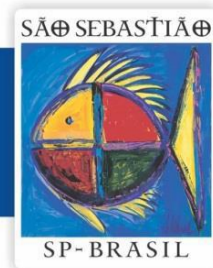




SÃO SEBASTIÃO

DIÁRIO OFICIAL ELETRÔNICO MUNICIPAL



Edição 834 – 05 de Outubro de 2020

Extrato do Aditivo nº 01 ao Contrato Administrativo – 1.004COVID-19/2020 – Processo n.º 119COVID-19/2020

Contratado: Itapema Laboratório de Análises Clínicas LTDA.
CNPJ: 47.778.832/0001-05.

Contratante: Irmandade da Santa Casa Coração de Jesus – HCSS.

Objeto: prestação e execução de serviços de laboratório de patologia clínica e emissão dos correspondentes resultados em unidade hospitalar e de pronto atendimento aos pacientes suspeitos ou diagnosticados por covid-19.

Prazo: 06 (seis) meses.

Modalidade: Dispensa de Licitação.

Valor: 470.787,00 (Quatrocentos e setenta mil, setecentos e oitenta e sete reais.).

Data: 28/09/2020.

PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO SEBASTIÃO

PREGÃO PRESENCIAL N.º 075/2020

PROCESSO ADMINISTRATIVO N.º 717813/2020

TIPO: MENOR PREÇO

OBJETO: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA REALIZAÇÃO DOS SERVIÇOS DE LIMPEZA - DESINFECÇÃO E SANITIZAÇÃO POR ASPERSÃO E NEBULIZAÇÃO EM PRÉDIOS, VIAS E ESPAÇOS PÚBLICOS, DE ACORDO COM O PLANO DE CONTINGÊNCIA CORONAVÍRUS (COVID-19)

DATA DA REALIZAÇÃO: 16/10/2020

HORÁRIO DE INÍCIO DA SESSÃO: 13:00 HORAS

ENDEREÇO PARA OBTENÇÃO DO EDITAL: RUA SEBASTIÃO SILVESTRE NEVES, 214 – CENTRO – SÃO SEBASTIÃO/SP

SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO – DEPARTAMENTO DE SUPRIMENTOS

TAXA PARA ADQUIRIR O EDITAL: R\$ 4,00 (QUATRO REAIS), OU DISPONÍVEL GRATUITAMENTE

NO SITE WWW.SAO SEBASTIAO.SP.GOV.BR

SÃO SEBASTIÃO, 02 DE OUTUBRO DE 2020

GELSON ANICETO DE SOUZA

SECRETÁRIO MUNICIPAL DE SERVIÇOS PÚBLICOS

PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO SEBASTIÃO

PREGÃO PRESENCIAL N.º 054/2020

PROCESSO ADMINISTRATIVO N.º 716.065/2020

TIPO: MENOR PREÇO

OBJETO: REGISTRO DE PREÇOS DE SERVIÇOS GRÁFICOS PARA IMPRESSÃO DE AVALIAÇÕES PEDAGÓGICAS DA SECRETARIA DA EDUCAÇÃO.

DATA DA REALIZAÇÃO: 19/10/2020

HORÁRIO DE INÍCIO DA SESSÃO: 13:00 HORAS

ENDEREÇO PARA OBTENÇÃO DO EDITAL: RUA SEBASTIÃO SILVESTRE NEVES, 214 – CENTRO – SÃO SEBASTIÃO/SP

SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO – DEPARTAMENTO DE SUPRIMENTOS

TAXA PARA ADQUIRIR O EDITAL: R\$ 4,00 (QUATRO REAIS), OU DISPONÍVEL GRATUITAMENTE

NO SITE WWW.SAO SEBASTIAO.SP.GOV.BR

SÃO SEBASTIÃO, 25 DE SETEMBRO DE 2020.

VIVIAN MONTEIRO AUGUSTO

SECRETÁRIA DA EDUCAÇÃO

DECRETO Nº 7953/2020

“Regulamenta a Lei n.º 2.638/2019, que dispõe sobre a Inspeção Sanitária dos produtos de origem animal e dá outras providências.”

FELIPE AUGUSTO, Prefeito Municipal de São Sebastião, no exercício das atribuições que lhe são conferidas por Lei,

DECRETA:

Art. 1º - Regulamenta a Lei n.º 2.638/2019, que dispõe sobre a inspeção e fiscalização industrial e sanitária de produtos de origem animal do Município de São Sebastião.

REGULAMENTO DA INSPEÇÃO E FISCALIZAÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

TÍTULO I

DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES E DO ÂMBITO DE ATUAÇÃO

CAPÍTULO I

DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 2º - O presente Regulamento institui as normas que regulam, em todo o território do Município de São Sebastião, a Inspeção e Fiscalização Industrial e Sanitária de produtos de Origem Animal.

§ 1º - A inspeção a que se refere o presente artigo abrange, sob o ponto de vista industrial e sanitária, a inspeção “ante” e “post-mortem” dos animais, o recebimento, a manipulação, o beneficiamento, a transformação, a elaboração, o preparo, a conservação, o acondicionamento, a embalagem, o depósito, a armazenagem, a rotulagem, o trânsito e consumo de quaisquer produtos e subprodutos de origem animal, adicionados ou não de vegetais, destinados ou não à alimentação humana.

§ 2º - A inspeção abrange também as matérias-primas, ingredientes, aditivos e coadjuvantes de tecnologia e demais substâncias que, por ventura, possam ser utilizadas no estabelecimento de produtos de origem animal.

Art. 3º - Para os fins deste regulamento, são adotados os seguintes conceitos:

I - estabelecimento: a área que compreende o local e sua circunvizinhança destinado à recepção e depósito de matérias-primas e embalagens, à industrialização e ao armazenamento, e à expedição de produtos alimentícios;

II - inspeção e fiscalização: os atos de examinar, sob o ponto de vista industrial e sanitário, a higiene dos manipuladores, a higiene do estabelecimento, das instalações e equipamentos; as condições higiênicas-sanitárias e os padrões físico-químicos e microbiológicos no recebimento, obtenção e depósito de matéria-prima e ingredientes, assim como durante as fases de elaboração, acondicionamento, reacondicionamento, armazenagem e transporte de produtos alimentícios;

III - registro: o conjunto de procedimentos técnicos e administrativos de avaliação das características industriais, tecnológicas e sanitárias de produção, dos produtos, dos processos produtivos e dos estabelecimentos para habilitar a produção, a distribuição e a comercialização de produtos alimentícios observando a legislação vigente;

IV - matéria-prima: toda substância de origem animal, em estado bruto, que para ser utilizada como alimento precise sofrer tratamento e/ou transformação de natureza física, química ou biológica;

V - ingrediente: é qualquer substância, incluídos os aditivos alimentares, empregada na fabricação ou preparação de um alimento e que permanece no produto final, ainda que de forma modificada;

VI - análise fiscal: ato fiscal no qual é realizada análise da água, matérias-primas, ingredientes ou produtos alimentícios coletados pela autoridade fiscalizadora competente no intuito de verificar a sua conformidade de acordo com legislações específicas e os dispositivos deste regulamento;

VII - suspensão das atividades: medida administrativa na qual Serviço de Inspeção Municipal - S.I.M., suspende as atividades desenvolvidas, no todo ou em parte, durante o procedimento fiscalizatório de empresas regulares, por período certo e determinado;

VIII - interdição: medida administrativa, de caráter cautelar, que visa à paralisação de toda e qualquer atividade desenvolvida, podendo ser recolhidas as matérias-primas, produtos alimentícios, subprodutos, ingredientes, rótulos, embalagens, equipamentos e utensílios;

IX - apreensão: consiste em o S.I.M. apreender as matérias-primas, produtos alimentícios, subprodutos, ingredientes, rótulos, embalagens, equipamentos e utensílios que se encontrem em desacordo com a Lei n.º 2.638/2019, este regulamento e outras normas técnicas relacionadas, dando-lhes a destinação cabível, de acordo com este regulamento;

X - inutilização: medida administrativa de inutilização dos produtos alimentícios, matérias-primas e ingredientes que não sejam aptos para o consumo;

XI - rotulagem: é toda inscrição, legenda, imagem ou toda matéria descritiva ou gráfica, escrita, impressa, estampada, gravada, gravada em relevo ou litografada, ou colada sobre a embalagem do alimento;

XII - embalagem: é o recipiente ou o pacote destinado a garantir a conservação e facilitar no transporte e manuseio dos alimentos;

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

XIV - estabelecimento agroindustrial de pequeno porte de produtos de origem animal: o estabelecimento de agricultores familiares ou de produtor rural, de forma individual ou coletiva, com área útil construída até 250m² (duzentos e cinquenta metros quadrados), dispo-

- a) abate ou industrialização de animais produtores de carne;
- b) processamento de pescado ou seus derivados;
- c) processamento de leite ou seus derivados;
- d) processamento de ovos e seus derivados; e
- e) processamento de produtos das abelhas ou seus derivados.

CAPÍTULO II

DO ÂMBITO DE ATUAÇÃO

Art. 4º - A inspeção e a fiscalização nos estabelecimentos são privativas do S.I.M., vinculado a Secretaria de Meio Ambiente, sempre que se tratar de produtos de origem animal destinados ao comércio intramunicipal.

Art. 5º - Os servidores do S.I.M., quando em serviço de inspeção e fiscalização industrial e sanitária, terão livre acesso em qualquer dia ou hora, em qualquer estabelecimento em funcionamento, que industrialize, comercialize, manipule, armazene, transporte, despache ou preste serviços em atividades sujeitas à prévia inspeção e fiscalização.

Art. 6º - Os servidores incumbidos da execução do presente Regulamento devem possuir carteira de identidade pessoal e funcional fornecida pela Secretaria de Meio Ambiente, da qual constará, além da denominação do órgão, nome, fotografia, cargo e data de expedição.

Parágrafo único - Os servidores a que se refere o presente artigo, no exercício de suas funções, ficam obrigados a exibir a carteira funcional, quando convidados a se identificarem.

Art. 7º - Compete ao Serviço de Inspeção Municipal - S.I.M.:

- I - analisar e aprovar, sob o ponto de vista sanitário, as plantas de construção do estabelecimento requerente;
 - II - vistoriar o estabelecimento requerente do registro e emitir laudo de vistoria;
 - III - analisar memorial descritivo e rótulos dos produtos e emitir registros de produtos;
 - IV - expedir registro de estabelecimentos;
 - V - inspecionar e fiscalizar o estabelecimento, instalações, equipamentos, matéria-prima, ingredientes, rótulos, embalagens e produtos alimentícios;
 - VI - fiscalizar o livro de registro ou documento equivalente das operações de entrada e saída de produtos;
 - VII - Fiscalizar e monitorar a aplicação das normas de Boas Práticas de Fabricação de Alimentos e os Autocontroles da indústria.
- Art. 8º - O exercício da inspeção e fiscalização previsto no art. 5º caberá aos servidores do S.I.M., nas suas respectivas áreas de competência, podendo valer-se de auxiliares.

