



IMPRENSA OFICIAL

MUNICÍPIO DE CAPÃO BONITO

PODERES:
EXECUTIVO
LEGISLATIVO

Prefeitura Municipal • Rua 9 de Julho, 690 • Centro • CEP 18300-900 • Tel.: (15) 3543-9915

Ano XV • Edição 1249 • Capão Bonito, 13 de setembro de 2023

www.capaobonito.sp.gov.br

Centro Mais Capacitação abre novas inscrições para seis cursos



QUALIFICAÇÃO E GERAÇÃO DE RENDA | Atenção você que quer se qualificar.

O Centro Mais Capacitação abriu um novo período de inscrições para os seguintes cursos:

- ☐ Cabeleireiro – PELO LINK: <https://forms.gle/dUBe-4674barWJu9XA>
- ☐ Manicure – PELO LINK: <https://forms.gle/km4Ea-qydsFxq3Apd9>
- ☐ Extensão de Cílios – PELO LINK: <https://forms.gle/nVJAh5wabSbvAexZ8>
- ☐ Culinária – PELO LINK: <https://forms.gle/R9Q9K9G-6fURqWBgp7>
- ☐ Marketing – PELO LINK: <https://forms.gle/j2zve3Q-savivQrkd6>
- ☐ Costura Doméstica – PELO LINK: <https://forms.gle/HQfLHDWAeWLEEY4i9>

As inscrições serão feitas de 12 de setembro a 19 de setembro e início das aulas a partir de 25 de setembro pelo site da prefeitura do município de Capão

Bonito.

Centro Mais Capacitação - O Centro Mais Capacitação possibilita que o cidadão possa adquirir novos conhecimentos, novas técnicas e aperfeiçoar mais o seu trabalho.

"Nosso município tem demonstrado uma transformação nos últimos anos no que diz respeito a fonte de renda, segundo dados do CAGED o setor de prestação de serviços tem sido o maior responsável por carteiras assinadas e o setor de estética, alimentos e construção civil tem sido uns dos destaques. "A parceria do Fundo Social de Solidariedade, Casa do Empreendedor através da Secretaria de Governo, Secretaria de Desenvolvimento Social, ACIAP e Sebrae, proporciona a Capão Bonito diversos cursos profissionalizantes e de aperfeiçoamento nas áreas que demonstram maiores carência e demanda na busca de mão de obra", destaca o Governo Municipal.

Acesse o link:

Prefeitura Municipal de Capão Bonito Inscrições Abertas - Cursos de Capacitação (google.com)

ENCONTRO DA REDE SOCIOTECNICA DO SUDOESTE PAULISTA

APRESENTAÇÃO DOS PROJETOS DE AGRICULTURA FAMILIAR E ARTESANATO RURAL APOIADOS PELA REDE
DAS 09:00 AS 13:00

04/OUTUBRO
2023

FEIRA DE TROCA DE SEMENTES DO SUDOESTE PAULISTA

TROCAS, EXPOSIÇÕES, ARTESANATO E OFICINAS
DAS 13:00 AS 16:00

LOCAL

CENTRO DE CONVENÇÕES PRAÇA CUNHA BUENO
R. VINTE E QUATRO DE FEVEREIRO, Nº 550 - CENTRO
CAPÃO BONITO



UFSCar
Campus Lagoinha do Sino



suzano



ESTRUTURA ADMINISTRATIVA DA PREFEITURA E TELEFONES ÚTEIS

Julio Fernando Galvão Dias
Prefeito Municipal - Gestão 2021/2024

José Toshio Saito
Secretaria Municipal de Governo

Gilberto Tobias Domingues
Secretaria Municipal de Agropecuária,
Obras e Meio Ambiente

Roberto Kazushi Tamura
Secretaria Municipal de Saúde

Carla Jeanice Batista Silveira Sales
Secretaria Municipal de Finanças

Marcelo Batista da Silva
Secretaria Municipal de Planejamento

Ana Luiza Marques Souto Dias (interina)
Secretaria Municipal de Educação,
Cultura, Esporte e Turismo

Romano José de Oliveira
Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social

Carlos Pereira Barbosa Filho
Secretaria Municipal dos Negócios Jurídicos

Ana Luiza Marques Souto Dias
Presidente Fundo Social de Solidariedade

Administração Regional
Vila Aparecida (Arva) - Tel.: 3542-6449
Ouvidoria / Corregedoria
Tel.: 08007743104 / 3542-1023

Departamento de Compras
Tel.: 3542-1176

Vigilância Patrimonial
3542-3069

Junta Militar
Tel.: 3542-3724

Departamento Pessoal
Ramal 9920

Departamento de Trânsito
Ramal 9907

Departamento de Tributação
Ramal 9937

Fiscalização
3542-2411

Vigilância Sanitária
Tel.: 3542-4005

Câmara Municipal
Tel.: 3543-8190

PAT (Posto de Atendimento
do Trabalhador) - Tel.: 3542-4713

Procon - Tel.: 3542-2101

Conselho Tutelar - Tel.: 3542-2411





PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CAPÃO BONITO/SP
Concurso Público de Provas Nº 01/2023



EDITAL DE CONVOCAÇÃO PARA A INVESTIGAÇÃO SOCIAL

A Prefeitura do Município de Capão Bonito/SP, com a supervisão da Comissão de Acompanhamento deste Concurso Público, especialmente nomeada pela Portaria nº 421/2022, de 26 de setembro de 2022, usando das atribuições legais torna público início da fase de Pesquisa Social:

I. DA CONVOCAÇÃO PARA A INVESTIGAÇÃO SOCIAL

Ficam convocados para a realização da Pesquisa Social todos os candidatos classificados na fase da Avaliação Psicológica.

II. DA INVESTIGAÇÃO SOCIAL e FORMULÁRIO DE INVESTIGAÇÃO SOCIAL

A Pesquisa Social ficará a cargo da empresa contratada pela Prefeitura Municipal.

Os candidatos convocados para esta fase deverão entregar presencialmente o **FORMULÁRIO DE INVESTIGAÇÃO SOCIAL** devidamente preenchido e assinado, nos dias, horários e local, a seguir:

LOCAL DE ENTREGA: Paço Municipal (Rua 9 de Julho, 690 - Centro)
Setor de Tecnologia da Informação

Entregar pessoalmente ou por procuração simples (não serão aceitas entregas via correios)

CARGO	DATA	HORÁRIO
2.01 - Guarda Municipal 3ª Classe (Feminino)	26/09/2023	Das 13h30 às 16h30;
2.02 - Guarda Municipal 3ª Classe (Masculino)	27/09/2023	Das 09h00 às 11h00 e de 13h30 às 16h30;

O Formulário de Pesquisa Social está disponível para download no site www.directacarreiras.com.br na página do concurso público de Capão Bonito/SP.

Somente serão aceitos os documentos na data e horário acima estipulado.

Os documentos deverão ser entregues em envelope único e lacrado. Não haverá conferências no ato do recebimento, cabendo exclusivamente ao candidato, a responsabilidade de entrega de todos os documentos solicitados, contudo um recibo será entregue ao candidato / procurador, atestando o recebimento do envelope.

O **envelope lacrado** deverá ser identificado externamente em sua face frontal com os seguintes dados: "CONCURSO PÚBLICO DA GUARDA MUNICIPAL – ENTREGA DOCUMENTOS PARA INVESTIGAÇÃO SOCIAL", contendo, ainda, nome completo do candidato;

Os candidatos que não entregarem tempestivamente os documentos requeridos neste edital estarão **ELIMINADOS** deste concurso público.

Não serão consideradas, em nenhuma hipótese, para fins de avaliação, as cópias de documentos que não estejam autenticados por Cartório de Notas, bem como documentos gerados por via eletrônica que não estejam acompanhados com o respectivo mecanismo de autenticação.

III. DISPOSIÇÕES GERAIS

- A Pesquisa Social, prevista LEI MUNICIPAL DA GCM Nº 5.122, DE 24 DE AGOSTO DE 2022 E DECRETO 092/2023 DE 15 DE JUNHO DE 2023 e verificará a conduta irrepreensível e a idoneidade moral necessárias ao exercício do cargo objeto deste certame. Ela também considerará a vida pregressa, social e familiar e, se funcionário público, os assentamentos funcionais do candidato.
- Os candidatos, que durante a realização de qualquer fase do certame, faltarem com o respeito e/ou a ética social com qualquer dos examinadores, não cumprirem determinações administrativas para a realização do concurso e/ou tentarem, de qualquer forma, fraudar o concurso, serão imediatamente eliminados do certame.
- A Pesquisa Social poderá solicitar, a qualquer tempo durante o exame, outros documentos necessários para a comprovação;
- Esta fase do concurso terá caráter eliminatório, considerando o candidato apto ou inapto para o desempenho eficiente da atividade.
- O candidato deverá preencher questionário de informações confidenciais para o controle de dados pessoais, quando comprovará, mediante certidões respectivas;
- Qualquer infidelidade ou falsidade na resposta do questionário importará em exclusão do candidato do Concurso Público, sem prejuízo da responsabilidade civil, penal e administrativa que couber.

Para que chegue ao conhecimento de todos e ninguém possa alegar ignorância, é expedido o presente edital, que fica à disposição por afixação nos locais de costume da Prefeitura, pela *Internet* no endereço www.directacarreiras.com.br e no "**Jornal Oficial do Município**", bem como o resumo poderá ser divulgado em outros meios de comunicação, visando atender ao restrito interesse público.

Capão Bonito/SP, 01 de setembro de 2023.

A comissão



CÂMARA MUNICIPAL DE CAPÃO BONITO

DISPENSA DE LICITAÇÃO N° 027/2023

Homologo a Dispensa de Licitação n°027/2023, visando aquisição de 01 (um) motor para o portão basculante, Adjudicando o objeto junto à empresa VIGIMAX, CNPJ:42.802.676/0001-49, no valor total de R\$ 1.950,00 (UM MIL, NOVECENTOS E CINQUENTA REAIS), com base no inciso II, artigo 24, da Lei n° 8.666/93. CAMILA CRISTINA CAMARGO PEREIRA DA SILVEIRA - Presidenta - Capão Bonito, 11 de setembro de 2023.

**DENGUE.
A PREVENÇÃO
É A ÚNICA
ARMA CONTRA
A DOENÇA**



Atendimento da Saúde:

 **(15) 99624-4767**



**PREFEITURA DE
CAPÃO BONITO**



**SECRETARIA DA
SAÚDE**

CAMPANHA DE CASTRAÇÃO SOLIDÁRIA DA PREFEITURA DE CAPÃO BONITO

CASTRAÇÃO CÃES e GATOS

CONFIRA AS REGRAS:

- Serão castradas somente FÊMEAS Caninas e Felinas;
- Contemplados por ordem de inscrição;
- Apenas para cidadãos que são cadastrados e estão recebendo o Bolsa Família e que tem o BPC (Benefício de Prestação continuada).

DOCUMENTOS NECESSÁRIOS:

- Comprovante de recebimento do Bolsa Família e do BPC;
- Comprovante de endereço;
- CPF e RG;
- Trazer o peso da cachorra (Gata não precisa)

DATA E LOCAL DA INSCRIÇÃO:

- A partir de 24 de Julho de 2023;
- A partir das 8H
- Na Secretaria de Obras, Agropecuária e Meio Ambiente
Rua Rio Grande do Sul, 116, Jardim Helena

 **(15) 3542-1507**



PREFEITURA DE
CAPÃO BONITO



DIVISÃO DE
AGROPECUÁRIA
DE CAPÃO BONITO

**PREFEITURA DE
CAPÃO BONITO****PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CAPÃO BONITO - SP**

Rua Nove de Julho, nº 690 - Centro - CEP: 18.300-900

Telefone: (15) 3543-9900 - Ramal 9920 / 9928 / 99347

E-mail: rh@capaobonito.sp.gov.br**DIVISÃO DE PESSOAL****CONCURSO PÚBLICO - EDITAL DE CONVOCAÇÃO**

JULIO FERNANDO GALVÃO DIAS, Prefeito do Município de Capão Bonito, Estado de São Paulo, torna público o presente Edital de Convocação:

Ficam convocado(a)s o (a)s candidato(a)s aprovado(a)s e classificado(a) no Concurso Público realizado nos termos do Edital de Concurso Público n.º 002/2019, para o Cargo de **ENFERMEIRO ESF**, devendo o(a) mesmo(a) comparecer na **DIVISÃO DE PESSOAL** de **13/09/2023** a **15/09/2023** das 8:hs00 às 11:hs00 e das 13:hs00 às 16:hs00, para anuência ao emprego vago, obedecida a Classificação Final.

CL	N O M E S	R.G.	ASSINATURA
33	ISABELI CRISTINA OLIVEIRA SILVA	483527324	

O não comparecimento dos candidatos (as) convocados (as) no horário, data e local acima citado, implicará, automaticamente, na sua desistência e perda de todos os direitos havidos pelo referido Concurso Público

Após o comparecimento, os candidatos (as) deverão submeter-se a exame de saúde pré admissional no Centro de Saúde I - Rua Marechal Deodoro, 440 - Centro, no período supra referido, das 08:00 às 17:00 horas.

Paço Municipal Dr. "João Pereira dos Santos Filho", em 12 de Setembro de 2023.

JULIO FERNANDO GALVÃO DIAS
Prefeito Municipal

**PREFEITURA DE
CAPÃO BONITO****PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CAPÃO BONITO - SP**

Rua Nove de Julho, nº 690 - Centro - CEP: 18.300-900

Telefone: (15) 3543-9900 - Ramal 9920 / 9928 / 99347

E-mail: rh@capaobonito.sp.gov.br**DIVISÃO DE PESSOAL****CONCURSO PÚBLICO - EDITAL DE CONVOCAÇÃO PARA CONTRATO**

JULIO FERNANDO GALVÃO DIAS, Prefeito do Município de Capão Bonito, Estado de São Paulo, torna público o presente Edital de Convocação:

Ficam convocado(a)s o (a)s candidato(a)s aprovado(a)s e classificado(a) no Concurso Público realizado nos termos do Edital de Concurso Público n.º 001/2019, para o Cargo de **ASSISTENTE SOCIAL**, conforme abaixo indicado, interessados em assumir emprego em **CARÁTER TEMPORÁRIO** (contrato, amparada pela Lei n.º 5.228, de 22 de Março de 2023, devendo o(a) mesmo(a) comparecer na **DIVISÃO DE PESSOAL** de **18/09/2023** a **19/09/2023**, para assumir emprego mediante contrato Emergencial e Temporário, obedecendo a ordem de classificação final, publicada em 27 de Setembro de 2019, na Edição n.º 625 da Imprensa Oficial do Município de Capão Bonito.

CL	N O M E S	R. G.	ASSINATURA
12	ROSENILDA PRESTES ZACARIAS	423887592	

Após o comparecimento, os candidatos (as) deverão submeter-se a exame de saúde pré admissional no Centro de Saúde I - Rua Marechal Deodoro, 440 - Centro, no período supra referido, das 08:00 às 17:00 horas.

Paço Municipal Dr. "João Pereira dos Santos Filho",
em 12 de Setembro de 2.023.

JULIO FERNANDO GALVÃO DIAS
Prefeito Municipal

VIAJADA CULTURAL

CAPÃO BONITO - SP
2023

PROGRAMAÇÃO

**TRAJETO DO PATRIMÔNIO
ARQUITETÔNICO DE CAPÃO BONITO**
CONDUZIDO POR VERONICA VOLPATO

DATA: DIA 23/09 (SÁBADO)

HORÁRIO: ÀS 14H

LOCAL: PRAÇA RUI BARBOSA
(RUA FLORIANO PEIXOTO)

INFORMAÇÕES: (15) 99711-2208
VAGAS LIMITADAS



PREFEITURA DE
CAPÃO BONITO



DIVISÃO DE
CULTURA
DE CAPÃO BONITO



ASSOCIAÇÃO COMUNITÁRIA E CULTURAL
FLOR DO PANEMA

**PREFEITURA DE
CAPÃO BONITO****PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CAPÃO BONITO - SP**
Rua Nove de Julho, nº 690 - Centro - CEP: 18.300-900
Telefone: (15) 3543-9900 - Ramal 9920 / 9928 / 99347
E-mail: rh@capaobonito.sp.gov.br**DIVISÃO DE PESSOAL****CONCURSO PÚBLICO - EDITAL DE CONVOCAÇÃO PARA CONTRATO**

JULIO FERNANDO GALVÃO DIAS, Prefeito do Município de Capão Bonito, Estado de São Paulo, torna público o presente Edital de Convocação:

Ficam convocado(a)s o (a)s candidato(a)s aprovado(a)s e classificado(a) no Concurso Público realizado nos termos do Edital de Concurso Público n.º 001/2019, para o Cargo de **VISITADOR SOCIAL**, conforme abaixo indicado, interessados em assumir emprego em **CARÁTER TEMPORÁRIO** (contrato, amparada pela Lei n.º 5.228, de 22 de Março de 2023, devendo o(a) mesmo(a) comparecer na **DIVISÃO DE PESSOAL** de **18/09/2023** a **19/09/2023**, para assumir emprego mediante contrato Emergencial e Temporário, obedecendo a ordem de classificação final, publicada em 27 de Setembro de 2019, na Edição n.º 625 da Imprensa Oficial do Município de Capão Bonito.

CL	N O M E S	R. G.	ASSINATURA
35	DAYANE CRISTINA DE CRISTO MIGUEL	MG14291066	
36	TAINARA ROBERTA DE OLIVEIRA SOUZA	413034963	

Após o comparecimento, os candidatos (as) deverão submeter-se a exame de saúde pré admissional no Centro de Saúde I - Rua Marechal Deodoro, 440 - Centro, no período supra referido, das 08:00 às 17:00 horas.

Paço Municipal Dr. "João Pereira dos Santos Filho",
em 12 de Setembro de 2.023.

JULIO FERNANDO GALVÃO DIAS
Prefeito Municipal



gvcc.org.br

Somos o **GVCC!**
Grupo Voluntário de Combate ao Câncer

Temos muito
a agradecer,
«mas»

**A NOSSA LUTA
CONTRA O CÂNCER
CONTINUA!**

**PODEMOS CONTAR
COM VOCÊ?**

MÉDIAS DE ATENDIMENTOS A PACIENTES

CADASTRADOS
2.618

ATIVOS
260

DADOS AGO/23

[15] 99624 8152

PROGRAMA

BOLINA
familiar

Atualização do seu **cadastro**

Durante o mês de setembro serão realizadas as atualizações dos seus dados cadastrais, procure sua Unidade de Saúde e saiba mais!



CÂMARA MUNICIPAL DE CAPÃO BONITO

EXTRATO DE TERMO DE APOSTILAMENTO

TERMO DE APOSTILAMENTO N.º 01/2023 AO CONTRATO ADMINISTRATIVO N.º 021/2023 - PROCESSO ADMINISTRATIVO N.º 785/2023.

CONTRATADO: LINK CARD ADMINISTRADORA DE BENEFÍCIOS LTDA.

OBJETO: O presente termo tem por objetivo a modificação unilateral do contrato n.º 021/2023, visando a alteração da razão social do contratado nos termos do inciso III do Art. 136 da Lei n.º 14.133 de 1.º de abril de 2021, onde se lê: “**LINK CARD ADMINISTRAÇÃO DE BENEFÍCIOS LTDA.**”, leia-se: “**LINK CARD ADMINISTRADORA DE BENEFÍCIOS LTDA.**”, mantendo as demais cláusulas e condições anteriormente acordadas.

DATA: 06/09/2023

**CAMILA CRISTINA CAMARGO PEREIRA DA SILVEIRA
-PRESIDENTA-**

INSCRIÇÕES ABERTAS

DE 11/09 À 19/09



CURSO DE Cabeleireiro

VAGAS LIMITADAS
DURAÇÃO: 3 MESES
4 HORAS SEMANAIS

DOCUMENTOS NECESSÁRIOS:
CPF • RG • EMAIL • COMPROVANTE DE ENDEREÇO •
NÚMERO DO CELULAR • DATA DE NASCIMENTO

INSCRIÇÕES PELO SITE: [FORMS.GLE/TVSDTWY8KXQZITPH8](https://forms.gle/TVSDTWY8KXQZITPH8)

ENDEREÇO: AVENIDA MASSAICHI KAKIHARA, 721, VILA SÃO PAULO



INSCRIÇÕES ABERTAS

DE 11/09 À 19/09



CURSO DE Manicure

VAGAS LIMITADAS
DURAÇÃO: 3 MESES
4 HORAS SEMANAIS

DOCUMENTOS NECESSÁRIOS:
CPF • RG • EMAIL • COMPROVANTE DE ENDEREÇO •
NÚMERO DO CELULAR • DATA DE NASCIMENTO

INSCRIÇÕES PELO SITE: [FORMS.GLE/NDFHWJ1JQBYCWYMH8](https://forms.gle/NDFHWJ1JQBYCWYMH8)

ENDEREÇO: AVENIDA MASSAICHI KAKIHARA, 721, VILA SÃO PAULO





INSCRIÇÕES ABERTAS

DE 11/09 À 19/09

CURSO DE Costureira Doméstica

VAGAS LIMITADAS
DURAÇÃO: 3 MESES
4 HORAS SEMANAIS

DOCUMENTOS NECESSÁRIOS:
CPF • RG • EMAIL • COMPROVANTE DE ENDEREÇO •
NÚMERO DO CELULAR • DATA DE NASCIMENTO

 INSCRIÇÕES PELO SITE: [FORMS.GLE/G5THBGCP2EQTY5SS8](https://forms.gle/G5THBGCP2EQTY5SS8)



INSCRIÇÕES ABERTAS

DE 11/09 À 19/09

CURSO DE Culinária

VAGAS LIMITADAS
DURAÇÃO: 3 MESES
4 HORAS SEMANAIS

DOCUMENTOS NECESSÁRIOS:
CPF • RG • EMAIL • COMPROVANTE DE ENDEREÇO •
NÚMERO DO CELULAR • DATA DE NASCIMENTO

 INSCRIÇÕES PELO SITE: [FORMS.GLE/JQDBN3KLTMW3NTQX6](https://forms.gle/JQDBN3KLTMW3NTQX6)

ENDEREÇO: AVENIDA MASSAICHI KAKIHARA, 721, VILA SÃO PAULO



INSCRIÇÕES ABERTAS

DE 11/09 À 19/09

CURSO DE Marketing e Vendas Online

VAGAS LIMITADAS
DURAÇÃO:
8 HORAS

DOCUMENTOS NECESSÁRIOS:
CPF • RG • EMAIL • COMPROVANTE DE ENDEREÇO •
NÚMERO DO CELULAR • DATA DE NASCIMENTO

 INSCRIÇÕES PELO SITE: [FORMS.GLE/G5THBGCP2EQTY5SS8](https://forms.gle/G5THBGCP2EQTY5SS8)

ENDEREÇO: AVENIDA MASSAICHI KAKIHARA, 721, VILA SÃO PAULO



INSCRIÇÕES ABERTAS

DE 11/09 À 19/09

CURSO DE Extensão de Cílios

VAGAS LIMITADAS
DURAÇÃO:
16 HORAS

DOCUMENTOS NECESSÁRIOS:
CPF • RG • EMAIL • COMPROVANTE DE ENDEREÇO •
NÚMERO DO CELULAR • DATA DE NASCIMENTO

 INSCRIÇÕES PELO SITE: [FORMS.GLE/D4M2BR3ZBDGMT13A8](https://forms.gle/D4M2BR3ZBDGMT13A8)

ENDEREÇO: AVENIDA MASSAICHI KAKIHARA, 721, VILA SÃO PAULO





PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CAPÃO BONITO – SP
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, ESPORTE E CULTURA
 Avenida Santos Dumont, nº. 50 - Praça Dr. Thomaz Eurico Gomes – Centro
 CEP 18.300-530 - Capão Bonito / SP.
 Telefone: (15) 3542-3553/3542-2875/3542-4543
 E- mail: educacao@capaobonito.sp.gov.br

EDITAL DE CONVOCAÇÃO Nº 109/2023

CONCURSO PÚBLICO Nº 1/2019

Dr. Julio Fernando Galvão Dias, Prefeito Municipal de Capão Bonito, Estado de São Paulo, torna público o presente Edital de Convocação:

Fica convocado o candidato aprovado e classificado no Concurso Público nº 1/2019, homologado conforme Portaria nº 510/19, de 20/09/2019, realizado nos termos do Edital, Edição 623, de 13/09/2019, para o cargo vago de **SECRETÁRIO DE ESCOLA** conforme abaixo indicados, interessados em assumir emprego **ANUÊNCIA DE EMPREGO (EFETIVAÇÃO)**, devendo o candidato comparecer na **DIVISÃO DE PESSOAL**, sito à Rua Nove de Julho nº 690 – Centro entre os dias **14 ou 15/09/2023 até às 16h.**

Após o comparecimento o candidato deverá submeter-se a exame pré-admissional no Centro de Saúde I – Rua Marechal Deodoro, 440 – Centro.

Para a atribuição em caráter de efetivação, deverá o candidato relacionado abaixo comparecer em dia e horário estabelecido abaixo na **Secretaria Municipal de Educação, Esporte e Cultura - Avenida Santos Dumont, nº 50 – Praça Dr. Thomaz Eurico Gomes, Centro – Capão Bonito/SP, para participar da Atribuição obedecendo-se a Classificação final do Concurso Público nº 1/2019** publicizada em 13 de setembro de 2019 na Edição nº 623 da Imprensa Oficial do Município de Capão Bonito, conforme segue:

Clas.	Inscrição	RG	Candidato	Data de Nasc.	Assinatura
16	2000442877	570849378	LUAN VINICIUS RODRIGUES OLIVEIRA	13/01/1998	

Dia: 18/09/2023 – segunda-feira

Horário: 13 h

Local: Secretaria Municipal de Educação, Esporte e Cultura.

Documentos necessários: Documentos necessários: RG, CPF, Nº do PIS/PASEP e Comprovante de Endereço.

Paço Municipal Dr. “João Pereira dos Santos Filho”.

Capão Bonito, 05 de setembro de 2023

Dr. Julio Fernando Galvão Dias

Prefeito Municipal



Licitações

ABERTURA/LICITAÇÃO

(D.O.U) PREGÃO ELETRÔNICO Nº 043/2023 – PROCESSO Nº10690/2023: O presente objeto consiste a proposta mais vantajosa, para **Aquisição de Veículos Diversos**, em atendimento a **Secretaria Municipal de Agropecuária, Obras e Meio Ambiente, Secretaria Municipal de Segurança Pública e Mobilidade Urbana e Secretaria Municipal de Saúde**, deste município, conforme especificações contidas no Edital e seus anexos. A **abertura se dará no dia 27 de setembro de 2023, as 09h00min.** Capão Bonito/SP, 13 de setembro de 2023.

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 044/2023 – PROCESSO Nº6948/2023 – SISTEMA REGISTRO DE PREÇOS: O presente objeto consiste a proposta mais vantajosa, para **Aquisição de Brinquedos Pedagógicos**, para a **Secretaria Municipal de Educação, Esporte e Cultura**, deste município, conforme especificações contidas no Edital e seus anexos. A **abertura se dará no dia 28 de setembro de 2023, as 09h00min.** Capão Bonito/SP, 13 de setembro de 2023.

(D.O.U) PREGÃO ELETRÔNICO Nº 045/2023 – PROCESSO Nº11072/2023: O presente objeto consiste a proposta mais vantajosa, para **Aquisição de Câmara de Conservação e Concentrador de Oxigênio**, deste município, conforme especificações contidas no Edital e seus anexos. A **abertura se dará no dia 29 de setembro de 2023, as 09h00min.** Capão Bonito/SP, 13 de setembro de 2023.

(D.O.U) PREGÃO PRESENCIAL Nº 053/2023 – PROCESSO Nº6841/2023: O presente objeto consiste a proposta mais vantajosa, para **Aquisição de Gêneros Alimentícios Perecíveis**, para a **Secretaria Municipal de Educação, Esporte e Cultura (Central Alimentícia)**, deste município, conforme especificações contidas no Edital e seus anexos. A **abertura se dará no dia 27 de setembro de 2023, as 14h00min.** Capão Bonito/SP, 13 de setembro de 2023.

O Edital na íntegra poderá ser obtido ou consultado através do site www.licitacao.capaobonito.sp.gov.br e o Eletrônico www.bnc.org.br “Acesso Identificado”, objetivando o credenciamento ao sistema

Dr. Julio Fernando Galvão Dias
- Prefeito Municipal -

EXTRATO DE CONTRATO, ADITAMENTO E ATA

CONTRATO Nº 182/2023

DISPENSA DE LICITAÇÃO nº 225/2023

CONTRATADO: SM SISTEMAS DE GERENCIAMENTO LTDA

OBJETO: Contratação de empresa para fornecimento de **Software, para controle de sistemas junto as CREAS, CRAS, Casa do Adolescente, Centro Dia Quero Vida e Cadúnico**, em atendimento à Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social, deste Município.

VALOR GLOBAL: R\$ 4.800,00 (quatro mil e oitocentos reais)

ASSINATURA: 31/08/2023

CONTRATO Nº 184/2023

TOMADA DE PREÇOS nº 024/2023

CONTRATADO: J E K ATACADISTA E DISTRIBUIDORA DE MATERIAIS DE COSNTRUÇÃO LTDA

OBJETO: Contratação de empresa especializada visando a **Ampliação e Reforma do CRAS E CREAS**, para a Secretaria Municipal de Planejamento, deste Município.

VALOR GLOBAL: R\$ 365.278,52 (trezentos e sessenta e cinco mil, duzentos e setenta e oito reais e cinquenta e dois reais)

ASSINATURA: 01/07/2023

CONTRATO Nº 185/2023

PREGÃO PRESENCIAL nº 040/2023

CONTRATADO: SILVIO VIGIDO ME

OBJETO: Aquisição de materiais e equipamentos veterinários para uso em **Castramóvel**, para a Secretaria Municipal de Agropecuária, Obras e Meio Ambiente, deste Município.

VALOR GLOBAL: R\$ 38.930,00 (trinta e oito mil, novecentos e trinta reais)

ASSINATURA: 04/07/2023

CONTRATO Nº 186/2023

PREGÃO PRESENCIAL nº 040/2023

CONTRATADO: K.C.R.S. COMERCIO DE EQUIPAMENTOS LTDA

OBJETO: Aquisição de materiais e equipamentos veterinários para uso em **Castramóvel**, para a Secretaria Municipal de Agropecuária, Obras e Meio Ambiente, deste Município.



