

PROJETO DE LEI

Nº 538/2010

~~LEI~~ Nº 3.440

AUTÓGRAFO Nº 407/10

Nº



SECRETARIA

Autoria: DO SR PREFEITO MUNICIPAL

Assunto: Dispõe sobre a criação do Serviço de Inspeção Municipal (SIM)

dos Produtos de Origem Animal, Vegetal e seus Derivados, e dá outras

providências.



# Prefeitura de SOROCABA

Sorocaba, 19 de Novembro de 2010.

Projeto de Lei nº 538/2010

SEJ-DCDAO-PL-EX-136/2010.  
(Processo nº 18.000/2009)

EM 19 NOV 2010  
MÁRIO DA FONSECA JUNIOR  
PRESIDENTE

Senhor Presidente:

Temos a honra de encaminhar à apreciação e deliberação de Vossa Excelência e Dignos Pares, o incluso Projeto de Lei que dispõe sobre a criação do Serviço de Inspeção Municipal (SIM) dos Produtos de Origem Animal, Vegetal e seus Derivados, e dá outras providências.

A sociedade e o Poder Público estão sempre desenvolvendo mecanismos com o objetivo de preservar a saúde e a integridade física dos seres humanos.

Para tanto, têm sido adotadas legislações de âmbito federal, estadual e municipal, que buscam através de um controle rígido, impor medidas para a preservação e manutenção da saúde animal e humana.

O Município de Sorocaba, não podendo ficar à margem desses mecanismos de controle, principalmente para poder orientar e fiscalizar a boa prática, higiene e tecnologia na fabricação dos produtos de origem animal e vegetal e seus requisitos regulamentares, vem apresentar a essa Colenda Câmara o presente Projeto, com o objetivo de criar o SIM – Serviço de Inspeção Municipal, que norteará principalmente a produção artesanal e coibirá as negligências e os abusos que colocam em risco a saúde pública.

A criação do Serviço de Inspeção Municipal – SIM, é uma iniciativa do Conselho Municipal de Agricultura, Pecuária e Abastecimento – COMAPA, e recebeu o apoio de todos os representantes da sociedade civil que o compõem, atendendo aos preceitos da Lei Federal nº 8.171 de 17 de janeiro de 1991, regulamentada pelo Decreto nº 5.741, de 30 de março de 2006, que instituiu o Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária - SUASA.

O Poder Público não poderia deixar de acolher e incentivar essa iniciativa, posto que se trata de relevante serviço a ser prestado em prol da preservação da saúde pública, bem como atender aos pequenos produtores que certificados terão condições de fornecer à merenda escolar seus produtos, fomentando dessa forma a agricultura familiar que representa 70% (setenta por cento) do que é produzido no Município.

Pelos seus mecanismos, pretende-se estabelecer um padrão de identidade e qualidade dos produtos de origem animal e vegetal, classificando-os e tipificando-os, oferecendo à sociedade a segurança necessária ao seu consumo.




# Prefeitura de SOROCABA

SEJ-DCDAO-PL-EX-136/2010 – fls. 2.

Estando dessa forma, plenamente justificada a presente proposição, esperamos contar com o imprescindível apoio dessa Colenda Câmara para a transformação do Projeto em Lei, solicitando que a sua tramitação se dê no regime de urgência, conforme estabelecido na Lei Orgânica do Município, reiterando a Vossa Excelência e Nobres Pares, protestos de elevada estima e consideração.


Atenciosamente.



JOSÉ AILTON RIBEIRO  
Prefeito Municipal  
em exercício

Ao  
Exmo. Sr.  
MÁRIO MARTE MARINHO JÚNIOR  
DD. Presidente da Câmara Municipal de  
SOROCABA – SP  
PL criaçãoSIM

CÂMARA MUNICIPAL DE SOROCABA  
PROTÓCOLO GERAL  
-19-Nov-2010-16:06-09420112/6





# Prefeitura de SOROCABA

PROJETO DE LEI nº 538/2010

**(Dispõe sobre a criação do Serviço de Inspeção Municipal (SIM) dos Produtos de Origem Animal, Vegetal e seus Derivados, e dá outras providências).**

A Câmara Municipal de Sorocaba decreta:

## CAPÍTULO I DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 1º Fica criado o Serviço de Inspeção Municipal (SIM) dos Produtos de Origem Animal, Vegetal e seus Derivados, nos termos do artigo 23, II, da Constituição Federal da República Federativa do Brasil, cujo objetivo é a prévia inspeção sanitária dos produtos de origem animal e vegetal e seus derivados, produzidos, manipulados, acondicionados e em trânsito no Município de Sorocaba.

§ 1º Parágrafo único. O Serviço de Inspeção Municipal (SIM) se enquadrará na estrutura administrativa da Secretaria Municipal de Desenvolvimento Econômico, nos termos do artigo 16 desta Lei, que incluiu o item I ao inciso "a-1" do artigo 21º da Lei nº 7.370, de 2 de maio de 2005.

Art. 2º Estão sujeitos à fiscalização prevista nesta Lei:

- I – os animais destinados ao abate, seus produtos, subprodutos e matérias-primas;
- II – o pescado e seus derivados;
- III – o leite e seus derivados;
- IV – o ovo e seus derivados;
- V – o mel, a cera de abelha e seus derivados;
- VI – as hortaliças em geral, as frutas e os cereais e seus derivados.

Art. 3º A prévia inspeção e fiscalização dos produtos de origem animal e vegetal no âmbito do Município de Sorocaba, nos termos da Lei Federal nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950 e da Lei Federal nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, será exercida pelo Poder Executivo e abrangerá:

- I – as propriedades rurais ou fontes produtoras;



# Prefeitura de SOROCABA

Projeto de Lei – fls. 2.

II – o trânsito de produtos de origem animal e vegetal destinados à alimentação humana e/ou animal ou à industrialização;

III – matadouros e frigoríficos, coibindo o abate clandestino e a respectiva comercialização;

IV – laticínios e usinas de beneficiamento de leite, sendo proibido o comércio de leite “in natura” e permitido somente o comércio de leite pasteurizado, seja por pasteurização rápida ou lenta, este último permitido somente no caso de fábrica de laticínios;

V – nos entrepostos que, de modo geral, recebam, manipulem, armazenem, conservem ou acondicionem produtos de origem animal ou vegetal;

Parágrafo único. Entende-se por estabelecimentos de produtos de origem animal e/ou vegetal, para os fins desta lei, qualquer instalação ou local nos quais sejam utilizadas matérias-primas ou produtos provenientes de produção animal ou vegetal, bem como quaisquer locais onde sejam tais produtos recebidos, manipulados, elaborados, transformados, preparados, conservados, armazenados, depositados, embalados e rotulados, com finalidade industrial ou comercial.

Art. 4º A prévia inspeção e fiscalização exercida pelo Serviço de Inspeção Municipal de Sorocaba que trata esta Lei será supervisionada por médico veterinário habilitado conforme estipula a Lei Federal nº 5.517, de 23 de outubro de 1968, artigo 5º, alínea “f”, quando se tratar de produtos de origem animal, e outro profissional qualificado quando se tratar de produtos de origem vegetal, e terá como objetivos:

I – o controle das condições higiênico-sanitárias e tecnológicas de produção, manipulação, beneficiamento, armazenamento e transporte dos produtos de origem animal, vegetal e seus derivados;

II – o controle da qualidade e as condições técnico-sanitárias dos estabelecimentos em que são produzidos, preparados, manipulados, beneficiados, acondicionados, armazenados, transportados e distribuídos os produtos de origem animal e vegetal, com finalidade industrial ou comercial;

III – a fiscalização das condições de higiene e saúde das pessoas que trabalhem nos estabelecimentos referidos no inciso anterior;

IV – a fiscalização e o controle de todo o material utilizado na manipulação, acondicionamento e embalagem dos produtos de origem animal e vegetal;

V – disciplinar os padrões higiênico-sanitários e tecnológicos dos produtos de origem animal e vegetal;



# Prefeitura de SOROCABA

Projeto de Lei – fls. 3.

VI – a fiscalização e o controle do uso dos aditivos empregados na industrialização dos produtos de origem animal, vegetal e seus derivados;

VII – realizar exames tecnológicos, microbiológicos, histológicos, físico-químicos, enzimáticos e dos caracteres organolépticos de matérias-primas e produtos, quando necessário.

Parágrafo único. Para a realização dos exames referidos no VII, enquanto não forem disponíveis as estruturas necessárias, a Prefeitura Municipal utilizará os laboratórios oficiais, mediante convênio com os órgãos competentes.

Art. 5º Os estabelecimentos de que trata o artigo 2º somente poderão funcionar se previamente registrados no órgão competente.

Art. 6º As autoridades de saúde pública estaduais e federais comunicarão ao Serviço de Inspeção Municipal (SIM) da Secretaria Municipal de Desenvolvimento Econômico os resultados de sua fiscalização, quando se tratar de produtos de origem animal e/ou vegetal, que possam interessar aos fins específicos desta Lei.

Art. 7º O Poder Executivo poderá solicitar o apoio técnico e operacional dos órgãos de fiscalização estadual e federal, no que for necessário para o fiel cumprimento desta Lei, podendo, ainda, no interesse da saúde pública, exercer a fiscalização conjunta com esses órgãos e requerer, no que couber, a participação da Secretaria Municipal de Saúde e de associações de profissionais ligados à matéria.

§1º O Serviço de Inspeção Municipal (SIM) quando necessário para o desenvolvimento das suas funções, poderá:

- a) solicitar o auxílio policial;
- b) promover treinamento técnico do pessoal envolvido na fiscalização, inspeção, classificação e produção dos produtos e subprodutos de origem animal e vegetal.
- c) manter mecanismos permanentes de divulgação e esclarecimento junto às redes públicas e privadas, bem como junto à população, no sentido de objetivar a plena orientação e esclarecimento do consumidor.

§2º Os dispositivos tratados no parágrafo serão de competência do Serviço de Inspeção Municipal (SIM) da Secretaria Municipal de Desenvolvimento Econômico, podendo ou não existir parcerias com demais órgãos competentes.

CAPÍTULO II  
DAS SANÇÕES



# Prefeitura de SOROCABA

Projeto de Lei – fls. 4.

Art. 8º As infrações referentes a presente Lei sujeitam o infrator às seguintes sanções:

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

II – multa de até 01 (um) salário mínimo vigente à época da infração, nos casos não compreendidos no inciso anterior; proporcional à gravidade da infração, podendo ser dobrada, nos casos de reincidência;

III – apreensão e ou condenação de matérias-primas, produtos, subprodutos e derivados de origem animal e vegetal, quando não apresentarem condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim a que se destinem, ou forem adulteradas ou falsificadas;

IV – suspensão de atividade que cause risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária;

V – apreensão dos aditivos e ingredientes não autorizados e/ou adulterados;

VI – apreensão de rotulagens impressas em desacordo com as disposições legais;

VII – interdição total ou parcial do estabelecimento quando a infração consistir na adulteração ou falsificação habitual do produto ou verificar, mediante inspeção técnica realizada pelo órgão competente, a inexistência de condições técnicas e higiênico-sanitárias previstas nas legislações vigentes.

§ 1º As multas previstas neste artigo serão agravadas até o grau máximo nos casos de artifício, ardil, simulação, desacato, embaraço ou resistência à ação fiscal, levando-se em conta, além das circunstâncias atenuantes, a situação econômico-financeira do infrator e meios ao seu alcance para cumprir a Lei.

§ 2º A suspensão de que trata o inciso IV cessará quando sanado o risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária.

§ 3º A interdição de que trata o inciso VII poderá ser levantada, após o atendimento das exigências que motivaram a sanção.

§ 4º Se a interdição não for levantada nos termos do parágrafo anterior, decorridos 12 (doze) meses, o registro será automaticamente cancelado.

§ 5º As multas de que trata o inciso II serão regulamentadas por decreto, fixando os valores das taxas de registro e das multas proporcionais à gravidade da infração.



# Prefeitura de SOROCABA

Projeto de Lei – fls. 5.

Art. 9º O não recolhimento das multas que vierem a ser aplicadas, no prazo estipulado, acarretará a inscrição em dívida ativa da Prefeitura, nas formas da legislação vigente.

## CAPÍTULO III DO REGISTRO DOS ESTABELECIMENTOS E DA ROTULAGEM

Art. 10 Os documentos necessários para o registro do estabelecimento e para o registro de rotulagem, plano de marcação, etiquetas ou carimbos, a serem utilizados nos produtos de origem animal ou vegetal, assim como seus derivados e matérias-primas, junto ao Serviço de Inspeção Municipal (SIM), serão previstos em Decreto.

Art. 11 Para estabelecimentos já existentes e em desacordo com as novas normas e diretrizes exigidas pelo Serviço de Inspeção Municipal (SIM), a Prefeitura estipulará prazo para cumpri-las, segundo procedimento a ser regulamentado por Decreto.

Art. 12 As atividades do Serviço de Inspeção Municipal (SIM) serão apresentadas através de relatório anual enviado à Secretaria Municipal de Desenvolvimento Econômico.

## CAPÍTULO IV DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

82 Art. 13 Fica incluído o Serviço de Inspeção Municipal no item I ao inciso “a-1” do artigo 21º da Lei nº 7.370, de 2 de maio de 2005, que reorganiza a estrutura administrativa da Prefeitura Municipal de Sorocaba e dá outras providências:

Art.14 Serão destinados à Secretaria Municipal de Desenvolvimento Econômico recursos orçamentários suficientes e pessoal técnico e administrativo, necessários à implantação e execução do Serviço de Inspeção Municipal de que trata esta lei.

Art. 15 O Poder Executivo regulamentará a presente Lei no prazo de 60 (sessenta) dias da sua publicação.

Art. 16 As despesas com a execução da presente Lei correrão por conta de verba orçamentária própria.

