

JORNAL

do Município de Jahu



OFICIAL

www.jau.sp.gov.br

Ano XVIII Nº 1170

de 16 a 22 de agosto de 2024

DISTRIBUIÇÃO GRATUITA



Prefeitura do Município de Jahu

 @prefdejahu

 @prefeuradejahu



"RIBEIRO DE BARROS - HERÓI NACIONAL"

"JAÚ: CAPITAL DO CALÇADO FEMININO"



SEÇÃO I**GABINETE DO PREFEITO****DECRETO Nº 8.791, DE 12 DE AGOSTO DE 2024.*****Regulamenta a Lei Complementar nº 612, de 3 de novembro de 2022, que dispõe sobre o Serviço de Inspeção Municipal.***

O Prefeito do Município de Jahu, Estado de São Paulo, no uso de suas atribuições legais;

Considerando os termos constantes da Lei Complementar nº 612, de 3 de dezembro de 2022;

DECRETA:**CAPÍTULO I****DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES**

Art. 1º O presente Decreto estabelece as normas que regulam, em todo o Município de Jahu, a inspeção e a fiscalização sanitária para industrialização, beneficiamento e comercialização de bebidas e alimentos de origem animal, com ou sem emprego vegetal, para consumo humano instituída pela Lei Complementar nº 612, de 3 de novembro de 2022.

Art. 2º O serviço de inspeção é de competência da Prefeitura do Município de Jahu, nos termos da Lei Complementar nº 612, de 3 de novembro de 2022, e será executado pelo Serviço de Inspeção Municipal - SIM, vinculado à Secretaria de Agricultura - SEAGRI-JAHU, nos estabelecimentos de produtos de origem animal, com ou sem o emprego de vegetal, observadas as normas constantes deste Decreto e demais legislações vigentes de âmbito municipal, federal ou estadual.

Parágrafo único. A inspeção será realizada pelo Serviço de Inspeção Municipal - SIM, sem prejuízo da fiscalização pelo Departamento de Vigilância Sanitária - VISA, no âmbito de suas competências.

Art. 3º Os objetivos do Serviço de Inspeção Municipal - SIM são a inspeção e a fiscalização da produção primária, a armazenagem e a industrialização dos produtos de origem animal, preparados, transformados, manipulados, recebidos, acondicionados, depositados e em trânsito no município, de modo a regulamentar a instalação e o funcionamento da agroindústria rural, em estabelecimentos comerciais e em propriedades rurais, os quais fracionem produtos de origem animal para beneficiamento, industrialização ou produção artesanal, da matéria prima até a elaboração do produto final, subproduto ou derivados, desde o abate à industrialização.

Art. 4º Ficam sujeitos à inspeção e à fiscalização previstas neste Decreto os animais destinados ao abate, a carne e seus derivados, os ovos e seus derivados, o leite e seus derivados, os produtos apícolas, o pescado e seus derivados e os produtos de origem animal produzidos

artesanalmente.

Parágrafo único. A inspeção e a fiscalização a que se refere o *caput* deste artigo abrangem, sob o ponto de vista industrial e sanitário, o abate em pequena escala, a recepção, a manipulação, o armazenamento, o fracionamento, a conservação, a embalagem, a rotulagem, o beneficiamento, a industrialização, o descarte, a expedição e o trânsito de quaisquer matérias-primas e produtos de origem animal, com ou sem o emprego de vegetal.

CAPÍTULO II**DO ÂMBITO DE ATUAÇÃO**

Art. 5º A inspeção a que se referem os artigos 3º e 4º é privativa do SIM-JAHU, vinculada à SEAGRI-JAHU.

§ 1º Será de responsabilidade da Vigilância Sanitária do Município de Jahu a fiscalização em restaurantes, padarias, pizzarias, bares, lojas, feiras e similares, em conformidade ao estabelecido na Lei Federal nº 8.080, de 19 de setembro de 1990.

§ 2º A inspeção e a fiscalização sanitária serão desenvolvidas em sintonia, evitando-se superposições, paralelismos e duplicidade de inspeção e fiscalização sanitária entre os órgãos responsáveis pelos serviços.

§ 3º Os produtos que possuírem o "SELO ARTE" ou "SELO DE QUEIJO ARTESANAL" emitidos pelo SIM, conforme Decreto Federal nº 11.099, de 21 de junho de 2022, poderão ser comercializados em todo território nacional.

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

I - coordenar e executar as atividades de inspeção e fiscalização industrial e sanitária dos estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal;

II - manter disponíveis registros de estatísticas de produção e comercialização de produtos de origem animal, com ou sem o emprego de vegetal;

III - elaborar as normas complementares para a execução das ações de inspeção e fiscalização dos estabelecimentos, bem como registro, classificação e certificação sanitária dos produtos de origem animal, com ou sem o emprego de vegetal;

IV - verificar a implantação e execução dos programas de autocontrole dos estabelecimentos registrados;

V - coordenar e executar os programas de análises laboratoriais para monitoramento da qualidade e inocuidade dos produtos de origem animal, com ou sem o emprego de vegetal;

VI - elaborar e executar programas de combate à fraude nos produtos de origem animal, com ou sem o emprego de vegetal;

VII - elaborar programas e planos complementares às ações de inspeção e fiscalização.

Art. 7º O presente Decreto e demais atos complementares que venham a ser expedidos devem ser executados em todo o Município.

Art. 8º A inspeção municipal será executada de forma

rotineira e eventual, conforme a atividade do estabelecimento.

Art. 9º A inspeção industrial e higiênico-sanitária de produtos de origem animal, com ou sem o emprego de vegetal, abrange os seguintes procedimentos:

I - verificação das condições higiênico-sanitárias das instalações, dos equipamentos e do funcionamento dos estabelecimentos;

II - verificação da prática de higiene e dos hábitos higiênicos pelos manipuladores de alimentos;

III - verificação dos programas de autocontrole dos estabelecimentos;

IV - verificação da rotulagem e dos processos tecnológicos dos produtos de origem animal, com ou sem o emprego de vegetal, quanto ao atendimento da legislação específica;

V - coleta de amostras para análises físicas e avaliação dos resultados de análises físicas, microbiológicas, físico-químicas e demais que se fizerem necessárias à verificação da conformidade dos processos produtivos ou dos produtos de origem animal, com ou sem o emprego de vegetal, podendo abranger também aqueles existentes nos mercados de consumo;

VI - verificação da água de abastecimento;

VII - verificação das fases de abate em pequena escala, obtenção, recebimento, manipulação, beneficiamento, industrialização, fracionamento, conservação, armazenagem, acondicionamento, embalagem, rotulagem, descarte, expedição e transporte de todos os produtos comestíveis e não comestíveis, e suas matérias-primas;

VIII - outros procedimentos de inspeção sempre que recomendarem a prática e o desenvolvimento do estabelecimento comercial ou propriedade rural, de produtos de origem animal, com ou sem o emprego de vegetal.

Art. 10. A inspeção e a fiscalização de que trata este Decreto serão realizadas:

I - nas propriedades rurais fornecedoras de matérias-primas destinadas à manipulação ou ao processamento de produtos de origem animal;

II - nos estabelecimentos que recebam as diferentes espécies de animais previstas neste Decreto para abate ou industrialização;

III - nos estabelecimentos que produzam e recebam ovos e seus derivados para distribuição ou industrialização;

IV - nos estabelecimentos que recebam o leite e seus derivados para beneficiamento ou industrialização;

V - nos estabelecimentos que extraiam ou recebam produtos de abelhas e seus derivados para beneficiamento ou industrialização.

Art. 11. A inspeção realizada pelo SIM não isenta o estabelecimento de qualquer outra fiscalização industrial ou sanitária federal, estadual ou municipal.

CAPÍTULO III

DA CLASSIFICAÇÃO GERAL DA AGROINDÚSTRIA

RURAL

EM ESTABELECIMENTOS COMERCIAIS OU EM PROPRIEDADES RURAIS

Art. 12. A agroindústria rural, em estabelecimentos comerciais ou em propriedades rurais, sujeita a este Decreto, classifica-se conforme o Decreto Estadual nº 66.286, de 1º de dezembro de 2021.

Art. 13. Para os fins deste Decreto, entende-se por estabelecimento de abate em pequena escala e industrialização de pequenos animais o estabelecimento destinado ao abate de pequenos animais produtores de carne, à recepção, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição dos produtos oriundos do abate, dotado de instalações de frio industrial, o qual possa realizar o recebimento, a manipulação, a industrialização, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem, o descarte e a expedição de produtos comestíveis, podendo ou não dispor de instalações para aproveitamento de produtos não comestíveis.

Parágrafo único. Entende-se por pequena escala a produção máxima de 5 (cinco) toneladas por mês de carnes de coelhos, rãs e galináceos.

Art. 14. Para os fins deste Decreto, entende-se por estabelecimento de abate em pequena escala e industrialização de médios e grandes animais o estabelecimento destinado ao abate de médios e grandes animais produtores de carne, à recepção, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição dos produtos oriundos do abate, dotado de instalações de frio industrial, o qual possa realizar o recebimento, a manipulação, a industrialização, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem, o descarte e a expedição de produtos comestíveis, podendo ou não dispor de instalações para aproveitamento de produtos não comestíveis.

Parágrafo único. Entende-se por pequena escala a produção de 8 (oito) toneladas por mês de carnes de suínos, bovinos, ovinos, caprinos e bubalinos.

Art. 15. Para os fins deste Decreto, entende-se por estabelecimento de abate em pequena escala e industrialização de pescado o estabelecimento destinado ao abate em pequena escala de pescado produtores de carne, à recepção, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição dos produtos oriundos do abate, dotado de instalações de frio industrial, o qual possa realizar o recebimento, a manipulação, a industrialização, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem, o descarte e a expedição de produtos comestíveis, podendo ou não dispor de instalações para aproveitamento de produtos não comestíveis.

Parágrafo único. Entende-se por pequena escala a produção de 4 (quatro) toneladas por mês de carnes de pescado.

Art. 16. Entende-se por fábrica de produtos cárneos aquela destinada à recepção, à manipulação, à elaboração, à conservação, ao acondicionamento, à armazenagem, ao

descarte e à expedição de produtos cárneos, podendo ou não dispor de instalações para aproveitamento de produtos não comestíveis.

Art. 17. Entende-se por estabelecimento de ovos aquele destinado à produção em pequena escala, à recepção, à classificação, ao acondicionamento, à identificação, à armazenagem, ao descarte e à expedição de ovos.

Parágrafo único. Entende-se por pequena escala a produção de 5.000 (cinco mil) dúzias de ovos por mês.

Art. 18. Entende-se por unidade de extração e beneficiamento dos produtos das abelhas aquela destinada à produção, à extração, à classificação, ao beneficiamento, à industrialização, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem, ao descarte e à expedição dos produtos das abelhas.

Parágrafo único. Entende-se por pequena escala a produção de 30 (trinta) toneladas de mel por ano.

Art. 19. Entende-se por estabelecimento industrial de leite e derivados aquele destinado à produção em pequena escala, à extração, à classificação, ao beneficiamento, à industrialização, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem, ao descarte e à expedição dos produtos de leite e derivados, bem como a recepção, pasteurização, industrialização, processamento e elaboração de queijo, iogurte e outros derivados do leite.

Parágrafo único. Entende-se por pequena escala a produção de 30.000 (trinta mil) litros de leite por mês.

Art. 20. Entende-se por estabelecimento artesanal aquele já definido pelo Decreto Federal nº 11.099, de 21 de junho de 2022.

CAPÍTULO IV

DO REGISTRO DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 21. A inspeção sanitária será instalada e validada nos estabelecimentos de produtos de origem animal, com ou sem o emprego de vegetal, somente após o registro do mesmo no SIM.

Art. 22. Devem ser registrados os seguintes estabelecimentos:

I - estabelecimento de abate e industrialização de pequenos animais;

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

III - estabelecimento fábrica de produtos cárneos;

IV - estabelecimento de abate e industrialização de pescado;

V - estabelecimento de ovos;

VI - estabelecimento unidade de extração e beneficiamento do produtos das abelhas;

VII - estabelecimento de leite e derivados;

VIII - estabelecimento artesanal.

Art. 23. O estabelecimento deve ser registrado de acordo com sua atividade industrial.

Parágrafo único. Quando o estabelecimento possuir mais de uma atividade, deverá ser acrescentada classificação secundária à sua classificação principal, sendo concedido apenas um certificado.

Art. 24. A existência de varejo na mesma área da indústria implicará no seu registro no órgão competente, independente do registro da indústria no SIM e as atividades e os acessos serão totalmente independentes, tolerando-se a comunicação interna do varejo com a indústria apenas por óculo.

Art. 25. O processo de registro será instruído com os seguintes documentos:

I - requerimento dirigido à Secretaria de Agricultura – SEAGRI, para abertura do Serviço de Inspeção Municipal – SIM-JAHU;

II - contrato social da empresa ou cadastro no INCRA;

III - comprovante de pagamento do preço de análise;

IV - memorial descritivo da construção, devidamente assinado por profissional habilitado;

V - planta baixa do estabelecimento;

VI - Memorial Tecnológico e Sanitário do Estabelecimento - MTSE;

VII - termo de compromisso, para todos os efeitos, acatando a legislação que disciplina a fiscalização e a inspeção de produtos, com ou sem o emprego de vegetal;

VIII - Declaração de Responsabilidade Técnica, ou do Médico Veterinário Inspetor, quando necessário;

IX - dados do responsável técnico, acompanhado de RG, CPF e carteira do respectivo conselho, quando necessário, ou do Médico Veterinário Inspetor;

X - Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica - CNPJ e/ou CNPJ RURAL;

XI - atestado médico dos funcionários e/ou proprietários que manipulam matéria-prima e/ou produtos;

XII - laudo referente à análise da água (físico-químico e microbiológico);

XIII - programa de autocontrole da empresa que deve constar os registros da realização periódica das análises físico-químicas e microbiológicas dos produtos registrados;

XIV - manual de Boas Práticas de Fabricação - BPF para ser implementado no estabelecimento de referência ou programas de autocontrole;

XV - contrato homologado por profissional legalmente habilitado como responsável técnico, quando houver;

XVI - Auto de Vistoria do Corpo de Bombeiros (AVCB), quando necessário, em conformidade com as Normas Técnicas, considerando a área construída.

