, ingredientes, aditivos e coadjuvantes tecnológicos de carnes e produtos cárneos, de pescados e derivados, de leite e derivados de ovos, de produtos das abelhas e derivados, assim como sobre o Registro de Produtos, do Transito e Certificação de Produtos de Origem Animal, das Infrações e Sanções Administrativas.

**Art. 197** - Para os produtos de origem vegetal segue a legislação da ANVISA.

**Art. 198** - O SIM proporcionará aos seus servidores treinamento e capacitação em universidades, centros de pesquisa e demais instituições públicas e privadas, com a finalidade de aprimoramento técnico e profissional, inclusive por meio de acordos e convênios de intercâmbio técnico com órgãos congêneres.

**Art. 199** - As penalidades aos infratores serão determinadas em normas complementares.

**Art. 200** - Os recursos financeiros necessários à implementação do presente Regulamento e do Serviço de Inspeção Municipal serão fornecidos pelas verbas alocadas no Departamento Municipal de Agricultura e Meio Ambiente do Município de Cássia dos Coqueiros, constantes no Orçamento do Município de Cássia dos Coqueiros e será objeto de regulamentação específica.

**Art. 201** - As normas não previstas neste regulamento, que estabelecem Padrões de Identidade e Qualidade para as matérias primas, ingredientes, aditivos e coadjuvantes tecnológicos de carnes e produtos cárneos, de leite e derivados, de ovos e de



**PREFEITURA MUNICIPAL  
DE CÁSSIA DOS COQUEIROS**

CNPJ nº. 44.229.805/0001-87

Rua Joaquim Lopes Ferreira, nº. 489 - Centro - Cássia dos Coqueiros - SP

Cep: 14260-000 - PABX: (16) 366911-23

E-mail: [prefeitura@cassiaduscoqueiros.sp.gov.br](mailto:prefeitura@cassiaduscoqueiros.sp.gov.br)

produtos apícolas, assim como sobre o Registro de Produtos, do Trânsito e Certificação de Produtos de Origem Animal, das Infrações e Sanções Administrativas, aplica-se o que determinam as normas complementares e demais legislações vigentes.

**Art. 202** - Os casos omissos ou de dúvidas que surgirem na execução do presente Decreto, serão resolvidos através de resoluções baixados pelo Departamento Municipal de Agricultura e Meio Ambiente do Município de Cássia dos Coqueiros.

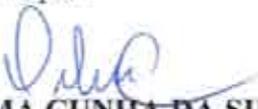
**Art. 203** - Este Decreto entrará em vigor na data de sua publicação.

Publique-se, registre-se e afixe-se.

Cássia dos Coqueiros, 22 de junho de 2020.

  
**DILMA CUNHA DA SILVA**  
Prefeita Municipal

Publicado, registrado e afixado na  
Secretaria da Prefeitura Municipal,  
na data supra.

  
**DILMA CUNHA DA SILVA**  
Prefeita Municipal



**PREFEITURA MUNICIPAL  
DE CÁSSIA DOS COQUEIROS**

CNPJ nº. 44.229.805/0001-87

Rua Joaquim Lopes Ferreira, nº. 489 - Centro - Cássia dos Coqueiros - SP

Cep: 14260-000 - PABX: (16) 366911-23

E-mail: [prefeitura@cassiadoscoqueiros.sp.gov.br](mailto:prefeitura@cassiadoscoqueiros.sp.gov.br)

**ANEXO I**

**TABELA DE PRODUTOS PARA RÓTULOS REGISTRADOS NO SIM**

Produto	Número
Queijo minas frescal	01
Queijo provolone	02
Queijo meia cura	03
Queijo mussarela	04
Queijo mussarela-nozinho	05
Queijo mussarela nozinho temperado	06
Queijo parmesão	07
Queijo do reino	08
Ricota	09
Ricota condimentada	10
Coalhada	11
Coalhada temperada	12
Coalhada seca	13
Iogurte natural	14
Iogurte com sabor	15
Iogurte light	16
Manteiga	17
Requeijão	18
Queijo de cabras	19
Queijo de ovinos	20
Queijo de búfala	21
Linguiça calabresa	22
Linguiça toscana	23
Linguiça portuguesa	24
Linguiça pura	25
Linguiça de pernil	26
Linguiça de lombo	27
Linguiça apimentada	28
Linguiça defumada	29
Linguiça mista	30
Linguiça de frango	31
Linguiça pura com provolone	32
Chouriço	33
Hambúrguer	34
Almôndega	35
Tender	36
Ovos de galinha	37
Ovos de codorna	38
Ovos de codorna em conserva	39
Torresmo pré frito	40
Salsicha	41

C



**PREFEITURA MUNICIPAL  
DE CÁSSIA DOS COQUEIROS**

CNPJ nº. 44.229.805/0001-87

Rua Joaquim Lopes Ferreira, nº. 489 - Centro - Cássia dos Coqueiros - SP

Cep: 14260-000 - PABX: (16) 366911-23

E-mail: [prefeitura@cassiaduscoqueiros.sp.gov.br](mailto:prefeitura@cassiaduscoqueiros.sp.gov.br)