Art. 17 Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

JOSÉ AILTON RIBEIRO  
Prefeito Municipal  
em exercício



**Recebido na Div. Expediente**  
19 de novembro de 10

**A Consultoria Jurídica e Comissões**  
S/S \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
Div. Expediente



# Câmara Municipal de Sorocaba

Estado de São Paulo

SECRETARIA JURÍDICA

EXMO. SR. PRESIDENTE:

PL 538/2010

Trata-se de projeto de lei que "*Dispõe sobre a criação do Serviço de Inspeção Municipal (SIM) dos Produtos de Origem Animal, Vegetal e seus Derivados, e dá outras providências*", de autoria do sr. Prefeito Municipal, que, na mensagem, solicita a apreciação da matéria em regime de *urgência*.

O Art. 1º do projeto estabelece a criação do "*Serviço de Inspeção Municipal (SIM) dos Produtos de Origem Animal, Vegetal e seus Derivados*", de acordo com o art. 23, inc. II, da CF, com o objetivo de *prévia inspeção sanitária dos produtos de origem animal e vegetal de seus derivados, produzidos, manipulados, acondicionados e em trânsito no Município de Sorocaba*"; de acordo com o *Parágrafo Único* o Serviço de Inspeção Municipal (SIM) integrará a estrutura da *Secretaria Municipal de Desenvolvimento Econômico*; o Art. 2º refere os *sujeitos à fiscalização do órgão, nos incs. I a VI*; o Art. 3º refere que a *prévia inspeção e fiscalização dos produtos de origem animal e vegetal no Município será exercida pelo Poder Executivo, de acordo com os incs. I a V, e Parágrafo único, entendendo-se por estabelecimentos de produtos de origem animal e/ou vegetal "qualquer instalação ou local nos quais sejam utilizadas matérias-primas ou produtos provenientes de produção animal ou vegetal..."*; o Art. 4º e incs. I a VII referem a forma e objetivos da *prévia inspeção e fiscalização exercida pelo Serviço de Inspeção Municipal (SIM)*; o Art. 5º refere que os estabelecimentos de que trata o art. 2º somente poderão funcionar "*se previamente registrados no órgão competente*"; o Art. 6º refere que as autoridades de saúde pública estaduais e federais enviarão ao SIM da Secretaria Municipal de Desenvolvimento Econômicos os resultados de sua fiscalização, de acordo com os objetivos desta Lei; o Art. 7º refere que a atuação e apoio técnico e operacional dos órgãos de fiscalização federal e estadual ao Poder Executivo, quando necessário, de acordo com os §§ 1º e 2º; o Art. 8º e seus incs. I a VII, e §§ 1º a 5º, referem as sanções administrativas e pecuniárias decorrentes das infrações da presente Lei; o Art. 9º



# Câmara Municipal de Sorocaba

Estado de São Paulo

## SECRETARIA JURÍDICA

refere a inscrição em dívida ativa da Fazenda, das multas não pagas no prazo legal; o Art. 10 refere que os documentos a serem apresentados ao SIM terão previsão por Decreto; o Art. 11 refere refere hipótese dos estabelecimentos já existentes e prazo para adequação; o Art. 12 refere que as atividades do SIM serão apresentadas por relatório anual à Secretaria de Desenvolvimento Econômico; o Art. 13 inclui "item I", referente ao Serviço de Inspeção Municipal (SIM), ao inc. "a-1" do art. 21 da Lei nº 7.370/05 (reorganiza a estrutura administrativa da Prefeitura Municipal); o Art. 14 refere a destinação à Secretaria de Desenvolvimento Econômico dos recursos orçamentários e pessoal técnico e administrativo para a implantação do SIM; o Art. 15 refere cláusula de regulamentação pelo Executivo; o Art. 16 refere cláusula financeira e o Art. 17 cláusula de vigência da Lei, a partir de sua publicação.

O projeto versa sobre normas de *proteção à saúde pública* mediante a instituição pelo Poder Executivo do *Serviço de Inspeção Municipal-SIM* dos produtos de origem animal, vegetal e seus derivados, com o objetivo de prévia inspeção sanitária daqueles produtos, cujo serviço público ficará vinculado à estrutura administrativa da Secretaria do Desenvolvimento Econômico do Município.

Para o cumprimento das normas de inspeção e fiscalização sanitária instituídas pela Lei, o Poder Executivo atuará em conjunto com os órgãos de fiscalização federal e estadual, conforme o caso, podendo utilizar-se do apoio técnico e operacional dos referidos órgãos, de acordo com os Arts. 6º e 7º.

A matéria é da iniciativa legislativa privativa do sr. Prefeito Municipal, nos termos do art. 38, inc. IV, da LOMS ("criação, estruturação e atribuições dos órgãos da Administração direta do Município"); competindo ao Chefe do Executivo "dispor sobre a organização e o funcionamento da Administração municipal, na forma da lei" (Art. 61, inc. VIII, LOMS).

A respeito da edição de normas de preservação da *saúde pública* pelo Município, ensina HELY LOPES MEIRELLES que: "Ao Município sobram poderes para editar normas de preservação da saúde pública nos limites de seu território, uma vez que, como entidade estatal que é, está investido de suficiente poder de polícia inerente a toda a Administração Pública para a defesa da saúde e bem-estar dos munícipes. Claro que o Município não pode legislar e agir contra as normas gerais estabelecidas pela União e pelo Estado-membro ou além delas, mas pode supri-las na sua ausência, ou complementá-las em suas lacunas, em tudo que disser respeito à saúde pública local (CF, arts. 24, XII, e 30, I, II e VII)".<sup>1</sup>

Prossegue o autor afirmando, com referência à *fiscalização e execução das medidas sanitárias* pelo Município, que: "O Município as realiza nos limites de sua competência, usando do poder de polícia que lhe é inerente (CF, art. 30, I). Insistimos, porém, que a ação do Município em matéria de saúde pública é sempre conjunta com a da União e do Estado-membro (CF, art. 23, II)".<sup>2</sup>

<sup>1</sup> DIREITO MUNICIPAL BRASILEIRO, 15ª. Ed., pág.462.

<sup>2</sup> Ob.cit.,pág.463.



# Câmara Municipal de Sorocaba

Estado de São Paulo

## SECRETARIA JURÍDICA

Com relação à boa *técnica legislativa*, sugere-se alterações no *Parágrafo único* do Art. 1º do projeto, para ali ficar constando "nos termos do artigo 13 desta Lei" e não "artigo 16"; e também alterações no Art. 13, para ali ficar constando "no item II do art. 21" da Lei nº 7.370/05, para vincular a inclusão do Serviço de Inspeção Municipal (SIM) à estrutura da *Secretaria do Desenvolvimento Econômico*", e não "item I", já existente.

Sob o aspecto jurídico, nada a opor.

É o parecer.

Sorocaba, de dezembro de 2010

Claudinei José Gusmão Tardelli  
Assessor Jurídico

**Andréa Gianelli Ludovico**  
Chefe da Seção de Assuntos Jurídicos

De acordo:

  
Marcia Pegorelli Antunes  
Secretária Jurídica



# Câmara Municipal de Sorocaba

Estado de São Paulo

Nº

## COMISSÃO DE JUSTIÇA

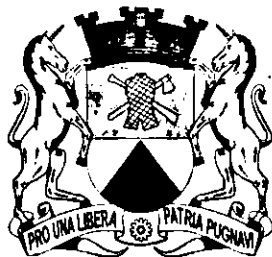
**SOBRE:** o Projeto de Lei nº 538/2010, de autoria do Sr. Prefeito Municipal, que dispõe sobre a criação do Serviço de Inspeção Municipal (SIM) dos Produtos de Origem Animal, Vegetal e seus Derivados, e dá outras providências.

*Conforme o Art. 51 do Regimento Interno da Câmara Municipal de Sorocaba, indico para relator deste Projeto o Vereador Anselmo Rolim Neto, que deverá observar o § 1º devendo emitir seu parecer conforme os §§ 2º e 3º do mesmo artigo.*

S/C., de dezembro de 2010.

**ANSELMO ROLIM NETO**  
*Presidente da Comissão*





# Câmara Municipal de Sorocaba

Estado de São Paulo

**Nº COMISSÃO DE JUSTIÇA**  
**RELATOR: Vereador Anselmo Rolim Neto**  
**PL 538/2010**

Trata-se de Projeto de Lei de autoria do Senhor Prefeito Municipal, que "Dispõe sobre a criação do Serviço de Inspeção Municipal (SIM) dos Produtos de Origem Animal, Vegetal e seus Derivados, e dá outras providências", havendo solicitação de urgência em sua tramitação (art. 44, §1º da LOMS).

De início, a proposição foi encaminhada à D. Secretaria Jurídica, para exame da matéria, quanto aos aspectos legais e constitucionais, que exarou parecer favorável ao projeto, com ressalvas quanto à técnica legislativa.

Na seqüência de sua tramitação legislativa, vem, agora, a esta Comissão de Justiça para ser apreciada.

Procedendo à análise da propositura, constatamos que ela pretende criar o Serviço de Inspeção Municipal (SIM) dos Produtos de Origem Animal, Vegetal e seus Derivados, o qual de acordo com a mensagem do Sr. Prefeito, "norteará principalmente a produção artesanal e coibirá as negligências e os abusos que colocam em risco a saúde pública".

Verifica-se que a matéria é da competência do Município (art. 33, I, "a" da LOMS<sup>1</sup>) e sua iniciativa é privativa do Sr. Prefeito, tendo em vista que interfere na estrutura administrativa (art. 38, IV da LOMS<sup>2</sup>).

Ademais, o Município pode utilizar-se de meios necessários para restringir direitos e liberdades dos munícipes em favor do interesse coletivo, como se extrai dos ensinamentos do ilustre administrativista Hely Lopes Meirelles:

*"Além do controle das edificações, cabe ao Município a polícia sanitária dos gêneros alimentícios, principalmente dos perecíveis, como a carne verde, o leite, os ovos, as frutas, e verduras, comumente oferecidos ao consumidor em estabelecimentos e feiras livres locais. Esses produtos, embora passíveis de fiscalização federal e estadual, sujeitam-se ao controle da Prefeitura, pela evidente razão de que, mesmo em bom estado na sua origem, podem deteriorar-se no transporte e na exposição à venda ao consumidor. Assim sendo, desde que compete ao Município zelar pela saúde pública em seu território, cabe-lhe a fiscalização sanitária dos produtos consumíveis por sua população". (Direito Administrativo Brasileiro, Malheiros Editores, São Paulo, 25ª ed., p. 133). (g.n.)*

<sup>1</sup> "Art. 33. Cabe à Câmara Municipal, com a sanção do Prefeito, legislar sobre as matérias de competência do Município, especialmente no que se refere ao seguinte:  
 I - assuntos de interesse local, inclusive suplementando a legislação federal e a estadual, notadamente no que diz respeito:  
 a) à saúde, à assistência pública e à proteção e garantia das pessoas portadoras de deficiência;" (g.n.)

<sup>2</sup> Art. 38. Compete privativamente ao Prefeito Municipal a iniciativa das leis que versem sobre:  
 (...)  
 IV - criação, estruturação e atribuições dos órgãos da Administração direta do Município.





# Câmara Municipal de Sorocaba

Estado de São Paulo

**Nº**

Entretanto, seguindo a orientação da D. Secretaria Jurídica o PL merece reparos quanto à sua técnica legislativa, de modo que esta Comissão de Justiça, nos termos do disposto no *caput* do art. 41 do RIC, apresenta as seguintes emendas:

### Emenda nº 01

O parágrafo único do art. 1º do PL nº 538/2010 passa a ter a seguinte redação:

*"Art. 1º...*

*Parágrafo único. O Serviço de Inspeção Municipal (SIM) se enquadrará na estrutura administrativa da Secretaria Municipal de Desenvolvimento Econômico, nos termos do art. 13 desta Lei, que incluiu o item 2 na alínea "a" do inciso I do art. 21, da Lei nº 7.370, de 02 de maio de 2005."*

### Emenda nº 02

O art. 13 do PL nº 538/2010 passa a ter a seguinte redação:


*"Art. 13 Fica incluído o Serviço de Inspeção Municipal no item 2, da alínea "a", do inciso I, do art. 21, da Lei nº 7.370, de 02 de maio de 2005, que reorganiza a estrutura administrativa da Prefeitura Municipal de Sorocaba e dá outras providências."*

Ante o exposto, sendo observada as emendas apresentadas, nada a opor sob o aspecto legal.

S/C., de dezembro de 2010.

  
ANSELMO BOLIM NETO  
*Presidente-Relator*

  
JOSÉ ANTONIO CALDINI CRESPO  
*Membro*

  
JOSÉ FRANCISCO MARTINEZ  
*Membro*





# Câmara Municipal de Sorocaba

Estado de São Paulo

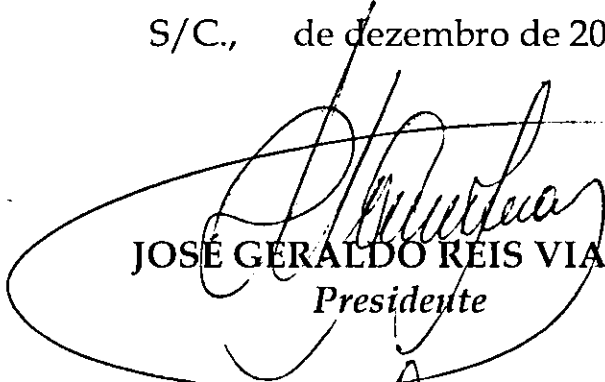
Nº

## COMISSÃO DE ECONOMIA, FINANÇAS, ORÇAMENTO E PARCERIAS

**SOBRE:** as Emendas nº 01 e 02 e o Projeto de Lei nº 538/2010, de autoria do Sr. Prefeito Municipal, que dispõe sobre a criação do Serviço de Inspeção Municipal (SIM) dos Produtos de Origem Animal, Vegetal e seus Derivados, e dá outras providências.

Pela aprovação.

S/C., de dezembro de 2010.

