



PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE IBIÚNA
Estado de São Paulo

MENSAGEM AO PROJETO DE LEI COMPLEMENTAR N.º 003/2020.

• Leia-se em Sessão.

• Cópias aos Edis.

• Às comissões.

Ibiúna, 13 de março de 2020.

SENHOR PRESIDENTE:

Ibiúna, 15/01/2020

[Signature]

Segue à apreciação dessa Casa Legislativa o PROJETO DE LEI COMPLEMENTAR que “DISPÕE SOBRE O SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL, REVOGA A LEI COMPLEMENTAR 007/2004 E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.”.

O Projeto de Lei, em anexo, tem por objetivo reformular a legislação, hoje existente, sobre o Serviço De Inspeção Municipal Industrial E Sanitária De Produtos De Origem Animal, tendo em vista as razões que segue:

Serviço de Inspeção Municipal de Ibiúna (SIM) possui a certificação SISBI de equivalência nos seus procedimentos de fiscalização do Ministério da Agricultura.

O município de Ibiúna, em 2015, foi o segundo município do Estado de São Paulo a aderir ao Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI/POA). Essa certificação federal foi obtida, após auditorias do Ministério da Agricultura possibilitou que os estabelecimentos registrados com o selo SISBI possam comercializar seus produtos em todo o território nacional.

Assim, de forma a manter a certificação obtida, se faz necessário ajustar a legislação em vigor, de forma a atender as ações necessárias para estar em conformidade com os apontamentos da auditoria do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA.

Assim, face a importância da matéria, confiamos em sua aprovação pelos Nobres Vereadores, permanecendo à disposição para os esclarecimentos que se fizerem necessários.

Sendo o que tínhamos, solicitamos que o projeto seja apreciado e votado dentro da maior brevidade possível, conforme disposto no § 1º do artigo 45 da Lei Orgânica do Município.

SECRETARIA ADMINISTRATIVA já antecipo agradecimentos pela atenção dispensada, renovando protestos de elevada estima e consideração.

Projeto de Lei n.º 200/2020

Recebido em 20 de 03 de 2020 Atenciosamente.

Prazo Venc. em 1 de 04 de 2020 JOÃO BENEDICTO DE MELLO NETO
Prefeito Municipal

Recebido 200

EXMO SR.

PAULO CÉSAR DIAS DE MORAES

DD PRESIDENTE DA CÂMARA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE IBIÚNA

IBIÚNA/SP

Câmara Municipal da Estância

Turística de Ibiúna

Recebido em 20/03/2020

[Signature]

Assunto: Administração



PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE IBIÚNA

Estado de São Paulo

200/2020

LEI COMPLEMENTAR N° 005/2020 DE 16 DE MARÇO DE 2020.

“Dispõe sobre o Serviço de Inspeção Municipal Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal, revoga a Lei Complementar 007/2004 e dá outras providências.”

JOÃO BENEDICTO DE MELLO NETO, Prefeito Municipal de Ibiúna, no uso das atribuições legais e nos termos dos artigos 2º, 6º e 40 do Decreto-lei Federal nº 3.365, de 21 de junho de 1.941, alterado pela Lei Federal nº 2.786, de 21 de maio de 1.956,

FAZ SABER que a Câmara Municipal de Ibiúna aprova e, ele sanciona e promulga a seguinte Lei:

CAPÍTULO I Das Disposições Gerais

Art. 1º – O Serviço de Inspeção Municipal - SIM, tem por objetivo a fiscalização prévia, sob o ponto de vista industrial, dos produtos de origem animal, comercializados no município e seus distritos.

Art. 2º - Estão sujeitos à fiscalização prevista nesta Lei os seguintes produtos:

- a. Os animais destinados à matança, seus produtos, sub-produtos e matérias primas;
- b. O pescado e seus derivados;
- c. O leite e seus derivados;
- d. Os ovos e seus derivados;
- e. O mel, e cera de abelha e outros produtos da colméia.

Art. 3º - A fiscalização de que trata o artigo antecedente far-se-á nos termos das Leis Federais nºs 1.283, de 18 de dezembro de 1950, e 7.889, de 23 de dezembro de 1989, e será exercida:

- I. Nas propriedades rurais ou fontes produtoras e no trânsito dos produtos de origem animal;
- II. Nos estabelecimentos industriais especializados;
- III. Nos entreposto ou estabelecimentos que recebam, manipulem, armazenem, conservem ou acondicionem produtos de origem animal;
- IV. Nas casas atacadistas e nos estabelecimentos varejistas.

Art. 4º - Será competente para realizar a fiscalização prevista nos incisos I, II, III do artigo anterior, a Secretaria Municipal de Agricultura - SEAGRI, que deverá dispor dos recursos humanos e materiais necessários para consecução dos fins desta Lei.

Parágrafo Único - A competência para fiscalização dos estabelecimentos previstos no inciso IV do artigo anterior será, por força das Leis Federais nº 7.889 e 8.208, exercida pelos órgãos de saúde pública do município.

Art. 5º - Nenhum estabelecimento que se enquadre no rol do artigo 3º desta lei poderá funcionar no Município sem que esteja devidamente registrado na Secretaria Municipal de Agricultura - SEAGRI.



PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE IBIÚNA

Estado de São Paulo

Art. 6º - O poder Executivo baixará, dentro do prazo de 90 (noventa) dias, contados a partir da publicação desta Lei, o regulamento e atos complementares sobre a Inspeção industrial dos estabelecimentos referidos no Artigo 3º .

Parágrafo Único - A regulamentação de que trata este artigo abrangerá:

- a. As condições higiênico-sanitárias e tecnológicas de produção, manipulação, beneficiamento, armazenamento, transporte e comercialização dos produtos;
- b. A fiscalização e o controle do uso de aditivos empregados na industrialização;
- c. Os exames tecnológicos, microbiológicos, histológicos e químicos de matéria prima e de produtos;
- d. A fiscalização e o controle de todo material utilizado na manipulação, acondicionamento e embalagem dos produtos;
- e. A qualidade e as condições técnicas-sanitárias dos estabelecimentos em que são produzidos, preparados, manipulados, beneficiados, acondicionados, armazenados, transportados e comercializados os produtos;
- f. A fiscalização das condições de higiene e saúde das pessoas que trabalham nos estabelecimentos referidos no inciso anterior.

Art. 7º - Para otimização dos fins previstos nesta Lei, compete à Secretaria Municipal de Agricultura - SEAGRI:

- a. Estabelecer normas técnicas de produção e classificação dos produtos de origem animal;
- b. Coordenar o treinamento técnico do funcionário envolvido no Serviço de Inspeção Municipal.

CAPÍTULO II

Das Penalidades

Art. 8º - Sem prejuízo das sanções penais cabíveis, a infração à disposições desta Lei ensejará, isolada ou comutativamente, as seguintes sanções:

- I. Advertência escrita, quando o infrator for primário e não tiver agido com dolo ou má fé;
- II. Multa de até 2.500 UFMI do mês da infração, nos casos não compreendidos no item anterior;
- III. Apreensão ou condenação das matérias-primas, produtos, subprodutos e derivados de origem animal, quando não apresentarem condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim que se destina, ou forem adulteradas;
- IV. Interdição de atividades que cause risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária, ou no caso de embargo à ação fiscalizadora;
- V. Interdição total ou parcial, de estabelecimento, quando a infração consistir na adulteração ou falsificação do produto, ou se verificar mediante inspeção a inexistência de condições higiênico-sanitárias adequadas.
- VI. Cancelamento do registro quando o motivo da interdição previsto no inciso anterior não for sanado no prazo de 12 meses.

§ 1º - A suspensão de atividade de que trata o inciso IV deste artigo cessará quando sanado o risco ou a ameaça de natureza higiênico-sanitária, ou no caso de facilitação do exercício da ação fiscalizadora;



PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE IBIÚNA

Estado de São Paulo

§ 2º - A interdição do estabelecimento de que trata o inciso V deste artigo poderá ser levantada após o atendimento das exigências que motivaram a sanção.

Art. 9º - Ficam fixadas as seguintes multas relativas às atividades de fiscalização e inspeção de serviços de origem animal de estabelecimentos de produtos de origem animal que realizem o comércio municipal:

I - 10 (dez) UFMIs:

- a) Aos que permitirem a permanência no trabalho de pessoas que não possuam carteira de saúde ou documento equivalente, expedido pela autoridade competente de saúde pública.
- b) Aos que deixarem de enviar o relatório mensal de dados de produção e dados nosográficos.
- c) Aos que utilizarem rótulo em desacordo com o aprovado pelo S.I.M.I.
- d) Aos que permitirem a presença, no interior da área de processamento, de funcionários sem uniforme adequado.