Art. 9º - A Inspeção e fiscalização de que trata o presente Regulamento será realizada:

- I - nas propriedades rurais fornecedoras de matérias-primas, destinadas ao preparo de produtos de origem animal;
 - II - nos estabelecimentos que recebem, abatem ou industrializam as diferentes espécies de animais de açougues, entendidos como tais, os fixados neste Regulamento;
 - III - nos estabelecimentos que recebem o leite e seus derivados para beneficiamento ou industrialização;
 - IV - nos estabelecimentos que recebem o pescado para distribuição ou industrialização;
 - V - nos estabelecimentos que produzem ou recebem mel e cera de abelha, para beneficiamento ou distribuição;
 - VI - nos estabelecimentos que produzem e recebem ovos para distribuição em natureza ou para industrialização.
- Art. 10 - A concessão de inspeção pelo S.I.M., isenta o estabelecimento de qualquer fiscalização Federal ou Estadual.
- Art. 11 - A Inspeção dos estabelecimentos registrados pelo S.I.M. ocorrerá em caráter permanente ou periódico.
- § 1º - É obrigatória a inspeção em caráter permanente nos estabelecimentos de abate das diferentes espécies animais.
- § 2º - Os demais estabelecimentos que constam neste Regulamento terão inspeção periódica.

Art. 12 - A Secretaria de Meio Ambiente de São Sebastião poderá estabelecer parceria e cooperação técnica com Municípios, Estado de São Paulo e a União, participar de consórcio de Municípios para facilitar o desenvolvimento de atividades e para a execução do Serviço de Inspeção sanitária em conjunto com outros Municípios, bem como poderá solicitar a adesão ao Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária - SUASA.

TÍTULO II

DA CLASSIFICAÇÃO GERAL

Art. 13 - Os estabelecimentos de produtos de origem animal que realizem comércio intramunicipal, sob inspeção Municipal, são classificados em:

- I - de carnes e derivados;
- II - de pescado e derivados;
- III - de ovos e derivados;
- IV - de leite e derivados;
- V - de produtos de abelhas e derivados;
- VI - de armazenagem;
- VII - de produtos não comestíveis.

CAPÍTULO I

DA CLASSIFICAÇÃO DOS ESTABELECIMENTOS

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

- I - abatedouro frigorífico; e
- II - unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos.

§ 1º - Para os fins deste Decreto, entende-se por abatedouro frigorífico o estabelecimento destinado ao abate dos animais produtores de carne, à recepção, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição dos produtos oriundos do abate,

Ano 04 - Prefeitura de São Sebastião/SP - Versão Online

EXPEDIENTE

O Diário Oficial Eletrônico Municipal de São Sebastião é produzido pela Secretaria de Governo/Departamento de Comunicação

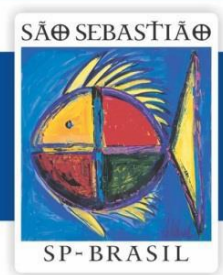


PREFEITURA DE SÃO SEBASTIÃO
WWW.SAOSEBASTIAO.SP.GOV.BR

Veículo de Imprensa Oficial / Autorizado pela Lei nº 2436/2017

Luciana Evangelista de Jesus - MTB: 0085852/SP

www.saosebastiao.sp.gov.br



dotado de instalações de frio industrial, podendo realizar o recebimento, a manipulação, a industrialização, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de produtos comestíveis e não comestíveis.

§ 2º - Para os fins deste Decreto, entende-se por unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos o estabelecimento destinado à recepção, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de carne e produtos cárneos, podendo realizar industrialização de produtos comestíveis e o recebimento, a manipulação, a industrialização, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de produtos não comestíveis.

Art. 15 - Os estabelecimentos de pescado e derivados são classificados em:

- I - abatedouro frigorífico de pescado;
- II - unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado; e
- III - estação depuradora de moluscos bivalves.

§ 1º - Para os fins deste Decreto, entende-se por abatedouro frigorífico de pescado o estabelecimento destinado ao abate de pescado, recepção, lavagem, manipulação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição dos produtos oriundos do abate, podendo realizar recebimento, manipulação, industrialização, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição de produtos comestíveis e não comestíveis.

§ 2º - Para os fins deste Decreto, entende-se por unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado o estabelecimento destinado à recepção, à lavagem do pescado recebido da produção primária, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de pescado e de produtos de pescado, podendo realizar também sua industrialização e o recebimento, a manipulação, a industrialização, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de produtos não comestíveis.

§ 3º - Para os fins deste Decreto, entende-se por estação depuradora de moluscos bivalves o estabelecimento destinado à recepção, à depuração, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de moluscos bivalves.

Art. 16 - Os estabelecimentos de ovos são classificados em:

- I - granja avícola;
- II - unidade de beneficiamento de ovos e derivados.

§ 1º - Para os fins deste Decreto, entende-se por granja avícola o estabelecimento destinado à produção, à ovoscopia, à classificação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de ovos oriundos, exclusivamente, de produção própria destinada à comercialização direta.

§ 2º - É permitida à granja avícola a comercialização de ovos para a unidade de beneficiamento de ovos e derivados.

§ 3º - Para os fins deste Decreto, entende-se por unidade de beneficiamento de ovos e derivados o estabelecimento destinado à produção, à recepção, à ovoscopia, à classificação, à industrialização, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de ovos ou de seus derivados.

§ 4º - É facultada a classificação de ovos quando a unidade de beneficiamento de ovos e derivados receber ovos já classificados.

§ 5º - Se a unidade de beneficiamento de ovos e derivados destinar-se, exclusivamente, à expedição de ovos, poderá ser dispensada a exigência de instalações para a industrialização de ovos.

Art. 17 - Os estabelecimentos de leite e derivados são classificados em:

- I - granja leiteira;
- II - posto de refrigeração;
- III - usina de beneficiamento;
- IV - fábrica de laticínios;
- V - queijaria.

§ 1º - Para os fins deste Decreto, entende-se por granja leiteira o estabelecimento destinado à produção, ao pré beneficiamento, ao beneficiamento, ao envase, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de leite para o consumo humano direto, podendo também elaborar derivados lácteos a partir de leite exclusivo de sua produção, envolvendo as etapas de pré beneficiamento, beneficiamento, manipulação, fabricação, maturação, ralação, fracionamento, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição.

§ 2º - Para os fins deste Decreto, entende-se por posto de refrigeração o estabelecimento intermediário entre as propriedades rurais e as usinas de beneficiamento ou fábricas de laticínios destinado à seleção, à recepção, à mensuração de peso ou volume, à filtração, à refrigeração, ao acondicionamento e à expedição de leite cru, facultando-se a estocagem temporária do leite até sua expedição.

§ 3º - Para os fins deste Decreto, entende-se por usina de beneficiamento o estabelecimento destinado à recepção, ao pré beneficiamento, ao beneficiamento, ao envase, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de leite para o consumo humano direto, facultando-se a transferência, a manipulação, a fabricação, a maturação, o fracionamento, a ralação, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de derivados lácteos, sendo também permitida a expedição de leite fluido a granel de uso industrial.

§ 4º - Para os fins deste Decreto, entende-se por fábrica de laticínios o estabelecimento destinado à fabricação de derivados lácteos, envolvendo as etapas de recepção de leite e derivados, de transferência, de refrigeração, de beneficiamento, de manipulação, de fabricação, de maturação, de fracionamento, de ralação, de acondicionamento, de rotulagem, de armazenagem e de expedição de derivados lácteos, sendo também permitida a expedição de leite fluido a granel de uso industrial.

§ 5º - Para os fins deste Decreto, entende-se por queijaria o estabelecimento localizado em propriedade rural destinado à fabricação de queijos tradicionais com características específicas, elaborados exclusivamente com leite de sua própria produção, que envolva as etapas de fabricação, maturação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição, e que encaminhe o produto a uma fábrica de laticínios ou usina de beneficiamento, caso não realize o processamento completo do queijo.

Art. 18 - Os estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados são classificados em:

- I - unidade de extração e beneficiamento de produtos de abelhas;
- II - unidade de beneficiamento de produtos de abelhas e derivados.

§ 1º - Para os fins deste Decreto, entende-se por unidade de extração e beneficiamento de produtos de abelhas o estabelecimento destinado ao recebimento de matérias-primas de produtores rurais, à extração, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição dos produtos de abelhas, facultando-se o beneficiamento e o fracionamento.

§ 2º - Para os fins deste Decreto, entende-se por unidade de beneficiamento de produtos de abelhas e derivados o estabelecimento destinado à recepção, à classificação, ao beneficiamento, à industrialização, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de produtos e matérias-primas pré beneficiadas provenientes de outros estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados, facultando-se a extração de matérias-primas recebidas de produtores rurais.

§ 3º - É permitida a recepção de matéria prima previamente extraída pelo produtor rural, desde que atendido o disposto neste Decreto e em normas complementares.

CAPÍTULO II DOS ESTABELECIMENTOS DE ARMAZENAGEM

Art. 19 - Os estabelecimentos de armazenagem são classificados como entreposto de produtos de origem animal.

§ 1º - Entende-se por entreposto de produtos de origem animal o estabelecimento destinado exclusivamente à recepção, à armazenagem e à expedição de produtos de origem animal, comestíveis ou

não comestíveis, que necessitem ou não de conservação pelo emprego de frio industrial, dotado de instalações específicas para realização de reinspeção.

§ 2º - Nos estabelecimentos citados nos § 1º não serão permitidos quaisquer trabalhos de manipulação, de fracionamento ou de reembalagem.

CAPÍTULO III DOS ESTABELECIMENTOS DE PRODUTOS NÃO COMESTÍVEIS

Art. 20 - Os estabelecimentos de produtos não comestíveis são classificados como unidade de beneficiamento de produtos não comestíveis.

Parágrafo único - Entende-se por unidade de beneficiamento de produtos não comestíveis o estabelecimento destinado à recepção, à manipulação e ao processamento de matérias primas e resíduos de animais, destinados ao preparo exclusivo de produtos não utilizados na alimentação humana, previstos neste Decreto ou em normas complementares.

CAPÍTULO IV DO REGISTRO DE ESTABELECIMENTO

Art. 21 - Para obter o registro no serviço de inspeção o estabelecimento deverá apresentar o pedido instruído pelos seguintes documentos:

- I - requerimento, dirigido a Divisão de Inspeção Sanitária, solicitando o registro;
- II - planta baixa ou croqui das construções, acompanhadas do memorial descritivo da construção;

III - cópia do contrato ou estatuto social da firma, registrada no órgão competente (no caso de firma constituída);

IV - cópia do registro no Cadastro Nacional de Pessoa Física - CPF ou Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica - CNPJ, conforme for o caso;

V - alvará de licença para construção, ou documento equivalente, fornecido pela Prefeitura Municipal;

- VI - boletim de exames físico-químico e microbiológico da água de abastecimento;
- VII - memorial econômico sanitário do estabelecimento;
- VIII - comprovante de pagamento da taxa de vistoria.

§ 1º - Os modelos de requerimento para solicitação de registro e vistoria serão fornecidos pelo S.I.M..

§ 2º - A planta baixa ou croqui devem ser elaborados com escala de 1/100 (um para cem), de forma a permitir a completa visualização das instalações e áreas adjacentes.

Art. 22 - Apresentados os documentos exigidos neste regulamento, o S.I.M. procederá vistoria do estabelecimento para apresentação do competente laudo.

Art. 23 - Satisfeitas às exigências fixadas no presente regulamento, o S.I.M. autorizará a expedição de "TÍTULO DE REGISTRO", constando no mesmo o número do registro, nome da firma e outros detalhes necessários.