VALOR GLOBAL: R\$ 2.490,00 (dois mil, quatrocentos e noventa reais)
ASSINATURA: 04/07/2023

TERCEIRO TERMO DE ADITAMENTO DO CONTRATO Nº 010/2021 (Protocolo nº 548/2023)

INEXIGIBILIDADE DE LICITAÇÃO Nº 003/2021

CONTRATADA: CLÍNICA IMAGEM S/S LTDA

OBJETO: Contratação de empresa para prestação de serviços na realização de **Exames de Tomografia Computadorizada**, para a Secretaria Municipal de Saúde, deste Município.

“DO VALOR”: Acrescentando o valor de **R\$ 15.000,00 (quinze mil reais)** ao valor originário do contrato.

ASSINATURA: 28/08/2023

TERCEIRO TERMO DE ADITAMENTO DO CONTRATO Nº 185/2022 (Protocolo nº 6632/2023)

TOMADA DE PREÇOS Nº 029/2022

CONTRATADA: MULTIBLOCO MATERIAIS DE CONSTRUÇÃO LTDA - ME

OBJETO: Contratação de empresa especializada para execução de **Drenagem de Águas Pluviais**, para o **Controle de Erosão no Bairro Taquaral**, para a Secretaria Municipal de Planejamento, deste Município.

“DO VALOR”: Acrescentando o valor de **R\$ 22.467,76 (vinte e dois mil, quatrocentos e sessenta e sete reais e setenta e seis centavos)** ao valor originário do contrato.

ASSINATURA: 31/08/2023.

PRIMEIRO TERMO DE ADITAMENTO DO CONTRATO Nº 016/2023 (Protocolo nº 10386/2023)

DISPENSA DE LICITAÇÃO Nº 022/20203

CONTRATADA: 49.073.905 NILTON CESAR SCATAMBULLO - ME

OBJETO: Contratação de empresa para **Ministrar Oficina de Judô** aos alunos da Rede Municipal de Ensino, para a Secretaria Municipal de Educação, deste Município.

“DO PRAZO”: Prorrogando o prazo de vigência para **15/02/2024**.

“DO VALOR”: Acrescentando o valor de **R\$ 17.506,50 (dezesete mil, quinhentos e seis reais e cinquenta centavos)** ao valor originário do contrato.

ASSINATURA: 29/08/2023.

TERCEIRO TERMO DE ADITAMENTO DO CONTRATO Nº 021/2023 (Protocolo nº 10776/2023)

CONCORRÊNCIA PÚBLICA Nº 001/2023

CONTRATADA: CÉU AZUL TARRAPLAMAGEM E PAVIMENTADORA LTDA

OBJETO: Contratação de empresa especializada para **Pavimentação e Recapeamento Asfáltico, Calçada, e Galerias, em diversas Ruas no Perímetro Urbano**, para a Secretaria Municipal de Planejamento, deste Município.

“DO PRAZO”: Prorrogando o prazo de vigência para **31/12/2023**.

ASSINATURA: 05/07/2023.

PRIMEIRO TERMO DE ADITAMENTO DO CONTRATO Nº 148/2023 (Protocolo nº 10518/2023)

DISPENSA DE LICITAÇÃO Nº 208/2023 – CHAMADA PÚBLICA nº 002/23

CONTRATADA: COOPERATIVA AGRÍCOLA PARA O DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL - COADS

OBJETO: Aquisição de produtos oriundos da **Agricultura Familiar**, através de cooperativas de agricultura familiar do município de Capão Bonito/SP, para abastecimento de entidades assistenciais, assim como famílias em situação de risco social e vulnerabilidade nutricional, no âmbito do programa municipal de agricultura de interesse social - PMAIS Alimentos.

“DO VALOR”: Não há alteração do valor contratual.

ASSINATURA: 28/08/2023.

- PREFEITURA MUNICIPAL DE CAPÃO BONITO -



MATRÍCULAS ABERTAS

2024

PROCURE UMA ESCOLA PRÓXIMA A SUA
RESIDÊNCIA PARA GARANTIR A VAGA
EDUCAÇÃO INFANTIL E CRECHES
DA REDE MUNICIPAL DE CAPÃO BONITO

EDUCAÇÃO
INFANTIL



PREFEITURA DE
CAPÃO BONITO



SECRETARIA DA
EDUCAÇÃO
DE CAPÃO BONITO



CONSELHO TUTELAR

LISTA DE CANDIDATOS AO PLEITO ELEITORAL DO CONSELHO TUTELAR EM ORDEM NUMÉRICA



Silvinho Chacrinha Nº10



Ana Martins Batata Nº 11



Cláudia De Maria Nº 12



Diego Chaves Nº 13



IVANIL CARVALHO Nº14



Izabel Bel Leal Nº 15



Josué Dias Nº 16



Luiz Lima Nº 17



BRUNA NASCIMENTO Nº18



Cida Destro Nº 19



Marisa Lincoln Nº 20



Nilton Cosme Nº 21



Pedrinho Ramos Nº 22



Pedro Trindade Nº 23



Kássia Matos Nº 24



Sheila Marques Nº 25



Valéria Mainardes Nº26

ATENÇÃO ELEITORES:

**ESTE ANO VOCÊ PODERÁ VOTAR
EM APENAS UM CANDIDATO.**



MUNICÍPIO DE CAPÃO BONITO/SP

Rua Nove de Julho, nº 690, Centro - CEP 18300 - 900 - Fone (015) 3543.9900 - RAMAL 9924
Email: juridico@capaobonito.sp.gov.br

SECRETARIA MUNICIPAL DOS NEGÓCIOS JURÍDICOS

REPUBLICAÇÃO DO DECRETO MUNICIPAL Nº 110/2023 – TORNANDO SEM EFEITOS A PUBLICAÇÃO DO REFERIDO DECRETO MUNICIPAL NA IMPRENSA OFICIAL DO MUNICÍPIO - EDIÇÃO 1224, DO DIA 04/08/2023 – PÁGS. 20/114, PASSANDO A VIGORAR DA SEGUINTE FORMA:

DECRETO MUNICIPAL Nº 110/23, DE 04 DE AGOSTO DE 2023.

Regulamenta a Lei Complementar nº 310, de 22 de junho de 2023, que dispõe sobre o Serviço de Inspeção Municipal de Capão Bonito regrado a inspeção e fiscalização da produção industrial e sanitária dos produtos de origem animal.

DR. JULIO FERNANDO GALVÃO DIAS, Prefeito do Município de Capão Bonito, Estado de São Paulo, usando das atribuições que lhe são conferidas por Lei, e tendo em vista o disposto na Lei Complementar nº 310, de 22 de junho de 2023,

DECRETA:

CAPÍTULO I DO OBJETO E CAMPO DE ATUAÇÃO

Art. 1º Este Decreto Municipal dispõe sobre a regulamentação da inspeção e fiscalização da produção industrial e sanitária de produtos de origem animal em todo o território do município de Capão Bonito, instituídas pela Lei Complementar nº 310, de 22 de junho de 2023.

§ 1º Este Decreto e as normas que o complementarem serão orientados, entre outros, pelos princípios contidos nas Leis Federais.

§ 2º A coordenação e execução das ações de inspeção e fiscalização da produção industrial e sanitária compete ao Serviço de Inspeção Municipal - S.I.M., órgão vinculado à Secretaria Municipal de Agropecuária, Obras e Meio Ambiente.

§ 3º As ações de inspeção e fiscalização da produção industrial e sanitária dos produtos de origem animal respeitarão os princípios da inclusão social, razoabilidade, transparência e racionalização, considerando o risco sanitário dos diferentes produtos e processos produtivos envolvidos.

Art. 2º Ficam obrigados a prévia inspeção industrial e sanitária todos os



MUNICÍPIO DE CAPÃO BONITO/SP

Rua Nove de Julho, nº 690, Centro - CEP 18300 - 900 - Fone (015) 3543.9900 - RAMAL 9924
Email: juridico@capaobonito.sp.gov.br

SECRETARIA MUNICIPAL DOS NEGÓCIOS JURÍDICOS

produtos de origem animal, comestíveis, produzidos no município de Capão Bonito, incluindo qualquer instalação na qual sejam abatidos ou industrializados animais produtores de carne e onde sejam obtidos, recebidos, manipulados, beneficiados, industrializados, fracionados, conservados, armazenados, acondicionados, embalados, rotulados ou expedidos, com finalidade industrial para comercialização.

§ 1º Os produtos de origem animal de que trata o caput deste artigo são assim classificados: carne e seus derivados, pescado e seus derivados, ovos e seus derivados, leite e seus derivados e produtos de abelhas e seus derivados adicionados ou não de produtos de origem vegetal.

§ 2º A inspeção a que se refere o caput deste artigo abrangem os exames ante mortem e post mortem dos animais destinados ao abate.

Art. 3º 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, no caso de suspeita de problemas sanitários ou desvio de qualidade na matéria-prima;

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

III - nos estabelecimentos que recebem o pescado para manipulação, distribuição ou industrialização;

IV - nos estabelecimentos que produzem e recebem ovos para distribuição ou industrialização;

V - nos estabelecimentos que recebem o leite e seus derivados para beneficiamento ou industrialização;

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

Art. 4º Para os fins deste Decreto, são adotados os seguintes conceitos:

I - Análise de autocontrole - análise efetuada pelo estabelecimento para controle de processo e monitoramento da conformidade das matérias-primas, dos ingredientes, dos insumos e dos produtos;

II - Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle - APPCC - sistema que identifica, avalia e controla perigos que são significativos para a inocuidade dos produtos de origem animal;

III - Análise fiscal - análise efetuada pela Rede Nacional de Laboratórios Agropecuários do Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária - SUASA ou pela autoridade sanitária competente em amostras coletadas pelos inspetores sanitários do S.I.M.;

IV - Análise pericial - análise laboratorial realizada a partir da amostra oficial de



MUNICÍPIO DE CAPÃO BONITO/SP

Rua Nove de Julho, nº 690, Centro - CEP 18300 - 900 - Fone (015) 3543.9900 - RAMAL 9924
Email: juridico@capaobonito.sp.gov.br

SECRETARIA MUNICIPAL DOS NEGÓCIOS JURÍDICOS

contraprova, quando o resultado da amostra da análise fiscal for contestado por uma das partes envolvidas, para assegurar amplo direito de defesa ao interessado, quando pertinente;

V - Animais exóticos - todos aqueles pertencentes às espécies da fauna exótica, criados em cativeiro, cuja distribuição geográfica não inclua o território brasileiro, aquelas introduzidas pelo homem, inclusive domésticas, em estado asselvajado, ou também aquelas que tenham sido introduzidas fora das fronteiras brasileiras e das suas águas jurisdicionais e que tenham entrado em território brasileiro;

VI - Animais silvestres - todos aqueles pertencentes às espécies da fauna silvestre, nativa, migratória e quaisquer outras aquáticas ou terrestres, cujo ciclo de vida ocorra, no todo ou em parte, dentro dos limites do território brasileiro ou das águas jurisdicionais brasileiras;

VII - Espécies de caça - aquelas definidas por norma do órgão público federal competente;

VIII - Boas Práticas de Fabricação - BPF - condições e procedimentos higiênico-sanitários e operacionais sistematizados, aplicados em todo o fluxo de produção, com o objetivo de garantir a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos produtos de origem animal;

IX - Desinfecção - procedimento que consiste na eliminação de agentes infecciosos por meio de tratamentos físicos ou agentes químicos;

X - Equivalência de serviços de inspeção - condição na qual as medidas de inspeção e fiscalização higiênico-sanitária e tecnológica aplicadas por diferentes serviços de inspeção permitam alcançar os mesmos objetivos de inspeção, fiscalização, inocuidade e qualidade dos produtos, conforme o disposto na Lei nº 8.171, de 1991, e em suas normas regulamentadoras;

XI - Espécies de açougue - são os bovinos, búfalos, equídeos, suídeos, ovinos, caprinos, lagomorfos e aves domésticas, bem como os animais silvestres criados em cativeiro, abatidos em estabelecimentos sob inspeção veterinária;

XII - Higienização - procedimento que consiste na execução de duas etapas distintas, limpeza e sanitização;

XIII - Limpeza - remoção física de resíduos orgânicos, inorgânicos ou de outro material indesejável das superfícies das instalações, dos equipamentos e dos utensílios;

XIV - Sanitização - aplicação de agentes químicos aprovados pelo órgão regulador da saúde ou de métodos físicos nas superfícies das instalações, dos equipamentos e dos utensílios, posteriormente aos procedimentos de limpeza, com vistas a assegurar nível de higiene microbiologicamente aceitável;

XV - Padrão de identidade - conjunto de parâmetros que permite identificar um produto de origem animal quanto à sua natureza, à sua característica sensorial, à sua composição, ao seu tipo de processamento e ao seu modo de apresentação, a serem fixados por meio de Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade;

XVI - Procedimento Padrão de Higiene Operacional - PPHO - procedimentos descritos, desenvolvidos, implantados, monitorados e verificados pelo



MUNICÍPIO DE CAPÃO BONITO/SP

Rua Nove de Julho, nº 690, Centro - CEP 18300 - 900 - Fone (015) 3543.9900 - RAMAL 9924
Email: juridico@capaobonito.sp.gov.br

SECRETARIA MUNICIPAL DOS NEGÓCIOS JURÍDICOS

estabelecimento, com vistas a estabelecer a forma rotineira pela qual o estabelecimento evita a contaminação direta ou cruzada do produto e preserva sua qualidade e integridade, por meio da higiene, antes, durante e depois das operações;

XVII - Programas de autocontrole - programas desenvolvidos, procedimentos descritos, desenvolvidos, implantados, monitorados e verificados pelo estabelecimento, com vistas a assegurar a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos seus produtos, que incluam, mas que não se limitem aos programas de pré-requisitos, BPF, PPHO e APPCC ou a programas equivalentes reconhecidos pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento;

XVIII - Qualidade - conjunto de parâmetros que permite caracterizar as especificações de um produto de origem animal em relação a um padrão desejável ou definido, quanto aos seus fatores intrínsecos e extrínsecos, higiênico-sanitários e tecnológicos;

XIX - Rastreabilidade - é a capacidade de identificar a origem e seguir a movimentação de um produto de origem animal durante as etapas de produção, distribuição e comercialização e das matérias-primas, dos ingredientes e dos insumos utilizados em sua fabricação;

XX - Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade - RTIQ - ato normativo com o objetivo de fixar a identidade e as características mínimas de qualidade que os produtos de origem animal devem atender;

XXI - Inovação tecnológica - produtos ou processos tecnologicamente novos ou significativamente aperfeiçoados, não compreendidos no estado da técnica, e que proporcionem a melhoria do objetivo do processo ou da qualidade do produto de origem animal, considerados de acordo com as normas nacionais de propriedade industrial e as normas e diretrizes internacionais cabíveis;

XXII - Aproveitamento condicional - destinação dada pelo serviço oficial à matéria-prima e ao produto que se apresentar em desconformidade com a legislação para elaboração de produtos comestíveis, mediante submissão a tratamentos específicos para assegurar sua inocuidade;

XXIII - Condenação - destinação dada pela empresa ou pelo serviço oficial às matérias-primas e aos produtos que se apresentarem em desconformidade com a legislação para elaboração de produtos não comestíveis, assegurada a inocuidade do produto final, quando couber;

XXIV - Descaracterização - aplicação de procedimento ou processo ao produto ou à matéria-prima de origem animal com o objetivo de torná-lo visualmente impróprio ao consumo humano;

XXV - Desnaturação - aplicação de procedimento ou processo ao produto ou à matéria-prima de origem animal, com o uso de substância química, com o objetivo de torná-lo visualmente impróprio ao consumo humano;

XXVI - Destinação industrial - destinação dada pelo estabelecimento às matérias-primas e aos produtos, devidamente identificados, que se apresentem em desconformidade com a legislação ou não atendam às especificações previstas em seus programas de autocontrole, para serem submetidos a tratamentos específicos ou



MUNICÍPIO DE CAPÃO BONITO/SP

Rua Nove de Julho, nº 690, Centro - CEP 18300 - 900 - Fone (015) 3543.9900 - RAMAL 9924
Email: juridico@capaobonito.sp.gov.br

SECRETARIA MUNICIPAL DOS NEGÓCIOS JURÍDICOS

para elaboração de outros produtos comestíveis, asseguradas a rastreabilidade, a identidade, a inocuidade e a qualidade do produto final;

XXVII - Inutilização - destinação para a destruição, dada pela empresa ou pelo serviço oficial às matérias-primas e aos produtos que se apresentam em desacordo com a legislação;

XVIII - Recomendações internacionais - normas ou diretrizes editadas pela Organização Mundial da Saúde Animal ou pela Comissão do Codex Alimentarius da Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura relativas a produtos de origem animal.

Art. 5º A inspeção industrial e sanitária de que trata o presente Decreto será executada de forma permanente ou periódica.

§ 1º A inspeção terá caráter permanente nos estabelecimentos de carnes e derivados durante o abate das diferentes espécies de açougue, caça, répteis e anfíbios.

§ 2º Nos demais estabelecimentos, a inspeção será exercida em caráter periódico.

Art. 6º A inspeção e a fiscalização industrial e sanitária abrangem, entre outros, os seguintes procedimentos:

- I - inspeção ante mortem e post mortem das diferentes espécies animais;
- II - verificação das condições higiênico-sanitárias das instalações, dos equipamentos e do funcionamento dos estabelecimentos;
- III - verificação da prática de higiene e dos hábitos higiênicos pelos manipuladores de alimentos;
- IV - verificação dos programas de autocontrole dos estabelecimentos;
- V - verificação da rotulagem e dos processos tecnológicos dos produtos de origem animal quanto ao atendimento da legislação específica;
- VI - coleta de amostras para análises fiscais e avaliação dos resultados de análises físicas, microbiológicas, físico-químicas, de biologia molecular, histológicas e demais que se fizerem necessárias à verificação da conformidade dos processos produtivos ou dos produtos de origem animal;
- VII - avaliação do bem-estar dos animais destinados ao abate, quando couber;
- VIII - verificação da água de abastecimento;
- IX - fases de obtenção, recebimento, manipulação, beneficiamento, industrialização, fracionamento, conservação, armazenagem, acondicionamento, embalagem, rotulagem, expedição e transporte de todos os produtos, comestíveis e não comestíveis, e suas matérias-primas, com adição ou não de vegetais;
- X - classificação de produtos e derivados, de acordo com os tipos e os padrões fixados em legislação específica ou em fórmulas registradas;
- XI - verificação dos controles de rastreabilidade dos animais, das matérias-



MUNICÍPIO DE CAPÃO BONITO/SP

Rua Nove de Julho, nº 690, Centro - CEP 18300 - 900 - Fone (015) 3543.9900 - RAMAL 9924
Email: juridico@capaobonito.sp.gov.br

SECRETARIA MUNICIPAL DOS NEGÓCIOS JURÍDICOS

primas, dos insumos, dos ingredientes e dos produtos ao longo da cadeia produtiva, a partir de seu recebimento nos estabelecimentos;

XII - outros procedimentos de inspeção que se fizerem necessários para o desenvolvimento industrial e para a preservação da saúde pública e ambiental.

Art. 7º A inspeção e a fiscalização previstas neste Decreto são de atribuição do Inspetor Sanitário do S.I.M., respeitadas as devidas competências das categorias profissionais.

CAPÍTULO II DA CLASSIFICAÇÃO DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 8º Os estabelecimentos de produtos de origem animal, são classificados em:

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

Art. 9º Os estabelecimentos de carnes e derivados são classificados em:

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

§ 1º Para os fins deste Decreto, entende-se por abatedouro frigorífico o estabelecimento destinado ao abate dos animais produtores de carne, à recepção, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição dos produtos oriundos do abate, dotado de instalações de frio industrial, que pode realizar o recebimento, a manipulação, a industrialização, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de produtos comestíveis, compreendendo os matadouros-frigoríficos, matadouros, matadouros de pequenos e médios animais, matadouros de aves, e outras atividades correlatas, sendo aquelas discriminadas no item a do inciso I da Tabela I da Lei Complementar nº 310, de 22 de junho de 2023.

§ 2º Para os fins deste Decreto, entende-se por unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos o estabelecimento destinado à recepção, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de carne e produtos cárneos, que pode realizar a industrialização de produtos comestíveis, compreendendo as charqueadas; fábrica de conservas, fábrica de produtos suínos, fábrica de produtos gordurosos, entrepostos de carnes e derivados, entrepostos frigoríficos, e outras atividades correlatas, sendo aquelas discriminadas no item b do inciso I da Tabela I da



MUNICÍPIO DE CAPÃO BONITO/SP

Rua Nove de Julho, nº 690, Centro - CEP 18300 - 900 - Fone (015) 3543.9900 - RAMAL 9924
Email: juridico@capaobonito.sp.gov.br

SECRETARIA MUNICIPAL DOS NEGÓCIOS JURÍDICOS

Lei Complementar nº 310, de 22 de junho de 2023.

Art. 10. Os estabelecimentos de pescado e derivados, os quais compreendem os entrepostos de pescados, fábrica de conserva de pescado, e outras atividades correlatas, sendo aqueles discriminados no item d do inciso I da Tabela I da Lei Complementar nº 310, de 22 de junho de 2023, são classificados em:

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

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

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

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

Art. 11. Os estabelecimentos de leite e derivados, compreendem as granjas leiteiras, estábulos leiteiros, usinas de beneficiamento, fábrica de laticínios, entrepostos usinas, entrepostos de laticínios, postos de refrigeração, postos de coagulação, e outras atividades correlatas, sendo aqueles discriminados no item c do inciso I da Tabela I da Lei Complementar nº 310, de 22 de junho de 2023, os quais são classificados em:

- I - granja leiteira;
- II - posto de refrigeração;
- III - unidade de beneficiamento de leite e derivados;
- IV - queijaria.

§ 1º Para os fins deste Decreto, entende-se por granja leiteira o estabelecimento destinado à produção, ao pré-beneficiamento, ao beneficiamento, ao envase, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de leite



MUNICÍPIO DE CAPÃO BONITO/SP

Rua Nove de Julho, nº 690, Centro - CEP 18300 - 900 - Fone (015) 3543.9900 - RAMAL 9924
Email: juridico@capaobonito.sp.gov.br

SECRETARIA MUNICIPAL DOS NEGÓCIOS JURÍDICOS

para o consumo humano direto, podendo também elaborar derivados lácteos a partir de leite exclusivo de sua produção, envolvendo as etapas de pré-beneficiamento, beneficiamento, manipulação, fabricação, maturação, ralação, fracionamento, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição.

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

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

§ 4º Para os fins deste Decreto, entende-se por queijaria o estabelecimento destinado à fabricação de queijos, que envolva as etapas de fabricação, maturação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição, e que, caso não realize o processamento completo do queijo, encaminhe o produto a uma unidade de beneficiamento de leite e derivados.

Art. 12. Os estabelecimentos de ovos e derivados, compreendem os entrepostos de ovos, fábrica de conserva de ovos, e outras atividades correlatas, sendo aqueles discriminados no item e do inciso I da Tabela I da Lei Complementar nº 310, de 22 de junho de 2023, os quais são classificados em:

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

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

§ 2º Para os fins deste Decreto, entende-se por unidade de beneficiamento de ovos e derivados o estabelecimento destinado à produção, à recepção, à ovoscopia, à classificação, à industrialização quando houver, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de ovos e derivados.



MUNICÍPIO DE CAPÃO BONITO/SP

Rua Nove de Julho, nº 690, Centro - CEP 18300 - 900 - Fone (015) 3543.9900 - RAMAL 9924
Email: jurídico@capaobonito.sp.gov.br

SECRETARIA MUNICIPAL DOS NEGÓCIOS JURÍDICOS

Art. 13. Os estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados, compreendem os estabelecimentos de beneficiamento do mel e derivados, e outras atividades correlatas, sendo aqueles discriminados no item f do inciso I da Tabela I da Lei Complementar nº 310, de 22 de junho de 2023, os quais são classificados em:

I - unidade de beneficiamento de produtos de abelhas.

§ 1º Para os fins deste Decreto, entende-se por unidade de beneficiamento de produtos de abelhas o estabelecimento destinado à recepção, à classificação, ao beneficiamento, à industrialização, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de produtos e matérias-primas pré-beneficiadas provenientes de outros estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados, facultada a extração de matérias-primas recebidas de produtores rurais.

§ 2º É permitida a recepção de matéria-prima previamente extraída pelo produtor rural, desde que atendido o disposto neste Decreto e em normas específicas.

CAPÍTULO III DO REGISTRO DE ESTABELECIMENTOS

Art. 14. Todo estabelecimento que receba animais para o abate, matérias-primas, produtos, subprodutos e seus derivados, de origem animal para beneficiamento ou industrialização para fins de comercialização, exclusiva e unicamente no território municipal, deve estar registrado junto ao Serviço de Inspeção Municipal - S.I.M., e utilizar a classificação de que trata este Decreto.

Parágrafo único. Os estabelecimentos instalados no território municipal, sujeitos a este Decreto, e que se encontrem em funcionamento terão prazo de 120 (cento e vinte) dias, a partir da data de publicação do mesmo, para requerer novo registro junto ao S.I.M., sendo os registros antigos automaticamente cancelados após este prazo.

Art. 15. Atendidas as exigências estabelecidas na Lei Complementar nº 310, de 22 de junho de 2023, bem como as estabelecidas neste Decreto e em outras normas específicas, será emitido, pelo Serviço de Inspeção Municipal - S.I.M., o Certificado de Registro do Estabelecimento, que deverá ser homologado pelo Prefeito Municipal.

Parágrafo único. O Certificado de Registro do Estabelecimento terá valor oficial somente após sua homologação, a qual se dará pela aposição da assinatura do Prefeito Municipal.

Art. 16. O Certificado de Registro do Estabelecimento poderá ser emitido em



MUNICÍPIO DE CAPÃO BONITO/SP

Rua Nove de Julho, nº 690, Centro - CEP 18300 - 900 - Fone (015) 3543.9900 - RAMAL 9924
Email: juridico@capaobonito.sp.gov.br

SECRETARIA MUNICIPAL DOS NEGÓCIOS JURÍDICOS

formato físico ou digital a critério do S.I.M. e conterá minimamente:

- I - o número do registro;
- II - a data de validade do registro do estabelecimento;
- III - a razão social e o número de cadastro de pessoa jurídica (CNPJ);
- IV - a localização do estabelecimento;
- V - a classificação do estabelecimento; e,
- VI - a assinatura do Prefeito Municipal.

§ 1º O número de registro do estabelecimento é único e intransferível e identifica a unidade fabril no território municipal.

§ 2º No caso de emissão digital do Certificado de Registro do Estabelecimento poderá ser utilizada imagem da assinatura digitalizada aposta pelo sistema automatizado acima do nome do signatário, ou, outro recurso tecnológico que valide o documento eletrônico.

§ 3º O certificado a que se refere o caput terá prazo de validade de 12 (doze) meses, contados a partir da data de sua emissão.

§ 4º Os estabelecimentos deverão solicitar a renovação do Certificado de Registro do Estabelecimento junto ao S.I.M., no mínimo 30 (trinta) dias antes de expirar sua validade.

§ 5º O modelo do Certificado de Registro do Estabelecimento é apresentado no Anexo I deste Decreto.

Art. 17. O Certificado de Registro do Estabelecimento é o documento hábil para autorizar o funcionamento dos estabelecimentos.

Art. 18. Nos estabelecimentos que realizem atividades em dependências diferentes, situadas na mesma área industrial, pertencentes ou não à mesma razão social, a construção isolada de dependências comuns poderá ser dispensada.

Parágrafo único. Cada estabelecimento, caracterizado pelo número do registro, será responsabilizado pelo atendimento às disposições deste Decreto, e das normas complementares e específicas, nas dependências que sejam comuns e que afetem direta ou indiretamente a sua atividade.

Art. 19. O estabelecimento que interromper suas atividades pelo período entre seis a onze meses ininterruptamente, só poderá reiniciar as atividades após a inspeção prévia de suas dependências, instalações e equipamentos, observada a sazonalidade das atividades industriais.



MUNICÍPIO DE CAPÃO BONITO/SP

Rua Nove de Julho, nº 690, Centro - CEP 18300 - 900 - Fone (015) 3543.9900 - RAMAL 9924
Email: juridico@capaobonito.sp.gov.br

SECRETARIA MUNICIPAL DOS NEGÓCIOS JURÍDICOS

Parágrafo único. O estabelecimento que suspender suas atividades pelo período de doze meses ininterruptos terá seu registro no Serviço de Inspeção Municipal automaticamente cancelado.

Art. 20. No caso de cancelamento do registro, será apreendida a rotulagem e serão recolhidos os materiais pertencentes ao S.I.M., além de documentos, lacres e carimbos oficiais.

§ 1º Os materiais apreendidos por força de imposição de penalidade ou por suspensão de atividade por período de doze meses ininterruptos ficarão sob a guarda do Serviço de Inspeção Municipal e serão destruídos após 12 meses da data de sua apreensão.

§ 2º No caso de cancelamento de registro por solicitação do responsável legal os materiais que trata o caput serão inutilizados pelo estabelecimento que deverá apresentar a comprovação da destruição ao S.I.M.

Art. 21. Os estabelecimentos previstos neste Decreto que sofrerem qualquer operação que resulte na modificação da razão social do estabelecimento, devem efetuar a atualização do registro do estabelecimento junto ao S.I.M. acompanhada pela documentação comprobatória.

Art. 22. Os estabelecimentos previstos neste Decreto que forem alienados, alugados, arrendados, doados ou sofrerem qualquer operação que resulte na modificação do responsável legal ou da sociedade empresarial do estabelecimento, devem, concomitantemente, efetuar a atualização do registro do estabelecimento junto ao S.I.M. acompanhada pela documentação comprobatória.

§ 1º Compete ao adquirente, locatário, arrendatário ou donatário efetuar a atualização do registro do estabelecimento acompanhada pela documentação comprobatória.

§ 2º Compete ao alienante, locador, arrendador ou doador comunicar, por escrito, ao S.I.M. o fato que decorrerá na atualização do registro do estabelecimento.

§ 3º Enquanto a atualização do registro do estabelecimento não se efetuar, o responsável legal ou a sociedade empresarial, em nome dos quais esteja registrado o estabelecimento, continuarão responsáveis pelas irregularidades que se verifiquem no estabelecimento.