Bebida láctea	42
Leite condensado	43
Leite condensado sem açúcar	44
Queijo processado	45
Doce de leite	46
Geléia real	47
Mel	48
Própolis	49
Salame	50
Leite pasteurizado integral	52
Iogurte de cabra	53
Lingüiça cuiabana	54
Banha	55
Mussarela temperada	56
Mussarela trufada	57
Queijo tipo burrata	58
Leite integral de cabra	59
Leite UHT	60
Lingüiça Toscana com alho	61
Lingüiça pura com queijo coalho	62
Lingüiça mista com bacon	63
Manteiga sem sal	64
Iogurte integral	65



**PREFEITURA MUNICIPAL  
DE CÁSSIA DOS COQUEIROS**

CNPJ nº. 44.229.805/0001-87

Rua Joaquim Lopes Ferreira, nº. 489 - Centro - Cássia dos Coqueiros - SP

Cep: 14260-000 - PABX: (16) 366911-23

E-mail: [prefeitura@cassiadocosqueiros.sp.gov.br](mailto:prefeitura@cassiadocosqueiros.sp.gov.br)

**ANEXO II**

**MODELO SELO SIM - CÁSSIA DOS COQUEIROS**

**Modelo 1:**

- 1 - dimensões: 8cm x 8cm (oito por oito centímetros);
- 2 - forma: circular;
- 3 - dizeres: a palavra "INSPECIONADO", colocada horizontalmente, seguindo logo a baixo o número de registro; a palavra "CÁSSIA DOS COQUEIROS-SP" que acompanha a curva; logo acima do "INSPECIONADO" as iniciais "SIM" e acompanhando a curva superior os dizeres "SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL";



SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL  
Geometr415 Blk Bt - 20pt

CÁSSIA DOS COQUEIROS-SP  
Futura Md BT - 16pt

SIM  
Geometr415 Blk Bt - 54pt

INSPECIONADO  
Futura Md BT - 27pt

0001  
Futura Md BT - 27pt

CORES: ■ RGB: R:23 G:23 B:150  
■ CMYK: c:100 m:96 y:7 k:17

**Modelo 2 :**

- 1 - dimensões: 6cm x 6cm (seis por seis centímetros);
- 2 - forma e dizeres: idênticos ao modelo 1;



SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL  
Geometr415 Blk Bt - 15pt

CÁSSIA DOS COQUEIROS-SP  
Futura Md BT - 12pt

SIM  
Geometr415 Blk Bt - 41pt

INSPECIONADO  
Futura Md BT - 21pt

0001  
Futura Md BT - 13pt

CORES: ■ RGB: R:23 G:23 B:150  
■ CMYK: c:100 m:96 y:7 k:17

*e*

**Modelo 5:**

- 1 - dimensões: 1,5cm x 1,5cm (um centímetro e meio por um centímetro e meio);
- 2 - forma: circular;
- 3 - dizeres: a palavra "INSPECIONADO", colocada horizontalmente, seguindo logo a baixo o número de registro; a palavra "CÁSSIA DOS COQUEIROS-SP" que acompanha a curva; logo acima do "INSPECIONADO" as iniciais "SIM." e acompanhando a curva superior os dizeres "SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL";



SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL  
Geometr415 Blk Bt - 4pt

CÁSSIA DOS COQUEIROS-SP  
Futura Md BT - 3pt

SIM  
Geometr415 Blk Bt - 10pt

INSPECIONADO  
Futura Md BT - 5pt

0001  
Futura Md BT - 6pt

CORES: ■ RGB: R:23 G:23 B:150  
■ CMYK: c:100 m:96 y:7 k:17



**PREFEITURA MUNICIPAL  
DE CÁSSIA DOS COQUEIROS**

CNPJ nº. 44.229.805/0001-87

Rua Joaquim Lopes Ferreira, nº, 489 - Centro - Cassia dos Coqueiros - SP

Cep: 14260-000 - PABX: (16) 366911-23

E-mail: [prefeitura@cassiadoscoqueiros.sp.gov.br](mailto:prefeitura@cassiadoscoqueiros.sp.gov.br)

**AUTO DE APREENSÃO**

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

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

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

Em ..... de ..... de .....

\_\_\_\_\_  
Autuante

\_\_\_\_\_  
Autuado

Testemunhas:

\_\_\_\_\_  
RG: \_\_\_\_\_

CPF: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
RG: \_\_\_\_\_

CPF: \_\_\_\_\_



# PREFEITURA MUNICIPAL DE CÁSSIA DOS COQUEIROS

CNPJ nº. 44.229.805/0001-87

Rua Joaquim Lopes Ferreira, nº. 489 - Centro - Cássia dos Coqueiros - SP

Cep: 14260-000 - PABX: (16) 366911-23

E-mail: [prefeitura@cassiadoscoqueiros.sp.gov.br](mailto:prefeitura@cassiadoscoqueiros.sp.gov.br)

## AUTO DE INFRAÇÃO

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

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

Em ..... de ..... de .....