Parágrafo único - A Secretaria de Meio Ambiente cobrará taxa para registro nos termos da legislação de taxas em vigor.

Art. 24 - A venda, arrendamento, doação ou qualquer operação que resulte na modificação da razão social e ou do responsável legal do estabelecimento industrial, bem como qualquer modificação que resulte na alteração do registro deve, necessariamente, ser comunicada ao S.I.M., bem como encaminhada toda a documentação probatória para modificação do registro.

Art. 25 - Qualquer ampliação, remodelação ou construção no estabelecimento registrado só poderá ser feita após prévia aprovação das plantas pelo S.I.M..

CAPÍTULO V DO REGISTRO DOS PRODUTOS

Art. 26 - O registro de produto será requerido junto ao S.I.M. através de requerimento com os seguintes documentos:

- I - memorial descritivo do processo de fabricação do produto, em 02 (duas) vias, conforme modelo fornecido pelo S.I.M.;
- II - layout dos rótulos a serem registrados, em seus diferentes tamanhos, em 02 (duas) vias.

Art. 27 - Cada produto registrado terá um número próprio que constará no seu rótulo.

Art. 28 - Os estabelecimentos só poderão utilizar rótulos devidamente aprovados pelo S.I.M..

§ 1º - Os rótulos obedecerão às legislações específicas de rotulagem.

§ 2º - Os rótulos só devem ser usados para os produtos a que tenham sido destinados não podendo efetuar qualquer modificação em seus dizeres, cores ou desenhos sem prévia aprovação.

Art. 29 - Nenhum rótulo, etiqueta ou selo pode ser aplicado escondendo ou encobrindo, total ou parcialmente, dizeres de rotulagem e a identificação do registro.

Art. 30 - Qualquer modificação, que implique em alteração de identidade, qualidade ou tipo do produto de origem animal, deverá ser previamente solicitada ao S.I.M., podendo ser mantido o número de registro anteriormente concedido.

CAPÍTULO VI DO ESTABELECIMENTO, DAS INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS

SEÇÃO I DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 31 - Os estabelecimentos deverão garantir que as operações possam realizar-se seguindo as boas práticas de fabricação, desde a chegada da matéria-prima até a expedição do produto alimentício.

Art. 32 - O estabelecimento deve possuir sistema de controle de entrada e saída de produtos, constando obrigatoriamente:

- I - data, quantidade, natureza e procedência das matérias-primas, ingredientes, embalagens e rótulos utilizados na industrialização dos produtos alimentícios;
- II - data, quantidade, saída e destinação dos produtos alimentícios;

§ 1º - O registro poderá ser feito em sistema digital ou manual através de livros de controle, ambos com valor fiscal.

§ 2º - Este sistema deverá ficar a disposição do agente de fiscalização.

Art. 33 - Os estabelecimentos deverão reunir as seguintes condições:

- I - situados em zonas isentas de odores indesejáveis, lixos, objetos em desuso, animais, insetos e de contaminantes ambientais como fumaça e poeira;
- II - devem ser localizados em áreas que não estejam sujeitas a inundação;
- III - ser fisicamente isolados de residências e ou outras dependências;
- IV - as vias e áreas que se encontram dentro dos limites do estabelecimento deverão ter uma superfície compacta e/ou pavimentada, apta para o trânsito de veículos, com escoamento adequado e meios que permitam a sua limpeza;
- V - localização em terreno com área suficiente para circulação e fluxo de veículos de transporte;

VI - o ambiente interno deve ser fechado, com os banheiros e vestiários separados;

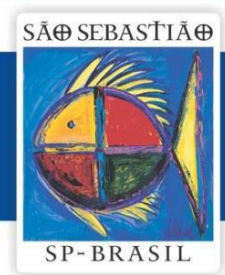
VII - o estabelecimento deve possuir layout adequado ao processo produtivo com número, capacidade e distribuição das dependências de acordo com o ramo de atividade, volume de produção e expedição;

VIII - apresentar fluxo de produção ordenado, linear e sem cruzamentos;

IX - as instalações deverão ser construídas com materiais resistentes a corrosão, que possam ser limpos com facilidade e deverão estar providas de meios adequados para o fornecimento de água fria ou fria e quente em quantidade suficiente;

X - as áreas para recepção e depósito de matérias-primas, ingredientes e embalagens devem ser separadas das áreas de produção, armazenamento e expedição de produto final;

XI - as áreas de armazenamento e expedição deverão garantir condições adequadas para a conservação das embalagens e características de identidade e qualidade do produto;



XII - encontrar-se em adequado estado de conservação, isentos de defeitos, rachaduras, trincas, buracos, umidade, bolor, descascamentos e outros;

XIII - o piso deve ser de material resistente ao impacto, impermeáveis, laváveis e antiderrapantes, não podem apresentar rachaduras e devem facilitar a limpeza e desinfecção;

XIV - o sistema de drenagem deve ser dimensionado adequadamente, de forma a impedir o acúmulo de resíduos e os ralos com sifões e grelhas colocados em locais adequados de forma a facilitar o escoamento e proteger contra a entrada de insetos;

XV - nas áreas de manipulação de alimentos as paredes deverão ser lisas, de cor clara, construídas e revestidas de materiais não absorventes e laváveis;

XVI - os ângulos entre as paredes, as paredes e os pisos, e as paredes e o teto deverão ser de fácil limpeza;

XVII - a ventilação em todas as dependências deve ser suficiente, respeitadas as peculiaridades de ordem tecnológica cabíveis;

XVIII - o estabelecimento deve dispor de luz abundante, natural ou artificial;

XIX - as portas devem apresentar dispositivo de fechamento imediato, sistema de vedação contra insetos e outras fontes de contaminação e ser de fácil abertura, de forma a ficarem livres os corredores e passagens;

XX - possuir janelas e basculantes providos de proteções contra pragas e em bom estado de conservação;

XXI - as portas e janelas deverão ser construídas de material não absorvente e de fácil limpeza, de forma a evitar o acúmulo de sujidades;

XXII - paredes e separações revestidas ou impermeabilizadas e construídas para facilitar a higienização;

XXIII - a água deve ser potável, encanada sob pressão em quantidade compatível com a demanda do estabelecimento, cuja fonte, canalização e reservatório deverão estar protegidos para evitar qualquer tipo de contaminação;

XXIV - a higienização dos estabelecimentos, instalações, equipamentos, utensílios e recipientes deverá ser realizada através de água quente, vapor ou produto químico adequado;

XXV - os estabelecimentos deverão dispor de um sistema eficaz de evacuação de efluentes e águas residuais, o qual deverá ser mantido, a todo momento, em bom estado de funcionamento e de acordo com o órgão ambiental competente;

XXVI - todos os estabelecimentos deverão conter vestiários, sanitários e banheiros adequados ao número de funcionários, convenientemente situados e não poderão ter comunicação direta com as áreas onde os alimentos são manipulados;

XXVII - junto aos sanitários devem existir lavatórios com água fria, ou fria e quente, com os elementos adequados para lavar e secar as mãos, dispostos de tal modo que o usuário tenha que passar junto a eles quando retornar à área de manipulação;

XXVIII - junto às instalações a que se refere o inciso anterior deverão ser afixados avisos indicando a obrigatoriedade de higienizar as mãos após o uso dos sanitários;

XXIX - não será permitido o uso de toalhas de pano ou papel reciclado;

XXX - na área de industrialização deverão existir instalações adequadas, higiênicas e convenientemente localizadas para lavagem e secagem das mãos;

XXXI - as lixeiras deverão ter tampas de acionamento não manual;

XXXII - deverão existir instalações adequadas para a limpeza e desinfecção dos utensílios e equipamentos de trabalho;

XXXIII - dispor de fonte de energia compatível com a necessidade do estabelecimento.

SEÇÃO II DAS INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS

Art. 34 - Os equipamentos e utensílios deverão atender às seguintes condições:

I - todos os equipamentos e utensílios nas áreas de manipulação devem ser de materiais que não transmitam substâncias tóxicas, odores, sabores, e sejam não absorventes, resistentes à corrosão e capazes de resistir às operações de higienização;

II - as superfícies deverão ser lisas e isentas de imperfeições (fendas, amassaduras, etc.) que possam comprometer a higiene dos alimentos ou ser fonte de contaminação;

III - todos os equipamentos e utensílios deverão estar desenhados e construídos de modo que assegurem uma completa higienização;

IV - todos os equipamentos deverão ser utilizados, exclusivamente, para as finalidades às quais se destinam;

V - os recipientes para materiais não comestíveis e resíduos deverão ter perfeita vedação, ser construídos de material não absorvente e resistente que facilite a limpeza e eliminação do conteúdo;

VI - os equipamentos e utensílios empregados para materiais não comestíveis ou resíduos deverão ser marcados com a indicação do seu uso e não poderão ser usados para produtos comestíveis;

VII - equipamentos de conservação dos alimentos (refrigeradores, congeladores, câmaras frigoríficas e outros) deverão dispor de dispositivo medidor de temperatura em local apropriado e em adequado funcionamento.

Art. 35 - Nos estabelecimentos não será permitido apresentar, guardar, estocar, armazenar ou ter em depósito, substâncias que possam corromper, alterar, adulterar, falsificar, avariar ou contaminar a matéria-prima, os ingredientes ou os produtos alimentícios.

CAPÍTULO VII DAS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS

Art. 36 - Os responsáveis pelos estabelecimentos deverão assegurar que todas as etapas de fabricação dos produtos de origem animal sejam realizadas de forma higiênica, a fim de se obter produtos que atendam aos padrões de qualidade, que não apresentem risco à saúde, à segurança e ao interesse do consumidor.

Art. 37 - Todas as instalações, equipamentos e instrumentos de trabalho devem ser mantidos em condições de higiene antes, durante e após a elaboração dos produtos alimentícios.

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

Art. 38 - Imediatamente após o término da jornada de trabalho, ou quantas vezes for necessário, deverão ser rigorosamente limpos o chão, os condutos de escoamento de água, as estruturas de apoio e as paredes das áreas de manipulação.

Art. 39 - O reservatório de água deverá ser protegido de contaminação externa e higienizado regularmente e sempre que for necessário.

Art. 40 - Os equipamentos de conservação dos alimentos devem atender às condições de funcionamento, higiene, iluminação e circulação de ar, devendo ser higienizados sempre que necessário ou pelo menos uma vez por ano.

Art. 41 - Todos os produtos de higienização devem ser aprovados pelo órgão de saúde competente, identificados e guardados em local adequado, fora das áreas de armazenagem e manipulação dos alimentos.

Art. 42 - Os vestiários, sanitários, banheiros, as vias de acesso e os pátios que fazem parte da área industrial deverão estar permanentemente limpos.

Art. 43 - Os subprodutos deverão ser armazenados de maneira adequada, sendo que, aqueles resultantes da elaboração que sejam veículos de contaminação deverão ser retirados das áreas de trabalho quantas vezes forem necessárias.

Art. 44 - Os resíduos deverão ser retirados das áreas de manipulação de alimentos e de outras áreas de trabalho sempre que for necessário, sendo obrigatória sua retirada ao menos uma vez por dia.

Parágrafo único - Imediatamente depois da retirada dos resíduos dos recipientes utilizados para o armazenamento, todos os equipamentos que tenham entrado em contato com eles deverão ser higienizados.