  
**JOSÉ GERALDO REIS VIANA**  
*Presidente*

  
**JOSÉ FRANCISCO MARTINEZ**  
*Membro*

  
**IZÍDIO DE BRITO CORREIA**  
*Membro*







# Câmara Municipal de Sorocaba

Estado de São Paulo

Nº

## COMISSÃO DE EDUCAÇÃO, CULTURA, SAÚDE PÚBLICA, DESPORTOS, MEIO AMBIENTE E JUVENTUDE

**SOBRE:** as Emendas nº 01 e 02 e o Projeto de Lei nº 538/2010, de autoria do Sr. Prefeito Municipal, que dispõe sobre a criação do Serviço de Inspeção Municipal (SIM) dos Produtos de Origem Animal, Vegetal e seus Derivados, e dá outras providências.

Pela aprovação.

S/C., de dezembro de 2010.

**CARLOS CEZAR DA SILVA**  
*Presidente*

**IRINEU DONIZETI DE TOLEDO**  
*Membro*

**JOAO DONIZETI SILVESTRE**  
*Membro*



**1.a DISCUSSÃO** SE. 49/10 Bem como as  
 APROVADO  REJEITADO  emendas 1 e 2  
**EM** 15 / 12 / 2010  
 \_\_\_\_\_  
 PRESIDENTE -

**2.a DISCUSSÃO** SE. 50/10 Bem como as  
 APROVADO  REJEITADO  emendas 1 e  
**EM** 15 / 12 / 2010 2 / C. Rede &  
 \_\_\_\_\_  
 PRESIDENTE



# Câmara Municipal de Sorocaba

Estado de São Paulo

28  
17

Nº

COMISSÃO DE REDAÇÃO - PL n. 538/2010

**SOBRE: Dispõe sobre a criação do Serviço de Inspeção Municipal (SIM) dos Produtos de Origem Animal, Vegetal e seus Derivados, e dá outras providências.**

Esta comissão apresenta a seguinte redação:

A Câmara Municipal de Sorocaba decreta:

## CAPÍTULO I DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 1º Fica criado o Serviço de Inspeção Municipal (SIM) dos Produtos de Origem Animal, Vegetal e seus Derivados, nos termos do art. 23, II, da Constituição Federal da República Federativa do Brasil, cujo objetivo é a prévia inspeção sanitária dos produtos de origem animal e vegetal e seus derivados, produzidos, manipulados, acondicionados e em trânsito no Município de Sorocaba.

Parágrafo único. O Serviço de Inspeção Municipal (SIM) se enquadrará na estrutura administrativa da Secretaria Municipal de Desenvolvimento Econômico, nos termos do art. 13 desta Lei, que incluiu o item 2 na alínea "a" do inciso I do art. 21 da Lei nº 7.370, de 02 de maio de 2005.

Art. 2º Estão sujeitos à fiscalização prevista nesta Lei:

- I - os animais destinados ao abate, seus produtos, subprodutos e matérias-primas;
- II - o pescado e seus derivados;
- III - o leite e seus derivados;
- IV - o ovo e seus derivados;
- V - o mel, a cera de abelha e seus derivados;





# Câmara Municipal de Sorocaba

Estado de São Paulo

25

18

Nº

VI - as hortaliças em geral, as frutas e os cereais e seus derivados.

Art. 3º A prévia inspeção e fiscalização dos produtos de origem animal e vegetal no âmbito do município de Sorocaba, nos termos da Lei Federal nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950 e da Lei Federal nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, será exercida pelo Poder Executivo e abrangerá:

I - as propriedades rurais ou fontes produtoras;

II - o trânsito de produtos de origem animal e vegetal destinados à alimentação humana e/ou animal ou à industrialização;

III - matadouros e frigoríficos, coibindo o abate clandestino e a respectiva comercialização;

IV - laticínios e usinas de beneficiamento de leite, sendo proibido o comércio de leite "in natura" e permitido somente o comércio de leite pasteurizado, seja por pasteurização rápida ou lenta, este último permitido somente no caso de fábrica de laticínios;

V - nos entrepostos que, de modo geral, recebam, manipulem, armazenem, conservem ou acondicionem produtos de origem animal ou vegetal.

Parágrafo único. Entende-se por estabelecimentos de produtos de origem animal e/ou vegetal, para os fins desta Lei, qualquer instalação ou local nos quais sejam utilizadas matérias-primas ou produtos provenientes de produção animal ou vegetal, bem como quaisquer locais onde sejam tais produtos recebidos, manipulados, elaborados, transformados, preparados, conservados, armazenados, depositados, embalados e rotulados, com finalidade industrial ou comercial.

Art. 4º A prévia inspeção e fiscalização exercida pelo Serviço de Inspeção Municipal de Sorocaba que trata esta Lei será supervisionada por médico veterinário habilitado conforme estipula a Lei Federal nº 5.517, de 23 de outubro de 1968, art. 5º, alínea "f", quando se tratar de produtos de origem animal, e outro profissional qualificado quando se tratar de produtos de origem vegetal, e terá como objetivos:

I - o controle das condições higiênico-sanitárias e tecnológicas de produção, manipulação, beneficiamento, armazenamento e transporte dos produtos de origem animal, vegetal e seus derivados;





# Câmara Municipal de Sorocaba

Estado de São Paulo

Nº

II - o controle da qualidade e as condições técnico-sanitárias dos estabelecimentos em que são produzidos, preparados, manipulados, beneficiados, acondicionados, armazenados, transportados e distribuídos os produtos de origem animal e vegetal, com finalidade industrial ou comercial;

III - a fiscalização das condições de higiene e saúde das pessoas que trabalhem nos estabelecimentos referidos no inciso anterior;

IV - a fiscalização e o controle de todo o material utilizado na manipulação, acondicionamento e embalagem dos produtos de origem animal e vegetal;

V - disciplinar os padrões higiênico-sanitários e tecnológicos dos produtos de origem animal e vegetal;

VI - a fiscalização e o controle do uso dos aditivos empregados na industrialização dos produtos de origem animal, vegetal e seus derivados;

VII - realizar exames tecnológicos, microbiológicos, histológicos, físico-químicos, enzimáticos e dos caracteres organolépticos de matérias-primas e produtos, quando necessário.

Parágrafo único. Para a realização dos exames referidos no VII, enquanto não forem disponíveis as estruturas necessárias, a Prefeitura Municipal utilizará os laboratórios oficiais, mediante convênio com os órgãos competentes.

Art. 5º Os estabelecimentos de que trata o art. 2º somente poderão funcionar se previamente registrados no órgão competente.

Art. 6º As autoridades de saúde pública estaduais e federais comunicarão ao Serviço de Inspeção Municipal (SIM) da Secretaria Municipal de Desenvolvimento Econômico os resultados de sua fiscalização, quando se tratar de produtos de origem animal e/ou vegetal, que possam interessar aos fins específicos desta Lei.

Art. 7º O Poder Executivo poderá solicitar o apoio técnico e operacional dos órgãos de fiscalização estadual e federal, no que for necessário para o fiel cumprimento desta Lei, podendo, ainda, no interesse da saúde pública, exercer a fiscalização conjunta com esses órgãos e requerer, no que couber, a participação da Secretaria Municipal de Saúde e de associações de profissionais ligados à matéria.

§1º O Serviço de Inspeção Municipal (SIM) quando necessário para o desenvolvimento das suas funções, poderá:





# Câmara Municipal de Sorocaba<sup>20</sup>

Estado de São Paulo

Nº

a) solicitar o auxílio policial;

b) promover treinamento técnico do pessoal envolvido na fiscalização, inspeção, classificação e produção dos produtos e subprodutos de origem animal e vegetal;

c) manter mecanismos permanentes de divulgação e esclarecimento junto às redes públicas e privadas, bem como junto à população, no sentido de objetivar a plena orientação e esclarecimento do consumidor.

§2º Os dispositivos tratados no parágrafo serão de competência do Serviço de Inspeção Municipal (SIM) da Secretaria Municipal de Desenvolvimento Econômico, podendo ou não existir parcerias com demais órgãos competentes.

## CAPÍTULO II DAS SANÇÕES

Art. 8º As infrações referentes a presente Lei sujeitam o infrator às seguintes sanções:

I - advertência, quando o infrator for primário e não tiver agido com dolo ou má-fé;

II - multa de até 01 (um) salário mínimo vigente à época da infração, nos casos não compreendidos no inciso anterior; proporcional à gravidade da infração, podendo ser dobrada, nos casos de reincidência;

III - apreensão e ou condenação de matérias-primas, produtos, subprodutos e derivados de origem animal e vegetal, quando não apresentarem condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim a que se destinem, ou forem adulteradas ou falsificadas;

IV - suspensão de atividade que cause risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária;

V - apreensão dos aditivos e ingredientes não autorizados e/ou adulterados;

VI - apreensão de rotulagens impressas em desacordo com as disposições legais;





# Câmara Municipal de Sorocaba

Estado de São Paulo

Nº

VII - interdição total ou parcial do estabelecimento quando a infração consistir na adulteração ou falsificação habitual do produto ou verificar, mediante inspeção técnica realizada pelo órgão competente, a inexistência de condições técnicas e higiênico-sanitárias previstas nas legislações vigentes.

§ 1º As multas previstas neste artigo serão agravadas até o grau máximo nos casos de artifício, ardil, simulação, desacato, embaraço ou resistência à ação fiscal, levando-se em conta, além das circunstâncias atenuantes, a situação econômico-financeira do infrator e meios ao seu alcance para cumprir a Lei.

§ 2º A suspensão de que trata o inciso IV cessará quando sanado o risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária.

§ 3º A interdição de que trata o inciso VII poderá ser levantada, após o atendimento das exigências que motivaram a sanção.

§ 4º Se a interdição não for levantada nos termos do parágrafo anterior, decorridos 12 (doze) meses, o registro será automaticamente cancelado.

§ 5º As multas de que trata o inciso II serão regulamentadas por decreto, fixando os valores das taxas de registro e das multas proporcionais à gravidade da infração.

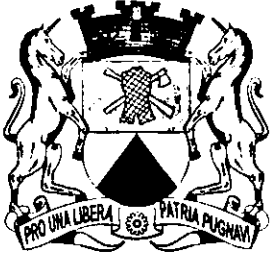
Art. 9º O não recolhimento das multas que vierem a ser aplicadas, no prazo estipulado, acarretará a inscrição em dívida ativa da Prefeitura, nas formas da legislação vigente.

## CAPÍTULO III DO REGISTRO DOS ESTABELECEMENTOS E DA ROTULAGEM

Art. 10. Os documentos necessários para o registro do estabelecimento e para o registro de rotulagem, plano de marcação, etiquetas ou carimbos, a serem utilizados nos produtos de origem animal ou vegetal, assim como seus derivados e matérias-primas, junto ao Serviço de Inspeção Municipal (SIM), serão previstos em Decreto.

Art. 11. Para estabelecimentos já existentes e em desacordo com as novas normas e diretrizes exigidas pelo Serviço de Inspeção Municipal (SIM), a Prefeitura estipulará prazo para cumpri-las, segundo procedimento a ser regulamentado por Decreto.





29  
22

# Câmara Municipal de Sorocaba

Estado de São Paulo

**Nº**

Art. 12. As atividades do Serviço de Inspeção Municipal (SIM) serão apresentadas através de relatório anual enviado à Secretaria Municipal de Desenvolvimento Econômico.

## CAPÍTULO IV DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 13. Fica incluído o Serviço de Inspeção Municipal no item 2, da alínea "a", do inciso I, do art. 21, da Lei nº 7.370, de 02 de maio de 2005, que reorganiza a estrutura administrativa da Prefeitura Municipal de Sorocaba e dá outras providências:

Art. 14. Serão destinados à Secretaria Municipal de Desenvolvimento Econômico recursos orçamentários suficientes e pessoal técnico e administrativo, necessários à implantação e execução do Serviço de Inspeção Municipal de que trata esta Lei.

Art. 15 O Poder Executivo regulamentará a presente Lei no prazo de 60 ( sessenta) dias da sua publicação.

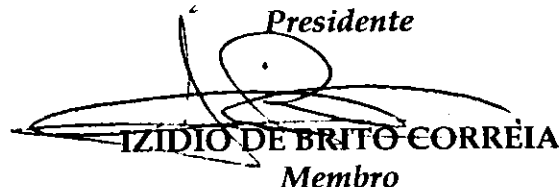
Art. 16. As despesas com a execução da presente Lei correrão por conta de verba orçamentária própria.

Art. 17. Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

S/C., 15 de dezembro de 2010.

  
ROZENDO DE OLIVEIRA

*Presidente*

  
IZIDIO DE BRITO CORRÊA

*Membro*

  
ANTONIO CARLOS SILVANO

*Membro*

Rosa/





DISCUSSÃO ÚNICA 50.51/10

APROVADO  REJEITADO

EM 15.12.2010

lap  
PRESIDENTE



# Câmara Municipal de Sorocaba

Estado de São Paulo

17  
23

Nº

1195

Sorocaba, 15 de dezembro de 2010.

Excelentíssimo Senhor,

Estamos encaminhando a Vossa Excelência, os Autógrafos nºs 399, 400, 401, 402, 403, 404, 405, 406, 407, 408, 409, 410, 411, 412, 413, 414, 415, 416, 417, 418 e 419/2010, aos Projetos de Lei nºs 446, 457, 458, 476, 532, 533, 536, 537, 538, 539, 547, 551, 481, 553, 575, 576, 550, 548, 546, 465 e 535/2010, respectivamente, já aprovados em definitivo por este Legislativo.

