



# PREFEITURA MUNICIPAL DE BAURU

## ESTADO DE SÃO PAULO

P. 67.102/13

### **DECRETO Nº 12.484, DE 23 DE MAIO DE 2.014**

Regulamenta a Lei Municipal nº 4.864, de 02 de julho de 2.002, e dá outras providências.

O PREFEITO MUNICIPAL DE BAURU, no uso de suas atribuições legais conferidas pelo art. 51 da Lei Orgânica do Município de Bauru,

### **D E C R E T A**

#### **TÍTULO I DISPOSIÇÕES PRELIMINARES**

- Art. 1º O presente regulamento estabelece as normas para execução da inspeção e fiscalização industrial e sanitária dos produtos de origem animal, comestíveis e não comestíveis sejam ou não adicionados de produtos vegetais, preparados, transformados, manipulados, fracionados, recebidos, acondicionados, depositados e em trânsito no âmbito do Município de Bauru, nos termos da Lei Municipal nº 4.864, de 02 de julho de 2.002.
- Parágrafo único. A inspeção e fiscalização sanitária dos produtos de origem animal em todo o município de Bauru serão exercidas nos termos das Leis Federais nºs 1.283, de 18 de dezembro de 1.950 e 7.889, de 13 de novembro de 1.989, e das Normas Técnicas a serem estabelecidas pela municipalidade.
- Art. 2º A inspeção e fiscalização sanitária de produtos de origem animal serão exercidas pelo SIMB (Serviço de Inspeção Municipal de Bauru), órgão ligado à Secretaria Municipal de Agricultura e Abastecimento, sob supervisão de médico veterinário.
- § 1º Entende-se por estabelecimento de produtos animais, para efeitos desta lei, qualquer instalação ou local nos quais são abatidos ou industrializados animais produtos de carne, bem como onde são recebidos, manipulados, fracionados, elaborados, transformados, preparados, conservados, armazenados, depositados, acondicionados, rotulados e embalados com finalidade industrial ou comercial, a carne e seus derivados, a carne de animais exóticos e silvestres devidamente autorizadas pelos órgãos competentes e seus derivados, o pescado e seus derivados, o mel e seus derivados, a cera de abelha e seus derivados, o leite e seus derivados e ovos e seus derivados.
- § 2º A prévia inspeção sanitária e industrial dos produtos de origem animal no âmbito do município será exercida:
- 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 açougue, entendidas como tais as fixadas em 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 recebem e distribuem para consumo animais considerados de caça;
  - VI - nos estabelecimentos que produzem ou recebem mel e cera de abelha ou qualquer outro produto de abelha para beneficiamento ou distribuição;
  - VII - nos estabelecimentos que produzem ou recebem ovos, para distribuição in natura, ou para industrialização;
  - VIII - nas vias públicas e rodovias, em relação ao trânsito de produtos, subprodutos e matérias - primas de origem animal;
  - IX - nos estabelecimentos localizados nos centros de consumo que recebem, beneficiam, industrializam e distribuem, no todo ou em parte, matérias-primas e produtos de origem animal procedentes de outros municípios, diretamente de estabelecimentos registrados ou relacionados ou de propriedades rurais.
- § 3º Excetua-se da aplicação do presente regulamento as lanchonetes, bares, restaurantes e similares, bem como os estabelecimentos varejistas que não trabalhem no sistema de comercialização de produtos de origem animal fracionados, manipulados e embalados na ausência do consumidor e que fiquem expostos à disposição dos clientes.
- § 4º A inspeção e a fiscalização para os produtos de origem animal abrangem:
- I - as condições higiênico-sanitárias e tecnológicas da produção, manipulação, beneficiamento, armazenamento, transporte e comercialização de produtos de origem animal e suas matérias - primas, adicionadas ou não de vegetais;
  - II - a qualidade e as condições técnico-sanitárias dos estabelecimentos em que são produzidos, preparados, manipulados, beneficiados, acondicionados, armazenados, transportados, distribuídos e comercializados produtos de origem animal;
  - III - a fiscalização das condições de higiene e saúde das pessoas que trabalham nos estabelecimentos referidos no inciso anterior;
  - IV - a fiscalização e o controle do uso dos aditivos empregados na industrialização dos produtos de origem animal;
  - V - a fiscalização e o controle dos materiais utilizados na manipulação, acondicionamento e embalagem dos produtos de origem animal;
  - VI - os padrões higiênico-sanitários e tecnológicos de produtos de origem animal;
  - VII - os meios de transporte de animais vivos e produtos derivados e de suas matérias - primas, destinadas à alimentação humana e/ou animal;
  - VIII - a fiscalização dos produtos e subprodutos existentes nos mercados de consumo, para efeito de verificação do cumprimento das normas estabelecidas;



# PREFEITURA MUNICIPAL DE BAURU

## ESTADO DE SÃO PAULO

Ref. Dec. nº 12.484/14

- IX - os exames tecnológicos, microbiológicos, citológicos e químicos de matérias - primas e de produtos, quando necessários;
- X - o exame "*ante e post mortem*" dos animais de açougue;
- XI - a embalagem e rotulagem de produtos e subprodutos, de acordo com os tipos e padrões previstos no regulamento e normas federais ou fórmulas aprovadas;
- XII - o escoamento das águas residuais e servidas que deverão ter destino adequado, previsto em legislação vigente.

Art. 3º A inspeção do SIMB estende-se às casas atacadistas e varejistas, em caráter supletivo, sem prejuízo da fiscalização sanitária, que terá por objetivo:

- I - reinspecionar produtos de origem animal, destinados ao comércio municipal ou trânsito no município;
- II - verificar se existem produtos de origem animal procedentes de outros estados ou municípios que não foram inspecionados na origem ou quando o tenham sido, infringjam dispositivos deste Decreto.

### TÍTULO II CLASSIFICAÇÃO DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 4º Os estabelecimentos de produtos de origem animal abrangem:

- I - os de carne e derivados;
- II - os de leite e derivados;
- III - os de pescado e derivados;
- IV - os de ovos e derivados;
- V - os de produtos de abelhas e seus derivados.

Parágrafo único. A simples designação "estabelecimento" abrange todos os tipos e modalidades de estabelecimentos previstos na classificação do presente Regulamento.

### CAPÍTULO I ESTABELECIMENTOS DE CARNES E DERIVADOS

Art. 5º Os estabelecimentos de carnes e derivados são classificados em:

- I - matadouros - frigoríficos;
- II - fábricas de conservas de produtos cárneos;
- III - fábricas de produtos suínos;
- IV - entrepostos de carnes e derivados;
- V - fábricas de produtos não comestíveis;
- VI - matadouros de aves e pequenos animais;
- VII - entrepostos - frigoríficos;
- VIII - fábrica de produtos gordurosos.

§ 1º Entende-se por "matadouro - frigorífico" o estabelecimento dotado de instalações completas e equipamento adequado para o abate, manipulação, elaboração, preparo e conservação das espécies de animais sob variadas formas, com aproveitamento completo, racional e perfeito de subprodutos não comestíveis, devendo possuir instalações de frio industrial.

§ 2º Entende-se por "fábrica de conservas de produtos cárneos" o estabelecimento que industrializa a carne de variadas espécies de animais, sendo dotado de instalações de frio industrial e aparelhagem adequada para o seu funcionamento.

§ 3º Entende-se por "fábrica de produtos suínos" o estabelecimento que dispõe de sala de matança e demais dependências, industrializa animais da espécie suína e, em escala estritamente necessária aos seus trabalhos, animais de outras espécies, dispondo de instalações de frio industrial e aparelhagem adequada para o seu funcionamento.

§ 4º Entende-se por "entrepósito de carnes e derivados" o estabelecimento destinado ao recebimento, guarda, conservação, manipulação, acondicionamento e distribuição de carnes frigorificadas das diversas espécies de açougue e outros produtos animais, dispondo ou não de dependências anexas para a industrialização, atendidas as exigências necessárias, a juízo do SIMB.

§ 5º Entende-se por "fábrica de produtos não comestíveis" o estabelecimento que manipula matérias-primas e resíduos de animais de várias procedências, para o preparo exclusivo de produtos não utilizados na alimentação humana.



# PREFEITURA MUNICIPAL DE BAURU

## ESTADO DE SÃO PAULO

Ref. Dec. nº 12.484/14

- § 6º Entende-se por "matadouro de aves e pequenos animais" o estabelecimento dotado de instalações para o abate e industrialização de aves, coelhos e demais animais cuja exploração e consumo sejam permitidos, devendo dispor de frio industrial e de instalações para o aproveitamento de subprodutos não comestíveis, a juízo do SIMB.
- § 7º Entende-se por "entrepasto - frigorífico" o estabelecimento destinado exclusivamente à estocagem de produtos de origem animal pelo emprego de frio industrial.
- § 8º Entende-se por "fábrica de produtos gordurosos" o estabelecimento destinado exclusivamente ao preparo de gorduras, excluída a manteiga, adicionadas ou não de matérias - primas de origem vegetal.
- Art. 6º As fábricas de conservas e as fábricas de produtos suínos, registradas no SIMB, poderão fornecer carnes frigorificadas aos mercados de consumo.
- Art. 7º A simples designação "produto", "subproduto", "mercadoria" ou "gênero" significa, para efeito da referida Lei, que se trata de "produto ou matéria-prima de origem animal".
- Art. 8º Por "produtos cárneos" entende-se as massas musculares maturadas e demais tecidos, que as acompanham, incluindo ou não a base óssea correspondente, procedentes de animais abatidos sob inspeção veterinária.
- § 1º Quando destinada à elaboração de conservas em geral, por "carne" (matéria-prima) deve se entender as massas musculares, despojadas de gorduras, aponeurosses, vasos, gânglios, tendões e ossos.
- § 2º Consideram-se "miúdos" os órgãos e as vísceras dos animais, usados na alimentação humana (miolos, línguas, coração, fígado, rins, rumem, retículo), além dos mocotós e rabada.
- Art. 9º O animal abatido, formado das massas musculares e ossos, desprovido da cabeça, mocotós, cauda, couro, órgãos e vísceras torácicas e abdominais, tecnicamente preparados, constitui a "carcaça".
- § 1º Nos suínos a "carcaça" pode ou não incluir o couro, cabeça e pés.
- § 2º A "carcaça" dividida ao longo da coluna vertebral dá origem às "meias carcaças" que, subdivididas por um corte entre duas costelas, variável segundo hábitos regionais, constituem os "quartos" anteriores ou dianteiros e posteriores ou traseiros.

### CAPÍTULO II ESTABELECIMENTOS DE LEITE E DERIVADOS

- Art. 10 Os estabelecimentos de leite e derivados são assim classificados e definidos:
- I - propriedades leiteiras;
  - II - posto de refrigeração;
  - III - estabelecimento industrial.
- § 1º Entende-se por "propriedades leiteiras" os estabelecimentos localizados em zona rural ou suburbana, destinados à produção de leite, que será beneficiado ou industrializado em estabelecimentos registrados no órgão oficial competente.
- § 2º Entende-se por "posto de refrigeração" o estabelecimento intermediário entre as propriedades leiteiras e os estabelecimentos industriais, destinados ao recebimento de leite para depósito, por curto tempo, refrigeração e transporte imediato aos estabelecimentos industriais registrados.
- § 3º Entende-se por "estabelecimento industrial" o estabelecimento destinado ao recebimento de leite para beneficiamento, manipulação, conservação, fabricação, maturação, embalagem, acondicionamento, rotulagem e expedição definidos como:
- I - "usina de beneficiamento de leite", assim denominado o estabelecimento que tem por finalidade principal receber, filtrar, beneficiar e acondicionar higienicamente o leite destinado diretamente ao consumo público;
  - II - "fábrica de laticínios", assim denominado o estabelecimento destinado ao recebimento de leite, dotado de dependências e equipamentos que satisfaçam às normas técnicas para a industrialização de quaisquer produtos de laticínios;
  - III - "entrepasto de laticínios", assim denominado o estabelecimento destinado ao recebimento, maturação, classificação e acondicionamento de produtos lácteos, excluído o leite em natureza.