\_\_\_\_\_  
Autuante

\_\_\_\_\_  
Autuado

Testemunhas:

\_\_\_\_\_  
RG: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
CPF: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
RG: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
CPF: \_\_\_\_\_



**PREFEITURA MUNICIPAL  
DE CÁSSIA DOS COQUEIROS**

CNPJ nº. 44.229.805/0001-87

Rua Joaquim Lopes Ferreira, nº. 489 - Centro - Cássia dos Coqueiros - SP

Cep: 14260-000 - PABX: (16) 366911-23.

E-mail: [prefeitura@cassiadoscoqueiros.sp.gov.br](mailto:prefeitura@cassiadoscoqueiros.sp.gov.br)

**AUTO DE MULTA**

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

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

\_\_\_\_\_  
Assinatura

Ciente em ...../...../....., às ..... horas.

\_\_\_\_\_  
Assinatura Autuado



**PREFEITURA MUNICIPAL  
DE CÁSSIA DOS COQUEIROS**

CNPJ nº. 44.229.805/0001-87

Rua Joaquim Lopes Ferreira, nº. 489 - Centro - Cássia dos Coqueiros - SP

Cep: 14260-000 - PABX: (16) 366911-23

E-mail: [prefeitura@cassiaduscoqueiros.sp.gov.br](mailto:prefeitura@cassiaduscoqueiros.sp.gov.br)

**TERMO DE ADVERTÊNCIA**

O Chefe do Serviço de Inspeção de ....., usando das prerrogativas que lhe confere o artigo ....., do Decreto nº ...../....., ADVERTE a empresa ....., estabelecida na ....., no município de ...../....., em virtude da infração ao(s) artigo(s) ..... do(a) Decreto(lei) nº ...../....., ocorrida em ...../...../....., quando ....., conforme Auto de Infração anexo.

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

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

\_\_\_\_\_  
Assinatura e Carimbo do Diretor de Inspeção

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

\_\_\_\_\_  
Assinatura do responsável pela empresa



**PREFEITURA MUNICIPAL  
DE CÁSSIA DOS COQUEIROS**

CNPJ nº. 44.229.805/0001-87

Rua Joaquim Lopes Ferreira, nº. 489 - Centro - Cássia dos Coqueiros - SP

Cep: 14260-000 - PABX: (16) 366911-23

E-mail: [prefeitura@cassiadoscoqueiros.sp.gov.br](mailto:prefeitura@cassiadoscoqueiros.sp.gov.br)

**TERMO DE DOAÇÃO**

No(s) dia(s) ..... do mês de ..... do ano de ....., a empresa ....., estabelecida à ....., no município de ...../....., foi procedida pelo Serviço de Inspeção de ....., em conformidade com o artigo ..... do Decreto nº ...../..... e da Lei nº ...../....., teve produtos apreendidos que devem ser doados à entidade ....., do município de ...../....., do produto .....

\_\_\_\_\_  
Assinatura e carimbo do Médico Veterinário responsável

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

\_\_\_\_\_  
Assinatura do responsável pela empresa



**PREFEITURA MUNICIPAL  
DE CÁSSIA DOS COQUEIROS**

CNPJ nº. 44.229.805/0001-87

Rua Joaquim Lopes Ferreira, nº. 489 - Centro - Cássia dos Coqueiros - SP

Cep: 14260-000 - PABX: (16) 366911-23

E-mail: [prefeitura@cassiadoscoqueiros.sp.gov.br](mailto:prefeitura@cassiadoscoqueiros.sp.gov.br)

**TERMO DE FIEL DEPOSITÁRIO**

A empresa ....., estabelecida à ....., no município de ...../....., ficará como FIEL DEPOSITÁRIA do(s) produto(s) ....., num total de ....., por ter sido o mesmo apreendido pelo Serviço de Inspeção de ....., com embasamento legal em .....

O produto apreendido ficará à disposição do Serviço de Inspeção do ....., que lhe dará a destino conveniente.

\_\_\_\_\_  
Assinatura e carimbo do Médico Veterinário Responsável

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

\_\_\_\_\_  
Assinatura do responsável pela empresa







**PREFEITURA MUNICIPAL  
DE CÁSSIA DOS COQUEIROS**

CNPJ nº. 44.229.805/0001-87

Joaquim Lopes Ferreira, nº. 489 - Centro - Cássia dos Coqueiros - SP

Cep: 14260-000 - PABX: (16) 366911-23

E-mail: [prefeitura@cassiaduscoqueiros.sp.gov.br](mailto:prefeitura@cassiaduscoqueiros.sp.gov.br)

**SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL - SIM**

**CADASTRO DE ESTABELECIMENTO**

Nome: \_\_\_\_\_

CNPJ/CPF: \_\_\_\_\_

Classificação: \_\_\_\_\_

Endereço: \_\_\_\_\_

Bairro/distrito/comunidade: \_\_\_\_\_

Município: \_\_\_\_\_

Telefone: \_\_\_\_\_ celular: \_\_\_\_\_

E-mail: \_\_\_\_\_

Nº Registro no serviço: \_\_\_\_\_

Data de Registro do estabelecimento no serviço: \_\_\_\_\_

Produtos registrados: \_\_\_\_\_

Dados de produtos: \_\_\_\_\_