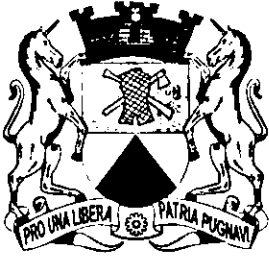
Sendo só o que nos apresenta para o momento, subscrevemo-nos,

Atenciosamente

**MÁRIO MARTE MARINHO JÚNIOR**  
*Presidente*

Ao  
Excelentíssimo Senhor  
**DOUTOR VITOR LIPPI**  
Digníssimo Prefeito Municipal  
**SOROCABA**





# Câmara Municipal de Sorocaba

Estado de São Paulo

24

AUTÓGRAFO Nº 407/2010

Nº

PREFEITURA MUNICIPAL DE SOROCABA

LEI Nº DE DE DE 2010

Dispõe sobre a criação do Serviço de Inspeção Municipal (SIM) dos Produtos de Origem Animal, Vegetal e seus Derivados, e dá outras providências.

PROJETO DE LEI Nº 538/2010 DO SR. PREFEITO MUNICIPAL

A Câmara Municipal de Sorocaba decreta:

## CAPÍTULO I DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 1º Fica criado o Serviço de Inspeção Municipal (SIM) dos Produtos de Origem Animal, Vegetal e seus Derivados, nos termos do art. 23, II, da Constituição Federal da República Federativa do Brasil, cujo objetivo é a prévia inspeção sanitária dos produtos de origem animal e vegetal e seus derivados, produzidos, manipulados, acondicionados e em trânsito no Município de Sorocaba.

Parágrafo único. O Serviço de Inspeção Municipal (SIM) se enquadrará na estrutura administrativa da Secretaria Municipal de Desenvolvimento Econômico, nos termos do art. 13 desta Lei, que incluiu o item 2 na alínea "a" do inciso I do art. 21 da Lei nº 7.370, de 02 de maio de 2005.

Art. 2º Estão sujeitos à fiscalização prevista nesta Lei:

I – os animais destinados ao abate, seus produtos, subprodutos e matérias-primas;

II – o pescado e seus derivados;

III – o leite e seus derivados;





# Câmara Municipal de Sorocaba

Estado de São Paulo

19  
25

Nº

IV - o ovo e seus derivados;

V - o mel, a cera de abelha e seus derivados;

VI - as hortaliças em geral, as frutas e os cereais e seus derivados.

Art. 3º A prévia inspeção e fiscalização dos produtos de origem animal e vegetal no âmbito do município de Sorocaba, nos termos da Lei Federal nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950 e da Lei Federal nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, será exercida pelo Poder Executivo e abrangerá:

I - as propriedades rurais ou fontes produtoras;

II - o trânsito de produtos de origem animal e vegetal destinados à alimentação humana e/ou animal ou à industrialização;

III - matadouros e frigoríficos, coibindo o abate clandestino e a respectiva comercialização;

IV - laticínios e usinas de beneficiamento de leite, sendo proibido o comércio de leite "in natura" e permitido somente o comércio de leite pasteurizado, seja por pasteurização rápida ou lenta, este último permitido somente no caso de fábrica de laticínios;

V - nos entrepostos que, de modo geral, recebam, manipulem, armazenem, conservem ou acondicionem produtos de origem animal ou vegetal.

Parágrafo único. Entende-se por estabelecimentos de produtos de origem animal e/ou vegetal, para os fins desta Lei, qualquer instalação ou local nos quais sejam utilizadas matérias-primas ou produtos provenientes de produção animal ou vegetal, bem como quaisquer locais onde sejam tais produtos recebidos, manipulados, elaborados, transformados, preparados, conservados, armazenados, depositados, embalados e rotulados, com finalidade industrial ou comercial.

Art. 4º A prévia inspeção e fiscalização exercida pelo Serviço de Inspeção Municipal de Sorocaba que trata esta Lei será supervisionada por médico veterinário habilitado conforme estipula a Lei Federal nº 5.517, de 23 de outubro de 1968, art. 5º, alínea "f", quando se tratar de produtos de origem animal, e outro profissional qualificado quando se tratar de produtos de origem vegetal, e terá como objetivos:





# Câmara Municipal de Sorocaba

Estado de São Paulo

20  
26

Nº

I - o controle das condições higiênico-sanitárias e tecnológicas de produção, manipulação, beneficiamento, armazenamento e transporte dos produtos de origem animal, vegetal e seus derivados;

II - o controle da qualidade e as condições técnico-sanitárias dos estabelecimentos em que são produzidos, preparados, manipulados, beneficiados, acondicionados, armazenados, transportados e distribuídos os produtos de origem animal e vegetal, com finalidade industrial ou comercial;

III - a fiscalização das condições de higiene e saúde das pessoas que trabalhem nos estabelecimentos referidos no inciso anterior;

IV - a fiscalização e o controle de todo o material utilizado na manipulação, acondicionamento e embalagem dos produtos de origem animal e vegetal;

V - disciplinar os padrões higiênico-sanitários e tecnológicos dos produtos de origem animal e vegetal;

VI - a fiscalização e o controle do uso dos aditivos empregados na industrialização dos produtos de origem animal, vegetal e seus derivados;

VII - realizar exames tecnológicos, microbiológicos, histológicos, físico-químicos, enzimáticos e dos caracteres organolépticos de matérias-primas e produtos, quando necessário.

Parágrafo único. Para a realização dos exames referidos no VII, enquanto não forem disponíveis as estruturas necessárias, a Prefeitura Municipal utilizará os laboratórios oficiais, mediante convênio com os órgãos competentes.

Art. 5º Os estabelecimentos de que trata o art. 2º somente poderão funcionar se previamente registrados no órgão competente.

Art. 6º As autoridades de saúde pública estaduais e federais comunicarão ao Serviço de Inspeção Municipal (SIM) da Secretaria Municipal de Desenvolvimento Econômico os resultados de sua fiscalização, quando se tratar de produtos de origem animal e/ou vegetal, que possam interessar aos fins específicos desta Lei.

Art. 7º O Poder Executivo poderá solicitar o apoio técnico e operacional dos órgãos de fiscalização estadual e federal, no que for necessário para o fiel cumprimento desta Lei, podendo, ainda, no interesse da saúde pública, exercer a fiscalização conjunta com esses órgãos e requerer, no que couber, a participação da Secretaria Municipal de Saúde e de associações de profissionais ligados à matéria.



# Câmara Municipal de Sorocaba

Estado de São Paulo

21  
27

Nº

§1º O Serviço de Inspeção Municipal (SIM) quando necessário para o desenvolvimento das suas funções, poderá:

- a) solicitar o auxílio policial;
- b) promover treinamento técnico do pessoal envolvido na fiscalização, inspeção, classificação e produção dos produtos e subprodutos de origem animal e vegetal;
- c) manter mecanismos permanentes de divulgação e esclarecimento junto às redes públicas e privadas, bem como junto à população, no sentido de objetivar a plena orientação e esclarecimento do consumidor.

§2º Os dispositivos tratados no parágrafo serão de competência do Serviço de Inspeção Municipal (SIM) da Secretaria Municipal de Desenvolvimento Econômico, podendo ou não existir parcerias com demais órgãos competentes.

## CAPÍTULO II DAS SANÇÕES

Art. 8º As infrações referentes a presente Lei sujeitam o infrator às seguintes sanções:

I - advertência, quando o infrator for primário e não tiver agido com dolo ou má-fé;

II - multa de até 01 (um) salário mínimo vigente à época da infração, nos casos não compreendidos no inciso anterior; proporcional à gravidade da infração, podendo ser dobrada, nos casos de reincidência;

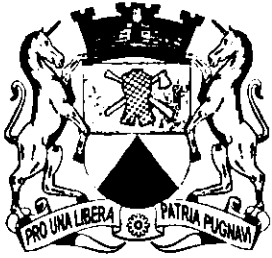
III - apreensão e ou condenação de matérias-primas, produtos, subprodutos e derivados de origem animal e vegetal, quando não apresentarem condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim a que se destinem, ou forem adulteradas ou falsificadas;

IV - suspensão de atividade que cause risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária;

V - apreensão dos aditivos e ingredientes não autorizados e/ou adulterados;

VI - apreensão de rotulagens impressas em desacordo com as disposições legais;





# Câmara Municipal de Sorocaba

Estado de São Paulo

22

28

Nº

VII - interdição total ou parcial do estabelecimento quando a infração consistir na adulteração ou falsificação habitual do produto ou verificar, mediante inspeção técnica realizada pelo órgão competente, a inexistência de condições técnicas e higiênico-sanitárias previstas nas legislações vigentes.

§ 1º As multas previstas neste artigo serão agravadas até o grau máximo nos casos de artifício, ardil, simulação, desacato, embaraço ou resistência à ação fiscal, levando-se em conta, além das circunstâncias atenuantes, a situação econômico-financeira do infrator e meios ao seu alcance para cumprir a Lei.

§ 2º A suspensão de que trata o inciso IV cessará quando sanado o risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária.

§ 3º A interdição de que trata o inciso VII poderá ser levantada, após o atendimento das exigências que motivaram a sanção.

§ 4º Se a interdição não for levantada nos termos do parágrafo anterior, decorridos 12 (doze) meses, o registro será automaticamente cancelado.

§ 5º As multas de que trata o inciso II serão regulamentadas por decreto, fixando os valores das taxas de registro e das multas proporcionais à gravidade da infração.

Art. 9º O não recolhimento das multas que vierem a ser aplicadas, no prazo estipulado, acarretará a inscrição em dívida ativa da Prefeitura, nas formas da legislação vigente.

## CAPÍTULO III DO REGISTRO DOS ESTABELECEMENTOS E DA ROTULAGEM

Art. 10. Os documentos necessários para o registro do estabelecimento e para o registro de rotulagem, plano de marcação, etiquetas ou carimbos, a serem utilizados nos produtos de origem animal ou vegetal, assim como seus derivados e matérias-primas, junto ao Serviço de Inspeção Municipal (SIM), serão previstos em Decreto.

Art. 11. Para estabelecimentos já existentes e em desacordo com as novas normas e diretrizes exigidas pelo Serviço de Inspeção Municipal (SIM), a Prefeitura estipulará prazo para cumpri-las, segundo procedimento a ser regulamentado por Decreto.





# Câmara Municipal de Sorocaba

Estado de São Paulo

23  
29

Nº

Art. 11. Para estabelecimentos já existentes e em desacordo com as novas normas e diretrizes exigidas pelo Serviço de Inspeção Municipal (SIM), a Prefeitura estipulará prazo para cumpri-las, segundo procedimento a ser regulamentado por Decreto.

Art. 12. As atividades do Serviço de Inspeção Municipal (SIM) serão apresentadas através de relatório anual enviado à Secretaria Municipal de Desenvolvimento Econômico.

## CAPÍTULO IV DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 13. Fica incluído o Serviço de Inspeção Municipal no item 2, da alínea "a", do inciso I, do art. 21, da Lei nº 7.370, de 02 de maio de 2005, que reorganiza a estrutura administrativa da Prefeitura Municipal de Sorocaba e dá outras providências:

Art. 14. Serão destinados à Secretaria Municipal de Desenvolvimento Econômico recursos orçamentários suficientes e pessoal técnico e administrativo, necessários à implantação e execução do Serviço de Inspeção Municipal de que trata esta Lei.

Art. 15 O Poder Executivo regulamentará a presente Lei no prazo de 60 ( sessenta) dias da sua publicação.

Art. 16. As despesas com a execução da presente Lei correrão por conta de verba orçamentária própria.

Art. 17. Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

Rosa/







# Câmara Municipal de Sorocaba

Estado de São Paulo

Nº

“MUNICÍPIO DE SOROCABA” 24 DE DEZEMBRO DE 2010 / Nº 1.455

FOLHA 01 DE 05

(Processo nº 18.000/2009)  
LEI Nº 9.440,  
DE 20 DE DEZEMBRO DE 2010.

(Dispõe sobre a criação do Serviço de Inspeção Municipal (SIM) dos Produtos de Origem Animal, Vegetal e seus Derivados, e dá outras providências). Projeto de Lei nº 538/2010 - autoria do EXECUTIVO.

A Câmara Municipal de Sorocaba decreta e eu promulgo a seguinte Lei:

## CAPÍTULO I DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 1º Fica criado o Serviço de Inspeção Municipal (SIM) dos Produtos de Origem Animal, Vegetal e seus Derivados, nos termos do Art. 23, II, da Constituição Federal da República Federativa do Brasil, cujo objetivo é a prévia inspeção sanitária dos produtos de origem animal e vegetal e seus derivados, produzidos, manipulados, acondicionados e em trânsito no Município de Sorocaba.

Parágrafo único. O Serviço de Inspeção Municipal (SIM) se enquadrará na estrutura administrativa da Secretaria Municipal do Desenvolvimento Econômico, nos termos do Art. 13 desta Lei, incluiu o item 2 na alínea "a" do inciso I do Art. 21 da Lei nº 7.370, de 2 de maio de 2005.

Art. 2º Estão sujeitos à fiscalização prevista nesta Lei:

- I - os animais destinados ao abate, seus produtos, subprodutos e matérias-primas;
- II - o pescado e seus derivados;
- III - o leite e seus derivados;
- IV - o ovo e seus derivados;
- V - o mel, a cera de abelha e seus derivados;
- VI - as hortaliças em geral, as frutas e os cereais e seus derivados.

Art. 3º A prévia inspeção e fiscalização dos produtos de origem animal e vegetal no âmbito do Município de Sorocaba, nos termos da Lei Federal nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950 e da Lei Federal nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, será exercida pelo

Poder Executivo e abrangerá:

- I - as propriedades rurais ou fontes produtoras;
  - II - o trânsito de produtos de origem animal e vegetal destinados à alimentação humana e/ou animal ou à industrialização;
  - III - matadouros e frigoríficos, coibindo o abate clandestino e a respectiva comercialização;
  - IV - laticínios e usinas de beneficiamento de leite, sendo proibido o comércio de leite "in natura" e permitido somente o comércio de leite pasteurizado, seja por pasteurização rápida ou lenta, este último permitido somente no caso de fábrica de laticínios;
  - V - nos entrepostos que, de modo geral, recebam, manipulem, armazenem, conservem ou acondicionem produtos de origem animal ou vegetal;
- Parágrafo único. Entende-se por estabelecimentos de produtos de origem animal e/ou vegetal, para os fins desta lei, qualquer instalação ou local nos quais sejam utilizadas matérias-primas ou produtos provenientes de produção animal ou vegetal, bem como quaisquer locais onde sejam tais produtos recebidos, manipulados, elaborados, transformados, preparados, conservados, armazenados, depositados, embalados e rotulados, com finalidade industrial ou comercial.