II) - 50 (cinqüenta) UFMIs:

- a) Aos que após o término dos trabalhos industriais e durante as fases de manipulação, não procederem à limpeza e à higienização rigorosa das dependências e equipamentos.
- b) Aos que não realizarem as análises necessárias para matéria prima.

III - 100 (cem) UFMIs:

- a) Aos que utilizarem matéria-prima e ingredientes diferentes da composição da fórmula aprovada pelo Serviço de Inspeção Municipal.
- b) Aos que não comunicarem aos serviços de inspeção a transferência de propriedade, locação ou arrendamento.
- c) Aos que utilizarem água não potável e não tratada.

IV - 200 (duzentas) UFMIs:

- a) Aos que realizarem construções novas, remodelações ou ampliações, sem que os projetos tenham sido previamente aprovados pelo serviço de inspeção.
 - b) Aos que enviarem para o consumo produtos sem rotulagem.
- V - 300 (trezentas) UFMIs; aos que lançarem no mercado produtos cujos rótulos e formulação não tenham sido aprovados pelo Serviço de Inspeção Municipal de Ibiúna;

VI - 500 quinhentas UFMIs: aos que embaraçarem ou burlarem a ação de servidores do Serviço de Inspeção Municipal no exercício de suas funções.

VII - 1.000 (um mil) UFMIs:

- a) Aos que adulterarem, fraudarem ou falsificarem produtos de origem animal.
- b) Aos que aproveitarem matérias-primas e produtos condenados ou procedentes de animais não inspecionados.

VIII - 1.500 (um mil e quinhentas) UFMIs; aos que oferecerem ou prometerem vantagem indevida ao servidor do serviço de fiscalização no exercício de suas atribuições, ou contra eles usarem de violência.





PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE IBIÚNA

Estado de São Paulo

IX - 2.500 (dois mil e quinhentas) UFMIs; aos que elaborarem produtos que, comprovadamente, puderem ou vierem a colocar em risco a saúde pública.

§ 1º - A multa prevista neste artigo poderá ser cobrada em dobro, nos casos de artifício, simulação, embaraço ou resistência à ação fiscal, levando-se em conta, além das circunstâncias atenuantes e agravantes, a situação econômico-financeira do infrator.

CAPÍTULO III Das Taxas

Art. 10 - Ficam instituídas as Taxas de Classificação relativas aos produtos de Origem Animal.

Art. 11 - O valor da taxa será determinado de acordo com a origem dos serviços, e expresso em Unidade Fiscal do Município de Ibiúna - UFMI.

a. Registro de estabelecimento:

1. Matadouros-frigoríficos; matadouros, matadouros de pequenos e médios animais; matadouros de aves; charqueadas, fábrica de conservas, fábrica de produtos suínos, fábrica de produtos gordurosos, entrepostos de carne e derivados, fábrica de produtos não comestíveis, entrepostos frigorífico - (15 UFMI).
2. Granjas leiteiras, estábulos leiteiros, usinas de beneficiamento, fábricas de laticínios, entrepostos usinas, entrepostos de laticínios, postos de refrigeração, postos de coagulação - (10 UFMI).
3. Entrepostos de pescado, fábrica de conservas de pescado - (10 UFMI).
4. Entrepostos de ovos, fábrica de conservas de ovos - (5 UFMI).

b. Registro de produtos - rótulos - (2 UFMI).

c. Análise prévia - (2 UFMI).

d. Alteração de razão social - (5 UFMI).

e. Renovação do registro do estabelecimento (50% do valor do registro do estabelecimento)

Art. 12 - O sujeito passivo da obrigação tributária é a pessoa física ou jurídica a quem o serviço seja prestado ou posto à disposição, ou o paciente do poder de polícia, cada vez que esteja efetivamente exercido.

Art. 13 - A falta ou insuficiência de recolhimento de taxas acarretará ao infrator a aplicação de multa igual no mesmo valor da importância devida.

Art. 14 - Os débitos não liquidados nas épocas próprias, serão atualizados conforme o valor da UFMI vigente na data do efetivo pagamento acrescido de juros de mora de 1% (um por cento) ao mês.

CAPÍTULO IV Das Disposições Finais

Art. 15 Aplicam-se às taxas e às multas instituídas por esta Lei, no que couber, especialmente em matéria de procedimento administrativo, as disposições da Lei Complementar 01 de 04 de dezembro de 2003.



PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE IBIÚNA
Estado de São Paulo

Art. 16 – Os recursos financeiros necessários à implementação da presente Lei e do Serviço de Inspeção Municipal Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal serão fornecidos pelas verbas alocadas na Secretaria Municipal de Agricultura, constantes no Orçamento do Município da Estância Turística de Ibiúna.

Art. 17 – Ficam revogadas as disposições em contrário a esta Lei, revogados em especial a Lei Complementar nº 007 de 22 de dezembro de 2004 e o Decreto nº 2.032 de 09 de janeiro de 2015, sendo que a presente Lei, os atos de fiscalização e normas de inspeção de produtos de origem animal poderão ser regulamentados por meio de Decreto e/ou de Instrução Normativa aprovada pelo Serviço de Inspeção Municipal Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal e expedidas por autoridade competente da Secretaria Municipal da Agricultura - SEAGRI ou pelo prefeito municipal.

Art. 19 – Esta lei entra em vigor na data de sua publicação.

GABINETE DO PREFEITO MUNICIPAL DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE IBIÚNA, AOS 13 DE MARÇO DE 2020.


JOÃO BENEDICTO DE MELLO NETO
Prefeito Municipal



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE IBIÚNA

SECRETARIA DE AGRICULTURA



DECRETO 2032. DE 09 DE JANEIRO DE 2015.

“Dispõe sobre o Regulamento da Inspeção Municipal Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal.”

FÁBIO BELLO DE OLIVEIRA, Prefeito do Município de Ibiúna, no uso das atribuições legais e que lhe são conferidas por Lei, e,

DECRETA:

Art. 1º - O presente Decreto institui o Regulamento das normas que regulam em todo o território do Município da Estância Turística de Ibiúna, a Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal.

Art. 2º- Este Decreto está em conformidade legal com a Instrução Normativa nº 36, de 20 de julho de 2011, do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento.

Art. 3º. A Lei Complementar nº 033, de 08 de maio de 2007 (Anexo), cria no âmbito da Secretaria Municipal da Agricultura – SEAGRI, a “Divisão de Pecuária e do Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M.”, a ser composta pelo “Departamento de Pecuária e do Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M.

Art. 4º. O conjunto das legislações pertinentes à atividade estão dispostas junto a Lei Complementar nº 007, de 22 de dezembro de 2004 (Anexo), que cria o Serviço de Inspeção Municipal de Ibiúna e Decreto nº 1452, de 25 de março de 2008 (Anexo) que regulamenta a Lei Complementar nº 007/2004 citada acima.

Art. 5º. As inspeções de rotina serão realizadas semanalmente e as supervisões semestralmente.

Art. 6º. As atividades de combate a fraude econômica serão realizadas anualmente através de divulgação de matérias por meios de comunicação e distribuição de panfletos no comércio e nas escolas do município .

Art. 7º. O programa de capacitação da equipe técnica será realizada anualmente com carga horária de 20 (vinte) horas, sendo os seguintes temas:

I- Normas Técnicas de Produção e Classificação de Produtos de Origem Animal Relativas às Atividades de Fiscalização e Inspeção dos Produtos de Origem Animal;

II- Normas Técnicas sobre as condições higiênico-sanitárias mínimas necessárias para a aprovação, funcionamento e aparelhamento dos Estabelecimentos de Produtos de Origem Animal do Município;

III- Legislação Sanitária (Infra estrutura e requisitos básicos para o funcionamento dos estabelecimentos);



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE IBIÚNA

SECRETARIA DE AGRICULTURA



IV- Introdução em higiene e inspeção de produtos de origem animal;

V- Importância e Epidemiologia das Doenças Transmissíveis por Alimentos (DTA's);

VI- Higiene, Inspeção e Tecnologia: do Leite e Produtos Lácteos,do Pescado, dos Ovos, de Carne, Enlatados e Conservas;

VII- Higiene, Inspeção e Tecnologia do Abate: das Aves, dos Suínos,Bovinos e Bubalinos;

VIII- Patologias de Importância na Inspeção dos Animais de Abate;

IX- Programa de Auto Controle - BPF/PPHO/HACCP - DIPO/MAPA
Procedimentos (MAPA) e Rotulagem dos Alimentos;

X- Métodos de Conservação para Alimentos;

XI- Resíduos em Produtos de Origem Animal;

Art. 8º. A equipe será composta por um Médico Veterinário, servidor efetivo lotado na Secretaria Municipal da Agricultura, além de um Diretor da Divisão de Pecuária e do Serviço de Inspeção Municipal e um Chefe do Departamento de Pecuária e do Serviço de Inspeção Municipal - SIMI.