§ 4º Assim que o estabelecimento for adquirido, locado, arrendado ou doado, e for realizada a atualização do registro do estabelecimento, o novo responsável legal ou



MUNICÍPIO DE CAPÃO BONITO/SP

Rua Nove de Julho, nº 690, Centro - CEP 18300 - 900 - Fone (015) 3543.9900 - RAMAL 9924
Email: juridico@capaobonito.sp.gov.br

SECRETARIA MUNICIPAL DOS NEGÓCIOS JURÍDICOS

a nova sociedade empresarial, serão obrigados a cumprir todas as exigências formuladas ao anterior responsável, sem prejuízo de outras que venham a ser determinadas.

§ 5º As exigências de que trata o § 4º incluem, dentre outras, aquelas:

I - relativas ao cumprimento de prazos de Termos, Autos de Infração e Autos de Imposição de Penalidades;

II - determinações sanitárias de qualquer natureza, e

III - de natureza pecuniária, que venham a ser estabelecidas em decorrência da apuração administrativa de infrações cometidas pela antecessora em processos administrativos pendentes de julgamento.

CAPÍTULO IV DAS CONDIÇÕES GERAIS DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 23. Os estabelecimentos que trata este Decreto só poderão funcionar após estarem completamente instalados e equipados para a finalidade a que se destinam, e com projeto previamente aprovado, bem como análise documental previamente aprovada.

Parágrafo único. As instalações e os equipamentos de que trata o caput devem ser compatíveis com as atividades a serem desenvolvidas, devendo ser observado as normas e orientações técnicas específicas de cada área.

Art. 24. O estabelecimento de produtos de origem animal deve dispor das seguintes condições básicas e comuns, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis, sem prejuízo de outros critérios estabelecidos em normas complementares e específicas:

I - localização em pontos distantes de fontes emissoras de mau cheiro, de potenciais contaminantes e de áreas sabidamente sujeitas a inundações;

II - área cercada e suficiente para construção das instalações industriais e das demais dependências;

III - pátio e vias de circulação ambos pavimentados e perímetro industrial em bom estado de conservação e limpeza, deverão ter superfície compacta e/ou pavimentada apta para o tráfego de veículos, quando houver;

IV - dependências e instalações industriais 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 para guarda dos materiais de higienização, produtos químicos ou outros utilizados no controle de pragas, em local exclusivo, separadamente da área de produção;



MUNICÍPIO DE CAPÃO BONITO/SP

Rua Nove de Julho, nº 690, Centro - CEP 18300 - 900 - Fone (015) 3543.9900 - RAMAL 9924
Email: juridico@capaobonito.sp.gov.br

SECRETARIA MUNICIPAL DOS NEGÓCIOS JURÍDICOS

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

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

VIII - forro, construído em material impermeabilizado, para facilitar a higienização, nas dependências onde se realizem trabalhos de recepção, manipulação e preparo de matérias-primas e produtos comestíveis, sendo vedado o uso de madeira;

IX - pisos impermeabilizados com material resistente e de fácil higienização, construídos de forma a facilitar a coleta das águas residuais e a sua drenagem para seus efluentes sanitários e industriais;

X - ralos de fácil higienização, sifonados e protegidos contra a entrada de pragas;

XI - barreiras sanitárias que possuam equipamentos, que evitem o acionamento manual das torneiras, e utensílios específicos nos acessos à área de produção;

XII - equipamentos para esterilização de facas e utensílios nas áreas de produção, quando couber;

XIII - pias de lavatório para a higienização de mãos nas áreas de produção, dispostas em locais estratégicos, providas de reservatórios de sabão e papel toalha não reciclado;

XIV - janelas, portas e demais aberturas construídas e dotadas de dispositivos que visem a proteção e a prevenção contra a entrada de vetores e pragas e evitar o acúmulo de sujidades;

XV - Luz, natural ou artificial, garantindo iluminação mínima de 500 e 300 luxes nas dependências de inspeção e produção, respectivamente;

XVI - ventilação adequadas em todas as dependências, ficando proibido o uso de ventiladores nas dependências de produção;

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

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

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

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

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

XXII - água potável nas áreas de produção industrial de produtos comestíveis e sociais;

XXIII - rede diferenciada e identificada para água não potável, quando a água



MUNICÍPIO DE CAPÃO BONITO/SP

Rua Nove de Julho, nº 690, Centro - CEP 18300 - 900 - Fone (015) 3543.9900 - RAMAL 9924
Email: juridico@capaobonito.sp.gov.br

SECRETARIA MUNICIPAL DOS NEGÓCIOS JURÍDICOS

for utilizada para outras aplicações, de forma que não ofereça risco de contaminação aos produtos;

XIV - Dispor de água fria abundante e quando necessário de instalações de vapor e água quente em todas as dependências de manipulação e preparo de produtos e subprodutos não comestíveis;

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 industriais;

XXVI - vestiários e sanitários em número proporcional ao quantitativo de funcionários, com fluxo interno adequado, de acordo com o previsto em legislação específica dos órgãos competentes;

XVII - local para realização das refeições, de acordo com o previsto em legislação específica dos órgãos competentes;

XVIII - local e equipamento adequados, ou serviço terceirizado, para higienização dos uniformes utilizados pelos funcionários nas áreas de elaboração de produtos comestíveis;

XXIX - Local para o S.I.M., compreendidos a área administrativa, os vestiários e as instalações sanitárias, nos estabelecimentos sob inspeção de caráter permanente;

XXX - Local reservado para uso do S.I.M. durante as fiscalizações nos estabelecimentos sob caráter de inspeção periódica;

XXXI - instalações de frio industrial e dispositivos de controle de temperatura nos equipamentos resfriadores e congeladores, nos túneis, nas câmaras, nas antecâmaras e nas dependências de trabalho industrial;

XXXII - instalações e equipamentos para recepção, armazenamento e expedição dos resíduos não comestíveis, devidamente identificados;

XXXIII - gelo de fabricação própria ou adquirido de empresa regular, quando necessário;

XXXIV - dependência específica dotada de ar filtrado e pressão positiva, quando necessário;

XXXV - laboratório adequadamente equipado, para a garantia da qualidade e da inocuidade do produto, quando o serviço não for terceirizado.

Art. 25. Os estabelecimentos de acordo com cada atividade específica deverão dispor das instalações, dependências, utensílios e equipamentos previstos no Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (RIISPOA) e em outras normas específicas.

CAPÍTULO V DAS CONDIÇÕES DE HIGIENE DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 26. Os responsáveis pelos estabelecimentos deverão assegurar que todas as etapas de fabricação dos produtos de origem animal sejam realizadas de forma



MUNICÍPIO DE CAPÃO BONITO/SP

Rua Nove de Julho, nº 690, Centro - CEP 18300 - 900 - Fone (015) 3543.9900 - RAMAL 9924
Email: juridico@capaobonito.sp.gov.br

SECRETARIA MUNICIPAL DOS NEGÓCIOS JURÍDICOS

higiênica, a fim de se obter produtos que atendam aos padrões de qualidade, que não apresentem risco à saúde, à segurança e ao interesse do consumidor.

Art. 27. As instalações, os equipamentos e os utensílios dos estabelecimentos devem ser mantidos em condições de higiene antes, durante e após a realização das atividades industriais.

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

Art. 28. Os estabelecimentos devem possuir programa eficaz e contínuo de controle integrado de pragas e vetores, o qual deverá ser executado por empresa regularizada junto aos órgãos competentes.

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

§ 2º Quando utilizado, o controle químico deve ser executado com produtos aprovados pelo órgão regulador da saúde.

Art. 29. É proibida a presença de qualquer animal alheio ao processo industrial na área delimitada dos estabelecimentos elaboradores de produtos de origem animal.

Art. 30. Para o desenvolvimento das atividades industriais, todos os funcionários devem usar uniformes apropriados e higienizados.

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

§ 2º Os funcionários que trabalhem nas demais atividades industriais ou que executem funções que possam acarretar contaminação cruzada ao produto devem usar uniformes diferenciados por cores.

§ 3º É proibida a circulação dos funcionários uniformizados entre áreas de diferentes riscos sanitários ou fora do perímetro industrial.

Art. 31. Os funcionários envolvidos de forma direta ou indireta em todas as atividades industriais devem cumprir práticas de higiene pessoal e operacional que preservem a inocuidade dos produtos.



MUNICÍPIO DE CAPÃO BONITO/SP

Rua Nove de Julho, nº 690, Centro - CEP 18300 - 900 - Fone (015) 3543.9900 - RAMAL 9924
Email: juridico@capaobonito.sp.gov.br

SECRETARIA MUNICIPAL DOS NEGÓCIOS JURÍDICOS

Art. 32. Deve ser prevista a separação de áreas ou a definição de fluxo de funcionários dos diferentes setores nas áreas de circulação comum, tais como refeitórios, vestiários ou áreas de descanso, entre outras, de forma a prevenir a contaminação cruzada, respeitadas as particularidades das diferentes classificações de estabelecimentos.

Parágrafo único. Os funcionários que trabalhem em setores onde se manipule material contaminado, ou onde exista maior risco de contaminação, não devem circular em áreas de menor risco de contaminação, de forma a evitar a contaminação cruzada.

Art. 33. São proibidos o consumo, a guarda de alimentos e o depósito de produtos, roupas, objetos e materiais estranhos às finalidades do setor onde se realizem as atividades industriais.

Art. 34. É proibido fumar em quaisquer dependências do estabelecimento.

Art. 35. O S.I.M. determinará, sempre que necessário, melhorias e reformas nas instalações e nos equipamentos, de forma a mantê-los em bom estado de conservação e funcionamento, e minimizar os riscos de contaminação.

Art. 36. As matérias-primas, os insumos e os produtos devem ser mantidos em condições que previnam contaminações durante todas as etapas de elaboração, desde a recepção até a expedição, incluído o transporte.

Art. 37. É proibido o uso de utensílios que, pela sua forma ou composição, possam comprometer a inocuidade da matéria-prima ou do produto durante todas as etapas de elaboração, desde a recepção até a expedição, incluído o transporte.

Art. 38. O responsável pelo estabelecimento deve implantar procedimentos para garantir que os funcionários que trabalhem ou circulem em áreas de manipulação não sejam portadores de doenças que possam ser veiculadas pelos alimentos.

§ 1º Deve ser apresentada comprovação médica atualizada, sempre que solicitada, de que os funcionários não apresentam doenças que os incompatibilizem com a fabricação de alimentos, a comprovação não poderá exceder prazo de um ano desde a data de sua emissão.

§ 2º No caso de constatação ou suspeita de que o manipulador apresente alguma enfermidade ou problema de saúde que possa comprometer a inocuidade dos produtos, ele deverá ser afastado de suas atividades, até que o fator gerador seja comprovadamente sanado.



MUNICÍPIO DE CAPÃO BONITO/SP

Rua Nove de Julho, nº 690, Centro - CEP 18300 - 900 - Fone (015) 3543.9900 - RAMAL 9924
Email: juridico@capaobonito.sp.gov.br

SECRETARIA MUNICIPAL DOS NEGÓCIOS JURÍDICOS

Art. 39. Os reservatórios de água devem ser protegidos de contaminação externa e higienizados regularmente e sempre que for necessário, não excedendo prazo superior a seis meses de execução da higienização.

Art. 40. Os equipamentos utilizados para a fabricação de gelo e os silos utilizados para seu armazenamento devem ser regularmente higienizados e protegidos contra contaminação.

Parágrafo único. O gelo utilizado na conservação do pescado deve ser produzido a partir de água potável.

Art. 41. É proibido residir nas dependências onde são realizadas atividades industriais com produtos de origem animal, bem como não é permitido haver comunicação direta entre o domicílio e as dependências da indústria, sendo o acesso entre as duas obrigatoriamente separados e independentes.

Art. 42. As câmaras frigoríficas, antecâmaras, túneis de congelamento e equipamentos resfriadores e congeladores devem ser regularmente higienizados.

Art. 43. Será obrigatória a higienização dos recipientes, dos veículos transportadores de matérias-primas e produtos e dos vasilhames antes da sua devolução.

Art. 44. Nos ambientes nos quais há risco imediato de contaminação de utensílios e equipamentos, é obrigatória a existência de dispositivos ou mecanismos que promovam a sanitização com água renovável à temperatura mínima de 82,2° C (oitenta e dois inteiros e dois décimos de graus Celsius) ou outro método com equivalência reconhecida.

CAPÍTULO VI DAS OBRIGAÇÕES DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 45. Os estabelecimentos ficam obrigados a:

I - Atender ao disposto neste Decreto e em normas complementares e específicas;

II - Disponibilizar, sempre que necessário, nos estabelecimentos sob inspeção em caráter permanente, o apoio administrativo e o pessoal para auxiliar na execução dos trabalhos de inspeção ante mortem e post mortem;

III - Disponibilizar instalações, equipamentos e materiais julgados indispensáveis aos trabalhos de inspeção e fiscalização;

IV - Alimentar o sistema de informações no que compete à produção dos



MUNICÍPIO DE CAPÃO BONITO/SP

Rua Nove de Julho, nº 690, Centro - CEP 18300 - 900 - Fone (015) 3543.9900 - RAMAL 9924
Email: juridico@capaobonito.sp.gov.br

SECRETARIA MUNICIPAL DOS NEGÓCIOS JURÍDICOS

produtos registrados até o 10 (décimo) dia útil de cada mês subsequente ao transcorrido e sempre que solicitado;

V - Fornecer os dados estatísticos de interesse do S.I.M., sempre que solicitado;

VI - Manter atualizados os dados cadastrais, a documentação de interesse do S.I.M, e as plantas baixas;

VII - Quando se tratar de estabelecimento sob inspeção em caráter permanente, comunicar ao S.I.M. a realização de atividades de abate e o horário de início e de provável conclusão, com antecedência de, no mínimo, setenta e duas horas;

VIII - Fornecer o material, os utensílios e as substâncias específicos para os trabalhos de coleta, acondicionamento e inviolabilidade e remeter as amostras fiscais aos laboratórios;

IX - Arcar com o custo das análises fiscais para atendimento de requisitos estabelecidos em regulamentos;

X - Manter locais apropriados para recepção e guarda de matérias-primas e para sequestro de matérias-primas e de produtos suspeitos ou destinados ao aproveitamento condicional;

XI - Fornecer as substâncias para a desnaturação ou realizar a descaracterização visual permanente de produtos condenados, quando não houver instalações para sua transformação imediata;

XII - Dispor de controle de temperaturas das matérias-primas, dos produtos, do ambiente e do processo tecnológico empregado, conforme estabelecido em normas específicas;

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

XIV - Manter equipe regularmente treinada para execução das atividades do estabelecimento;

XV - Garantir o acesso dos Inspectores Sanitários do S.I.M. a todas as instalações do estabelecimento para a realização dos trabalhos de inspeção, fiscalização, supervisão, auditoria, coleta de amostras, verificação de documentos e outros procedimentos inerentes a inspeção e a fiscalização industrial e sanitária previstos neste Decreto e em normas complementares e específicas;

XVI - Dispor de programa de rastreabilidade de matérias-primas e produtos, abrangendo o recolhimento dos produtos por ele elaborados e eventualmente expedidos, nos casos de constatação de:

- a) não conformidade que possa incorrer em risco à saúde;
- b) e adulteração.

XVII - Realizar os tratamentos de aproveitamento condicional, de destinação industrial ou a inutilização de produtos de origem animal, em observância aos critérios de destinação previstos no Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos



MUNICÍPIO DE CAPÃO BONITO/SP

Rua Nove de Julho, nº 690, Centro - CEP 18300 - 900 - Fone (015) 3543.9900 - RAMAL 9924
Email: juridico@capaobonito.sp.gov.br

SECRETARIA MUNICIPAL DOS NEGÓCIOS JURÍDICOS

de Origem Animal do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (RIISPOA) ou em normas complementares e específicas;

XVIII - Manter as instalações, os equipamentos e os utensílios em condições de manutenção adequadas para a finalidade a que se destinam;

XIX - Comunicar ao S.I.M.:

- a) com antecedência de, no mínimo, cinco dias úteis, a pretensão de realizar atividades de abate em dias adicionais à sua regularidade operacional, com vistas à avaliação da autorização, quando se tratar de estabelecimento sob caráter de inspeção permanente;
- b) sempre que requisitado, a escala de trabalho do estabelecimento, que conterà a natureza das atividades a serem realizadas e os horários de início e de provável conclusão, quando se tratar de estabelecimento sob inspeção em caráter periódico ou, quando se tratar de estabelecimento sob inspeção em caráter permanente, para as demais atividades, exceto de abate; e
- c) a paralisação ou o reinício, parcial ou total, das atividades industriais.

XX - Construir e fazer funcionar estabelecimento cumprindo as legislações ambientais pertinentes e estar devidamente licenciado nos órgãos ambientais competentes, quando couber.

Art. 46. Os estabelecimentos devem dispor de programas de autocontrole desenvolvidos, implantados, mantidos, monitorados e verificados por eles mesmos, contendo registros sistematizados e auditáveis que comprovem o atendimento aos requisitos higiênico-sanitários e tecnológicos estabelecidos neste Decreto e em normas específicas, 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, quando aplicável, as BPF, o PPHO e a APPCC, ou outra ferramenta equivalente reconhecida pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

§ 2º Os programas de autocontrole não devem se limitar ao disposto no §1º deste artigo.

§ 3º Na hipótese de utilização de sistemas informatizados para o registro de dados referentes ao monitoramento e a verificação dos programas de autocontrole, a segurança, integridade e a disponibilidade da informação devem ser garantidas pelos estabelecimentos.



MUNICÍPIO DE CAPÃO BONITO/SP

Rua Nove de Julho, nº 690, Centro - CEP 18300 - 900 - Fone (015) 3543.9900 - RAMAL 9924
Email: juridico@capaobonito.sp.gov.br

SECRETARIA MUNICIPAL DOS NEGÓCIOS JURÍDICOS

Art. 47. Os estabelecimentos devem apresentar os documentos e as informações solicitados pelo S.I.M., de natureza fiscal ou analítica, e os registros de controle de recepção, estoque, produção, expedição ou quaisquer outros necessários às atividades de inspeção e fiscalização.

CAPÍTULO VII DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA

Seção I Dos aspectos gerais

Art. 48. O S.I.M. estabelecerá programas de controle oficial com o objetivo de avaliar a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos produtos e de seus processos produtivos.

Parágrafo único. Os programas de que trata o caput contemplarão a coleta de amostras para as análises físicas, microbiológicas, físico-químicas, de biologia molecular, histológicas e demais que se fizerem necessárias para a avaliação da conformidade de matérias-primas e produtos de origem animal.

Art. 49. O S.I.M., durante a fiscalização no estabelecimento, pode realizar as análises previstas neste Decreto, no RTIQ, em normas específicas, nos programas de autocontrole e outras que se fizerem necessárias ou determinar as suas realizações pela empresa.

Art. 50. Na hipótese de constatação de perda das características originais de conservação, é proibida a recuperação de frio dos produtos e das matérias-primas que permaneceram em condições inadequadas de temperatura.

Parágrafo único. Os produtos e as matérias-primas que apresentarem sinais de perda de suas características originais de conservação devem ser armazenados em condições adequadas até sua destinação industrial.

Seção II Da inspeção industrial e sanitária de carnes e derivados, e de pescados e derivados

Art. 51. Nos estabelecimentos sob inspeção municipal, é permitido o abate de bovinos, bubalinos, equídeos, suídeos, ovinos, caprinos, aves domésticas, lagomorfos, animais exóticos, animais silvestres, anfíbios e répteis, nos termos do disposto neste Decreto e em normas complementares e específicas.

§ 1º O abate de diferentes espécies em um mesmo estabelecimento pode ser



MUNICÍPIO DE CAPÃO BONITO/SP

Rua Nove de Julho, nº 690, Centro - CEP 18300 - 900 - Fone (015) 3543.9900 - RAMAL 9924
Email: juridico@capaobonito.sp.gov.br

SECRETARIA MUNICIPAL DOS NEGÓCIOS JURÍDICOS

realizado em instalações e equipamentos específicos para a correspondente finalidade.

§ 2º O abate de que trata o §1º deste artigo pode ser realizado desde que seja evidenciada a completa segregação entre as diferentes espécies e seus respectivos produtos durante todas as etapas do processo operacional, respeitadas as particularidades de cada espécie, inclusive quanto à higienização das instalações e dos equipamentos.

Art. 52. O recebimento de animais para abate, em qualquer dependência do estabelecimento, deve ocorrer com prévio conhecimento do S.I.M., sendo que nenhum animal pode ser abatido sem a presença do médico veterinário inspetor sanitário do S.I.M.

Art. 53. Por ocasião do recebimento e do desembarque dos animais, o estabelecimento deve verificar os documentos de trânsito previstos em normas específicas, com vistas a assegurar a procedência dos animais.

Parágrafo único. É vedado o abate de animais desacompanhados de documentos de trânsito.

Art. 54. Os animais, respeitadas as particularidades de cada espécie, devem ser desembarcados e alojados em instalações apropriadas e exclusivas, onde aguardarão avaliação pelo S.I.M.

Parágrafo único. Os animais que chegarem em veículos transportadores lacrados por determinações sanitárias, conforme definição do órgão de saúde animal competente, poderão ser desembarcados somente na presença de um médico veterinário inspetor sanitário do S.I.M.

Art. 55. O estabelecimento é obrigado a adotar medidas para evitar maus tratos aos animais e aplicar ações que visem à proteção e ao bem-estar animal, desde o embarque na origem até o momento do abate.

Art. 56. É obrigatória a realização do exame ante mortem dos animais destinados ao abate.

§ 1º O exame de que trata o caput compreende a avaliação documental, do comportamento e do aspecto do animal e dos sintomas de doenças de interesse para as áreas de saúde animal e de saúde pública, atendido o disposto neste Decreto e em normas específicas.

§ 2º Qualquer caso suspeito implica a identificação e o isolamento dos animais envolvidos, quando necessário, se procederá ao isolamento de todo o lote.



MUNICÍPIO DE CAPÃO BONITO/SP

Rua Nove de Julho, nº 690, Centro - CEP 18300 - 900 - Fone (015) 3543.9900 - RAMAL 9924
Email: juridico@capaobonito.sp.gov.br

SECRETARIA MUNICIPAL DOS NEGÓCIOS JURÍDICOS

§ 3º Os casos suspeitos de qualquer enfermidade serão submetidos à avaliação por médico veterinário inspetor sanitário do S.I.M., que poderá compreender exame clínico, necropsia ou outros procedimentos com a finalidade de diagnosticar e determinar a destinação, aplicadas ações de saúde animal quando o caso exigir.

§ 4º Dentre as espécies de abate de pescado, somente os répteis e anfíbios devem ser submetidos à inspeção ante mortem.

Art. 57. Na inspeção ante mortem, quando forem identificados animais suspeitos de zoonoses ou enfermidades infectocontagiosas, ou animais que apresentem reação inconclusiva ou positiva em testes diagnósticos para essas enfermidades, o abate deve ser realizado em separado dos demais animais, adotadas as medidas profiláticas cabíveis.

Parágrafo único. No caso de suspeita de doenças não previstas em normas específicas, o abate deve ser realizado também em separado, para melhor estudo das lesões e verificações complementares.

Art. 58. Quando houver suspeita de doenças infectocontagiosas de notificação imediata determinada pelo serviço oficial de saúde animal, além das medidas já estabelecidas, cabe ao S.I.M.:

- I - notificar a Coordenadoria de Defesa Agropecuária do Estado de São Paulo;
- II - isolar os animais suspeitos e manter o lote sob observação enquanto não houver definição das medidas epidemiológicas de saúde animal a serem adotadas; e
- III - determinar a imediata desinfecção dos locais, dos equipamentos e dos utensílios que possam ter entrado em contato com os resíduos dos animais ou qualquer outro material que possa ter sido contaminado, atendidas as recomendações estabelecidas pela Coordenadoria de Defesa Agropecuária do Estado de São Paulo.

Art. 59. As carcaças de animais que tenham morte acidental nas dependências do estabelecimento, desde que imediatamente sangrados, poderão ser destinadas ao aproveitamento condicional após exame post mortem, a critério do médico veterinário inspetor sanitário do S.I.M.

Art. 60. A destinação dos animais que não estejam aptos ao abate ou que necessitem de condições especiais de abate, quando identificados durante o exame ante mortem, deve seguir o disposto no Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (RIISPOA), considerando as particularidades de cada espécie.

Art. 61. É proibido o abate de animais que não tenham permanecido em



MUNICÍPIO DE CAPÃO BONITO/SP

Rua Nove de Julho, nº 690, Centro - CEP 18300 - 900 - Fone (015) 3543.9900 - RAMAL 9924
Email: juridico@capaobonito.sp.gov.br

SECRETARIA MUNICIPAL DOS NEGÓCIOS JURÍDICOS

descanso, jejum e dieta hídrica, determinadas em normas específicas, respeitadas as particularidades de cada espécie e as situações emergenciais que comprometem o bem-estar animal.

Art. 62. 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 morte, 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 ou hipertermia, impossibilitados de locomoção, com sinais clínicos neurológicos e outras condições previstas em normas específicas.

Art. 63. As situações de abate de emergência e decorrentes procedimentos devem seguir o previsto no Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (RIISPOA).

Art. 64. As carcaças de animais abatidos de emergência que não foram condenadas podem ser destinadas ao aproveitamento condicional ou, não havendo qualquer comprometimento sanitário, serão liberadas, conforme previsto no Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (RIISPOA).

Art. 65. 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 seguem o estabelecido em normas específicas.

§ 2º É facultado o abate de animais de acordo com preceitos religiosos, desde que seus produtos sejam destinados total ou parcialmente ao consumo por comunidade religiosa que os requeira.

Art. 66. 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. 67. 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



MUNICÍPIO DE CAPÃO BONITO/SP

Rua Nove de Julho, nº 690, Centro - CEP 18300 - 900 - Fone (015) 3543.9900 - RAMAL 9924
Email: juridico@capaobonito.sp.gov.br

SECRETARIA MUNICIPAL DOS NEGÓCIOS JURÍDICOS

em normas específicas.

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 específicas.

Art. 68. As aves podem ser depenadas:

I - a seco;

I - após escaldagem em água previamente aquecida e com renovação contínua;

ou

III - por outro processo autorizado em normas específicas.

Art. 69. Sempre que for entregue para o consumo com pele, é obrigatória a depilação completa de toda a carcaça de suídeos pela prévia escaldagem em água quente ou processo similar aprovado em norma específica.

§ 1º A operação depilatória pode ser completada manualmente ou com a utilização de equipamento apropriado e as carcaças devem ser lavadas após a execução do processo.

§ 2º É proibido o chamuscamento de suídeos sem escaldagem e depilação prévias.

§ 3º É obrigatória a renovação contínua da água nos sistemas de escaldagem dos suídeos.

§ 4º Pode ser autorizado o emprego de coadjuvantes de tecnologia na água de escaldagem, conforme critérios definidos em normas específicas.

Art. 70. Quando forem identificadas deficiências no curso do abate, o S.I.M. poderá determinar a interrupção do abate ou a redução de sua velocidade.

Art. 71. A evisceração deve ser realizada em local que permita pronto exame das vísceras, de forma que não ocorram contaminações.

§ 1º Caso ocorra retardamento da evisceração, as carcaças e vísceras serão julgadas de acordo com o disposto em normas específicas.

§ 2º O S.I.M. deve aplicar as medidas previstas no Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (RIISPOA) e em outras normas específicas, no caso de contaminação das carcaças e dos órgãos no momento da evisceração.



MUNICÍPIO DE CAPÃO BONITO/SP

Rua Nove de Julho, nº 690, Centro - CEP 18300 - 900 - Fone (015) 3543.9900 - RAMAL 9924
Email: juridico@capaobonito.sp.gov.br

SECRETARIA MUNICIPAL DOS NEGÓCIOS JURÍDICOS

Art. 72. A insuflação é permitida como método auxiliar no processo tecnológico da esfolação e desossa das espécies de abate.

§ 1º O ar utilizado na insuflação deve ser submetido a um processo de purificação de forma que garanta a sua qualidade física, química e microbiológica final.

§ 2º É permitida a insuflação dos pulmões para atender às exigências de abate segundo preceitos religiosos.

Art. 73. Todas as carcaças, as partes das carcaças, os órgãos e as vísceras devem ser previamente resfriados ou congelados, dependendo da especificação do produto, antes de serem armazenados em câmaras frigoríficas onde já se encontrem outras matérias-primas.

Parágrafo único. É obrigatório o resfriamento ou o congelamento dos produtos de que trata o caput previamente ao seu transporte.

Art. 74. As carcaças ou as partes das carcaças, quando submetidas a processo de resfriamento pelo ar, devem ser penduradas em câmaras frigoríficas, respeitadas as particularidades de cada espécie, e dispostas de modo que haja suficiente espaço entre cada peça e entre elas e as paredes, as colunas e os pisos.

Parágrafo único. É proibido depositar carcaças e produtos diretamente sobre o piso.

Art. 75. O S.I.M. deve verificar o cumprimento dos procedimentos de desinfecção de dependências e equipamentos na ocorrência de doenças infectocontagiosas, para evitar contaminações cruzadas.

Art. 76. É obrigatória a remoção, a segregação e a inutilização dos Materiais Especificados de Risco - MER para encefalopatias espongiiformes transmissíveis de todos os ruminantes destinados ao abate.

§ 1º Os procedimentos de que trata o caput devem ser realizados pelos estabelecimentos, observado o disposto em normas específicas.

§ 2º A especificação dos órgãos, das partes ou dos tecidos animais classificados como MER será realizada pela legislação de saúde animal.

§ 3º É vedado o uso dos MER para alimentação humana ou animal, sob qualquer forma.



MUNICÍPIO DE CAPÃO BONITO/SP

Rua Nove de Julho, nº 690, Centro - CEP 18300 - 900 - Fone (015) 3543.9900 - RAMAL 9924
Email: juridico@capaobonito.sp.gov.br

SECRETARIA MUNICIPAL DOS NEGÓCIOS JURÍDICOS

Art. 77. A inspeção post mortem consiste no exame da carcaça, das partes da carcaça, das cavidades, dos órgãos, dos tecidos e dos linfonodos, realizado por visualização, palpação, olfação e incisão, quando necessário, e demais procedimentos definidos em normas específicas para cada espécie animal.