Parágrafo único. Para fins do inciso VIII, do *caput* deste artigo, a Declaração de Responsabilidade Técnica poderá ser emitida por Médico Veterinário, Engenheiro Agrônomo, Zootecnista, Nutricionista ou Engenheiro de Alimentos para estabelecimentos que não se enquadrem nas classificações descritas no Capítulo III deste Decreto.

Art. 26. A planta baixa deve conter:

I - posicionamento de construção em relação às vias públicas e alinhamento de terreno;

II - orientação quanto aos pontos cardeais;

III - localização da captação de água e abastecimento;

IV - localização dos equipamentos e utensílios a serem utilizados no estabelecimento;

V - localização dos pontos de escoamento da água;

VI - localização das demais dependências, como currais, pocilgas, casas e outros;

VII - localização das lagoas e tratamento das águas residuais, quando exigidas;

VIII - localização dos cursos d'água, quando for o caso;

IX - reservatório ou local adequado para descartes, se for o caso;

X - fossa séptica, se for o caso.

Art. 27. A planta baixa deve ser apresentada por profissional habilitado, devidamente datada, assinada e sem rasuras.

Art. 28. Os estabelecimentos que se enquadrarem na Instrução Normativa nº 16, de 24 de junho de 2015, do Ministério de Agricultura e Abastecimento, poderão apresentar croqui das instalações na escala 1:100 em substituição a planta baixa relacionada no inciso V, do artigo 25 deste Decreto.

Parágrafo único. Naqueles estabelecimentos de pequeno porte que não se enquadrarem na Instrução Normativa nº 16, de 24 de junho de 2015, as plantas poderão ser substituídas por croquis a critério do SIM.

Art. 29. Conferida a documentação, será realizada visita técnica de inspeção para emissão de Parecer Higiénico-Sanitário.

Parágrafo único. Considerando que o Parecer Higiénico-Sanitário seja favorável, será emitido o Certificado de Registro do Serviço de Inspeção Municipal - SIM.

Art. 30. O Certificado de Registro é o documento emitido pela Secretaria de Agricultura ao estabelecimento, depois de cumpridas as exigências previstas no artigo 25 deste Decreto, do qual constará o número de registro, o nome empresarial, o CNPJ ou CPF, a classificação e a localização do estabelecimento.

Art. 31. Após emissão do Certificado de Registro do Serviço de Inspeção Municipal - SIM, o estabelecimento deverá protocolar pedido de Registro de Rótulo na Secretaria de Agricultura.

Art. 32. Quando o estabelecimento interromper as suas atividades, por um período superior a 3 (três) meses, só poderá retornar com a sua produção mediante a inspeção prévia de todas as dependências, instalações e equipamentos, respeitada a sazonalidade das atividades industriais.

Art. 33. Autorizado o registro, o estabelecimento terá um prazo mínimo de 90 (noventa) dias para início das obras. Vencido este prazo, a aprovação será considerada

cancelada.

CAPÍTULO V

DAS INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS

Art. 34. Para o funcionamento da agroindústria rural, em estabelecimentos comerciais ou em propriedades rurais, os quais fracionem produtos de origem animal, com ou sem o emprego de vegetal, para beneficiamento, industrialização ou produção artesanal, deverá satisfazer às seguintes condições básicas e comuns, respeitadas as peculiaridades de ordem tecnológica cabíveis:

I - localização em pontos distantes de fontes emissoras de mau cheiro e de potenciais contaminantes;

II - pátio e vias de circulação pavimentados e perímetro do estabelecimento em bom estado de conservação e limpeza;

III - dependências e instalações compatíveis e apropriadas à finalidade do estabelecimento e apropriadas para obtenção, recepção, manipulação, beneficiamento, industrialização, fracionamento, conservação, acondicionamento, embalagem, rotulagem, armazenamento ou expedição de matérias-primas e produtos comestíveis ou não comestíveis;

IV - dependências e instalações de produtos comestíveis separadas por paredes inteiras daquelas que se destinem ao preparo de produtos não comestíveis e daquelas não relacionadas com a produção;

V - dependências, instalações ou armários específicos para armazenagem de ingredientes, aditivos, coadjuvantes de tecnologia, embalagens, rotulagem;

VI - dependências, instalações ou armários específicos para guarda dos materiais de higienização, produtos químicos ou outros utilizados no controle de pragas, com acesso restrito;

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

VIII - ordenamento das dependências, das instalações e dos equipamentos, para evitar estrangulamentos no fluxo operacional e prevenir a contaminação cruzada;

IX - pé-direito com altura suficiente para permitir a disposição adequada dos equipamentos e atender às condições higiênico-sanitárias e tecnológicas específicas para suas finalidades;

X - forro nas dependências onde se realizem trabalhos de recepção, manipulação e preparo de matérias-primas e produtos comestíveis;

XI - pisos impermeabilizados com material resistente e de fácil higienização construídos de forma a facilitar a coleta das águas residuais e a sua drenagem;

XII - ralos sifonados e de fácil higienização;

XIII - barreiras sanitárias que possuam equipamentos e utensílios específicos nos acessos à área de produção e pias para higienização de mãos nas áreas de produção;

XIV - janelas, portas e demais aberturas construídas e protegidas de forma a prevenir a entrada de vetores e

pragas e evitar o acúmulo de sujidades;

XV - luz natural ou artificial e ventilação adequada em todas as dependências;

XVI - equipamentos e utensílios resistentes à corrosão, de fácil higienização e atóxicos que não permitam o acúmulo de resíduos;

XVII - equipamentos ou instrumentos de controle de processo de fabricação calibrados e aferidos considerados necessários para o controle técnico e sanitário da produção;

XVIII - local específico, devidamente sinalizado, para higienização de recipientes utilizados no transporte de matérias-primas e produtos;

XIX - equipamentos e utensílios exclusivos para produtos não comestíveis identificados por cor diferente daquela dos equipamentos e utensílios utilizados para os produtos comestíveis ou com inscrição "não comestível";

XX - área destinada para higienização de recipientes utilizados no transporte de matérias-primas e produtos;

XXI - equipamentos e utensílios exclusivos para produtos não comestíveis e identificados na cor vermelha;

XXII - rede de abastecimento de água com instalações para armazenamento e distribuição, em volume suficiente para atender às necessidades das áreas sociais e, quando for o caso, instalações para tratamento de água;

XXIII - água potável nas áreas de produção de produtos comestíveis;

XXIV - rede diferenciada e identificada para água não potável, quando a água for utilizada para outras aplicações, de forma que não ofereça risco de contaminação aos produtos;

XXV - rede de esgoto projetada e construída de forma a permitir a higienização dos pontos de coleta de resíduos, dotada de dispositivos e equipamentos destinados a prevenir a contaminação das áreas de produção;

XXVI - vestiários e sanitários em número proporcional ao quantitativo de funcionários, com fluxo interno adequado;

XXVII - para estabelecimento agroindustrial de pequeno porte com até 8 (oito) trabalhadores será aceita uma única unidade de sanitário/vestiário, podendo ser utilizado sanitário já existente na propriedade, desde que não fiquem a uma distância superior a 40m (quarenta metros) e o caminho entre o sanitário/vestiário e a área de produção seja pavimentado;

XXVIII - local para realização das refeições, quando aplicável, e de acordo com o previsto em legislação específica dos órgãos competentes;

XXIX - estabelecimento agroindustrial de pequeno porte com até 8 (oito) trabalhadores, é dispensado de dispor de refeitório, podendo ser utilizado a casa da propriedade;

XXX - instalação de frio em número e área suficientes, segundo a capacidade e a finalidade do estabelecimento e dispositivos de controle de temperatura;

XXXI - instalações equipamentos e utensílios para

recepção, armazenamento e expedição dos resíduos não comestíveis;

XXXII - gelo de fabricação própria ou adquirido de terceiros;

XXXIII - equipamentos apropriados para a produção de vapor, quando aplicável;

XXXIV - laboratório adequadamente equipado para a garantia da qualidade e da inocuidade do produto, de acordo com o porte e o risco estimado de cada estabelecimento;

XXXV - sistema de lavagem de uniforme dos colaboradores das áreas produção de produtos comestíveis que atenda aos princípios das boas práticas de higiene, seja em lavanderia própria, terceirizada ou outra forma de lavagem;

XXXVI - locais e equipamentos que possibilitem a realização das atividades de inspeção e de fiscalização sanitárias;

XXXVII - dependência específica dotada de ar filtrado e pressão positiva, quando aplicável.

Art. 35. Qualquer ampliação, remodelação ou construção, registradas nas dependências ou instalações do estabelecimento, só poderão ocorrer após a aprovação prévia dos projetos pelo SIM.

Art. 36. O estabelecimento poderá trabalhar com mais de um tipo de atividade e produto, de diferentes cadeias produtivas, devendo, para isso, prever os equipamentos de acordo com a necessidade específica que cada produto e processamento exigem.

Parágrafo único. No caso de empregar a mesma linha de processamento, deverá ser concluída uma atividade ou tipo de produção, realizar a limpeza completa da linha de processamento, de acordo com as normas técnicas e sanitárias, para somente depois iniciar a outra atividade de processamento.

Art. 37. Os estabelecimentos de carnes e produtos cárneos, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis, também devem dispor de:

I - instalações e equipamentos para recepção e acomodação dos animais, com vistas ao atendimento dos preceitos de bem-estar animal, localizados a uma distância que não comprometa a inocuidade dos produtos;

II - instalação específica para necropsia com forno crematório ou equipamento equivalente destinado à destruição dos animais mortos e de seus resíduos.

Parágrafo único. No caso de estabelecimentos que abatem mais de uma espécie, as dependências devem ser construídas de modo a atender às exigências técnicas específicas para cada espécie, sem prejuízo dos diferentes fluxos operacionais.

Art. 38. Os estabelecimentos de pescado e derivados, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis, também devem dispor de câmara de espera e equipamento de lavagem do pescado nos estabelecimentos que o recebam diretamente da produção primária.

Art. 39. Os estabelecimentos de ovos e derivados, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis de cada estabelecimento, também devem dispor de instalações e equipamentos para a ovoscopia e a classificação dos ovos.

Art. 40. Os estabelecimentos de leite e derivados, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis, também devem dispor de:

I - instalação e equipamentos para a ordenha, separados fisicamente das dependências industriais, no caso de granjaleiteira;

II - instalações de ordenha separadas fisicamente da dependência para fabricação de queijo, no caso das queijarias.

Parágrafo único. Quando a queijaria não realizar o processamento completo do queijo, a unidade de beneficiamento de leite e derivados será corresponsável por garantir a inocuidade do produto por meio de implantação e monitoramento de programas de sanidade do rebanho e de programas de autocontrole.

Art. 41. Os estabelecimentos de produtos de abelha e derivados, classificados como unidades de extração de produtos de abelhas e derivados, poderão ser instalados em veículos providos de equipamentos e instalações que atendam às condições higiênico-sanitárias e tecnológicas, constituindo-se em uma unidade móvel.

Art. 42. O Serviço de Inspeção Municipal - SIM poderá exigir alterações na planta industrial, nos processos produtivos e no fluxograma de operações, com o objetivo de assegurar a execução das atividades de inspeção e garantir a inocuidade do produto e a saúde do consumidor.

Art. 43. O estabelecimento de produtos de origem animal não poderá ultrapassar a capacidade de suas instalações e equipamentos.

Art. 44. Será permitida a armazenagem de produtos comestíveis de origem animal, mas de natureza distinta, em uma mesma câmara, desde que seja feita com a devida identificação, não ofereça prejuízo à sua inocuidade e à qualidade dos produtos e haja compatibilidade em relação à temperatura de conservação, ao tipo de embalagem ou ao acondicionamento.

Art. 45. Será permitida a utilização de instalações e equipamentos destinados à fabricação de produtos de origem animal para elaboração e armazenagem de produtos que não estejam sujeitos ao registro no SIM, desde que não haja prejuízo das condições higiênico-sanitárias e da segurança dos produtos sob inspeção municipal, ficando a permissão condicionada à avaliação dos perigos associados a cada produto.

CAPÍTULO VI DAS CONDIÇÕES DE HIGIENE

Art. 46. A agroindústria rural, em estabelecimentos comerciais ou em propriedades rurais, os quais fracionem produtos de origem animal, com ou sem o emprego de vegetal, para beneficiamento, industrialização ou produção

artesanal, será responsável por assegurar que todas as etapas de fabricação dos produtos sejam realizadas de forma higiênica, a fim de obter produtos inócuos que atendam aos padrões de qualidade, os quais não apresentem risco à saúde, à segurança e ao interesse econômico do consumidor, nos termos dos artigos do Capítulo V deste Decreto.

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

Art. 47. Os equipamentos e utensílios devem ser higienizados de modo a evitar a contaminação cruzada entre aqueles utilizados no acondicionamento de produtos comestíveis, daqueles utilizados no acondicionamento de produtos não comestíveis.

Art. 48. Os estabelecimentos devem ser mantidos livres de pragas e vetores.

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

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

Art. 49. Os funcionários envolvidos de forma direta ou indireta em todas as etapas de produção são obrigados a cumprirem com as práticas de higiene pessoal e operacional que preservem a inocuidade dos produtos.

Art. 50. É proibida, em toda a área industrial, a prática de qualquer hábito que possa causar contaminações aos alimentos, tais como comer, fumar, cuspir ou outras práticas anti-higiênicas.

Art. 51. Durante todas as etapas de elaboração, desde o recebimento da matéria-prima até a expedição, incluindo o transporte, é proibido utilizar utensílios que pela sua forma ou composição possam comprometer a inocuidade da matéria-prima ou do produto, devendo ser mantidos em perfeitas condições de higiene que impeçam contaminações de qualquer natureza.