QTD.	CARGO	REQUISITOS
01	Diretor da Divisão de Pecuária e do Serviço de Inspeção Municipal - SIM	Livre nomeação pelo Prefeito entre os servidores públicos municipais efetivos.
01	Chefe do Departamento de Pecuária e do Serviço de Inspeção Municipal – SIM	Livre nomeação pelo Prefeito entre os servidores públicos municipais efetivos.

Art. 9º. O Serviço de Inspeção Municipal será instalado na Casa da Agricultura, que também engloba a Secretaria Municipal de Agricultura. Utilizar-se-á também mobiliário próprio da repartição, contando ainda com um computador, uma impressora e uma câmera digital.

Art. 10. O Banco de dados físico e digital em relação ao Cadastro de Estabelecimento será verificado pela Relação dos Estabelecimentos Registrados no Serviço de Inspeção Municipal. As informações pertinentes aos rótulos serão demonstradas por formulário próprio do Serviço de Inspeção.

Art. 11. Os dados de produção serão fornecidos pelos produtores mensalmente e inseridos na tabela de Relação dos Estabelecimentos Registrados no Serviço de Inspeção.



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE IBIÚNA SECRETARIA DE AGRICULTURA



Art. 12. O Serviço disporá de Dados Nosográficos inseridos em formulário próprio e número de abate, discriminados, com modelo de preenchimento informado abaixo:

- a) Os Mapas Nosográficos de Carcaças / Visceras serão elaborados, distintamente, para aves, bovinos e suínos.
- b) O cabeçalho do mapa deve ser totalmente preenchido com os dados do estabelecimento, constando a razão social, número de registro junto ao SIMI, município de localização do estabelecimento (Ibiúna), além do mês e ano correspondentes.
- c) Na primeira linha do documento serão listadas as principais causas de condenação da carcaça ou vísceras.
- d) Caso sejam identificadas outras causas de lesão, não descritas no documento, registrá-las nas colunas “em branco”.
- e) Diariamente, após o término dos trabalhos na sala de abate, as marcações sobre as condenações das carcaças/partes de carcaças ou vísceras registradas nas papeletas das linhas de inspeção, devem ser transcritas para o Mapa Nosográfico.
- f) Ao final do mês, após completo preenchimento, o Mapa Nosográfico deverá ser arquivado no próprio computador do SIMI.

Art. 13. O Serviço possuirá um veículo oficial da Secretaria Municipal de Agricultura e os laboratórios utilizados serão os credenciados pelo MAPA, serão utilizados também laboratórios de universidades e laboratório particular credenciado pelo Serviço de Inspeção, localizado no Município.

Art. 14. Os Padrões Microbiológicos utilizados para os produtos de origem animal fiscalizados pelo SIMI são os definidos pela Resolução – RDC nº 12, de 02 de janeiro de 2001.

Art. 15. Fica estabelecida a obrigatoriedade do cumprimento, por parte dos estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal de Ibiúna – SIMI, do cronograma de análises físico-química e microbiológica da água de abastecimento interno e dos produtos de origem animal, conforme anexo I.

Art. 16. As análises de que versam o presente Regulamento devem compreender, obrigatoriamente, as seguintes informações.

Art. 17. A freqüência mínima para colheita de amostras de água deve ser semestral para estabelecimentos que utilizam água proveniente da rede pública de abastecimento para parâmetros I.

No caso de estabelecimentos que utilizam água de poço artesiano, ou água de poço semi-artesiano, ou água de superfície, a freqüência de análise de água deve ser mensal.

No caso de entrepostos frigoríficos, postos de refrigeração, fábricas de produtos não comestíveis (isoladas e não-anexas aos matadouros-frigoríficos), que utilizem água de poço artesiano, ou água de poço semi-artesiano ou água de superfície, a freqüência de análise de água deve mensal.

As freqüências definidas (mensal, semestral e anual) são as freqüências mínimas a serem observadas, ou seja, poderão ser aumentadas por iniciativa do SIMI.



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE IBIÚNA

SECRETARIA DE AGRICULTURA



§1º. Na avaliação dos parâmetros da água, para efeitos de cronograma do SIMI deve ser considerada apenas água de abastecimento, ou seja, a água já tratada para uso nas operações industriais, aquela que já passou por todas as operações de tratamento, quer seja o tratamento completo (com coagulação, floculação, sedimentação, flotação, filtração e desinfecção para águas de superfície), quer seja apenas o tratamento de desinfecção para água subterrânea. Assim, a água de abastecimento deve ter cloro residual livre entre 0,2 e 2,0 ppm em qualquer ponto da rede, ou seja, não importa qual seja o tipo de sistema de tratamento, a água de abastecimento necessariamente precisa ter níveis residuais de cloro nesta faixa.

§2º. Caso o tratamento de hipercloração seja utilizado nas operações industriais, a água potável deverá ser coletada antes do citado tratamento.

Art. 18. Deverá ser colhida uma amostra de cada tipo de produto por mês, com exceção dos casos previstos nos itens abaixo. Em casos em que a empresa fabrique uma grande variedade de produtos com perfis tecnológicos semelhantes, ao menos uma amostra de cada perfil deverá ser analisada por mês.

Art. 19. A freqüência de coleta de amostras de um estabelecimento poderá ser alterada pelo SIMI sempre que se fizer necessário, a seu critério, aumentada ou diminuída, como em casos de suspeita de ocorrência de fraudes ou verificação da correção de não-conformidades. Nestes casos, deverá ser descrita justificativa da alteração da freqüência.

Parágrafo único. Para mel, a freqüência de análises físico-químicas deve ser a cada 06 meses, tendo em vista a característica periódica de produção do mesmo: somente mel dentre todos os produtos apícolas é que deverá ser analisado por amostras oficiais uma vez que para os demais produtos, não há previsão de parâmetros no escopo de credenciamento dos laboratórios. Para mel, somente há padrões legais para parâmetros físico-químicos.

Art. 20. Para granjas avícolas, entrepostos de ovos, fábricas e conserva de ovos, fábricas de produtos não comestíveis (FPNC, isoladas ou não anexas aos matadouros-frigoríficos) as colheitas de produtos deverão ser mensais para análises laboratoriais.

Art. 21. Qualquer estabelecimento que utilize gelo em seu processo produtivo (ex: aves, pescado, fábricas de conserva) deverão colher amostras para análise de gelo, em freqüência trimestral. Devem ser solicitadas análises para todos os parâmetros, com exceção do cloro residual livre de amônia. Não se deve solicitar análise de cloro residual livre ou de amônia em gelo, pois o congelamento afeta a real concentração desses compostos, conforme anexos II, III, IV, V, VI, VII, VIII.

Art. 22. Os estabelecimentos devem encaminhar semestralmente produtos para análise microbiológica em laboratórios credenciados ou oficiais. Os produtos a serem coletados serão aqueles determinados por essa equipe, que enviará cronograma de colheita trimestralmente para a empresa e para o responsável pela inspeção. As colheitas oficiais deverão ser realizadas por um funcionário do serviço oficial ou na presença deste, com preenchimento da requisição de análise onde deve constar obrigatoriamente o número de registro do produto e a amostra deve estar devidamente lacrada. As amostras oficiais devem



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE IBIÚNA

SECRETARIA DE AGRICULTURA



ser coletadas proporcionalmente ao número de produtos do estabelecimento registrados no SIMI, conforme segue:

a) Um a seis produtos industrializados	Análise de 01 (um) produto;
b) Sete a doze produtos industrializados	Análises de 02 (dois) produtos diferentes
c) Treze a dezoito produtos industrializados	Análises de 03 (três) produtos diferentes
d) Dezenove ou mais produtos industrializados	Análises de 04 (quatro) produtos diferentes

Art. 23. Os estabelecimentos deverão encaminhar semestralmente produtos para análise físico-química em laboratórios credenciados ou oficiais, bem como o Serviço de Inspeção. As despesas com as análises oficiais e particulares são por conta dos estabelecimentos. Os produtos a serem coletados são aqueles determinados por esse serviço, que enviará cronograma semestralmente para empresa e para o responsável pela inspeção.