### CAPÍTULO III ESTABELECIMENTOS DE PESCADO E DERIVADOS

- Art. 11 Os estabelecimentos destinados ao pescado e seus derivados são classificados em:
- I - entrepostos de pescados;
  - II - fábricas de conservas de pescado.
- § 1º Entende-se por "entrepasto de pescado" o estabelecimento dotado de dependências e instalações adequadas ao recebimento, manipulação, frigorificação, distribuição e comércio do pescado, dispoendo de equipamento para aproveitamento integral de subprodutos não comestíveis.



# **PREFEITURA MUNICIPAL DE BAURU**

## **ESTADO DE SÃO PAULO**

Ref. Dec. nº 12.484/14

§ 2º Entende-se por "fábrica de conservas de pescado" o estabelecimento dotado de dependências, instalações e equipamentos adequados ao recebimento e industrialização do pescado por qualquer forma, com aproveitamento integral de subprodutos não comestíveis.

### **CAPÍTULO IV ESTABELECIMENTOS DE OVOS E DERIVADOS**

Art. 12 Os estabelecimentos de ovos e derivados são classificados em:

- I - granjas avícolas;
- II - entrepostos de ovos;
- III - fábricas de conservas de ovos.

§ 1º Entende-se por "granjas avícolas" o estabelecimento destinado à produção, ovoscopia, classificação, sanitização, acondicionamento, identificação e distribuição dos ovos em natureza, oriundos de produção própria.

§ 2º Entende-se por "entreposto de ovos" o estabelecimento destinado ao recebimento, ovoscopia, classificação, sanitização, acondicionamento, identificação e distribuição de ovos em natureza, oriundos de várias granjas.

§ 3º Entende-se por "fábrica de conservas de ovos" o estabelecimento destinado ao recebimento e à industrialização de ovos.

### **CAPÍTULO V ESTABELECIMENTOS DE PRODUTOS E DERIVADOS DE ABELHAS BEM COMO MEL, CERA E OUTROS**

Art. 13 Os estabelecimentos destinados ao mel e cera de abelhas são classificados em:

- I - casa do mel;
- II - entrepostos de mel, cera e outros produtos de abelhas.

§ 1º Entende-se por "casa do mel" o estabelecimento destinado ao beneficiamento, industrialização e classificação de mel e seus derivados.

§ 2º Entende-se por "entreposto de mel, cera e outros produtos de abelhas" o estabelecimento destinado ao recebimento, classificação e industrialização do mel e seus derivados, oriundos de vários estabelecimentos.

### **TÍTULO III DO REGISTRO DE ESTABELECIMENTOS**

Art. 14 O registro é da competência do SIMB - Serviço de Inspeção Municipal de Bauru, que outorga ao estabelecimento, depois de cumpridas as exigências constantes no processo, o Título de Registro.

Parágrafo único. Nenhum estabelecimento pode realizar comércio no âmbito do município com produtos de origem animal sem estar registrado no SIMB.

Art. 15 As obras de construção civil sujeitas à Inspeção Municipal não serão iniciadas, sem que os projetos tenham sido previamente aprovados pelo SIMB.

Art. 16 Qualquer ampliação, remodelação ou construção nos estabelecimentos registrados ou relacionados, tanto de suas dependências como de instalações, só podem ser realizadas após prévia aprovação dos projetos.

Art. 17 As autoridades municipais não permitirão a construção de estabelecimentos que por sua natureza possa prejudicar outros que elaborem produtos utilizados na alimentação humana.

Art. 18 O SIMB determinará a inspeção periódica das obras em andamento nos estabelecimentos em construção ou remodelação, tendo-se em vista o plano aprovado.

Art. 19 Para fins do registro previsto no art. 14 deste Decreto deve-se observar os seguintes procedimentos:

- I - apresentação da documentação;
- II - formação do processo de registro;
- III - execução e conclusão das obras e readequações quando necessário;
- IV - inspeção final;

Art. 20 O processo de registro será instruído com os seguintes documentos:

- I - Requerimento - Anexo 1;
- II - Dados do proprietário do estabelecimento – Anexo 2;
- III - Dados do estabelecimento – Anexo 3;
- IV - Memorial Econômico Sanitário do Estabelecimento assinado pelo Responsável Legal - Anexo 4;



# PREFEITURA MUNICIPAL DE BAURU

## ESTADO DE SÃO PAULO

Ref. Dec. nº 12.484/14

- V - Memorial Descritivo Construção assinado pelo Engenheiro Responsável- Anexo 5;
- VI - Cadastramento e Composição do produto – Anexo 6;
- VII - Declaração – Anexo 7;
- VIII - Fluxograma de produção – Anexo 8;
- IX - Aprovação e registro do rótulo - Anexo 9;
- X - Planta Baixa de cada pavimento em escala 1:100 ou 1:50, com layout de equipamento e mobiliário;
- XI - Certidão de Uso do Solo emitido pela Secretaria Municipal de Planejamento - SEPLAN;
- XII - Licença de Funcionamento / Vigilância Sanitária;
- XIII - Licença ambiental do estabelecimento – CETESB (Companhia de Tecnologia de Saneamento Ambiental) - Instalação e/ou Operação;
- XIV - SIL (Sistema Integrado de Licenciamento) – este documento substitui os itens XI, XII e XIII;
- XV - Registro no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas - CNPJ;
- XVI - Contrato Social registrado na Junta Comercial;
- XVII - Laudo de análise atualizado da qualidade de água expedido por laboratório oficial ou credenciado (microbiológico e físico-químico);
- XVIII - Cópias dos documentos pessoais do proprietário e/ou responsável (RG e CPF);
- XIX - Parecer técnico e laudo de inspeção feito pelo médico veterinário do SIMB - Serviço de Inspeção Municipal de Bauru.

§ 1º Os anexos encontram-se no departamento do SIMB - Serviço de Inspeção Municipal de Bauru, na Secretaria Municipal de Agricultura e Abastecimento da Prefeitura Municipal de Bauru.

§ 2º A documentação deverá ser apresentada em 02 (duas) vias, sendo uma original ou fotocópia autenticada.

§ 3º O produtor rural, além da apresentação do Croqui ou desenho das instalações, com layout de equipamento e mobiliário, e de Cópias dos documentos pessoais do proprietário e/ou responsável (RG, CPF e Cartão de Produtor Rural), deverá apresentar a documentação prevista no *caput* deste artigo, estando isento da apresentação dos documentos constantes nos incisos III, IV, V, XI, XII, XIII, XIV, XV e XVI.

Art. 21 Conforme o art. 143-A, do Decreto Federal nº 7.215, de 15 de junho de 2.010, os municípios poderão editar normas específicas relativas às condições gerais das instalações, equipamentos e práticas operacionais de estabelecimento agroindustrial rural de pequeno porte, observados os princípios básicos de higiene dos alimentos, tendo como objetivo a garantia da inocuidade dos produtos de origem animal.

§ 1º Entende-se por “estabelecimento agroindustrial rural de pequeno porte” o estabelecimento de propriedade de agricultores familiares, de forma individual ou coletiva, localizada no meio rural, com área útil construída não superior a duzentos e cinquenta metros quadrados, destinado exclusivamente ao processamento de produtos de origem animal.

§ 2º Os animais destinados à elaboração de produtos cárneos deverão ser abatidos em estabelecimento sob inspeção higiênico-sanitária oficial.

Art. 22 Satisfeitas as exigências previstas neste Decreto, o SIMB autorizará o “Título de Registro”, no qual constará número de registro, o nome da firma e outros detalhes necessários.

Art. 23 Nos estabelecimentos de produtos de origem animal destinados à alimentação humana, para efeito do registro disposto no art. 14 deste Decreto, é considerada básica a apresentação prévia de laudo oficial de análise, atualizado, da água de consumo humano do estabelecimento, que deve se enquadrar nos padrões microbiológicos e físico-químicos, estabelecidos por legislação vigente.

Parágrafo único. Mesmo que o resultado da análise seja favorável, o SIMB pode exigir, de acordo com as circunstâncias locais, 01 (uma) vez por ano ou quantas forem necessárias, o tratamento e exame da água utilizada, podendo ser usadas substâncias ou aparelhos que melhorem a qualidade dela, quando solicitados na Inspeção.

Art. 24 O registro do estabelecimento tem validade de 12 (doze) meses, contados da data de expedição do mesmo, devendo a renovação ser solicitada, no mínimo, 30 (trinta) dias antes do respectivo vencimento, mediante a apresentação dos seguintes documentos:

- I - abertura de processo solicitando renovação do alvará de registro;
- II - apresentação dos documentos constantes do art. 20 deste Decreto, que se encontram com o prazo de validade vencido, observados os casos do produtor rural, nos termos do § 3º do mesmo dispositivo;
- III - vistoria do estabelecimento e emissão de parecer técnico-sanitário favorável.



# **PREFEITURA MUNICIPAL DE BAURU**

## **ESTADO DE SÃO PAULO**

Ref. Dec. nº 12.484/14

### **TÍTULO IV TRANSFERÊNCIA DE REGISTRO**

- Art. 25 Quando ocorrer mudança de proprietário, administrador ou possuidor em estabelecimentos registrados ou relacionados, os novos responsáveis, de imediato, deverão proceder às devidas transferências no âmbito do SIMB.
- § 1º No caso de o comprador ou arrendatário se negar a promover a transferência, deve ser feita, pelo vendedor ou locador, a imediata comunicação escrita ao SIMB, esclarecendo os motivos da recusa.
- § 2º Enquanto a transferência não se efetuar, continua responsável pelas irregularidades que se verifiquem no estabelecimento a firma em nome da qual esteja ele registrado ou relacionado.
- § 3º No caso de o vendedor ou locador ter feito a comunicação a que se refere o parágrafo 1º, e o comprador ou locatário não apresentar, dentro do prazo de no máximo 30 (trinta) dias, os documentos necessários à transferência respectiva, será cassado o registro ou relacionamento do estabelecimento, o qual se restabelecerá depois de cumprida a exigência legal.
- § 4º Adquirido o estabelecimento por compra ou arrendamento dos imóveis respectivos e realizada a transferência do registro, a nova firma está obrigada a cumprir todas as exigências formuladas ao anterior responsável, sem prejuízo de outras que venham a ser determinadas.
- Art. 26 O processo de transferência deve obedecer ao mesmo critério estabelecido para o registro ou relacionamento, no que lhe for aplicável.