Art. 52. Os funcionários que trabalham na indústria de produtos de origem animal, com ou sem o emprego de vegetal, devem estar em boas condições de saúde e dispor de atestado fornecido por médico do trabalho ou autoridade sanitária oficial do Município.

§ 1º O funcionário envolvido na manipulação de produtos deve ser imediatamente afastado do trabalho sempre que ficar comprovada a existência de doenças que possam contaminar os produtos e comprometer a sua inocuidade.

§ 2º O funcionário afastado por questões de saúde, só poderá retornar às atividades depois de apresentar documento de saúde que ateste a sua aptidão para manipular alimentos.

§ 3º Deve constar, nos atestados de saúde dos

funcionários envolvidos na manipulação de produtos, a declaração de que os mesmos estão aptos a manipularem os alimentos.

Art. 53. Todas as pessoas, funcionários ou não, que trabalhem com produtos comestíveis, desde o recebimento até a expedição, deverão usar uniformes claros, em perfeito estado de higiene e conservação, sendo: calça, botas, jaleco, gorro, boné ou touca.

§ 1º Quando utilizados protetores impermeáveis, estes deverão ser de plástico transparente ou branco, sendo proibido o uso de lona ou similares.

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

Art. 54. É obrigatória, nos estabelecimentos de produtos lácteos, a rigorosa lavagem e sanitização dos vasilhames e dos veículos transportadores de matérias-primas e produtos.

Art. 55. É obrigatória, nos estabelecimentos de produtos apícolas que recebem matéria-prima em baldes ou tambores, a rigorosa lavagem e sanitização dos vasilhames para sua devolução.

Art. 56. As câmaras frigoríficas, antecâmaras, túneis de congelamento e equipamentos refrigeradores e congeladores devem ser regularmente higienizados.

CAPÍTULO VII

DAS OBRIGAÇÕES DA AGROINDÚSTRIA RURAL EM ESTABELECIMENTOS COMERCIAIS OU EM PROPRIEDADES RURAIS

Art. 57. Ficam os proprietários da agroindústria rural, em estabelecimentos comerciais ou em propriedades rurais, sob inspeção municipal, obrigados a:

I - cumprir com todas as exigências pertinentes contidas neste Decreto e em normas complementares;

II - elaborar relatório mensal dos dados estatísticos da produção;

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

IV - manter em dia o registro do recebimento de matérias-primas e insumos, especificando a procedência e a qualidade dos produtos fabricados, a saída e o destino dos mesmos, o qual deverá estar sempre disponível para consulta do SIM;

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

VI - garantir o livre acesso de servidores municipais a todas as instalações do estabelecimento para a realização da inspeção, fiscalização, coleta de amostras, verificação de documentos e demais procedimentos previstos neste Decreto;

VII - dispor de controle de temperatura das matérias-primas, dos produtos, do ambiente e do processotecnológico empregado, conforme estabelecido em

normas complementares;

VIII - manter registros auditáveis da recepção de animais, matérias-primas e insumos, especificando procedência, quantidade e qualidade, controles de processo de fabricação, produtos fabricados, estoque, expedição e destino;

IX - manter escrituração das ocorrências sanitárias;

X - realizar, imediatamente, o recolhimento dos produtos elaborados e eventualmente expostos à venda quando for constatado o desvio no controle de processo que possa incorrer em risco à saúde ou aos interesses do consumidor;

XI - fazer análise de monitoramento microbiológico e físico-química da água e dos produtos.

Art. 58. Os estabelecimentos devem apresentar toda a documentação solicitada pelo SIM, seja ela de natureza contábil, analítica ou registros de controle de recebimento, estoque, produção, comercialização ou quaisquer outros necessários às atividades de fiscalização.

Art. 59. Todos os estabelecimentos de produtos lácteos e apícolas devem registrar, diariamente, as entradas de matérias-primas, especificando origem, quantidade, controles do processo produtivo e destino.

Art. 60. Os estabelecimentos devem dispor de programas de autocontrole desenvolvidos, implantados, mantidos, monitorados e verificados por eles mesmos, contendo registros auditáveis que comprovem o atendimento aos requisitos higiênicos-sanitários e tecnológicos estabelecidos neste Decreto e em normas complementares, com vistas a assegurar a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos seus produtos, desde a obtenção e a recepção da matéria-prima, dos ingredientes e dos insumos, até a expedição destes.

§ 1º Os programas de autocontrole devem incluir o bem-estar animal, como também as boas práticas de fabricação, as análises dos perigos e pontos críticos de controle e outras ferramentas equivalentes, quando aplicáveis.

§ 2º Na hipótese de utilização de sistemas informatizados para o registro de dados, referentes ao monitoramento e a verificação dos programas de autocontrole, segurança, integridade e a disponibilidade da informação, devem ser garantidas pelos estabelecimentos.

§ 3º O SIM estabelecerá, em normas complementares, os procedimentos oficiais de verificação dos programas de autocontrole dos processos de produção aplicados pelos estabelecimentos, para assegurar a inocuidade e o padrão de qualidade dos produtos.

Art. 61. Os estabelecimentos devem dispor de mecanismos de controle para assegurar a rastreabilidade das matérias-primas e dos produtos, com a disponibilidade de informações de toda a cadeia produtiva, em consonância com este Decreto e com normas complementares.

Parágrafo único. Para fins de rastreabilidade da origem do leite, fica proibido o transporte em veículo de

propriedade de pessoas físicas ou jurídicas, não vinculadas, formal e comprovadamente, ao programa de qualificação de fornecedores.

Art. 62. Os estabelecimentos devem apresentar todos os documentos e as informações solicitadas pelo SIM, seja de natureza fiscal ou analítica, bem como os registros de controle de recepção, estoque, produção, expedição ou quaisquer outros necessários às atividades de inspeção e fiscalização.

Art. 63. Os estabelecimentos devem possuir responsável técnico na condução dos trabalhos de natureza higiênico-sanitária e tecnológica, cuja formação profissional deverá atender ao disposto em legislação específica, quando houver, ou o responsável técnico será o Médico Veterinário Inspetor do SIM.

Parágrafo único. O SIM deverá ser comunicado sobre eventuais substituições dos profissionais de que trata o *caput* deste artigo.

Art. 64. Quando for solicitado o cancelamento do SIM, o responsável deverá entregar junto à Secretaria de Agricultura toda rotulagem existente em estoque.

Parágrafo único. O estabelecimento ficará obrigado a inutilizar a rotulagem existente em estoque sob a supervisão do SIM.

CAPÍTULO VIII

DOS ESTABELECIMENTOS E INSPEÇÃO DE PRODUTOS CÁRNEOS

Art. 65. Toda matéria-prima recebida deverá ter sua procedência comprovada por documento do órgão competente, aceito pelo SIM.

Art. 66. O estabelecimento de produtos cárneos deverá dispor de seções compostas de:

- I - recepção de matéria-prima;
- II - processamento da carne;
- III - cozimento;
- IV - resfriamento;
- V - rotulagem e embalagem;
- VI - expedição;
- VII - subprodutos.

Parágrafo único. O estabelecimento poderá, à juízo da inspeção municipal:

- I - ter a seção de recepção de matéria-prima junta com o processamento da carne;
- II - preparar, armazenar e rotular os condimentos e ingredientes na seção de processamento;
- III - dispensar a seção de subprodutos desde que seja retirada do local imediatamente.

Art. 67. A seção de recepção de matérias-primas deve ser contígua ao sistema de resfriamento, de maneira que a matéria-prima não transite pelo interior de nenhuma outra seção até chegar a essas dependências.

Art. 68. A indústria que recebe e usa matéria-prima resfriada deve possuir câmara de resfriamento ou outro

mecanismo de frio para o seu armazenamento, quando for necessário.

Art. 69. Devem existir no interior da câmara de resfriamento, quando for o caso, prateleiras metálicas e estrados metálicos ou de plástico, não sendo permitido, sob hipótese alguma, o uso de madeira de qualquer tipo ou de equipamentos oxidados ou com descamação de pintura.

Art. 70. A seção de preparação de envoltórios naturais servirá como local para a sua lavagem com água potável, seleção e desinfecção com produtos aprovados pelo órgão competente para tal finalidade, podendo servir também, quando possuir área suficiente, para depósito de envoltórios em bombonas ou bordalesas, desde que rigorosamente limpas interna e externamente e que possuam acesso independente para este tipo de embalagem, sem trânsito pelo interior das demais seções.

Parágrafo único. A preparação dos envoltórios, lavagem, retirada do sal e desinfecção poderá ser feita na própria sala de processamento, sendo necessária uma mesa e pia independentes desde que não sejam executados simultaneamente a desossa e o processamento.

Art. 71. Todos os recipientes com condimentos deverão estar claramente identificados.

Art. 72. Cuidados especiais deverão ser empregados aos nitritos e nitratos pelo perigo que representam à saúde.

Art. 73. A seção de cozimento deverá ser independente da seção de processamento e das demais seções.

Art. 74. A seção de cozimento poderá ter como equipamentos, tanques de aço inoxidável, estufas a vapor, mesas inox e exaustores.

Art. 75. O procedimento para o cozimento de produtos cárneos poderá ser feito em estufas e/ou em tanques de cozimento.

Art. 76. Os fumeiros serão construídos inteiramente de alvenaria, não sendo permitindo pisos e portas de madeira, onde as aberturas para acesso da lenha e para a limpeza deverão estar localizadas na parte inferior e externa.

Art. 77. O estabelecimento que desejar fabricar produtos como salames, copas, presunto cru defumado e outros que são curados, necessitará de câmara de cura, onde permanecerão dependurados em estaleiros com adequada umidade relativa do ar e temperatura, pelo tempo necessário para sua completa cura, conforme a tecnologia de fabricação descrita no registro dos produtos e rótulos aprovados e registrados no serviço de inspeção.

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

CAPÍTULO IX

DOS ESTABELECIMENTOS E INSPEÇÃO DE OVOS

Art. 78. Entende-se por ovos, sem outra especificação, os ovos de galinha.

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

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

Art. 79. Para os estabelecimentos que produzam ou recebam até 300 (trezentos) ovos caipiras por dia, poderá ser dispensada a classificação.

Art. 80. Para a produção de ovos de codorna serão dispensadas as etapas de ovoscopia e classificação por peso.

Art. 81. O estabelecimento que receber ovos oriundos de outras propriedades, deverá possuir área de recepção de tamanho suficiente para realizar a seleção da matéria-prima para processamento, instalada em sala ou área coberta e isolada das áreas de processamento por paredes inteiras.

§ 1º A seleção, quando realizada de forma mecanizada, poderá ocorrer na área de processamento.

§ 2º A área de recepção deverá possuir projeção de cobertura com prolongamento suficiente para proteção das operações nela realizadas.

§ 3º Deverá ser previsto recipiente com acionamento não manual da tampa para coleta e armazenamento de resíduos provenientes da operação.

Art. 82. O estabelecimento de ovos deve executar os seguintes procedimentos que serão verificados pela inspeção:

I - garantir condições de higiene em todas as etapas do processo;

II - armazenar e utilizar embalagens de maneira a assegurar a inocuidade do produto;

III - realizar exame pela ovoscopia destinada exclusivamente a essa finalidade;

IV - medir a altura da câmara de ar com instrumentos específicos.

Art. 83. Os ovos limpos trincados ou quebrados que apresentem a membrana testácea intacta devem ser destinados para a industrialização, tão rapidamente quanto possível.

Parágrafo único. Na impossibilidade deverão ser descartados adequadamente.

Art. 84. Os ovos devem ser armazenados e transportados em condições que minimizem as grandes variações de temperatura.

Art. 85. São considerados impróprios para consumo os ovos que apresentem:

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

desenvolvimento;

II - mumificação ou que estejam secos por outra causa;

III - podridão vermelha, negra ou branca;

IV - contaminação por fungos, externa ou internamente;

V - cor, odor ou sabor anormal;

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

VII - rompimento da casca e que estiverem sujos;

VIII - rompimento da casca e das membranas testáceas;

IX - contaminação por substâncias tóxicas;

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

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

CAPÍTULO X

DOS ESTABELECEMENTOS E INSPEÇÃO DE PRODUTOS LÁCTEOS

Art. 86. Os estabelecimentos para produtos lácteos devem atender as seguintes condições:

I - instalações isoladas fisicamente do local de ordenha;

II - dependência para manipulação e fabricação, que pode ser comum para vários produtos quando os processos forem compatíveis, podendo ser usada a mesma dependência de pré-beneficiamento, beneficiamento e envase de leite;

III - equipamento para pasteurização do leite, rápida ou lenta;

IV - câmaras frigoríficas quando necessária para salga ou secagem, maturação, estocagem e congelamento, com equipamentos para controle da temperatura e da umidade relativa do ar, de acordo com o processo de fabricação e as especificações técnicas dos derivados lácteos fabricados.

Parágrafo único. As câmaras frigoríficas poderão ser substituídas por outros dispositivos que garantam a temperatura de refrigeração a juízo da inspeção municipal.

Art. 87. Os estabelecimentos de produtos lácteos, que recebam matérias-primas de produtores rurais, devem possuir uma área de recepção da matéria-prima e manter atualizado o cadastro desses produtores.

Art. 88. A inspeção de leite e seus derivados, além das exigências previstas neste Decreto, abrangerá as seguintes verificações:

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

II - as matérias-primas, o processamento, o produto, a estocagem e a expedição;

III - as instalações laboratoriais, os equipamentos, os controles e os processos analíticos.

Art. 89. Entende-se por leite, sem outra especificação, o produto oriundo da ordenha completa, ininterrupta e em condições de higiene, de vacas sadias, bem alimentadas e descansadas.

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

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

Art. 90. Os estabelecimentos que recebam leite, *in natura*, ficam obrigados a manter à disposição e fornecer, sempre que solicitado, a relação individualizada dos produtores e a quantidade de leite entregue no estabelecimento.