Parágrafo único. Estabelecimentos que industrializam mais de 01 (um) produto devem encaminhar de forma, intercalada, de forma que todos os produtos sejam analisados dentro do período de um ano.

Art. 24. O serviço oficial poderá, a qualquer momento, solicitar análises de qualquer produto industrializado pelo estabelecimento ou matéria-prima fora do calendário previsto e outros tipos de análises como, por exemplo, análises sensoriais, organolépticas, fatores de qualidade, assim como também análise da matéria-prima e do produto final, a critério da inspeção.

Art. 25. O estabelecimento que deixar de apresentar uma análise microbiológica e/ou físico-química de produto dentro dos prazos estabelecidos será autuado. No caso de reincidência de não cumprimento do cronograma de análises de produto, terá suas atividades suspensas imediatamente por este Serviço.

Art. 26. O estabelecimento que apresentar uma análise de produto microbiológica ou físico-química em desacordo com os padrões legais vigentes será autuado e terá a linha de produção deste produto suspensa a critério do SIMI.

Art. 27. A empresa que tiver suas atividades suspensas na forma deste artigo, somente será liberada após a apresentação de 01 (um) laudo de análise físico-química e/ou microbiológica de água completo, isto é, com todos os parâmetros previstos na legislação, em acordo com os padrões legais vigentes, apresentação do plano de ação revisado no manual de Boas Práticas de Fabricação e parecer do Médico Veterinário responsável pela inspeção sanitária.

Art. 28. A não apresentação de 03 (três) laudos laboratoriais de análises microbiológicas ou físico-químicas consecutivas em acordo com os padrões legais vigentes para liberar o lote dentro de 04 (quatro) meses gerará o cancelamento do registro do produto junto ao Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 29. O estabelecimento que deixar de apresentar, dentro dos prazos estabelecidos, uma análise físico-química e/ou microbiológica da água de abastecimento interno será autuado e terá suas atividades suspensas. O estabelecimento que apresentar uma análise físico-química e/ou microbiológica em desacordo com os padrões legais vigentes será autuado e terá 30 dias para solucionar a causa da desconformidade e apresentar nova análise em acordo com os padrões legais vigentes. Caso não apresente nova análise em 30 dias ou apresentá-la em desacordo com os padrões legais vigentes, terá suas atividades suspensas.

Parágrafo único. Caracterizada a adulteração, fraude ou falsificação do produto, a empresa sofrerá as sanções previstas no artigo 164 do Decreto Estadual nº 39.688 de 30 de agosto de 1999 e demais determinações complementares a critério da SIMI.



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE IBIÚNA

SECRETARIA DE AGRICULTURA



Consideram-se como padrões legais vigentes aqueles estabelecidos através da Portaria nº 518 de 25 de março de 2004, do Ministério da Saúde, Resolução RDC nº 12, de 02 de janeiro de 2001, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade de Produtos, Instrução Normativa nº 34 de 28 de maio de 2008 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, RIISPOA – Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal – do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA, aprovado pelo Decreto Federal nº 30.691, de 29 de março de 1952 e outros que venham a ser publicados.

Art. 30. O Serviço de Inspeção dispõe de serviços auditáveis na forma de formulários próprios de Atividades de Inspeção e Supervisão, conforme anexo IX à XIV.

§ 1º- Os resultados laboratoriais serão arquivados junto do SIMI por um prazo de 5 (cinco) anos, sendo que a empresa será cientificada através de cópias dos mesmos.

Art. 31. O Serviço de Inspeção disporá, quando necessário, de controle de certificados sanitários ou guias de trânsitos específicos para cada estabelecimento.

Art. 32. O Serviço de Inspeção disporá de controles dos autos de infração. Os Autos de Infração são emitidos por meio de uma ficha com registro do histórico de todas as penalidades aplicadas aos estabelecimentos mantidos sob fiscalização.

Art. 33. O Serviço de Inspeção registra as reuniões técnicas realizadas contemplando os principais temas abordados na reunião.

Art. 34. O Serviço de Inspeção disporá, quando necessário, dos mapas nosográficos de abate e dos dados de produção de cada estabelecimento integrante do Serviço.

Art. 35. Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

FÁBIO BELLO DE OLIVEIRA

Prefeito Municipal

Publicado na Secretaria da Prefeitura municipal e afixado no local de costume aos 12 dias do mês de dezembro de 2014.

ULISSES LEVI ROCHA PESSOA

Secretário de Administração



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE IBIÚNA
SECRETARIA DE AGRICULTURA



ANEXO I

a) Análises físico-químicas da Água de Abastecimento Interno	- a cada 06 (seis) meses
b) Análises Microbiológicas da Água de Abastecimento Interno	- a cada 02 (dois) meses
c) Análises Microbiológicas dos Produtos de Origem Animal, pesquisa de antibióticos e fraudes no leite	- mensalmente
d) Análises físico-químicas de Produtos de Origem Animal	- a cada 06 (seis) meses - Jerked beef mensalmente
e) Análises físico-químicas de leite e pesquisa de antibiótico no leite	- diariamente na plataforma de recebimento - mensalmente em laboratório oficial ou credenciado para produto pronto.



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE IBIÚNA
SECRETARIA DE AGRICULTURA



ANEXO II

a) Análise físico-química da Água	pH Cloreto Materia Orgânica Dureza Sólidos Dissolvidos Totais Turbidez
b) Análises Microbiológica da Água	Coliformes a 45°C Coliformes a 35°C Contagem de bactérias heterotróficas



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE IBIÚNA
SECRETARIA DE AGRICULTURA

ANEXO III

	PARÂMETROS MICROBIOLÓGICOS	PARÂMETROS FÍSICO-QUÍMICOS
a) Carnes resfriadas ou congeladas, in natura, de bovinos, suínos e outros mamíferos (fracionadas ou cortes), carnes moídas, miúdos de bovinos, suínos e outros mamíferos	Salmonella sp/25g	Seguir os RTIQs RIISPOA Outras legislações pertinentes.
b) Carnes resfriadas ou congeladas, in natura, de aves (carcaças inteiras, fracionadas ou cortes), miúdos de aves	Coliformes a 45°C/g	Seguir os RTIQs RIISPOA Outras legislações pertinentes.
c) Carnes cruas preparadas de aves, refrigeradas e congeladas, temperadas	Coliformes a 45°C/g	Seguir os RTIQs RIISPOA Outras legislações pertinentes.
d) Carnes cruas preparadas, bovinas, suínas e de outros mamíferos, resfriadas ou congeladas, temperadas	Coliformes a 45°C/g Salmonella sp/25g	Seguir os RTIQs RIISPOA Outras legislações pertinentes.
e) Produtos cárneos crus, resfriados ou congelados (hambúrgueres, almôndegas, quibes e similares); Produtos a base de sangue e derivados in natura; Embutidos frescais (lingüiças cruas e similares)	Coliformes a 45°C/g Salmonella SP/25g Estafilococos coagulase positiva/g Clostrídios sulfito redutores a 46°C/g	Seguir os RTIQs RIISPOA Outras legislações pertinentes.
f) Carnes embaladas a vácuo, maturadas	Coliformes a 45°C/g Estafilococos coagulase positiva/g Salmonella SP/25g	Seguir os RTIQs RIISPOA Outras legislações pertinentes.
g) Carnes embaladas a vácuo, não maturadas	Coliformes a 45°C/g Estafilococos coagulase positiva/g Salmonella SP/25g	Seguir os RTIQs RIISPOA Outras legislações pertinentes.
h) Produtos cárneos cozidos ou não, embutidos ou não (mortadela, salsicha, presunto, fiambre, morcela, queijo de porco, codeguim e outros); Produtos a base de sangue e derivados, processados	Coliformes a 45°C/g Estafilococos coagulase positiva/g Clostrídios sulfito redutores a 46°C/g Salmonella SP/25g	Seguir os RTIQs RIISPOA Outras legislações pertinentes.
i) Produtos cárneos cozidos ou não, maturados ou não, fracionados ou fatiados, mantidos sob refrigeração	Coliformes a 45°C/g Estafilococos coagulase positiva/g Clostrídios sulfito redutores a 46°C/g Salmonella SP/25g	Seguir os RTIQs RIISPOA Outras legislações pertinentes.
j) Produtos cárneos maturados (presuntos crus, copas, salames, lingüiças dessecadas, charque, "jerked beef" e similares)	Coliformes a 45°C/g Estafilococos coagulase positiva/g Salmonella SP/25g	Seguir os RTIQs RIISPOA Outras legislações pertinentes.
k) Semi conservas em embalagens	Coliformes a 45°C/g	Seguir os RTIQs



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE IBIÚNA
SECRETARIA DE AGRICULTURA



herméticas mantidas sob refrigeração (patês, galantines e similares)	Estafilococos coagulase positiva/g Clostrídios sulfito redutores a 46°C/g <i>Salmonella</i> SP/25g	RIISPOA Outras legislações pertinentes.
I) Produtos cárneos salgados (lombos, pés, rabos, orelhas e similares, carne seca e similares)	Estafilococos coagulase positiva/g <i>Salmonella</i> SP/25g	Seguir os RTIQs RIISPOA Outras legislações pertinentes.
m) Gorduras e produtos gordurosos de origem animal (toucinho, banha, peles, bacon e similares)	Estafilococos coagulase positiva/g <i>Salmonella</i> SP/25g	Seguir os RTIQs RIISPOA Outras legislações pertinentes.