### **TÍTULO V DO FUNCIONAMENTO DOS ESTABELECIMENTOS**

- Art. 27 Não será autorizado o funcionamento de estabelecimento de produtos de origem animal para exploração do comércio municipal sem que esteja previamente registrado no órgão competente, para fiscalização da sua atividade.
- § 1º As instalações e o equipamento compreendem as dependências mínimas, maquinaria e utensílios diversos, em face da classificação e capacidade de produção de cada estabelecimento.
- § 2º Os estabelecimentos serão normatizados de forma diferenciada em face da classificação e capacidade de funcionamento.
- Art. 28 Não será registrado o estabelecimento destinado à produção de alimentos para consumo humano, quando situado nas proximidades de outro que, por sua natureza, possa prejudicá-lo.
- Art. 29 O estabelecimento que alterar endereço ou cessar seu funcionamento somente poderá reiniciar suas atividades mediante inspeção prévia de todas as suas instalações e equipamentos.
- Parágrafo único. Quando da interrupção do funcionamento ultrapassar 12 (doze) meses será cancelado o respectivo registro.
- Art. 30 Os estabelecimentos de produtos de origem animal devem satisfazer às seguintes condições básicas e comuns:
- I - dispor de área suficiente para a construção do edifício ou edifícios principais e demais dependências;
  - II - dispor de luz natural e artificial abundantes, bem como de ventilação suficiente em todas as dependências, respeitadas as peculiaridades de ordem tecnológica cabíveis;
  - III - possuir pisos lisos, resistentes e impermeáveis, e paredes lisas, de cor clara e de fácil higienização;
  - IV - possuir forro de material adequado em todas as dependências onde se realizem trabalhos de recebimento, manipulação e preparo de matérias-primas e produtos comestíveis;
  - V - dispor de dependências e instalações mínimas para a industrialização, conservação, embalagem e depósito de produtos comestíveis, separadas por meio de paredes totais das destinadas ao preparo de produtos não comestíveis;
  - VI - dispor de mesas de aço inoxidável, ou de material impermeável de superfície lisa, de fácil higienização e sem cantos angulares, para os trabalhos de manipulação e preparo de matérias-primas e produtos comestíveis;
  - VII - dispor de caixas, bandejas, gamelas, tabuleiros e quaisquer outros recipientes de aço inoxidável ou de material impermeável de superfície lisa, de fácil higienização e sem cantos angulares; os tanques, segundo sua finalidade, podem ser de alvenaria, convenientemente revestidos de material impermeável e de fácil higienização;
  - VIII - dispor de rede de abastecimento de água para atender suficientemente às necessidades do trabalho industrial e às dependências sanitárias e, quando for o caso, de instalações para tratamento de água;
  - IX - dispor de água fria abundante e, quando necessário, de água quente e/ou vapor, em todas as dependências de manipulação e preparo, não só de produtos como de subprodutos não comestíveis;
  - X - dispor de rede de esgoto em todas as dependências, com dispositivo adequado, que evite refluxo de odores e a entrada de roedores e outros animais, ligados a tubos coletores, e estes ao sistema geral de escoamento, dotado de canalização e de instalações para retenção de gorduras, resíduos e corpos flutuantes, bem como de dispositivo para depuração artificial, e sistema adequado de tratamento de resíduos e efluentes compatível com a solução escolhida para destinação final, aprovado pelo órgão competente;
  - XI - dispor, conforme legislação específica, de vestiários e instalações sanitárias adequados, de dimensões e em número proporcional ao pessoal, com acesso externo e independente as dependências industriais;



# PREFEITURA MUNICIPAL DE BAURU

## ESTADO DE SÃO PAULO

Ref. Dec. nº 12.484/14

- XII - possuir pátios e ruas livres de poeira e barro;
- XIII - dispor, quando necessário, de sede para a inspeção, que, a juízo do SIMB, compreenderá salas de trabalho, laboratórios, arquivos, vestiários, banheiros e instalações sanitárias;
- XIV - possuir janelas e portas de fácil abertura, de modo a ficarem livres os corredores e passagens, providas de telas móveis à prova de insetos, quando for o caso;
- XV - possuir instalações de frio com câmaras e antecâmaras que se fizerem necessárias em número e área suficiente segundo a capacidade do estabelecimento;
- XVI - dispor de equipamento necessário e adequado aos trabalhos, obedecidos aos princípios da técnica industrial, inclusive para aproveitamento e preparo de subprodutos não comestíveis;
- XVII - dispor de dependências para armazenamento de combustível usado na produção de vapor, quando for o caso;
- XVIII - dispor de demais dependências e equipamentos, conforme as necessidades e classificação dos estabelecimentos.

Art. 31

Os estabelecimentos de carnes e derivados devem satisfazer também às seguintes condições:

- I - ser construído de forma que permita uma adequada movimentação de veículos de transporte para carga e descarga;
- II - dispor de suficiente "pé direito" nas salas de matança, de modo a permitir a instalação dos equipamentos, principalmente da trilhagem aérea ou outro sistema adequado, aprovado pelo SIMB, numa altura adequada à manipulação das carcaças higienicamente, com dispositivos que evitem o contato das carcaças com o piso ou entre si, e delas com as demais matérias-primas;
- III - dispor de currais, bretes, chuveiros e demais instalações para recebimento, estacionamento e circulação de animais, convenientemente pavimentados ou impermeabilizados, com declive para a rede de esgoto, providos de bebedouros;
- IV - dispor de locais apropriados para separação e isolamento de animais doentes;
- V - dispor, no caso de matadouro-frigorífico, de instalações e aparelhagem para desinfecção dos veículos utilizados no transporte de animais, quando se julgar necessário em função do fluxo de abate;
- VI - localizar os currais de recebimento de animais, cocheiras, pocilgas, apriscos e outras dependências, que por sua natureza produzam mau cheiro, o mais distante possível dos locais onde são recebidos, manipulados ou preparados produtos utilizados na alimentação humana;
- VII - dispor, de acordo com a classificação do estabelecimento e sua capacidade, de dependências mínimas de acordo com as normas técnicas;
- VIII - dispor de aparelhagem industrial completa e adequada, tais como: máquinas, aparelhos, caminhões, vagonetes, carros, caixas, mesas, truques, tabuleiros e outros utilizados em quaisquer das fases do recebimento e industrialização da matéria-prima e do preparo de produtos, em número e qualidade que satisfaçam à finalidade da indústria;
- IX - possuir instalações adequadas para o preparo e/ou destino de subprodutos não comestíveis;
- X - possuir, de acordo com a natureza do estabelecimento, depósitos para chifres, cascos, ossos, adubos, crinas, alimentos para animais e outros produtos e subprodutos não comestíveis, localizados em pontos afastados dos edifícios onde são manipulados ou preparados produtos destinados à alimentação humana;
- XI - possuir digestores em número e capacidade suficientes de acordo com as possibilidades diárias de matança;
- XII - dispor, conforme o caso, de instalações e aparelhagem adequadas para o aproveitamento de glândulas de secreção interna e preparo de extratos glandulares;
- XIII - dispor, quando necessário, de caldeiras com capacidade suficiente para as necessidades do estabelecimento;
- XIV - dispor de sistema de água quente canalizada com capacidade suficiente para atender às necessidades do estabelecimento;
- XV - dispor de dependências de industrialização de acordo com a capacidade de produção do estabelecimento.

Parágrafo único.

Em casos especiais, o SIMB pode permitir a utilização de maquinário destinado ao fabrico de produtos de origem animal, no preparo de conservas vegetais, nas quais, entretanto, não podem constar, impressos ou gravados, os carimbos oficiais de inspeção previstos neste Decreto.

Art. 32

Os estabelecimentos de leite e derivados devem satisfazer às seguintes condições comuns:

- I - estar localizado em pontos defendidos de fontes produtoras do mau cheiro que possam causar contaminação;
- II - construir as dependências de maneira a se observar, se for o caso, desníveis na sequência dos trabalhos de recebimento, manipulação, fabricação e maturação dos produtos;
- III - as dependências de industrialização dos produtos devem estar separadas por paredes inteiras das áreas destinadas à higienização dos vasilhames e/ou preparo de produtos não comestíveis;



# PREFEITURA MUNICIPAL DE BAURU

## ESTADO DE SÃO PAULO

Ref. Dec. nº 12.484/14

- IV - ser construído de forma que permita uma adequada movimentação de veículos de transporte para carga e descarga;
- V - as seções industriais deverão possuir "pé direito" com altura adequada de modo a permitir a instalação dos equipamentos sem comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos produtos;
- VI - ter as dependências orientadas de tal modo que os raios solares não prejudiquem os trabalhos de fabricação ou maturação dos produtos;
- VII - dispor de aparelhagem industrial completa para a realização de trabalhos de beneficiamento e industrialização, utilizando maquinaria preferentemente conjugada;
- VIII - dispor de dependência ou local apropriado e convenientemente aparelhado, a juízo do SIMB, para a lavagem e esterilização de vasilhames, carros tanques e frascos;
- IX - dispor de depósitos para vasilhames e frascos;
- X - dispor, conforme o caso, de garagem para a guarda de carros tanques.

Art. 33

Os estabelecimentos de pescado e derivados devem satisfazer também as seguintes condições:

- I - nos estabelecimentos que recebem, manipulam e comercializam pescado resfriado e congelado e/ou se dediquem à industrialização para consumo humano, sob qualquer forma:
  - a) dispor de dependências, instalações e equipamentos para recepção, seleção, inspeção, industrialização, armazenagem e expedição do pescado, compatíveis com suas finalidades;
  - b) possuir instalações para o fabrico e armazenagem de gelo, podendo essa exigência, apenas no que tange à fabricação, ser dispensada em regiões onde exista facilidade para aquisição de gelo de comprovada qualidade sanitária;
  - c) dispor de separação física adequada entre as áreas de recebimento da matéria-prima e aquelas destinadas à manipulação;
  - d) dispor de equipamento adequado à hipercloração da água de lavagem do pescado ou outro produto aprovado pelo SIMB e da limpeza e higienização das instalações, equipamentos e utensílios;
  - e) dispor de instalações e equipamentos adequados à colheita e ao transporte dos resíduos de pescado, resultante do processamento industrial, para o exterior das áreas de manipulação de comestíveis;
  - f) dispor de instalações e equipamentos adequados para o aproveitamento dos resíduos de pescado de acordo com as normas técnicas;
  - g) dispor, quando necessário, de câmara de espera para o armazenamento do pescado fresco, que não possa ser manipulado ou comercializado de imediato;
  - h) dispor de equipamento adequado à lavagem e à higienização de caixas, recipientes, grelhas, bandejas, e outros utensílios usados para o acondicionamento, depósito e transporte de pescado e seus produtos;
  - i) dispor, nos estabelecimentos que elaboram produtos congelados, de instalações frigoríficas independentes para congelamento e estocagem do produto final;
  - j) dispor, no caso de elaboração de produtos curados de pescado, de câmaras frias em número e dimensões necessários à sua estocagem e de depósito de sal.

Parágrafo único.

Os estabelecimentos destinados à fabricação de subprodutos não comestíveis de pescado devem satisfazer as seguintes condições:

- I - dispor de separação física adequada entre as áreas de pré e pós-secagem, para aqueles que elaborem farinhas de pescados;
- II - dispor, conforme o caso, de instalações e equipamentos para a desodorização de gases resultantes de suas atividades industriais.

Art. 34

Os estabelecimentos de ovos e derivados devem satisfazer também às seguintes condições:

- I - dispor de dependência para recebimento e triagem dos ovos;
- II - dispor de sala ou área coberta para armazenagem dos ovos;
- III - dispor de dependências para ovoscopia e verificação do estado de conservação dos ovos;
- IV - dispor de dependência para classificação comercial;
- V - dispor de câmaras frigoríficas quando o produto não for comercializado imediatamente, a critério do SIMB;
- VI - dispor de dependências para industrialização, quando for o caso.

Art. 35

As fábricas de conservas de ovos terão dependências apropriadas para recebimento e manipulação, elaboração, preparo e embalagem dos produtos.





# PREFEITURA MUNICIPAL DE BAURU

## ESTADO DE SÃO PAULO

Ref. Dec. nº 12.484/14

- Art. 36 Os estabelecimentos destinados ao mel, cera de produtos de abelhas devem:
- I - dispor de dependência de recebimento;
  - II - dispor de dependências de manipulação, preparo, classificação e embalagem do produto.
- Art. 37 Nos entrepostos que recebem tripas, bem como nos estabelecimentos industriais, as seções destinadas a salga, maceração ou fermentação desse produto, só podem ser instaladas em lugares afastados das dependências onde forem manipuladas matérias - primas ou fabricados produtos utilizados na alimentação humana.
- Art. 38 Nenhum estabelecimento de produto de origem animal pode ultrapassar a capacidade de suas instalações e equipamentos.