Art. 4º A prévia inspeção e fiscalização exercida pelo Serviço de Inspeção Municipal de Sorocaba que trata esta Lei será supervisionada por médico veterinário habilitado conforme estipula a Lei Federal nº 5.517, de 23 de outubro de 1968, artigo 5º, alínea "f", quando se tratar de produtos de origem animal, e outro profissional qualificado quando se tratar de produtos de origem vegetal, e terá como objetivos:

- I - o controle das condições higiênicas-sanitárias e tecnológicas de produção, manipulação, beneficiamento, armazenamento e transporte dos produtos de origem animal, vegetal e seus derivados;
- II - o controle da qualidade e as condições técnico-sanitárias dos estabelecimentos em que são produzidos, preparados, manipulados, beneficiados,





# Câmara Municipal de Sorocaba

Estado de São Paulo

Nº

“MUNICÍPIO DE SOROCABA” 24 DE DEZEMBRO DE 2010 / Nº 1.455

FOLHA 02 DE 05

acondicionados, armazenados, transportados e distribuídos os produtos de origem animal e vegetal, com finalidade industrial ou comercial;

III - a fiscalização das condições de higiene e saúde das pessoas que trabalhem nos estabelecimentos referidos no inciso anterior;

IV - a fiscalização e o controle de todo o material utilizado na manipulação, acondicionamento e embalagem dos produtos de origem animal e vegetal;

V - disciplinar os padrões higiênico-sanitários e tecnológicos dos produtos de origem animal e vegetal;

VI - a fiscalização e o controle do uso dos aditivos empregados na industrialização dos produtos de origem animal, vegetal e seus derivados;

VII - realizar exames tecnológicos, microbiológicos, histológicos, físico-químicos, enzimáticos e dos caracteres organolépticos de matérias-primas e produtos, quando necessário.

Parágrafo único. Para a realização dos exames referidos no inciso VII, enquanto não forem disponíveis as estruturas necessárias, a Prefeitura Municipal utilizará os laboratórios oficiais, mediante convênio com os órgãos competentes.

Art. 5º Os estabelecimentos de que trata o artigo 2º somente poderão funcionar se previamente registrados no órgão competente.

Art. 6º As autoridades de saúde pública estaduais e federais comunicarão ao Serviço de Inspeção Municipal (SIM) da Secretaria Municipal do Desenvolvimento Econômico os resultados de sua fiscalização, quando se tratar de produtos de origem animal e/ou vegetal, que possam interessar aos fins específicos desta Lei.

Art. 7º O Poder Executivo poderá solicitar o apoio técnico e operacional dos órgãos de fiscalização estadual e federal, no que for necessário para o fiel cumprimento desta Lei, podendo, ainda, no interesse da saúde pública, exercer a fiscalização conjunta com esses órgãos e requerer, no que couber, a participação da Secretaria Municipal da Saúde e de associações de profissionais ligados à matéria.

§1º O Serviço de Inspeção Municipal (SIM) quando necessário para o desenvolvimento das suas funções, poderá:

a) solicitar o auxílio policial;

b) promover treinamento técnico do pessoal envolvido na fiscalização, inspeção, classificação e produção dos produtos e subprodutos de origem animal e vegetal.

c) manter mecanismos permanentes de divulgação e esclarecimento junto às redes públicas e privadas, bem como junto à população, no sentido de objetivar a plena orientação e esclarecimento do consumidor.

§2º Os dispositivos tratados no parágrafo serão de competência do Serviço de Inspeção Municipal (SIM) da Secretaria Municipal do Desenvolvimento Econômico, podendo ou não existir parcerias com demais órgãos competentes.

## CAPÍTULO II DAS SANÇÕES

Art. 8º As infrações referentes a presente Lei sujeitam o infrator às seguintes sanções:

I - advertência, quando o infrator for primário e não tiver agido com dolo ou má-fé;

II - multa de até 01 (um) salário mínimo vigente à época da infração, nos casos não compreendidos no inciso anterior; proporcional à gravidade da infração, podendo ser dobrada, nos casos de reincidência;

III - apreensão e ou condenação de matérias-primas, produtos, subprodutos e derivados de origem animal e vegetal, quando não apresentarem condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim a que se destinem, ou forem adulteradas ou falsificadas;

IV - suspensão de atividade que cause risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária;

V - apreensão dos aditivos e ingredientes não autorizados e/ou adulterados;

VI - apreensão de rotulagens impressas em





# Câmara Municipal de Sorocaba

Estado de São Paulo

Nº

“MUNICÍPIO DE SOROCABA” 24 DE DEZEMBRO DE 2010 / Nº 1.455

FOLHA 03 DE 05

desacordo com as disposições legais;

VII - interdição total ou parcial do estabelecimento quando a infração consistir na adulteração ou falsificação habitual do produto ou verificar, mediante inspeção técnica realizada pelo órgão competente, a inexistência de condições técnicas e higiênico-sanitárias previstas nas legislações vigentes.

§1º As multas previstas neste artigo serão agravadas até o grau máximo nos casos de artifício, ardil, simulação, desacato, embaraço ou resistência à ação fiscal, levando-se em conta, além das circunstâncias atenuantes, a situação econômico-financeira do infrator e meios ao seu alcance para cumprir a Lei.

§2º A suspensão de que trata o inciso IV cessará quando sanado o risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária.

§3º A interdição de que trata o inciso VII poderá ser levantada, após o atendimento das exigências que motivaram a sanção.

§4º Se a interdição não for levantada nos termos do parágrafo anterior, decorridos 12 (doze) meses, o registro será automaticamente cancelado.

§5º As multas de que trata o inciso II serão regulamentadas por decreto, fixando os valores das taxas de registro e das multas proporcionais à gravidade da infração.

Art. 9º O não recolhimento das multas que vierem a ser aplicadas, no prazo estipulado, acarretará a inscrição em dívida ativa da Prefeitura, nas formas da legislação vigente.

### CAPÍTULO III DO REGISTRO DOS ESTABELECIMENTOS E DA ROTULAGEM

Art. 10 Os documentos necessários para o registro do estabelecimento e para o registro de rotulagem, plano de marcação, etiquetas ou carimbos, a serem utilizados nos produtos de origem animal ou vegetal, assim como seus derivados e matérias-primas, junto ao Serviço de Inspeção Municipal (SIM), serão previstos em Decreto.

Art. 11 Para estabelecimentos já existentes e em desacordo com as novas normas e diretrizes exigidas pelo Serviço de Inspeção Municipal (SIM), a Prefeitura estipulará prazo para cumpri-las, segundo procedimento a ser regulamentado por Decreto.

Art. 12 As atividades do Serviço de Inspeção Municipal (SIM) serão apresentadas através de relatório anual enviado à Secretaria Municipal do Desenvolvimento Econômico.

### CAPÍTULO IV DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 13 Fica incluído o Serviço de Inspeção Municipal no item 2, da alínea "a", do inciso I, do Art. 21, da Lei nº 7.370, de 2 de maio de 2005, que reorganiza a estrutura administrativa da Prefeitura Municipal de Sorocaba e dá outras providências:

Art.14 Serão destinados à Secretaria Municipal do Desenvolvimento Econômico recursos orçamentários suficientes e pessoal técnico e administrativo, necessários à implantação e execução do Serviço de Inspeção Municipal de que trata esta lei.

Art. 15 O Poder Executivo regulamentará a presente Lei no prazo de 60 ( sessenta) dias da sua publicação.

Art. 16 As despesas com a execução da presente Lei correrão por conta de verba orçamentária própria.

Art. 17 Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

Palácio dos Tropeiros, em 20 de Dezembro de 2010, 356º da Fundação de Sorocaba.

VITOR LIPPI  
Prefeito Municipal

LUIZ ANGELO VERRONE QUILICI  
Secretário de Negócios Jurídicos

PAULO FRANCISCO MENDES  
Secretário de Governo e Relações Institucionais

RODRIGO MORENO  
Secretário de Planejamento e Gestão

MARIO KAJUHICO TANIGAWA  
Secretário do Desenvolvimento Econômico

Publicada na Divisão de Controle de Documentos e Atos Oficiais, na data supra.

SOLANGE APARECIDA GEREVINI LLAMAS  
Chefe da Divisão de Controle de Documentos e Atos Oficiais





# Câmara Municipal de Sorocaba

Estado de São Paulo

Nº

“MUNICÍPIO DE SOROCABA” 24 DE DEZEMBRO DE 2010 / Nº 1.455

FOLHA 04 DE 05

Sorocaba, 19 de Novembro de 2010.

SEJ-DCDAO-PL-EX-136/2010.  
(Processo nº 18.000/2009)

Senhor Presidente:

Temos a honra de encaminhar à apreciação e deliberação de Vossa Excelência e Dignos Pares, o incluso Projeto de Lei que dispõe sobre a criação do Serviço de Inspeção Municipal (SIM) dos Produtos de Origem Animal, Vegetal e seus Derivados, e dá outras providências.

A sociedade e o Poder Público estão sempre desenvolvendo mecanismos com o objetivo de preservar a saúde e a integridade física dos seres humanos.

Para tanto, têm sido adotadas legislações de âmbito federal, estadual e municipal, que buscam através de um controle rígido, impor medidas para a preservação e manutenção da saúde animal e humana.

O Município de Sorocaba, não podendo ficar à margem desses mecanismos de controle, principalmente para poder orientar e fiscalizar a boa prática, higiénica e tecnologia na fabricação dos produtos de origem animal e vegetal e seus requisitos regulamentares, vem apresentar a essa Colenda Câmara o presente Projeto, com o objetivo de criar o SIM – Serviço de Inspeção Municipal, que norteará principalmente a produção artesanal e coibirá as negligências e os abusos que colocam em risco a saúde pública.

CÂMARA MUNICIPAL DE SOROCABA  
SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO  
P. 18.000/2009-EX-136-2010





# Câmara Municipal de Sorocaba

Estado de São Paulo

Nº

“MUNICÍPIO DE SOROCABA” 24 DE DEZEMBRO DE 2010 / Nº 1.455

FOLHA 05 DE 05

A criação do Serviço de Inspeção Municipal - SIM, é uma iniciativa do Conselho Municipal de Agricultura, Pecuária e Abastecimento - COMAPA, e recebeu o apoio de todos os representantes da sociedade civil que o compõem, atendendo aos preceitos da Lei Federal nº 8.171 de 17 de janeiro de 1991, regulamentada pelo Decreto nº 5.741, de 30 de março de 2006, que instituiu o Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária - SUASA.

O Poder Público não poderia deixar de acolher e incentivar essa iniciativa, posto que se trata de relevante serviço a ser prestado em prol da preservação da saúde pública, bem como atender aos pequenos produtores que certificados terão condições de fornecer à merenda escolar seus produtos, fomentando dessa forma a agricultura familiar que representa 70% (setenta por cento) do que é produzido no Município.

Pelos seus mecanismos, pretende-se estabelecer um padrão de identidade e qualidade dos produtos de origem animal e vegetal, classificando-os e tipificando-os, oferecendo à sociedade a segurança necessária ao seu consumo.

Estando dessa forma, plenamente justificada a presente proposição, esperamos contar com o imprescindível apoio dessa Colenda Câmara para a transformação do Projeto em Lei, solicitando que a sua tramitação se dê no regime de urgência, conforme estabelecido na Lei Orgânica do Município, reiterando a Vossa Excelência e Nobres Pares, protestos de elevada estima e consideração.

Atenciosamente.

  
JOSE AILTON RIBEIRO  
Prefeito Municipal  
em exercício

SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO  
RUA DO COMENDANTE JOSÉ DE SOUZA, 100 - JARDIM SÃO CARLOS - SOROCABA - SP  
FONE: (13) 3366-1100 FAX: (13) 3366-1101

Ao  
Exmo. Sr.  
MÁRIO MARTE MARINHO JÚNIOR  
DD. Presidente da Câmara Municipal de  
SOROCABA - SP  
PL criaçãoSIM





(Processo nº 18.000/2009)

LEI Nº 9.440, DE 20 DE DEZEMBRO DE 2 010.

(Dispõe sobre a criação do Serviço de Inspeção Municipal (SIM) dos Produtos de Origem Animal, Vegetal e seus Derivados, e dá outras providências).

Projeto de Lei nº 538/2010 – autoria do EXECUTIVO.

A Câmara Municipal de Sorocaba decreta e eu promulgo a seguinte Lei:

**CAPÍTULO I  
DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**

Art. 1º Fica criado o Serviço de Inspeção Municipal (SIM) dos Produtos de Origem Animal, Vegetal e seus Derivados, nos termos do Art. 23, II, da Constituição Federal da República Federativa do Brasil, cujo objetivo é a prévia inspeção sanitária dos produtos de origem animal e vegetal e seus derivados, produzidos, manipulados, acondicionados e em trânsito no Município de Sorocaba.

Parágrafo único. O Serviço de Inspeção Municipal (SIM) se enquadrará na estrutura administrativa da Secretaria Municipal do Desenvolvimento Econômico, nos termos do Art. 13 desta Lei, incluiu o item 2 na alínea “a” do inciso I do Art. 21 da Lei nº 7.370, de 2 de maio de 2005.

Art. 2º Estão sujeitos à fiscalização prevista nesta Lei:

- I – os animais destinados ao abate, seus produtos, subprodutos e matérias-primas;
- II – o pescado e seus derivados;
- III – o leite e seus derivados;
- IV – o ovo e seus derivados;
- V – o mel, a cera de abelha e seus derivados;
- VI – as hortaliças em geral, as frutas e os cereais e seus derivados.