Art. 91. É proibido o envio a qualquer estabelecimento industrial o leite de fêmeas que:

- I - pertençam à propriedade que esteja sob interdição;
- II - não se apresentem clinicamente sãs e em bom estado de nutrição;
- III - estejam no último mês de gestação ou na fase colostrálica;
- IV - apresentem diagnóstico clínico ou resultado de provas diagnósticas que indiquem a presença de doenças infectocontagiosas que possam ser transmitidas ao ser humano pelo leite;
- V - estejam sendo submetidas a tratamento com produtos de uso veterinário durante o período de carência recomendado pelo fabricante;
- VI - receberam alimentos ou produtos de uso veterinário que possam prejudicar a qualidade do leite.

Art. 92. A captação e o transporte de leite cru, diretamente nas propriedades rurais, deverão atender ao disposto no Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal, publicado pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

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

§ 2º Poderá ser recebida à temperatura ambiente desde que o término da ordenha não tenha ultrapassado de 3h (três horas).

Art. 93. Na conservação do leite deverão ser atendidos os seguintes limites máximos de conservação e temperatura:

- I - conservação no estabelecimento a 4°C (quatro graus Celsius);
- II - refrigeração após a pasteurização a 4°C (quatro graus Celsius);
- III - estocagem em câmara frigorífica do leite pasteurizado a 4°C (quatro graus Celsius);
- IV - entrega ao consumo do leite pasteurizado a 7°C

(sete graus Celsius);

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

Art. 94. Os estabelecimentos que recebam leite cru de produtores rurais serão responsáveis pela implantação de programas de melhoria da qualidade da matéria-prima e de educação continuada dos produtores.

Art. 95. A análise das amostras de leite colhidas nas propriedades rurais para atendimento ao programa nacional da qualidade do leite é de responsabilidade do estabelecimento que receber o leite dos produtores, e abrange:

- I - a contagem de células somáticas (CCS);
- II - a contagem bacteriana total (CBT);
- III - a composição centesimal;
- IV - a detecção de resíduos de produtos de uso veterinário;
- V - outras que venham a ser determinadas em normas complementares.

Art. 96. Considera-se leite normal o produto que apresente:

- I - características sensoriais cor, odor e aspecto normais;
- II - teor mínimo de gordura de 3,0g/100g (três gramas por cem gramas);
- III - teor mínimo de proteína de 2,9g/100g (dois inteiros e nove décimos de gramas por cem gramas);
- IV - teor mínimo de lactose de 4,3g/100g (quatro inteiros e três décimos de gramas por cem gramas);
- V - teor mínimo de sólidos não gordurosos de 8,4g/100g (oito inteiros e quatro décimos de gramas por cem gramas);
- VI - teor mínimo de sólidos totais de 11,4g/100g (onze inteiros e quatro décimos de gramas por cem gramas);
- VII - acidez titulável entre 0,14 (quatorze centésimos) e 0,18 (dezoito centésimos) expressa em gramas de ácido láctico/100 ml;
- VIII - densidade relativa a 15°C (quinze graus Celsius) entre 1,028 (um inteiro e vinte e oito milésimos) e 1,034 (um inteiro e trinta e quatro milésimos) expressa em g/ml;
- IX - índice crioscópico entre -0,530ºH (quinhentos e trinta milésimos de grau Hortvet negativos) e -0,555ºH (quinhentos e cinquenta e cinco milésimos de grau Hortvet negativos), equivalentes a -0,512°C (quinhentos e doze milésimos de grau Celsius negativos) e a - 0,536°C (quinhentos e trinta e seis milésimos de grau Celsius negativos), respectivamente.

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

§ 2º O leite não deverá apresentar substâncias estranhas à sua composição, tais como: agentes inibidores do crescimento microbiano, neutralizantes da acidez,

reconstituintes da densidade ou do índice crioscópico.

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

Art. 97. O processamento do leite, após a seleção e a recepção, em qualquer estabelecimento, compreenderá as seguintes operações, entre outros processos aprovados pelo SIM:

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

II - beneficiamento do leite compreendendo os processos de pasteurização.

Parágrafo único. Todo leite destinado ao processamento industrial deverá ser submetido à filtração, antes de qualquer outra operação de pré-beneficiamento ou beneficiamento.

Art. 98. Entende-se por pasteurização o tratamento térmico aplicado ao leite com o objetivo de evitar perigos à saúde pública, decorrentes de microrganismos patogênicos eventualmente presentes, promovendo mínimas modificações químicas, físicas, sensoriais e nutricionais.

Parágrafo único. Permitem-se os seguintes processos de pasteurização do leite para produção de produtos lácteos:

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

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

Art. 99. O leite pasteurizado deve ser transportado, preferencialmente, em veículos isotérmicos com unidade frigorífica instalada.

Art. 100. É proibida a comercialização e distribuição de leite cru para consumo humano direto no Município, nos termos da legislação.

Art. 101. Para realizar o beneficiamento de leite para consumo direto, serão necessários os seguintes equipamentos:

I - filtro de linha sob pressão ou clarificadora;

II - pasteurizador a placas, no caso de pasteurização rápida;

III - tanque de dupla camisa e resfriador a placas, no caso de pasteurização lenta;

IV - envasadora.

CAPÍTULO XI

DOS ESTABELECIMENTOS E INSPEÇÃO DE PRODUTOS APÍCOLAS

Art. 102. O estabelecimento deve possuir área de recepção de tamanho suficiente para receber a matéria-prima para processamento.

Parágrafo único. A área de recepção deve possuir projeção de cobertura com prolongamento suficiente para

proteção das operações nela realizadas.

Art. 103. A matéria-prima não poderá ser produzida em área urbana, exceto quando o produto for de origem de abelhas sem ferrão.

Art. 104. O estabelecimento deverá possuir dependência para armazenagem de matéria-prima com dimensão compatível com o volume de produção, sob temperatura adequada, de modo a atender às particularidades dos processos produtivos.

Parágrafo único. Para estabelecimento com produção de no máximo 4 (quatro) toneladas por ano, a matéria-prima poderá ser armazenada na sala de processamento.

Art. 105. O beneficiamento de própolis e a fabricação de extrato de própolis deverão ser realizados em área própria, separada das demais dependências por paredes inteiras ou, quando na mesma dependência, em momentos distintos do beneficiamento.

Art. 106. O estabelecimento que receber pólen apícola, própolis, geleia real e apitoxina, deverá possuir equipamentos de frio providos de termômetro com leitura externa.

Art. 107. Para realizar a extração de mel, serão necessários os seguintes equipamentos:

I - mesa desoperculadora;

II - centrífuga;

III - baldes.

Art. 108. Para realizar o beneficiamento de mel, serão necessários os seguintes equipamentos:

I - baldes;

II - filtro ou peneira com malhas nos limites de 40 (quarenta) a 80 (oitenta) mesh (malha), não se permitindo o uso de material filtrante de pano;

III - tanque de decantação.

Parágrafo único. A descristalização do mel, quando for utilizado equipamento de banho-maria, deverá ser realizada em área própria separada das demais dependências por paredes inteiras ou, quando na mesma dependência, em momentos distintos do beneficiamento.

Art. 109. Para produção de pólen apícola, serão necessários os seguintes equipamentos:

I - bandejas e pinças;

II - soprador;

III - mesa ou bancada.

Parágrafo único. Para produção de pólen apícola desidratado será necessário, também, a estufa de secagem.

Art. 110. Para a produção de extrato de própolis, serão necessários os seguintes equipamentos:

I - recipiente de maceração;

II - filtro;

III - vasilhame para transferência do produto;

IV - recipiente de estocagem.

Art. 111. Serão considerados alterados e impróprios

para consumo humano, na forma como se apresentam, os produtos das abelhas que evidenciem:

- I - características sensoriais anormais;
- II - a presença de resíduos estranhos decorrentes de falhas nos procedimentos higiênico-sanitários e tecnológicos;
- III - a presença de resíduos de produtos de uso veterinário e contaminantes acima dos limites máximos estabelecidos em legislação específica.

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

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

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

Art. 112. Serão considerados alterados e impróprios para consumo humano, na forma como se apresentam, os produtos apícolas que evidenciem:

- I - características sensoriais anormais;
- II - matéria-prima em desacordo com as exigências definidas para cada produto das abelhas usado na sua composição;
- III - a presença de resíduos estranhos decorrentes de falhas nos procedimentos higiênico-sanitários e tecnológicos;
- IV - microrganismos patogênicos.

Art. 113. Serão considerados fraudados, adulterados ou falsificados, os produtos apícolas que:

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

Parágrafo único. Tratando-se de mel e mel de abelhas sem ferrão, serão também considerados fraudados os que evidenciem a adição de açúcares.

CAPITULO XII

DO ESTABELECIMENTO ARTESANAL

Art. 114. Sem prejuízo do disposto na Lei Complementar nº 612, de 03 de novembro de 2022 e no presente Decreto, o estabelecimento artesanal seguirá, em especial, o disposto no Decreto Federal nº 11.099, de 21 de junho de 2022 e nas demais leis, decretos, instruções normativas e normas jurídicas Municipais, Estaduais e Federais, guardadas as suas devidas proporções.

CAPÍTULO XIII

DOS ESTABELECIMENTOS E INSPEÇÃO DE ABATE

Art. 115. Nenhum animal pode ser abatido sem autorização do SIM.

Art. 116. É proibido o abate de animais que não tenham permanecido em descanso, jejum e dieta hídrica, respeitadas as particularidades de cada espécie e as situações emergenciais que comprometem o bem-estar animal.

Parágrafo único. Para os parâmetros referentes ao descanso, ao jejum e à dieta hídrica dos animais, devem ser seguidas as referências estabelecidas pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Art. 117. Os animais que chegam ao estabelecimento em condições precárias de saúde, impossibilitados ou não de atingirem a dependência de abate por seus próprios meios, e os que foram excluídos do abate normal após exame *ante mortem*, devem ser submetidos ao abate de emergência.

Parágrafo único. As situações de que trata o *caput* compreendem animais doentes, com sinais de doenças infectocontagiosas de notificação imediata, agonizantes, contundidos, com fraturas, hemorragia, hipotermia e hipertemia, impossibilitados de locomoção, com sinais clínicos neurológicos e outras condições previstas em normas complementares.

Art. 118. É proibido o abate na ausência do Médico Veterinário designado pela Secretaria de Agricultura.

Art. 119. O SIM deve coletar material dos animais destinados ao abate de emergência que apresentem sinais clínicos neurológicos e enviar aos laboratórios oficiais para fins de diagnóstico e adotar outras ações determinadas na legislação de saúde animal.

Art. 120. Os critérios e os procedimentos referentes ao abate devem seguir o disposto no Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal, publicado pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e normas complementares.

Art. 121. Só é permitido o abate de animais com o emprego de métodos humanitários, utilizando-se de prévia insensibilização, baseada em princípios científicos, seguida de imediata sangria.

§ 1º Os métodos empregados para cada espécie animal deverão seguir aquilo que estiver estabelecido em atos normativos federais.

§ 2º É facultado o abate de animais sem

insensibilização, de acordo com preceitos religiosos, desde que seus produtos sejam comprovadamente destinados ao consumo por comunidade religiosa que os requeira.

Art. 122. Antes de chegar à dependência de abate, os animais devem passar por banho de aspersão com água suficiente ou processo equivalente para promover a limpeza e a remoção de sujidades, respeitadas as particularidades de cada espécie.

Art. 123. A sangria deve ser a mais completa possível e realizada com o animal suspenso pelos membros posteriores ou com o emprego de outro método aprovado pelo SIM ou em normas complementares.

Parágrafo único. Nenhuma manipulação pode ser iniciada antes que o sangue tenha escoado o máximo possível, respeitado o período mínimo de sangria previsto em normas complementares.

CAPÍTULO XIV

DOS ASPECTOS GERAIS DA INSPEÇÃO POST MORTEM

Art. 124. A inspeção *post mortem* deve ser realizada na dependência de abate e consiste no exame da carcaça, das partes da carcaça, das cavidades, dos órgãos, dos tecidos e dos linfonodos, realizado por visualização, palpação, olfação, incisão, quando necessário, e demais procedimentos definidos em normas complementares específicas para cada espécie animal.

Parágrafo único. A equipe de inspeção deve ser suficiente para a realização dos procedimentos de inspeção *post mortem* e sempre que necessário o Médico Veterinário designado pela Secretaria de Agricultura pode ser assistido por auxiliares de inspeção efetivos ou contratados pela própria empresa, devidamente capacitados.

Art. 125. Toda carcaça, partes das carcaças e dos órgãos, examinados nas linhas de inspeção, que apresentem lesões ou anormalidades que possam ter implicações para a carcaça e para os demais órgãos devem ser examinados por Médico Veterinário designado pela Secretaria de Agricultura.

§ 1º Quando se tratar de doenças infectocontagiosas, o destino dado aos órgãos será similar àquele dado à respectiva carcaça.

§ 2º O material condenado deve ser desnaturado ou apreendido pelo SIM quando não possa ser processado no dia do abate ou nos casos em que for transportado para transformação em outro estabelecimento.

Art. 126. São proibidas a remoção, a raspagem ou qualquer prática que possa mascarar lesões das carcaças ou dos órgãos, antes do exame pelo SIM.

Art. 127. As carcaças julgadas em condições de consumo devem receber as marcas oficiais previstas neste Decreto, conforme consta no Anexo Único, ou em normas complementares, sob supervisão do SIM.

Parágrafo único. Será dispensada a aplicação do carimbo a tinta nos quartos das carcaças de bovídeos e suídeos em estabelecimentos que realizem o abate e a desossa na mesma unidade industrial, observados os

procedimentos definidos em normas complementares.

Art. 128. Sempre que requerido pelos proprietários dos animais abatidos, o SIM disponibilizará, nos estabelecimentos de abate, laudo em que constem as eventuais enfermidades ou patologias diagnosticadas nas carcaças, mesmo em caráter presuntivo, durante a inspeção sanitária e suas destinações.

Art. 129. Durante os procedimentos de inspeção *ante portem* e *post mortem*, o julgamento dos casos não previstos neste Decreto, no Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal, publicado pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e normas complementares, fica a critério do SIM, que deve direcionar suas ações principalmente para a preservação da inocuidade do produto, da saúde pública e da saúde animal.

