



**DECRETO N.º 3740, DE 13 DE OUTUBRO DE 2020.**

*Dispõe sobre as ações pertinentes ao cumprimento das normas de implantação, registro, funcionamento, inspeção e fiscalização sanitária dos estabelecimentos industriais de produtos de origem vegetal.*

**RONALDO RIVELINO VENÂNCIO**, Prefeito Municipal da Estância Climática de São Bento do Sapucaí, Estado de São Paulo, no uso de suas atribuições legais e nos termos do que dispõe a Lei Orgânica do Município.

**CONSIDERANDO** a necessidade de regulamentar a Lei nº 2.018, de 11 de dezembro de 2018,

**DECRETA:**

**CAPÍTULO I**

**DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**

**Art. 1º.** Compete ao Serviço de Inspeção Municipal - SIM, da Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente, exercer as ações pertinentes ao cumprimento das normas de implantação, registro, funcionamento, inspeção e fiscalização sanitária dos estabelecimentos industriais de produção de produtos de origem vegetal e seus derivados.

**Art. 2º.** O registro é providência própria do SIM de acordo com o art. 4º da Lei nº 2.018/2018, que outorga ao estabelecimento, cumpridas as exigências legais, o título de registro.

**Art. 3º.** O registro será requerido à Secretaria Municipal de Meio Ambiente e Agricultura nos termos do art. 2º da Lei nº 2.018/2018.

**Art. 4º.** O proprietário do estabelecimento de produção de produtos vegetal e seus derivados é o responsável pelo cumprimento das normas deste Decreto,

*Mj*

*Dr*



cabendo-lhe propiciar condições para o bom andamento dos trabalhos de assistência técnica e da inspeção oficial.

## **CAPÍTULO II**

### **DA CLASSIFICAÇÃO**

**Art. 5º.** Entende-se por produção de produtos de origem vegetal a manipulação, mistura e cocção de produtos vegetais e seus derivados.

## **CAPÍTULO II**

### **DAS INSTALAÇÕES, DA HIGIENE E DA QUALIDADE**

**Art. 6º.** A sala de fabricação de produtos de origem vegetal deverá ser delimitada de modo a não permitir o acesso de animais e pessoas estranhas ao processo de fabricação, de tamanho compatível com o volume de produção, permitindo um fluxo adequado, sendo provida de instalações sanitárias.

**Art. 7º.** As dependências de industrialização dos produtos devem estar separadas por paredes inteiras das áreas destinadas à higienização dos vasilhames e/ou preparo de produtos não comestíveis;

**Art. 8º.** A sala de fabricação e manipulação deverá possuir ainda as seguintes características:

I. pé-direito mínimo de três metros, sendo que as dependências em funcionamento, que não atingirem essa altura, poderão continuar em atividade até se fazer necessária qualquer obra estrutural, quando deverão ser regularizadas.

II. cobertura de laje, estrutura metálica ou telhas comuns desde que seja utilizado forro de material aprovado pelo SIM;



III. piso impermeável, resistente e de fácil higienização (cor clara), com declividade mínima de 2% e escoamento das águas residuais através de ralos sifonados;

IV. possuir paredes de alvenaria impermeabilizadas até 02 metros do piso (cor clara), com portas e janelas impermeabilizadas, teladas e em número suficiente;

V. iluminação e ventilação natural suficiente;

VI. dispor de pia com água potável, clorada, e com vazão e quantidade necessárias à manutenção dos trabalhos.

VIII. ter as dependências orientadas de tal modo que os raios solares não prejudiquem os trabalhos de fabricação ou maturação dos produtos;

IX. dispor de aparelhagem industrial completa para a realização de trabalhos de beneficiamento e industrialização, utilizando maquinaria preferentemente conjugada;

X. dispor de dependência ou local apropriado e convenientemente aparelhado, a juízo do SIM, para a lavagem e esterilização de vasilhames;

**Art. 9.** Todas as dependências e equipamentos dos estabelecimentos de produção de produtos de origem animal devem ser mantidas em condições de higiene antes, durante e após a realização dos trabalhos de industrialização, sendo necessário para isso a lavagem com água abundante, sob pressão, evitando-se respingos sobre os produtos.

**Parágrafo único.** As águas servidas e residuais terão destino apropriado, de acordo com as normas ambientais pertinentes e de acordo com aprovação do órgão ambiental competente.