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE IBIÚNA
SECRETARIA DE AGRICULTURA

ANEXO IV

a) Pescado, ovas de peixes, crustáceos e moluscos, cefalópodes <i>in natura</i> , resfriados ou congelados, não consumidos crus; Carne de rás <i>in natura</i> , resfriada e congelada	Estafilococos coagulase positiva/g <i>Salmonella</i> SP/25g	Seguir os RTIQs RIISPOA Outras legislações pertinentes.
b) Moluscos bivalves, carne de siri e similares, cozidos, temperados ou não, industrializados, resfriados ou congelados	Coliformes a 45°C/g Estafilococos coagulase positiva/g <i>Salmonella</i> SP/25g	Seguir os RTIQs RIISPOA Outras legislações pertinentes.
c) Pescado, moluscos e crustáceos secos ou salgados; Semi conservas de pescados, moluscos e crustáceos, mantidos sob refrigeração (marinados, anchovados ou temperados)	Coliformes a 45°C/g Estafilococos coagulase positiva/g <i>Salmonella</i> SP/25g	Seguir os RTIQs RIISPOA Outras legislações pertinentes.
d) Pescado defumado, moluscos e crustáceos, refrigerados ou congelados; Produtos derivados de pescado (surimi e similares), refrigerado ou congelado	Estafilococos coagulase positiva/g <i>Salmonella</i> SP/25g Coliformes a 45°C/g	Seguir os RTIQs RIISPOA Outras legislações pertinentes.
e) Produtos a base de pescado refrigerados ou congelados (hambúrgueres e similares)	Coliformes a 45°C/g Estafilococos coagulase positiva/g <i>Salmonella</i> SP/25g	Seguir os RTIQs RIISPOA Outras legislações pertinentes.
f) Ovas de pescados processadas, refrigeradas ou congeladas	Coliformes a 45°C/g Estafilococos coagulase positiva/g <i>Salmonella</i> SP/25g	Seguir os RTIQs RIISPOA Outras legislações pertinentes.
g) Pescados pré cozidos, empanados ou não, refrigerados ou congelados	Coliformes a 45°C/g Estafilococos coagulase positiva/g <i>Salmonella</i> SP/25g	Seguir os RTIQs RIISPOA Outras legislações pertinentes.



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE IBIÚNA
SECRETARIA DE AGRICULTURA

ANEXO V

PRODUTO	PARÂMETROS MICROBIOLÓGICOS	PARÂMETROS FÍSICO-QUÍMICOS
a) Leite cru	Seguir legislação vigente	Teor de gordura Acidez titulável Densidade relativa Extrato seco total Extrato seco desengordurado Índice crioscópico mínimo Redutase ou TRAM Pesquisa de resíduos de antibióticos, medição de temperatura
b) Leite pasteurizado	Coliformes a 45°C/mL <i>Salmonella</i> SP/25mL	Teor de gordura Acidez titulável Densidade relativa Extrato seco total Extrato seco desengordurado Índice crioscópico mínimo Redutase ou TRAM Peroxidase Fosfatase Pesquisa de resíduos de antibióticos
c) Leite UAT/UHT e leite esterilizado	7 dias de incubação a 35-37°C em embalagem fechada	
d) Produtos a base de leite UAT/UHT e esterilizado (creme de leite, bebidas lácteas fermentadas ou não e similares), em embalagens herméticas	7 dias de incubação a 35-37°C em embalagem fechada	Seguir os RTIQs RIISPOA Outras legislações pertinentes.
e) Queijo de baixa umidade	Coliformes a 45°C/g Estafilococos coagulase positiva/g <i>Salmonella</i> SP/25g	Seguir os RTIQs RIISPOA Outras legislações pertinentes.
f) Queijo de média umidade: 36% (dambo, pategrás sandwich, prato, tandil, tilsit, tybo, mussarela, curado e similares – queijo ralado e em pó).	Coliformes a 45°C/g Estafilococos coagulase positiva/g <i>Salmonella</i> SP/25g <i>Listeria monocytogenes</i> /25g	Seguir os RTIQs RIISPOA Outras legislações pertinentes.
g) Quartirolo, cremoso, criollo, mussarela e similares: 46%	Coliformes a 45°C/g Estafilococos coagulase positiva/g <i>Salmonella</i> SP/25g <i>Listeria monocytogenes</i> /25g	Seguir os RTIQs RIISPOA Outras legislações pertinentes.
h) Queijo de alta umidade: 46% Queijo de muito alta umidade: 55%, com bactérias lácticas abundantes e viáveis, incluindo o minas frescal correspondente.	Coliformes a 45°C/g Estafilococos coagulase positiva/g <i>Salmonella</i> SP/25g <i>Listeria monocytogenes</i> /25g	Seguir os RTIQs RIISPOA Outras legislações pertinentes.
i) Queijo de muito alta umidade: 55%, incluído os queijos de coalho com	Coliformes a 45°C/g Estafilococos coagulase	Seguir os RTIQs RIISPOA



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE IBIÚNA

SECRETARIA DE AGRICULTURA



umidade correspondente, minas frescal, mussarela e outros, elaborados por coagulação enzimática, sem a ação de bactérias lácticas	positiva/g <i>Salmonella</i> SP/25g <i>Listeria monocytogenes</i> /25g	Outras legislações pertinentes.
j) Queijo ralado	Coliformes a 45°C/g Estafilococos coagulase positiva/g <i>Salmonella</i> SP/25g	Seguir os RTIQs RIISPOA Outras legislações pertinentes.
k) Queijo em pó	Coliformes a 45°C/g Estafilococos coagulase positiva/g <i>Salmonella</i> SP/25g	Seguir os RTIQs RIISPOA Outras legislações pertinentes.
l) Processado e fundido, pasteurizado ou submetido a processo UAT/UHT, incluindo queijão, aromatizado ou não, condimentado ou não, adicionados de ervas ou outros ingredientes ou não; ralado, fatiado em rodelas, em fatias, para untar, aromatizado ou não, condimentado ou não, adicionado de ervas ou outros ingredientes ou não.	Coliformes a 45°C/g Estafilococos coagulase positiva/g	Seguir os RTIQs RIISPOA Outras legislações pertinentes.
m) Queijos de baixa ou média umidade, temperos, condimentados ou adicionado de ervas ou outros ingredientes.	Coliformes a 45°C/g Estafilococos coagulase positiva/g <i>Salmonella</i> SP/25g	Seguir os RTIQs RIISPOA Outras legislações pertinentes.
n) Queijos de muito alta umidade, temperados, condimentados ou adicionado de ervas ou outros ingredientes.	Coliformes a 45°C/g Estafilococos coagulase positiva/g <i>Salmonella</i> SP/25g	Seguir os RTIQs RIISPOA Outras legislações pertinentes.
o) Manteiga, gordura láctea (gordura anidra de leite ou butter-oil), creme de leite pasteurizado	Coliformes a 45°C/g Estafilococos coagulase positiva/g <i>Salmonella</i> SP/25g	Seguir os RTIQs RIISPOA Outras legislações pertinentes.
p) Leite em pó, instantâneo e não, com exceção dos destinados à alimentação infantil e formulações farmacêuticas.	<i>Bacillus cereus</i> /g Coliformes a 45°C/g Estafilococos coagulase positiva/g <i>Salmonella</i> SP/25g	Seguir os RTIQs RIISPOA Outras legislações pertinentes.
q) Doce de leite, com ou sem adições, exceto os acondicionados em embalagens herméticas ou em granel.	Coliformes a 45°C/g Estafilococos coagulase positiva/g <i>Salmonella</i> SP/25g	Seguir os RTIQs RIISPOA Outras legislações pertinentes.
r) Leite fermentado, com ou sem adições, refrigerado e com bactérias lácticas viáveis nos números mínimos.	Coliformes a 45°C/g	Seguir os RTIQs RIISPOA Outras legislações pertinentes.
s) Bebida láctea fermentada, refrigerada, com ou sem adições.	Coliformes a 45°C/g <i>Salmonella</i> SP/25g	Seguir os RTIQs RIISPOA Outras legislações pertinentes.