Art. 45 - É proibida a presença de animais nos arredores e interiores dos estabelecimentos.

Art. 46 - Deverá ser aplicado um programa eficaz e contínuo de combate às pragas e vetores.

§ 1º - Não é permitido o emprego de substâncias não aprovadas pelo órgão regulador da saúde para o controle de pragas nas dependências destinadas à manipulação e nos depósitos de matérias-primas, produtos e insumos.

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

Art. 47 - Para o desenvolvimento das atividades industriais, todos os funcionários devem usar uniformes apropriados e higienizados.

§ 1º - Os funcionários que trabalhem na manipulação e, diretamente, no processamento de produtos comestíveis devem utilizar uniforme na cor branca ou outra cor clara que possibilite a fácil visualização de possíveis contaminações.

§ 2º - É proibida a circulação dos funcionários uniformizados entre áreas de diferentes riscos sanitários ou fora do perímetro industrial.

§ 3º - Os funcionários que trabalhem nas demais atividades industriais ou que executem funções que possam acarretar contaminação cruzada ao produto devem usar uniformes diferenciados por cores.

Art. 48 - Os manipuladores devem:

I - ter asseio pessoal, manter as unhas curtas, sem esmalte ou base, não usar maquiagem e adornos, tais como: anéis, brincos, dentre outros;

II - usar cabelos presos e protegidos com touca;

III - lavar cuidadosamente as mãos antes e após manipular os alimentos, após qualquer interrupção da atividade, após tocar materiais contaminados e sempre que se fizer necessário;

IV - não fumar nas dependências do estabelecimento;

V - evitar cantar, assoviar e praticar todo tipo de conversa paralela e desnecessária enquanto manipulam os alimentos;

VI - proteger o rosto ao tossir ou espirrar;

VII - não comer ou mascar chicletes nas áreas de manipulação dos alimentos;

VIII - evitar todo ato que possa direta ou indiretamente contaminar os alimentos.

Art. 49 - Roupas e objetos pessoais não poderão ser guardados nas áreas de manipulação de alimentos.

Art. 50 - Os funcionários que trabalham na indústria de produtos de origem animal serão portadores de carteira de saúde fornecida por autoridade sanitária oficial e anualmente submetidos a exame em repartição da saúde pública, apresentando à Inspeção Municipal as anotações competentes em sua carteira, pelas quais se verifique que não sofrem de doenças que o incompatibilizem com os trabalhos de fabricação de gêneros alimentícios.

Parágrafo único - A inspeção médica será exigida, tantas vezes quantas necessárias, para qualquer funcionário do estabelecimento, inclusive seus proprietários, se exercerem atividade industrial.

Art. 51 - Os manipuladores de alimentos não poderão ser veículos de qualquer tipo de contaminação.

§ 1º - Em caso de suspeita de enfermidade, que possa de qualquer forma contaminar os alimentos, o funcionário deverá ser imediatamente afastado das atividades de manipulação, até liberação médica.

§ 2º - Apresentando o funcionário infecções, irritação ou prurido cutâneos, feridas abertas, diarreia, ou qualquer outro tipo de enfermidade, que pela sua natureza, seja passível de contaminar os alimentos, deverá o responsável legal pelo estabelecimento tomar as medidas necessárias para afastar o funcionário da atividade de manipulação até que o mesmo tenha liberação médica.

Art. 52 - O responsável tomará as medidas necessárias para garantir o cumprimento das regras de higiene pessoal dos manipuladores de alimentos.

Art. 53 - Os manipuladores devem estar capacitados para as atividades desempenhadas de acordo com as Boas Práticas de Fabricação - BPF.

CAPÍTULO VIII DO PROCESSAMENTO E EMBALAGENS

Art. 54 - Os produtos de origem animal devem ser acondicionados ou embalados em recipientes ou continentes que confiram a necessária proteção, atendidas as características específicas do produto e as condições de armazenamento e transporte.

Art. 55 - Toda água utilizada no estabelecimento deverá ser potável.

Parágrafo único - Fica o responsável legal pelo estabelecimento obrigado a apresentar, anualmente, o laudo de análises físico-químico e bacteriológico da água de abastecimento.

Art. 56 - As matérias-primas ou ingredientes utilizados na elaboração dos produtos alimentícios deverão estar limpos e em boas condições higiênico-sanitárias.

Parágrafo único - As matérias-primas ou ingredientes deverão ser inspecionados e classificados antes de seguirem para a industrialização.

Art. 57 - As matérias-primas, ingredientes ou produtos alimentícios industrializados, armazenados, guardados ou transportados devem estar dentro do prazo de validade.

Art. 58 - Os métodos de conservação dos produtos alimentícios deverão ser controlados de forma a proteger contra a contaminação, deterioração após o processamento e ameaça de risco à saúde pública.

Art. 59 - Todo o material empregado no processo de embalagem de alimentos deverá ser armazenado em local destinado a esta finalidade e em condições de sanidade e limpeza.

Art. 60 - As embalagens devem ser utilizadas para os fins a que se destinam, de acordo com o aprovado pelo órgão competente.

Art. 61 - É proibida a reutilização de embalagens.

Art. 62 - Todos os produtos alimentícios devem ser embalados de forma a garantir a sua inviolabilidade.

Art. 63 - As embalagens ou recipientes deverão ser inspecionados e, se necessário, higienizados imediatamente antes do uso, com o objetivo de assegurar sua inocuidade.

Art. 64 - Deverá ser assegurada a adequada rotatividade dos estoques de matérias-primas, ingredientes e produtos alimentícios.

Art. 65 - O transporte de produtos deverá ser efetuado em veículos fechados ou cobertos em condições de manter a qualidade dos mesmos.

Parágrafo único - Os veículos destinados ao transporte de alimentos refrigerados ou congelados devem dispor de meios que permitam verificar a temperatura e devem ser mantidas dentro dos níveis adequados.

CAPÍTULO IX -

DA IDENTIDADE E QUALIDADE DOS PRODUTOS ALIMENTÍCIOS

Art. 66 - Os produtos alimentícios devem atender aos regulamentos técnicos de identidade e qualidade, padrões microbiológicos, de aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia de fabricação, e outras legislações pertinentes.

Art. 67 - A Divisão de Inspeção Sanitária regulamentará, quando necessário, os padrões de identidade e qualidade dos produtos alimentícios abrangidos por este regulamento através de atos normativos complementares.

Parágrafo único - Na ausência de regulamentos técnicos de identidade Municipal, serão adotadas legislações Estaduais e Federais vigentes.

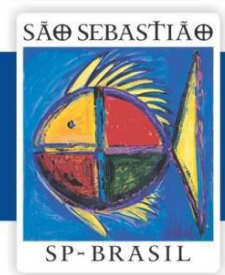
Art. 68 - O controle sanitário dos animais deverá seguir orientação do Órgão Oficial de Defesa Sanitária Animal do Estado.

CAPÍTULO X



SÃO SEBASTIÃO

DIÁRIO OFICIAL ELETRÔNICO MUNICIPAL



Edição 834 – 05 de Outubro de 2020

DA ROTULAGEM

SEÇÃO I

DA ROTULAGEM EM GERAL

Art. 69 - Para os fins deste Decreto entende-se por rótulo ou rotulagem toda inscrição, legenda, imagem e toda matéria descritiva ou gráfica que esteja escrita, impressa, estampada, gravada, gravada em relevo, litografada ou colada sobre a embalagem ou contentores do produto de origem animal destinado ao comércio, com vistas à identificação.

Art. 70 - Os estabelecimentos só podem expedir ou comercializar matérias-primas e produtos de origem animal, identificados por meio de rótulos, dispostos em local visível, quando destinados diretamente ao consumo ou quando enviados a outros estabelecimentos que os processarão.

§ 1º - O rótulo deve ser resistente às condições de armazenamento e de transporte dos produtos e, quando em contato direto com o produto, o material utilizado em sua confecção deve ser previamente autorizado pelo órgão regulador da saúde.

§ 2º - As informações constantes nos rótulos devem ser visíveis, com caracteres legíveis, conforme legislação específica.

Art. 71 - O uso de ingredientes, de aditivos e de coadjuvantes de tecnologia em produtos de origem animal e a sua forma de indicação na rotulagem devem atender à legislação específica.

Art. 72 - As informações expressas na rotulagem devem retratar fidedignamente a verdadeira natureza, a composição e as características do produto.

Art. 73 - Além de outras exigências previstas neste Decreto, em normas complementares e em legislação específica, os rótulos devem conter, de forma clara e legível:

- I - nome do produto;
- II - nome empresarial e endereço do estabelecimento produtor;
- III - carimbo oficial do S.I.M.;
- IV - CNPJ ou CPF, nos casos em que couber;
- V - data de fabricação, prazo de validade e identificação do lote;
- VI - lista de ingredientes e aditivos;
- VII - instruções sobre a conservação do produto;
- VIII - indicação quantitativa, conforme legislação do órgão competente;
- IX - instruções sobre o preparo e o uso do produto, quando necessário.

Art. 74 - Os rótulos devem ser impressos, litografados, gravados ou pintados, respeitados a ortografia oficial e o sistema legal de unidades e de medidas.

SEÇÃO II

DA ROTULAGEM EM PARTICULAR

Art. 75 - O produto deve seguir a denominação de venda do respectivo Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade - RTIQ.

§ 1º - O pescado deve ser identificado com a denominação comum da espécie, podendo ser exigida a utilização do nome científico conforme estabelecido em norma complementar.

§ 2º - Os ovos que não sejam de galinha, devem ser denominados segundo a espécie de que procedam.

§ 3º - Os derivados lácteos fabricados com leite que não seja de vaca, devem possuir em sua rotulagem a designação da espécie que lhe deu origem, exceto para os produtos que, em função da sua identidade, são fabricados com leite de outras espécies que não a bovina.

Art. 76 - Os produtos cárneos que contenham carne e produtos vegetais devem dispor nos rótulos a indicação das respectivas percentagens.

Art. 77 - A água adicionada aos produtos cárneos deve ser declarada, em percentuais, na lista de ingredientes do produto.

Parágrafo único - Sempre que a quantidade de água adicionada for superior a três por cento, o percentual de água adicionado ao produto deve ser informado, adicionalmente, no painel principal da rotulagem.

Art. 78 - Os produtos que não sejam leite, produto lácteo ou produto lácteo composto não podem utilizar rótulos, ou qualquer forma de apresentação, que declarem, impliquem ou sugiram que estes produtos sejam leite, produto lácteo ou produto lácteo composto, ou que façam alusão a um ou mais produtos do mesmo tipo.

Parágrafo único - Para os fins deste Decreto, 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 aos produtos lácteos.

Art. 79 - Tratando-se de pescado fresco, respeitadas as peculiaridades inerentes à espécie e às formas de apresentação do produto, pode ser dispensado o uso de embalagem e a aposição de rótulos, conforme definido em normas complementares.

Art. 80 - Tratando-se de pescado descongelado deve ser incluída na designação do produto a palavra "descongelado", devendo o rótulo, apresentar no painel principal, logo abaixo da denominação de venda, em caracteres destacados, uniformes em corpo e cor, sem intercalação de dizeres ou desenhos, em caixa alta e negrito, a expressão "NÃO RECONGELAR".