Art. 78. A destinação das carcaças ou das partes da carcaça, quando identificadas alterações de qualquer natureza durante o exame post mortem, após julgamento do médico veterinário inspetor sanitário do S.I.M., deve seguir o previsto no Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (RIISPOA).

Art. 79. Deve ser mantida a correspondência entre as carcaças, as partes das carcaças e suas respectivas vísceras até o término do exame post mortem pelo S.I.M., observado o disposto em normas específicas.

§ 1º É vedada a realização de operações de toalete antes do término do exame post mortem.

§ 2º É de responsabilidade do estabelecimento a manutenção da correlação entre a carcaça e as vísceras e o sincronismo entre estas nas linhas de inspeção.

Art. 80. As carcaças julgadas em condições de consumo devem receber as marcas oficiais previstas neste Decreto, e em atendimento às normas específicas, sob supervisão do S.I.M.

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

Art. 81. As carcaças julgadas condenadas, destinadas ao tratamento por frio, salga ou aproveitamento condicional devem receber as marcas oficiais previstas neste Decreto, e em atendimento às normas específicas, sob supervisão do S.I.M.

Art. 82. Nos casos em que, no ato da inspeção post mortem, se evidencie a ocorrência de doenças infectocontagiosas de notificação imediata, determinada pela legislação de saúde animal, além das medidas estabelecidas no art. 58, cabe ao S.I.M. interditar a atividade de abate, isolar o lote de produtos suspeitos e mantê-lo apreendido enquanto se aguarda definição das medidas epidemiológicas de saúde animal a serem adotadas.

Art. 83. Na inspeção do pescado deve-se observar o seguinte:



MUNICÍPIO DE CAPÃO BONITO/SP

Rua Nove de Julho, n° 690, Centro - CEP 18300 - 900 - Fone (015) 3543.9900 - RAMAL 9924
Email: jurídico@capaobonito.sp.gov.br

SECRETARIA MUNICIPAL DOS NEGÓCIOS JURÍDICOS

§ 1º É vedada a recepção e o processamento do pescado capturado ou colhido sem atenção ao disposto nas legislações ambientais e pesqueiras.

§ 2º É obrigatória a lavagem prévia do pescado utilizado como matéria-prima para consumo humano direto ou para a industrialização de forma a promover a limpeza, a remoção de sujidades e da microbiota superficial.

§ 3º Os controles oficiais do pescado e dos seus produtos, no que for aplicável, abrange:

- I - análises sensoriais;
- II - indicadores de frescor;
- III - controle de histamina nas espécies formadoras;
- IV - controle de biotoxinas ou de outras toxinas perigosas para a saúde humana; e
- V - controle de parasitas.

Art. 84. Na avaliação dos atributos de frescor do pescado, respeitadas as particularidades de cada espécie, devem ser verificadas as seguintes características sensoriais para:

I - peixes:

- a) odor natural, próprio e suave;
- b) superfície do corpo limpa, com relativo brilho metálico e reflexos multicores, próprios da espécie, sem qualquer pigmentação estranha;
- c) olhos claros, vivos, brilhantes, transparentes, proeminentes, ocupando toda a cavidade orbitária;
- d) brânquias ou guelras róseas ou vermelhas, úmidas e brilhantes;
- e) abdômen com forma normal, firme, não deixando impressão duradoura à pressão dos dedos;
- f) escamas brilhantes, bem aderentes à pele, e nadadeiras apresentando certa resistência aos movimentos provocados;
- g) carne firme, consistência elástica, da cor própria da espécie;
- h) vísceras íntegras, perfeitamente diferenciadas, com peritônio aderente à parede da cavidade celomática; e
- i) ânus fechado.

II - demais espécies:

- a) Para as demais espécies devem ser observadas as características descritas no



MUNICÍPIO DE CAPÃO BONITO/SP

Rua Nove de Julho, nº 690, Centro - CEP 18300 - 900 - Fone (015) 3543.9900 - RAMAL 9924
Email: juridico@capaobonito.sp.gov.br

SECRETARIA MUNICIPAL DOS NEGÓCIOS JURÍDICOS

Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA) do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e normas complementares e específicas.

Art. 85. Durante os procedimentos de exame ante mortem, abate e exame post mortem, o julgamento dos casos não previstos neste Decreto devem seguir o disposto no Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA) do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e em normas complementares e específicas.

Seção III

Da inspeção industrial e sanitária de ovos e derivados

Art. 86. Para os fins do disposto neste Decreto, entende-se por ovos, sem outra especificação, os ovos de galinha em casca.

Art. 87. Entende-se por derivados de ovos aqueles obtidos a partir do ovo, dos seus diferentes componentes e suas misturas, após eliminação da casca e das membranas, e que se destinem ao consumo humano, ainda que parcialmente completados com outros gêneros alimentícios ou aditivos.

Art. 88. Para os fins do disposto neste Decreto, entende-se por ovos frescos os que não forem conservados por qualquer processo e se enquadrem na classificação estabelecida neste Decreto e em normas específicas.

Art. 89. A inspeção de ovos e derivados é aplicável aos ovos de galinha e, no que couber, às demais espécies produtoras de ovos, respeitadas suas particularidades.

Art. 90. Os estabelecimentos de ovos e derivados são responsáveis por garantir a identidade, a qualidade e a rastreabilidade dos ovos, desde sua obtenção na produção primária até a recepção no estabelecimento, incluído o transporte.

§ 1º O estabelecimento que recebe ovos oriundos da produção primária deve possuir cadastro atualizado de produtores o quais devem ser registrados junto ao serviço oficial de saúde animal.

§ 2º As granjas avícolas também devem ser registradas junto ao serviço oficial de saúde animal.

Art. 91. Os aviários, as granjas e as outras propriedades avícolas nas quais estejam grassando doenças zoonóticas com informações comprovadas pelo serviço oficial de saúde animal não podem destinar sua produção de ovos ao consumo na forma que se apresenta.



MUNICÍPIO DE CAPÃO BONITO/SP

Rua Nove de Julho, nº 690, Centro - CEP 18300 - 900 - Fone (015) 3543.9900 - RAMAL 9924
Email: juridico@capaobonito.sp.gov.br

SECRETARIA MUNICIPAL DOS NEGÓCIOS JURÍDICOS

Art. 92. Os estabelecimentos de ovos e derivados devem executar os seguintes procedimentos:

- I - apreciação geral do estado de limpeza e integridade da casca;
- II - exame pela ovoscopia;
- III - classificação dos ovos; e
- IV - verificação das condições de higiene e integridade da embalagem.

Art. 93. Os ovos destinados ao consumo humano devem ser classificados como ovos de categorias “A” e “B”, de acordo com as suas características qualitativas.

Art. 94. Ovos da categoria “A” devem apresentar as seguintes características qualitativas:

- I - casca e cutícula de forma normal, lisas, limpas, intactas;
- II - câmara de ar com altura não superior a 6 mm (seis milímetros) e imóvel;
- III - gema visível à ovoscopia, somente sob a forma de sombra, com contorno aparente, movendo-se ligeiramente em caso de rotação do ovo, mas regressando à posição central;
- IV - clara límpida e translúcida, consistente, sem manchas ou turvação e com as calazas intactas; e
- V - cicatrícula com desenvolvimento imperceptível.

Art. 95. Ovos da categoria “B” devem apresentar as seguintes características:

- I - serem considerados inócuos, sem que se enquadrem na categoria “A”
- II - apresentarem manchas sanguíneas pequenas e pouco numerosas na clara e na gema; ou
- III - serem provenientes de estabelecimentos avícolas de reprodução que não foram submetidos ao processo de incubação.

Parágrafo único. Os ovos da categoria “B” serão destinados exclusivamente à industrialização.

Art. 96. Os ovos limpos trincados ou quebrados que apresentem a membrana testácea intacta devem ser destinados à industrialização tão rapidamente quanto possível.

Art. 97. É proibida a utilização e a lavagem de ovos sujos trincados para a fabricação de derivados de ovos.

Art. 98. Os ovos destinados à produção de seus derivados devem ser



MUNICÍPIO DE CAPÃO BONITO/SP

Rua Nove de Julho, nº 690, Centro - CEP 18300 - 900 - Fone (015) 3543.9900 - RAMAL 9924
Email: juridico@capaobonito.sp.gov.br

SECRETARIA MUNICIPAL DOS NEGÓCIOS JURÍDICOS

previamente lavados antes de serem processados.

Art. 99. Os ovos devem ser armazenados e transportados em condições que minimizem as variações de temperatura.

Art. 100. É proibido o acondicionamento em uma mesma embalagem quando se tratar de:

- I - ovos frescos e ovos submetidos a processos de conservação; e
- II - ovos de espécies diferentes.

Seção IV

Da inspeção industrial e sanitária de leite e derivados

Art. 101. Entende-se por leite, sem outra especificação, o produto natural, fresco, integral, oriundo da ordenha completa e ininterrupta, em condições de higiene, de vacas sadias, bem alimentadas e descansadas.

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

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

Art. 102. A inspeção de leite e derivados a que se refere este Decreto é aplicável ao leite de vaca e, no que couber, às demais espécies produtoras de leite, respeitadas suas particularidades.

Art. 103. A inspeção de leite e derivados abrange a verificação:

- I - do estado sanitário do rebanho, do processo de ordenha, do acondicionamento, da conservação e do transporte do leite;
- II - das matérias-primas, do processamento, do produto, da estocagem e da expedição; e
- III - das instalações laboratoriais, dos equipamentos, dos controles e análises laboratoriais.

Art. 104. O leite deve ser produzido em condições higiênicas, abrangidos o manejo do gado leiteiro e os procedimentos de ordenha, conservação e transporte.

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



MUNICÍPIO DE CAPÃO BONITO/SP

Rua Nove de Julho, nº 690, Centro - CEP 18300 - 900 - Fone (015) 3543.9900 - RAMAL 9924
Email: juridico@capaobonito.sp.gov.br

SECRETARIA MUNICIPAL DOS NEGÓCIOS JURÍDICOS

§ 2º O vasilhame ou o equipamento para conservação do leite na propriedade rural até a sua captação deve permanecer em local próprio e específico e deve ser mantido em condições de higiene.

Art. 105. Para os fins deste Decreto, entende-se por tanque comunitário o equipamento de refrigeração por sistema de expansão direta, utilizado de forma coletiva exclusivamente por produtores de leite para conservação do leite cru refrigerado na propriedade rural.

Parágrafo único. O tanque comunitário deve estar vinculado a estabelecimento sob inspeção municipal e deve atender a normas específicas.

Art. 106. É proibido o desnate parcial ou total do leite nas propriedades rurais.

Art. 107. É proibido o envio a qualquer estabelecimento industrial do leite de fêmeas que, independentemente da espécie:

I - pertençam à propriedade que esteja sob interdição determinada por órgão de saúde animal competente;

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

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

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

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

Art. 108. O estabelecimento é responsável por garantir a identidade, a qualidade e a rastreabilidade do leite cru, desde a sua captação na propriedade rural até a recepção no estabelecimento, incluído o seu transporte.

Parágrafo único. Para fins de rastreabilidade, na captação de leite por meio de carro-tanque isotérmico, deve ser colhida amostra do leite de cada produtor ou tanque comunitário previamente à captação, identificada e conservada até a recepção no estabelecimento industrial.

Art. 109. Considera-se leite o produto que atenda as seguintes especificações:



MUNICÍPIO DE CAPÃO BONITO/SP

Rua Nove de Julho, nº 690, Centro - CEP 18300 - 900 - Fone (015) 3543.9900 - RAMAL 9924
Email: juridico@capaobonito.sp.gov.br

SECRETARIA MUNICIPAL DOS NEGÓCIOS JURÍDICOS

I - características físico-químicas:

- a) características sensoriais (cor, odor e aspecto) normais;
- b) teor mínimo de gordura de 3,0g/100g (três gramas por cem gramas);
- c) teor mínimo de proteína total de 2,9g/100g (dois inteiros e nove décimos de gramas por cem gramas);
- d) teor mínimo de lactose anidra de 4,3g/100g (quatro inteiros e três décimos de gramas por cem gramas);
- e) teor mínimo de sólidos não gordurosos de 8,4g/100g (oito inteiros e quatro décimos de gramas por cem gramas);
- f) teor mínimo de sólidos totais de 11,4g/100g (onze inteiros e quatro décimos de gramas por cem gramas);
- g) acidez titulável entre 0,14 (quatorze centésimos) e 0,18 (dezoito centésimos) expressa em gramas de ácido láctico/100 mL;
- h) densidade relativa a 15°C/15°C (quinze graus Celsius por quinze graus Celsius) entre 1,028 (um inteiro e vinte e oito milésimos) e 1,034 (um inteiro e trinta e quatro milésimos);
- i) índice crioscópico entre -0,530°H (quinhentos e trinta milésimos de grau Hortvet negativos) e -0,555°H (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.

II - não apresente substâncias estranhas à sua composição, tais como agentes inibidores do crescimento microbiano, neutralizantes da acidez, reconstituintes da densidade ou do índice crioscópico; e

III - não apresente resíduos de produtos de uso veterinário e contaminantes acima dos limites máximos previstos em normas complementares.

Parágrafo único. As regiões que dispuserem de estudos técnico-científicos de padrão regional das características do leite podem, mediante aprovação do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal, adotar outros padrões de leite.

Art. 110. A análise do leite para sua seleção e recepção no estabelecimento industrial deve abranger as especificações determinadas em normas específicas.

Art. 111. O estabelecimento industrial é responsável pelo controle das condições de recepção e seleção do leite destinado ao beneficiamento ou à



MUNICÍPIO DE CAPÃO BONITO/SP

Rua Nove de Julho, n° 690, Centro - CEP 18300 - 900 - Fone (015) 3543.9900 - RAMAL 9924
Email: jurídico@capaobonito.sp.gov.br

SECRETARIA MUNICIPAL DOS NEGÓCIOS JURÍDICOS

industrialização, conforme especificações definidas neste Decreto e em normas específicas.

§ 1º Somente o leite que atenda às especificações pode ser beneficiado.

§ 2º Quando detectada qualquer não conformidade nos resultados de análises de seleção do leite, o estabelecimento receptor será responsável pela destinação adequada do leite, de acordo com o disposto neste Decreto e em normas complementares.

§ 3º A destinação do leite que não atenda às especificações e seja proveniente de estabelecimentos industriais, desde que ainda não tenha sido internalizado, é de responsabilidade do estabelecimento fornecedor, facultada a destinação do produto no estabelecimento receptor.

§ 4º Na hipótese de que trata o §3º deste artigo, o estabelecimento receptor fica obrigado a comunicar ao S.I.M. a ocorrência, devendo manter registros auditáveis das análises realizadas e dos controles de rastreabilidade e destinação, quando esta ocorrer em suas instalações.

Art. 112. O processamento do leite após a seleção e a recepção em qualquer estabelecimento compreende, as seguintes operações:

I - pré-beneficiamento, que engloba as etapas de filtração sob pressão, clarificação, bactofugação, microfiltração, padronização do teor de gordura, termização (pré-aquecimento), homogeneização e refrigeração; e

II - beneficiamento, que inclui os tratamentos térmicos de pasteurização, ultra alta temperatura (UAT ou UHT - Ultra High Temperature) ou esterilização e envase.

Parágrafo único. É proibido o emprego de substâncias químicas na conservação do leite.

Seção V

Da inspeção industrial e sanitária de produtos de abelhas e derivados

Art. 113. A inspeção de produtos de abelhas e derivados abrange a verificação da extração, do acondicionamento, da conservação, do processamento, da armazenagem, da expedição e do transporte.

Art. 114. As análises de produtos de abelhas, para sua recepção e seleção no estabelecimento processador, devem abranger as características sensoriais e as análises determinadas em normas complementares, além da pesquisa de indicadores de fraudes que se faça necessária.



MUNICÍPIO DE CAPÃO BONITO/SP

Rua Nove de Julho, nº 690, Centro - CEP 18300 - 900 - Fone (015) 3543.9900 - RAMAL 9924
Email: juridico@capaobonito.sp.gov.br

SECRETARIA MUNICIPAL DOS NEGÓCIOS JURÍDICOS

Parágrafo único. Quando detectada qualquer não conformidade nos resultados das análises de seleção da matéria-prima, o estabelecimento receptor será responsável pela destinação adequada do produto, de acordo com o disposto neste Decreto e em normas complementares.

Art. 115. O mel e o mel de abelhas sem ferrão, quando submetidos ao processo de descristalização, pasteurização ou desumidificação, devem respeitar o binômio tempo e temperatura e o disposto em normas complementares.

Art. 116. Os estabelecimentos de produtos de abelhas são responsáveis por garantir a identidade, a qualidade e a rastreabilidade dos produtos, desde sua obtenção na produção primária até a recepção no estabelecimento, incluído o transporte.

§ 1º Os estabelecimentos que recebem produtos oriundos da produção primária devem possuir cadastro atualizado de produtores.

§ 2º Os estabelecimentos que recebem produtos da produção primária são responsáveis pela implementação de programas de melhoria da qualidade da matéria-prima e de educação continuada dos produtores.

Art. 117. A extração da matéria-prima por produtor rural deve ser realizada em local próprio, inclusive em unidades móveis, que possibilite os trabalhos de manipulação e acondicionamento da matéria-prima em condições de higiene.

Art. 118. A inspeção industrial e sanitária de ovo, leite, mel e seus respectivos derivados não previstas neste Decreto devem seguir o disposto no Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA) do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e normas complementares e específicas.

CAPÍTULO VIII DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E DE QUALIDADE

Seção I Dos aspectos gerais

Art. 119. O Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade (RTIQ) para os produtos de origem animal está previsto no Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA) do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento ou em regulamentos técnicos específicos.

Art. 120. O sal e seus substitutivos, os condimentos e as especiarias



MUNICÍPIO DE CAPÃO BONITO/SP

Rua Nove de Julho, nº 690, Centro - CEP 18300 - 900 - Fone (015) 3543.9900 - RAMAL 9924
Email: juridico@capaobonito.sp.gov.br

SECRETARIA MUNICIPAL DOS NEGÓCIOS JURÍDICOS

empregados no preparo de produtos de origem animal devem possuir indicação para o uso em alimentação humana e ser isentos de substâncias estranhas à sua composição, atendendo ainda à legislação específica.

Parágrafo único. É proibido o reaproveitamento de sal, para produtos comestíveis, após seu uso em processos de salga.

Art. 121. É proibido o emprego de salmouras turvas, sujas, alcalinas, com cheiro amoniacal, fermentadas ou inadequadas por qualquer outra razão.

Parágrafo único. É permitido o tratamento com vistas à recuperação de salmouras por meio de métodos como filtração por processo contínuo, pasteurização ou pelo uso de substâncias químicas autorizadas pelo órgão competente, desde que não apresentem alterações de suas características originais.

Art. 122. É permitida a utilização de aditivos ou coadjuvantes de tecnologia autorizados pelos órgãos reguladores atendendo-se aos limites estabelecidos.

Seção II De carnes e derivados

Art. 123. Para os fins deste Decreto, serão seguidas as seguintes especificações:

I - carnes são as massas musculares e os demais tecidos que as acompanham, incluída ou não a base óssea correspondente, procedentes das diferentes espécies animais, julgadas aptas para o consumo pelo Serviço de Inspeção Municipal.

II - carcaças são as massas musculares e os ossos do animal abatido, tecnicamente preparado, desprovido de cabeça, órgãos e vísceras torácicas e abdominais, respeitadas as particularidades de cada espécie, observado ainda:

- a) nos bovinos, búfalos e equídeos a carcaça não inclui pele, patas, rabo, glândula mamária, testículos e vergalho, exceto suas raízes;
- b) nos suídeos a carcaça pode ou não incluir pele, cabeça e pés;
- c) nos ovinos e caprinos a carcaça não inclui pele, patas, glândula mamária, testículos e vergalho, exceto suas raízes, mantido ou não o rabo;
- d) nas aves a carcaça deve ser desprovida de penas, sendo facultativa a retirada de rins, pés, pescoço, cabeça e órgãos reprodutores em aves que não atingiram a maturidade sexual;
- e) nos lagomorfos a carcaça deve ser desprovida de pele, cabeça e patas;
- f) nas ratitas a carcaça deve ser desprovida de pele e pés, sendo facultativa a



MUNICÍPIO DE CAPÃO BONITO/SP

Rua Nove de Julho, nº 690, Centro - CEP 18300 - 900 - Fone (015) 3543.9900 - RAMAL 9924
Email: juridico@capaobonito.sp.gov.br

SECRETARIA MUNICIPAL DOS NEGÓCIOS JURÍDICOS

retirada do pescoço;

- g) nas rãs e nos jacarés as carcaças são desprovidas de pele e patas; e
- h) nos quelônios as carcaças são desprovidas de casco.

Parágrafo único. É obrigatória a remoção da carne que fica ao redor da lesão do local da sangria, a qual é considerada imprópria para o consumo, respeitadas as particularidades de cada espécie.

III - miúdos são os órgãos e as partes de animais de abate julgados aptos para o consumo humano pelo Serviço de Inspeção Municipal, conforme especificado abaixo:

- a) nos ruminantes: encéfalo, língua, coração, fígado, rins, rúmen, retículo, omaso, rabo e mocotó;
- b) nos suídeos: língua, fígado, coração, encéfalo, estômago, rins, pés, orelhas, máscara e rabo;
- c) nas aves: fígado, coração e moela sem o revestimento interno;
- d) no pescado: língua, coração, moela, fígado, ovas e bexiga natatória, respeitadas as particularidades de cada espécie;
- e) nos lagomorfos: fígado, coração e rins; e
- f) nos equídeos: coração, língua, fígado, rins e estômago.

IV - produtos de triparia são as vísceras abdominais utilizadas como envoltórios naturais, tais como os intestinos e a bexiga, após receberem os tratamentos tecnológicos específicos.

Art. 124. As carnes e os miúdos utilizados na elaboração de produtos cárneos devem estar livres de gordura, aponeuroses, linfonodos, glândulas, vesícula biliar, saco pericárdico, papilas, cartilagens, ossos, grandes vasos, coágulos, tendões e demais tecidos não considerados aptos ao consumo humano.

Parágrafo único. Excetua-se da obrigação de remoção dos ossos de que trata o caput a carne utilizada na elaboração dos produtos cárneos em que a base óssea faça parte de sua caracterização.

Art. 125. É proibido o uso de intestinos, tonsilas, glândulas salivares, glândulas mamárias, ovários, baço, testículos, linfonodos, nódulos hemolinfáticos e outras glândulas como matéria-prima na composição de produtos cárneos.

Art. 126. É permitida a utilização de sangue ou suas frações no preparo de produtos cárneos, desde que obtido em condições específicas definidas em normas complementares.

§ 1º É proibido o uso de sangue ou suas frações procedentes de animais que



MUNICÍPIO DE CAPÃO BONITO/SP

Rua Nove de Julho, nº 690, Centro - CEP 18300 - 900 - Fone (015) 3543.9900 - RAMAL 9924
Email: juridico@capaobonito.sp.gov.br

SECRETARIA MUNICIPAL DOS NEGÓCIOS JURÍDICOS

venham a ser destinados a aproveitamento condicional ou que sejam considerados impróprios para o consumo humano.

§ 2º É proibida a desfibrinação manual do sangue quando destinado à alimentação humana.

Art. 127. Para os fins deste Decreto, serão seguidas as seguintes especificações:

I - produtos cárneos são aqueles obtidos de carnes, de miúdos e de partes comestíveis das diferentes espécies animais, com as propriedades originais das matérias-primas modificadas por meio de tratamento físico, químico ou biológico, ou ainda pela combinação destes métodos em processos que podem envolver a adição de ingredientes, aditivos ou coadjuvantes de tecnologia;

II - toucinho é o panículo adiposo adjacente à pele dos suínos cuja designação é definida pelo processo tecnológico aplicado para sua conservação;

III - unto fresco ou gordura suína em rama é a gordura cavitária dos suínos, tais como as porções adiposas do mesentério visceral, do envoltório dos rins e de outras vísceras prensadas;

IV - carne mecanicamente separada (CMS) é o produto obtido da remoção da carne dos ossos que a sustentam, após a desossa de carcaças de aves, de bovinos, de suínos ou de outras espécies autorizadas pelo Serviço de Inspeção Municipal, utilizados meios mecânicos que provocam a perda ou modificação da estrutura das fibras musculares;

V - carne temperada, seguida da especificação que couber, é o produto cárneo obtido dos cortes ou de carnes das diferentes espécies animais, condimentado, com adição ou não de ingredientes;

VI - embutidos são os produtos cárneos elaborados com carne ou com órgãos comestíveis, curados ou não, condimentados, cozidos ou não, defumados e dessecados ou não, tendo como envoltório a tripa, a bexiga ou outra membrana animal;

VII - as tripas e as membranas animais empregadas como envoltórios devem estar rigorosamente limpas e sofrer outra lavagem, imediatamente antes de seu uso;

VIII - é permitido o emprego de envoltórios artificiais, desde que previamente aprovados pelo órgão regulador da saúde;

IX - defumados são os produtos cárneos que, após o processo de cura, são submetidos à defumação, para lhes dar cheiro e sabor característicos, além de um maior prazo de vida comercial por desidratação parcial;

X - é permitida a defumação a quente ou a frio;

XI - a defumação deve ser feita em estufas construídas para essa finalidade e realizada com a queima de madeiras não resinosas, secas e duras;

XII - carne cozida, seguida da especificação que couber, é o produto cárneo obtido de carne das diferentes espécies animais, desossada ou não, com adição ou não de ingredientes, e submetida a processo térmico específico;



MUNICÍPIO DE CAPÃO BONITO/SP

Rua Nove de Julho, nº 690, Centro - CEP 18300 - 900 - Fone (015) 3543.9900 - RAMAL 9924
Email: juridico@capaobonito.sp.gov.br

SECRETARIA MUNICIPAL DOS NEGÓCIOS JURÍDICOS

XIII - produtos gordurosos comestíveis, segundo a espécie animal da qual procedem, são os que resultam do processamento ou do aproveitamento de tecidos de animais, por fusão ou por outros processos tecnológicos específicos, com adição ou não de ingredientes. Os produtos gordurosos que se apresentam em estado líquido, devem ser denominados óleos;

XIV - almôndega é o produto cárneo obtido a partir de carne moída de uma ou mais espécies animais, moldado na forma arredondada, com adição ou não de ingredientes, e submetido a processo tecnológico específico;

XV - hambúrguer é o produto cárneo obtido de carne moída das diferentes espécies animais, com adição ou não de ingredientes, moldado na forma de disco ou na forma oval e submetido a processo tecnológico específico;

XVI - quibe é o produto cárneo obtido de carne bovina ou ovina moída, com adição de trigo integral, moldado e acrescido de ingredientes. É facultada a utilização de carnes de outras espécies animais na elaboração do quibe, mediante declaração em sua denominação de venda;

XVII - linguiça é o produto cárneo obtido de carnes cominuídas das diferentes espécies animais, condimentado, com adição ou não de ingredientes, embutido em envoltório natural ou artificial e submetido a processo tecnológico específico;

XVIII - morcela é o produto cárneo embutido elaborado principalmente a partir do sangue, com adição de toucinho moído ou não, condimentado e cozido;

XIX - mortadela é o produto cárneo obtido da emulsão de carnes de diferentes espécies animais, com adição ou não de toucinho, de pele, de miúdos e de partes animais comestíveis, de ingredientes e de condimentos específicos, embutido em envoltório natural ou artificial de calibre próprio em diferentes formas, e submetido a processo térmico característico;

XX - salsicha é o produto cárneo obtido da emulsão de carne de uma ou mais espécies de animais, com adição ou não de gordura, de pele, de miúdos e de partes animais comestíveis, com adição de ingredientes e de condimentos específicos, embutido em envoltório natural ou artificial de calibre próprio, e submetido a processo térmico característico;

XXI - presunto é o produto cárneo obtido exclusivamente do pernil suíno, curado, defumado ou não, desossado ou não, com adição ou não de ingredientes, e submetido a processo tecnológico adequado;

XXII - apresuntado é o produto cárneo obtido a partir de recortes ou cortes das massas musculares dos membros anteriores ou posteriores de suínos, transformados em massa, condimentado, com adição de ingredientes e submetido a processo térmico específico;

XXIII - fiambre é o produto cárneo obtido de carne de uma ou mais espécies animais, com adição ou não de miúdos e partes animais comestíveis, transformados em massa, condimentado, com adição de ingredientes e submetido a processo térmico específico;

XXIV - salame é o produto cárneo obtido de carne suína e de toucinho, com adição ou não de carne bovina ou de outros ingredientes, condimentado, embutido



MUNICÍPIO DE CAPÃO BONITO/SP

Rua Nove de Julho, nº 690, Centro - CEP 18300 - 900 - Fone (015) 3543.9900 - RAMAL 9924
Email: juridico@capaobonito.sp.gov.br

SECRETARIA MUNICIPAL DOS NEGÓCIOS JURÍDICOS

em envoltórios naturais ou artificiais, curado, fermentado, maturado, defumado ou não, e dessecado;

XXV - pepperoni é o produto cárneo elaborado de carne suína e de toucinho cominuídos, com adição ou não de carne bovina ou de outros ingredientes, condimentado, embutido em envoltórios naturais ou artificiais, curado, apimentado, fermentado, maturado, dessecado, defumado ou não;

XXVI - copa é o produto cárneo obtido do corte íntegro da carcaça suína denominado de nuca ou sobrepaleta, condimentado, curado, com adição ou não de ingredientes, maturado, dessecado, defumado ou não;

XXVII - lombo é o produto cárneo obtido do corte da região lombar dos suídeos, dos ovinos ou caprinos, condimentado, com adição de ingredientes, salgado ou não, curado ou não, e defumado ou não;

XXVIII - bacon é o produto cárneo obtido do corte da parede tóraco-abdominal de suínos, que vai do esterno ao púbis, com ou sem costela, com ou sem pele, com adição de ingredientes, curado e defumado;

XXIX - pururuca é o produto cárneo obtido da pele de suínos, com adição ou não de ingredientes, submetido ao processamento térmico adequado, e que pode ser fabricado com gordura ou carne aderidas;

XXX - torresmo é o produto cárneo obtido da gordura de suínos, com adição ou não de ingredientes, submetido ao processamento térmico adequado, e que pode ser fabricado com pele ou carne aderidas;

XXXI - pasta ou patê é o produto cárneo obtido a partir de carnes, de miúdos das diferentes espécies animais ou de produtos cárneos, transformados em pasta, com adição de ingredientes e submetido a processo térmico específico;

XXXII- charque é o produto cárneo obtido de carne bovina, com adição de sal e submetido a processo de dessecação;

XXIII - carne bovina salgada curada dessecada ou jerked beef é o produto cárneo obtido de carne bovina, com adição de sal e de agentes de cura, submetido a processo de dessecação;

XXIV - banha é o produto obtido pela fusão de tecidos adiposos frescos de suídeos, com adição ou não de aditivos e de coadjuvantes de tecnologia.