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE IBIÚNA
SECRETARIA DE AGRICULTURA



ANEXO VI

PRODUTO	PARÂMETROS MICROBIOLÓGICOS
a) Semi-conservas em embalagens herméticas mantidas sob refrigeração (ovos cozidos conservados em salmoura ou outros líquidos)	Coliformes a 45°C/g Estafilococos coagulase positiva/g Salmonella SP/25g



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE IBIÚNA
SECRETARIA DE AGRICULTURA



ANEXO VII

PRODUTO	PARÂMETROS MICROBIOLÓGICOS	PARÂMETROS FÍSICO-QUÍMICOS
a) Mel .	Seguir legislação vigente	Umidade Acidez Hidroximetilfurfural (HMF) Carboidratos redutores e não redutores Matéria mineral (cinzas) Prova de Fiehe Prova de Lund Prova de Lugol (amido)



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE IBIÚNA
SECRETARIA DE AGRICULTURA



ANEXO VIII

PRODUTO	PARÂMETROS MICROBIOLÓGICOS	PARÂMETROS FÍSICO-QUÍMICOS
a) Farinhas e produtos gordurosos destinados à alimentação animal e produtos derivados	Salmonella SP/25g	Seguir os RTIQs RIISPOA Outras legislações pertinentes.



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE IBIÚNA

SECRETARIA DE AGRICULTURA



ANEXO IX

AUTO DE INFRAÇÃO N° _____ / _____ / _____

Aos _____, neste cidade de _____, eu, _____, funcionário do Serviço de Inspeção Municipal de Ibiúna, presentes as testemunhas abaixo assinadas, constatei a infração pelo (a) _____.

Nº _____ SIF _____ localizado _____ (a) _____ CNPJ _____
Município _____ / _____ Nº _____ Bairro _____ na _____
referente ao Decreto nº 1452, de 25 de março de 2008, como abaixo se descreve:

Do que, para constar, lavrei este Auto de Infração, em 03 (três) vias, dando cópia ao infrator, ficando o mesmo ciente de que poderá no prazo de 15 (quinze) dias, contados da data do ciente, apresentar defesa escrita e requerer provas, sob pena de revelia e confissão ficta quanto à justeza do auto lavrado.

AUTUANTE

AUTUADO

TESTEMUNHA

TESTEMUNHA

Em: _____ de _____ de 20 _____



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE IBIÚNA
SECRETARIA DE AGRICULTURA



ANEXO X

TERMO DE APREENSÃO Nº _____ / _____ / _____

Ao(s) ____ dia(s), do mês de _____, do ano de dois mil e
_____, no Município de _____, Estado de São Paulo, eu,
_____, fiscal do Serviço de Inspeção Municipal de Ibiúna,
no exercício da fiscalização de que trata a Lei Complementar nº 007, de 22 de dezembro de
2004, regulamentada pelo Decreto nº 1452, de 25 de março de 2008, presentes as testemunhas
abaixo assinadas, procedi a apreensão junto a empresa
_____, SIF _____, CNPJ _____, situado
à _____, Município de _____, Estado de
São Paulo, do(s) produto(s):

Fica nomeado FIEL DEPOSITÁRIO de todo o material apreendido o (a) Sr (a).
_____, CPF _____, RG _____, residente à
_____, Município de _____, Estado de São Paulo. Pelo
que, lavrei o presente em 3 (três) vias, por mim assinado, pelo(a) autuado(a), pelo Fiel
Depositário e pela(s) testemunha(s) abaixo, a tudo presente(s).

AUTUANTE

AUTUADO

TESTEMUNHA

TESTEMUNHA

Em: _____ de _____ de 20_____



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE IBIÚNA
SECRETARIA DE AGRICULTURA



ANEXO XI

TERMO DE INTERDIÇÃO N° _____ / _____ / _____

Às _____ horas do dia _____ de _____ de dois mil e
eu, _____, funcionário do Serviço de
Inspeção Municipal, com base no Decreto nº 1452, de 25 de março de 2008, artigo 77, inciso V,
estando presentes as testemunhas abaixo assinadas, procedi à interdição do
estabelecimento _____, CNPJ _____ registrado
no Serviço de Inspeção Municipal sob número _____, situado
à _____, no Município de
_____, Estado de _____, por infração ao(s) artigo(s)
do Decreto nº 1452, de 25 de março de 2008, como a seguir se descreve:

conforme consta no Auto de Infração nº. _____.

Números dos lacres utilizados na interdição do estabeleciamento:

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

AUTUANTE

AUTUADO

TESTEMUNHA

TESTEMUNHA

Em: _____ de _____ de 20 _____



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE IBIÚNA
SECRETARIA DE AGRICULTURA



ANEXO XII

TERMO DE FISCALIZAÇÃO

Ao(s) _____ dia(s) do mês de _____ do ano de _____, no Município de _____, Estado de _____, eu _____, CRMV SP _____, funcionário do Serviço de Inspeção Municipal de Ibiúna, no exercício da fiscalização de que trata a Lei Complementar nº 007, de 22 de dezembro de 2004, regulamentada pelo Decreto nº 1452, de 25 de março de 2008, compareci no estabelecimento

_____, situado à _____, nº _____, bairro _____, Município de _____, Estado de _____, SIF _____, CNPJ _____, e constatei que:

Pelo que lavrei o presente, em 03 (três) vias, por mim assinadas.

Assinatura e carimbo

Testemunha e identificação



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE IBIÚNA
SECRETARIA DE AGRICULTURA



ANEXO XIII

RELATÓRIO DE VISITAS

MUNICÍPIO IBIÚNA _____ DE _____ DE 20_____

Em cumprimento às determinações do Serviço de Inspeção Municipal, visitou-se o estabelecimento _____

_____ localizado na Rua/Av. _____
Nº _____ no município de Ibiúna, SP com o seguinte objetivo: Inspeção de Rotina.....

Ocorrências: _____

SERVIDOR DO SIM

RESPONSÁVEL P/ ESTABELECIMENTO



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE IBIÚNA

SECRETARIA DE AGRICULTURA



ANEXO XIV

RELATÓRIO DE SUPERVISÃO – BOVINOS/SUÍNOS Parte I- Relatório de Avaliação das Atividades da Empresa

Relatório nº _____

Data da Supervisão: ____ / ____ / ____

Supervisores: _____

1- IDENTIFICAÇÃO

- ◆ SIMI nº _____
- ◆ Razão Social: _____
- ◆ Classificação: _____
- ◆ Endereço: _____
- ◆ CEP: _____ Cx. Postal: _____ Município/Estado: _____
- ◆ E-mail (SIMI): _____
- ◆ Telefone: _____
- ◆ CNPJ: _____
- ◆ Responsável pelo Estabelecimento: _____
- ◆ Cargo: _____
- ◆ Resp. Técnico pelo Estabelecimento: _____
- ◆ Identificação Profissional: _____
- ◆ Atividades: Abate () Desossa () Industrialização () Sub-produtos () Outras: _____
- ◆ Habilitação do Estabelecimento: _____
- ◆ Produtos Habilitados: _____

- ◆ Nº de funcionários na produção: Total _____ Masculino _____ Feminino _____
- ◆ Capacidade abate: _____ /hora _____ /dia _____ /mês
- ◆ Data da Construção: ____ / ____ / ____
- ◆ Data da última reforma ____ / ____ / ____
- ◆ Recebe matérias primas e produtos de terceiros: Sim () Não ()

2- EQUIPE DE INSPEÇÃO

- ◆ Nº Médico (s) Veterinário (s): _____
- ◆ Nome do Encarregado do SIM: _____
- ◆ Nome do Médico (s) Veterinário (s) _____
- ◆ Nº de agente (s) de Inspeção _____
Nº de Auxiliares de Inspeção _____

3- RELATÓRIOS DE AUDITORIAS, SUPERVISÕES E SOLICITAÇÕES DO SIMI

3.1- Supervisões Municipais/Auditorias

Data da última supervisão: ____ / ____ / ____

Número de Supervisões realizadas ano: _____, ano anterior _____

C	NC
3.1.1 – Relatório de providencias e cronograma de medidas corretivas	
3.1.2 – Cumprimento do cronograma de medidas corretivas	
3.1.3 – Providências tomada pelo SIM em caso de não atendimento ao cronograma	