### TÍTULO VI HIGIENE DOS ESTABELECIMENTOS E DAS PESSOAS

- Art. 39 Todas as dependências e equipamentos dos estabelecimentos devem ser mantidos em condições de higiene, antes, durante e após a realização dos trabalhos industriais.
- Art. 40 O maquinário, carros, tanques, vagonetas, caixas, mesas e demais materiais e utensílios serão convenientemente marcados, de modo a evitar qualquer confusão entre os destinados a produtos comestíveis e os usados no transporte ou depósito de produtos não comestíveis ou ainda utilizados na alimentação de animais, usando-se as denominações "comestíveis" e "não comestíveis".
- Art. 41 Os pisos e paredes, assim como o equipamento ou utensílios usados na indústria, devem ser lavados diariamente ou quando necessário, e convenientemente desinfetados, neste caso, pelo emprego de substâncias previamente aprovadas pelo SIMB.
- Art. 42 Os estabelecimentos devem ser mantidos livres de moscas, mosquitos, baratas, ratos, camundongos, quaisquer outros insetos ou animais, agindo-se cautelosamente quanto ao emprego de venenos, cujo uso só é permitido nas dependências não destinadas à manipulação ou depósito de produtos comestíveis e mediante conhecimento do SIMB.
- Parágrafo único. É proibida a presença de cães, gatos e de outros animais estranhos à atividade no recinto dos estabelecimentos.
- Art. 43 É proibido depositar produtos, objetos e material estranho à finalidade da dependência dos trabalhos industriais ou ainda guardar roupas de qualquer natureza.
- Art. 44 Nas áreas onde sejam manipulados alimentos deve ser proibido todo ato que possa originar uma contaminação dos alimentos, como comer, fumar, cuspir ou outras práticas anti-higiênicas.
- Art. 45 Quando entender necessário, o Serviço de Inspeção deve determinar a substituição, raspagem, pintura e reforma em pisos, paredes, tetos e equipamentos.
- Art. 46 Os pisos e paredes de currais, bretes, mangueiras e outras instalações próprias para guarda, pouso e contenção de animais vivos ou depósito de resíduos industriais, devem ser lavados e desinfetados, tantas vezes quantas necessárias, com água de cal ou outro desinfetante apropriado autorizado pelo SIMB.
- Art. 47 As caixas de sedimentação de substâncias residuais devem ser frequentemente inspecionadas e convenientemente limpas.
- Art. 48 Durante a fabricação, no embarque ou nos transportes, os produtos devem ser conservados ao abrigo de contaminações de qualquer natureza.
- Art. 49 É proibido empregar na coleta, embalagem, transporte ou conservação de matérias-primas e produtos usados na alimentação humana, vasilhame de cobre, latão, zinco, barro, ferro estanhado, com liga que contenha mais de 2% (dois por cento) de chumbo ou apresente estanhagem defeituosa ou de qualquer utensílio que, pela sua forma e composição, possa prejudicar as matérias-primas ou produtos.
- Parágrafo único. Poderá ser permitido, a critério do SIMB, o emprego de continentes de madeira no acondicionamento de matérias-primas que se destinam à embalagem em entrepostos exigindo-se, conforme o caso, envoltório intermediário, adequado e impermeável.
- Art. 50 Os continentes já usados, quando destinados ao acondicionamento de produtos utilizados na alimentação humana, devem ser previamente inspecionados, condenando-se os que, após terem sido limpos e desinfetados por meio de vapor e substância permitida, não forem julgados em condições de aproveitamento.
- Parágrafo único. Em caso algum é permitido o acondicionamento de matérias-primas e produtos destinados à alimentação humana em carros, recipientes ou continentes que tenham servido a produtos não comestíveis.
- Art. 51 É proibido manter em estoque, nos depósitos de produtos, nas salas de recebimento, de manipulação, de fabricação e nas câmaras frias ou de cura, material estranho aos trabalhos da dependência.
- Art. 52 Serão diariamente limpos e convenientemente sanitizados os instrumentos de trabalho ou toda vez que o serviço de inspeção achar necessário.
- Parágrafo único. Os estabelecimentos devem ter estoque de desinfetantes aprovados, para uso nos trabalhos de higienização de dependências e equipamentos.
- Art. 53 As câmaras frias devem corresponder às mais rigorosas condições de higiene, iluminação e ventilação, devendo ser limpas e desinfetadas toda vez que a inspeção julgar necessário.
- Art. 54 Nos estabelecimentos de leite e derivados é obrigatória a rigorosa lavagem e higienização do vasilhame antes de seu retorno aos postos de origem.



# PREFEITURA MUNICIPAL DE BAURU

## ESTADO DE SÃO PAULO

Ref. Dec. nº 12.484/14

- Art. 55 Nas salas de matança e em outras dependências, a juízo do SIMB, é obrigatória a existência de água quente e vapor para higienização de facas, ganchos e outros utensílios.
- Art. 56 Em função do risco do alimento devem ser mantidos registros dos controles apropriados à produção e distribuição, conservando-os durante um período superior ao tempo de vida de prateleira do alimento, possibilitando a rastreabilidade do mesmo.

### TÍTULO VII DA OBRIGAÇÃO DAS EMPRESAS

- Art. 57 Sob pena de cassação do registro ou outra penalidade especificamente aplicável, ficam os proprietários ou representantes legais dos estabelecimentos de que trata o presente regulamento obrigados a:
- I - cumprir e fazer cumprir todas as exigências contidas neste Decreto;
  - II - acatar todas as determinações da inspeção sanitária, quanto ao destino dos produtos condenados;
  - III - manter em dia o registro do recebimento de animais e matérias - primas, especificando a procedência e qualidade, produtos fabricados, saída e destino dos mesmos;
  - IV - manter pessoal habilitado na direção dos trabalhos técnicos do estabelecimento;
  - V - recolher as taxas de expedientes previstas na legislação vigente;
  - VI - manter a disciplina interna dos estabelecimentos.
- Art. 58 Cancelado o registro, o material pertencente ao poder público, inclusive de natureza científica, o arquivo, os carimbos oficiais de inspeção municipais e as embalagens com carimbo do SIMB, serão recolhidos à direção do serviço de inspeção.
- Art. 59 Os estabelecimentos de produtos de origem animal ficam obrigados a fornecer a juízo do SIMB uma relação atualizada de fornecedores de matéria - prima, com os respectivos endereços, quantidades médios de matéria - prima, atestado de sanidade animal para as espécies pertinentes.

### TÍTULO VIII INSPEÇÃO E REINSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

- Art. 60 A inspeção “ante” e “post-mortem” obedecerá, no que couber, quanto à sua forma e condições, às disposições a ela relativas, previstas na Lei Federal nº 1.283, de 18 de dezembro de 1.950, e alterações, e pelo Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal aprovado pelo Decreto Federal nº 30.691, de 29 de março de 1.952, e alterações.
- Art. 61 Os produtos e matérias-primas devem ser reinspecionados tantas vezes quantas forem necessárias, antes de serem expedidos para o consumo.
- § 1º Os produtos contaminados ou alterados, não passíveis de aproveitamento como estabelece este Decreto, serão incinerados ou destruídos mediante a aplicação do agente físico ou químico, devendo ser lavrado os respectivos termo de apreensão e auto de infração contra o infrator.
- § 2º Os produtos e matérias-primas que na reinspeção forem julgados impróprios para o consumo humano devem ser destinados ao aproveitamento, a juízo do SIMB, como subprodutos industriais, derivados não comestíveis e alimentação animal, depois de retiradas as marcas oficiais e submetidos à desnaturação, se for o caso.
- § 3º Quando ainda permitam aproveitamento condicional ou beneficiamento, a inspeção municipal deve autorizar a liberação dos produtos e/ou matérias-primas, desde que sejam submetidos aos processos apropriados.
- Art. 62 Nenhum produto ou matéria-prima de origem animal, que não seja oriundo do próprio estabelecimento, pode dar entrada em estabelecimento sobinspeção municipal, sem que seja claramente identificado como oriundo de outro estabelecimento registrado no SIMB, no SISP (Serviço de Inspeção do Estado de São Paulo) ou no SIF (Serviço de Inspeção Federal).
- Parágrafo único. É proibido o retorno ao estabelecimento de origem de produtos que, na reinspeção, sejam considerados impróprios para o consumo, devendo-se promover sua transformação ou inutilização.
- Art. 63 Na reinspeção de carne, esta deve ser condenada se apresentar qualquer alteração que faça suspeitar processo de putrefação, contaminação biológica, química ou indícios de zoonoses.
- Art. 64 Nos entrepostos onde se encontram depositados produtos de origem animal, procedentes de estabelecimentos sob inspeção municipal, estadual ou federal, bem como nos demais locais, a reinspeção deve especialmente visar:
- I - conferir o certificado de sanidade que acompanha o produto;
  - II - identificar os rótulos com a composição e as marcas oficiais do produto, bem como o número do registro, a data de fabricação, prazo de validade, número de lote e informações sobre a conservação do produto;
  - III - verificar as condições de integridade dos envoltórios, recipientes e sua padronização;
  - IV - verificar os caracteres organolépticos sobre uma ou mais amostras, conforme o caso;
  - V - coletar amostras para análise físico-química e microbiológica.



# **PREFEITURA MUNICIPAL DE BAURU**

## **ESTADO DE SÃO PAULO**

Ref. Dec. nº 12.484/14

- § 1º A amostra deve receber uma ficha aprovada pelo SIMB, preenchida em todos os seus itens e assinada pelo interessado e pelo funcionário que a coletou.
- § 2º Sempre que o interessado desejar, a amostra pode ser coletada em triplicata com os mesmos cuidados e identificação assinalados no parágrafo anterior, representando uma delas a contra prova que permanecerá em poder do interessado, lavrando-se um termo de coleta em duas vias, uma das quais será entregue ao interessado.
- § 3º Tanto a amostra como a contra prova devem ser colocadas em envelopes apropriados e aprovados pelo SIMB, e deverão ser fechados, lacrados e rubricados pelo interessado e pelo funcionário que fez a coleta.
- § 4º Em todos os casos de reinspeção as amostras terão preferência para exame.
- § 5º Quando o interessado divergir do resultado do exame pode requerer, dentro de 48 (quarenta e oito) horas, a análise de contra prova.
- § 6º O requerimento será dirigido ao Chefe do Serviço de Inspeção Municipal.
- § 7º O exame da contra prova pode ser realizado em qualquer laboratório oficial com a presença de um representante do SIMB - Serviço de Inspeção Municipal de Bauru.
- § 8º Além de escolher o laboratório oficial para o exame de contra prova, o interessado pode fazer-se representar por um técnico de sua preferência e confiança.
- § 9º Confirmada a condenação do produto ou partida o SIMB determinará a sua destinação.

### **TÍTULO IX EXAMES DE LABORATÓRIO**

- Art. 65 Os produtos de origem animal prontos para consumo, bem como toda e qualquer substância que entre em sua elaboração, estão sujeitos a exames tecnológicos, químicos e microbiológicos.
- Art. 66 As técnicas de exames e a orientação analítica serão padronizadas de acordo com a Legislação Federal.
- § 1º Para as amostras coletadas nas propriedades rurais, nos locais de manipulação, veículos transportadores ou nos entrepostos, serão adotados os padrões definidos pelo Decreto Federal nº 30.691, de 29 de março de 1.952, alterado pelo Decreto Federal nº 1.255, de 25 de junho de 1.962 e pelos padrões do Ministério da Saúde.
- § 2º O SIMB - Serviço de Inspeção Municipal de Bauru, a seu critério, poderá exigir análises laboratoriais periódicas a serem realizados em laboratórios particulares ou oficiais, com ônus para o estabelecimento que deu origem à amostra.
- Art. 67 Os exames de caráter tecnológico visarão à técnica da elaboração dos produtos de origem animal em qualquer de suas fases.
- Parágrafo único. Sempre que houver necessidade, o laboratório pedirá informações à Inspeção Municipal junto ao estabelecimento produtor.
- Art. 68 O exame químico compreende:
- I - os caracteres organolépticos;
  - II - princípios básicos ou composição centesimal;
  - III - índices físicos e químicos;
  - IV - corantes, conservantes ou outros aditivos;
  - V - provas especiais de caracterização e verificação de qualidade;
  - VI - exame químico da água que abastece os estabelecimentos sob Inspeção Municipal.
- Parágrafo único. Os caracteres organolépticos, a composição centesimal e os índices físico-químicos serão nos padrões normais aprovados.
- Art. 69 A orientação analítica obedecerá à seguinte seriação:
- I - caracteres organolépticos;
  - II - pesquisa de corante e conservante;
  - III - determinação de fraudes, falsificação e alterações.
- Parágrafo único. A variação anormal de qualquer índice (iodo, refração, saponificação e outros) será convenientemente pesquisada, para apuração das causas.
- Art. 70 O exame microbiológico deve verificar:
- I - presença de germes, quando se tratar de conservas submetidas à esterilização;
  - II - presença de produtos de metabolismo bacteriano, quando necessário;



# PREFEITURA MUNICIPAL DE BAURU

## ESTADO DE SÃO PAULO

Ref. Dec. nº 12.484/14

- III - contagem global de germes sobre produtos de origem animal;
- IV - pesquisa de contagem da flora de contaminação;
- V - pesquisa da flora patogênica;
- VI - exame bacteriológico de água que abastece os estabelecimentos sob Inspeção Municipal;
- VII - exame bacteriológico de matérias - primas e produtos afins empregados na elaboração de produtos de origem animal.