Parágrafo único. O SIM coletará material, sempre que necessário, e encaminhará para análise laboratorial para confirmação diagnóstica.

Art. 130. Para os fins deste Decreto, devem ser considerados os procedimentos e critérios de inspeção *post mortem* estabelecidos no Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal, publicado pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e normas complementares.

CAPÍTULO XV

DAS ANÁLISES LABORATORIAIS

Art. 131. Fica estabelecida a obrigatoriedade do cumprimento, por parte dos estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal, do cronograma de análises físico-químicas e microbiológicas da água de abastecimento interno e dos produtos de origem animal, com ou sem o emprego de vegetal.

§ 1º Caso o resultado da análise de água esteja fora dos padrões, o Serviço de Inspeção Municipal notificará o estabelecimento para que corrija as irregularidades devendo ser coletada nova amostra para a repetição dos testes.

§ 2º Se na repetição da análise de água continuar apresentando resultado fora dos padrões, o SIM notificará novamente o estabelecimento para corrigir as irregularidades e suspenderá as atividades do estabelecimento até que se restabeleça o padrão, sem prejuízo da aplicação de multa.

Art. 132. Com o aparecimento de uma análise de produtos de origem animal, com ou sem o emprego de vegetal fora dos padrões legais, o Serviço de Inspeção Municipal notificará o estabelecimento para que corrija as irregularidades, podendo suspender a produção daquele determinado produto, proceder à interdição total ou parcial do estabelecimento, e /ou RECALL.

Art. 133. Sem prejuízo do disposto neste Decreto e na Lei Complementar nº 612, de 03 de novembro de 2022, considera-se como dentro dos padrões os produtos que estão de acordo com a Instrução Normativa nº 60, de 23 de

dezembro de 2019 da ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária) e com as normas e informações contidas nos Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade dos Produtos de Origem Animal (RTIQ).

Art. 134. As matérias-primas, os produtos de origem animal e toda e qualquer substância que entre em suas elaborações, estarão sujeitas às análises físicas, microbiológicas, físico-químicas, de biologia molecular, histológicas e demais análises que se fizerem necessárias para a avaliação da conformidade.

Parágrafo único. Sempre que o SIM julgar necessário, realizará a coleta de amostras para análises laboratoriais.

Art. 135. A coleta de amostra de matéria-prima, de produto ou de qualquer substância que entre em sua elaboração e de água de abastecimento para análise fiscal deve ser efetuada por servidores do SIM.

§ 1º A amostra deve ser coletada, sempre que possível, na presença do detentor do produto ou de seu representante, conforme o caso.

§ 2º Não deve ser coletada amostra de produto cuja identidade, composição, integridade ou conservação esteja comprometida.

§ 3º É de responsabilidade do detentor ou do responsável pelo produto, a conservação de sua amostra de contraprova, de modo a garantir sua integridade física.

Art. 136. Para a realização das análises fiscais, deverá ser coletada em triplicata da matéria-prima, do produto ou qualquer substância que entre em sua elaboração, asseguradas sua inviolabilidade e a sua conservação.

§ 1º Uma das amostras coletadas deve ser encaminhada ao laboratório indicado pelo Serviço de Inspeção Municipal e as demais devem ser utilizadas como contraprova. Uma amostra deverá ser entregue ao detentor ou ao responsável pelo produto e a outra amostra deverá ser mantida em poder do Serviço de Inspeção Municipal.

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

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

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

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

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

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

V - se tratar de ensaios para detecção de analitos que não se mantenham estáveis ao longo do tempo.

§ 4º Para os fins do inciso II do § 3º, considera-se que o produto apresenta prazo de validade exíguo quando possuir prazo de validade remanescente igual ou inferior a 45

(quarenta e cinco) dias, contado da data de coleta.

Art. 137. As amostras para análises devem ser coletadas, manuseadas, acondicionadas, identificadas e transportadas de modo a garantir a manutenção de sua integridade física e a conferir conservação adequada ao produto.

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

Art. 138. Nos casos de resultados de análises fiscais que não atendam ao disposto na legislação, o SIM notificará o interessado dos resultados analíticos obtidos e adotará as ações fiscais e administrativas pertinentes.

Art. 139. É facultado ao interessado requerer, ao Serviço de Inspeção Municipal, a análise da amostra de contraprova, nos casos em que couber, no prazo de 48h (quarenta e oito horas), contado da data da ciência do resultado.

§ 1º A amostra de contraprova será enviada para análise em laboratório credenciado diferente daquele que realizou a primeira análise.

§ 2º Deve ser utilizada na análise de contraprova o mesmo método empregado na análise fiscal.

§ 3º A análise não deve ser realizada no caso da amostra de contraprova apresentar indícios de alteração ou de violação.

§ 4º Na hipótese de que trata o § 3º, deve ser considerado o resultado da análise fiscal.

§ 5º Em caso de divergência quanto ao resultado da análise fiscal ou discordância entre os resultados da análise fiscal com o resultado da análise pericial de contraprova, deve-se realizar novo exame sobre a amostra de contraprova em poder do Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 140. O estabelecimento deve realizar controle de seu processo produtivo, por meio de análises físicas, microbiológicas, físico-químicas, de biologia molecular, histológicas e demais que se fizerem necessárias para a avaliação da conformidade de matérias-primas e de produtos de origem animal prevista em seu programa de autocontrole, de acordo com métodos com reconhecimento técnico e científico comprovados, e dispondo de evidências auditáveis que comprovem a efetiva realização do referido controle.

Art. 141. As análises oficiais serão custeadas pelos estabelecimentos.

CAPÍTULO XVI DA EMBALAGEM E ROTULAGEM

Art. 142. Os produtos e subprodutos de origem animal, com ou sem o emprego de vegetal, devem ser acondicionados ou embalados em recipientes ou continentes que confirmam a necessária proteção, atendidas as características específicas do produto e as condições de armazenamento e transporte.

§ 1º O material utilizado para a confecção das embalagens que entram em contato direto com o produto

deve ser previamente autorizado pelo órgão regulador da saúde.

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

Art. 143. É proibida a reutilização de recipientes que tenham sido empregados no acondicionamento de produtos ou de matérias-primas de uso não comestível, para o envase ou o acondicionamento de produtos comestíveis.

Art. 144. Os rótulos devem, obrigatoriamente, conter as seguintes indicações:

I - nome verdadeiro do produto em caracteres destacados, uniformes em corpo e cor, sem intercalação de desenhos e outros dizeres, obedecendo às discriminações estabelecidas neste Decreto, ou nome aceito por ocasião da aprovação das fórmulas;

II - nome da firma que tenha completado operações de acondicionamento, quando for o caso;

III - logotipo da Inspeção Municipal conforme modelo no Anexo Único deste Decreto;

IV - localização do estabelecimento, especificando o município, bairro, rua, número e telefone;

V - inscrição no CNPJ;

VI - marca comercial;

VII - prazo de validade;

VIII - peso ou volume, na impossibilidade, constar a frase: "deve ser pesado na presença do consumidor";

IX - composição do produto;

X - informações nutricionais;

XI - número de registro do produto;

XII - instruções sobre o preparo e o uso do produto, quando necessário.

Art. 145. Os rótulos poderão ser impressos em papel colante ou adesivo, desde que sejam de boa qualidade e com bom acabamento.

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

§ 2º As informações constantes nos rótulos devem ser visíveis, com caracteres legíveis, em cor contrastante com o fundo e indelíveis, conforme legislação específica.

§ 3º Os rótulos devem possuir identificação que permitam a rastreabilidade dos produtos.

Art. 146. Nos rótulos, podem constar referências a prêmios ou a menções honrosas, desde que devidamente comprovadas as suas concessões na solicitação de registro e mediante inclusão na rotulagem de texto informativo ao consumidor para esclarecimento sobre os critérios, o responsável pela concessão e o período.

Art. 147. O mesmo rótulo poderá ser utilizado para produtos idênticos que sejam fabricados em diferentes unidades da mesma empresa, desde que cada

estabelecimento tenha o produtor registrado.

Art. 148. Na composição de marcas é permitido o emprego de desenhos a elas alusivos.

Art. 149. É proibida qualquer denominação, declaração, palavra, desenho ou inscrição que transmita falsa impressão, forneça indicação errônea da origem e da qualidade dos produtos, podendo essa proibição se estender, a juízo do SIM, a denominações impróprias.

Art. 150. O rótulo de produtos elaborados com leite de cabra ou de búfala deve conter a expressão: "produzido com leite integral de cabra" ou "produzido com leite integral de búfala".

Art. 151. O rótulo de mel para uso industrial, sem prejuízo das demais exigências estabelecidas em legislação específica, deverá atender aos seguintes requisitos:

I - conter indicações que façam referência à sua origem floral ou vegetal;

II - conter a expressão "Proibida a venda fracionada".

Art. 152. Na rotulagem de produtos apícolas deverão constar:

I - em caracteres destacados, nítidos e de fácil leitura a advertência "Este produto não deve ser consumido por crianças, menores de 1 (um) ano de idade";

II - que o mel em favos deve ser acondicionado em embalagem impermeável, rotulado com a expressão "mel em favos";

III - quando adicionado de geleia real, pólen e própolis, a indicação na rotulagem, para designação do produto, será "Mel enriquecido de Geleia Real", "Mel enriquecido de Pólen", "Mel enriquecido de Própolis", em caracteres uniformes em corpo e cor, devendo ser indicada à quantidade juntada;

IV - a geleia real e o mel com geleia real deverão ser acondicionados em embalagem que os mantenham ao abrigo da luz.

§ 1º No caso da adição de pólen, os dizeres "misturar antes de consumir".

§ 2º Quando se tratar de mel com geleia real, a observação "Conservar em local fresco e ao abrigo da luz".

Art. 153. Na rotulagem de cera e própolis, deverá constar, além dos demais dizeres legais, os seguintes: Cera de Abelha Bruta e Própolis Bruta, quando não sofrerem nenhum processo de purificação ou Cera de Abelha Beneficiada e Própolis Purificada, quando forem submetidas aos processos de purificação.

Art. 154. As embalagens da cera de abelhas e própolis poderão ser constituídas dos seguintes materiais: fibras têxteis, plástico, caixas de papelão, caixas de madeira e outros materiais, desde que aprovados pelo serviço de inspeção.

Art. 155. Os produtos cárneos que contenham carne e produtos vegetais, deverão dispor nos rótulos a indicação das respectivas percentagens.

Parágrafo único. O disposto no *caput* não se aplica aos

condimentos e às especiarias.

Art. 156. Tratando-se de pescado descongelado deve ser incluída, na designação do produto, a palavra “descongelado”, devendo o rótulo apresentar no painel principal, logo abaixo da denominação de venda, em caracteres destacados, uniformes em corpo e cor, sem intercalação de dizeres ou desenhos, em caixa alta e em negrito, a expressão “NÃO RECONGELAR”.

Art. 157. Todos os produtos e subprodutos de origem animal, com ou sem o emprego de vegetal, encaminhados para consumo, devem estar identificados por rótulos registrados no SIM.

Art. 158. A sigla do SIM e o respectivo número de registro do estabelecimento representam os elementos básicos que devem constar no selo oficial, conforme modelo constante no Anexo Único deste Decreto.

Art. 159. A autorização de uso da logomarca SIM no rótulo de um produto ou subproduto de origem animal, com ou sem o emprego de vegetal, indica que foram inspecionados pelo Médico Veterinário responsável pela inspeção higiênico-sanitária.

Art. 160. O proprietário, o locatário do estabelecimento ou o responsável técnico, conforme o caso, responderão pelas consequências à saúde pública, caso se comprove negligência, omissão ou imprudência no que se refere à observância dos padrões higiênico-sanitários, físico-químicos e microbiológicos, à adição indevida de produtos químicos e biológicos, ao uso impróprio de práticas de recebimento, obtenção e depósito de matéria-prima e ingredientes, elaboração, acondicionamento, armazenagem dos produtos e subprodutos relacionados ao estabelecimento.

Art. 161. As carcaças, quartos ou partes de carcaças em natureza de bovinos, de búfalos, de equídeos, de suídeos, de ovinos, de caprinos e de ratitas, destinadas ao comércio varejista ou em trânsito para outros estabelecimentos, receberão o carimbo do Serviço de Inspeção Municipal - SIM diretamente em sua superfície e deverão possuir, além deste, etiqueta-lacre inviolável.

Art. 162. Deverão ser observadas, no tocante a embalagem e rotulagem, as normas próprias de defesa do consumidor e demais legislações pertinentes.

CAPÍTULO XVII DOS CARIMBOS DE INSPEÇÃO

Art. 163. O carimbo de inspeção representa a marca oficial do Serviço de Inspeção Municipal - SIM e constitui a garantia de que o produto é procedente de estabelecimento inspecionado e fiscalizado pelo órgão.

Art. 164. O número de registro do estabelecimento deve ser identificado no carimbo oficial, cujos formatos, dimensões, dizeres e empregos estão fixados e demonstrados no Anexo Único deste Decreto.

§ 1º O carimbo oficial deve ser circular e conter:

I - a expressão “Secretaria de Agricultura” em forma circular, dentro dos dois círculos;

II - as expressões “S.I.M.”, “Inspeccionado” e “JAHU/SP”, dentro do círculo central;

III - o número de registro e do estabelecimento abaixo da palavra “Inspeccionado”.

§ 2º A sigla “SIM-JAHU” significa “Serviço de Inspeção Municipal de Jahu”.

§ 3º O número de registro do estabelecimento constante no carimbo de inspeção não será precedido da designação “número” ou de sua abreviatura “nº” e será aplicado no lugar correspondente, equidistante dos dizeres ou das letras e das linhas que representam a forma.

Art. 165. Os carimbos do Serviço de Inspeção Municipal devem obedecer, exatamente, à descrição e aos modelos determinados neste Decreto e em normas complementares, respeitadas as dimensões, a forma, os dizeres, o idioma, o tipo e o corpo de letra, devendo ser colocados em destaque nas testeiras das caixas e de outras embalagens, nos rótulos ou nos produtos, numa cor única, de preferência preta, quando impressos, gravados ou litografados.