Art. 128. É permitida a adição, nos limites fixados, de água ou de gelo aos produtos cárneos com o objetivo de facilitar a trituração e a homogeneização da massa, ou para outras finalidades tecnológicas, quando prevista neste Decreto e em normas complementares e específicas.

Art. 129. É permitida a adição, nos limites fixados, de amido ou de fécula, de ingredientes vegetais e de proteínas não cárneas aos produtos cárneos quando prevista neste Decreto e em normas complementares e específicas.

Art. 130. Os produtos cárneos cozidos que necessitam ser mantidos sob refrigeração devem ser resfriados logo após o processamento térmico, em tempo e



MUNICÍPIO DE CAPÃO BONITO/SP

Rua Nove de Julho, nº 690, Centro - CEP 18300 - 900 - Fone (015) 3543.9900 - RAMAL 9924
Email: juridico@capaobonito.sp.gov.br

SECRETARIA MUNICIPAL DOS NEGÓCIOS JURÍDICOS

temperatura que preservem sua inocuidade.

Art. 131. Todos os produtos condenados devem ser conduzidos ao setor de produtos não comestíveis, proibida sua passagem por setores onde sejam elaborados ou manipulados produtos comestíveis.

§ 1º A condução de material condenado até a sua desnaturação pelo calor deve ser efetuada de modo a se evitar a contaminação dos locais de passagem, de equipamentos e de instalações.

§ 2º Os materiais condenados destinados à transformação em outro estabelecimento devem ser previamente descaracterizados, vedada sua comercialização e seu uso, sob qualquer forma, para alimentação humana.

Art. 132. Quando os produtos não comestíveis se destinarem à transformação em outro estabelecimento, devem ser:

- I - armazenados e expedidos em local exclusivo para esta finalidade; e
- II - transportados em veículos vedados e que possam ser completamente higienizados após a operação.

Art. 133. Após sua obtenção, os produtos de origem animal não comestíveis não podem ser manipulados em seções de elaboração de produtos comestíveis.

Seção III

De pescados e seus derivados

Art. 134. Entende-se por produtos comestíveis de pescado aqueles elaborados a partir de pescado inteiro ou de parte dele, aptos para o consumo humano.

Parágrafo único. Para que o produto seja considerado um produto de pescado, deve possuir mais de cinquenta por cento de pescado, respeitadas as particularidades definidas em normas específicas.

Art. 135. Para os fins deste Decreto, serão seguidas as seguintes especificações:

I - pescado fresco é aquele que não foi submetido a qualquer processo de conservação, a não ser pela ação do gelo, mantido em temperaturas próximas à do gelo fundente, com exceção daqueles comercializados vivos;

II - pescado resfriado é aquele embalado e mantido em temperatura de refrigeração;

III - pescado congelado é aquele submetido a processos de congelamento rápido, de forma que o produto ultrapasse rapidamente os limites de temperatura de



MUNICÍPIO DE CAPÃO BONITO/SP

Rua Nove de Julho, nº 690, Centro - CEP 18300 - 900 - Fone (015) 3543.9900 - RAMAL 9924
Email: juridico@capaobonito.sp.gov.br

SECRETARIA MUNICIPAL DOS NEGÓCIOS JURÍDICOS

cristalização máxima.

§ 1º O processo de congelamento rápido somente pode ser considerado concluído quando o produto atingir a temperatura de -18°C (dezoito graus Celsius negativos).

§ 2º É permitida a utilização de equipamento congelador salmourador em instalações industriais em terra, desde que haja:

- a) controle sobre o tempo e a temperatura de congelamento no equipamento e controle de absorção de sal no produto; e
- b) finalização do congelamento em túneis até que o produto alcance a temperatura de -18°C (dezoito graus Celsius negativos).

Art. 136. Durante o transporte, o pescado congelado deve ser mantido a uma temperatura não superior a -18°C (dezoito graus Celsius negativos).

Parágrafo único. É proibido o transporte de pescado congelado a granel, com exceção daquelas espécies de grande tamanho, conforme critérios definidos pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Art. 137. Para os fins deste Decreto, serão seguidas as seguintes especificações:

I - carne mecanicamente separada de pescado é o produto congelado obtido de pescado, envolvendo o descabeçamento, a evisceração, a limpeza destes e a separação mecânica da carne das demais estruturas inerentes à espécie, como espinhas, ossos e pele;

II - surimi é o produto congelado obtido a partir de carne mecanicamente separada de peixe, submetida a lavagens sucessivas, drenagem e refino, com adição de aditivos;

III -pescado empanado é o produto congelado, elaborado a partir de pescado com adição ou não de ingredientes, moldado ou não, e revestido de cobertura que o caracterize, submetido ou não a tratamento térmico;

IV - pescado em conserva é aquele elaborado com pescado, com adição de ingredientes, envasado em recipientes hermeticamente fechados e submetido à esterilização comercial;

V - pescado em semiconserva é aquele obtido pelo tratamento específico do pescado por meio do sal, com adição ou não de ingredientes, envasado em recipientes hermeticamente fechados, não esterilizados pelo calor, conservado ou não sob refrigeração;

VI - patê ou pasta de pescado, seguido das especificações que couberem, é o produto industrializado obtido a partir do pescado transformado em pasta, com adição



MUNICÍPIO DE CAPÃO BONITO/SP

Rua Nove de Julho, nº 690, Centro - CEP 18300 - 900 - Fone (015) 3543.9900 - RAMAL 9924
Email: juridico@capaobonito.sp.gov.br

SECRETARIA MUNICIPAL DOS NEGÓCIOS JURÍDICOS

de ingredientes, submetido a processo tecnológico específico;

VII - embutido de pescado é o produto elaborado com pescado, com adição de ingredientes, curado ou não, cozido ou não, defumado ou não, dessecado ou não, utilizados os envoltórios previstos em regulamento específico;

VIII - pescado curado é aquele proveniente de pescado, tratado pelo sal, com ou sem aditivos;

IX - O tratamento pelo sal pode ser realizado por meio de salgas úmida, seca ou mista;

X - pescado seco ou desidratado é o produto obtido pela dessecação do pescado em diferentes intensidades, por meio de processo natural ou artificial, com ou sem aditivos, a fim de se obter um produto estável à temperatura ambiente.

Art. 138. Na elaboração de produtos comestíveis de pescado, devem ser seguidas, naquilo que lhes for aplicável, as exigências referentes a produtos cárneos previstas neste Decreto e o disposto em normas específicas.

Seção IV

Dos Ovos e derivados, e do Leite

Art. 139. Os derivados de ovos podem ser líquidos, concentrados, pasteurizados, desidratados, liofilizados, cristalizados, resfriados, congelados, ultracongelados, coagulados ou apresentarem-se sob outras formas utilizadas como alimento, conforme critérios definidos em normas específicas.

Art. 140. É permitida a produção dos seguintes tipos de leites fluidos:

I - leite cru refrigerado;

II - leite fluido a granel de uso industrial;

III - leite pasteurizado;

IV - leite submetido ao processo de ultra alta temperatura (UAT ou UHT), e;

V - leite reconstituído.

Parágrafo único. São considerados para consumo humano direto apenas os leites fluidos previstos nos incisos III, IV e V do caput.

Art. 141. Para os fins deste Decreto, serão seguidas as seguintes especificações:

I - leite cru refrigerado é o leite produzido em propriedades rurais, refrigerado e destinado aos estabelecimentos de leite e derivados sob inspeção sanitária oficial;

II - leite fluido a granel de uso industrial é o leite higienizado, refrigerado, submetido opcionalmente à termização (pré-aquecimento), à pasteurização e à padronização da matéria gorda, transportado a granel de um estabelecimento industrial a outro para ser processado e que não seja destinado diretamente ao



MUNICÍPIO DE CAPÃO BONITO/SP

Rua Nove de Julho, nº 690, Centro - CEP 18300 - 900 - Fone (015) 3543.9900 - RAMAL 9924
Email: juridico@capaobonito.sp.gov.br

SECRETARIA MUNICIPAL DOS NEGÓCIOS JURÍDICOS

consumidor final;

III - leite pasteurizado é o leite fluido submetido a processo de pasteurização, conforme previsto em normas específicas;

IV - leite UAT ou leite UHT é o leite homogeneizado e submetido a processo de ultra alta temperatura, conforme previsto em normas específicas;

V - leite reconstituído é o produto resultante da dissolução em água do leite em pó ou concentrado, com adição ou não de gordura láctea até atingir o teor de matéria gorda fixado para o respectivo tipo, seguido de homogeneização, quando for o caso, e de tratamento térmico previsto em normas específicas.

Art. 142. Na elaboração de leite e derivados das espécies caprina, bubalina e outras, devem ser seguidas as exigências previstas neste Decreto e nas legislações específicas, respeitadas as particularidades.

Art. 143. Os derivados lácteos compreendem a seguinte classificação:

- I - produtos lácteos;
- II - produtos lácteos compostos; e
- III - misturas lácteas.

Art. 144. Para os fins deste Decreto, serão seguidas as seguintes especificações:

I - produtos lácteos são os produtos obtidos mediante processamento tecnológico do leite, podendo conter ingredientes, aditivos e coadjuvantes de tecnologia, apenas quando funcionalmente necessários para o processamento;

II - leites modificados, fluido ou em pó, são os produtos lácteos resultantes da modificação da composição do leite mediante a subtração ou a adição dos seus constituintes;

III - produtos lácteos são aqueles previstos e definidos no Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA) do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento ou em regulamentos técnicos específicos;

IV - produtos lácteos compostos são os produtos no qual o leite, os produtos lácteos ou os constituintes do leite representem mais que cinquenta por cento do produto final massa/massa, tal como se consome, sempre que os ingredientes não derivados do leite não estejam destinados a substituir total ou parcialmente qualquer dos constituintes do leite;

V - produtos lácteos compostos são aqueles previstos e definidos no Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA) do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento ou em regulamentos técnicos específicos;

VI - mistura láctea é o produto que contém em sua composição final mais que cinquenta por cento de produtos lácteos ou produtos lácteos compostos, tal como se consome, permitida a substituição dos constituintes do leite, desde que a



MUNICÍPIO DE CAPÃO BONITO/SP

Rua Nove de Julho, nº 690, Centro - CEP 18300 - 900 - Fone (015) 3543.9900 - RAMAL 9924
Email: juridico@capaobonito.sp.gov.br

SECRETARIA MUNICIPAL DOS NEGÓCIOS JURÍDICOS

denominação de venda seja “mistura de (o nome do produto lácteo ou produto lácteo composto que corresponda) e (produto adicionado)”;

VII - misturas lácteas são aquelas previstas e definidas no Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA) do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento ou em regulamentos técnicos específicos.

Art. 145. É permitida a mistura do mesmo derivado lácteo, porém de qualidade diferente, desde que prevaleça o de padrão inferior para fins de classificação e rotulagem.

Seção V

Dos produtos de abelhas e derivados

Art. 146. Produtos de abelhas são aqueles elaborados pelas abelhas, delas extraídos ou extraídos das colmeias, sem qualquer estímulo de alimentação artificial capaz de alterar sua composição original e, obtidos mediante processamento específico, classificando-se em:

I - produtos de abelhas do gênero *Apis*, que são o mel, o pólen apícola, a geleia real, a própolis, a cera de abelhas e a apitoxina; e

II - produtos de abelhas sem ferrão ou nativas, que são o mel de abelhas sem ferrão, o pólen de abelhas sem ferrão e a própolis de abelhas sem ferrão.

Art. 147. Para os fins deste Decreto, serão seguidas as seguintes especificações:

I - mel é o produto alimentício produzido pelas abelhas melíferas a partir do néctar das flores ou das secreções procedentes de partes vivas das plantas ou de excreções de insetos sugadores de plantas que ficam sobre as partes vivas de plantas que as abelhas recolhem, transformam, combinam com substâncias específicas próprias, armazenam e deixam maturar nos favos da colmeia;

II - mel para uso industrial é aquele que se apresenta fora das especificações para o índice de diástase, de hidroximetilfurfural, de acidez ou em início de fermentação, que indique alteração em aspectos sensoriais que não o desclassifique para o emprego em produtos alimentícios;

III - pólen apícola é o produto resultante da aglutinação do pólen das flores, efetuada pelas abelhas operárias, mediante néctar e suas substâncias salivares, o qual é recolhido no ingresso da colmeia;

IV - geleia real é o produto da secreção do sistema glandular cefálico, formado pelas glândulas hipofaríngeas e mandibulares de abelhas operárias, colhida em até setenta e duas horas;

V - própolis é o produto oriundo de substâncias resinosas, gomosas e balsâmicas, colhidas pelas abelhas de brotos, de flores e de exsudatos de plantas, nas quais as abelhas acrescentam secreções salivares, cera e pólen para a elaboração final



MUNICÍPIO DE CAPÃO BONITO/SP

Rua Nove de Julho, nº 690, Centro - CEP 18300 - 900 - Fone (015) 3543.9900 - RAMAL 9924
Email: jurídico@capaobonito.sp.gov.br

SECRETARIA MUNICIPAL DOS NEGÓCIOS JURÍDICOS

do produto;

VI - cera de abelhas é o produto secretado pelas abelhas para formação dos favos nas colmeias, de consistência plástica, de cor amarelada e muito fusível;

VII - apitoxina é o produto de secreção das glândulas abdominais ou das glândulas do veneno de abelhas operárias, armazenado no interior da bolsa de veneno;

VIII - mel de abelhas sem ferrão é o produto alimentício produzido por abelhas sem ferrão a partir do néctar das flores ou das secreções procedentes de partes vivas das plantas ou de excreções de insetos sugadores de plantas que ficam sobre partes vivas de plantas que as abelhas recolhem, transformam, combinam com substâncias específicas próprias, armazenam e deixam maturar nos potes da colmeia;

IX - não é permitida a mistura de mel com mel de abelhas sem ferrão;

X - pólen de abelhas sem ferrão é o produto resultante da aglutinação do pólen das flores, efetuada pelas abelhas operárias sem ferrão, mediante néctar e suas substâncias salivares, o qual é recolhido dos potes da colmeia;

XI - não é permitida a mistura de pólen apícola com pólen de abelhas sem ferrão.

XII - própolis de abelhas sem ferrão é o produto oriundo de substâncias resinosas, gomosas e balsâmicas, colhidas pelas abelhas sem ferrão de brotos, de flores e de exsudatos de plantas, nas quais as abelhas acrescentam secreções salivares, cera e pólen para a elaboração final do produto;

XIII - Não é permitida a mistura de própolis com própolis de abelhas sem ferrão.

Art. 148. Derivados de produtos de abelhas são aqueles elaborados com produtos de abelhas, com adição ou não de ingredientes permitidos, classificados em:

I - composto de produtos de abelhas sem adição de ingredientes; ou

II - composto de produtos de abelhas com adição de ingredientes.

Art. 149. Para os fins deste Decreto, serão seguidas as seguintes especificações:

I - composto de produtos de abelhas sem adição de ingredientes é a mistura de dois ou mais produtos de abelhas combinados entre si, os quais devem corresponder a cem por cento do produto final.

II - composto de produtos de abelhas com adição de ingredientes é a mistura de um ou mais produtos de abelhas, combinados entre si, com adição de ingredientes permitidos.

§ 1º O composto de produtos de abelhas com adição de ingredientes deve ser constituído, predominantemente, em termos quantitativos, de produtos de abelhas.

§ 2º É proibido o emprego de açúcares ou de soluções açucaradas como veículo



MUNICÍPIO DE CAPÃO BONITO/SP

Rua Nove de Julho, nº 690, Centro - CEP 18300 - 900 - Fone (015) 3543.9900 - RAMAL 9924
Email: juridico@capaobonito.sp.gov.br

SECRETARIA MUNICIPAL DOS NEGÓCIOS JURÍDICOS

de ingredientes de qualquer natureza na formulação dos compostos de produtos de abelhas com adição de outros ingredientes.

CAPÍTULO IX DO REGISTRO DE PRODUTOS

Art. 150. Todo produto de origem animal comestível produzido no território municipal de Capão Bonito deve ser registrado no serviço oficial de inspeção.

Parágrafo único. O registro de que trata o caput abrange a formulação, o processo de fabricação e o rótulo.

Art. 151. No processo de solicitação de registro do produto, devem constar:

I - matérias-primas e ingredientes, com discriminação das quantidades e dos percentuais utilizados;

II - descrição das etapas de recepção, de manipulação, de beneficiamento, de industrialização, de fracionamento, de conservação, de embalagem, de armazenamento e de transporte do produto;

III - layout de rotulagem, em cores, apresentando todos os elementos gráficos, contendo o número de registro do estabelecimento no “Selo do Serviço de Inspeção Municipal”.

§ 1º Para registro, podem ser exigidas informações ou documentação complementares, conforme critérios estabelecidos pelo Serviço de Inspeção Municipal.

§ 2º O layout de rotulagem, informações obrigatórias pertinentes e seus dizeres devem atender ao disposto em legislações específicas.

Art. 152. É permitida a fabricação de produtos de origem animal não previstos neste Decreto ou em normas específicas, desde que seu processo de fabricação e sua composição sejam aprovados pelo Serviço de Inspeção Municipal.

§ 1º Nas solicitações de registro de produtos de que trata o caput, além dos requisitos estabelecidos no art. 151, o requerente deve apresentar ao Serviço de Inspeção Municipal:

I - proposta de denominação de venda do produto;

II - informações acerca do histórico do produto;

III - embasamento em legislação nacional ou internacional.

§ 2º O Serviço de Inspeção Municipal julgará a pertinência dos pedidos de registro considerados:



MUNICÍPIO DE CAPÃO BONITO/SP

Rua Nove de Julho, nº 690, Centro - CEP 18300 - 900 - Fone (015) 3543.9900 - RAMAL 9924
Email: juridico@capaobonito.sp.gov.br

SECRETARIA MUNICIPAL DOS NEGÓCIOS JURÍDICOS

- I - a segurança e a inocuidade do produto;
- II - os requisitos de identidade e de qualidade propostos, com vistas a preservar os interesses dos consumidores; e
- III - a existência de métodos validados de avaliação da conformidade do produto final.

Art. 153. Nenhuma modificação na formulação, no processo de fabricação ou no rótulo pode ser realizada sem prévia atualização do registro no Serviço de Inspeção Municipal.

CAPÍTULO X DA EMBALAGEM E ROTULAGEM

Art. 154. Os produtos de origem animal devem ser acondicionados ou embalados em recipientes que confirmam a necessária proteção e atendam às características específicas do produto, bem como 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. 155. É permitida a reutilização de recipientes para o envase ou o acondicionamento de produtos e de matérias-primas utilizadas na alimentação humana quando íntegros e higienizados

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

Art. 156. Para os fins deste Decreto rótulo ou rotulagem toda inscrição, legenda, imagem e matéria descritiva ou gráfica que esteja escrita, impressa, estampada, gravada, gravada em relevo, litografada ou colada sobre a embalagem ou contentores do produto de origem animal destinado ao comércio, com vistas à identificação.

Art. 157. Os estabelecimentos podem expedir ou comercializar somente matérias-primas e produtos de origem animal registrados e identificados por meio de rótulos, dispostos em local visível, quando forem destinados diretamente ao consumo



MUNICÍPIO DE CAPÃO BONITO/SP

Rua Nove de Julho, nº 690, Centro - CEP 18300 - 900 - Fone (015) 3543.9900 - RAMAL 9924
Email: juridico@capaobonito.sp.gov.br

SECRETARIA MUNICIPAL DOS NEGÓCIOS JURÍDICOS

ou enviados a outros estabelecimentos em que serão processados.

§ 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 autorizado pelo órgão regulador da saúde.

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

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

Art. 158. Os rótulos podem ser utilizados somente nos produtos registrados aos quais correspondam.

Parágrafo único. As informações expressas na rotulagem devem retratar fidedignamente a verdadeira natureza, composição e características do produto.

Art. 159. Além das exigências previstas neste Decreto, em normas complementares e em normas específicas, os rótulos devem conter, de forma clara e legível:

- I - nome do produto;
- II - nome empresarial e endereço do estabelecimento produtor;
- III - Selo oficial do Serviço de Inspeção Municipal;
- IV - CNPJ;
- V - marca comercial do produto, quando houver;
- VI - prazo de validade e identificação do lote;
- VII - lista de ingredientes e aditivos;
- VIII - indicação do número de registro do produto no Serviço de Inspeção Municipal;
- IX - identificação do país de origem;
- X - instruções sobre a conservação do produto;
- XI - indicação quantitativa, conforme legislação do órgão competente; e
- XII - instruções sobre o preparo e o uso do produto, quando necessário.

Parágrafo único. No caso de terceirização da produção, deve constar a expressão “Fabricado por”, ou expressão equivalente, seguida da identificação do fabricante, e a expressão “Para”, ou expressão equivalente, seguida da identificação do estabelecimento contratante.

Art. 160. Nos rótulos podem constar referências a prêmios ou a menções honrosas, desde que sejam devidamente comprovadas as suas concessões na



MUNICÍPIO DE CAPÃO BONITO/SP

Rua Nove de Julho, n° 690, Centro - CEP 18300 - 900 - Fone (015) 3543.9900 - RAMAL 9924
Email: jurídico@capaobonito.sp.gov.br

SECRETARIA MUNICIPAL DOS NEGÓCIOS JURÍDICOS

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. 161. Nos rótulos dos produtos de origem animal é vedada a presença de expressões, marcas, vocábulos, sinais, denominações, símbolos, emblemas, ilustrações ou outras representações gráficas que possam transmitir informações falsas, incorretas, insuficientes ou induzir o consumidor a erro ou confusão em relação à verdadeira natureza, composição, rendimento, procedência, tipo, qualidade, quantidade, validade, características nutritivas ou forma de uso do produto.

§ 1º Os rótulos dos produtos de origem animal não podem destacar a presença ou ausência de componentes que sejam intrínsecos ou próprios de produtos de igual natureza, exceto nos casos previstos em legislação específica.

§ 2º Os rótulos dos produtos de origem animal não podem indicar propriedades medicinais ou terapêuticas.

§ 3º O uso de alegações de propriedade funcional ou de saúde em produtos de origem animal deve ser previamente aprovado pelo órgão regulador da saúde, atendendo aos critérios estabelecidos em legislação específica.

Art. 162. O mesmo rótulo pode ser usado para produtos idênticos que sejam fabricados em diferentes unidades da mesma empresa, desde que cada estabelecimento tenha o produto registrado.

§ 1º Na hipótese do caput, as informações de que tratam os incisos II, III, IV e VIII do art. 159 deverão ser indicados na rotulagem para as unidades fabricantes envolvidas.

§ 2º A unidade fabricante do produto deve ser identificada claramente na rotulagem, por meio de texto informativo, código ou outra forma que assegure a informação correta.

§ 3º Alternativamente à indicação dos carimbos de inspeção das unidades fabricantes envolvidas, a empresa poderá optar pela indicação na rotulagem de um único carimbo de inspeção referente à unidade fabricante.

Art. 163. Os rótulos devem ser impressos, litografados, gravados ou pintados, respeitando a ortografia oficial e o sistema legal de unidades e medidas.

Art. 164. Nenhum rótulo, etiqueta ou selo pode ser aplicado de forma que esconda ou encubra, total ou parcialmente, dizeres obrigatórios de rotulagem ou o



MUNICÍPIO DE CAPÃO BONITO/SP

Rua Nove de Julho, nº 690, Centro - CEP 18300 - 900 - Fone (015) 3543.9900 - RAMAL 9924
Email: juridico@capaobonito.sp.gov.br

SECRETARIA MUNICIPAL DOS NEGÓCIOS JURÍDICOS

“Selo do Serviço de Inspeção Municipal”.

Art. 165. Os rótulos das embalagens de produtos não destinados à alimentação humana devem conter, a declaração de não comestível com caracteres destacados em caixa alta.

Art. 166. A rotulagem dos produtos de origem animal deve atender às determinações estabelecidas neste Decreto, em normas complementares e em legislação específica.

CAPÍTULO XI DOS CARIMBOS DE INSPEÇÃO

Art. 167. O “Selo do Serviço de Inspeção Municipal” é o carimbo de inspeção que representa a marca oficial do Serviço de Inspeção Municipal e constitui a garantia de que o produto é procedente de estabelecimento inspecionado e fiscalizado pelo S.I.M.

Art. 168. O número de registro do estabelecimento deve ser identificado no carimbo oficial cujos formatos, dimensões e empregos são fixados no Anexo II deste Decreto.

§ 1º O carimbo deve conter:

- I - formas geométricas, se for o caso idênticas e concêntricas, sejam, elipses, círculos ou retângulos, a que couber conforme diferenciação de uso do carimbo;
- II - a expressão “SECRETARIA MUNICIPAL DE AGROPECUÁRIA, OBRAS E MEIO AMBIENTE”, em caixa alta e centralizado;
- III - a palavra “SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL”, em caixa alta, na parte superior do espaço entre as formas geométricas externa e interna;
- IV - a palavra “CAPÃO BONITO”, em caixa alta, na parte inferior da forma geométrica;
- V - as iniciais “S.I.M.”, na parte superior do espaço da forma geométrica;
- VI - a palavra “INSPECIONADO” ou “CONDENADO”, ou, as letras “S”, “C” ou “TF”, o que couber, em caixa alta, ao centro do espaço da forma geométrica interna;
- VII - o número de registro do estabelecimento, disposto na forma geométrica interna.

§ 2º As iniciais “S.I.M.” significam “Serviço de Inspeção Municipal”.

§ 3º O número de registro do estabelecimento constante do carimbo de inspeção não é precedido da designação “número” ou de sua abreviatura (nº) e é aplicado no lugar correspondente.



MUNICÍPIO DE CAPÃO BONITO/SP

Rua Nove de Julho, nº 690, Centro - CEP 18300 - 900 - Fone (015) 3543.9900 - RAMAL 9924
Email: juridico@capaobonito.sp.gov.br

SECRETARIA MUNICIPAL DOS NEGÓCIOS JURÍDICOS

§ 4º A critério do Serviço de Inspeção Municipal poderá ser permitida a impressão do carimbo em relevo ou pelo processo de impressão automática a tinta, indelével, na tampa ou no fundo das embalagens, quando as dimensões destas não possibilitarem a impressão do carimbo no rótulo.

§ 5º A critério do Serviço de Inspeção Municipal poderá ser dispensado o uso da expressão "SECRETARIA MUNICIPAL DE AGROPECUÁRIA, OBRAS E MEIO AMBIENTE" nos casos em que os carimbos forem gravados em relevo em vidros, latas, plásticos termo moldáveis e os apostos em carcaças ou quartos de carcaças.

Art. 169. Os diferentes modelos de carimbos a serem usados nos estabelecimentos inspecionados e fiscalizados pelo Serviço de Inspeção Municipal devem obedecer às seguintes especificações:

I - Modelo 1 de carimbo, sendo composto por:

- a) forma geométrica: elíptica no sentido horizontal;
- b) fonte: Arial;
- c) dizeres: INSPECIONADO; ao centro do espaço da forma geométrica interna;
- d) dimensões:
 1. 7cm x 5cm (sete centímetros por cinco centímetros) de diâmetro, quando aplicado em carcaças ou quartos de bovinos, de búfalos, de equídeos e de ratitas, ou;
 2. 5cm x 3cm (cinco centímetros por três centímetros) de diâmetro, quando aplicado em carcaças ou quartos de suídeos, de ovinos e de caprinos.
- e) uso: para carcaças ou os quartos das carcaças de animais em condições de consumo em natureza.

II - Modelo 2 de carimbo, sendo composto por:

- a) forma geométrica: circular;
- b) fonte: Arial na cor preta sobre fundo branco, exceto quando aplicado em relevo;
- c) dizeres: INSPECIONADO; ao centro do espaço da forma geométrica interna;
- d) dimensões:
 1. 2cm (dois centímetros) de diâmetro, quando aplicado em embalagens com superfície visível para rotulagem menor ou igual a 10cm² (dez centímetros quadrados);
 2. 3cm (três centímetros) de diâmetro, quando aplicado nas embalagens de peso até 1kg (um quilograma);



MUNICÍPIO DE CAPÃO BONITO/SP

Rua Nove de Julho, nº 690, Centro - CEP 18300 - 900 - Fone (015) 3543.9900 - RAMAL 9924
Email: juridico@capaobonito.sp.gov.br

SECRETARIA MUNICIPAL DOS NEGÓCIOS JURÍDICOS

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

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

uso: para rótulos ou etiquetas de produtos de origem animal utilizados na alimentação humana, e suas embalagens secundárias respeitadas as mesmas proporcionalidades de peso.

III - Modelo 3 de carimbo, sendo composto por:

- a) forma geométrica: retangular no sentido horizontal;
- b) fonte: Arial;
- c) dizeres: CONDENADO; ao centro do espaço da forma geométrica interna;
- d) dimensões: 7cm x 6cm (sete centímetros por seis centímetros);
- e) uso: para carcaças ou partes condenadas de carcaças.

f) IV - Modelo 4 de carimbo, sendo composto por:

- a) forma geométrica: retangular no sentido horizontal;
- b) fonte: Arial;
- c) dizeres: as letras "S", "C" ou "TF", a que couber, ao centro do espaço da forma geométrica interna, ficando isento da obrigatoriedade de constar o número de registro do estabelecimento;
- d) dimensões: 7cm x 6cm (sete centímetros por seis centímetros);
- e) uso: para carcaças ou partes de carcaças destinadas ao preparo de produtos submetidos aos processos de salga (S), de conserva (C) ou de tratamento pelo frio (TF).

Art. 170. Os carimbos do S.I.M. devem obedecer exatamente à descrição e aos modelos determinados neste Decreto, respeitadas as dimensões, a forma, os dizeres, o idioma, o tipo e o corpo de letra e devem ser colocados em destaque nas testeiças das caixas e de outras embalagens, nos rótulos ou nos produtos, numa cor única, de preferência preta, quando impressos, gravados ou litografados.

Parágrafo único. É obrigação do estabelecimento arcar com os custos para a confecção dos carimbos que serão empregados em sua atividade industrial.