Art. 81 - Na rotulagem do mel, do mel de abelhas sem ferrão e dos derivados dos produtos das abelhas deve constar a advertência "Este produto não deve ser consumido por crianças menores de um ano de idade.", em caracteres destacados, nítidos e de fácil leitura.

CAPÍTULO XI

DOS CARIMBOS DE INSPEÇÃO

Art. 82 - O carimbo oficial da inspeção municipal é a garantia que o estabelecimento se encontra devidamente registrado no S.I.M..

§ 1º - Os carimbos de inspeção devem obedecer exatamente à descrição e aos modelos previstos neste artigo, em cor única, preferencialmente preto, quando impressos, gravados ou litografados.

§ 2º - Os modelos de carimbos de inspeção a serem usados nos rótulos de produtos alimentícios registrados na Divisão de Inspeção Sanitária obedecerão às seguintes especificações:

- I - a expressão "Divisão de Inspeção Sanitária", na borda superior externa;
- II - "São Sebastião" que acompanha a curva superior interna;
- III - a palavra "Inspeccionado", ao centro;
- III - o número de registro do estabelecimento, abaixo da palavra "Inspeccionado";
- IV - as iniciais "S.I.M.", na borda inferior interna.

§ 3º - As iniciais "S.I.M." significam "Serviço de Inspeção Municipal".

§ 4º - O número de registro do estabelecimento constante do carimbo de inspeção não é precedido da designação "número" ou de sua abreviatura (nº) e é aplicado no lugar correspondente, equidistante dos dizeres ou das letras e das linhas que representam a forma.

Art. 83 - Os carimbos do S.I.M. devem obedecer exatamente à descrição e aos modelos determinados neste Decreto e em normas complementares, respeitadas as dimensões, a forma, os dizeres, o idioma, o tipo e o corpo de letra e devem ser colocados em destaque nas testeiras das caixas e de outras embalagens, nos rótulos ou nos produtos, numa cor única, de preferência preta, quando impressos, gravada ou litografados.

Parágrafo único - Nos casos de embalagens pequenas, cuja superfície visível para rotulagem seja menor ou igual a 10cm² (dez centímetros quadrados), o carimbo não necessita estar em destaque em relação aos demais dizeres constantes no rótulo.

Art. 84 - Quando constatadas irregularidades nos carimbos, estes devem ser imediatamente inutilizados pelo S.I.M..

Art. 85 - Os diferentes modelos de carimbos do S.I.M. a serem usados nos estabelecimentos inspeccionados devem obedecer às seguintes especificações, além de outras previstas em normas complementares:

- I - modelo 1:
 - a) dimensões: 7cm x 5cm (sete centímetros por cinco centímetros);
 - b) forma: elíptica no sentido horizontal;
 - c) dizeres: deve constar a expressão: "Divisão de Inspeção Sanitária", na borda superior externa,

o número de registro do estabelecimento isolado e abaixo da palavra "Inspeccionado", colocada horizontalmente e "São Sebastião", que acompanha a curva superior da elipse; logo abaixo do número de registro do estabelecimento deve constar as iniciais: "S.I.M.", acompanhando a curva inferior;

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

II - modelo 2:

- a) dimensões: 5cm x 3cm (cinco centímetros por três centímetros);
- b) forma e dizeres: idênticos ao modelo 1;

c) uso: para carcaças de suídeos, de ovinos e de caprinos em condições de consumo em natureza, aplicado sobre as carcaças ou sobre os quartos das carcaças.

III - modelo 3:

a) dimensões:

1 - 1cm (um centímetro) de diâmetro, quando aplicado em embalagens com superfície visível para rotulagem menor ou igual a 10cm² (dez centímetros quadrados);

2 - 2cm (dois centímetros) ou 3cm (três centímetros) de diâmetro, quando aplicado nas embalagens de peso até 1kg (um quilograma);

3 - 4cm (quatro centímetros) de diâmetro, quando aplicado em embalagens de peso superior a 1kg (um quilograma) até 10kg (dez quilogramas);

4 - 5cm (cinco centímetros) de diâmetro, quando aplicado em embalagens de peso superior a 10kg (dez quilogramas);

b) forma: circular;

c) dizeres: deve constar o número de registro do estabelecimento isolado e abaixo da palavra "Inspeccionado", colocada horizontalmente e "São Sebastião", que acompanha a curva superior interna do círculo; logo abaixo do número de registro do estabelecimento deve constar as iniciais: "S.I.M.", acompanhando a curva inferior; e a expressão "Divisão de Inspeção Sanitária" deve estar disposta ao longo da borda superior externa;

d) uso: para rótulos ou etiquetas de produtos de origem animal utilizados na alimentação humana.

IV - modelo 4:

a) dimensões:

1 - 3cm (três centímetros) de lado quando aplicado em rótulos ou etiquetas;

2 - 15cm (quinze centímetros) de lado quando aplicado em sacarias;

b) forma: quadrada;

c) dizeres: idênticos e na mesma ordem que aqueles adotados nos carimbos precedentes e dispostos todos no sentido horizontal; a expressão "Divisão de Inspeção Sanitária" deve estar disposta ao longo da borda superior externa;

d) uso: para rótulos, etiquetas ou sacarias de produtos não comestíveis.

V - modelo 5:

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

b) forma: retangular no sentido horizontal;

c) dizeres: São Sebastião, colocada horizontalmente no canto superior esquerdo, seguida das iniciais:

"S.I.M."; e logo abaixo destes, a palavra "condenado" também no sentido horizontal;

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

CAPÍTULO XII

REINSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DOS PRODUTOS DE ORIGEM

ANIMAL

Art. 86 - Os produtos de origem animal devem ser reinspeccionados tantas vezes quanto necessário, antes de serem expedidos para o consumo.

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

§ 2º - Quando os produtos e matérias-primas ainda permitam aproveitamento condicional ou beneficiamento, a Inspeção Municipal deverá autorizar que sejam submetidos aos processos apropriados.

Art. 87 - Na reinspeção de carne em natureza ou conservada pelo frio, deve ser condenada a que apresente qualquer alteração que faça suspeitar processo de putrefação, contaminação biológica, química ou indícios de zoonoses.

§ 1º - Sempre que necessário a Inspeção verificará o pH sobre o extrato aquoso da carne.

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

CAPÍTULO XIII

DAS ANÁLISES LABORATORIAIS

Art. 88 - As matérias primas, os produtos de origem animal e toda e qualquer substância que entre em suas elaborações, estão sujeitos a análises físicas, microbiológicas, físico-químicas, de biologia molecular, histológicas e demais análises que se fizerem necessárias para a avaliação da conformidade.

Parágrafo único - Sempre que o S.I.M. julgar necessário realizará a coleta de amostras para análises laboratoriais.

Art. 89 - Para realização das análises fiscais, deve ser coletada amostra em triplicata da matéria-prima, do produto ou de qualquer substância que entre em sua elaboração, asseguradas a sua inviolabilidade e a sua conservação.

§ 1º - Uma das amostras coletadas deve ser encaminhada ao laboratório, e as demais devem ser utilizadas como contraprova. Uma amostra deverá ser entregue ao detentor ou ao responsável pelo produto e a outra amostra deverá ser mantida em poder do laboratório ou do S.I.M. local.

§ 2º - É de responsabilidade do detentor ou do responsável pelo produto, a conservação de sua amostra de contraprova, de modo a garantir a sua integridade física.

§ 3º - Não devem ser coletadas amostras fiscais em triplicata quando:

I - a quantidade ou a natureza do produto não permitirem;

II - o produto apresentar prazo de validade exiguo, sem que haja tempo hábil para a realização da análise de contraprova;

III - tratar-se de análises fiscais realizadas durante os procedimentos de rotina de inspeção oficial;

IV - forem destinadas à realização de análises microbiológicas, por ser considerada impertinente a análise de contraprova nestes casos.

Art. 90 - A coleta de amostra de matéria-prima, de produto ou de qualquer substância que entre em sua elaboração e de água de abastecimento para análise fiscal, deve ser efetuada por servidores do S.I.M..

Parágrafo único - A amostra deve ser coletada, sempre que possível, na presença do detentor do produto ou de seu representante, conforme o caso.

Art. 91 - As amostras para análises devem ser coletadas, manuseadas, acondicionadas, identificadas e transportadas de modo a garantir a manutenção de sua integridade física e a conferir conservação adequada ao produto.

Parágrafo único - A autenticidade das amostras deve ser garantida pela autoridade competente que estiver procedendo à coleta.

Art. 92 - Nos casos de resultados de análises fiscais que não atendam ao disposto na legislação, o S.I.M. notificará o interessado dos resultados analíticos obtidos e adotará as ações fiscais e administrativas pertinentes.

Ano 04 - Prefeitura de São Sebastião/SP - Versão Online

EXPEDIENTE

O Diário Oficial Eletrônico Municipal de São Sebastião é produzido pela Secretaria de Governo/Departamento de Comunicação

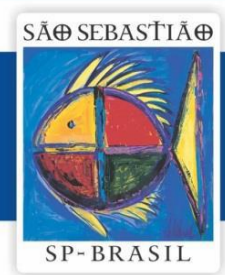


PREFEITURA DE SÃO SEBASTIÃO
WWW.SAOSEBASTIAO.SP.GOV.BR

Veículo de Imprensa Oficial / Autorizado pela Lei nº 2436/2017

Luciana Evangelista de Jesus - MTB: 0085852/SP

www.saosebastiao.sp.gov.br



Art. 93 - É facultado ao interessado requerer ao S.I.M. a análise pericial da amostra de contraprova, nos casos em que couber, no prazo de quarenta e oito horas, contado da data da ciência do resultado.

§ 1º - Ao requerer a análise da contraprova, o interessado deve indicar no requerimento o nome do assistente técnico para compor a comissão pericial e poderá indicar um substituto.

§ 2º - O interessado deve ser notificado sobre a data, a hora e o laboratório definido pela autoridade competente da Divisão de Inspeção Sanitária em que se realizará a análise pericial na amostra de contraprova, com antecedência mínima de setenta e duas horas.

§ 3º - Deve ser utilizada na análise pericial a amostra de contraprova que se encontra em poder do detentor ou do interessado.

§ 4º - Deve ser utilizada na perícia de contraprova o mesmo método de análise empregado na análise fiscal, salvo se houver concordância da comissão pericial quanto à adoção de outro método.

§ 5º - A análise pericial não deve ser realizada no caso da amostra de contraprova apresentar indícios de alteração ou de violação.

§ 6º - Comprovada a violação ou o mau estado de conservação da amostra de contraprova, deve ser considerado o resultado da análise fiscal.

§ 7º - Em caso de divergência quanto ao resultado da análise fiscal ou discordância entre os resultados da análise fiscal com o resultado da análise pericial de contraprova, deve-se realizar novo exame pericial sobre a amostra de contraprova em poder do laboratório ou do S.I.M. local.

§ 8º - O não comparecimento do representante indicado pelo interessado na data e na hora determinadas ou a inexistência da amostra de contraprova sob a guarda do interessado implica a aceitação do resultado da análise fiscal.

Art. 94 - O estabelecimento deve realizar controle de seu processo produtivo, por meio de análises físicas, microbiológicas, físico-químicas, de biologia molecular, histológicas e demais que se fizerem necessárias para a avaliação da conformidade de matérias-primas e de produtos de origem animal prevista em seu programa de autocontrole, de acordo com métodos com reconhecimento técnico e científico comprovados, e dispondo de evidências auditáveis que comprovem a efetiva realização do referido controle.