- Art. 71 Quando necessário, os laboratórios podem recorrer a outras técnicas de exame, além das adotadas oficialmente pelo SIMB, mencionando-as obrigatoriamente nos respectivos laudos.
- Art. 72 O SIMB pode fiscalizar o embarque, trânsito e desembarque de matérias-primas e produtos de origem animal, bem como as condições higiênicas e instalações dos veículos e de todos os meios de transporte utilizados.
- Art. 73 No caso de suspeita de contaminação dos produtos e matérias-primas, será coletada amostra para análise laboratorial dos mesmos, sendo suspensa sua comercialização e ficando o responsável do estabelecimento como fiel depositário dos referidos produtos e matérias-primas até o resultado das análises.
- Art. 74 A mercadoria contaminada ou alterada, não passível de aproveitamento como estabelece este Decreto, será incinerada ou destruída mediante aplicação do agente físico ou químico, devendo ser lavrados os respectivos termo de apreensão e auto de infração contra o infrator.

### TÍTULO X DO TRÂNSITO DE PRODUTOS

- Art. 75 Os produtos de matérias-primas de origem animal, satisfeitas as exigências legais, as reinspeções, os pagamentos das taxas e respeitadas as disposições contratuais a casos existentes anteriores ao presente Decreto, terão livre curso sanitário no município de Bauru.
- Art. 76 Qualquer produto ou matérias-primas de origem animal, destinado à alimentação humana e que envolva comercialização deverá, obrigatoriamente, para transitar no município de Bauru, portar o rótulo ou os carimbos de inspeção, registrados no SIMB - Serviço de Inspeção Municipal de Bauru, aplicados no produto, ou estar em conformidade com o regulamento de inspeção estadual ou federal.
- Art. 77 Verificado o descumprimento do art. 75 deste Decreto, a mercadoria será apreendida pelo SIMB, que lhe dará o destino conveniente nos termos do § 1º do art. 61.
- Parágrafo único. Em se tratando de trânsito de produtos de origem animal procedentes de outros Estados, será obedecido o que estabelece a Legislação Federal.
- Art. 78 No transporte de leite das propriedades rurais aos locais de beneficiamento deverá ser observado a Instrução Normativa nº 62, de 29 de dezembro de 2.011, do Ministério da Agricultura.
- Art. 79 O leite da vaca, cabra, ovelha e outras espécies só poderão ser enviados ao estabelecimento de comercialização após a pasteurização.
- Art. 80 O leite somente poderá ser retido na propriedade quando pasteurizado e refrigerado.

### TÍTULO XI EMBALAGEM E ROTULAGEM

#### CAPÍTULO I DA EMBALAGEM

- Art. 81 Entende-se por "embalagem" o invólucro ou recipiente destinado a proteger, acomodar e preservar materiais destinados à expedição, embarque, transporte e armazenagem, classificando-se em primária e secundária.
- § 1º Entende-se por "embalagem primária" o invólucro que está em contato com o produto, devendo este ser de material devidamente aprovado pelo SIMB.
- § 2º Entende-se por "embalagem secundária" o invólucro ou recipiente utilizado para acondicionar produtos que tenham sido embalados primariamente.
- Art. 82 Os produtos de origem animal destinados à alimentação humana só podem ser acondicionados ou embalados em recipientes ou continentes aprovados pelo órgão de fiscalização competente.
- Parágrafo único. Quando houver interesse comercial, industrial ou sanitário, de acordo com a natureza do produto, pode ser exigido embalagem ou acondicionamento padronizado em formato, dimensão e peso.
- Art. 83 Recipientes anteriormente usados só podem ser aproveitados para o envasamento de produtos e matérias-primas utilizadas na alimentação humana, quando absolutamente íntegros, perfeitos e rigorosamente higienizados.
- Parágrafo único. Em hipótese alguma podem ser utilizados se, anteriormente, tiverem sido empregados no acondicionamento de produtos e matérias - primas de uso não comestível.



# PREFEITURA MUNICIPAL DE BAURU

## ESTADO DE SÃO PAULO

Ref. Dec. nº 12.484/14

### CAPÍTULO II DA ROTULAGEM

#### Seção I Da Rotulagem em Geral

- Art. 84 Entende-se por “rótulo” toda matéria descritiva ou gráfica que identifique o produto e o estabelecimento produtor, impressa, litografada, pintada ou gravada a fogo, por pressão ou decalque, aplicados sobre a embalagem plástica, o recipiente, o vasilhame, o envoltório, o cartucho ou qualquer outro tipo de embalagem do alimento ou sobre o que acompanha o continente.
- § 1º Fica a critério do SIMB permitir, para certos produtos, o emprego de rótulo sob a forma de etiqueta ou uso exclusivo do carimbo de inspeção.
- § 2º A juízo do SIMB, no caso de produtos que, por sua dimensão, não comportem no rótulo todos os dizeres fixados neste Regulamento, deverão estes constar da embalagem coletiva.
- § 3º Os produtos de origem animal fracionados devem conservar a rotulagem sempre que possível ou manter a identificação do estabelecimento de origem.
- Art. 85 Todos os produtos de origem animal, entregues ao comércio, devem estar identificados por meio de rótulos registrados, aplicados sob as matérias - primas, produtos, vasilhames ou continentes, quer quando diretamente destinados ao consumo público, quer quando se destinem a outros estabelecimentos para beneficiamento.
- Art. 86 As solicitações para aprovação prévia do registro, alteração e cancelamento de produtos (rótulos e respectivos memoriais descritivos de fabricação e manipulação) serão encaminhadas ao SIMB.
- Art. 87 Os estabelecimentos somente podem usar rótulos em matérias - primas de origem animal quando devidamente aprovados e registrados pelo SIMB.
- Art. 88 Devem constar no rótulo, a juízo do SIMB, as seguintes indicações:
- I - nome verdadeiro do produto em caracteres destacados, uniformes em corpo e cor, sem intercalação de desenhos ou dizeres;
  - II - nome da firma responsável;
  - III - nome da firma que tenha completado operações de acondicionamento, quando for o caso;
  - IV - carimbo oficial da Inspeção Municipal;
  - V - natureza do estabelecimento, de acordo com a classificação oficial prevista neste Regulamento;
  - VI - localização do estabelecimento, especificando o município e o estado, facultando-se declaração de rua e número;
  - VII - marca comercial do produto;
  - VIII - data de produção, respectivo prazo de validade e do lote;
  - IX - indicação da quantidade, de acordo com as normas do INMETRO, quando for o caso;
  - X - fórmula de composição do produto;
  - XI - a especificação “Indústria Brasileira”;
  - XII - a indicação de aditivos utilizados, conforme o Código de Defesa do Consumidor;
  - XIII - impressa, a seguinte expressão: “Registrado no Serviço de Inspeção Municipal de Bauru sob o n.º”, seguido do respectivo número de registro;
  - XIV - informação nutricional sobre o produto, segundo as exigências das resoluções de 26/12.2.003 – RDC, dos regulamentos RDC Nº 359 e 360 da ANVISA;
  - XV - a indicação da forma e temperatura de conservação;
  - XVI - o peso da embalagem e a expressão “Deve ser pesado na presença do consumidor”, no caso de o peso líquido não estar definido;
  - XVII - os números da firma no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ), e na Inscrição Estadual (IE);
  - XVIII - a expressão “Colorido Artificialmente”, quando for o caso;
  - XIX - a expressão “Aromatizado Artificialmente”, quando for o caso;
  - XX - e outras expressões determinadas por lei ou regulamento.
- Art. 89 O desenho do rótulo deverá ser simples e bem definido, desprovido de detalhes desnecessários que prejudiquem a clareza das informações ou induzam à interpretação incorreta da real origem do produto.



# PREFEITURA MUNICIPAL DE BAURU

## ESTADO DE SÃO PAULO

Ref. Dec. nº 12.484/14

- § 1º O fundo do rótulo não deverá interferir na legibilidade dos dizeres nele contidos.
- § 2º Os dizeres impressos e os detalhes desenhados não deverão estar dispostos de forma a prejudicar a visibilidade ou dificultar sua leitura.
- § 3º É facultado o emprego de cores nos rótulos, respeitadas as disposições legais vigentes.
- Art. 90 A superfície do rótulo, onde são dispostos os dizeres exigidos e outros como figuras ou desenhos informativos, compreende o painel principal que é a parte do rótulo que se apresenta visível ao comprador, em condições habituais de exposição à venda, observando-se as peculiaridades de cada embalagem ou continente.
- Art. 91 As declarações obrigatórias expressas nos rótulos dos alimentos não deverão ficar encobertas por qualquer dispositivo escrito, impresso ou gravado. Caso o continente seja coberto por envoltório, este deverá trazer aquelas informações obrigatórias ou o rótulo do continente deverá ser facilmente legível através do invólucro.
- Art. 92 Em todos os rótulos que identifiquem produtos cárneos, obrigatoriamente constará a declaração completa das matérias - primas e ingredientes, em ordem decrescente de suas participações na formulação do produto cujo rótulo está sendo objeto de aprovação ou registro.
- Art. 93 A data de fabricação e a respectiva validade, conforme a natureza do continente ou envoltório, serão impressas, gravadas e declaradas por meio de carimbo ou outro processo, a juízo do SIMB, detalhando dia, mês e ano, podendo este ser representado pelos dois últimos algarismos.
- Art. 94 Nos rótulos podem figurar referência a prêmios obtidos em eventos oficiais, desde que devidamente confirmada sua concessão, bem como prêmios de estímulo e menções honrosas conferidas pelo SIMB ou outro órgão competente.
- Art. 95 É proibida qualquer denominação, declaração, palavra, desenho ou inscrição que transmita falsa impressão, forneça indicação errônea de origem e de qualidade dos produtos, podendo essa proibição estender-se, a juízo do SIMB, às denominações impróprias.
- § 1º As marcas que infringirem o presente artigo, embora registradas, não poderão, a juízo do SIMB, ser usadas.
- § 2º Antes do registro de qualquer marca a ser usada na rotulagem de produtos de origem animal, deve ser solicitado parecer do SIMB, a fim de ser atendido o disposto no presente artigo.
- Art. 96 Um mesmo rótulo pode ser usado para produtos idênticos, fabricados em vários estabelecimentos da mesma firma, desde que sejam da mesma qualidade, denominação e marca.
- Parágrafo único. Tais rótulos devem declarar, obrigatoriamente, a classificação e localização de todos os estabelecimentos da firma, seguidos dos números de registro, fazendo-se a identificação da origem pelo carimbo da Inspeção Municipal, gravado ou impresso sobre o continente ou rótulo.
- Art. 97 Os rótulos serão impressos, litografados, gravados ou pintados, respeitando, obrigatoriamente, a ortografia oficial e o sistema legal de unidades e medidas.
- Art. 98 No caso de cassação de registro ou ainda de fechamento do estabelecimento, fica a firma responsável obrigada a inutilizar a rotulagem existente em estoque, sob as vistas da Inspeção Municipal, à qual deverá entregar todos os carimbos e matrizes que tenha em seu poder.
- Art. 99 No caso de certos produtos normalmente expostos ao consumo sem qualquer proteção, além de seu envoltório próprio ou casca, a rotulagem será feita por meio de rótulo impresso em papel ou chapa litografada, que possa se manter presa ao produto.