CAPÍTULO XII DA ANÁLISE LABORATORIAL



MUNICÍPIO DE CAPÃO BONITO/SP

Rua Nove de Julho, nº 690, Centro - CEP 18300 - 900 - Fone (015) 3543.9900 - RAMAL 9924
Email: juridico@capaobonito.sp.gov.br

SECRETARIA MUNICIPAL DOS NEGÓCIOS JURÍDICOS

Art. 171. As matérias-primas, os produtos de origem animal e toda e qualquer substância que entre em suas elaborações, estão sujeitos a análises físicas, microbiológicas, físico-químicas, de biologia molecular, histológicas e demais análises que se fizerem necessárias para a avaliação da conformidade.

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

Art. 172. Para realização das análises fiscais será coletada amostra em triplicata assegurando-se sua inviolabilidade e conservação.

§ 1º Uma das amostras coletadas deve ser encaminhada ao laboratório, e as demais amostras serão utilizadas como contraprova, sendo uma entregue ao detentor ou responsável pelo produto e a outra 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 a sua integridade física.

§ 3º Não serão 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 - se tratar 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; e
- 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 quarenta e cinco dias, contado da data da coleta.

§ 5º A coleta de amostra será realizada mediante a lavratura do Termo de Coleta de Amostra (TECA) ou do Termo de Coleta e Laudo dos Parâmetros Básicos de Potabilidade da Água (TECLA), o que couber, ambos lavrados em 3 vias, destinando-se:

- I - a primeira via ao laboratório que realizará as análises;
- II - a segunda via ao responsável pelo estabelecimento, e;
- III - a terceira ao Serviço de Inspeção Municipal.



MUNICÍPIO DE CAPÃO BONITO/SP

Rua Nove de Julho, nº 690, Centro - CEP 18300 - 900 - Fone (015) 3543.9900 - RAMAL 9924
Email: juridico@capaobonito.sp.gov.br

SECRETARIA MUNICIPAL DOS NEGÓCIOS JURÍDICOS

Art. 173. Quando necessário o Inspetor Sanitário do S.I.M. lavrará o Termo de Coleta de Amostra (TECA), o qual conterá:

I - número e série do Termo de Coleta de Amostra;

II - o local, a data e a hora da lavratura;

III - a indicação da motivação da coleta;

IV - a identificação do interessado juntamente com a especificação do ramo de atividade e endereço, a razão social e o número de cadastro de pessoa jurídica (CNPJ);

V - informações detalhando o item coletado, os números dos lacres utilizados nas amostras e quais análises serão realizadas;

VI - nome e número de credencial de nomeação do Inspetor Sanitário do S.I.M. responsável pela coleta;

VII - a ciência do interessado;

VIII - o nome e a assinatura do interessado, quando se tratar de pessoa física;

IX - o nome, o CPF e a assinatura de seu representante legal, ou de preposto, ou do responsável técnico, quando se tratar de pessoa jurídica.

§ 1º Em caso de recusa ou de impossibilidade de ciência do interessado será feita anotação do fato e o interessado será cientificado do Termo de Coleta de Amostra (TECA) por meio de notificação, que será feita através de carta registrada e por publicação de edital, conforme previsto na Lei Complementar nº 310, de 22 de junho de 2023.

§ 2º O modelo do Termo de Coleta de Amostra (TECA) é apresentado no Anexo III deste Decreto.

Art. 174. Quando necessário o Inspetor Sanitário do S.I.M. lavrará o Termo de Coleta de Amostra e Laudo dos Parâmetros Básicos de Potabilidade da Água (TECLA), o qual conterá:

I - número e série do Termo de Coleta de Amostra;

II - o local, a data e a hora da lavratura;

III - a indicação da motivação da coleta;

IV - a identificação do interessado juntamente com a especificação do ramo de atividade e endereço:

a) o nome e o número de cadastro de pessoa física (CPF), quando se tratar de pessoa física;

b) a razão social e o número de cadastro de pessoa jurídica (CNPJ), quando se tratar de pessoa jurídica.

V - informações detalhando o item coletado, caso tenha sido realizada análise



MUNICÍPIO DE CAPÃO BONITO/SP

Rua Nove de Julho, nº 690, Centro - CEP 18300 - 900 - Fone (015) 3543.9900 - RAMAL 9924
Email: juridico@capaobonito.sp.gov.br

SECRETARIA MUNICIPAL DOS NEGÓCIOS JURÍDICOS

in loco a indicação dos valores obtidos e quais análises serão realizadas;

VI - nome e número de credencial de nomeação do Inspetor Sanitário do S.I.M. responsável pela coleta;

VII - a ciência do interessado:

- a) o nome e a assinatura do interessado, quando se tratar de pessoa física;
- b) o nome, o CPF e a assinatura de seu representante legal, ou de preposto, ou do responsável técnico, quando se tratar de pessoa jurídica.

§ 1º Em caso de recusa ou de impossibilidade de ciência do interessado, pessoa física ou jurídica, será feita anotação do fato e o interessado será cientificado do Termo de Coleta de Amostra e Laudo dos Parâmetros Básicos de Potabilidade da Água (TECLA) por meio de notificação, que será feita através de carta registrada e por publicação de edital, conforme previsto na Lei Complementar nº 310, de 22 de junho de 2023.

§ 2º O modelo do Termo de Coleta de Amostra e Laudo dos Parâmetros Básicos de Potabilidade da Água (TECLA) é apresentado no Anexo IV deste Decreto.

Art. 175. 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 pelos inspetores sanitários do S.I.M.

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

§ 2º A aposição no TECA ou TECLA da assinatura do detentor do produto ou de seu representante, atesta que houve o acompanhamento que trata o §1º, e, que permaneceu amostra de contraprova em poder do detentor do produto ou de seu representante, quando for o caso.

§ 3º Não deve ser coletada amostra de produto cuja identidade, composição, integridade ou conservação esteja comprometida.

§ 4º Quando da coleta de amostra de água de abastecimento, a critério do inspetor sanitário do S.I.M. e, em observância às normas específicas, determinados analitos poderão ser aferidos in loco, e nestes casos a conclusão final sobre a potabilidade da água ocorrerá após laudo da análise em laboratório, caso a amostra tenha sido enviada.

Art. 176. 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.



MUNICÍPIO DE CAPÃO BONITO/SP

Rua Nove de Julho, nº 690, Centro - CEP 18300 - 900 - Fone (015) 3543.9900 - RAMAL 9924
Email: juridico@capaobonito.sp.gov.br

SECRETARIA MUNICIPAL DOS NEGÓCIOS JURÍDICOS

Art. 177. Nos casos de resultados de análises fiscal em desacordo com a legislação, o Serviço de Inspeção Municipal cientificará o interessado dos resultados analíticos obtidos e adotará as ações fiscais e administrativas pertinentes.

Art. 178. Nos casos de resultados de análises fiscais em desacordo com a legislação é facultado ao responsável legal do estabelecimento requerer ao Serviço de Inspeção Municipal a análise pericial na amostra de contraprova, caso esta exista, num prazo de 48 (quarenta e oito) horas a contar da data de ciência do resultado.

§ 1º Diante da não apresentação do requerimento dentro do prazo estipulado no caput mantêm-se o resultado da análise fiscal.

§ 2º Ao requerer a análise da contraprova, o interessado deve indicar no requerimento o nome de um assistente habilitado com competência técnica para acompanhar a realização da análise pericial na amostra de contraprova.

§ 3º O Serviço de Inspeção Municipal e o interessado estabelecerão conjuntamente a data, a hora e o laboratório oficial ou credenciado em que se realizará a análise pericial na amostra de contraprova.

§ 4º Deve ser utilizada na análise pericial a amostra de contraprova que se encontra em poder do interessado.

§ 5º Deve ser utilizada na perícia de contraprova o mesmo método de análise empregado na análise fiscal.

§ 6º A análise pericial não será realizada no caso da amostra de contraprova apresentar indícios de alteração ou violação.

§ 7º Na hipótese de que trata o § 6º, o resultado da análise fiscal será considerado definitivo.

§ 8º Na hipótese de divergência quanto ao resultado da análise fiscal ou discordância entre os resultados da análise fiscal com o resultado da análise pericial de contraprova, será realizado novo exame pericial sobre a amostra de contraprova em poder do laboratório ou do Serviço de Inspeção Municipal.

§ 9º O não comparecimento do assistente indicado pelo interessado na data e hora estabelecidas ou a inexistência da amostra de contraprova sob a guarda do interessado, implica a aceitação do resultado da análise fiscal.

Art. 179. O estabelecimento deve realizar controle de seu processo produtivo, por meio de análises físicas, microbiológicas, físico-químicas, de biologia molecular,



MUNICÍPIO DE CAPÃO BONITO/SP

Rua Nove de Julho, nº 690, Centro - CEP 18300 - 900 - Fone (015) 3543.9900 - RAMAL 9924
Email: juridico@capaobonito.sp.gov.br

SECRETARIA MUNICIPAL DOS NEGÓCIOS JURÍDICOS

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. 180. Os procedimentos de coleta, de acondicionamento e de remessa de amostras para análises fiscais, bem como sua frequência, seguirão o estabelecido em normas específicas.

Art. 181. As despesas de análises fiscal, relativas ao acondicionamento, transporte e análise laboratoriais, correrão por conta do estabelecimento.

§ 1º As análises devem ser realizadas em laboratório oficial ou laboratório credenciado pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento na Rede Nacional de Laboratórios Agropecuários do Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária.

§ 2º Também estão compreendidas como despesas do estabelecimento a realização das análises periciais em amostras de contraprova.

CAPÍTULO XIII DAS AÇÕES E PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS

Seção I Das infrações e das Responsabilidades

Art. 182. Para fins deste Decreto e de suas normas complementares considera-se infração a desobediência ou a inobservância ao disposto nas normas legais e regulamentos que, por qualquer forma, se destinem a garantir a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos produtos de origem animal.

Art. 183. As infrações previstas neste Decreto prescrevem em 5 (cinco) anos.

§ 1º A prescrição interromper-se-á por qualquer ato formal que objetive a apuração da infração e consequente imposição de penalidade.

§ 2º Não corre prazo prescricional enquanto houver processo administrativo pendente de julgamento.

Art. 184. Serão responsabilizadas pela infração às disposições deste Decreto, para efeito da aplicação das penalidades nele previstas:



MUNICÍPIO DE CAPÃO BONITO/SP

Rua Nove de Julho, nº 690, Centro - CEP 18300 - 900 - Fone (015) 3543.9900 - RAMAL 9924
Email: juridico@capaobonito.sp.gov.br

SECRETARIA MUNICIPAL DOS NEGÓCIOS JURÍDICOS

- I - As pessoas jurídicas registradas no Serviço de Inspeção Municipal;
- II - As pessoas jurídicas não registradas, quando constatado o exercício irregular de atividades regulamentadas por este Decreto; e
- III - As pessoas físicas, quando constatado o exercício ilegal de atividades regulamentadas por este Decreto.

Parágrafo único. Exclui a imputação de infração a causa decorrente de força maior ou proveniente de eventos naturais ou circunstâncias imprevisíveis que vierem a determinar avaria, deterioração ou alteração de locais, produtos ou bens.

Seção II Das penalidades

Art. 185. As infrações previstas, sem prejuízo das sanções da natureza civil ou penal cabíveis, serão punidas, alternativa, sucessiva ou cumulativamente, com a penalidade de:

- I - advertência;
- II - multa;
- III - apreensão de produtos, matérias-primas; subprodutos e derivados;
- IV - inutilização de produtos, matérias-primas, subprodutos e derivados;
- V - interdição de produtos, matérias-primas, subprodutos e derivados; VI
- VI - suspensão de vendas de produtos; subprodutos e derivados;
- VII - suspensão de fabricação de produtos;
- VIII - cancelamento de registro de produto e/ou rótulos;
- IX - apreensão de rotulagens, etiquetas, embalagens e carimbos;
- X - inutilização de rotulagens, etiquetas, embalagens e carimbos;
- XI - interdição parcial ou total do estabelecimento;
- XII - interdição de equipamento;
- XIII - suspensão do registro do estabelecimento;
- XIV - cancelamento do registro do estabelecimento.

Parágrafo único. Quando aplicada a penalidade de inutilização, previstas nos incisos IV e X, caberá ao detentor ou responsável pelos produtos, matérias-primas, subprodutos e derivados, rotulagens, etiquetas, embalagens e carimbos, o ônus do recolhimento, transporte e inutilização, acompanhado pelo Inspetor Sanitário do S.I.M., até não mais ser possível sua utilização.

Art. 186. Constituem infrações ao disposto neste Decreto, e suas respectivas penalidades, além de outras previstas:

- I - Fazer funcionar estabelecimento de produtos de origem animal sem o devido registro no órgão oficial de inspeção.



MUNICÍPIO DE CAPÃO BONITO/SP

Rua Nove de Julho, nº 690, Centro - CEP 18300 - 900 - Fone (015) 3543.9900 - RAMAL 9924
Email: juridico@capaobonito.sp.gov.br

SECRETARIA MUNICIPAL DOS NEGÓCIOS JURÍDICOS

a) Penalidade - advertência, apreensão, inutilização, interdição e/ou multa.

II - Construir, ampliar, remodelar ou reformar instalações sem a prévia aprovação do projeto.

a) Penalidade - advertência, apreensão, inutilização, interdição e/ou multa.

III - Não realizar as transferências de responsabilidade junto ao Serviço de Inspeção Municipal por ocasião de venda, aluguel, arrendamento ou doação de estabelecimento.

a) Penalidade - advertência e/ou multa.

IV - Fazer funcionar estabelecimento de produto de origem animal sem a habilitação de responsável técnico médico veterinário.

a) Penalidade - advertência e/ou multa.

V- Utilizar rótulo que não atende ao disposto na legislação específica aplicável.

a) Penalidade - advertência, apreensão, inutilização, interdição, suspensão e/ou multa.

VI - Construir ou fazer funcionar estabelecimento sem possuir licenciamento no órgão ambiental competente e/ou descumprir normas e regulamentos na área de saneamento ambiental.

a) Penalidade - advertência, interdição, suspensão, cancelamento e/ou multa.

VII - Armazenar ou expedir matérias-primas, ingredientes, produtos ou embalagens em condições inadequadas, com prazo de validade expirado ou apor novos prazos depois de expirada a sua validade.

a) Penalidade - advertência, apreensão, inutilização, interdição e/ou multa.

VIII - Expedir produto sem a indicação de prazo de validade.

a) Penalidade - advertência, apreensão, inutilização, interdição e/ou multa.

IX - Ultrapassar a capacidade máxima de abate, de industrialização, de beneficiamento ou de armazenagem.

a) Penalidade - advertência, apreensão, inutilização, interdição e/ou multa.



MUNICÍPIO DE CAPÃO BONITO/SP

Rua Nove de Julho, nº 690, Centro - CEP 18300 - 900 - Fone (015) 3543.9900 - RAMAL 9924
Email: juridico@capaobonito.sp.gov.br

SECRETARIA MUNICIPAL DOS NEGÓCIOS JURÍDICOS

X - Elaborar produtos que não possuam processos de fabricação, de formulação e de composição registrados no Serviço de Inspeção Municipal.

a) Penalidade - apreensão, inutilização, suspensão, interdição, cancelamento do registro do estabelecimento e/ou multa.

XI - Expedir produtos sem rótulos ou produtos que não tenham sido registrados no Serviço de Inspeção Municipal.

a) Penalidade - apreensão, inutilização, interdição, suspensão, cancelamento do registro do estabelecimento e/ou multa.

XII - Desobedecer ou inobservar os preceitos de bem-estar animal dispostos neste Decreto e em normas específicas referentes aos produtos de origem animal.

a) Penalidade - suspensão, interdição, cancelamento do registro do estabelecimento e/ou multa.

XIII - Receber, utilizar, transportar, armazenar ou expedir matéria-prima, ingrediente ou produto desprovido da comprovação de sua procedência.

a) Penalidade- advertência, apreensão, inutilização, interdição e/ou multa.

XIV - Não cumprir os procedimentos previstos pelo estabelecimento em seus programas de autocontrole ou não cumprir os prazos fixados nos mesmos.

a) Penalidade- advertência e/ou multa.

XV - Fabricar, expedir ou distribuir produtos de origem animal com rotulagem falsificada.

a) Penalidade- apreensão, inutilização, interdição, suspensão, cancelamento do registro do estabelecimento e/ou multa.

XVI - elaborar produtos que não atendem ao disposto na legislação específica ou em desacordo com os processos de fabricação, de formulação e de composição registrados pelo Serviço de Inspeção Municipal.

a) Penalidade- apreensão, inutilização, interdição, suspensão, cancelamento do registro do estabelecimento e/ou multa.

XVII - sonegar informação que, direta ou indiretamente, interesse ao Serviço de



MUNICÍPIO DE CAPÃO BONITO/SP

Rua Nove de Julho, nº 690, Centro - CEP 18300 - 900 - Fone (015) 3543.9900 - RAMAL 9924
Email: juridico@capaobonito.sp.gov.br

SECRETARIA MUNICIPAL DOS NEGÓCIOS JURÍDICOS

Inspeção Municipal e ao consumidor.

a) Penalidade- advertência, apreensão, interdição, inutilização, suspensão e/ou multa.

XVIII - fraudar registros sujeitos à verificação pelo Serviço de Inspeção Municipal;

a) Penalidade- apreensão, inutilização, interdição, suspensão, cancelamento do registro do estabelecimento e/ou multa.

XIX - ceder ou utilizar de forma irregular carimbos oficiais, rótulos e embalagens.

a) Penalidade- apreensão, inutilização, interdição, suspensão, cancelamento do registro do estabelecimento e/ou multa.

XX - Alterar ou adulterar matéria-prima, ingrediente ou produto de origem animal.

a) Penalidade- apreensão, inutilização, interdição, suspensão, cancelamento do registro do estabelecimento e/ou multa.

XXI - simular a legalidade de matérias-primas, de ingredientes ou de produtos de origem desconhecida.

a) Penalidade- advertência, apreensão, interdição, inutilização e/ou multa.

XXII - obstar ou embaraçar a ação do Inspetor Sanitário do Serviço de Inspeção Municipal no exercício de suas funções, com vistas a dificultar, a retardar, a impedir, a restringir ou a burlar os trabalhos de fiscalização.

a) Penalidade - advertência e/ou multa.

XXIII - desacatar, intimidar, ameaçar, agredir ou tentar subornar o inspetor sanitário do Serviço Municipal de Inspeção.

a) Penalidade - advertência e/ou multa.

XXIV - produzir ou expedir produtos que sejam impróprios ao consumo humano.

a) Penalidade - apreensão, inutilização, interdição, suspensão, cancelamento do registro do estabelecimento e/ou multa.



MUNICÍPIO DE CAPÃO BONITO/SP

Rua Nove de Julho, nº 690, Centro - CEP 18300 - 900 - Fone (015) 3543.9900 - RAMAL 9924
Email: juridico@capaobonito.sp.gov.br

SECRETARIA MUNICIPAL DOS NEGÓCIOS JURÍDICOS

XXV - utilizar matérias-primas e produtos condenados, não inspecionados ou sem procedência conhecida no preparo de produtos usados na alimentação humana.

a) Penalidade - apreensão, inutilização, interdição, suspensão, cancelamento do registro do estabelecimento e/ou multa.

XXVI - utilizar, substituir, subtrair ou remover, total ou parcialmente, matéria-prima, produto, rótulo ou embalagem apreendidos pelo Serviço de Inspeção Municipal e mantidos sob a guarda do estabelecimento.

a) Penalidade - apreensão, inutilização, interdição, suspensão, cancelamento do registro do estabelecimento e/ou multa.

XXVII - utilizar documentos oficiais e outros documentos de interesse do Serviço de Inspeção Municipal, falsificados ou fraudados.

a) Penalidade - apreensão, inutilização, interdição, suspensão, cancelamento do registro do estabelecimento e/ou multa.

XXVIII - não realizar o recolhimento de produtos que são impróprios para o consumo humano.

a) Penalidade - interdição, suspensão do registro do estabelecimento, cancelamento.

XXIX - deixar de fornecer os dados estatísticos de interesse do Serviço de Inspeção Municipal nos prazos regulamentares.

a) Penalidade - advertência e/ou multa.

XXX - iniciar atividade sem atender exigências ou pendências estabelecidas por ocasião da concessão do Certificado de Registro do Estabelecimento.

a) Penalidade - advertência, suspensão, interdição e/ou multa.

XXXI - utilizar de forma irregular ou inserir informações ou documentação falsas, enganosas ou inexatas nos sistemas informatizados do Serviço de Inspeção Municipal.

a) Penalidade - advertência e/ou multa.

XXXII - descumprir determinações de interdição total ou parcial de instalações ou equipamentos, de suspensão de atividades ou outras impostas em decorrência de fiscalizações ou autuações, incluídas aquelas determinadas por ações cautelares.



MUNICÍPIO DE CAPÃO BONITO/SP

Rua Nove de Julho, nº 690, Centro - CEP 18300 - 900 - Fone (015) 3543.9900 - RAMAL 9924
Email: juridico@capaobonito.sp.gov.br

SECRETARIA MUNICIPAL DOS NEGÓCIOS JURÍDICOS

a) Penalidade- apreensão, inutilização, interdição, suspensão, cancelamento do registro do estabelecimento e/ou multa.

XXXIII - não realizar os tratamentos de destinação industrial ou de aproveitamento condicional estabelecidos neste Decreto, em normas complementares ou específicas, ou não dar a destinação adequada aos produtos condenados.

a) Penalidade- apreensão, inutilização, interdição, suspensão, cancelamento do registro do estabelecimento e/ou multa.

XXXIV - Instalar ou fazer funcionar equipamentos inadequados, em número insuficiente, conforme definido em normas específicas, em condições precárias de funcionamento ou contrariando normas legais e regulamentos pertinentes em relação ao porte ou finalidade do estabelecimento.

a) Penalidade- suspensão, interdição, cancelamento e/ou multa.

XXXV - Transgredir outras normas legais, federal, estadual ou municipal, destinadas a garantir a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos produtos de origem animal.

a) Penalidade - advertência, apreensão, inutilização, interdição, suspensão, cancelamento do registro do produto, suspensão do registro do estabelecimento, cancelamento do registro do estabelecimento e/ou multa.

Art. 187. As infrações ao disposto neste Decreto são classificadas em:

I - leves, aquelas em que o infrator seja beneficiado por circunstâncias atenuantes;

II - graves, aquelas em que for verificada uma circunstância agravante;

III - gravíssimas, aquelas em que seja verificada a existência de pelo menos duas circunstâncias agravantes.

Art. 188. Para graduação e imposição da penalidade devem ser considerados os seguintes elementos:

I - as circunstâncias atenuantes e agravantes;

II - a gravidade do fato, quanto à qualidade e inocuidade do produto de origem animal;

III - o histórico de não conformidade concernente às leis e normas relacionadas aos produtos de origem animal.



MUNICÍPIO DE CAPÃO BONITO/SP

Rua Nove de Julho, nº 690, Centro - CEP 18300 - 900 - Fone (015) 3543.9900 - RAMAL 9924
Email: juridico@capaobonito.sp.gov.br

SECRETARIA MUNICIPAL DOS NEGÓCIOS JURÍDICOS

Parágrafo único. Sem prejuízo do disposto neste artigo para a aplicação da penalidade de multa deverá ser considerada a capacidade econômica do infrator.

Art. 189. Para os efeitos deste Decreto são consideradas circunstâncias atenuantes:

- I - a ação do infrator não ter sido fundamental para a consecução do evento;
- II - o infrator, por espontânea vontade, imediatamente, procurar reparar ou minorar as consequências do ato lesivo à saúde pública que lhe for imputado;
- III - ser o infrator primário, e a falta cometida, sem consequências graves para a saúde pública.

Art. 190. Para os efeitos deste Decreto são consideradas circunstâncias agravantes:

- I - ser o infrator reincidente;
- II - ter cometido a infração para obter vantagem pecuniária;
- III - o infrator coagir outrem para execução material da infração; IV - ter a infração consequências graves à saúde pública;
- IV - ter agido com dolo, ainda que eventual, fraude ou má-fé;
- V - ter havido, intencionalmente, obstrução ou interposição de obstáculos dificultando a ação de inspeção e fiscalização da produção industrial e sanitária dos produtos de origem animal.

Art. 191. Para os efeitos deste Decreto é considerado reincidente o infrator que cometer qualquer infração prevista neste Decreto, em prazo inferior a 5 (cinco) anos contados da data da lavratura da última infração, ou tendo havido o respectivo Processo Administrativo, da data em que transitar em julgado a decisão final que tenha decidido manter a autuação outrora lavrada.

§ 1º A reincidência de que trata o caput é a específica, ou seja, a caracterizada pela repetição de infração já anteriormente cometida, cujo enquadramento repetir-se no mesmo dispositivo legal vigente.

§ 2º As penalidades aplicadas, após o trânsito em julgado administrativo, serão consideradas para a determinação da reincidência em relação a fato praticado depois do início da vigência deste Decreto.

Art. 192. A penalidade de cancelamento do registro do estabelecimento poderá ser aplicada nos casos de:

- I - reincidência em infração classificada como gravíssima;
- II - reincidência em infração cuja penalidade tenha sido:



MUNICÍPIO DE CAPÃO BONITO/SP

Rua Nove de Julho, nº 690, Centro - CEP 18300 - 900 - Fone (015) 3543.9900 - RAMAL 9924
Email: jurídico@capaobonito.sp.gov.br

SECRETARIA MUNICIPAL DOS NEGÓCIOS JURÍDICOS

- a) interdição total do estabelecimento;
- b) suspensão de vendas de produtos, subprodutos e derivados;
- c) suspensão de fabricação de produtos; e
- d) suspensão do registro do estabelecimento.

III - interdição total do estabelecimento ou suspensão do registro do estabelecimento por período superior a doze meses.

Art. 193. A penalidade de multa seguirá a seguinte graduação:

I - de 5 (cinco) a 200 (duzentas) vezes o valor nominal da Unidade Fiscal do Município (UFM) vigente, para infrações consideradas leves;

II - de 201 (duzentas e uma) a 500 (quinhentas) vezes o valor nominal da Unidade Fiscal Município (UFM) vigente, para infrações primárias consideradas graves;

III - de 501 (quinhentas e uma) a 2.000 (duas mil) vezes o valor nominal da Unidade Fiscal do Município (UFM) vigente, para infrações consideradas gravíssimas.

Parágrafo único. As multas a partir da reincidência específica deverão ser acrescidas de 50% (cinquenta por cento) do valor da última multa imposta para a mesma infração.

Seção III

Das medidas cautelares e dos produtos impróprios para consumo humano

Art. 194. Se houver evidência ou suspeita de que um produto de origem animal represente risco à saúde pública ou seja impróprio para o consumo humano, o Serviço de Inspeção Municipal aplicará, em medida cautelar, alternativa, sucessiva ou cumulativamente, as penalidades previstas nos incisos III, V, VI, VII, IX e XI do art. 185:

§ 1º Em suplementação às ações de carácter cautelar o Serviço de Inspeção Municipal poderá:

I - coletar amostras do produto para realização de análises fiscais; ou

II - determinar que o estabelecimento realize a coleta de amostras para análises fiscais, a serem realizadas em laboratório oficial ou credenciado oficial ou laboratório credenciado pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento na Rede Nacional de Laboratórios Agropecuários do Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária, seguindo os procedimentos estabelecidos neste Decreto.

§ 2º As medidas cautelares adotadas devem ser proporcionais e tecnicamente relacionadas aos fatos que as motivaram.



MUNICÍPIO DE CAPÃO BONITO/SP

Rua Nove de Julho, n° 690, Centro - CEP 18300 - 900 - Fone (015) 3543.9900 - RAMAL 9924
Email: juridico@capaobonito.sp.gov.br

SECRETARIA MUNICIPAL DOS NEGÓCIOS JURÍDICOS

§ 3º Quando a apreensão e/ou interdição de produtos for motivada por deficiências de controle do processo de produção, as medidas cautelares poderão ser estendidas a outros lotes de produtos fabricados sob as mesmas condições.

§ 4º Após a identificação da causa da irregularidade e a adoção das medidas corretivas cabíveis, a retomada do processo de fabricação será autorizada.

§ 5º Quando for tecnicamente pertinente, a liberação de produtos apreendidos e/ou interditados poderá ser condicionada à apresentação de laudos laboratoriais que evidenciem a inexistência da irregularidade.

§ 6º O Serviço de Inspeção Municipal poderá determinar que o estabelecimento desenvolva e aplique um plano de amostragem para realização de análises laboratoriais, cujos resultados respaldarão a manutenção da retomada do processo de fabricação quando a causa que motivou a adoção da medida cautelar for relacionada às deficiências do controle de processo de produção.

§ 7º O disposto no caput não afasta as competências de outros órgãos fiscalizadores, na forma da legislação.

Art. 195. Consideram-se impróprios para o consumo humano, na forma em que se apresentam, no todo ou em parte, as matérias-primas ou os produtos de origem animal que:

I - apresentem-se alterados;

II - apresentem-se adulterados;

III - apresentem-se danificados por umidade ou fermentação, rançosos, com características físicas ou sensoriais anormais, contendo quaisquer sujidades ou que demonstrem pouco cuidado na manipulação, na elaboração, na conservação ou no acondicionamento;

IV - contenham substâncias ou contaminantes que não possuam limite estabelecido em legislação, mas que possam prejudicar a saúde do consumidor;

V - contenham substâncias tóxicas ou compostos radioativos em níveis acima dos limites permitidos em legislação específica;

VI - contenham microrganismos patogênicos em níveis acima dos limites permitidos neste Decreto, em normas complementares e em legislação específica;

VII - revelem-se inadequados aos fins a que se destinam;

VIII - contenham contaminantes, resíduos de agrotóxicos, de produtos de uso veterinário acima dos limites estabelecidos em legislação específica;

IX - sejam obtidos de animais que estejam sendo submetidos a tratamento com produtos de uso veterinário ou durante o período de carência recomendado pelo fabricante;

X - sejam obtidos de animais que receberam alimentos ou produtos de uso



MUNICÍPIO DE CAPÃO BONITO/SP

Rua Nove de Julho, nº 690, Centro - CEP 18300 - 900 - Fone (015) 3543.9900 - RAMAL 9924
Email: juridico@capaobonito.sp.gov.br

SECRETARIA MUNICIPAL DOS NEGÓCIOS JURÍDICOS

veterinário que possam prejudicar a qualidade do produto;

XI - apresentem embalagens estufadas;

XII - apresentem embalagens defeituosas, perfuradas ou rasgadas, com seu conteúdo exposto à contaminação e à deterioração; XIII - estejam com o prazo de validade expirado;

XIII - não possuam procedência conhecida; ou

XIV - não estejam claramente identificados como oriundos de estabelecimento sob inspeção sanitária.