**Art. 10.** Todas as janelas devem ser protegidas com telas de 2 mm de abertura, os estabelecimentos de torresmo e linguiça devem ser mantidos livres de insetos ou animais, agindo-se cautelosamente quanto ao emprego de venenos cujo uso somente é permitido nas dependências não destinadas à manipulação ou depósito de produtos comestíveis e mediante conhecimento do Serviço de Inspeção Municipal.

**Parágrafo único.** É proibida a permanência de animais no recinto dos estabelecimentos.

19  
21



**Art. 11.** Os pisos e paredes, assim como os equipamentos e utensílios usados no estabelecimento, devem ser lavados diariamente e convenientemente higienizados, pelo emprego de substâncias previamente aprovadas pelo Ministério da Saúde.

**Parágrafo único:** Os pisos, ralos e canaletas devem ser submetidos à cuidadosa lavagem geral, com água sob pressão e detergentes apropriados, seguidas de sanitização através de produtos aprovados pelo Ministério da Saúde.

**Art. 12.** O teto e forro deverão ser mantidos limpos, exigindo-se periódica higienização.

**Art. 13.** Os utensílios, tais como escovas e vassouras, utilizados para a limpeza das paredes e pisos, não poderão ser utilizados na limpeza de qualquer equipamento, sob nenhum pretexto.

**Art. 14.** Todos os equipamentos e utensílios deverão estar convenientemente limpos no início dos trabalhos, no decorrer das operações e nos intervalos para refeições ou períodos que determinem interrupção das operações por tempo prolongado.

**Art. 15** As pessoas que mantêm contato com alimentos devem submeter-se aos exames médicos e laboratoriais que avaliem a sua condição de saúde antes do início de sua atividade e/ou anualmente, após o início das mesmas. O exame médico e laboratorial dos manipuladores deve ser exigido também em outras ocasiões em que houver indicações, por razões clínicas ou epidemiológicas.

**Art. 16.** Os manipuladores que apresentarem lesões e ou sintomas de enfermidades que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos devem ser afastados da atividade de preparação de alimentos enquanto persistirem essas condições de saúde.

**Art. 17.** Os manipuladores devem ter asseio pessoal, apresentando-se com uniformes de cores claras e compatíveis à atividade, conservados e limpos. Os uniformes devem ser trocados, no mínimo diariamente, e usados exclusivamente nas dependências internas do estabelecimento. As roupas e os objetos pessoais devem ser guardados em locais específicos e reservados para esse fim.

an  
1



**Art. 28.** Os manipuladores devem lavar cuidadosamente as mãos ao chegar ao trabalho, antes e após manipular alimentos, após qualquer interrupção do serviço, após tocar materiais contaminados, após usar os sanitários e sempre que se fizer necessário. Devem ser afixados cartazes de orientação aos manipuladores sobre a correta lavagem e antissepsia das mãos e demais hábitos de higiene, em locais de fácil visualização, inclusive nas instalações sanitárias e lavatórios.

**Art.19.** Os manipuladores não devem fumar, falar desnecessariamente, cantar, assobiar, espirrar, cuspir, tossir, comer, manipular dinheiro ou praticar outros atos que possam contaminar o alimento, durante o desempenho das atividades.

**Art. 20.** Os manipuladores devem usar cabelos presos e protegidos por redes, toucas ou outro acessório apropriado para esse fim. As unhas devem estar curtas e sem esmalte ou base. Durante a manipulação, devem ser retirados todos os objetos de adorno pessoal e a maquiagem.

**Art. 21.** Os manipuladores de alimentos devem ser supervisionados e capacitados periodicamente em higiene pessoal, em manipulação higiênica dos alimentos e em doenças transmitidas por alimentos. A capacitação deve ser comprovada mediante documentação.

**Art. 22.** Os visitantes devem cumprir os requisitos de higiene e de saúde estabelecidos para os manipuladores.

## **CAPÍTULO IV**

### **DAS EMBALAGENS E ROTULAGEM**

**Art. 23.** As embalagens dos produtos de origem vegetal a que se refere este Decreto deverão ser previamente aprovadas pelo Serviço de Inspeção Municipal - SIM.