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE IBIÚNA

SECRETARIA DE AGRICULTURA



3.2- Verificação das solicitações do SIMI local à empresa

3.2.1 – Existência de registros de solicitações	C	NC
3.2.2 – Relatório de providências e cronograma de medidas corretivas		
3.2.3 – Cumprimento do cronograma de medidas corretivas		
3.2.4- Em não cumprimento, houve providências por parte do SIMI		

4- CONDIÇÕES GERAIS DO ESTABELECIMENTO E DE OPERACIONALIZAÇÃO

4.1-Área Externa e Outras instalações	C	NC
4.1.1- Manutenção		
4.1.2- Organização/fluxo/procedimentos operacionais		
4.1.3- Higiene do Ambiente		
4.1.4- Instalações/equipamentos		

4.2- Currais/Pocilgas e Anexos	C	NC
4.2.1- Manutenção		
4.2.2- Organização/fluxo/procedimentos operacionais		
4.2.3- Higiene do Ambiente		
4.2.4- Instalações/Equipamentos		
4.2.5- Pessoal		

4.3- Salas de Abate	C	NC
4.3.1- Manutenção		
4.3.2- Organização/fluxo/procedimentos operacionais		
4.3.3- Higiene do Ambiente		
4.3.4- Instalações/Equipamentos		
4.3.5- Pessoal		

4.4- Seção de miúdos e cabeças/embalagem	C	NC
4.4.1- Manutenção		
4.4.2- Organização/fluxo/procedimentos operacionais		
4.4.3- Higiene do Ambiente		
4.4.4- Instalações/Equipamentos		
4.4.5- Pessoal		

4.5- Bucharia	C	NC
4.4.1- Manutenção		
4.4.2- Organização/fluxo/procedimentos operacionais		
4.4.3- Higiene do Ambiente		
4.4.4- Instalações/Equipamentos		
4.4.5- Pessoal		

4.6- Triparia	C	NC
4.6.1- Manutenção		
4.6.2- Organização/fluxo/procedimentos operacionais		
4.6.3- Higiene do Ambiente		
4.6.4- Instalações/Equipamentos		
4.6.5- Pessoal		

4.7-Câmaras de resfriamento de carcaças/tendal (quarteio)	C	NC
4.7.1- Manutenção		
4.7.2- Organização/fluxo/procedimentos operacionais		
4.7.3- Temperatura/Termômetro/Termógrafo		
4.7.4-Higiene do Ambiente		



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE IBIÚNA

SECRETARIA DE AGRICULTURA



4.7.5- Pessoal		
4.7.6- Controle de condensação		
4.7.7- Instalações/equipamentos		
4.8- Desossa/Embalagem Secundária	C	NC
4.8.1- Manutenção		
4.8.2- Organização/fluxo/procedimentos operacionais		
4.8.3- Temperatura/Termômetro		
4.8.4- Higiene do Ambiente		
4.8.5- Pessoal		
4.8.6- Instalações/Equipamentos		
4.9- Túneis de Congelamento/Câmaras de Estocagem/ Recepção e Expedição	C	NC
4.9.1- Manutenção		
4.9.2- Organização/fluxo/procedimentos operacionais		
4.9.3- Temperatura/Termômetro		
4.9.4- Higiene do Ambiente		
4.9.5- Pessoal		
4.9.6- Instalações/Equipamentos		
4.10- Armazenagem e Preparação de Ingredientes e Embalagens/Depósito de sal	C	NC
4.10.1- Manutenção		
4.10.2- Organização/fluxo/procedimentos operacionais		
4.10.3- Higiene do Ambiente		
4.10.4- Pessoal		
4.10.5- Instalações/Equipamentos		
4.11- Áreas de Resíduos não comestíveis/Subprodutos		
4.11.1- Manutenção		
4.11.2- Organização/fluxo/procedimentos operacionais		
4.11.3- Higiene do Ambiente		
4.11.4- Pessoal		
4.11.5- Instalações/Equipamentos		

5- SEÇÕES DE PRODUTOS INDUSTRIALIZADOS

5.1- Embutidos/Salsicharia	C	NC
5.1.1- Manutenção		
5.1.2- Organização/fluxo/procedimentos operacionais		
5.1.3- Higiene do Ambiente		
5.1.4- Pessoal		
5.1.5- Instalações/Equipamentos		
5.2- Produtos salgados/dessecados		
5.2.1- Manutenção		
5.2.2- Organização/fluxo/procedimentos operacionais		
5.2.3- Higiene do Ambiente		
5.2.4- Pessoal		
5.2.5- Instalações/Equipamentos		
5.3- Outros Produtos Industrializados		
5.3.1- Manutenção		
5.3.2- Organização/fluxo/procedimentos operacionais		
5.3.3- Higiene do Ambiente		
5.3.4- Pessoal		
5.3.5- Instalações/Equipamentos		

6- ÁREA SOCIAL

6.1- Vestiários e Sanitários	C	NC
-------------------------------------	----------	-----------



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE IBIÚNA
SECRETARIA DE AGRICULTURA



6.1.1- Compatível com o número de funcionários?	
6.1.2- Organização/fluxo	
6.1.3- Manutenção	
6.1.4- Higiene do ambiente	
6.1.5- Higiene Pessoal	

6.2- Lavanderia	<input type="checkbox"/> própria ()	<input type="checkbox"/> Terceiros ()	<input type="checkbox"/> Não possui ()	C	NC
6.2.1- Organização/Fluxo					
6.2.2- Manutenção					
6.2.3- Higiene do ambiente					
6.2.4- Apresentação dos uniformes					

6.3- Refeitório	C	NC
6.3.1- Organizaçāo/fluxo		
6.3.2- Manutenção		
6.3.3- Higiene		

7- PROGRAMAS DE AUTOCONTROLE

7.1- BPF	C	NC
7.1.1- Eficácia dos procedimentos de boas práticas de fabricação		
7.1.2- Aplicação dos procedimentos de boas práticas durante a execução das operações		
7.1.3- Registros de monitoramento dos procedimentos		
7.1.4- Eficácia das medidas corretivas e preventivas previstas no caso de desvios		
7.2- PPPO	C	NC
7.2.1- Eficácia dos procedimentos pré operacionais de limpeza		
7.2.2- Aplicação dos procedimentos de limpeza e desinfecção durante a execução das operações		
7.2.3- Registros de monitoramento dos procedimentos de limpeza e desinfecção pré operacional e operacional		
7.2.4- Eficácia das medidas corretivas e preventivas previstas no caso de desvios		

7.3-APPCC	C	NC
7.3.1- Monitoramento e verificação dos PCC's na freqüência estabelecida		
7.3.2- Os limites críticos são respeitados e registrados de forma adequada		
7.3.3- Registro e eficiência das medidas corretivas aplicadas		
7.3.4- Aplicação das medidas preventivas		
7.3.5- Eficiência do plano APPCC quanto a todos os possíveis perigos (físicos, químicos e biológicos)		

7.4-Água de Abastecimento	C	NC
7.4.1- Execução de análises de rotina		
7.4.2- Manutenção dentro dos padrões exigidos		
7.4.3- Programa de limpeza das caixas d'água		
7.4.4- Identificação de pontos para coleta das amostras		
7.4.5- Controle do teor de cloro na água de abastecimento		
7.4.6- Eficácia das medidas corretivas e preventivas previstas no caso de desvio		



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE IBIÚNA
SECRETARIA DE AGRICULTURA



9-OBSERVAÇÕES

10- CONCLUSÃO:

Nome, Cargo e assinatura dos presentes na reunião final



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE IBIÚNA

Estado de São Paulo

**Lei Complementar nº 007.
De 22 de Dezembro de 2004.**

Dispõe sobre o Serviço de Inspeção Municipal – SIM, e dá outras providências.

CAPITULO I

Das Disposições Gerais

Artigo 1º - Fica criado o Serviço de Inspeção Municipal - SIM, que terá por objetivo a fiscalização prévia, sob o ponto de vista industrial, dos produtos de origem animal, comercializados no município e seus distritos.

Artigo 2º - Estão sujeitos à fiscalização prevista nesta Lei os seguintes produtos:

- a) Os animais destinados à matança, seus produtos, sub-produtos e matérias primas;
- b) O pescado e seus derivados;
- c) O leite e seus derivados;
- d) Os ovos e seus derivados;
- e) O mel, e cera de abelha e outros produtos da colméia.