Parágrafo único. Outras situações não previstas nos incisos de I a XV podem tornar as matérias-primas e os produtos impróprios para consumo humano, conforme critérios definidos pelo Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 196. Além dos casos previstos no art. 195, as carnes ou os produtos cárneos devem ser considerados impróprios para consumo humano, na forma como se apresentam, quando:

I - sejam obtidos de animais que se enquadrem nos casos de condenação previstos neste Decreto e em normas específicas;

II - estejam mofados ou bolorentos, exceto nos produtos em que a presença de mofos seja uma consequência natural de seu processamento tecnológico; ou

III - estejam infestados por parasitas ou com indícios de ação por insetos ou roedores.

Parágrafo único. São ainda considerados impróprios para consumo humano a carne ou os produtos cárneos obtidos de animais ou matérias-primas animais não submetidos à inspeção sanitária oficial.

Art. 197. Além dos casos previstos no art. 195, o pescado ou os produtos de pescado devem ser considerados impróprios para consumo humano, na forma como se apresentam, quando:

I - estejam em mau estado de conservação e com aspecto repugnante;

II - apresentem sinais de deterioração;

III - sejam portadores de lesões ou doenças;

IV - apresentem infecção muscular maciça por parasitas;

V - tenham sido tratados por antissépticos ou conservadores não autorizados pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal;

VI - tenham sido recolhidos já mortos, salvo quando capturados em operações de pesca; ou

VII - apresentem perfurações dos envoltórios dos embutidos por parasitas.

Art. 198. Além dos casos previstos no art. 195, os ovos e derivados devem ser



MUNICÍPIO DE CAPÃO BONITO/SP

Rua Nove de Julho, nº 690, Centro - CEP 18300 - 900 - Fone (015) 3543.9900 - RAMAL 9924
Email: juridico@capaobonito.sp.gov.br

SECRETARIA MUNICIPAL DOS NEGÓCIOS JURÍDICOS

considerados impróprios para consumo humano, na forma como se encontram, quando 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 estejam secos por outra causa;
- III - podridão vermelha, negra ou branca;
- IV - contaminação por fungos, externa ou internamente;
- V - sujidades externas por materiais estercoreais ou tenham tido contato com substâncias capazes de transmitir odores ou sabores estranhos;
- VI - rompimento da casca e estejam sujos; ou
- VII - rompimento da casca e das membranas testáceas.

Parágrafo único. São também considerados impróprios para consumo humano os ovos que foram submetidos ao processo de incubação.

Art. 199. Além dos casos previstos no art. 195, considera-se impróprio para qualquer tipo de aproveitamento o leite cru, quando:

- I - provenha de propriedade interdita pela autoridade de saúde animal competente;
- II - na seleção da matéria-prima, apresente resíduos de produtos inibidores, de neutralizantes de acidez, de reconstituintes de densidade ou do índice crioscópico, de conservadores, de agentes inibidores do crescimento microbiano ou de outras substâncias estranhas à sua composição;
- III - apresente corpos estranhos ou impurezas que causem repugnância; ou
- IV - revele presença de colostro.

Parágrafo único. O leite considerado impróprio para qualquer tipo de aproveitamento e qualquer produto que tenha sido preparado com ele ou que a ele tenha sido misturado devem ser descartados e inutilizados pelo estabelecimento.

Art. 200. Além dos casos previstos no art. 195, são considerados impróprios para consumo humano, na forma como se apresentam, o mel e o mel de abelhas sem ferrão que evidenciem fermentação avançada ou hidroximetilfurfural acima do estabelecido, conforme o disposto em normas específicas.

Art. 201. Para efeito das infrações previstas neste Decreto, as matérias-primas e os produtos podem ser considerados alterados ou adulterados.

§ 1º São considerados alterados as matérias-primas ou os produtos que não apresentem condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim a que se destinam e



MUNICÍPIO DE CAPÃO BONITO/SP

Rua Nove de Julho, nº 690, Centro - CEP 18300 - 900 - Fone (015) 3543.9900 - RAMAL 9924
Email: juridico@capaobonito.sp.gov.br

SECRETARIA MUNICIPAL DOS NEGÓCIOS JURÍDICOS

incorrem em risco à saúde pública.

§ 2º São considerados adulterados as matérias-primas ou os produtos de origem animal:

I - fraudados:

- a) as matérias-primas e os produtos que tenham sido privados parcial ou totalmente de seus componentes característicos em razão da substituição por outros inertes ou estranhos e não atendem ao disposto na legislação específica;
- b) as matérias-primas e os produtos com adição de ingredientes, de aditivos, de coadjuvantes de tecnologia ou de substâncias com o objetivo de dissimular ou de ocultar alterações, deficiências de qualidade da matéria-prima ou defeitos na elaboração do produto;
- c) as matérias-primas e os produtos elaborados com adição de ingredientes, de aditivos, de coadjuvantes de tecnologia ou de substâncias com o objetivo de aumentar o volume ou o peso do produto; ou
- d) as matérias-primas e os produtos elaborados ou comercializados em desacordo com a tecnologia ou o processo de fabricação estabelecido em normas específicas ou em desacordo com o processo de fabricação registrado, mediante supressão, abreviação ou substituição de etapas essenciais para qualidade ou identidade do produto.

II - falsificados:

- a) as matérias-primas e os produtos em que tenham sido utilizadas denominações diferentes das previstas neste Decreto, em normas específicas ou no registro de produtos junto ao Serviço de Inspeção Municipal;
- b) as matérias-primas e os produtos que tenham sido elaborados, fracionados ou reembalados, expostos ou não ao consumo, com a aparência e as características gerais de outro produto registrado junto ao Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal da Secretaria de Defesa Agropecuária do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e que se denominem como este, sem que o seja;
- c) as matérias-primas e os produtos que tenham sido elaborados de espécie diferente da declarada no rótulo ou divergente da indicada no registro do produto;
- d) as matérias-primas e os produtos que não tenham sofrido o processamento especificado em seu registro, expostos ou não ao consumo, e que estejam



MUNICÍPIO DE CAPÃO BONITO/SP

Rua Nove de Julho, nº 690, Centro - CEP 18300 - 900 - Fone (015) 3543.9900 - RAMAL 9924
Email: juridico@capaobonito.sp.gov.br

SECRETARIA MUNICIPAL DOS NEGÓCIOS JURÍDICOS

indicados como um produto processado;

- e) as matérias-primas e os produtos que sofram alterações no prazo de validade; ou
- f) as matérias-primas e os produtos que não atendam às especificações referentes à natureza ou à origem indicadas na rotulagem.

Seção IV

Do processo administrativo

Art. 202. Quando constatadas irregularidades configuradas como infração prevista neste Decreto ou em outros diplomas legais vigentes, referentes aos produtos de origem animal, o Inspetor Sanitário do S.I.M. lavrará Termo de Notificação (NOT) ou Auto de Infração (AIF).

Parágrafo único. As infrações às normas previstas neste Decreto e em outros diplomas legais vigentes relativos aos produtos de origem animal, serão apurados em processo administrativo próprio, iniciado com o Auto de Infração.

Art. 203. O Termo de Notificação (NOT) será lavrado pelo Inspetor Sanitário do S.I.M. em situações que estejam em desacordo com a legislação e que não concorram diretamente à inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos produtos de origem animal ou ofereçam risco a saúde do consumidor, mesmo que presumido.

§ 1º O Termo de Notificação será lavrado em 2 (duas) vias, destinando-se a primeira ao notificado, e conterà:

- I - número e série do Termo de Notificação;
- II - o local, a data e a hora da constatação da irregularidade;
- III - a identificação do notificado (a razão social e o número de cadastro de pessoa jurídica (CNPJ)) juntamente com a especificação do ramo de atividade e endereço;
- IV - o ato ou fato constitutivo da irregularidade, descrito detalhadamente;
- V - a indicação de prazo, determinado pelo inspetor sanitário do S.I.M., para que sejam sanadas as irregularidades;
- VI - o nome e número de credencial de nomeação do Inspetor Sanitário do S.I.M. notificante e sua assinatura;
- VII - a ciência do notificado, através da aposição do nome, CPF e a assinatura de seu representante legal, ou de preposto, ou do responsável técnico.

§ 2º A critério do Serviço de Inspeção Municipal, o Termo de Notificação impresso poderá ser substituído por meio eletrônico.



MUNICÍPIO DE CAPÃO BONITO/SP

Rua Nove de Julho, nº 690, Centro - CEP 18300 - 900 - Fone (015) 3543.9900 - RAMAL 9924
Email: jurídico@capaobonito.sp.gov.br

SECRETARIA MUNICIPAL DOS NEGÓCIOS JURÍDICOS

§ 3º O modelo do Termo de Notificação (NOT) é apresentado no Anexo V deste Decreto.

Art. 204. O Auto de Infração (AIF) será lavrado pelo Inspetor Sanitário do S.I.M. em 03 (três) vias, destinando-se a primeira ao autuado, e conterá:

- I - número e série do Auto de Infração;
- II - o local, a data e a hora da constatação da infração;
- III - a identificação do autuado juntamente com a especificação do ramo de atividade e endereço:
 - a) o nome e o número de cadastro de pessoa física (CPF), quando se tratar de pessoa física;
 - b) a razão social e o número de cadastro de pessoa jurídica (CNPJ), quando se tratar de pessoa jurídica.
- IV - o ato ou fato constitutivo da infração;
- V - a disposição legal ou regulamentar transgredida e a indicação do dispositivo legal que comina a penalidade a que fica sujeito o infrator;
- VI - a indicação do prazo de 10 (dez) dias para defesa ou impugnação, após sua ciência;
- VII - o nome e número de credencial de nomeação do Inspetor Sanitário do S.I.M. atuante e sua assinatura;
- VIII - a ciência do autuado:
 - a) o nome e a assinatura, quando se tratar de pessoa física;
 - b) o nome, o CPF e a assinatura de seu representante legal, ou de preposto, ou do responsável técnico, quando se tratar de pessoa jurídica.

§ 1º Em caso de recusa ou de impossibilidade de ciência do autuado, pessoa física ou jurídica, este deverá ser cientificado do Auto de Infração por meio de notificação, que será feita através de carta registrada e por publicação de edital, conforme previsto na Lei Complementar nº 310, de 22 de junho de 2023.

§ 2º Não poderá haver a lavratura de outro Auto de Infração, para um mesmo autuado, enquanto não tiver encerrado processo administrativo anterior, que tenha sido instaurado para apuração de infração ao mesmo dispositivo legal ou regulamentar.

§ 3º O modelo do Auto de Infração (AIF) é apresentado no Anexo VI deste Decreto.

Art. 205. O Auto de Imposição de Penalidade (AIP) deverá ser lavrado pelo Inspetor Sanitário do S.I.M. depois de decorrido o prazo estipulado no inciso VI do Art. 204, ou após o indeferimento da defesa ou impugnação, quando houver.



MUNICÍPIO DE CAPÃO BONITO/SP

Rua Nove de Julho, nº 690, Centro - CEP 18300 - 900 - Fone (015) 3543.9900 - RAMAL 9924
Email: juridico@capaobonito.sp.gov.br

SECRETARIA MUNICIPAL DOS NEGÓCIOS JURÍDICOS

§ 1º Nos casos em que a infração exigir premente ação do Inspetor Sanitário do S.I.M., visando à segurança, à identidade, à qualidade e à inocuidade dos produtos de origem animal, as penalidades previstas nos incisos III, IV, V, VI, VII, IX, X, XI, XII do Art. 185 poderão ser aplicadas de imediato, sem prejuízo de outras eventualmente cabíveis.

§ 2º O Auto de Imposição de Penalidade (AIP) será lavrado em 3 (três) vias, destinando-se a primeira ao autuado, e conterà:

I - número e série do Auto de Imposição de Penalidade; II - o local, a data e a hora da lavratura;

III - a identificação do autuado juntamente com a especificação do ramo de atividade e endereço:

a) o nome e o número de cadastro de pessoa física (CPF), quando se tratar de pessoa física;

b) a razão social e o número de cadastro de pessoa jurídica (CNPJ), quando se tratar de pessoa jurídica. IV - o número, série e data do Auto de Infração (AIF) respectivo;

IV - o ato ou fato constitutivo da infração;

V - a disposição legal ou regulamentar transgredida a penalidade imposta e seu fundamento legal;

VI - a indicação do prazo de 10 (dez) dias que o autuado tem para oferecer recurso, após sua ciência;

VII - nome e número de credencial de nomeação do Inspetor Sanitário do S.I.M. autuante e sua assinatura; IX - a ciência do autuado:

a) o nome e a assinatura do autuado, quando se tratar de pessoa física;

b) o nome, o CPF e a assinatura de seu representante legal, ou de preposto, ou do responsável técnico, quando se tratar de pessoa jurídica.

§ 3º Tratando-se da aplicação de penalidade prevista nos incisos I, II, VIII, XIII e XIV, do Art. 185, poderá o autuado, pessoa física ou jurídica, ser cientificado do Auto de Imposição de Penalidade por meio de notificação, que será feita através de carta registrada e por publicação de edital.

§ 4º Em caso de recusa ou de impossibilidade de ciência do autuado, pessoa física ou jurídica, especialmente quando se tratar de casos a que se refere ao §1º, o autuado deverá ser cientificado do Auto de Imposição de Penalidade (AIP) por meio de notificação, que será feita através de carta registrada e por publicação de edital, conforme previsto na Lei Complementar nº 310, de 22 de junho de 2023.

5º Na hipótese de aplicação de penalidade de multa será utilizado para o cálculo do correspondente valor monetário o valor da UFM (Unidade Fiscal do



MUNICÍPIO DE CAPÃO BONITO/SP

Rua Nove de Julho, nº 690, Centro - CEP 18300 - 900 - Fone (015) 3543.9900 - RAMAL 9924
Email: jurídico@capaobonito.sp.gov.br

SECRETARIA MUNICIPAL DOS NEGÓCIOS JURÍDICOS

Município) vigente na data de lavratura do Auto de Imposição de Penalidade (AIP), sendo obrigatória a indicação do valor em UFM seguida pelo valor monetário, expresso em algarismos e por extenso, correspondente à penalidade de multa aplicada

§ 6º O modelo do Auto de Imposição de Penalidade (AIP) é apresentado no Anexo VII deste Decreto.

Art. 206. O Inspetor Sanitário do S.I.M. lavrará o Termo de Apreensão, Interdição e Inutilização (TAPI) sempre que lavrado o respectivo Auto de Imposição de Penalidade.

§ 1º O Termo de Apreensão, Interdição e Inutilização (TAPI) será lavrado em 3 (três) vias, destinando-se a primeira ao autuado, e conterà:

- I - número e série do Termo de Apreensão, Interdição e Inutilização;
- II - o local, a data e a hora da lavratura;
- III - o número, série e data do Auto de Imposição de Penalidade (AIP) do qual é decorrente;
- IV - o número, série e data do Auto de Infração (AIF) do qual é decorrente;
- V - a identificação do autuado juntamente com a especificação do ramo de atividade e endereço:
 - a) o nome e o número de cadastro de pessoa física (CPF), quando se tratar de pessoa física;
 - b) a razão social e o número de cadastro de pessoa jurídica (CNPJ), quando se tratar de pessoa jurídica.
- VI - a descrição da ação juntamente com a do objeto da ação, detalhando este último o máximo possível, discorrendo sobre:
 - a) quando se tratar de produtos, matérias-primas, subprodutos e derivados: quando cabível, o número de registro do produto, quantidade total, quantidade de produto por embalagem unitária, lotes, prazos de validade, e outras características que individualizem o objeto da ação, ainda, se aplicável, indicar a temperatura do local de depósito;
 - b) quando se tratar de equipamentos: sua descrição, modelo e marca, localização na planta fabril, e se possível o número de série;
 - c) quando se tratar de instalações: a indicação inequívoca do local.
- VII - a identificação do depositário quando tratar-se de itens apreendidos e/ou interditados ou do local de sua inutilização, acompanhado por seu endereço:
 - a) o nome e o número de cadastro de pessoa física (CPF), quando se tratar de pessoa física;
 - b) a razão social e o número de cadastro de pessoa jurídica (CNPJ), quando se tratar de pessoa jurídica.



MUNICÍPIO DE CAPÃO BONITO/SP

Rua Nove de Julho, nº 690, Centro - CEP 18300 - 900 - Fone (015) 3543.9900 - RAMAL 9924
Email: juridico@capaobonito.sp.gov.br

SECRETARIA MUNICIPAL DOS NEGÓCIOS JURÍDICOS

c) VIII - nome e número de credencial de nomeação do Inspetor Sanitário do S.I.M. atuante e sua assinatura.

d) a ciência do autuado;

e) o nome e a assinatura do autuado, quando se tratar de pessoa física;

f) o nome, o CPF e a assinatura de seu representante legal, ou de preposto, ou do responsável técnico, quando se tratar de pessoa jurídica.

§ 2º Em caso de recusa ou de impossibilidade de ciência do autuado, pessoa física ou jurídica, especialmente quando se tratar de casos a que se refere ao § 1º do art. 205, o autuado deverá ser cientificado do Termo de Apreensão, Interdição e Inutilização (TAPI) por meio de notificação, que será feita através de carta registrada e por publicação de edital, conforme previsto na Lei Complementar nº 310, de 22 de junho de 2023.

§ 3º O modelo do Termo de Apreensão, Interdição e Inutilização (TAPI) é apresentado no Anexo VIII deste Decreto.

Art. 207. A apreensão e/ou interdição perdurará pelo tempo que for necessário até que seja comprovadamente esclarecido, e, se for o caso, tenham sido executadas as ações necessárias, a fim de sanar o fato gerador da aplicação de penalidade de apreensão e/ou interdição, acompanhada da apresentação de laudos, quando couber.

Parágrafo único. Serão inutilizados os produtos, matérias-primas, subprodutos ou derivados que durante o período de apreensão e/ou interdição não mantiveram sua inocuidade, identidade, qualidade e integridade assegurados ou o prazo de validade tenha expirado.

Art. 208. O Inspetor Sanitário do S.I.M. lavrará o Termo de Liberação (TELI) sempre que for cessada a causa geradora que motivou a aplicação da penalidade de apreensão e/ou interdição, a fim de notificar o interessado sobre a liberação de produtos, matérias-primas, subprodutos, derivados e equipamentos apreendidos ou interditados e/ou a desinterdição do estabelecimento outrora sob interdição, parcial ou total.

§ 1º O Termo de Liberação (TELI) será lavrado em 3 (três) vias, destinando-se a primeira ao notificado, e conterá:

I - número e série do Termo de Liberação;

II - o local, a data e a hora da lavratura;

III - o número, série e data do Termo de Apreensão, Interdição e Inutilização (TAPI) do qual é decorrente;



MUNICÍPIO DE CAPÃO BONITO/SP

Rua Nove de Julho, nº 690, Centro - CEP 18300 - 900 - Fone (015) 3543.9900 - RAMAL 9924
Email: jurídico@capaobonito.sp.gov.br

SECRETARIA MUNICIPAL DOS NEGÓCIOS JURÍDICOS

IV - o número, série e data do Auto de Imposição de Penalidade (AIP) do qual é decorrente;

V - o número, série e data do Auto de Infração (AIF) do qual é decorrente;

VI - a identificação do notificado juntamente com a especificação do ramo de atividade e endereço, a razão social e o número de cadastro de pessoa jurídica (CNPJ);

VII - nome e número de credencial de nomeação do Inspetor Sanitário do S.I.M. notificante e sua assinatura;

VIII - a ciência do notificado, o nome, o CPF e a assinatura de seu representante legal, ou de preposto, ou do responsável técnico.

§ 2º Em caso de impossibilidade de ciência do notificado, especialmente quando se tratar de casos a que se refere ao § 1º do art. 205, o notificado deverá ser cientificado do Termo de Liberação (TELI) por meio de notificação, que será feita através de carta registrada e por publicação de edital, conforme previsto na Lei Complementar nº 310, de 22 de junho de 2023.

§ 3º O modelo do Termo de Liberação (TELI) é apresentado no Anexo IX deste Decreto.

Art. 209. O Termo de Notificação para Recolhimento de Multa (REMU) deverá ser lavrado pelo Inspetor Sanitário do S.I.M. depois de decorrido o prazo estipulado no inciso VII do Art. 205 sem que tenha havido o pagamento da multa ou após o indeferimento do recurso, quando houver.

§ 1º O Termo de Notificação para Recolhimento de Multa será lavrado em 3 (três) vias, destinando-se a primeira ao notificado, e conterá:

I - número e série do Termo de Notificação para Recolhimento de Multa;

II - o local, a data e a hora da lavratura;

III - a identificação do notificado juntamente com a especificação do ramo de atividade e endereço:

a) o nome e o número de cadastro de pessoa física (CPF), quando se tratar de pessoa física;

b) a razão social e o número de cadastro de pessoa jurídica (CNPJ), quando se tratar de pessoa jurídica.

IV - a indicação do valor da multa em moeda corrente, expressa em algarismos e por extenso;

V - o número, série e data do Auto de Imposição de Penalidade (AIP) respectivo;

VI - a disposição legal ou regulamentar transgredida a penalidade imposta e seu fundamento legal;

VII - o número, série e data do Auto de Infração (AIF) respectivo;

VIII - nome e número de credencial de nomeação do Inspetor Sanitário do



MUNICÍPIO DE CAPÃO BONITO/SP

Rua Nove de Julho, nº 690, Centro - CEP 18300 - 900 - Fone (015) 3543.9900 - RAMAL 9924
Email: juridico@capaobonito.sp.gov.br

SECRETARIA MUNICIPAL DOS NEGÓCIOS JURÍDICOS

S.I.M. notificante e sua assinatura;

IX - a indicação do prazo de 30 (trinta) dias que o notificado tem para providenciar o recolhimento da multa bem como de sua respectiva comprovação de quitação;

X - a ciência do autuado:

- a) o nome e a assinatura do autuado, quando se tratar de pessoa física;
- b) o nome, o CPF e a assinatura de seu representante legal, ou de preposto, ou do responsável técnico, quando se tratar de pessoa jurídica.

§ 2º Em caso de recusa ou de impossibilidade de ciência do notificado, pessoa física ou jurídica, o notificado deverá ser cientificado do Termo de Notificação para Recolhimento de Multa (REMU) por meio de notificação, que será feita através de carta registrada e por publicação de edital, conforme previsto na Lei Complementar nº 310, de 22 de junho de 2023.

§ 3º O modelo do Termo de Notificação para Recolhimento de Multa (REMU) é apresentado no Anexo X deste Decreto.

Art. 210. O processo administrativo, estabelecido em decorrência da apuração de infrações às disposições deste Decreto e de normas complementares, observará os ritos, instâncias de julgamentos, prazos e outros estabelecidos neste Decreto e nos termos da Lei Complementar nº 310, de 22 de junho de 2023.

Art. 211. Através do disposto neste Decreto e nos termos da Lei Complementar nº 310, de 22 de junho de 2023, são assegurados ao autuado, até o trânsito em julgado da decisão administrativa, os direitos à ampla defesa e ao contraditório.

Art. 212. Os autos e termos lavrados pelos Inspectores Sanitários do S.I.M. devem ser claros e precisos, sem rasuras nem emendas.

Art. 213. As defesas, recursos e outros documentos pertinentes ao processo administrativo devem ser apresentados por escrito, em vernáculo e protocolizado no Setor de Protocolo Geral, respeitando-se os prazos estabelecidos neste Decreto e na Lei Complementar nº 310, de 22 de junho de 2023.

Art. 214. O não recolhimento da multa e respectiva comprovação de quitação junto ao Serviço de Inspeção Municipal - S.I.M., no prazo estipulado, acarretará a inscrição do débito em Dívida Ativa do Município, na forma da legislação vigente.

CAPÍTULO XIV



MUNICÍPIO DE CAPÃO BONITO/SP

Rua Nove de Julho, nº 690, Centro - CEP 18300 - 900 - Fone (015) 3543.9900 - RAMAL 9924
Email: juridico@capaobonito.sp.gov.br

SECRETARIA MUNICIPAL DOS NEGÓCIOS JURÍDICOS

DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 215. Os prazos estipulados neste Decreto correm ininterruptamente e são contados a partir do dia de ciência do interessado e excluem o dia do começo e incluem o do vencimento.

§ 1º O início da contagem será o dia útil imediatamente posterior à data da ciência.

§ 2º O término de prazos sempre será em dia útil.

Art. 216. 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 e após o transporte.

§ 2º Os veículos, os contentores ou os compartimentos utilizados para o transporte de matérias-primas e de produtos refrigerados devem dispor de isolamento térmico e, quando necessário, de equipamento gerador de frio, além de instrumento de controle e registro de temperatura, em atendimento ao disposto em normas específicas.

Art. 217. Sempre que necessário, o Serviço de Inspeção Municipal determinará a revisão dos programas de autocontrole dos estabelecimentos.

Art. 218. A inspeção e fiscalização da produção industrial e sanitária de produtos de origem animal respeitará as especificidades dos diferentes tipos de produtos e das diferentes escalas de produção provenientes de estabelecimentos industriais de pequeno porte, observando-se os requisitos higiênico-sanitários e tecnológicos, e, a garantia à inocuidade, à identidade, à qualidade e à integridade dos produtos.

Art. 219. As exigências referentes à estrutura física, às dependências e aos equipamentos dos estabelecimentos industriais de pequeno porte de produtos de origem animal serão disciplinadas em normas complementares, observado o risco mínimo de disseminação de doenças para saúde animal, de pragas e agentes microbiológicos, físicos e químicos prejudiciais à saúde pública e aos interesses dos consumidores.

Parágrafo único. Entende-se por estabelecimentos industriais de pequeno porte de produtos de origem animal aquele instalado em área útil construída não



MUNICÍPIO DE CAPÃO BONITO/SP

Rua Nove de Julho, nº 690, Centro - CEP 18300 - 900 - Fone (015) 3543.9900 - RAMAL 9924
Email: juridico@capaobonito.sp.gov.br

SECRETARIA MUNICIPAL DOS NEGÓCIOS JURÍDICOS

superior a 250m² (duzentos e cinquenta metros quadrados), não ultrapassando as seguintes escalas de produção:

- a) estabelecimento de abate e industrialização de pequenos animais (coelhos, rãs, aves e outros pequenos animais) - aqueles destinados ao abate e industrialização de produtos e subprodutos de pequenos animais de importância econômica, com produção máxima de 05 (cinco) toneladas de carnes por mês;
- b) estabelecimento de abate e industrialização de médios (suínos, ovinos, caprinos) e grandes animais (bovinos/ bubalinos/ equinos) - aqueles destinados ao abate e/ou industrialização de produtos e subprodutos de médios e grandes animais de importância econômica, com produção máxima de 08 (oito) toneladas de carnes por mês;
- c) Fábrica de produtos cárneos - aqueles destinados à industrialização de produtos e subprodutos cárneos em embutidos, defumados e salgados, com produção máxima de 05 (cinco) toneladas de carnes por mês;
- d) estabelecimento de abate e industrialização de pescado - enquadram-se os estabelecimentos destinados ao abate e/ou industrialização de produtos e subprodutos de peixes, moluscos, anfíbios e crustáceos, com produção máxima de 04 (quatro) toneladas de carnes por mês;
- e) estabelecimento de ovos - destinado à recepção e acondicionamento de ovos, com produção máxima de 5.000 (cinco mil) dúzias/mês;
- f) unidade de extração e beneficiamento dos produtos das abelhas - destinado à recepção e industrialização de produtos das abelhas, com produção máxima de 30 (trinta) toneladas por ano;
- g) estabelecimento industrial de leite e derivados: enquadram-se todos os tipos de estabelecimentos de industrialização de leite e derivados previstos no presente Decreto destinados à recepção, pasteurização, industrialização, processamento e elaboração de queijo, iogurte e outros derivados de leite, com processamento máximo de 30.000 (trinta mil) litros de leite por mês.

Art. 220. A Secretaria Municipal de Agropecuária, Obras e Meio Ambiente, expedirá normas complementares necessárias à execução deste Decreto.

Art. 221. Os casos omissos ou as dúvidas que forem suscitadas na execução deste Decreto serão resolvidos pelo Secretário de Agropecuária, Obras e Meio Ambiente.

Art. 222. Este Decreto Municipal entra em vigor na data de sua publicação, revogando-se as disposições em contrário.

Paço Municipal “Doutor João Pereira dos Santos Filho”, 04 de agosto de 2023.

[78]

DR. JULIO FERNANDO GALVÃO DIAS
Prefeito Municipal

Publicado e afixado na SPG, registrado na data supra.



MUNICÍPIO DE CAPÃO BONITO/SP

Rua Nove de Julho, nº 690, Centro - CEP 18300 - 900 - Fone (015) 3543.9900 - RAMAL 9924
Email: juridico@capaobonito.sp.gov.br

SECRETARIA MUNICIPAL DOS NEGÓCIOS JURÍDICOS

ANEXO I - CERTIFICADO DE REGISTRO

SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL



CERTIFICADO DE REGISTRO DE ESTABELECIMENTO

A Secretaria de Agropecuária, Obras e Meio Ambiente certifica que o estabelecimento abaixo qualificado, está regularmente registrado junto ao Serviço de Inspeção Municipal de Capão Bonito, cumprindo os dispostos na Lei Complementare nº 310 de 22 de junho de 2023.

RAZÃO SOCIAL:

CNPJ:

MARCA/NOME FANTASIA:

ENDEREÇO:

CLASSIFICADO COMO:

REGISTRO S. I. M.

Válido até _____ de _____ de _____.