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

Art. 166. Os diferentes modelos de carimbos do Serviço de Inspeção Municipal a serem usados nos estabelecimentos inspecionados e fiscalizados pelo SIM devem obedecer, sem prejuízo de outras normas complementares, os constantes do Anexo Único deste Decreto.

CAPÍTULO XVIII

DO TRÂNSITO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

Art. 167. Os produtos e as matérias-primas de origem animal, procedentes de estabelecimentos sob inspeção municipal, satisfeitas as exigências deste Decreto, poderão ser expostos ao consumo em qualquer parte do território municipal e constituir objeto de comércio municipal.

Art. 168. Todos os produtos de origem animal, em trânsito, devem estar devidamente embalados, acondicionados e rotulados conforme prevê este Decreto, e podem ser reinspecionados pelos técnicos do Serviço de Inspeção Municipal, nos postos fiscais, fixos ou volantes, bem como nos estabelecimentos de destino.

Art. 169. O trânsito de matérias-primas e de produtos de origem animal deve ser realizado por meio de transporte apropriado, de modo a garantir a manutenção de sua integridade e a permitir sua conservação.

§ 1º Os veículos, os contentores ou os compartimentos devem ser higienizados e desinfetados antes após o transporte.

§ 2º Os veículos, os contentores ou os compartimentos utilizados para o transporte de matérias-primas e de produtos frigorificados devem dispor de isolamento térmico e, quando necessário, de equipamento gerador de frio, além

de instrumento de controle de temperatura, em atendimento ao disposto em normas complementares.

CAPÍTULO XIX DAS PENALIDADES

Art. 170. Sem prejuízo das responsabilidades civis e penais pertinentes, as infrações cometidas a quaisquer dispositivos legais que regulem os estabelecimentos de produtos de origem animal, bem como sua embalagem, rotulagem, transporte e comercialização, acarretarão ao produtor ou responsável do estabelecimento de produção, a aplicação de sanções isoladas ou cumulativamente.

Art. 171. Constituem-se sanções:

- I - advertência;
- II - multa;
- III - apreensão ou condenação das matérias-primas, produtos e derivados de origem animal;
- IV - interdição:
 - a) total ou parcial do estabelecimento;
 - b) da atividade que cause risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária, ou no caso de embarço a ação fiscalizadora.

Art. 172. A pena de advertência será aplicada por escrito, quando o infrator for primário e não tiver agido com dolo ou má-fé, concedendo-se o prazo de 10 (dez) dias, a partir do auto de infração expedido, para sua regularização perante o SIM.

Parágrafo único. Considera-se primário o infrator que não seja, nos últimos 12 (doze) meses, reincidente para a mesma matéria e que a autoridade, considerando o prontuário do infrator, entender que esta providência seja a mais educativa.

Art. 173. A pena de multa, que poderá ser aplicada isolada ou cumulativamente com as penas previstas neste artigo, se dará de acordo com o previsto no Capítulo IV, da Lei Complementar nº 612, de 3 de novembro de 2022.

§ 1º O recolhimento da multa será feito em guia de recolhimento própria emitida pela Secretaria de Economia e Finanças.

§ 2º O prazo para recolhimento da multa será de 30 (trinta) dias, a contar da ciência de sua aplicação, sendo que a sua conversão em moeda corrente far-se-á pelo valor da UFM (Unidade Fiscal do Município), vigente no primeiro dia do mês em que se efetuar o recolhimento;

§ 3º Os débitos decorrentes das multas não liquidadas até o vencimento serão atualizados na data do efetivo pagamento, acrescidos juros de mora de 1% (um por cento), contados do dia seguinte ao do vencimento.

Art. 174. A pena de apreensão ou condenação das matérias-primas, produtos e derivados de origem animal, será aplicada quando as matérias-primas, produtos e derivados de origem animal não apresentarem condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim a que se destinam ou forem adulterados.

Art. 175. A pena de interdição total ou parcial do

estabelecimento será aplicada quando a infração consistir na adulteração ou falsificação do produto, ou se verificar mediante inspeção, a inexistência de condições higiênico-sanitárias adequadas.

Art. 176. A pena de interdição da atividade que cause risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária, ou no caso de embarço a ação fiscalizadora:

I - poderá ser revogada mediante comprovação, pelo interessado e confirmada pelo SIM, do saneamento das irregularidades que motivaram a sanção;

II - se a interdição não for levantada no prazo de 12 (doze) meses, a contar da data da aplicação da pena, ocorrerá automaticamente e em definitivo o cancelamento do alvará e do registro de que tratam este Decreto, sem prejuízo da cassação do alvará de funcionamento de que tratam este Decreto.

CAPÍTULO XX DO PROCESSO ADMINISTRATIVO

Art. 177. O descumprimento das disposições deste Decreto e das normas complementares será apurado em processo administrativo, devidamente instruído, iniciado com a lavratura do auto de infração.

Art. 178. O Médico Veterinário Inspetor que houver constatado a infração lavrará o respectivo auto no local onde foi comprovada a irregularidade.

Art. 179. O auto de infração deve ser claro e preciso, e deve conter:

- I - o nome da pessoa física ou jurídica autuada, com o respectivo endereço;
- II - o fato constitutivo da infração, o local, hora e data respectivos;
- III - o fundamento legal da autuação;
- IV - a sanção aplicada e, quando for o caso, o prazo para correção da irregularidade;
- V - o nome, função e assinatura do autuante;
- VI - o prazo para apresentação da defesa.

Art. 180. A assinatura e a data apostas no auto de infração por parte do autuado, ao receber a sua cópia, caracterizam intimação válida para todos os efeitos legais.

Parágrafo único. Quando da recusa do autuado em assinar o auto de infração, o fato deverá ser consignado no próprio auto de infração.

Art. 181. O autuado terá o prazo de 10 (dez) dias corridos para apresentar a sua defesa, contados do recebimento do auto de infração.

§ 1º A defesa deverá ser escrita e protocolada na Prefeitura Municipal, endereçada à Secretaria de Agricultura - SEAGRI, formulada com todos os fatos e fundamentos jurídicos que contrariem o disposto no auto de infração e termos que o acompanham, juntamente com a especificação das provas que o autuado pretender produzir a seu favor, devidamente justificada.

§ 2º A defesa com os documentos deverá ser rubricada e assinada pelo representante legal.

Art. 182. A defesa não será conhecida quando apresentada:

- I - fora do prazo;
- II - por quem não seja legitimado;
- III - perante órgão ou entidade incompetente;
- IV - sem assinatura do representante legal.

Art. 183. A defesa será encaminhada à Junta Administrativa de Julgamento de Primeira Instância da Secretaria de Agricultura - SEAGRI.

Art. 184. Julgado o auto de infração, o autuado deverá ser notificado por via postal com aviso de recebimento ou outro meio válido que assegure a sua ciência, para pagamento da multa e/ou decisão de outra natureza, no prazo de 10 (dez) dias, contados a partir do recebimento do auto de imposição de pena, salvo nos casos de deferimento da defesa.

Art. 185. Da decisão proferida pela Junta Administrativa de Julgamento de Primeira Instância da Secretaria de Agricultura, caberá recurso no prazo de 10 (dez) dias, endereçado ao Secretário de Agricultura.

Art. 186. O Secretário de Agricultura poderá, no prazo de 05 (cinco) dias, reconsiderar a decisão da Junta Administrativa, ou proferir a decisão no prazo de 10 (dez) dias.

Art. 187. O recurso não será conhecido quando interposto:

- I - fora do prazo;
- II - por quem não seja legitimado;
- III - perante órgão ou entidade incompetente;
- IV - sem assinatura do representante legal.

Art. 188. Após o julgamento o Secretário de Agricultura restituirá os autos à Junta Administrativa de Primeira Instância, a fim de que seja efetuada a notificação do interessado quanto aos termos da decisão final proferida.

Art. 189. Havendo confirmação da aplicação de multa, através da decisão final do Secretário de Agricultura, as principais peças dos autos de processo serão encaminhadas ao setor responsável da administração, para o fim de atualização dos valores, emissão de certidão de dívida ativa e promoção da respectiva execução fiscal.

Art. 190. A receita advinda das multas decorrentes da Lei Complementar nº 612 de 03 de novembro de 2022, deste Decreto e seus regulamentos, será recolhida ao Fundo Municipal de Desenvolvimento Rural para equipar, estruturar e custear as atividades do Serviço de Inspeção Municipal - SIM.

CAPÍTULO XXI DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 191. O SIM proporcionará aos seus servidores treinamento e capacitação em universidades, centros de pesquisas e demais instituições públicas e privadas, com a finalidade de aprimoramento técnico e profissional, inclusive por meio de acordos e convênios de intercâmbio

técnico com órgãos congêneres.

Art. 192. Os casos omissos ou dúvidas que surgirem na execução do presente Decreto, serão resolvidos através de resoluções, a pedido da Secretaria de Agricultura - SEAGRI.

Art. 193. Este Decreto entrará em vigor no prazo de 120 (cento e vinte) dias a partir da data de sua publicação para que os interessados possam se adequar às exigências aqui presentes.

Prefeitura do Município de Jahu.
em 12 de agosto de 2024.

JORGE IVAN CASSARO
Prefeito do Município de Jahu

Registrado na mesma data, na Secretaria de Governo.

PAULO GABRIEL COSTA IVO
Secretário de Governo

ANEXO ÚNICO

I - Modelo 1:

Uso: carcaças ou quarto de carcaças dos animais de grande e médio porte.

Forma: dimensões e dizeres, conforme modelo abaixo:



7,0 cm (sete centímetros) ↔

II - Modelo 2:

Uso: etiquetas e rótulos de produtos de origem animal utilizados na alimentação humana.

Forma: dimensões e dizeres, conforme modelo abaixo:



1 - 1,5 cm (um centímetro e cinco milímetros) de diâmetro, quando aplicado em embalagens com superfície visível para rotulagem menor ou igual a 10 cm² (dez centímetros quadrados).

2 - 2 cm (dois centímetros) ou 3 cm (três centímetros) de diâmetro, quando aplicados em embalagens de peso até 1kg (um quilograma).

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

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

JORGE IVAN CASSARO

Prefeito do Município de Jahu

Registrado na mesma data, na Secretaria de Governo.

PAULO GABRIEL COSTA IVO

Secretário de Governo

EXTRATO DE PORTARIAS

Nº 3.361, de 12/08/2024 - Concede licença, para o período da tarde do dia 01/08/2024, a Peterson José Russo Catto, de acordo com o art. 74 da LC 265/2005.

Nº 3.362, de 12/08/2024 - Concede licença, para o dia 01/08/2024, a Nilceia dos Santos Figueiredo, de acordo com o art. 74 da LC 265/2005.

Nº 3.363, de 12/08/2024 - Concede licença, para o dia 01/08/2024, a Vania Daiana Cristianini, de acordo com o art. 74 da LC 265/2005.

Nº 3.364, de 12/08/2024 - Concede licença, para o dia 02/08/2024, a Angelica Maria Favoreto Hubner, de acordo com o art. 74 da LC 265/2005.

Nº 3.365, de 12/08/2024 - Concede licença, para o dia 02/08/2024, a Fabio Cristiano Lopes, de acordo com o art. 74 da LC 265/2005.

Nº 3.366, de 12/08/2024 - Concede licença, para o dia 02/08/2024, a Peterson José Russo Catto, de acordo com o art. 74 da LC 265/2005.

Nº 3.367, de 12/08/2024 - Concede licença, para o período da manhã do dia 02/08/2024, a Deborah Carvalho Schachette, de acordo com o art. 74 da LC 265/2005.

Nº 3.368, de 12/08/2024 - Concede licença, para o período da manhã do dia 02/08/2024, a Natalia Cristiane Guislene, de acordo com o art. 74 da LC 265/2005.

Nº 3.369, de 12/08/2024 - Concede licença, para o período da tarde do dia 02/08/2024, a Miriam Renata Lopes da Silva, de acordo com o art. 74 da LC 265/2005.

Nº 3.370, de 12/08/2024 - Concede licença, para o dia 02/08/2024, a Renata Fernanda Cassaro Madrona, de acordo com o art. 74 da LC 265/2005.

Nº 3.371, de 12/08/2024 - Concede licença, para os dias 05, 06 e 07/08/2024, a Selma Lucia Furlan Franco, de

acordo com o art. 74 da LC 265/2005.

Nº 3.372, de 12/08/2024 - Concede licença, para o período da manhã do dia 05/08/2024, a Aline Aparecida de Lima Loregian, de acordo com o art. 74 da LC 265/2005.

Nº 3.373, de 12/08/2024 - Concede licença, para o dia 05/08/2024, a Deborah Elise da Silva Baroni, de acordo com o art. 74 da LC 265/2005.

Nº 3.374, de 12/08/2024 - Concede licença, para o dia 05/08/2024, a Denise dos Santos Torres, de acordo com o art. 74 da LC 265/2005.

Nº 3.375, de 12/08/2024 - Concede licença, para o dia 05/08/2024, a Fabio Cristiano Lopes, de acordo com o art. 74 da LC 265/2005.

Nº 3.376, de 12/08/2024 - Concede licença, para o dia 05/08/2024, a Lucia Helena Garcia, de acordo com o art. 74 da LC 265/2005.

Nº 3.377, de 12/08/2024 - Concede licença, para o dia 05/08/2024, a Regiane de Cassia dos Santos, de acordo com o art. 74 da LC 265/2005.

Nº 3.378, de 12/08/2024 - Concede licença, para o período da manhã do dia 05/08/2024, a Vanessa Fernanda de Toledo, de acordo com o art. 74 da LC 265/2005.

Nº 3.379, de 12/08/2024 - Concede licença, para o dia 05/08/2024, a Cristiane Castro Maciel, de acordo com o art. 74 da LC 265/2005.

Nº 3.380, de 12/08/2024 - Concede licença, para o dia 05/08/2024, a Danielle Delaporta Pereira Sartori, de acordo com o art. 74 da LC 265/2005.