CAPÍTULO XIV DAS TAXAS

Art. 95 - Ficam instituídas as Taxas de Registro e Análises relativas à Inspeção Sanitária de competência da Divisão de Inspeção Sanitária, vinculada a Secretaria Municipal de Meio Ambiente:

Parágrafo único - O valor das taxas a que se refere este artigo será corrigido monetariamente, com base na variação do IPCA/FIPE do primeiro dia útil do mês de janeiro de cada ano:

I – pelo registro de estabelecimentos:

a) Abatedouro frigoríficos; unidade de beneficiamento de carne e produtos carnes: R\$ 250,70 (duzentos e cinquenta reais e setenta centavos);

b) Abatedouro frigorífico de pescado; unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado; estação depuradora de moluscos bivalves: R\$ 125,35 (cento e vinte e cinco reais e trinta e cinco centavos);

c) granja avícola; unidade de beneficiamento de ovos e derivados: R\$ 125,35 (cento e vinte e cinco reais e trinta e cinco centavos);

d) granja leiteira; posto de refrigeração; usina de beneficiamento; fábrica de laticínios; queijaria: R\$ 125,35 (cento e vinte e cinco reais e trinta e cinco centavos);

e) unidade de extração e beneficiamento de produtos de abelhas; unidade de beneficiamento de produtos de abelhas e derivados: R\$ 125,35 (cento e vinte e cinco reais e trinta e cinco centavos);

f) entreposto de produtos de origem animal; casa atacadista: R\$ 125,35 (cento e vinte e cinco reais e trinta e cinco centavos);

g) entreposto de produtos de origem animal: R\$ 125,35 (cento e vinte e cinco reais e trinta e cinco centavos);

h) unidade de beneficiamento de produtos não comestíveis: R\$ 125,35 (cento e vinte e cinco reais e trinta e cinco centavos);

i) que em pequena quantidade fabriquem queijo, manteiga, iogurte; ovos, doces caseiros, conservas: R\$ 62,68 (sessenta e dois reais e sessenta e oito centavos).

II – pelo registro de produtos-rótulos: R\$ 50,14 (cinquenta reais e quatorze centavos);

III – pela alteração de razão social: R\$ 62,68 (sessenta e dois reais e sessenta e oito centavos);

IV – pela ampliação, remodelação e reconstrução de estabelecimento: R\$ 62,68 (sessenta e dois reais e sessenta e oito centavos);

V – por análises periciais de produtos de origem animal: R\$ 62,68 (sessenta e dois reais e sessenta e oito centavos).

CAPÍTULO XV DAS INFRAÇÕES

Art. 96 - Consideram-se infrações, para os efeitos deste regulamento:

I - realizar atividades de elaboração/industrialização, fracionamento, armazenamento e transporte de produtos de origem animal sem inspeção oficial;

II - industrializar, comercializar, armazenar ou transportar matérias-primas e produtos alimentícios sem observar as condições higiênico-sanitárias estabelecidas neste regulamento;

III - elaborar e comercializar produtos em desacordo com os padrões higiênico-sanitários, físico-químicos, microbiológicos e tecnológicos estabelecidos por legislações Federal, Estadual ou Municipal vigentes;

IV - industrializar, armazenar, guardar ou comercializar matérias-primas, ingredientes ou produtos alimentícios com data de validade vencida;

V - transportar matérias-primas, ingredientes ou produtos alimentícios com data de validade vencida, salvo aqueles acompanhados de documento que comprove a devolução;

VI - apresentar instalações, equipamentos e instrumentos de trabalho em condições inadequadas de higiene antes, durante ou após a elaboração dos produtos alimentícios;

VII - industrializar ou comercializar matérias-primas ou produtos alimentícios falsificados ou adulterados;

VIII - realizar ampliação, remodelação ou construção no estabelecimento registrado sem prévia aprovação das plantas pelo S.I.M.;

IX - vender, arrendar, doar ou efetuar qualquer operação que resulte na modificação da razão social e ou do responsável legal do estabelecimento industrial, bem como qualquer modificação que resulte na alteração do registro sem comunicar ao S.I.M.;

X - não possuir sistema de controle de entrada e saída de produtos ou não mantê-lo atualizado;

XI - não disponibilizar o acesso ao sistema de controle de entrada e saída de produtos quando solicitado pelo S.I.M.;

XII - utilizar rótulos ou embalagens que não tenham sido previamente aprovados pelo S.I.M.;

XIII - modificar embalagens ou rótulos que tenham sido previamente aprovados pelo S.I.M.;

XIV - reutilizar embalagens;

XV - aplicar rótulo, etiqueta ou selo escondendo ou encobrindo, total ou parcialmente, dizeres da rotulagem e a identificação do registro no S.I.M.;

XVI - apresentar nos estabelecimentos odores indesejáveis, lixos, objetos em desuso, animais, insetos e contaminantes ambientais como fumaça e poeira;

XVII - realizar atividades de industrialização em estabelecimentos em mau estado de conservação, com defeitos, rachaduras, trincas, buracos, umidade, bolor, descascamentos e outros;

XVIII - utilizar equipamentos e utensílios que não atendam às condições especificadas neste regulamento;

XIX - utilizar recipientes que possam causar a contaminação dos produtos alimentícios;

XX - apresentar as instalações, os equipamentos e os instrumentos de trabalho em condições inadequadas de higiene, antes, durante ou após a elaboração dos produtos alimentícios;

XXI - utilizar equipamentos de conservação dos alimentos (refrigeradores, congeladores, câmaras frigoríficas e outros) em condições inadequadas de funcionamento, higiene, iluminação e circulação de ar;

XXII - apresentar, guardar, estocar, armazenar ou ter em depósito, substâncias que possam corromper, alterar, adulterar, falsificar, avariar ou contaminar a matéria-prima, os ingredientes ou os produtos alimentícios;

XXIII - utilizar produtos de higienização não aprovados pelo órgão de saúde competente;

XXIV - possuir ou permitir a permanência de animais nos arredores e ou interior dos estabelecimentos;

XXV - deixar de realizar o controle adequado e periódico das pragas e vetores;

XXVI - permitir a presença de pessoas e funcionários, nas dependências do estabelecimento, em desacordo com o disposto no Capítulo VII deste regulamento;

XXVII - possuir manipuladores trabalhando nos estabelecimentos sem a devida capacitação;

XXVIII - deixar de fazer cumprir os critérios de higiene pessoal e requisitos sanitários descritos neste regulamento;

XXIX - manter funcionários exercendo as atividades de manipulação sob suspeita de enfermidade passível de contaminação dos alimentos, ou ausente a liberação médica;

XXX - utilizar água não potável no estabelecimento;

XXXI - não assegurar a adequada rotatividade dos estoques de matérias-primas, ingredientes e produtos alimentícios;

XXXII - desacatar, obstar ou dificultar a ação fiscalizadora das autoridades sanitárias competentes no exercício de suas funções;

XXXIII - sonegar ou prestar informações inexatas sobre dados referentes à quantidade, qualidade e procedência de matérias-primas e produtos alimentícios, que direta e indiretamente interesse à fiscalização do S.I.M.;

XXXIV - desrespeitar o termo de suspensão e/ou interdição impostos pelo S.I.M..

Art. 97 - As infrações classificam-se em leve, grave e gravíssima.

§ 1º - Considera-se infração leve: aquelas em que o infrator seja beneficiado por circunstância atenuante;

§ 2º - Considera-se infração grave: aquelas em que for verificada uma circunstância agravante;

§ 3º - Considera-se infração gravíssima: aquelas em que seja verificada a ocorrência de duas ou mais circunstâncias agravantes.

**CAPÍTULO XVI
DAS PENALIDADES**

Art. 98 - Sem prejuízo das responsabilidades civil e penal cabíveis, a infração ao disposto neste Decreto ou em normas complementares, referentes aos produtos de origem animal, considerada a sua natureza e a sua gravidade, acarretará, isolada ou cumulativamente, as seguintes sanções:

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

II - multa nos casos não compreendidos no inciso I;

III - apreensão de matérias-primas, produtos alimentícios, subprodutos, ingredientes, embalagens, rótulos, utensílios e equipamentos;

IV - inutilização das matérias-primas, produtos alimentícios, subprodutos, ingredientes, rótulos e embalagens;

V - suspensão das atividades do estabelecimento quando causar risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária ou quando causar embaraço à ação fiscalizadora;

VI - interdição total ou parcial do estabelecimento, quando a infração consistir na adulteração ou na falsificação habitual do produto ou quando se verificar, mediante inspeção técnica realizada pela autoridade competente, a inexistência de condições higiênico-sanitárias adequadas;

VII - cancelamento de registro.

§ 1º - As multas previstas no inciso II serão agravadas até o grau máximo, nos casos de artifício, ardil, simulação, desacato, embaraço ou resistência à ação fiscal.

§ 2º - A interdição ou a suspensão pode ser levantada após o atendimento das exigências que as motivaram.

§ 3º - Se a interdição total ou parcial não for levantada, nos termos do §2º após doze meses, será cancelado o registro ou o relacionamento do estabelecimento.

**SEÇÃO I
DA ADVERTÊNCIA**

Art. 99 - A advertência será cabível nas seguintes condições:

I - o infrator ser primário;

II - o dano puder ser reparado;

III - a infração cometida não causar prejuízo a terceiros;

IV - o infrator não ter agido com dolo ou má-fé;

V - a infração ser classificada como leve.

**SEÇÃO II
DA MULTA**

Art. 100 - As multas previstas no inciso II, do artigo 85, ficam fixadas nos seguintes valores:

I - R\$ 500,00 (quinhentos reais):

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 coloquem em destaque o carimbo do Serviço de Inspeção Municipal nas testeiças dos continentes, dos rótulos ou em produtos;

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

II - R\$ 650,00 (seiscentos e cinquenta reais):

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

b) aos responsáveis pelos produtos que não contenham data de fabricação.

III - R\$ 800,00 (oitocentos reais):

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

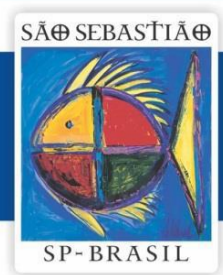
b) aos responsáveis por mistura de matérias-primas em porcentagem divergente das previstas nas normas técnicas;

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



SÃO SEBASTIÃO

DIÁRIO OFICIAL ELETRÔNICO MUNICIPAL



Edição 834 – 05 de Outubro de 2020

IV - R\$ 1.100,00 (um mil e cem reais):

- a) às pessoas físicas ou jurídicas que expuserem à venda produtos a granel que, de acordo com as normas técnicas, devam ser entregues ao consumo em embalagens originais;
- b) aos responsáveis por estabelecimento que ultrapassem a capacidade máxima de abate, industrialização ou beneficiamento;
- c) aos que deixarem de apresentar os documentos expedidos por servidor do serviço de inspeção municipal, junto às empresas de transporte, para classificação nos entrepostos;
- d) aos que lançarem no mercado, produtos cujos rótulos não tenham sido aprovados pelo Serviço de Inspeção Municipal.