Artigo 3º - A fiscalização de que trata o artigo antecedente far-se-á nos termos das Leis Federais nºs 1.283, de 18 de dezembro de 1950, e 7.889, de 23 de dezembro de 1989, e será exercida:

I) Nas propriedades rurais ou fontes produtoras e no trânsito dos produtos de origem animal;

II) Nos estabelecimentos industriais especializados;

III) Nos entreposto ou estabelecimentos que recebam, manipulem, armazenem, conservem ou acondicionem produtos de origem animal;

IV) Nas casas atacadistas e nos estabelecimentos varejistas.

Artigo 4º - Será competente para realizar a fiscalização prevista nos incisos I, II, III do artigo anterior, a Secretaria Municipal de Agricultura e Meio-Ambiente - SEAGRI, que deverá dispor dos recursos humanos e materiais necessários para consecução dos fins desta Lei.

Parágrafo Único – A competência para fiscalização dos estabelecimentos previstos no inciso IV do artigo anterior será, por força das Leis Federais nºs 7.889 e 8.208, exercida pelos órgãos de saúde pública do Estado.

Artigo 5º - Nenhum estabelecimento que se enquadre no rol do artigo 3º desta lei poderá funcionar no Município sem que esteja devidamente registrado na Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente - SEAGRI.



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE IBIÚNA

Estado de São Paulo

Artigo 6º - O poder Executivo baixará, dentro do prazo de 90 (noventa) dias, contados a partir da publicação desta Lei, o regulamento e atos complementares sobre a Inspeção Industrial dos estabelecimentos referidos no Artigo 3º.

Parágrafo único – A regulamentação de que trata este artigo abrangerá:

- a) As condições higiênico-sanitárias e tecnológicas de produção, manipulação, beneficiamento, armazenamento, transporte e comercialização dos produtos;
- b) A fiscalização e o controle do uso de aditivos empregados na industrialização;
- c) Os exames tecnológicos, microbiológicos, histológicos e químicos de matéria prima e de produtos;
- d) A fiscalização e o controle de todo material utilizado na manipulação, acondicionamento e embalagem dos produtos;
- e) A qualidade e as condições técnicos-sanitárias dos estabelecimentos em que são produzidos, preparados, manipulados, beneficiados, acondicionados, armazenados, transportados e comercializados os produtos;
- f) A fiscalização das condições de higiene e saúde das pessoas que trabalham nos estabelecimentos referidos no inciso anterior;

Artigo 7º - Para otimização dos fins previstos nesta Lei, compete à Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente - SEAGRI:

- a) Estabelecer normas técnicas de produção e classificação dos produtos de origem animal;
- b) Coordenar o treinamento técnico do funcionário envolvido no Serviço de Inspeção Municipal.

CAPÍTULO II

Das Penalidades

Artigo 8º - Sem prejuízo das sanções penais cabíveis, a infração à disposições desta Lei ensejará, isolada ou comutativamente, as seguintes sanções :

I – Advertência escrita, quando o infrator for primário e não tiver agido com dolo ou má fé;

II – Multa de até 2000 UFMI do mês da infração, nos casos não compreendidos no item anterior;

III – Apreensão ou condenação das matérias-primas, produtos, subprodutos e derivados de origem animal, quando não apresentarem condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim que se destina, ou forem adulteradas;

IV – Interdição de atividades que cause risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária, ou no caso de embargo à ação fiscalizadora;

V – Interdição total ou parcial, de estabelecimento, quando a infração consistir na adulteração ou falsificação do produto, ou se verificar mediante inspeção a inexistência de condições higiênico-sanitárias adequadas.



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE IBIÚNA

Estado de São Paulo

§ 1º - A multa prevista neste artigo poderá ser cobrada em dobro, nos casos de artifício, ardil, simulação, embaraço ou resistência à ação fiscal, levando-se em conta, além das circunstâncias atenuantes e agravantes, a situação econômico-financeira do infrator.

§ 2º - A interdição de que trata o Inciso V, poderá ser levantada, após o atendimento das exigências que motivaram a sanção.

§ 3º - Se a interdição não for levantada nos termos do parágrafo anterior no prazo de 12 (doze) meses, será efetuada a cassação do alvará de funcionamento.

CAPÍTULO III

Das Taxas

Artigo 9º - Ficam instituída a Taxas de Classificação relativa a produtos de Origem Animal.

Artigo 10 - O valor da taxa será determinado de acordo com a origem dos serviços, e expressos em Unidades Fiscais do Município de Ibiúna - UFMI.

- a) – Inspeção Sanitária: **(4 UFMI)**
- b) – Registro de estabelecimento:

1 – Matadouros-frogoríficos; matadouros, matadouros de pequenos e médios animais; matadouros de aves; charqueadas, fábrica de conservas, fábrica de produtos suínos, fábrica de produtos gordurosos, entrepostos de carne e derivados, fábrica de produtos não comestíveis, entrepostos frigorífico – **(15 UFMI)**

2 – Granjas leiteiras, estábulos leiteiros, usinas de beneficiamento, fábricas de laticínios, entrepostos usinas, entrepostos de laticínios, postos de refrigeração, postos de coagulação – **(10 UFMI)**

3 – Entrepostos de pescado, fábrica de conservas de pescado – **(10 UFMI)**

4 – Entrepostos de ovos, fábrica de conservas de ovos – **(5 UFMI)**

- c) – Registro de produtos – rótulos – **(2 UFMI)**
- d) – Análise prévia – **(2 UFMI)**
- e) – Análises periciais de produtos de origem animal – **(5 UFMI)**
- f) – Diligências – **(2 UFMI)**
- g) – Alteração de razão social – **(5 UFMI)**
- h) – Ampliação, remodelação e reconstrução de estabelecimentos – **(5 UFMI)**

Artigo 11 - O sujeito passivo da obrigação tributária é a pessoa física ou jurídica a quem o serviço seja prestado ou posto à disposição, ou o paciente do poder de polícia, cada vez que esteja efetivamente exercido.



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE IBIÚNA

Estado de São Paulo

Artigo 12 - A falta ou insuficiência de recolhimento de taxas acarretará ao infrator a aplicação de multa igual no mesmo valor da importância devida.

Artigo 13 - Os débitos não liquidados nas épocas próprias, serão atualizados conforme o valor da UFMI vigente na data do efetivo pagamento acrescido de juros de mora de 1% (um por cento) ao mês.

CAPÍTULO IV **Das Disposições Finais**

Artigo 15 – Fica criado o **Fundo Especial de Despesa do Serviço de Inspeção Municipal**, observadas as normas da legislação de regência.

Parágrafo único – O Fundo Especial de Despesa a que se refere este artigo terá por finalidade prover recursos para a execução das atividades do Serviço de Inspeção Municipal dos produtos de origem animal e será administrado pelo Secretário Municipal de Agricultura e Meio Ambiente.

Artigo 16 – Constituem receitas do fundo:

- I – O produto das taxas e multas previstas nesta lei;
- II – As auferidas pela prestação de serviço ou fornecimento de bens;
- III – As contribuições de pessoas físicas ou jurídicas de direito privado, de órgãos ou entidades federais e de outros Estados e Municípios;
- IV – As contribuições de entidades internacionais;
- V – multas de natureza não tributária, indenizações e restituições;
- VI – juros de depósitos bancários;
- VII – outras receitas.

Parágrafo único – O saldo financeiro positivo apurado em balanço anual será transferido para o exercício seguinte, a crédito do próprio fundo.

Artigo 17 – As receitas próprias discriminadas no artigo anterior, serão utilizadas no pagamento de despesas inerentes aos objetivos do Fundo, empenhadas à conta das dotações consignadas da Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente.

Parágrafo único – Sempre que o montante das receitas próprias exceder o valor da respectiva previsão, as dotações a elas correspondentes serão automaticamente suplementadas.

Artigo 18 – Serão destinados à Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente, recursos orçamentários suficientes e pessoal técnico e administrativo necessário à execução da inspeção municipal de que trata esta lei.

Artigo 19 – Esta lei entra em vigor em 1º de janeiro de 2005, ficando revogada expressamente a Lei Municipal nº 853, de 02 de julho de 2003 e disposições em contrário.



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE IBIÚNA

Estado de São Paulo

Artigo 20 – As despesas com a execução desta Lei correrão à conta de dotações próprias, consignadas no orçamento e suplementadas se necessário.

GABINETE DO PREFEITO DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE IBIÚNA, AOS 22 DIAS DO MÊS DE DEZEMBRO DE 2004.

FÁBIO BELLO DE OLIVEIRA
Prefeito Municipal

Publicada e Registrada na Secretaria da Administração e afixada no local de costume em 22 de dezembro de 2004.

NYDIA BELLO DE OLIVEIRA
Secretária Interina da Administração