### Seção II Da Rotulagem em Particular

- Art. 100 Os rótulos dos continentes de produtos não destinados à alimentação humana devem conter, além do carimbo próprio da Inspeção Municipal, a declaração "não comestível", obrigatória também nos continentes, a fogo ou por gravação, e em qualquer dos casos, em caracteres bem destacados.
- Art. 101 Os rótulos destinados a continentes de produtos próprios à alimentação dos animais conterão, além do carimbo da Inspeção Municipal próprio, a declaração "alimentação para animais".
- Art. 102 Na rotulagem de carnes e derivados deve-se observar, ainda, o seguinte:
- I - a presença de substâncias que acentuam o sabor obriga que conste no rótulo a declaração: "contém substâncias que estimulam o sabor";
- II - as conservas que contenham carne e produtos vegetais terão nos rótulos a indicação das respectivas percentagens.
- Art. 103 Na rotulagem do leite em natureza será observado também o seguinte:
- I - indicar na embalagem o tipo de leite, dia da semana da saída ao consumo e o nome do estabelecimento de origem, com a respectiva localidade;
- II - indicar, em caracteres bem visíveis e uniformes, a designação da espécie animal, quando não for bovina, tais como: "leite de cabra", "leite de ovelha" e outros.
- Art. 104 Na rotulagem de queijos deve ser observado o seguinte:
- I - tratando-se de queijo fundido, pode ser indicado o tipo de queijo empregado; havendo mistura de diferentes tipos, pode ser feita a simples declaração de "queijo pasteurizado" ou "queijo fundido", conforme o caso;



# PREFEITURA MUNICIPAL DE BAURU

## ESTADO DE SÃO PAULO

Ref. Dec. nº 12.484/14

- II - deve trazer indicações sobre a percentagem de gordura no extrato seco;
- III - no queijo prato, quando em formato diferente do padrão, as denominações de "Cobocó", "Lanche", "Esférico", ou "Bola" entre parênteses, logo abaixo das palavras "Queijo Prato".

Parágrafo único. A saída de queijos sem rótulos dos estabelecimentos, para serem rotulados em outro estabelecimento registrado, só pode ser permitida em casos especiais, mediante prévia autorização do SIMB.

Art. 105 Na rotulagem do mel e seus derivados será observado mais o seguinte:

- I - "mel centrifugado", todo o produto que tenha sido submetido a essa operação;
- II - "mel amargo", quando procedente de flora que lhe transmite esse sabor;
- III - "mel de indústria", quando for aquecido a temperatura superior a 60°C (sessenta graus centígrados);
- IV - "mel de abelhas indígenas", quando for dessa procedência constando juntamente com a designação o nome comum e o nome científico da espécie indígena;
- V - a classificação, segundo a tonalidade.

Parágrafo único. É permitido figurar no rótulo o nome do apicultor quando se tratar de mel procedente exclusivamente do apiário por ele elaborado, mesmo que se trate de produto vendido por entreposto. Poderá também constar no rótulo qual a florada predominante da qual o mel foi produzido, sendo denominada então uni floral (proveniente de uma espécie floral) ou multifloral (proveniente de duas ou mais espécies florais).

### CAPÍTULO III CARIMBO DE INSPEÇÃO E SEU USO

Art. 106 Os carimbos do Serviço de Inspeção Municipal representam a marca oficial usados exclusivamente nos estabelecimentos cadastrados na Secretaria Municipal de Agricultura e Abastecimento - SAGRA, e a garantia de que o produto provém de estabelecimentos pela autoridade competente.

Art. 107 O número do registro do Estabelecimento, as iniciais SIMB, a palavra "INSPECIONADO", a palavra "BAURU" e tendo na parte superior a palavra "SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA E ABASTECIMENTO", representam os elementos básicos que identificam a autenticidade do "Carimbo Oficial da Inspeção Municipal".

Art. 108 As iniciais SIMB - traduzem "SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL DE BAURU".

Art. 109 O Carimbo Oficial da Inspeção Municipal é representado pelos modelos a seguir discriminados, com os respectivos usos:

- I - Modelo 1:
  - a) forma: circular;
  - b) dizeres: Número do Registro do Estabelecimento no centro, embaixo da palavra "INSPECIONADO", colocada horizontalmente e "BAURU" que acompanha a curva superior, acima da curva superior e acompanhando-a, os dizeres "SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA E ABASTECIMENTO" e logo abaixo do número as iniciais "SIMB" acompanhando a curva inferior;
  - c) dimensões e uso: o diâmetro varia de 2 (dois) a 30 (trinta) centímetros. Esse modelo cujas dimensões são escolhidas considerando-se a proporcionalidade com o tamanho da embalagem, compõe o rótulo registrado de produtos comestíveis de origem animal, manipulados e ou industrializados, inclusive caixas ou engradados contendo ovos, pescado, mel e cera de abelhas, podendo ser aplicado, conforme o caso, sob a forma de selo adesivo.



- II - Modelo 2:
  - a) forma: elíptica no sentido horizontal;
  - b) dizeres: idem ao modelo anterior;



# PREFEITURA MUNICIPAL DE BAURU

## ESTADO DE SÃO PAULO

Ref. Dec. nº 12.484/14

- c) dimensões e uso:
1. 7 (sete) por 5 (cinco) centímetros para uso em carcaças ou quartos de grandes animais sem condições de consumo em natureza, aplicado externamente sobre as massas musculares;
  2. 5 (cinco) por 3 (três) centímetros para uso em carcaças de pequenos e médios animais e em cortes de carnes frescas ou frigoríficas de qualquer espécie de açogue.



III - Modelo 3:

- a) forma: quadrada, permitindo-se ângulos arredondados quando cravados em recipientes metálicos;
- b) dizeres: idênticos e na mesma ordem dos modelos anteriores e dispostos no sentido horizontal;
- c) dimensões e uso: os lados terão a dimensão variando de 3 (três) a 15 (quinze) centímetros. Esse modelo, cujas dimensões serão escolhidas considerando-se a proporcionalidade com o tamanho da embalagem, comporá o rótulo registrado de produtos não comestíveis ou destinado à alimentação de animais.

SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA E ABASTECIMENTO



IV - Modelo 4:

- a) forma elíptica, no sentido vertical;
- b) dizeres: Número do Registro do Estabelecimento no centro, embaixo da palavra "CONDENADO", colocada horizontalmente e "BAURU" que acompanha a curva superior, acima da curva superior e acompanhando-a, os dizeres "SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA E ABASTECIMENTO" e logo abaixo do número as iniciais "SIMB" acompanhando a curva inferior;
- c) dimensões de uso: 7 (sete) por 6 (seis) centímetros para uso em carcaças, cortes e produtos diversos quando condenados pela Inspeção.







# PREFEITURA MUNICIPAL DE BAURU

## ESTADO DE SÃO PAULO

Ref. Dec. nº 12.484/14

V - Modelo 5:

- a) forma: circular;
- b) dizeres: Número do Registro do Estabelecimento no centro, embaixo da palavra “REINSPECIONADO”, colocada horizontalmente e “BAURU” que acompanha a curva superior, acima da curva superior e acompanhando-a, os dizeres “SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA E ABASTECIMENTO” e logo abaixo do número as iniciais “SIMB” acompanhando a curva inferior;
- c) dimensões e uso: o diâmetro varia de 2 (dois) a 30 (trinta) centímetros para o uso em produtos de origem animal comestíveis após a reinspeção e usando-se as dimensões proporcionais ao volume do produto a ser carimbado.



- Art. 110 A carimbagem deve ser acompanhada por um funcionário do “SIMB”.
- Art. 111 A tinta utilizada na carimbagem deve ser à base de violeta de metila.
- Art. 112 O carimbo e a tinta quando fora dos trabalhos deverão ficar sob guarda e responsabilidade do SIMB.

### TÍTULO XII INFRAÇÕES E PENALIDADES

- Art. 113 No caso de descumprimento do disposto no presente regulamento, em atos complementares ou instruções que forem expedidas, serão aplicadas as seguintes sanções, de acordo com a Lei Municipal nº 4.864, de 02 de Julho de 2.002:
- I - advertência, quando o infrator for primário e não tiver agido com dolo ou má fé;
  - II - multa de até 1.000 (um mil) UFESP's, nos casos não compreendidos no inciso anterior, proporcional à gravidade da infração e dobrada na reincidência;
  - III - apreensão ou condenação das matérias - primas, produtos, subprodutos e derivados de origem animal, quando não apresentarem condições higiênico-sanitárias adequadas para fim a que se destinam, ou forem adulterados;
  - IV - a suspensão de atividade que cause risco ou ameaça higiênico - sanitária, ou no caso de embaraço a ação fiscalizadora;
  - V - interdição total ou parcial do estabelecimento quando a infração consistir na adulteração ou falsificação habitual do produto, ou se verificar, mediante inspeção técnica realizada pela autoridade competente, a inexistência de condições higiênico-sanitárias previstas em normas técnicas.
- § 1º As multas previstas neste artigo serão agravadas até o grau máximo nos casos de artifício, ardil, simulação, desacato, embaraço ou resistência à ação fiscal, levando-se em conta além das circunstâncias atenuantes, a situação econômico-financeira do infrator e os meios no seu alcance para cumprimento da Lei.
- § 2º A suspensão de que trata o inciso IV cessará quando sanado o risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária ou no caso de franquia de atividade à ação da fiscalização.
- § 3º A interdição de que trata o inciso V poderá ser levantada, após o atendimento das exigências que motivaram a sanção.
- § 4º Se a interdição não for levantada nos termos do parágrafo anterior, decorridos 12 (doze) meses, será cancelado o registro.
- Art. 114 A suspeita ou verificação de moléstia infectocontagiosa, infecciosa e parasitária indicadas por provas biológicas, nos animais das propriedades rurais, implica na interdição da propriedade conforme dispuser legislação aplicável a este tipo de ocorrência.
- Art. 115 A pena de advertência será aplicada por escrito, concedendo-se o prazo de 15 (quinze) dias, a partir do auto de infração expedido, para sua regularização perante o SIMB.
- Art. 116 Para efeito de apreensão ou condenação, além dos casos específicos previstos neste Decreto, consideram-se impróprios para o consumo, no todo ou em parte, os produtos de origem animal que:
- I - Se apresentem danificados por umidade ou fermentação, rançoso, mofados ou bolorentos, de caracteres físicos ou organolépticos anormais, contendo quaisquer sujidades ou que demonstrem pouco cuidado na manipulação, elaboração, preparo, conservação ou acondicionamento;
  - II - Forem adulterados, fraudados ou falsificados;



# PREFEITURA MUNICIPAL DE BAURU

## ESTADO DE SÃO PAULO

Ref. Dec. nº 12.484/14

- III - Contiverem substâncias tóxicas ou nocivas à saúde;
- IV - Forem prejudiciais ou imprestáveis à alimentação por qualquer motivo;
- V - Não estiverem de acordo com o previsto no presente regulamento;
- VI - Contrariarem o disposto em normas sanitárias vigentes.