V - R\$ 1.300,00 (um mil e trezentos reais):

- a) aos que utilizarem 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 mantiverem guardados em estabelecimentos registrados, ingredientes ou matérias-primas proibidas que possam ser utilizadas na fabricação de produtos;
- c) aos que adquirirem, manipularem, expuserem à venda ou distribuírem produtos de origem animal procedentes de estabelecimentos não registrados no serviço de inspeção municipal, estadual e federal;
- d) aos que venderem em mistura, ovos de diversos tipos;
- e) aos que infringirem os dispositivos deste Decreto quanto a documentos de classificação de ovos nos entrepostos referentes ao aproveitamento condicional;
- f) aos responsáveis por estabelecimentos registrados que não promoverem no serviço de inspeção municipal as transferências de responsabilidade ou deixarem de fazer a notificação necessária ao comprador ou locatário sobre essa exigência legal por ocasião do processamento de venda ou locação;
- g) aos responsáveis pela confecção, impressão litografada ou gravação de carimbo da inspeção municipal, a serem usados isoladamente ou em rótulos, por estabelecimentos que não estejam registrados ou em processo de registro no serviço municipal;
- h) aos que lançarem no consumo produtos de origem animal sem a passagem pelo entreposto respectivo, nos casos exigidos, para serem submetidos à inspeção sanitária.

VI - R\$ 1.700,00 (um mil e setecentos reais):

- a) às pessoas físicas ou jurídicas que dificultarem ou burlarem a ação dos servidores do Serviço de Inspeção Municipal no exercício de suas funções;
- b) às firmas responsáveis por estabelecimentos que preparem com finalidade comercial, produtos de origem animal, novos e não padronizados, cujas fórmulas não tenham sido previamente aprovadas pelo Serviço de Inspeção Municipal;
- c) aos que se utilizarem de certificados sanitários, rotulagens e carimbos da inspeção, para facilitar o escoamento de produtos de origem animal que não tenham sido inspecionados pelo Serviço de Inspeção Municipal;
- d) aos que usarem indevidamente os carimbos da inspeção municipal.

VII - R\$ 2.200,00 (dois mil e duzentos reais):

- a) 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;
- b) aos responsáveis por estabelecimentos sob inspeção municipal, que enviarem para o consumo produtos sem rotulagem;
- c) aos responsáveis por estabelecimentos não registrados, que enviarem para o comércio intramunicipal, produtos não inspecionados pelo Serviço de Inspeção Municipal.

VIII - R\$ 2.700,00 (dois mil e setecentos reais):

- a) aos que expuserem à venda produtos oriundos de um estabelecimento como se fosse de outro;
- b) aos que despacharem produtos de origem animal em desacordo com as determinações do serviço de inspeção;
- c) aos que subornarem, tentarem subornar ou usarem de violência contra servidores do Serviço de Inspeção Municipal, no exercício de suas atribuições.

IX - R\$ 3.200,00 (três mil e duzentos reais):

- a) aos que burlarem determinação quanto ao retorno de produtos destinados ao aproveitamento condicional no estabelecimento de origem;
- b) aos que derem aproveitamento condicional diferente do que for determinado pela inspeção municipal.

X - R\$ 3.700,00 (três mil e setecentos reais):

- a) aos responsáveis por quaisquer alterações, fraudes e falsificações de produtos de origem animal;
- b) aos que aproveitarem matérias-primas e produtos condenados ou procedentes de animais não inspecionados, no preparo de produtos usados na alimentação humana;
- c) aos que fizerem comércio intramunicipal, sem que os seus estabelecimentos tenham sido previamente registrados no Serviço de Inspeção Municipal.

XI - R\$ 4.200,00 (quatro mil e duzentos reais):

- a) aos responsáveis por estabelecimento que fabriquem produtos de origem animal em desacordo com os padrões fixados na legislação municipal ou nas fórmulas aprovadas, ou ainda, sonegarem elementos informativos sobre a composição centesimal e tecnológica do processo de fabricação;

- b) às pessoas físicas ou jurídicas que utilizarem rótulos de produtos elaborados em estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal, em produtos oriundos de estabelecimentos que não estejam sob inspeção do Município.

XII - R\$ 5.000,00 (cinco mil reais):

- a) Com relação às faltas de natureza grave relativas a outras infrações, ao Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA) aprovado pelo Decreto nº 9.013, de 29 de Março de 2017 e não previstas neste artigo.

Art. 101 - Constatada qualquer infração às normas previstas neste Decreto ou em demais atos normativos, o servidor da Divisão de Inspeção Sanitária, vinculada à Secretaria Municipal de Meio Ambiente, lavrará em 03 (três) vias, o auto de infração.

§ 1º - O auto de infração não deverá conter rasuras, entrelinhas ou emendas e descreverá de forma clara e precisa a infração e outras circunstâncias pertinentes, devendo conter ainda:

- 1 - nome e endereço do autuado;
- 2 - dia, local e hora da lavratura;
- 3 - qualificação e identificação do responsável pela lavratura;
- 4 - descrição circunstanciada da ocorrência e a citação do dispositivo legal infringido;
- 5 - assinatura do infrator ou do seu representante legal ou preposto, de duas testemunhas, quando houver, devidamente qualificadas e do servidor da Divisão de Inspeção Sanitária, vinculada a Secretaria Municipal de Meio Ambiente.

§ 2º - Se, por motivos imprevistos, o Auto de Infração for lavrado em local distinto daquele em que se verificou a infração ou se o autuado, ou seu representante legal ou preposto, não puder ou se recusar a assiná-lo, far-se-á menção dessas circunstâncias, enviando-lhe posteriormente uma das vias, por via postal, com aviso de recebimento.

§ 3º - A primeira via do Auto de Infração, será remetida a Procuradoria Ambiental; a segunda será entregue ao infrator e a terceira ficará na Divisão de Inspeção Sanitária, vinculada a Secretaria Municipal de Meio Ambiente.

§ 4º - Na impossibilidade de localização do autuado, será ele notificado oficialmente mediante comunicado via correio por AR, conforme dados já existentes no registro do estabelecimento.

§ 5º - Do processo iniciado por Auto de Infração constarão as provas e demais termos, se houver, que lhe serviram de instrução.

Art. 102 - O infrator, a partir da comunicação da autuação, terá o prazo de 10 (dez) dias para apresentar defesa dirigida a Procuradoria Ambiental, da Secretaria Municipal de Meio Ambiente, podendo durante esse prazo ter vistas dos autos, na dependência onde se iniciou o processo.

§ 1º - No ato da apresentação da defesa, poderão ser indicadas testemunhas, no máximo 02 (duas), com a respectiva qualificação e feito o protesto por futura produção de provas, se houver.

§ 2º - A defesa deve ser protocolada na dependência onde se iniciou o processo e encaminhada a Procuradoria Ambiental, da Secretaria Municipal de Meio Ambiente.

§ 3º - A Procuradoria Ambiental, da Secretaria Municipal de Meio Ambiente, decidirá, motivadamente, sobre a admissão das provas, determinando a produção daquelas que deferir.

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

§ 5º - A arrecadação das penalidades incumbirá à Secretaria Municipal de Meio Ambiente, sem prejuízo da ação dos Agentes Fiscais, cujos montantes serão encaminhados ao Fundo Municipal do Meio Ambiente.

Art. 103 - O valor das multas será calculado e corrigido monetariamente, com base na variação do IPCA/FIPE, considerado o valor vigente no 1º dia útil do mês de janeiro do ano em que se lavrar o auto de infração.

SEÇÃO III

DA APREENSÃO, INUTILIZAÇÃO E DESTINO

Art. 104 - As matérias-primas, os produtos alimentícios, subprodutos, ingredientes, embalagens, rótulos, utensílios e equipamentos que não estiverem de acordo com este regulamento serão apreendidos e/ou inutilizados.

§ 1º - A apreensão e/ou inutilização de matérias-primas, produtos alimentícios, subprodutos, ingredientes, embalagens, rótulos, utensílios e equipamentos será determinada pela autoridade fiscalizadora.

§ 2º - No ato da apreensão o agente de fiscalização nomeará o fiel depositário que ficará responsável pela guarda dos bens a que se refere o parágrafo anterior.

§ 3º - Deverá o agente de fiscalização informar ao fiel depositário das penalidades constantes do artigo 5º, LXVII Constituição da República Federal/88 c/c artigo 652 do Código Civil/2002, caso deixe de apresentar, quando solicitado, os bens sob sua guarda.

Art. 105 - Estão sujeitos à apreensão, podendo ou não ser inutilizados:

- I - matérias-primas, subprodutos, ingredientes e produtos alimentícios que:
 - a) sejam destinados ao comércio sem estar registrado no S.I.M., salvo os produtos de estabelecimentos sob regime de inspeção federal ou registrados nos órgãos competentes da saúde e os dispensados de registro;
 - b) estejam danificados por umidade ou fermentação, rançosos, de caracteres físicos ou sensoriais anormais, contendo quaisquer sujidades ou que demonstrem pouco cuidado na manipulação, elaboração, preparo, conservação ou acondicionamento;
 - c) forem adulterados ou falsificados;
 - d) apresentem potencial tóxico ou nocivo à saúde;
 - e) não estiverem adequados às condições higiênicas-sanitárias previstas neste regulamento.

II - rótulos e embalagens que:

- a) não houver aprovação do S.I.M. para o uso;
- b) divergirem dos aprovados no ato do cadastro.

III - utensílios e/ou equipamentos que:

- a) forem utilizados para fins diversos ao que se destina;
- b) estiverem danificados, avariados ou que apresentem condições higiênicas-sanitárias insatisfatórias.

§ 1º - Os bens e produtos apreendidos pela fiscalização poderão ser doados a entidade sem fins lucrativos, ou ter qualquer outra destinação a critério do S.I.M..

§ 2º - Os produtos alimentícios, as matérias-primas, os ingredientes e subprodutos que visivelmente se encontrarem impróprios para industrialização e ou consumo, e não for possível qualquer aproveitamento, serão imediatamente inutilizados pela fiscalização, independentemente de análise laboratorial e conclusão do processo administrativo, não cabendo aos proprietários qualquer tipo de indenização.

§ 3º - Os produtos alimentícios, as matérias-primas, os ingredientes e subprodutos apreendidos pela fiscalização que necessitarem de análise laboratorial, cujo prazo de validade permita o aguardo do resultado, ficarão sob a guarda do proprietário, e somente serão inutilizados após confirmada a condenação e caso não possam de qualquer forma ser aproveitados. A inutilização se dará independentemente da conclusão do processo administrativo, não cabendo aos proprietários qualquer tipo de indenização.

§ 4º - Os produtos alimentícios que não possuírem cadastro nos órgãos competentes serão apreendidos seguidos de pronta inutilização, independente de análise fiscal, não cabendo aos proprietários qualquer tipo de indenização.

§ 5º - Os rótulos, embalagens, utensílios e equipamentos que forem apreendidos pela fiscalização, ficarão sob a guarda do proprietário, e terão sua destinação definida somente após conclusão do processo administrativo, podendo ser inutilizados ou ter outra destinação a critério do S.I.M..