**Art. 24.** . Os produtos embalados em películas plásticas de primeiro uso específicas para alimentos, lacrados através de sistemas que impeçam sua violação, cujos métodos devem ser previamente aprovados pelo SIM.

*dm*

*12*



**Art. 25.** A rotulagem da embalagem deve conter, além da chancela do SIM, os dizeres referentes ao produto de acordo com a Instrução Normativa nº 22, de 24 de novembro de 2005, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA, e demais legislações pertinentes à matéria.

**Art. 26.** A reutilização de embalagem, a cessão de embalagens ou rotulagens a terceiros, por quaisquer circunstâncias, será considerada infração e implicará na aplicação das sanções previstas na no art. 9º da Lei Municipal 2.333/2013, e nas demais disposições legais pertinentes.

## **CAPÍTULO V**

### **DOS DOCUMENTOS PARA REGISTRO DO ESTABELECIMENTO**

**Art. 27.** O registro no Serviço de Inspeção Municipal - S.I.M., será requerido no Departamento Municipal de Meio Ambiente, Agropecuária e Turismo, devendo apresentar os anexos constantes deste Decreto, sendo eles:

I - Requerimento - Anexo 01

II - Dados do proprietário - Anexo 02

III - Dados do estabelecimento - Anexo 03

IV- Declaração de responsabilidade - Anexo 04

V - Memorial Econômico Sanitário do Estabelecimento - Anexo 05

VI - Cadastro do produto - Anexo 06

VII - Declaração - Anexo 07

VIII - Croqui simples com layout.

IX - Parecer técnico e laudo de inspeção feito pelo técnico do Serviço de Inspeção Municipal.

X- Apresentação do croqui dos rótulos para aprovação pelo Departamento do Serviço de Inspeção Municipal.

22

19



## CAPÍTULO VI

### DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

**Art. 28.** A caracterização de qualquer tipo de fraude ou infração, bem como o descumprimento das normas deste Decreto e da legislação pertinente em vigor, implicará na condenação dos produtos adulterados.

**Art. 29.** Os produtos acabados serão transportados obedecendo-se as leis específicas e os preceitos de higiene, em recipientes isotérmicos que permitam a manutenção da temperatura em até o máximo de 10°C (dez graus centígrados).

**Parágrafo único** – Excetuam – se desta obrigação, os produtos que dispensem baixa temperatura para sua conservação.

**Art. 30.** Revogadas as disposições em contrário, este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

**Parágrafo único** - As empresas e os empreendimentos já instalados terão o prazo de até 180 (cento e oitenta) dias para se adequarem a este Decreto.

REGISTRE-SE, PUBLIQUE-SE E CUMPRA-SE.

São Bento do Sapucaí, 13 de outubro de 2020.

**RONALDO RIVELINO VENÂNCIO**

**Prefeito Municipal**

Registrado e Publicado por afixação na Sede da Prefeitura Municipal e arquivado no Cartório de Registro Civil, conforme Art. 68, § 1.º da Lei Orgânica do Município. Data supra.

**LUIZ RODOLFO DA SILVA**

**Secretário Geral de Assuntos Jurídicos**



**ANEXO 01**

**REQUERIMENTO**

Eu, \_\_\_\_\_,  
RG \_\_\_\_\_, CPF \_\_\_\_\_, residente  
e domiciliado \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_, no Município de São Bento do  
Sapucaí, proprietário da empresa/empreendimento  
\_\_\_\_\_, com registro no CNPJ/CPF nº \_\_\_\_\_,  
situado à Rua \_\_\_\_\_  
Bairro \_\_\_\_\_, no município de São Bento do Sapucaí, classificada  
como \_\_\_\_\_ que irá trabalhar com  
\_\_\_\_\_  
para comercialização no Município de São Bento do Sapucaí, venho requerer de V.Sa.,  
o registro de meu estabelecimento no Serviço de Inspeção Municipal.

São Bento do Sapucaí, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 20\_\_.