Art. 3º A prévia inspeção e fiscalização dos produtos de origem animal e vegetal no âmbito do Município de Sorocaba, nos termos da Lei Federal nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950 e da Lei Federal nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, será exercida pelo Poder Executivo e abrangerá:

- I – as propriedades rurais ou fontes produtoras;
- II – o trânsito de produtos de origem animal e vegetal destinados à alimentação humana e/ou animal ou à industrialização;
- III – matadouros e frigoríficos, coibindo o abate clandestino e a respectiva comercialização;
- IV – laticínios e usinas de beneficiamento de leite, sendo proibido o comércio de leite “in natura” e permitido somente o comércio de leite pasteurizado, seja por pasteurização rápida ou lenta, este último permitido somente no caso de fábrica de laticínios;



PREFEITURA DE SOROCABA

36

Lei nº 9.440, de 20/12/2010 – fls. 2.

V – nos entrepostos que, de modo geral, recebam, manipulem, armazenem, conservem ou acondicionem produtos de origem animal ou vegetal;

Parágrafo único. Entende-se por estabelecimentos de produtos de origem animal e/ou vegetal, para os fins desta lei, qualquer instalação ou local nos quais sejam utilizadas matérias-primas ou produtos provenientes de produção animal ou vegetal, bem como quaisquer locais onde sejam tais produtos recebidos, manipulados, elaborados, transformados, preparados, conservados, armazenados, depositados, embalados e rotulados, com finalidade industrial ou comercial.

Art. 4º A prévia inspeção e fiscalização exercida pelo Serviço de Inspeção Municipal de Sorocaba que trata esta Lei será supervisionada por médico veterinário habilitado conforme estipula a Lei Federal nº 5.517, de 23 de outubro de 1968, artigo 5º, alínea “f”, quando se tratar de produtos de origem animal, e outro profissional qualificado quando se tratar de produtos de origem vegetal, e terá como objetivos:

I – o controle das condições higiênico-sanitárias e tecnológicas de produção, manipulação, beneficiamento, armazenamento e transporte dos produtos de origem animal, vegetal e seus derivados;

II – o controle da qualidade e as condições técnico-sanitárias dos estabelecimentos em que são produzidos, preparados, manipulados, beneficiados, acondicionados, armazenados, transportados e distribuídos os produtos de origem animal e vegetal, com finalidade industrial ou comercial;

III – a fiscalização das condições de higiene e saúde das pessoas que trabalhem nos estabelecimentos referidos no inciso anterior;

IV – a fiscalização e o controle de todo o material utilizado na manipulação, acondicionamento e embalagem dos produtos de origem animal e vegetal;

V – disciplinar os padrões higiênico-sanitários e tecnológicos dos produtos de origem animal e vegetal;

VI – a fiscalização e o controle do uso dos aditivos empregados na industrialização dos produtos de origem animal, vegetal e seus derivados;

VII – realizar exames tecnológicos, microbiológicos, histológicos, físico-químicos, enzimáticos e dos caracteres organolépticos de matérias-primas e produtos, quando necessário.

Parágrafo único. Para a realização dos exames referidos no inciso VII, enquanto não forem disponíveis as estruturas necessárias, a Prefeitura Municipal utilizará os laboratórios oficiais, mediante convênio com os órgãos competentes.

Art. 5º Os estabelecimentos de que trata o artigo 2º somente poderão funcionar se previamente registrados no órgão competente.

Art. 6º As autoridades de saúde pública estaduais e federais comunicarão ao Serviço de Inspeção Municipal (SIM) da Secretaria Municipal do Desenvolvimento Econômico os resultados de sua fiscalização, quando se tratar de produtos de origem animal e/ou vegetal, que possam interessar aos fins específicos desta Lei.



Lei nº 9.440, de 20/12/2010 – fls. 3.

Art. 7º O Poder Executivo poderá solicitar o apoio técnico e operacional dos órgãos de fiscalização estadual e federal, no que for necessário para o fiel cumprimento desta Lei, podendo, ainda, no interesse da saúde pública, exercer a fiscalização conjunta com esses órgãos e requerer, no que couber, a participação da Secretaria Municipal da Saúde e de associações de profissionais ligados à matéria.

§1º O Serviço de Inspeção Municipal (SIM) quando necessário para o desenvolvimento das suas funções, poderá:

- a) solicitar o auxílio policial;
- b) promover treinamento técnico do pessoal envolvido na fiscalização, inspeção, classificação e produção dos produtos e subprodutos de origem animal e vegetal.
- c) manter mecanismos permanentes de divulgação e esclarecimento junto às redes públicas e privadas, bem como junto à população, no sentido de objetivar a plena orientação e esclarecimento do consumidor.

§2º Os dispositivos tratados no parágrafo serão de competência do Serviço de Inspeção Municipal (SIM) da Secretaria Municipal do Desenvolvimento Econômico, podendo ou não existir parcerias com demais órgãos competentes.

## CAPÍTULO II DAS SANÇÕES

Art. 8º As infrações referentes a presente Lei sujeitam o infrator às seguintes sanções:

- I – advertência, quando o infrator for primário e não tiver agido com dolo ou má-fé;
- II – multa de até 01 (um) salário mínimo vigente à época da infração, nos casos não compreendidos no inciso anterior, proporcional à gravidade da infração, podendo ser dobrada, nos casos de reincidência;
- III – apreensão e ou condenação de matérias-primas, produtos, subprodutos e derivados de origem animal e vegetal, quando não apresentarem condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim a que se destinem, ou forem adulteradas ou falsificadas;
- IV – suspensão de atividade que cause risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária;
- V – apreensão dos aditivos e ingredientes não autorizados e/ou adulterados;
- VI – apreensão de rotulagens impressas em desacordo com as disposições legais;
- VII – interdição total ou parcial do estabelecimento quando a infração consistir na adulteração ou falsificação habitual do produto ou verificar, mediante inspeção técnica realizada pelo órgão competente, a inexistência de condições técnicas e higiênico-sanitárias previstas nas legislações vigentes.

§1º As multas previstas neste artigo serão agravadas até o grau máximo nos casos de artifício, ardil, simulação, desacato, embaraço ou resistência à ação fiscal, levando-se em conta, além das circunstâncias atenuantes, a situação econômico-financeira do infrator e meios ao seu alcance para cumprir a Lei.





Lei nº 9.440, de 20/12/2010 – fls. 4.

§2º A suspensão de que trata o inciso IV cessará quando sanado o risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária.

§3º A interdição de que trata o inciso VII poderá ser levantada, após o atendimento das exigências que motivaram a sanção.

§4º Se a interdição não for levantada nos termos do parágrafo anterior, decorridos 12 (doze) meses, o registro será automaticamente cancelado.

§5º As multas de que trata o inciso II serão regulamentadas por decreto, fixando os valores das taxas de registro e das multas proporcionais à gravidade da infração.

Art. 9º O não recolhimento das multas que vierem a ser aplicadas, no prazo estipulado, acarretará a inscrição em dívida ativa da Prefeitura, nas formas da legislação vigente.

### CAPÍTULO III DO REGISTRO DOS ESTABELECIMENTOS E DA ROTULAGEM

Art. 10 Os documentos necessários para o registro do estabelecimento e para o registro de rotulagem, plano de marcação, etiquetas ou carimbos, a serem utilizados nos produtos de origem animal ou vegetal, assim como seus derivados e matérias-primas, junto ao Serviço de Inspeção Municipal (SIM), serão previstos em Decreto.

Art. 11 Para estabelecimentos já existentes e em desacordo com as novas normas e diretrizes exigidas pelo Serviço de Inspeção Municipal (SIM), a Prefeitura estipulará prazo para cumpri-las, segundo procedimento a ser regulamentado por Decreto.

Art. 12 As atividades do Serviço de Inspeção Municipal (SIM) serão apresentadas através de relatório anual enviado à Secretaria Municipal do Desenvolvimento Econômico.

### CAPÍTULO IV DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 13 Fica incluído o Serviço de Inspeção Municipal no item 2, da alínea “a”, do inciso I, do Art. 21, da Lei nº 7.370, de 2 de maio de 2005, que reorganiza a estrutura administrativa da Prefeitura Municipal de Sorocaba e dá outras providências:

Art.14 Serão destinados à Secretaria Municipal do Desenvolvimento Econômico recursos orçamentários suficientes e pessoal técnico e administrativo, necessários à implantação e execução do Serviço de Inspeção Municipal de que trata esta lei.

Art. 15 O Poder Executivo regulamentará a presente Lei no prazo de 60 ( sessenta) dias da sua publicação.

Art. 16 As despesas com a execução da presente Lei correrão por conta de verba orçamentária própria.

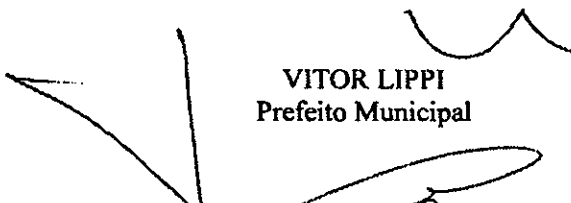
Art. 17 Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.




PREFEITURA DE SOROCABA

Lei nº 9.440, de 20/12/2010 – fls. 5.

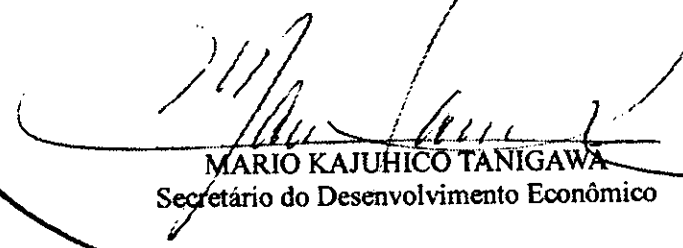
Palácio dos Tropeiros, em 20 de Dezembro de 2 010, 356º da Fundação de Sorocaba.

  
VITOR LIPPI  
Prefeito Municipal

  
LUIZ ANGELO VERRONE QUILICI  
Secretário de Negócios Jurídicos

  
PAULO FRANCISCO MENDES  
Secretário de Governo e Relações Institucionais

  
RODRIGO MORENO  
Secretário de Planejamento e Gestão

  
MARIO KAJUHICO TANIGAWA  
Secretário do Desenvolvimento Econômico

Publicada na Divisão de Controle de Documentos e Atos Oficiais, na data supra.

  
SOLANGE APARECIDA GEREVINI LLAMAS  
Chefe da Divisão de Controle de Documentos e Atos Oficiais



PREFEITURA DE SOROCABA

Lei nº 9.440, de 20/12/2010 – fls. 6.

Sorocaba, 19 de Novembro de 2 010.

SEJ-DCDAO-PL-EX-156/2010.  
(Processo nº 18.000/2009)

Senhor Presidente:

Temos a honra de encaminhar à apreciação e deliberação de Vossa Excelência e Dignos Pares, o incluso Projeto de Lei que dispõe sobre a criação do Serviço de Inspeção Municipal (SIM) dos Produtos de Origem Animal, Vegetal e seus Derivados, e dá outras providências.

A sociedade e o Poder Público estão sempre desenvolvendo mecanismos com o objetivo de preservar a saúde e a integridade física dos seres humanos.

Para tanto, têm sido adotadas legislações de âmbito federal, estadual e municipal, que buscam através de um controle rígido, impor medidas para a preservação e manutenção da saúde animal e humana.

O Município de Sorocaba, não podendo ficar à margem desses mecanismos de controle, principalmente para poder orientar e fiscalizar a boa prática, higiene e tecnologia na fabricação dos produtos de origem animal e vegetal e seus requisitos regulamentares, vem apresentar a essa Colenda Câmara o presente Projeto, com o objetivo de criar o SIM – Serviço de Inspeção Municipal, que norteará principalmente a produção artesanal e coibirá as negligências e os abusos que colocam em risco a saúde pública.

A criação do Serviço de Inspeção Municipal – SIM, é uma iniciativa do Conselho Municipal de Agricultura, Pecuária e Abastecimento – COMAPA, e recebeu o apoio de todos os representantes da sociedade civil que o compõem, atendendo aos preceitos da Lei Federal nº 8.171 de 17 de janeiro de 1991, regulamentada pelo Decreto nº 5.741, de 30 de março de 2006, que instituiu o Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária - SUASA.

O Poder Público não poderia deixar de acolher e incentivar essa iniciativa, posto que se trata de relevante serviço a ser prestado em prol da preservação da saúde pública, bem como atender aos pequenos produtores que certificados terão condições de fornecer à merenda escolar seus produtos, fomentando dessa forma a agricultura familiar que representa 70% (setenta por cento) do que é produzido no Município.

Pelos seus mecanismos, pretende-se estabelecer um padrão de identidade e qualidade dos produtos de origem animal e vegetal, classificando-os e tipificando-os, oferecendo à sociedade a segurança necessária ao seu consumo.

SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO  
MUNICÍPIO DE SOROCABA



PREFEITURA DE SOROCABA

43

Lei nº 9.440, de 20/12/2010 – fls. 7.

SEJ-DCDAO-PL-EX-136 /2010 – fls. 2.

Estando dessa forma, plenamente justificada a presente proposição, esperamos contar com o imprescindível apoio dessa Colenda Câmara para a transformação do Projeto em Lei, solicitando que a sua tramitação se dê no regime de urgência, conforme estabelecido na Lei Orgânica do Município, reiterando a Vossa Excelência e Nobres Pares, protestos de elevada estima e consideração.

Atenciosamente.