Nº 3.381, de 12/08/2024 - Concede licença, para o dia 05/08/2024, a Eduardo Mattar Campoo Filho, de acordo com o art. 74 da LC 265/2005.

Nº 3.382, de 12/08/2024 - Concede licença, para o dia 05/08/2024, a Eluana Gabriela de Souza, de acordo com o art. 74 da LC 265/2005.

Nº 3.383, de 12/08/2024 - Concede licença, para o dia 05/08/2024, a Mariana Didone Romin, de acordo com o art. 74 da LC 265/2005.

Nº 3.384, de 12/08/2024 - Concede licença, para o dia 05/08/2024, a Vanessa Natalia Parro, de acordo com o art. 74 da LC 265/2005.

Nº 3.385, de 12/08/2024 - Concede licença, para o dia 06/08/2024, a Ana Maria Sousa de Azevedo, de acordo com o art. 74 da LC 265/2005.

Nº 3.386, de 12/08/2024 - Concede licença, para o dia 06/08/2024, a Flavia Aparecida Pelaquim, de acordo com o art. 74 da LC 265/2005.

Nº 3.387, de 12/08/2024 - Concede licença, para o dia 06/08/2024, a Patricia Aparecida Rodrigues, de acordo com o art. 74 da LC 265/2005.

Nº 3.388, de 12/08/2024 - Concede 90 dias de Licença-Prêmio a Amalia Morelli, referente ao período de 08/12/2017 a 12/07/2024.



Nº 3.389, de 12/08/2024 - Concede 90 dias de Licença-Prêmio a Daniela Camila de Oliveira Gaiotte, referente ao período de 03/10/2017 a 07/05/2024.

Nº 3.390, de 12/08/2024 - Concede 90 dias de Licença-Prêmio a Edilson Rogerio Marques, referente ao período de 02/01/2018 a 06/08/2024.

Nº 3.391, de 12/08/2024 - Concede 90 dias de Licença-Prêmio a Elisangela Gomes Righi, referente ao período de 01/04/2017 a 04/11/2023.

Nº 3.392, de 12/08/2024 - Concede 90 dias de Licença-Prêmio a Elivaldo Laurentino Alves, referente ao período de 30/11/2017 a 03/07/2024.

Nº 3.393, de 12/08/2024 - Concede 90 dias de Licença-Prêmio a Eric Domingos de Souza Netto, referente ao período de 07/12/2017 a 11/07/2024.

Nº 3.394, de 12/08/2024 - Concede 90 dias de Licença-Prêmio a José Antonio Ferreira, referente ao período de 01/12/2017 a 04/07/2024.

Nº 3.395, de 12/08/2024 - Concede 90 dias de Licença-Prêmio a Juliana Cristina Ribeiro dos Santos, referente ao período de 23/07/2015 a 24/02/2022.

Nº 3.396, de 12/08/2024 - Concede 90 dias de Licença-Prêmio a Priscila Cristiane Jaqueta, referente ao período de 07/12/2017 a 11/07/2024.

Nº 3.397, de 12/08/2024 - Concede 90 dias de Licença-Prêmio a Kelly Aparecida Cunha, referente ao período de 05/11/2017 a 08/06/2024.

Nº 3.398, de 12/08/2024 - Concede 90 dias de Licença-Prêmio a Rosalina Gonçalves Ribeiro Rocha, referente ao período de 01/08/2017 a 05/03/2024.

Nº 3.399, de 12/08/2024 - Concede 90 dias de Licença-Prêmio a Tatiana de Tilio Armendro Romano, referente ao período de 08/12/2017 a 12/07/2024.

Nº 3.400, de 12/08/2024 - Autoriza o gozo de 30 dias de Licença-Prêmio a Josiane Aparecida dos Santos Moreira Silva, a partir de 06/08/2024.

Nº 3.401, de 12/08/2024 - Autoriza o gozo de 15 dias de Licença-Prêmio a Ana Tereza de Castro Chacon, a partir de 09/09/2024.

Nº 3.402, de 12/08/2024 - Autoriza o gozo de 15 dias de Licença-Prêmio a Leandra Regina Lopes Pereira da Silva, a partir de 02/09/2024.

Nº 3.403, de 12/08/2024 - Autoriza o gozo de 15 dias de Licença-Prêmio a Monica de Cassia Pereira Mansão, a partir de 19/09/2024.

Nº 3.404, de 12/08/2024 - Autoriza o gozo de 15 dias de Licença-Prêmio a Rosalina Gonçalves Ribeiro Rocha, a partir de 16/09/2024.

Nº 3.405, de 12/08/2024 - Exonera, a pedido, Daiane Priscila Pereira, a partir de 06/08/2024, do cargo de provimento efetivo de Auxiliar de Desenvolvimento Infantil.

Nº 3.406, de 12/08/2024 - Exonera, a pedido,

Weverton Vitorio dos Santos, a partir de 06/08/2024, do cargo de provimento efetivo de Inspetor de Alunos I.

Nº 3.407, de 12/08/2024 - Designa a Comissão de Monitoramento e Avaliação com a finalidade de monitorar e avaliar a parceria celebrada entre a Administração Pública e a Vila São Vicente de Paulo em Jaú, vinculada à Secretaria de Assistência e Desenvolvimento Social, composta pelos seguintes servidores: Rafael Pavan, Ruth Helena Floret Turini Claro e Miriam Arradi Sichieri, conforme consta dos autos do Processo Administrativo nº 0300008187-PG/2024.

Jahu, 14 de agosto de 2024.
Paulo Gabriel Costa Ivo
Secretário de Governo

SEÇÃO II
SECRETARIAS
Secretaria de Governo

Vimos, através do presente e em obediência ao art. 14 do Regulamento da Progressão Funcional e do Adicional de Incentivo dos Procuradores do Município, tornar público o resultado da pontuação preliminar dos candidatos (Procuradores do Município) à promoção funcional, nos seguintes termos:

RESULTADO DA PONTUAÇÃO PRELIMINAR:

Candidato	Pontuação	Promoção Funcional
Pedro Paulo Grizzo Serignolli	76,5	Aprovado

Secretaria de Educação

Portaria SE nº 060, de 09 de agosto de 2024

Dispõe sobre a homologação de Plano Gestor 2024-2026 das Unidades Escolares de Educação Infantil que específica.

A Secretária de Educação do Município de Jahu, no uso de suas atribuições legais e considerando tanto as orientações advindas da Base Nacional Comum Curricular (BNCC) de 2017, do Currículo Paulista de 2019 e do Documento Curricular da Rede Municipal de Ensino de Jahu de 2022 quanto os ordenamentos da Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional de 1996 e dos demais dispositivos constitucionais que balizam a Educação Infantil, resolve:

Art. 1º. Fica homologado o Plano Gestor 2024-2026 das seguintes Unidades Escolar de Educação Infantil:

I - Unidade Escolar da Rede Municipal de Ensino de Jahu: CMEI Cidade Alta.

II - Unidade Escolar Conveniada do Terceiro Setor: Lar Escola Hilarinho Sanzovo.

Art. 2º. Os Planos Gestores 2024-2026 ora homologados materializam os campos de experiências e os direitos de aprendizagem e desenvolvimento de todos os alunos da Educação Infantil, obedecem às novas demandas sociais e às normativas existentes, refletem a estrutura escolar e seus recursos humanos, físicos e pedagógicos disponíveis e norteiam-se pelas ações desenvolvidas nas respectivas Unidades Escolares.

Art. 3º. Esta Secretaria de Educação, responsável pela supervisão das Unidades Escolares de Educação Infantil acima elencadas, zelará em parceria com os gestores escolares pelo fiel cumprimento das normas contidas nos respectivos Planos Gestores 2024-2026 homologados.

Art. 4º. Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

JAHU, em 09 de agosto de 2024

Profª. Drª. ELENIRA AP. CASSOLA
Secretária de Educação

PORTARIA SE Nº 061, DE 14 DE AGOSTO DE 2024

Dispõe sobre a divulgação de Unidades Escolares com vagas para designação, lotação e atuação de docentes para apresentação das propostas para exercer a função de Professor Coordenador Pedagógico na Rede Municipal de Ensino.

A Secretária da Educação do Município de Jahu, no uso das atribuições legais e com fundamento no artigo 18 da Portaria SE nº 068, de 25 de outubro de 2021, divulga:

Art. 1º. O nome da Unidade Escolar com vaga para a função de Professor Coordenador Pedagógico, para ampla divulgação junto aos docentes da Rede Municipal de Ensino de Jahu.

Art. 2º. O cronograma para apresentação das propostas para exercer a função de Professor Coordenador Pedagógico, conforme anexo.

Art. 3º. Esta Portaria entrará em vigor na data de sua expedição, ficando revogadas as disposições em contrário.

JAHU, em 14 de agosto de 2024.

Profª. Drª. ELENIRA APARECIDA CASSOLA
Secretária de Educação

ANEXO 1

VAGA PARA A FUNÇÃO DE PROFESSOR COORDENADOR PEDAGÓGICO	
EMEF Eidmar Sancinetti Momesso	01 vaga - Anos Iniciais do Ensino Fundamental

ANEXO 2

CRONOGRAMA		
14/08/2024	Divulgação, nos e-mails oficiais, da Unidade Escolar com vaga, para ampla divulgação junto aos professores.	E-mail oficial das Unidades Escolares
22/08/2024	Inscrição dos interessados nas escolas de interesse, de acordo com a Portaria SE nº 068, de 25/10/2021.	Unidade Escolar
27/08/2024	Apresentação presencial dos Planos de Trabalho dos docentes interessados ao Conselho de Escola, de acordo com cronograma estabelecido em cada unidade.	Unidade Escolar
28/08/2024	Entrega de ofício à Secretaria, acompanhado dos documentos constantes na Portaria SE nº 068, quando houver candidato aprovado pelo Conselho de Escola.	Protocolo da Secretaria de Educação
28/08/2024	Entrega de ofício à Secretaria, informando a frustração do processo e a existência de vaga de Professor Coordenador Pedagógico na Unidade Escolar.	Protocolo da Secretaria de Educação

Secretaria de Cultura e Turismo

SECRETARIA DE CULTURA E TURISMO

RESOLUÇÃO 02/2024

SERGIO AUGUSTO ALTIMARI, Secretário de Cultura e Turismo e Presidente do CONPPAC - Conselho de Preservação do Patrimônio Cultural de Jahu, no uso de suas atribuições legais, e considerando a necessidade de estudos técnicos e planejamento para a revitalização e requalificação do quadrilátero histórico de Jahu e considerando o trabalho conjunto entre Conselho de Desenvolvimento Econômico, Condema - Conselho Municipal de Defesa do Meio Ambiente; COMTUR - Conselho Municipal de Turismo e CONPPAC - Conselho de Preservação do Patrimônio Cultural de Jahu, conforme a designação dos respectivos órgãos, **RESOLVE** indicar Deubles de Cassio Bachiega Simões, Edson Luiz Lacerda e



Osvaldo Contador Junior; Giovani Mineti Fabricio, Valeria Lopes Rodrigues e Fabiano Antonielli; Giovana Maria Gaido de Andrade, Fernando de Figueiredo e José Roberto Pena; Tiago Palma Silva, Paulo Roberto Scatambulo e Miryam Claudia Grizzo Serignolli para comporem o Comitê Gestor que fará parte dos trabalhos, estudos e projetos de desenvolvimento e revitalização da área central da cidade de Jahu, dentre outras ações a serem desenvolvidas.

JAHU, 08 de Agosto de 2024.

SERGIO AUGUSTO ALTIMARI

- Secretário de Cultura e Turismo -
- Presidente do CONPPAC - JAHU -

Secretaria de Economia e Finanças

EXTRATO CONTRATO

CHAMAMENTO 004/2022

Processo Nº Processo 5645/2022

Objeto: **CREDENCIAMENTO DE ARTISTAS RESIDENTES EM JAHU (PESSOAS JURÍDICAS) PARA APRESENTAÇÕES MUSICAIS EM EVENTOS CULTURAIS PÚBLICOS PROMOVIDOS PELA PREFEITURA MUNICIPAL DE JAHU ATRAVÉS DA SECRETARIA DE CULTURA E TURISMO.**

CONTRATO N.º 0272/2024 - EMPRESA: **CORUJA RECORDS LTDA - ME**, inscrita no **CNPJ sob o nº 18.513.844/000143**. Representando a dupla (DJ IGOR e JUNIOR) no valor de R\$ 1.100,00 (mil e cem reais) por apresentação. Assinatura: 07/08/2024

SECRETARIA DE ECONOMIA E FINANÇAS
DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES E COMPRAS
EXTRATO CONTRATO

Pregão Eletrônico n.º 062/2024

Processo Administrativo n.º 0300002632/2024-PG

Objeto: AQUISIÇÃO DE SUPLEMENTO ALIMENTAR

CONTRATO N.º 0281/2024 - EMPRESA: MB COMÉRCIO DE PRODUTOS NUTRICIONAIS HOSPITALARES LTDA, CNPJ n.º 40.613.881/0001-30, no valor total de R\$ contrato é de R\$ 22.736,00 (vinte e dois mil, setecentos e trinta e seis reais).

ASSINATURA: 13/08/2024

SECRETARIA DE ECONOMIA E FINANÇAS
DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES E COMPRAS
EXTRATO DE ATA REGISTRO DE PREÇO
PREGÃO ELETRÔNICO N.º 081/2024
Processo Administrativo n.º 0300003320/2024-PG

OBJETO: REGISTRO DE PREÇOS

PARA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS GRUPO ESTOCÁVEIS, PARA ATENDIMENTO DOS USUÁRIOS DOS SERVIÇOS QUE FORNECEM ALIMENTAÇÃO DA SECRETARIA DE ASSISTÊNCIA E DESENVOLVIMENTO SOCIAL DO MUNICÍPIO DE JAHU, COM ENTREGA PARCELADA, PONTO A PONTO.

ARP N.º 08101/2024 - EMPRESA: NUTRICIONALE COMÉRCIO DE ALIMENTOS LTDA, CNPJ n.º 08.528.442/0001-17, no valor total de R\$ 175.015,90 (cento e setenta e cinco mil, quinze reais e noventa centavos); Assinatura: 13/08/2024.