Art. 106 - Além de outros casos específicos previstos neste regulamento consideram-se adulterações ou falsificações:

- I - quando o produto tenha sido elaborado em condição que contrarie as especificações do cadastro;
- II - quando no preparo do produto, tenha sido empregada matéria-prima alterada ou impura;
- III - quando tenha sido utilizada substância de qualquer qualidade, tipo e espécie diferente das da composição normal do produto constante do cadastro;
- IV - quando houver alteração ou dissimulação da data de fabricação do produto alimentício;
- V - quando houver alteração ou modificação total ou parcial de um ou mais ingredientes do produto alimentício, de acordo com os padrões estabelecidos ou fórmulas aprovadas pelo S.I.M.;

VI - quando as operações de industrialização forem executadas com a intenção deliberada de estabelecer falsa impressão ao produto alimentício;

VII - quando a especificação total ou parcial na rotulagem de um determinado produto não seja o contido na embalagem ou recipiente;

VIII - quando for utilizada substância proibida ou não autorizada para a conservação do produto alimentício e ingrediente;

IX - quando o produto for elaborado, preparado e exposto ao consumo com forma, caracteres e rotulagem que constituam processos especiais e privilégio ou exclusividade de outrem, sem que seu legítimo proprietário tenha autorizado.

Art. 107 - A inutilização do produto a que se refere o Art. 105 deve ser precedida de termo de inutilização, assinado pelo autuado e por uma testemunha.

Parágrafo único - Havendo recusa do autuado em opor sua assinatura no termo de inutilização, será o fato nele consignado e uma das vias lhe será remetida, posteriormente, através de correspondência com aviso de recebimento - AR.

Art. 108 - As despesas decorrentes do processo de inutilização correrão às expensas do autuado.

CAPÍTULO XVII

DAS SANÇÕES PENAIS E CIVIS

Art. 109 - Aquele que industrializa, comercializa, armazena ou transporta produto alimentício, infringindo

Ano 04 - Prefeitura de São Sebastião/SP - Versão Online

EXPEDIENTE

O Diário Oficial Eletrônico Municipal de São Sebastião é produzido pela Secretaria de Governo/Departamento de Comunicação



PREFEITURA DE SÃO SEBASTIÃO
WWW.SAOSEBASTIAO.SP.GOV.BR

Veículo de Imprensa Oficial / Autorizado pela Lei nº 2436/2017

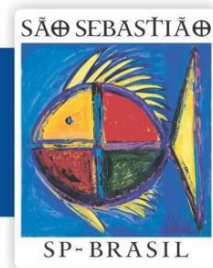
Luciana Evangelista de Jesus - MTB: 0085852/SP

www.saosebastiao.sp.gov.br



SÃO SEBASTIÃO

DIÁRIO OFICIAL ELETRÔNICO MUNICIPAL



Edição 834 – 05 de Outubro de 2020

as normas estabelecidas nas Leis e nos seus regulamentos próprios, ficará sujeito a sanções penais previstas no Código Penal Brasileiro e Lei das Contravenções Penais, bem como, a sanções civis.

Art. 110 - As infrações referidas no artigo anterior são de ação penal pública incondicionada, cabendo ao Ministério Público Estadual promovê-la.

Parágrafo único - Será admitida ação penal privada subsidiária da pública, se esta não for ajuizada no prazo legal, aplicando-se, no que couber, o disposto nos artigos 29 e 30 do Código de Processo Penal.

Art. 111 - Sem prejuízo da aplicação das sanções administrativas e penais previstas neste regulamento, fica o infrator sujeito ao pagamento das despesas inerentes à efetivação das citadas punições e a reparação de danos, bem como, as demais sanções de natureza civil cabíveis.

CAPÍTULO XVIII DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 112 - O produto da arrecadação das taxas e multas eventualmente impostas ficará vinculado ao órgão executor e será aplicado no financiamento das atividades relacionadas.

Art. 113 - Os casos omissos serão detalhados por atos normativos do S.I.M..

Art. 114 - Na ausência de regulamentos técnicos de identidade Municipal, serão adotadas Legislações Estaduais e Federais vigentes.

ANEXO 01

REQUERIMENTO

Eu, _____, RG _____, CPF _____ endereço: _____ no Município de São Sebastião, proprietário da empresa _____, com registro no CNPJ nº _____, situado à Rua _____, Bairro _____ no Município de São Sebastião, classificada como _____, que irá trabalhar com _____ para comercialização no Município de São Sebastião, venho requerer o registro de meu estabelecimento no Serviço de Inspeção Municipal.

São Sebastião, _____ de _____ de _____.

Assinatura/Carimbo

ANEXO 02

DECLARAÇÃO DE RESPONSABILIDADE TÉCNICA

Declaro para os devidos fins, junto a Secretaria Municipal de Meio Ambiente de São Sebastião, que a/o _____ é o responsável técnico, CRMV _____ do estabelecimento: _____, situado a _____ de propriedade de _____

DADOS DO RESPONSÁVEL TÉCNICO

Nome: _____
CRMV: _____
Endereço residencial: _____
Complemento: _____
Bairro: _____ Cidade: _____
CEP: _____ Fone: _____
email: _____
RG: _____, Órgão Exp: _____
CPF: _____

São Sebastião, _____ de _____ de _____.

Assinatura / Estabelecimento

Assinatura Responsável Técnico

ANEXO 03

MEMORIAL ECONÔMICO-SANITÁRIO DO ESTABELECIMENTO

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

São Sebastião, _____ de _____ de _____.

Assinatura

ANEXO 04

MEMORIAL DESCRITIVO DE CONSTRUÇÃO

- 1 - Nome da firma;
- 2 - Localização;
- 3 - Natureza do Estabelecimento;
- 4 - Área do Terreno;
- 5 - Área Construída;
- 6 - Área Útil;
- 7 - Recuo do Alinhamento da Rua;
- 8 - Duração Provável da Obra;
- 9 - Argamassa;
- 10 - Fundação;
- 11 - Responsável pelo Projeto;
- 12 - Madeiramento e Cobertura;
- 13 - Forro;
- 14 - Portas (Dimensão e material, especialmente das câmaras frias);
- 15 - Pavimentação;
- 16 - Esquadrias;
- 17 - Impermeabilização (Discriminar o material a ser empregado nos pisos e paredes das diferentes dependências);
- 18 - Instalação de Água (Detalhar);
- 19 - Pé Direito;
- 20 - Sistema de Esgoto (Detalhes sobre o modo de depuração antes de ser lançado na corrente d'água);
- 21 - Pintura;
- 22 - Custo Provável da Obra;

São Sebastião _____ de _____ de _____.

Engenheiro Responsável – CREA nº _____.

ANEXO 05

CADASTRAMENTO DO RÓTULO

- 1 - Identificação do Estabelecimento.
Razão Social: _____
CNPJ: _____
Classificação do estabelecimento: _____
Endereço: _____
Bairro: _____ Cidade: _____ Telefone: () _____
CEP: _____
RG/Órgão Expedidor: _____ CPF: _____
e-mail: _____
- 2 - Natureza da solicitação.
() Aprovação prévia () Registro () Alteração de rótulo
() Alteração do processo de fabricação () Cancelamento
- 3 - Identificação do produto.
3.1 - Nome do Produto _____
3.2 - Marca _____
- 4 - Característica do rótulo e da embalagem.
Rótulo:
() impresso () gravado em relevo () litografado
() etiqueta () gravado a quente
Embalagem:
() lata () papel () plástico
() caixa () vidro

5 - Quantidade do Produto Acondicionado/unidade de medida.

Data	Carimbo e ass. do repres. legal do estab.	Carimbo e ass. Do resp. técnico

6 - Composição do produto.

MATÉRIA-PRIMA	Kg ou L	%
INGREDIENTES		
MATÉRIA-PRIMA + INGREDIENTES TOTAL	Kg ou L	% 100%

- 7 - Processo de fabricação.
- 8 - Descrição do processo de embalagem.
- 9 - Descrição do armazenamento.
- 10 - Descrição do método de controle de qualidade realizado pelo estabelecimento.
- 11 - Transporte do produto para o mercado consumidor.
- 12 - Documentos acompanhantes.

Data	Carimbo e ass. do repres. legal do estab.	Carimbo e ass. Do resp. técnico

Art. 115 - Este decreto entra em vigor na data de sua publicação, revogando-se as disposições em contrário.

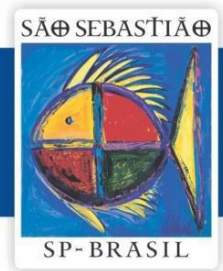
São Sebastião, 05 de outubro de 2020.

FELIPE AUGUSTO
Prefeito



SÃO SEBASTIÃO

DIÁRIO OFICIAL ELETRÔNICO MUNICIPAL



Edição 834 – 05 de Outubro de 2020

Extrato do Termo Aditivo nº 01/2020 ao Contrato Administrativo nº 2019FSPSS06
 Processo N° 139/2019
 Contratante: Fundação de Saúde Pública de São Sebastião
 Contratada: Clínica Médica ECORAD Ltda - EPP
 Objeto: Prorrogação da vigência por 12 (doze) meses da Contratação de Empresa Especializada para realização de serviços de Medicina e Segurança do Trabalho.
 Pregão Presencial n.º 013/2019
 Valor Global: R\$ 59.000,00 (cinquenta e nove mil reais)
 Data da assinatura 24 de setembro de 2020
 Assinam: Carlos Eduardo Antunes Craveiro pela Fundação de Saúde e Edson Cardim Nogueira e Cristiane Cabral da Silva Nogueira pela Contratada.

- E D I T A L -
 AUTO DE NOTIFICAÇÃO ITBI N.º 134/2020

SUJEITO PASSIVO (CONTRIBUINTE)			
Nome /Razão Social		CPF/C.N.P.J.	
NISSIM HARA		613.879.598-91	
Endereço		Bairro	
Av. Baleia Azul, N° 270		Baleia	
Município – UF	CEP:	i.c.3133.123.2166.0480.0000	
SÃO SEBASTIÃO - SP	11.621-630		
INFORMAÇÕES FISCAIS			
Processo Administrativo n.º	A.I.I.M.	Nº	Natureza do procedimento:
16168/2017	394/2017		COMPENSAÇÃO DE DÉBITOS-Revisão Fiscal ITBI
NOTIFICAÇÃO			
Em face de seu pedido apresentado de compensação de débitos de IPTU relativamente ao suposto recolhimento do ITBI, que em tese, teria ocorrido com vinculação ao AIIM – ITBI N° 394/2017 (proc.adm. 16168/2017), imóvel de I.C. acima identificado, NOTIFICAMOS V.Sa., que referido pedido foi INDEFERIDO com base nos artigos, 28, 29, 33 e 34 do dec, 2332/99, e 59, 60, 61, 62, 73 e 74 da Lei Municipal n° 1317/98.			

São Sebastião, 05 de outubro de 2020

IDENTIFICAÇÃO DO AGENTE FISCAL	RECIBO DO CONTRIBUINTE
Marcelo Luís de Oliveira Inspetor Fiscal de Rendas RE 2110-5 TESTEMUNHA:	Data ___ / ___ / 2020
	Assinatura do Responsável
	Nome
	CPF

Ano 04 - Prefeitura de São Sebastião/SP - Versão Online

EXPEDIENTE

O Diário Oficial Eletrônico Municipal de São Sebastião é produzido pela Secretaria de Governo/Departamento de Comunicação



PREFEITURA DE SÃO SEBASTIÃO
 WWW.SAOSEBASTIAO.SP.GOV.BR

Veículo de Imprensa Oficial / Autorizado pela Lei nº 2436/2017

Luciana Evangelista de Jesus - MTB: 0085852/SP

www.saosebastiao.sp.gov.br