Secretário de Agropecuária, Obras e Meio
Ambiente

PREFEITO MUNICIPAL



MUNICÍPIO DE CAPÃO BONITO/SP

Rua Nove de Julho, nº 690, Centro - CEP 18300 - 900 - Fone (015) 3543.9900 - RAMAL 9924
Email: juridico@capaobonito.sp.gov.br

SECRETARIA MUNICIPAL DOS NEGÓCIOS JURÍDICOS

ANEXO II - CARIMBOS

MODELO 1 CARÇAÇAS



7,0 cm



5,0 cm

MODELO 2 - EMBALAGENS



2,0 cm

2,0 cm



3,0 cm

4,0 cm



4,0 cm

4,0 cm



5,0 cm

5,0 cm

MODELO 3 - CARÇAÇAS



3,0 cm

**MUNICÍPIO DE CAPÃO BONITO/SP**Rua Nove de Julho, nº 690, Centro - CEP 18300 - 900 - Fone (015) 3543.9900 - RAMAL 9924
Email: juridico@capaobonito.sp.gov.br**SECRETARIA MUNICIPAL DOS NEGÓCIOS JURÍDICOS****PREFEITURA DE
CAPÃO BONITO****DIVISÃO DO SIM**

ANEXO III- TERMO DE COLETA DE AMOSTRA (TECA)

SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL(15) 3543-1507 / sim@capaobonito.sp.gov.br**TERMO DE COLETA DE AMOSTRA**

TECA Nº - SÉRIE - VIA

Capão Bonito, - ____ de ____ de 20 __, ____ horas ____ minutos.

Nos termos da Lei Complementar nº 310, de 22 de junho de 2023, para a realização da análise fiscal, motivada por

 coleta rotineira atendimento à DENÚNICA - nº _____, cumprimento do

PROGRAMA : _____ procede-se a coleta de amostras, conforme descrito a seguir:

IDENTIFICAÇÃO DA PESSOA FÍSICA / JURÍDICA

NÚMERO DE REGISTRO DO ESTABELECIMENTO NO SIM		CNPJ	
NOME FANTASIA			
ENDEREÇO			
COMPLEMENTO			
BAIRRO	CEP	CIDADE	ESTADO
TELEFONE	EMAIL		
ATENDIMENTO PRINCIPAL			

DESCRIÇÃO DA AMOSTRA

Nº REGISTRO DO PRODUTO	MARCA	QUANTIDADE/PESO/VOLUME
DESCRIÇÃO DO TIPO DA AMOSTRA		

AMOSTRA	RÉPLICA	TRÉPLICA
Nº DO LACRE	Nº DO LACRE	Nº DO LACRE
LOTE	LOTE	LOTE
DATA DE VALIDADE	DATA DE VALIDADE	DATA DE VALIDADE
TEMPERATURA	TEMPERATURA	TEMPERATURA

NAS AMOSTRAS COLETADAS SERÃO REALIZADAS ANÁLISES: MICROBIOLÓGICOS FÍSICO-QUÍMICAS
 OUTRAS _____

OBSERVAÇÃO :

 CONTINUA NO VERSO **IDENTIFICAÇÃO DOS INSPETORES DO S. I. M.**

NOME	NÚMERO DE CREDENCIAL	ASSINATURA
NOME	NÚMERO DE CREDENCIAL	ASSINATURA

IDENTIFICAÇÃO DA PESSOA FÍSICA OU RESPONSÁVEL LEGAL / PREPOSTO / RESPONSÁVEL TÉCNICO CIENTIFICADO E DATA DA CIÊNCIA

NOME	CPF
------	-----

CONTINUA...



MUNICÍPIO DE CAPÃO BONITO/SP

Rua Nove de Julho, nº 690, Centro - CEP 18300 - 900 - Fone (015) 3543.9900 - RAMAL 9924
Email: juridico@capaobonito.sp.gov.br

SECRETARIA MUNICIPAL DOS NEGÓCIOS JURÍDICOS

DESCRIÇÃO DA AMOSTRA

Nº DO REGISTRO	MARCA	QUANTIDADE (PESO/VOLUME)
DESCRIÇÃO DO TIPO DE AMOSTRA		
AMOSTRA	RÉPLICA	Nº DO LACRE
Nº DO LACRE	Nº DO LACRE	Nº DO LACRE
DATA DE VALIDADE	DATA DE VALIDADE	DATA DE VALIDADE
TEMPERATURA	TEMPERATURA	TEMPERATURA
NAS AMOSTRAS COLETADAS SERÃO REALIZADAS ANÁLISES: <input type="checkbox"/> MICROBIOLÓGICOS <input type="checkbox"/> FÍSICO-QUÍMICAS		

OSERVAÇÃO:

AMOSTRA	RÉPLICA	Nº DO LACRE
Nº DO LACRE	Nº DO LACRE	Nº DO LACRE
DATA DE VALIDADE	DATA DE VALIDADE	DATA DE VALIDADE
TEMPERATURA	TEMPERATURA	TEMPERATURA
NAS AMOSTRAS COLETADAS SERÃO REALIZADAS ANÁLISES: <input type="checkbox"/> MICROBIOLÓGICOS <input type="checkbox"/> FÍSICO-QUÍMICAS		

OSERVAÇÃO:

AMOSTRA	RÉPLICA	Nº DO LACRE
Nº DO LACRE	Nº DO LACRE	Nº DO LACRE
DATA DE VALIDADE	DATA DE VALIDADE	DATA DE VALIDADE
TEMPERATURA	TEMPERATURA	TEMPERATURA
NAS AMOSTRAS COLETADAS SERÃO REALIZADAS ANÁLISES: <input type="checkbox"/> MICROBIOLÓGICOS <input type="checkbox"/> FÍSICO-QUÍMICAS		

OSERVAÇÃO:

SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

Prefeitura de Capão Bonito / Secretaria de Agropecuária, Obras e Meio Ambiente
Rua Rio Grande do Sul, 210, Jardim Helena – Capão Bonito – SP



MUNICÍPIO DE CAPÃO BONITO/SP

Rua Nove de Julho, nº 690, Centro - CEP 18300 - 900 - Fone (015) 3543.9900 - RAMAL 9924
Email: juridico@capaobonito.sp.gov.br

SECRETARIA MUNICIPAL DOS NEGÓCIOS JURÍDICOS



PREFEITURA DE
CAPÃO BONITO

DIVISÃO DO SIM

SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

(15) 3543-1507 / sim@capaobonito.sp.gov.br

TERMO DE COLETA DE AMOSTRA E LAUDO DOS PARÂMETROS BÁSICOS DE
POTABILIDADE DA ÁGUA

TECLA Nº - SÉRIE - VIA



Capão Bonito, ___ de ___ de 20___, ___ horas ___ minutos.

Nos termos do artigo 14 da Lei Complementar nº 310, de 22 de junho de 2023, para a realização da análise fiscal, motivada por

coleta rotineira atendimento à DENÚNCIA - nº _____, cumprimento do

PROGRAMA _____ procede-se a coleta de amostras, conforme descrito a seguir:

IDENTIFICAÇÃO DA PESSOA FÍSICA / JURÍDICA					
NÚMERO DE REGISTRO DO ESTABELECIMENTO NO SIM			CNPJ		
NOME FANTASIA					
ENDEREÇO					
COMPLEMENTO					
BAIRRO		CEP	CIDADE	ESTADO	
TELEFONE		EMAIL			
ATENDIMENTO PRINCIPAL					
DESCRIÇÃO DA AMOSTRA					
TIPO DE SISTEMA		SISTEMA DE ABASTECIMENTO DE ÁGUA:		<input type="checkbox"/> PÚBLICO	<input type="checkbox"/> PRIVADO
		SOLUÇÃO ALTERNADA DE ABASTECIMENTO DE ÁGUA - CAPTAÇÃO: <input type="checkbox"/> SUPERFICIAL <input type="checkbox"/> SUBTERRÂNEA			
PONTO DA COLETA		<input type="checkbox"/> ENTRADA DO RESERVATÓRIO	<input type="checkbox"/> REDE DE DISTRIBUIÇÃO	DESCRIÇÃO DO PONTO	
		<input type="checkbox"/> SAÍDA DO RESERVATÓRIO			
ACOMPANHAMENTO POR REPRESENTANTE DA FISCALIZADA, FORAM AFERIDOS IN SITU, OS PARÂMETROS FÍSICO-QUÍMICOS DE POTABILIDADE ANOTADOS ABAIXO					
CLORO RESIDUAL LIVRE		pH	TURBIDEZ	COR	TEMPERATURA
mg/l			µT	µT	°C
Nº DA AMOSTRA		<input type="checkbox"/> NÃO SERÁ ENVIADO AO LABORATÓRIO <input type="checkbox"/> SERÁ ENVIADO AO LABORATÓRIO PARA AVERIGUAÇÃO DE CONFORMIDADE AOS PARÂMETROS MICROBIOLÓGICOS <input type="checkbox"/> SERÁ ENVIADO AO LABORATÓRIO PARA AVERIGUAÇÃO DE CONFORMIDADE A OUTROS PARÂMETROS DE POTABILIDADE <input type="checkbox"/>			
CONCLUSÃO:		<input type="checkbox"/> ATENDE <input type="checkbox"/> NÃO ATENDE AOS PADRÕES FÍSICO-QUÍMICOS CONFORME:			
A CONCLUSÃO FINAL SOBRE A POTABILIDADE DA ÁGUA OCORRERÁ APÓS LAUDO DA ANÁLISE EM LABORATÓRIO, CASO A AMOSTRA TENHA SIDO ENVIADA					
OBSERVAÇÃO:					
IDENTIFICAÇÃO DOS INSPETORES DO S. I. M.					
NOME		NÚMERO DE CREDENCIAL		ASSINATURA	
NOME		NÚMERO DE CREDENCIAL		ASSINATURA	
IDENTIFICAÇÃO DA PESSOA FÍSICA OU RESPONSÁVEL LEGAL / PREPOSTO / RESPONSÁVEL TÉCNICO CIENTIFICADO E DATA DA CIÊNCIA					
NOME			CPF		
ASSINATURA			DATA		
DESCRIÇÃO DA AMOSTRA					

CONTINUA...



MUNICÍPIO DE CAPÃO BONITO/SP

Rua Nove de Julho, nº 690, Centro - CEP 18300 - 900 - Fone (015) 3543.9900 - RAMAL 9924
 Email: juridico@capaobonito.sp.gov.br

SECRETARIA MUNICIPAL DOS NEGÓCIOS JURÍDICOS

SOLUÇÃO ALTERNADA DE ABASTECIMENTO DE ÁGUA – CAPTAÇÃO: SUPERFICIAL SUBTERRÂNEA

PONTO DA COLETA	<input type="checkbox"/> ENTRADA DO RESERVATÓRIO	<input type="checkbox"/> REDE DE DISTRIBUIÇÃO	DESCRIÇÃO DO PONTO
	<input type="checkbox"/> SAÍDA DO RESERVATÓRIO		

ACOMPANHAMENTO POR REPRESENTANTE DA FISCALIZADA, FORAM AFERIDOS IN SITU, OS PARÂMETROS FÍSICO-QUÍMICOS DE POTABILIDADE ANOTADOS ABAIXO

COLORO RESIDUAL LIVRE mg/l	pH	TURBIDEZ µT	COR µT	TEMPERATURA °C
-------------------------------	----	----------------	-----------	-------------------

Nº DA AMOSTRA	ENVIO PARA ANÁLISE EM LABORATÓRIO	<input type="checkbox"/> NÃO SERÁ ENVIADO AO LABORATÓRIO
		<input type="checkbox"/> SERÁ ENVIADO AO LABORATÓRIO PARA AVERIGUAÇÃO DE CONFORMIDADE AOS PARÂMETROS MICROBIOLÓGICOS
		<input type="checkbox"/> SERÁ ENVIADO AO LABORATÓRIO PARA AVERIGUAÇÃO DE CONFORMIDADE A OUTROS PARÂMETROS DE POTABILIDADE

CONCLUSÃO: ATENDE NÃO ATENDE AOS PADRÕES FÍSICO-QUÍMICOS CONFORME:

A CONCLUSÃO FINAL SOBRE A POTABILIDADE DA ÁGUA OCORRERÁ APÓS LAUDO DA ANÁLISE EM LABORATÓRIO, CASO A AMOSTRA TENHA SIDO ENVIADA

OBSERVAÇÃO:

DESCRIÇÃO DA AMOSTRA

TIPO DE SISTEMA SISTEMA DE ABASTECIMENTO DE ÁGUA: PÚBLICO PRIVADO
 SOLUÇÃO ALTERNADA DE ABASTECIMENTO DE ÁGUA – CAPTAÇÃO: SUPERFICIAL SUBTERRÂNEA

PONTO DA COLETA	<input type="checkbox"/> ENTRADA DO RESERVATÓRIO	<input type="checkbox"/> REDE DE DISTRIBUIÇÃO	DESCRIÇÃO DO PONTO
	<input type="checkbox"/> SAÍDA DO RESERVATÓRIO		

ACOMPANHAMENTO POR REPRESENTANTE DA FISCALIZADA, FORAM AFERIDOS IN SITU, OS PARÂMETROS FÍSICO-QUÍMICOS DE POTABILIDADE ANOTADOS ABAIXO

COLORO RESIDUAL LIVRE mg/l	pH	TURBIDEZ µT	COR µT	TEMPERATURA °C
-------------------------------	----	----------------	-----------	-------------------

Nº DA AMOSTRA	ENVIO PARA ANÁLISE EM LABORATÓRIO	<input type="checkbox"/> NÃO SERÁ ENVIADO AO LABORATÓRIO
		<input type="checkbox"/> SERÁ ENVIADO AO LABORATÓRIO PARA AVERIGUAÇÃO DE CONFORMIDADE AOS PARÂMETROS MICROBIOLÓGICOS
		<input type="checkbox"/> SERÁ ENVIADO AO LABORATÓRIO PARA AVERIGUAÇÃO DE CONFORMIDADE A OUTROS PARÂMETROS DE POTABILIDADE

CONCLUSÃO: ATENDE NÃO ATENDE AOS PADRÕES FÍSICO-QUÍMICOS CONFORME:

A CONCLUSÃO FINAL SOBRE A POTABILIDADE DA ÁGUA OCORRERÁ APÓS LAUDO DA ANÁLISE EM LABORATÓRIO, CASO A AMOSTRA TENHA SIDO ENVIADA

OBSERVAÇÃO:

DESCRIÇÃO DA AMOSTRA

TIPO DE SISTEMA SISTEMA DE ABASTECIMENTO DE ÁGUA: PÚBLICO PRIVADO
 SOLUÇÃO ALTERNADA DE ABASTECIMENTO DE ÁGUA – CAPTAÇÃO: SUPERFICIAL SUBTERRÂNEA

PONTO DA COLETA	<input type="checkbox"/> ENTRADA DO RESERVATÓRIO	<input type="checkbox"/> REDE DE DISTRIBUIÇÃO	DESCRIÇÃO DO PONTO
	<input type="checkbox"/> SAÍDA DO RESERVATÓRIO		

ACOMPANHAMENTO POR REPRESENTANTE DA FISCALIZADA, FORAM AFERIDOS IN SITU, OS PARÂMETROS FÍSICO-QUÍMICOS DE POTABILIDADE ANOTADOS ABAIXO

COLORO RESIDUAL LIVRE mg/l	pH	TURBIDEZ µT	COR µT	TEMPERATURA °C
-------------------------------	----	----------------	-----------	-------------------

Nº DA AMOSTRA	ENVIO PARA ANÁLISE EM LABORATÓRIO	<input type="checkbox"/> NÃO SERÁ ENVIADO AO LABORATÓRIO
		<input type="checkbox"/> SERÁ ENVIADO AO LABORATÓRIO PARA AVERIGUAÇÃO DE CONFORMIDADE AOS PARÂMETROS MICROBIOLÓGICOS
		<input type="checkbox"/> SERÁ ENVIADO AO LABORATÓRIO PARA AVERIGUAÇÃO DE CONFORMIDADE A OUTROS PARÂMETROS DE POTABILIDADE

CONCLUSÃO: ATENDE NÃO ATENDE AOS PADRÕES FÍSICO-QUÍMICOS CONFORME:

A CONCLUSÃO FINAL SOBRE A POTABILIDADE DA ÁGUA OCORRERÁ APÓS LAUDO DA ANÁLISE EM LABORATÓRIO, CASO A AMOSTRA TENHA SIDO ENVIADA

OBSERVAÇÃO:



MUNICÍPIO DE CAPÃO BONITO/SP

Rua Nove de Julho, nº 690, Centro - CEP 18300 - 900 - Fone (015) 3543.9900 - RAMAL 9924
Email: juridico@capaobonito.sp.gov.br

SECRETARIA MUNICIPAL DOS NEGÓCIOS JURÍDICOS

ÁREA VI - AUTO DE INFRAÇÃO - (AIF)

SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

(15) 3543-1507 /

sim@capaobonito.sp.gov.br

AUTO DE INFRAÇÃO



PREFEITURA DE
CAPÃO BONITO

DIVISÃO DO SIM

AIF Nº

- SÉRIE

- VIA

Capão Bonito, de ____ de ____ de 20____, ____ horas ____ minutos.

Nos termos da Lei Complementar nº 310, de 22 de junho de 2023, fica notificada a pessoa física/jurídica abaixo qualificada AUTUADA:

IDENTIFICAÇÃO DA PESSOA FÍSICA / JURÍDICA

NÚMERO DE REGISTRO DO ESTABELECIMENTO NO SIM		CNPJ	
NOME FANTASIA			
ENDEREÇO			
COMPLEMENTO			
BAIRRO	CEP	CIDADE	ESTADO
TELEFONE	EMAIL		
ATENDIMENTO PRINCIPAL			

ATO OU FATO CONSTITUTIVO DA INFRAÇÃO

CONTINUA NO VERSO

DISPOSIÇÃO LEGAL OU REGULAMENTAR TRANSGREDIDA E DISPOSITIVO LEGAL QUE COMINA A PENALIDADE QUE FICA SUJEITO O INFRATOR

CONTINUA NO VERSO

O AUTUADO PODERÁ OFERECER DEFESA OU IMPUGNAÇÃO DO AUTO DE INFRAÇÃO NO PRAZO DE ATÉ 10 (DEZ) DIAS CONTADOS A PARTIR DE SUA CIÊNCIA

IDENTIFICAÇÃO DOS INSPETORES DO S. I. M. AUTUANTES

NOME	NÚMERO DE CREDENCIAL	ASSINATURA
NOME	NÚMERO DE CREDENCIAL	ASSINATURA
NOME	NÚMERO DE CREDENCIAL	ASSINATURA

IDENTIFICAÇÃO DA PESSOA FÍSICA OU RESPONSÁVEL LEGAL / PREPOSTO / RESPONSÁVEL TÉCNICO CIENTIFICADO E DATA DA CIÊNCIA

NOME	CPF
ASSINATURA	DATA

CONTINUA...



MUNICÍPIO DE CAPÃO BONITO/SP

Rua Nove de Julho, nº 690, Centro - CEP 18300 - 900 - Fone (015) 3543.9900 - RAMAL 9924
Email: juridico@capaobonito.sp.gov.br

SECRETARIA MUNICIPAL DOS NEGÓCIOS JURÍDICOS

DISPOSIÇÃO LEGAL OU REGULAMENTAR TRANSGREDIDA E DISPOSITIVO LEGAL QUE COMINA A PENALIDADE (Continuação)

SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL
Prefeitura de Capão Bonito / Secretaria de Agropecuária, Obras e Meio Ambiente - Rua Rio Grande do Sul, 210.
Jardim Helena - Capão Bonito - SP.



MUNICÍPIO DE CAPÃO BONITO/SP

Rua Nove de Julho, nº 690, Centro - CEP 18300 - 900 - Fone (015) 3543.9900 - RAMAL 9924
Email: juridico@capaobonito.sp.gov.br

SECRETARIA MUNICIPAL DOS NEGÓCIOS JURÍDICOS



PREFEITURA DE
CAPÃO BONITO

ANEXO VII- AUTO DE IMPOSIÇÃO DE PENALIDADES- (AIP)

SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL
(15) 3543-1507 / sim@capaobonito.sp.gov.br

AUTO DE IMPOSIÇÃO DE PENALIDADE



AIP Nº _____ - SÉRIE _____ - VIA _____

DIVISÃO DO SIM

Capão Bonito, _____ de _____ de 20____, _____ horas ____ minutos.

Nos termos da Lei Complementar nº 310, de 22 de junho de 2023, fica notificada a pessoa física/jurídica abaixo qualificada:

<input type="checkbox"/> Advertência	<input type="checkbox"/> Inutilização de produtos, matérias-primas, subprodutos e derivados	<input type="checkbox"/> Suspensão de fabricação de produtos	<input type="checkbox"/> Inutilização de rotulagens, etiquetas, embalagens e carimbos	<input type="checkbox"/> Suspensão de registro do estabelecimento
<input type="checkbox"/> Multa	<input type="checkbox"/> Interdição de produtos, matérias-primas, subprodutos e derivados	<input type="checkbox"/> Cancelamento de registro de produtos e/ou rótulos	<input type="checkbox"/> Interdição parcial ou total do estabelecimento	<input type="checkbox"/> Cancelamento do registro do estabelecimento
<input type="checkbox"/> Apreensão de produtos, matérias-primas, subprodutos e derivados	<input type="checkbox"/> Suspensão de vendas de produtos, subprodutos e derivados	<input type="checkbox"/> Apreensão de rotulagens, etiquetas, embalagens e carimbos	<input type="checkbox"/> Interdição de equipamento	

IDENTIFICAÇÃO DA PESSOA FÍSICA / JURÍDICA

NÚMERO DE REGISTRO DO ESTABELECIMENTO NO SIM		CNPJ		
NOME FANTASIA				
ENDEREÇO				
COMPLEMENTO				
BAIRRO	CEP	CIDADE	ESTADO	
TELEFONE	EMAIL			
ATENDIMENTO PRINCIPAL				
REFERENTE AO AUTO DE INFRAÇÃO	AIF Nº _____	SÉRIE _____	LAVRADO EM _____	DE _____ DE 20____

ATO OU FATO CONSTITUTIVO DA INFRAÇÃO

<input type="checkbox"/> CONTINUA NO VERSO _____
DISPOSIÇÃO LEGAL OU REGULAMENTAR TRANSGREDIDA E DISPOSITIVO LEGAL QUE COMINA A PENALIDADE QUE FICA SUJEITO O INFRATOR

<input type="checkbox"/> CONTINUA NO VERSO _____

O AUTUADO PODERÁ OFERECER RECURSO DO AUTO DE IMPOSIÇÃO DE PENALIDADE NO PRAZO DE ATÉ 10 (DEZ) DIAS CONTADOS A PARTIR DE SUA CIÊNCIA.

IDENTIFICAÇÃO DOS INSPETORES DO S. I. M. AUTUANTES

NOME	NÚMERO DE CREDENCIAL	ASSINATURA
NOME	NÚMERO DE CREDENCIAL	ASSINATURA
NOME	NÚMERO DE CREDENCIAL	ASSINATURA

IDENTIFICAÇÃO DA PESSOA FÍSICA OU RESPONSÁVEL LEGAL / PREPOSTO / RESPONSÁVEL TÉCNICO CIENTIFICADO E DATA DA CIÊNCIA

NOME	CPF
ASSINATURA	DATA

CONTINUA...



MUNICÍPIO DE CAPÃO BONITO/SP

Rua Nove de Julho, nº 690, Centro - CEP 18300 - 900 - Fone (015) 3543.9900 - RAMAL 9924
Email: juridico@capaobonito.sp.gov.br

SECRETARIA MUNICIPAL DOS NEGÓCIOS JURÍDICOS

ATO OU FATO CONSTITUTIVO DA INFRAÇÃO (Continuação)

DISPOSIÇÃO LEGAL OU REGULAMENTAR TRANSGREDIDA E DISPOSITIVO LEGAL QUE COMINA A PENALIDADE QUE FICA SUJEITO O INFRATOR (Continuação)

SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL
Prefeitura de Capão Bonito / Secretaria de Agropecuária, Obras e Meio Ambiente
Rua Rio Grande do Sul, 210.
Jardim Helena – Capão Bonito – SP.



MUNICÍPIO DE CAPÃO BONITO/SP

Rua Nove de Julho, nº 690, Centro - CEP 18300 - 900 - Fone (015) 3543.9900 - RAMAL 9924
 Email: juridico@capaobonito.sp.gov.br

SECRETARIA MUNICIPAL DOS NEGÓCIOS JURÍDICOS



IDENTIFICAÇÃO DA PESSOA FÍSICA/JURÍDICA DEPOSITÁRIA DO PRODUTO/OUTROS OU LOCAL DE INUTILIZAÇÃO DO PRODUTO/OUTROS

NÚMERO DE REGISTRO DO ESTABELECIMENTO NO SIM		CNPJ	
NOME FANTASIA			
ENDEREÇO			
COMPLEMENTO			
BAIRRO	CEP	CIDADE	ESTADO
TELEFONE	EMAIL		
ATENDIMENTO PRINCIPAL			

SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

Prefeitura de Capão Bonito / Secretaria de Agropecuária, Obras e Meio Ambiente
 Rua Rio Grande do Sul, 210.
 Jardim Helena – Capão Bonito – SP.



MUNICÍPIO DE CAPÃO BONITO/SP

Rua Nove de Julho, nº 690, Centro - CEP 18300 - 900 - Fone (015) 3543.9900 - RAMAL 9924
Email: juridico@capaobonito.sp.gov.br

SECRETARIA MUNICIPAL DOS NEGÓCIOS JURÍDICOS

ANEXO IX- TERMO DE LIBERAÇÃO- (TELI)

SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

(15) 3543-1507 /
sim@capaobonito.sp.gov.br



PREFEITURA DE
CAPÃO BONITO

DIVISÃO DO SIM

TERMO DE LIBERAÇÃO



TELI Nº _____ - SÉRIE _____ - VIA _____
Capão Bonito, _____ de _____ de 20____, _____ horas _____ minutos.

Nos termos da Lei Complementar nº 310, de 22 de junho de 2023, fica notificada a pessoa física/jurídica abaixo qualificada:

IDENTIFICAÇÃO DA PESSOA FÍSICA / JURÍDICA			
NÚMERO DE REGISTRO DO ESTABELECIMENTO NO SIM		CNPJ	
NOME FANTASIA			
ENDEREÇO			
COMPLEMENTO			
BAIRRO	CEP	CIDADE	ESTADO
TELEFONE	EMAIL		
ATENDIMENTO PRINCIPAL			

Ficam liberados os produtos, matérias-primas, subprodutos, rotulagens, etiquetas, embalagens e/ou carimbos apreendidos e/ou interdito o estabelecimento, a que se refere o **TERMO DE APREENSÃO/INTERDIÇÃO/INUTILIZAÇÃO** – TAPI Nº _____ SÉRIE _____ LAVRADO EM _____ DE 20____, decorrente da aplicação de penalidade imposta através do AUTO DE IMPOSIÇÃO DE PENALIDADE – AIP Nº _____ SÉRIE _____ LAVRADO EM _____ DE 20____ integrante de processo administrativo iniciado pelo AUTO DE INFRAÇÃO – AF Nº _____ SÉRIE _____ LAVRADO EM _____ DE _____ DE 20____.

O AUTUADO PODERÁ OFERECER DEFESA OU IMPUGNAÇÃO DO AUTO DE INFRAÇÃO NO PRAZO DE ATÉ 10 (DEZ) DIAS CONTADOS A PARTIR DE SUA CIÊNCIA

IDENTIFICAÇÃO DOS INSPETORES DO S. I. M. AUTUANTES

NOME	NÚMERO DE CREDENCIAL	ASSINATURA
NOME	NÚMERO DE CREDENCIAL	ASSINATURA
NOME	NÚMERO DE CREDENCIAL	ASSINATURA

IDENTIFICAÇÃO DA PESSOA FÍSICA OU RESPONSÁVEL LEGAL / PREPOSTO / RESPONSÁVEL TÉCNICO CIENTIFICADO E DATA DA CIÊNCIA

NOME	CPF
ASSINATURA	DATA



MUNICÍPIO DE CAPÃO BONITO/SP

Rua Nove de Julho, nº 690, Centro - CEP 18300 - 900 - Fone (015) 3543.9900 - RAMAL 9924
 Email: juridico@capaobonito.sp.gov.br

SECRETARIA MUNICIPAL DOS NEGÓCIOS JURÍDICOS

ANEXO X- TERMO DE NOTIFICAÇÃO PARA O RECOLHIMENTO DE MULTA- (REMU)



SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL
 (15) 3543-1507 / sim@capaobonito.sp.gov.br

TERMO DE NOTIFICAÇÃO PARA RECOLHIMENTO DE MULTA



REMU Nº _____ - SÉRIE _____ - VIA _____

Capão Bonito, _____ de _____ de 20____, _____ horas _____ minutos.

Nos termos da Lei Complementar nº 310, de 22 de junho de 2023, fica notificada a pessoa física/jurídica abaixo qualificada:

IDENTIFICAÇÃO DA PESSOA FÍSICA / JURÍDICA			
NÚMERO DE REGISTRO DO ESTABELECIMENTO NO SIM		CNPJ	
NOME FANTASIA			
ENDEREÇO			
COMPLEMENTO			
BAIRRO	CEP	CIDADE	ESTADO
TELEFONE	EMAIL		
ATENDIMENTO PRINCIPAL			

A recolher junto ao Fundo Municipal de Desenvolvimento Agropecuário da Secretaria Municipal de Agropecuária, Obras e Meio Ambiente a importância de _____

correspondente multa imposta através do auto de Imposição de penalidade Multa – AIPNº _____ Série _____, lavrado em _____ de 20____, por incorrer em infração às nomras previstas em Lei e em outors diplomas vigentes, contrariando o disposto no :

Conforme consta no processo administrativo iniciado pelo Auto de Infração – AIF Nº _____ Série _____ lavrado em _____ de 20____.

IDENTIFICAÇÃO DOS INSPETORES DO S. I. M. AUTUANTES		
NOME	NÚMERO DE CREDENCIAL	ASSINATURA
NOME	NÚMERO DE CREDENCIAL	ASSINATURA
NOME	NÚMERO DE CREDENCIAL	ASSINATURA

A partir da ciência deste termo o notificado deve, dentro do prazo de 30 (trinta) dias, providenciar o recolhimento da multa, bem como sua respectiva comprovação de quitação junto ao Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M. O decumprimento acarretará a inscrição na Dívida Ativa do município, conforme artigo 51 da lei Complementar nº 310, de 22 de junho de 2023.

IDENTIFICAÇÃO DA PESSOA FÍSICA OU RESPONSÁVEL LEGAL / PREPOSTO / RESPONSÁVEL TÉCNICO CIENTIFICADO E DATA DA CIÊNCIA	
NOME	CPF
ASSINATURA	DATA