  
JOSÉ AILTON RIBEIRO  
Prefeito Municipal  
em exercício

RECEBUEMOS  
2010.12.20 14:54  
SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO

Ao  
Exmo. Sr.  
MÁRIO MARTE MARINHO JÚNIOR  
DD. Presidente da Câmara Municipal de  
SOROCABA – SP  
PL criaçãoSIM

- a) às pessoas físicas ou jurídicas que embarcarem ou burlarem a ação dos servidores do serviço de inspeção no exercício de suas funções;
- b) às firmas responsáveis por estabelecimentos que prepararem, com finalidade comercial, produtos de origem animal novos e não padronizados, cujas fórmulas não tenham sido previamente aprovadas pelo serviço de inspeção;
- c) aos que se utilizarem de certificados sanitários, rotulagens e carimbos de inspeção para facilitar o escoamento de produtos de origem animal, que não tenham sido inspecionados pelo serviço municipal;
- d) aos que usarem indevidamente os carimbos da inspeção municipal;
- e) aos responsáveis por estabelecimentos de produtos de origem animal que realizarem construções novas, remodelações ou ampliações, sem que os projetos tenham sido previamente aprovados pelo serviço de inspeção;
- f) aos responsáveis por estabelecimentos sob inspeção municipal que enviarem para o consumo produtos sem rotulagem;
- g) aos responsáveis por estabelecimentos não registrados que enviarem para o comércio intermunicipal produtos não inspecionados pelo serviço de inspeção estadual;
- h) aos que expuserem à venda produtos oriundos de um estabelecimento como se fossem de outro;
- i) aos que despacharem produtos de origem animal em desacordo com as determinações do serviço de inspeção;
- j) aos que subornarem, tentarem subornar ou usarem de violência contra servidores do serviço de inspeção no exercício de suas atribuições;
- k) aos que, embora notificados, mantiverem na produção de leite, vacas em estado de magreza extrema, atacadas de tuberculose, brucelose, afecções de úbere, diarreias e corrimentos vaginais, que tenham sido afastadas do rebanho pelo serviço de inspeção;
- l) aos que burlarem a determinação quanto ao retorno de produtos destinados ao aproveitamento condicional no estabelecimento de origem;
- m) aos que derem aproveitamento condicional diferente do que for determinado pela inspeção municipal;
- n) aos responsáveis por quaisquer alterações, fraudes e falsificações de produtos de origem animal, inclusive aos que fornecerem leite adulterado, fraudado e falsificado;
- o) aos que aproveitarem matérias-primas e produtos condenados ou procedentes de animais não inspecionados no preparo de produtos usados na alimentação humana;
- p) aos que fizerem comércio intermunicipal sem que os seus estabelecimentos tenham sido previamente registrados no serviço de inspeção estadual;
- q) aos responsáveis por estabelecimentos que fabriquem produtos de origem animal em desacordo com os padrões fixados na legislação municipal ou nas fórmulas aprovadas ou, ainda, songearem elementos informativos sobre composição centesimal e tecnológica do processo de fabricação;
- r) às pessoas físicas ou jurídicas que utilizarem rótulos de produtos elaborados em estabelecimentos registrados no serviço municipal em produtos oriundos de estabelecimentos que não estejam sob inspeção do Estado;
- s) às faltas de natureza grave relativas a outras infrações ao regulamento de inspeção sanitária de produtos de origem animal do município não previstas neste artigo.

Parágrafo único. As multas previstas neste artigo serão aplicadas sem prejuízo das demais sanções de que trata o Artigo 150 deste Decreto, quando cabíveis.

Art. 154. Constatada qualquer infração às normas previstas neste Decreto ou em demais atos normativos, o médico veterinário responsável pelo S.I.M. - Serviço de Inspeção Municipal lavrará, em três (03) vias, o Auto de Infração, sendo que a primeira será entregue ao infrator, a segunda remetida à seção competente da inspeção municipal; e a terceira constituirá o próprio talão de infração.

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

Art. 155. O Auto de Infração deve ser assinado pelo médico veterinário responsável pelo S.I.M. - Serviço de Inspeção Municipal, que constatou a irregularidade, pelo proprietário do estabelecimento ou representante da firma e, por duas testemunhas, quando houver devidamente qualificadas. §1º Sempre que o infrator ou seus representantes não estiverem presentes ou se recusarem a assinar os autos, assim como as testemunhas, quando houver, será feita declaração a respeito no próprio auto, remetendo-se uma das vias do Auto de Infração, em caráter de notificação ao proprietário ou responsável pelo estabelecimento, por correspondência registrada através de aviso de recebimento.

§2º Na impossibilidade de localização do autuado, será ele notificado mediante publicação no Jornal do Município

Art. 156. O infrator, a partir da comunicação da autuação, terá um prazo de quinze (15) dias para apresentar defesa dirigida ao chefe do Serviço de Inspeção Municipal, podendo, durante esse prazo, ter vista dos autos na dependência onde se iniciou o processo

§1º No ato da apresentação da defesa poderão ser indicadas testemunhas, no máximo de três (03), com a respectiva qualificação e feito o protesto por futura produção de provas, se houver.

§2º A defesa deve ser protocolada e encaminhada ao S.I.M. - Serviço de Inspeção Municipal.

§3º O S.I.M. - Serviço de Inspeção Municipal decidirá, motivadamente, sobre a admissão das provas, determinando a produção daquelas que deferir.

§4º Deferida a realização de análise pericial, requerida pelo autuado, caberá a este arcar com o pagamento da respectiva taxa

Art. 157. Julgada procedente a autuação, o S.I.M. - Serviço de Inspeção Municipal, aplicará a multa, notificando o infrator, pessoalmente ou por via postal, com aviso de recebimento, encaminhando-lhe cópia da decisão

Parágrafo único. O autuado será também notificado da decisão, na hipótese de improcedência da autuação, de conformidade com o disposto neste artigo.

Art. 158. Caberá recurso ao superior imediato do titular do S.I.M. - Serviço de Inspeção Municipal, no prazo de 15 (quinze) dias, a contar da intimação.

Art. 159. Acolhido o recurso, no mérito, o Secretário da Secretaria do Desenvolvimento Econômico, determinará o cancelamento do Auto de Infração, de eventuais sanções ou de outras medidas por ventura adotadas.

Art. 160. Em sendo mantida a multa e decorrido o prazo para seu recolhimento sem o respectivo pagamento, a Secretaria do Desenvolvimento Econômico, enviará processo à Secretaria de Finanças para inscrição do débito na dívida ativa.

Art. 161. O prazo para recolhimento da multa e seus consectários legais é de quinze (15) dias, contados da data de ciência de sua aplicação.

§1º Após esse prazo e até a data de seu efetivo pagamento, a multa somente poderá ser recolhida com todos os acréscimos legais

§2º A aplicação de multa não isenta o infrator do cumprimento das exigências que as tenham motivado, marcando-se quando for o caso, novo prazo para o cumprimento, findo o qual poderá, de acordo com a gravidade da falta e a juízo do Serviço de Inspeção Municipal, ser novamente multado no dobro da multa anterior, ter suspensa a atividade ou cassado o registro do estabelecimento no S.I.M. - Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 162. Quando as infrações forem constatadas nos mercados consumidores, em produtos procedentes de estabelecimentos sujeitos a Inspeção Municipal, nos termos do presente regulamento, as multas a que se refere o Artigo 153, inciso V, letra "e" poderão ser aplicadas por servidores do S.I.M. - Serviço de Inspeção Municipal, aos proprietários e responsáveis por casas atacadistas ou comerciais que os tiverem adquirido, armazenado ou expostos à venda, tanto no atacado como no varejo.

Art. 163. Todo produto de origem animal exposto à venda no Município, sem qualquer identificação ou meio que permita verificar sua verdadeira procedência quanto ao estabelecimento de origem, localização e firma responsável, será considerado produzido no Município e como tal, sujeito às exigências e penalidades previstas neste regulamento.

Art. 164. As multas serão aplicadas no auto de infração detalhando a falta cometida, o artigo infringindo, a natureza do estabelecimento, sua localização e razão social, conforme anexo deste Decreto.

Art. 165. O auto de infração deve ser assinado pelo servidor que constatar a infração, pelo proprietário do estabelecimento ou representante da firma, e por duas testemunhas, quando houver.

Art. 166. A penalidade de cassação do registro no S.I.M. - Serviço de Inspeção Municipal será aplicada pela Secretaria do Desenvolvimento Econômico.

Art. 167. Nos casos de cancelamento de registro no S.I.M. - Serviço de Inspeção Municipal a pedido dos interessados, bem como nos de cassação como penalidade, devem ser inutilizados os carimbos oficiais nos rótulos e as matrizes entregues a Inspeção Municipal mediante recibo.

Art. 168. O registro no S.I.M. - Serviço de Inspeção Municipal poderá ser cassado no caso de falta do pagamento de 03 (três) taxas de inspeção.

**Seção XXVIII**  
**DISPOSIÇÕES GERAIS**

Art. 169. Os servidores do S.I.M. - Serviço de Inspeção Municipal, em serviço da inspeção, têm livre acesso, em qualquer dia ou hora, a qualquer estabelecimento relacionado no Art. 2º e seus parágrafos deste Decreto.

Art. 170. Nos estabelecimentos sob inspeção municipal, a fabricação dos produtos não padronizados somente será permitida depois de previamente aprovada a respectiva fórmula pelo S.I.M. - Serviço de Inspeção Municipal.

Parágrafo único. A aprovação de fórmulas e processos de fabricação de quaisquer produtos de origem animal, inclui os que estiverem sendo fabricados antes de entrar em vigor o presente Decreto.

Art. 171. É de competência do responsável do S.I.M. - Serviço de Inspeção Municipal a expedição de instruções objetivando ordenar os procedimentos administrativos ou, ainda, visando facilitar o cumprimento deste Decreto.

Art. 172. A análise laboratorial do leite será realizada de forma individual e coletiva, observando-se os seguintes procedimentos:  
I - As amostras para análise individual serão colhidas em cada latão, por procedência;  
II - As amostras para análise coletiva serão colhidas na proporção de dez por cento (10%) dos latões, por procedência e devidamente homogeneizada.

Art. 173. O leite condenado nos estabelecimentos que, a critério da inspeção municipal, possa ser aproveitado na alimentação de animais domésticos, será imediatamente transferido para vasilhames ou latão apropriados, previamente lavados e devidamente homogeneizados, fechados, com lacre inviolável e pintados de vermelho na face externa, tendo em local visível a inscrição "alimento animal".

Parágrafo único. Antes do respectivo fechamento será adicionado ao leite quantidade de farelo de trigo ou de arroz, sendo o vasilhame retirado do estabelecimento, dentro do prazo de seis (6) horas, adotando-se idêntica medida para leite desnatado, leiteilho ou soro.

Art. 174. Para a identificação dos queijos, charques, embutidos, carnes salgadas ou secas, produtos defumados, banhas, gorduras e pescados, a inspeção municipal baixará às instruções que forem necessárias, obedecidas a legislação federal vigente

Art. 175. A fixação, classificação de tipos e padrões, aprovação de produtos de origem animal e de fórmulas, rótulos e carimbos, constituem atribuição do S.I.M. - Serviço de Inspeção Municipal, mediante instruções, definida para cada caso, obedecida a legislação sanitária em vigor.

Art. 176. Os estabelecimentos oficiais, estatais e paraestatais estão equiparados aos estabelecimentos particulares, no que diz respeito as observâncias e responsabilidades das disposições deste Decreto.

Art. 177. Serão solicitadas as autoridades de saúde pública as necessárias medidas visando à uniformidade nos trabalhos de fiscalização sanitária e industrial estabelecidas neste Decreto.

Art. 178. Os servidores do S.I.M. - Serviço de Inspeção Municipal, sempre que necessário, buscarão o apoio de autoridades civis e militares, com encargos policiais, mediante identificação, quando no desempenho de suas atividades funcionais.

Art. 179. É de responsabilidade do Médico Veterinário do S.I.M. - Serviço de Inspeção Municipal a coordenação das ações de sua competência contidas neste Decreto.

Art. 180. Fica a Secretaria do Desenvolvimento Econômico autorizada a editar os atos complementares e normas técnicas que se fizerem necessários para cumprimento deste Decreto.

Art. 181. Aplicam-se neste Decreto, no que couber, as legislações estadual e federal.

Art. 182. Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.  
Palácio dos Tropeiros, em 25 de Abril de 2 012, 357ª da Fundação de Sorocaba.

VITOR LIPPI  
Prefeito Municipal

LUIZ ANGELO VERRONE QUILICI  
Secretário de Negócios Jurídicos

JOSÉ AILTON RIBEIRO  
Secretário de Governo e Relações Institucionais

VALMIR DE JESUS RODRIGUES ALMENARA  
Secretário de Planejamento e Gestão

MARIO KAJUHIKO TANIGAWA  
Secretário do Desenvolvimento Econômico

Publicado na Divisão de Controle de Documentos e Atos Oficiais, na data supra.

MARIA APARECIDA MARINS DAEMON  
Chefe da Divisão de Protocolo Geral  
Chefe da Divisão de Controle de Documentos e Atos Oficiais  
cumulativamente

ANEXO 01  
REQUERIMENTO, DADOS DO PROPRIETÁRIO E ESTABELECIMENTO  
S.I.M.  
Prefeitura Municipal de Sorocaba  
Secretaria do Desenvolvimento Econômico

Eu \_\_\_\_\_  
Cédula de Identidade nº \_\_\_\_\_  
CPF: \_\_\_\_\_  
Endereço: \_\_\_\_\_

Proprietário da empresa: \_\_\_\_\_  
CNPJ: \_\_\_\_\_  
Endereço: \_\_\_\_\_  
Bairro: \_\_\_\_\_  
Cep: \_\_\_\_\_  
Tel: \_\_\_\_\_  
Email: \_\_\_\_\_  
Classificada como: \_\_\_\_\_

para comercialização no Município de Sorocaba, venho requerer de V.Sa., o registro de meu estabelecimento no Serviço de Inspeção Municipal.

Sorocaba, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 20\_\_.