Art. 117

As multas previstas no inciso II do Art. 113 deste Decreto ficam fixadas nos seguintes valores:

- I- Multa de 50 (cinquenta) a 100 (cem) UFESP's:
  - a) Aos que desobedecerem a quaisquer das exigências sanitária em relação ao funcionamento do estabelecimento, e a higiene do equipamento e dependências, bem como dos trabalhos de manipulação e preparo de matérias-primas e produtos, inclusive aos que fornecerem leite adulterado, fraudado ou falsificado;
  - b) Aos responsáveis pela permanência em trabalho, de pessoas que não possuam carteira de saúde ou documento equivalente expedido pela autoridade competente de saúde pública;
  - c) Aos que acondicionarem ou embalem produtos em continentes ou recipientes não permitidos;
  - d) Aos responsáveis por estabelecimentos que não coloquem em destaque o carimbo do SIMB nas testeira dos continentes, nos rótulos ou em produtos;
  - e) Aos responsáveis pelos produtos que não contenham data de fabricação e validade;
  - f) Aos que infringirem quaisquer outras exigências sobre rotulagem para as quais não tenham sido especificadas outras penalidades.
- II- Multa de 100 (cem) a 150 (cento e cinquenta) UFESP's:
  - a) Às pessoas que despacharem ou conduzirem produtos de origem animal para consumo privado, nos casos previstos neste regulamento, e os destinarem a fins comerciais;
  - b) Aos que lançarem mão de rótulos e carimbos oficiais de inspeção municipal, para facilitar a saída de produtos e subprodutos industriais de estabelecimentos que não estejam registrados no SIMB;
  - c) Aos que receberem e mantiverem guardados em estabelecimentos registrados ou relacionados, ingredientes ou matérias-primas proibidas que possam ser utilizados na fabricação de produtos;
  - d) Aos responsáveis por misturas de matérias-primas em porcentagens divergentes das previstas neste regulamento;
  - e) Às pessoas físicas ou jurídicas que expuserem à venda produtos a granel, que de acordo com o presente regulamento devem ser entregues ao consumo em embalagens originais;
  - f) Às pessoas físicas ou jurídicas que embaraçarem ou burlarem a ação dos servidores do SIMB no exercício de suas funções;
  - g) Aos responsáveis por estabelecimento de leite e derivados que não realizem a lavagem e higienização do vasilhame, de frascos, de carros-tanque e veículos em geral;
  - h) 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 higienização rigorosa das dependências e equipamentos diversos destinados à alimentação humana;
  - i) Aos responsáveis por estabelecimentos que ultrapassarem a capacidade máxima de abate, industrialização ou beneficiamento;
  - j) Ao que deixarem de apresentar os documentos expedidos por servidor do SIMB junto às empresas de transportes, para classificação de ovos nos entrepostos;
  - k) Aos que venderem, em mistura, ovos de diversos tipos;
  - l) Aos que infringirem os dispositivos deste regulamento, quanto à documentação de classificação de ovos nos entrepostos, referentes ao aproveitamento condicional;
  - m) Aos responsáveis pelos estabelecimentos relacionados ou registrados que não promovem junto ao SIMB as transferências de responsabilidades ou deixarem de fazer a notificação necessária ao comprador ou locatário sobre essa exigência por ocasião da venda ou locação;
  - n) Os que lançarem no mercado produtos cujos rótulos não tenham sido aprovados pelo SIMB;
  - o) Aos que lançarem no consumo produtos de origem animal sem a passagem pelo entreposto respectivo, nos casos exigidos, para serem submetidos à Inspeção Sanitária;



# PREFEITURA MUNICIPAL DE BAURU

## ESTADO DE SÃO PAULO

Ref. Dec. nº 12.484/14

- p) Aos responsáveis pela expedição de produtos de origem animal para o comércio estadual, sem apresentação do certificado sanitário, nos casos exigidos pelo presente Regulamento.
- III - Multa de 150 (cento e cinquenta) a 200 (duzentas) UFESP's:
- a) Aos que lançarem mão de certificados sanitários, rotulagens e carimbos de inspeção, para facilitar o escoamento de produtos de origem animal, que não tenham sido inspecionados pelo SIMB;
- b) 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 SIMB;
- c) Aos que expuserem à venda produtos oriundos de um estabelecimento como se fosse de outro;
- d) Aos que usarem indevidamente os carimbos de Inspeção Municipal;
- e) Aos que despacharem ou transportarem produtos de origem animal em desacordo com as determinações da Inspeção Municipal;
- f) Aos responsáveis por estabelecimentos sob Inspeção Municipal que enviaram para o consumo produtos sem rotulagem.
- IV - Multa de 200 (duzentas) a 250 (duzentas e cinquenta) UFESP's:
- a) Aos responsáveis por quaisquer alterações, fraudes ou 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, embora notificados, mantiverem na produção de leite, vacas em estado de magreza extrema, atacadas de tuberculose, afecções de úbere, diarreia e corrimento vaginais, que tenham sido afastadas do rebanho pelo serviço oficial de defesa sanitária;
- d) Às pessoas físicas ou jurídicas que mantiverem para fins especulativos, produtos que, a critério do SIMB possam ficar prejudicadas em suas condições de consumo;
- e) Aos que subornarem, tentarem subornar ou usarem de violência contra servidores do SIMB, no exercício de suas atribuições;
- f) Aos que burlarem a determinação quanto ao retorno de produtos destinados ao aproveitamento condicional no estabelecimento de origem;
- g) Aos que derem aproveitamento condicional diferente do que foi determinado pela Inspeção Municipal;
- h) Aos responsáveis por estabelecimentos que fabriquem produtos de origem animal, em desacordo com os padrões fixados neste Regulamento ou nas fórmulas aprovadas, ou ainda, sonegarem elementos informativos sobre composição centesimal e tecnológica do processo de fabricação;
- i) Aos responsáveis por estabelecimento que abaterem animais em desacordo com a legislação vigente, principalmente vacas, tendo-se em mira a defesa da produção animal do Estado e do País.
- V - Pena de suspensão temporária do funcionamento do estabelecimento quando o resultado de 03 (três) amostras consecutivas do produto forem consideradas insatisfatórias.
- a) O estabelecimento somente poderá retornar ao funcionamento após ser sanado os problemas que deram origem à paralisação.

Parágrafo único. As multas previstas neste artigo serão aplicadas sem prejuízo das demais sanções de que trata o art. 113 deste Decreto, quando cabíveis.

Art. 118. Constatada qualquer infração às normas previstas neste Decreto ou em demais atos normativos, o médico veterinário responsável pelo SIMB - Serviço de Inspeção Municipal de Bauru lavrará, em 03 (três) vias, o Auto de Infração, sendo que a primeira será entregue ao infrator, a segunda remetida à seção competente da inspeção municipal; e a terceira constituirá o próprio talão de infração.

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

Art. 119. O Auto de Infração deve ser assinado pelo médico veterinário responsável pelo SIMB - Serviço de Inspeção Municipal de Bauru, que constatou a irregularidade, pelo proprietário do estabelecimento ou representante da firma e, por duas testemunhas, quando houver devidamente qualificadas.

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

§ 2º. Na impossibilidade de localização do autuado, será ele notificado mediante publicação no Diário Oficial do Município de Bauru.



# **PREFEITURA MUNICIPAL DE BAURU**

## **ESTADO DE SÃO PAULO**

Ref. Dec. nº 12.484/14

- Art. 120 O infrator, a partir da comunicação da autuação, terá um prazo de 15 (quinze) dias para apresentar defesa, que será dirigida ao chefe do Serviço de Inspeção Municipal, podendo, durante esse prazo, ter vista dos autos na dependência onde se iniciou o processo.
- § 1º No ato da apresentação da defesa poderão ser indicadas testemunhas, no máximo de 03 (três), com a respectiva qualificação e feito o protesto por futura produção de provas, se houver.
- § 2º A defesa deve ser protocolizada e encaminhada ao SIMB.
- § 3º O SIMB decidirá, motivadamente, sobre a admissão das provas, determinando a produção daquelas que deferir.
- § 4º Deferida a realização de análise pericial, requerida pelo autuado, caberá a este arcar com o pagamento da respectiva taxa.
- Art. 121 Julgada procedente a autuação, o SIMB aplicará a multa, notificando o infrator, pessoalmente ou por via postal, com aviso de recebimento, encaminhando-lhe cópia da decisão, bem como procederá à sua publicação no Diário Oficial do Município de Bauru.
- Parágrafo único. O autuado será também notificado da decisão, na hipótese de improcedência da autuação, de conformidade com o disposto neste artigo.
- Art. 122 Caberá recurso ao superior imediato do titular do SIMB - Serviço de Inspeção Municipal de Bauru, no prazo de 15 (quinze) dias, a contar da intimação.
- Art. 123 Acolhido o recurso, no mérito, o Secretário da Secretaria Municipal de Agricultura e Abastecimento, determinará o cancelamento do Auto da Infração, de eventuais sanções ou de outras medidas porventura adotadas.
- Art. 124 Mantendo-se a multa imposta e decorrido o prazo para seu recolhimento sem o respectivo pagamento, a Secretaria Municipal de Agricultura e Abastecimento enviará processo à Secretaria Municipal de Economia e Finanças para inscrição do débito na dívida ativa.
- Art. 125 O prazo para recolhimento da multa e seus consectários legais é de 15 (quinze) dias, contados da data de ciência de sua aplicação.
- § 1º Após esse prazo e até a data de seu efetivo pagamento, a multa somente poderá ser recolhida com todos os acréscimos legais.
- § 2º A aplicação de multa não isenta o infrator do cumprimento das exigências que as tenham motivado, marcando-se, quando for o caso, novo prazo para o cumprimento, findo o qual poderá, de acordo com a gravidade da falta e a juízo do Serviço de Inspeção Municipal, ser novamente multado no dobro da multa anterior, ter suspensa a atividade ou cassado o registro do estabelecimento no SIMB.
- Art. 126 Todo produto de origem animal exposto à venda no Município, sem qualquer identificação ou meio que permita verificar sua verdadeira procedência quanto ao estabelecimento de origem, localização e firma responsável, será considerado produzido no Município e como tal sujeito às exigências e penalidades previstas neste Decreto.
- Art. 127 As multas serão aplicadas no auto de infração detalhando a falta cometida, o artigo infringido, a natureza do estabelecimento, sua localização e razão social.
- Art. 128 O auto de infração deve ser assinado pelo servidor que constatar a infração, pelo proprietário do estabelecimento ou representante da firma, e por 02 (duas) testemunhas, quando houver.
- Art. 129 No caso de condenação definitiva do produto cuja alteração, adulteração ou falsificação não impliquem em torná-lo impróprio para o uso ou consumo, poderá a autoridade sanitária julgadora dirigente do SIMB, ao proferir a decisão, destinar a sua distribuição a estabelecimentos assistenciais e a entrega será devidamente recebida em Termo de Doação próprio, sendo a primeira via enviada ao infrator, a segunda anexada ao processo e a terceira para controle de estoque.
- Art. 130 No caso de suspeita de contaminação dos produtos e matérias-primas, será coletada amostra para exame laboratorial dos mesmos, sendo suspensa sua comercialização e ficando o responsável do estabelecimento depositário dos referidos produtos e matérias - primas até o resultado dos exames.
- Art. 131 A penalidade de cassação do registro no SIMB será aplicada pela Secretaria Municipal de Agricultura e Abastecimento.