ARP N.º 08101/2024 - EMPRESA: LUCINEIA MARTINS ARANTES ME, CNPJ n.º 03.861.005/0001-05. No valor total de R\$ 36.552,78 (trinta e seis mil, quinhentos e cinquenta e dois reais e setenta e oito centavos); Assinatura: 13/08/2024.

ARP N.º 08101/2024 - EMPRESA: RAR ALIMENTOS LTDA ME, CNPJ n.º 54.774.946/0001-34, no valor total de R\$ 61.967,20 (sessenta e um mil, novecentos e sessenta e sete reais e vinte centavos); Assinatura: 13/08/2024.

EXTRATO DE CONTRATO

CONTRATO N.º 0276/2024 - CONTRATANTE: MUNICÍPIO DE JAHU - CONTRATADA: KACEL KARAM CURI ENGENHARIA EIRELI - OBJETO: 3º TERMO DE ADITAMENTO DE CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA FORNECIMENTO DE MATERIAL, MÃO DE OBRA E EQUIPAMENTOS NECESSÁRIOS PARA IMPLANTAÇÃO DE CRECHE ESCOLA - PADRÃO FDE, 7 SALAS, NO JARDIM DONA EMÍLIA, JAHU/SP - MODALIDADE: CONCORRÊNCIA N.º 002/2022 - ASSINATURA - 24/07/2024

SECRETARIA DE ECONOMIA E FINANÇAS.
DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES E COMPRAS.

MUNICÍPIO DE JAHU

PUBLICAÇÃO

PROCESSO n.º 0300006685/2024-PG-3 - MODALIDADE: CONCORRÊNCIA ELETRÔNICA N.º 012/2024.

OBJETO: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA FORNECIMENTO DE MATERIAL, MÃO DE OBRA E EQUIPAMENTOS PARA A CONSTRUÇÃO DE PARQUE INFANTIL NO JARDIM PEDRO OMETTO EM JAHU/SP

INÍCIO DA SESSÃO DE DISPUTA DE PREÇOS: 24 de setembro de 2024 - HORÁRIO: 09:00 horas.

O Edital estará disponível a partir de 14 de agosto de 2024, no Departamento de Licitações situada na Rua Paissandu, 444, Centro no município de Jaú, através de mídia eletrônica, mediante o fornecimento pelo interessado de um Pen Drive; no sistema eletrônico de contratações denominado SCPI - Portal de Compras - Concorrência Eletrônica - FIORILLI, (<http://servicos.jau.sp.gov.br:8079/COMPRASEDITAL/>) ou no

site www.jau.sp.gov.br - GRATUITO - INFORMAÇÕES: fone (14) 3602-1718 ou (14) 3602-1804 das 08:00 às 17:00 horas.

Jahu, 13 de agosto de 2024.

DANIEL ESTEVES DE BARROS,
Departamento de Licitações.

EXTRATO DE CONTRATO

CONTRATO N.º 0282/2024 - CONTRATANTE: MUNICÍPIO DE JAHU - CONTRATADA: PLANET BRINQUEDOS E EQUIPAMENTOS LTDA ME - OBJETO: 1º TERMO DE ADITAMENTO DE AQUISIÇÃO E INSTALAÇÃO DE ACADEMIAS AO AR LIVRE CONVENCIONAL E ACESSÍVEL, BEM COMO DE PLAYGROUND INFANTIL EM DIVERSOS BAIRROS DO MUNICÍPIO DE JAHU. - MODALIDADE: PREGÃO ELETRÔNICO Nº 024/2024 - ASSINATURA - 14/08/2024

SECRETARIA DE ECONOMIA E FINANÇAS.
DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES E COMPRAS.

AVISO DE DISPENSA ELETRÔNICA DE LICITAÇÃO (REPUBLICAÇÃO)

A Prefeitura de Jahu/SP torna público aos interessados a realização:

DISPENSA ELETRÔNICA DE LICITAÇÃO MODALIDADE N° 371/2024

OBJETO: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA DESENVOLVIMENTO, ASSESSORIA PARA IMPLEMENTAÇÃO DE PROGRAMA/ PROJETO DE ADEQUAÇÃO À LEI GERAL DE PROTEÇÃO DE DADOS (LGPD), LEI Nº 12.709/2018, DE 14 DE AGOSTO DE 2018 E DEMAIS ALTERAÇÕES, NO ÂMBITO MUNICIPAL DE JAHU POR UM PERÍODO DE 12 MESES.

VALOR MÉDIO ESTIMADO: R\$ 61.166,66

PERÍODO PARA RECEBIMENTO DAS PROPOSTAS: DE 19/08/2024 A 21/08/2024

Edital na íntegra a disposição no Departamento de Compras, Paço Municipal, sito a Rua Paissandu nº 444 - Centro ou no sítio eletrônico oficial: <http://servicos.jau.sp.gov.br:8079/comprasedital/>

Jahu, 14 de agosto de 2024

DOUGLAS HIDEKI VENANCIO

Agente de Contratação Responsável

AVISO DE DISPENSA ELETRÔNICA DE LICITAÇÃO (REPUBLICAÇÃO)

A Prefeitura de Jahu/SP torna público aos interessados a realização:

DISPENSA ELETRÔNICA DE LICITAÇÃO MODALIDADE N° 874/2024

OBJETO: AQUISIÇÃO DE 01 JOGO DE VELAS, 01 JOGO DE CABO DE VELAS, E 01 BOMBA DE COMBUSTÍVEL; PARA VEÍCULO GM VECTRA SEDA ELITE ANO 09/10, PLACA CPV 4676

VALOR MÉDIO ESTIMADO: R\$ 389,67 (TREZENTOS E OITENTA E NOVE REAIS, E SESENTA E SETE CENTAVOS)

PERÍODO PARA RECEBIMENTO DAS PROPOSTAS: DE 19/08/2024 A 21/08/2024

Edital na íntegra a disposição no Departamento de Compras, Paço Municipal, sito a Rua Paissandu nº 444 - Centro ou no sítio eletrônico oficial: <http://servicos.jau.sp.gov.br:8079/comprasedital/>

Jahu, 12 de agosto de 2024

Douglas Hideki Venancio

Agente de Contratação Responsável

AVISO DE DISPENSA ELETRÔNICA DE LICITAÇÃO

A Prefeitura de Jahu/SP torna público aos interessados a realização:

DISPENSA ELETRÔNICA DE LICITAÇÃO MODALIDADE N° 984/2024

OBJETO: AQUISIÇÃO DE BOMBA DE DIREÇÃO HIDRÁULICA, PARA O VEÍCULO CHEVROLET MONTANA, PLACA GIZ-4G61, 2020.

VALOR MÉDIO ESTIMADO: R\$ 1.260,00

PERÍODO PARA RECEBIMENTO DAS PROPOSTAS: DE 19/08/2024 A 21/08/2024

Edital na íntegra a disposição no Departamento de Compras, Paço Municipal, sito a Rua Paissandu nº 444 - Centro ou no sítio eletrônico oficial: <http://servicos.jau.sp.gov.br:8079/comprasedital/>

Jahu, 14 de agosto de 2024

Douglas Hideki Venancio

Agente de Contratação Responsável

AVISO DE DISPENSA ELETRÔNICA DE LICITAÇÃO

A Prefeitura de Jahu/SP torna público aos interessados a realização:

DISPENSA ELETRÔNICA DE LICITAÇÃO MODALIDADE N° 1018/2024

OBJETO: SOLICITA CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA REALIZAÇÃO DO EVENTO "COPA JAU 50 ANOS - KARATE"

VALOR MÉDIO ESTIMADO: R\$ 22.433,33 (VINTE E DOIS MIL, QUATROCENTOS E TRINTA E TRÊS REAIS E TRINTA E TRÊS CENTAVOS)

PERÍODO PARA RECEBIMENTO DAS PROPOSTAS: DE 19/08/2024 A 21/08/2024

Edital na íntegra a disposição no Departamento de Compras, Paço Municipal, sito a Rua Paissandu nº 444 - Centro ou no sítio eletrônico oficial: <http://servicos.jau.sp.gov.br:8079/comprasedital/>

Jahu, 14 de agosto de 2024

DOUGLAS HIDEKI VENANCIO

Agente de Contratação Responsável

AVISO DE DISPENSA ELETRÔNICA DE LICITAÇÃO

A Prefeitura de Jahu/SP torna público aos interessados



a realização:

**DISPENSA ELETRÔNICA DE LICITAÇÃO
MODALIDADE Nº 1032/2024**

OBJETO: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA GESTÃO DE MARGEM CONSIGNÁVEL, SEM ÔNUS PARA A ADMINISTRAÇÃO. (CONFORME TERMO DE REFERÊNCIA).

VALOR MÉDIO ESTIMADO: R\$ 0,00

PERÍODO PARA RECEBIMENTO DAS PROPOSTAS: DE 19/08/2024 A 21/08/2024

Edital na íntegra a disposição no Departamento de Compras, Paço Municipal, sito a Rua Paissandu nº 444 - Centro ou no sítio eletrônico oficial: <http://servicos.jau.sp.gov.br:8079/comprasedital/>

Jahu, 12 de agosto de 2024

DOUGLAS HIDEKI VENANCIO

Agente de Contratação Responsável

Jahu, 13 de agosto de 2024.

LUIZ MAURÍLIO MORETTI,
Presidente da Câmara Municipal de Jahu.
(Veiculação sem ônus para a Câmara Municipal de Jahu, conforme Resolução nº. 303/2007)

AVISO DE DISPENSA ELETRÔNICA DE LICITAÇÃO

A Prefeitura de Jahu/SP torna público aos interessados a realização:

**DISPENSA ELETRÔNICA DE LICITAÇÃO
MODALIDADE Nº 1033/2024**

OBJETO: AQUISIÇÃO DE PIA DE GRANITO COM SERVIÇO DE INSTALAÇÃO, PARA A CMEI AUTUGTO FERRACINI; MAS SEGUINTE ESPECIFICAÇÕES: 1 (UM) CONJUNTO PIA GRANITO VERDE UBATUVA NAS MEDIDAS 3,78X0,60 92 CUBAS); 1 (UM) FRONTAL GRANITO VERDE UBASTUBA 4,98X0,13 CM; 2 (DUAS) CUBAS DE INOX NR 2 COM 17 CM DE PROFUNDIDADE; E SERVIÇOS DE MÃO-DE-OBRA PARA INSTALAÇÃO.

VALOR MÉDIO ESTIMADO: R\$ 3.088,33 (TRÊS MIL, OITENTA E OITO REAIS E TRINTA E TRÊS CENTAVOS).

PERÍODO PARA RECEBIMENTO DAS PROPOSTAS: DE 19/08/2024 A 21/08/2024

Edital na íntegra a disposição no Departamento de Compras, Paço Municipal, sito a Rua Paissandu nº 444 - Centro ou no sítio eletrônico oficial: <http://servicos.jau.sp.gov.br:8079/comprasedital/>

Jahu, 13 de agosto de 2024

DOUGLAS HIDEKI VENANCIO

Agente de Contratação Responsável

SEÇÃO V

LEGISLATIVO

CÂMARA MUNICIPAL DE JAHU

EXTRATO DE PORTARIAS

Portaria nº. 77, de 12/08/2024 - Concede licença ao servidor Arlindo Pelegrino Júnior, Zelador, matrícula nº. 99, para o dia 08/08/2024, conforme art. 74 da Lei Complementar nº. 265/2005.



Prefeitura do Município de Jahu

EXPEDIENTE

Secretaria das Administrações Regionais

Telefone: (14) 3629-1105 | 3629-2636

Secretaria de Agricultura

Telefone: (14) 3626-2404 | 3624-5558

Secretaria de Assistência e Desenvolvimento Social

Telefone: (14) 3624-5077

Secretaria de Comunicação

Telefone: (14) 3602-1815

Secretaria de Cultura e Turismo

Telefone: (14) 3602-4777

Secretaria de Desenvolvimento Econômico, Empreendedorismo e Inovação

Telefone: (14) 3626-8429

Secretaria de Economia e Finanças

Telefone: (14) 3602-1742

Secretaria de Educação

Telefone: (14) 3602-0777 | 3602-0770

Secretaria de Esportes

Telefone: (14) 3624-7004

Gabinete do Prefeito

Telefone: (14) 3602-1840

Secretaria de Gestão Estratégica

Telefone: (14) 3602-1774

Secretaria de Governo

Telefone: (14) 3602-1809

Secretaria de Habitação e Planejamento Urbanístico

Telefone: (14) 3602-1803

Secretaria de Igualdade Racial

Telefone: (14) 3624-2718

Secretaria de Justiça e Defesa da Cidadania

Telefone: (14) 3602-1701

Secretaria de Meio Ambiente

Telefone: (14) 3602-2781

Secretaria de Mobilidade Urbana

Telefone: (14) 3602-2777 | 99752-2406

Secretaria de Políticas Públicas para as Mulheres

Telefone: (14) 3624-7712

Secretaria de Proteção e Defesa Civil

Telefone: (14) 99855-3149

Secretaria de Proteção e Direito dos Animais

Telefone: (14) 3625-1165

Secretaria de Saúde

Telefone: (14) 3602-3777

Secretaria de Transparência Pública

Telefone: (14) 3602-1814

Prefeitura do Município de Jahu

Rua Paissandu nº 444 - Centro - Jau/SP | (14) 3602-1777

Imprensa Oficial do Município de Jahu - Estado de São Paulo

Semanário | Editado e composto sob responsabilidade da Secretaria de Comunicação
Criado pela Lei Municipal nº 2194 de 22/04/1983, Regulamentado pelo Decreto nº 2388 de 06/06/1983

Jornalista Responsável: Carlos Alberto Sabatino - MTB 22.486/SP

Observação: Os documentos enviados pela Câmara Municipal de Jahu, Secretarias Municipais e Saemja são de inteira responsabilidade das mesmas, incluindo correção e disponibilização para impressão em tempo hábil.

Doe Medula Óssea. Salve uma Vida