\_\_\_\_\_  
**Assinatura/Carimbo**

M  
-

an





**ANEXO 02**

**DADOS DO PROPRIETÁRIO DO ESTABELECIMENTO**

Nome: \_\_\_\_\_

Endereço residencial: \_\_\_\_\_

nº \_\_\_\_\_ Complemento: \_\_\_\_\_ Bairro: \_\_\_\_\_

Cidade: São Bento do Sapucaí UF: São Paulo CEP: 12490-000

Fone: \_\_\_\_\_ Fax: \_\_\_\_\_

E-mail: \_\_\_\_\_

RG: \_\_\_\_\_ Órgão Expedidor: \_\_\_\_\_

CPF: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
**Assinatura**

*M*  
*2*



**ANEXO 03**

**DADOS DO ESTABELECIMENTO**

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

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

\_\_\_\_\_

**Assinatura**

*M*

*m*



**ANEXO 04**

**DECLARAÇÃO DE RESPONSABILIDADE TÉCNICA**

Declaro para os devidos fins, junto a Prefeitura Municipal de São Bento do Sapucaí, que \_\_\_\_\_ é o (a) responsável pelo estabelecimento \_\_\_\_\_, situado \_\_\_\_\_ de propriedade de \_\_\_\_\_.

Por ser verdade, as duas partes assinam e dão fé.

São Bento do Sapucaí, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 20\_\_\_\_.

\_\_\_\_\_  
**Assinatura/Estabelecimento**

\_\_\_\_\_  
**Assinatura Responsável**

17  
—

2



**ANEXO 05**

**MEMORIAL ECONÔMICO-SANITÁRIO DO ESTABELECIMENTO**

1. Nome da firma, do proprietário ou arrendatário:

---

2. Denominação dada ao estabelecimento (identificação):

---

3. Localização do estabelecimento:

---

4. Características e tipo do estabelecimento:

---

5. Produtos que pretende trabalhar:

---

6. Capacidade máxima diária de industrialização ou manipulação dos produtos:

---

7. Procedência da matéria prima:

---

8. Mercado de consumo que retende abastecer:

---

9. Número de funcionários do estabelecimento:

---

10. Meio de transporte do produto final:

---

11. Água de abastecimento, procedência, captação, tratamento, vazão, capacidade dos depósitos, distribuição:

---

M

2



12. Destino das águas servidas:

---

13. Detalhar a ventilação e iluminação nas diversas dependências:

---

14. Detalhar a separação entre as dependências de produtos comestíveis:

---

15. Indicar o sistema de proteção usado para moscas e outros insetos:

---

16. Detalhar a natureza dos pisos, paredes, portas, teto e sala de elaboração de produtos comestíveis:

---

17. Detalhar o revestimento das mesas, tanques:

---

18. Detalhar a dimensão, localização, capacidade do vestuário, banheiro e refeitório:

---

19. Informar se existe nas proximidades outros estabelecimentos ou indústrias que produzem mau cheiro:

---

20. Detalhar as instalações frigoríficas, sistemas de frio, fábrica de gelo, caixas de conservação, freezer, geladeira, etc.:

---

São Bento do Sapucaí, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 20\_\_.

\_\_\_\_\_  
**Assinatura**

M

dr



**ANEXO 06**

**CADASTRAMENTO DO PRODUTO**

**1. Identificação da Empresa:**

Razão Social/Nome: \_\_\_\_\_

CNPJ/CPF: \_\_\_\_\_

Atividade: \_\_\_\_\_

Endereço: \_\_\_\_\_

Bairro: \_\_\_\_\_ Telefone: ( ) \_\_\_\_\_

CEP: \_\_\_\_\_ Cidade: \_\_\_\_\_ - São Paulo

Representante Legal: \_\_\_\_\_

RG/Órgão Expedidor \_\_\_\_\_ CPF: \_\_\_\_\_ e-mail: \_\_\_\_\_

**2. Registro do Produto**

Nome Completo: \_\_\_\_\_

Marca em Destaque: \_\_\_\_\_

Apresentação do Produto: \_\_\_\_\_

Tipo de Produto: \_\_\_\_\_

Capacidade de produção/dia: \_\_\_\_\_

Cuidados de Conservação: \_\_\_\_\_

Validade: \_\_\_\_\_

Ingredientes: \_\_\_\_\_

Aditivos: \_\_\_\_\_

Embalagem: \_\_\_\_\_

Registro: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
**Assinatura**

14

21



**ANEXO 07**

**DECLARAÇÃO**

Declaro que estou ciente:

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

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

Das exigências e penalidades constantes das normas e regulamentos do Serviço de Inspeção Municipal, Lei nº 2.018/2018.

São Bento do Sapucaí, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 20\_\_.

---

**Assinatura**

M

2h