### **TÍTULO XIII DISPOSIÇÕES GERAIS**

- Art. 132 Os servidores do SIMB, em serviço da inspeção, têm livre acesso, em qualquer dia ou hora, a qualquer estabelecimento relacionado no art. 2º e seus parágrafos deste Decreto.
- Art. 133 Nos estabelecimentos sob inspeção municipal, a fabricação dos produtos não padronizados somente será permitida depois de previamente aprovada à respectiva fórmula pelo SIMB.
- Parágrafo único. A aprovação de fórmulas e processos de fabricação de quaisquer produtos de origem animal inclui os que estiverem sendo fabricados antes de entrar em vigor o presente Decreto.
- Art. 134 É de competência do responsável do SIMB a expedição de instruções objetivando ordenar os procedimentos administrativos ou, ainda, visando facilitar o cumprimento deste Decreto.
- Art. 135 A análise laboratorial do leite será realizada de forma individual e coletiva, observando-se os seguintes procedimentos:
- I - as amostras para análise individual serão colhidas em cada latão, por procedência;



# **PREFEITURA MUNICIPAL DE BAURU**

## **ESTADO DE SÃO PAULO**

Ref. Dec. nº 12.484/14

- II - as amostras para análise coletiva serão colhidas na proporção de 10% (dez por cento) dos latões, por procedência e devidamente homogeneizada.
- Art. 136 O leite condensado nos estabelecimentos que, a critério da inspeção municipal, possa ser aproveitado na alimentação de animais domésticos, será imediatamente transferido para vasilhames ou latão apropriados, previamente lavados e devidamente homogeneizados, fechados, com lacre inviolável e pintados de vermelho na face externa, tendo em local visível à inscrição "alimento animal".
- Parágrafo único. Antes do respectivo fechamento será adicionado ao leite quantidade de farelo de trigo ou de arroz, sendo o vasilhame retirado do estabelecimento, dentro do prazo de 06 (seis) horas, adotando-se idêntica medida para leite desnatado, leiteiro ou soro.
- Art. 137 A fixação, classificação de tipos e padrões, aprovação de produtos de origem animal e de fórmulas, rótulos e carimbos, constituem atribuição do SIMB, mediante instruções, definida para cada caso, obedecida à legislação sanitária em vigor.
- Art. 138 Os estabelecimentos oficiais, estatais e paraestatais estão equiparados aos estabelecimentos particulares, no que diz respeito às observâncias e responsabilidades das disposições deste Decreto.
- Art. 139 Serão solicitadas às autoridades de saúde pública as necessárias medidas visando à uniformidade nos trabalhos de fiscalização sanitária e industrial estabelecidas neste Decreto.
- Art. 140 Os servidores do SIMB, sempre que necessário, buscarão o apoio de autoridades civis e militares, com encargos policiais, mediante identificação, quando no desempenho de suas atividades funcionais.
- Art. 141 É de responsabilidade do Médico Veterinário do SIMB - Serviço de Inspeção Municipal de Bauru a coordenação das ações de sua competência contidas neste Decreto.
- Art. 142 Fica a Secretaria Municipal de Agricultura e Abastecimento autorizada a editar os atos complementares e normas técnicas que se fizerem necessários para cumprimento deste Decreto.
- Art. 143 Aplicam-se neste Decreto, no que couber, as legislações estadual e federal.
- Art. 144 Fica concedido um prazo de 180 (cento e oitenta) dias, podendo ser prorrogado por mais 180 (cento e oitenta) dias, para que os produtores e/ou proprietários rurais, que possuam atividades relacionadas com o que trata o Decreto, providenciem a adequação e regularização de suas formas de trabalho em conformidade com os dispositivos legais mencionados no presente Decreto.
- Art. 145 Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

Bauru, 26 de maio de 2.014.

RODRIGO ANTONIO DE AGOSTINHO MENDONÇA  
PREFEITO MUNICIPAL

MAURÍCIO PONTES PORTO  
SECRETÁRIO DOS NEGÓCIOS JURÍDICOS

ANTONIO FRANCISCO MAIA DE OLIVEIRA  
SECRETÁRIO DE AGRICULTURA E ABASTECIMENTO

Registrado no Departamento de Comunicação e Documentação da Prefeitura, na mesma data.

ANDRÉA MARIA LIBERATO  
DIRETORA DO DEPARTAMENTO DE COMUNICAÇÃO E DOCUMENTAÇÃO



# PREFEITURA MUNICIPAL DE BAURU

## ESTADO DE SÃO PAULO

### ANEXO 01

EXCELENTÍSSIMO SENHOR PREFEITO MUNICIPAL DE BAURU

#### REQUERIMENTO

À  
Secretaria Municipal de Agricultura e Abastecimento

Eu, \_\_\_\_\_, portador do RG \_\_\_\_\_ e CPF \_\_\_\_\_, residente na \_\_\_\_\_, fone \_\_\_\_\_, vem por meio deste solicitar visita dos Técnicos do SIMB, ao estabelecimento \_\_\_\_\_, localizado no endereço acima citado, para conhecimento e análise do local em questão, com vistas à elaboração de Projeto Técnico para registro de Agroindústria de produtos animal junto ao SIMB.

Bauru, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 20\_\_.

\_\_\_\_\_  
Assinatura do Requerente

### ANEXO 02

#### DADOS DO PROPRIETÁRIO DO ESTABELECIMENTO

Nome: \_\_\_\_\_  
Endereço residencial: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_ n° \_\_\_\_\_  
Complemento: \_\_\_\_\_ Bairro: \_\_\_\_\_  
Cidade: Bauru UF: São Paulo CEP: \_\_\_\_\_  
Fone: \_\_\_\_\_ Fax: \_\_\_\_\_ e-mail: \_\_\_\_\_ Documentos: \_\_\_\_\_  
RG: \_\_\_\_\_ Órgão Expedidor: \_\_\_\_\_ CPF: \_\_\_\_\_

Bauru, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 20\_\_.

\_\_\_\_\_  
Assinatura do Requerente

### ANEXO 03

#### DADOS DO ESTABELECIMENTO

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

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

Bauru, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 20\_\_.

\_\_\_\_\_  
Assinatura do Requerente

### ANEXO 04

#### MEMORIAL ECONÔMICO SANITÁRIO DO ESTABELECIMENTO

##### I - Identificação do Estabelecimento



# PREFEITURA MUNICIPAL DE BAURU

**ESTADO DE SÃO PAULO**

Nome da Firma / Proprietário:		
Denominação do Estabelecimento:		
Logradouro: Bairro:		
Município:	CEP:	Fone:
Categoria do Estabelecimento:		
Espécie de animais a serem sacrificados:		
Processo de Matança: Velocidade horária máxima de matança:		
Capacidade máxima diária do estabelecimento:		
a) de abate:		
b) de industrialização dos diferentes produtos:		
Produtos que pretende fabricar:		
Procedência da Matéria - prima:		
Instalações Frigoríficas:		
Quantidades de Câmaras frias:		
Capacidade de Estocagem (numero de carcaças):		
Capacidade de compressores:		
Máquinas e Aparelhos instalados:		
Meio de Transporte:		
Água de Abastecimento: Procedência:		
Volume da vazão: Processo de Captação:		
Sistema de Tratamento: Destino das águas servidas: Rede de esgoto:		

## II – Dependências do Estabelecimento

Dependências	Ventilação		Iluminação	
	natural	artificial	natural	artificial
1 – Sala de processamento	natural	artificial	natural	artificial
2 – Embalagem e Rotulagem	natural	artificial	natural	artificial
3 – Lavagem de Utensílios	natural	artificial	natural	artificial
4 – Sala de Desossa	natural	artificial	natural	artificial
5 – Banheiro	natural	artificial	natural	artificial
6 -	natural	artificial	natural	artificial
7 -	natural	artificial	natural	artificial

### Especificações:

Separação das dependências de elaboração de produtos:
Comestíveis dos não comestíveis:
Janelas teladas :
Molas de vai e vem nas portas :
Natureza do piso:



# PREFEITURA MUNICIPAL DE BAURU

ESTADO DE SÃO PAULO

Material de impermeabilização das paredes:
Tetos das salas de elaboração dos produtos:
Laboratórios:
Natureza e revestimento das mesas:
Construção e revestimento interno dos tanques de salga / couros:
Processo de limpeza das carretilhas: -
Outras dependências (especificar):
Número de empregados:
Vestiário para empregados: Quantidade:
Refeitório para os funcionários:
Instalações sanitárias:
Existência de locais nas proximidades do estabelecimento que produzam mau cheiro:
Sede da Inspeção: (escritório) Serviço de Inspeção Municipal de Bauru - Secretaria da Agricultura e Abastecimento
Bauru, ____ de _____ de ____
_____ Responsável Legal pelo Estabelecimento

## ANEXO 05

### MEMORIAL DESCRITIVO DA CONSTRUÇÃO

#### 1. Identificação do Estabelecimento

Nome: \_\_\_\_\_  
C.N PJ: \_\_\_\_\_  
Logradouro: \_\_\_\_\_  
Bairro: \_\_\_\_\_ Fone: \_\_\_\_\_  
Natureza do Estabelecimento: \_\_\_\_\_

#### 2. Especificações da Obra

Área do Terreno:	Área útil:
Área a ser construída:	
Recuo de alinhamento da rua:	
Tipo de Argamassa:	
Tipo de Fundações:	
Cobertura:	Pé Direito:
Forros:	
Portas: (dimensões, material, e câmara fria)	
Revestimento:	
Pavimentação:	
Esquadrias:	
Impermeabilização:	
Instalação Elétrica:	
Instalação Hidráulica (detalhar fonte de capacitação, volume, tratamento e distribuição):	
Sistema de Esgoto (detalhar processo de depuração) :	
Pintura:	
Duração provável da obra:	
Custo provável:	
Nome do Engenheiro Responsável:	
CREA:	
Observações:	

Bauru, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 20\_\_

\_\_\_\_\_  
Engenheiro Responsável





# PREFEITURA MUNICIPAL DE BAURU

## ESTADO DE SÃO PAULO

### ANEXO 06

#### CADASTRAMENTO DO PRODUTO

##### 1. Identificação da Empresa

Razão Social: \_\_\_\_\_  
CNPJ: \_\_\_\_\_  
Atividade: \_\_\_\_\_  
Endereço: \_\_\_\_\_  
Bairro: \_\_\_\_\_ Telefone: ( ) \_\_\_\_\_  
CEP: \_\_\_\_\_ Cidade: \_\_\_\_\_ - São Paulo  
Representante Legal: \_\_\_\_\_ RG/Órgão Expedidor \_\_\_\_\_ CPF: \_\_\_\_\_  
e-mail: \_\_\_\_\_

##### 2. Registro do Produto

Nome Completo: \_\_\_\_\_  
Marca em Destaque: \_\_\_\_\_  
Apresentação do Produto: \_\_\_\_\_ Tipo de Produto: \_\_\_\_\_  
Capacidade de produção/dia: \_\_\_\_\_  
Cuidados de Conservação: \_\_\_\_\_  
Validade: \_\_\_\_\_ Ingredientes: \_\_\_\_\_  
Aditivos: \_\_\_\_\_  
Embalagem: \_\_\_\_\_  
Registro: \_\_\_\_\_  
Nome do Fabricante da embalagem: \_\_\_\_\_

#### COMPOSIÇÃO DO PRODUTO

Empresa: \_\_\_\_\_  
SIMB: \_\_\_\_\_  
Produto: \_\_\_\_\_

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

Bauru, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 20\_\_.

\_\_\_\_\_  
Assinatura do Requerente

### ANEXO 07

#### DECLARAÇÃO

Declaro que estou ciente:

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

Que para confecção de rótulos dos produtos da empresa, deverá ser encaminhado ao Serviço de Inspeção Municipal, solicitação (modelo próprio) a quem caberá parecer e autorização para confecção dos mesmos.

Das exigências e penalidades constantes das normas e regulamentos do Serviço de Inspeção Municipal, Decreto N° \_\_\_\_\_ e Leis/Decretos anteriores/posteriores.

Bauru, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 20\_\_.

\_\_\_\_\_  
Assinatura do Requerente



# PREFEITURA MUNICIPAL DE BAURU

## ESTADO DE SÃO PAULO

### ANEXO 8

#### FLUXOGRAMA DE PRODUÇÃO

Bauru, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 20\_\_.

\_\_\_\_\_  
Assinatura do Requerente

### ANEXO 09

#### APROVAÇÃO E REGISTRO DO RÓTULO

##### 1-Identificação do Estabelecimento

Empresa: \_\_\_\_\_

SIMB: \_\_\_\_\_

Produto: \_\_\_\_\_

##### 2- Modelo de Rótulo para Análise e Aprovação

##### 3 – Parecer Conclusivo:

Bauru, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
Médico Veterinário do Serviço de Inspeção Municipal

#### TITULO DE REGISTRO

Certifico que a \_\_\_\_\_, localizada em Bauru, Estado de São Paulo, está registrada no **Serviço de Inspeção Municipal de Bauru**, sob n° \_\_\_\_\_, atendidos que foram os dispositivos regulamentares em vigor.

Bauru, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 20\_\_.

\_\_\_\_\_  
Serviço de Inspeção Municipal

Dirceu Henrique Marcomini  
CRMV-SP 31.270

\_\_\_\_\_  
Secretário da Agricultura e Abastecimento  
Antônio Francisco Maia de Oliveira

Processo nº \_\_\_\_\_

Validade \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 20\_\_.