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

**ANEXO 02**  
**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 \_\_\_\_\_

**ANEXO 03**  
**DECLARAÇÃO DE RESPONSABILIDADE TÉCNICA**

Declaro \_\_\_\_\_ para os devidos fins, junto a Secretaria do Desenvolvimento Econômico que \_\_\_\_\_  
Formação: \_\_\_\_\_  
RG: \_\_\_\_\_  
CPF: \_\_\_\_\_  
registro profissional \_\_\_\_\_  
email: \_\_\_\_\_, fone: \_\_\_\_\_  
é o (a) responsável técnico do estabelecimento; \_\_\_\_\_  
situado \_\_\_\_\_  
de propriedade de \_\_\_\_\_  
por ser verdade, as duas partes assinam e dão fé.

Sorocaba, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 20\_\_.

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

Assinatura Responsável Técnico

ANEXO 04  
MEMORIAL ECONÔMICO-SANITÁRIO DO ESTABELECIMENTO  
Prefeitura Municipal de Sorocaba  
Secretaria do Desenvolvimento Econômico

- Nome da firma, do proprietário ou arrendatário:
- Denominação dada ao estabelecimento (identificação):
- Localização do estabelecimento:
- Características e tipo do estabelecimento:
- Produtos que pretende trabalhar:
- Capacidade máxima diária de industrialização ou manipulação dos produtos:
- Procedência da matéria prima por município:
- Mercado de consumo que retende abastecer:
- Número de funcionários do estabelecimento:
- Meio de transporte do produto final:
- Água de abastecimento, procedência, captação, tratamento, vazão, capacidade dos depósitos, distribuição:
- Destino das águas servidas:
- Detalhar a ventilação e iluminação nas diversas dependências:
- Detalhar a separação entre as dependências de produtos comestíveis:
- Indicar o sistema de proteção usado para moscas e outros insetos:
- Detalhar a natureza dos pisos, paredes, portas, teto e sala de elaboração dos produtos comestíveis:
- Detalhar o revestimento das mesas, tanques:
- Detalhar a dimensão, localização, capacidade do vestiário, banheiro e refeitório:
- Informar se existem nas proximidades outros estabelecimentos ou indústrias que produzem mau cheiro:
- Detalhar as instalações frigoríficas, sistemas de frio, fábrica de gelo, caixas de conservação, freezer, geladeira, etc.:

Sorocaba, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 200 \_\_\_\_.

Assinatura

ANEXO 05  
CADASTRAMENTO DO PRODUTO  
Prefeitura Municipal de Sorocaba  
Secretaria do Desenvolvimento Econômico

- Identificação da Empresa

Razão Social:  
CNPJ:  
Atividade:  
Endereço:  
Bairro: Telefone: ( )  
CEP: Cidade:  
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:  
Nome do Fabricante da embalagem:

ANEXO 06  
AUTORIZAÇÃO PARA INSPEÇÃO  
Prefeitura Municipal de Sorocaba  
Secretaria do Desenvolvimento Econômico

Solicito à Coordenadoria Serviço de Inspeção Municipal, a inspeção para a Empresa: \_\_\_\_\_, com registro no CNPJ nº \_\_\_\_\_, situado à Rua \_\_\_\_\_, Bairro \_\_\_\_\_, com o objetivo de dar início às atividades de produção a partir do dia \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 20 \_\_\_\_.

Sorocaba, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 20 \_\_\_\_.

Responsável pela Empresa

ANEXO 07  
FLUXOGRAMA DE PRODUÇÃO  
Prefeitura Municipal de Sorocaba  
Secretaria do Desenvolvimento Econômico

Produto

Descrever o fluxograma de produção

Sorocaba \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 20 \_\_\_\_.

Responsável Legal da Empresa

ANEXO 08  
COMPOSIÇÃO DO PRODUTO  
Prefeitura Municipal de Sorocaba  
Secretaria do Desenvolvimento Econômico

Empresa: \_\_\_\_\_  
Cadastrada no Serviço de Inspeção Municipal sob o nº \_\_\_\_\_  
Produto: \_\_\_\_\_

I - Matéria Prima - Ingredientes

II - Secos - Ingredientes

III - Líquidos- Ingredientes

IV - Outros Ingredientes Aromatizantes Conservadores

V - Material de Embalagem Corantes

Sorocaba, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 20 \_\_\_\_.

Responsável Legal Pela Empresa

Prefeitura Municipal de Sorocaba

ANEXO 09  
RÓTULO  
Prefeitura Municipal de Sorocaba  
Secretaria do Desenvolvimento Econômico

ANEXO 10  
Modelo I Modelo II  
Prefeitura Municipal de Sorocaba  
Secretaria do Desenvolvimento Econômico

Conferir o numero do anexo e segue os modelos dos carimbos anexo

ANEXO 11  
REQUISITOS PARA APROVAÇÃO DE ESTABELECIMENTO DE ABATE  
Prefeitura Municipal de Sorocaba  
Secretaria do Desenvolvimento Econômico

I - Para aprovação de um estabelecimento de abate (caprinos, ovinos e suínos, coelhos e aves), devem ser atendidas algumas condições básicas:

- 1º) Localizar-se em pontos distantes de fontes produtoras de mau cheiro e de qualquer natureza;
- 2º) Ser instalado, em centro de terreno, devidamente cercado, afastado dos limites das vias públicas, no mínimo cinco metros, e dispor da área de circulação interna que permita a livre movimentação dos veículos de transporte;
- 3º) Dispor de luz natural e artificial, ventilação e exaustão suficientes em todas as dependências;
- 4º) Possuir pisos de material impermeável, resistente à abrasão e corrosão, ligeiramente inclinados, para facilitar a colheita e o escoamento das águas residuais, de cor clara e fácil higienização;
- 5º) Possuir paredes lisas, impermeabilizadas com cerâmica de cor clara ou toda parede pintada com esmalte sintético ou tinta acrílica semi-brilho, ambas de cor clara, ou outro material aprovado pelo S.I.M - Serviço de Inspeção Municipal, de fácil higienização, com ângulos e cantos arredondados;
- 6º) Possuir forro liso e impermeável;
- 7º) Possuir nas dependências de elaboração de produtos comestíveis forro de material resistente a umidade e a vapores, construído de modo a evitar o acúmulo de sujeira e contaminação, com perfeita vedação à entrada de poeira, insetos, pássaros e outras pragas, assegurando uma perfeita higienização;
- 8º) Dispor de dependências e instalações mínimas, para recebimento, industrialização, embalagem, depósitos e expedição de produtos comestíveis, isoladas totalmente por paredes das áreas destinadas ao preparo de produtos não comestíveis;
- 9º) Dispor, quando necessário, de dependências administrativas, refeitório e oficina separados do corpo do estabelecimento;
- 10º) Dispor de depósito exclusivo para material de limpeza e higiene;
- 11º) Dispor de depósitos adequados para ingrediente e embalagens;
- 12º) Dispor de rede de abastecimento público de água para atender, suficientemente, às necessidades do trabalho industrial e às dependências sanitárias, e se for captação própria, de instalações para tratamento de água;
- 13º) Dispor de água fria abundante, de produção de vapor e água quente, em todas as dependências de manipulação e preparo, não só de produtos, como de subprodutos não comestíveis;
- 14º) Dispor de rede de esgoto em todas as dependências, que evite o refluxo de odores e a entrada de roedores e outros animais, ligada a tubos coletores, e estes, ao sistema geral de escoamento, dotada de canalização e de instalações para retenção de gorduras, resíduos e corpos flutuantes, com desagudouro final em curso de água caudalosa e perene ou em fossa séptica (atender legislação ambiental);
- 15º) Dispor de instalações sanitárias adequadamente instaladas, de dimensões e em número proporcional ao pessoal;
- 16º) Dispor de vestiários providos de armários para roupas, prateleira para calçados, cabides e bancos para uso dos funcionários, deve haver separação física entre sanitários e vestiários e o acesso a eles deve ser indireto às dependências industriais;
- 17º) Dispor nos locais de acesso às dependências de manipulação de produtos comestíveis de bloqueto sanitário, lavatórios para higienização das mãos e botas, lavador de avental dos operários e dispositivos para detergentes e sanitizantes;
- 18º) Dispor de equipamento gerador de vapor e/ou água quente com capacidade para as necessidades do estabelecimento, bem como sua distribuição em todas as dependências de abate, manipulação e industrialização;
- 19º) Dispor de seção de expedição (plataforma de embarque) que será destinada à circulação dos produtos das câmaras frigoríficas para o veículo transportador podendo ser dispensada, quando a localização da antecâmara permitir o acesso direto ao transporte; deve ser totalmente isolada do meio ambiente através de paredes, dispondo somente de aberturas (portas ou óculos) nos pontos de acostamento dos veículos transportadores, bem como entrada (portal) de acesso à seção para o pessoal que ali trabalha; proteção (cobertura) para os veículos transportadores, na área de acostamento;
- 20º) Os veículos de transporte dos produtos deverão possuir carrocerias revestidas de material não oxidável, impermeável de fácil higienização, dotados de unidade de refrigeração.

II - Tratando-se de estabelecimentos de caprinos, ovinos e suínos, coelhos e aves devem ser atendidas também as seguintes condições:

- 1º) Dispor de suficiente "pé direito" nas salas de matança, de modo a permitir a instalação dos equipamentos, principalmente da trilhagem aérea, numa altura adequada à manipulação higiênica de carcaças e demais matérias-primas, recomendando-se as dimensões mínimas de sala de caprinos e suínos (5 metros) para estabelecimentos a serem construídos;
- 2º) Dispor de currais e/ou pociças cobertas e seus anexos (plataforma elevada, banheiro de aspersão, rampa de acesso) convenientemente pavimentados e providos de bebedouros;
- 3º) Dispor de suficiente "pé direito" nas salas de matança, de modo a permitir a instalação dos equipamentos, principalmente da trilhagem aérea, numa altura adequada à manipulação higiênica de carcaças e demais matérias-primas, recomendando-se as dimensões mínimas de sala de coelhos e aves (3,5 metros) para estabelecimentos a serem construídos;
- 4º) Dispor, no estabelecimento de abate, de meios que possibilitem a lavagem e desinfecção dos veículos utilizados no transporte de animais;
- 5º) Dispor de local para efetuar a insensibilização dos animais, obedecendo a peculiaridade de cada espécie e as normas de abate humanitário vigentes;
- 6º) Dispor, de acordo com a classificação dos estabelecimentos, de dependências de matança suficientemente amplas para permitir o normal desenvolvimento das respectivas operações, com dispositivos que evitem o contato das carcaças com o piso ou entre si, bem como o contato manual direto dos operários durante a movimentação das mesmas;
- 7º) Dispor de área destinada à sangria, obedecendo a peculiaridade de cada espécie;
- 8º) Dispor de sistema aereo de esfolia;
- 9º) Dispor de local próprio para manuseio e processamento tecnológico de couros nas diversas espécies que utilizam o método de esfolia (coureamento) dos animais, obedecendo à peculiaridade de cada espécie, desde que não prejudique as operações tecnológicas e sanitárias de abate;
- 10º) Dispor, no estabelecimento de abate, de áreas distintas para a realização das diversas fases de processamento das carcaças durante o abate, contemplando entre outros, a escaldagem por imersão, depilagem, evisceração, utilizando-se de mesas fixas ou rolantes, dependendo da capacidade

e a finalidade do estabelecimento, inspeção das carcaças e vísceras e os anexos do abate, bem como chuveiros ao final da área suja e final da linha de abate anteriormente ao resfriamento das carcaças, necessários ao bom andamento das operações tecnológicas e higiênicas-sanitárias de abate;

- 11) Dispor, no estabelecimento de abate, de seções distintas para triparia, bucharia, miúdos, cabeças, pés, rabos e orelhas proporcionais à capacidade e de acordo com a finalidade do estabelecimento;
- 12) Dispor, de acordo com a classificação do estabelecimento, de seção de aproveitamento de subprodutos não comestíveis;
- 13) Dispor, de acordo com a classificação de estabelecimento, de instalações frigoríficas (câmaras para resfriamento, túneis de congelamento, câmara de estocagem e antecâmaras);
- 14) Dispor, de acordo com a classificação do estabelecimento, de dependências tecnicamente necessárias para industrialização de produtos cárneos, proporcionais à capacidade do estabelecimento;
- 15) Dispor de equipamento completo e adequado, tais como plataforma, mesas, carros, caixas, estrados, pias, esterilizadores e outros, utilizados em quaisquer das fases do abate, recebimento e industrialização da matéria-prima e de preparo de produtos, em número suficiente e construído com material que permita fácil e perfeita higienização;
- 16) Possuir dependências específicas para higienização de carretilhas e/ou balancins, carros, caixas, bandejas e outros, de acordo com a finalidade do estabelecimento;
- 17) Instalações exclusivas para o uso do serviço de Inspeção Municipal com:
- o Sala provida de mesa com gavetas, cadeiras e arquivos;
- o Sanitários com instalações completas (vaso sanitário com tampa, suporte de papel higiênico, lixeira com tampa acionada por pedal, pia, saboneteira para sabão líquido, porta papel toalha), bancos e cabides;
- 18) O estabelecimento deve possuir um responsável técnico (médico veterinário) que deverá elaborar e fazer cumprir o manual de Boas Práticas de Fabricação;
- 19) A administração do estabelecimento deverá proceder ao controle de pragas (roedores e insetos) por empresas cadastradas na Vigilância Sanitária e apresentar o comprovante ao Serviço de Inspeção Municipal, discriminando os produtos usados (princípios ativos, forma de apresentação dos produtos, prazo de validade da aplicação, grau de toxicidade, mapa de aplicação);
- 20) Deverá ainda, proceder a limpeza periódica dos reservatórios de água por empresas especializadas e apresentar o comprovante ao Núcleo de Inspeção constando o prazo de validade da operação;
- 21) A planta-projeto de construção do matadouro frigorífico, deverá ser elaborada por profissional capacitado, com experiência no setor e ser previamente apresentado ao núcleo de Inspeção para apreciação do corpo técnico do Serviço de Inspeção Municipal.

Sorocaba, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ 20\_\_\_\_\_

Médico Veterinário:  
Matrícula: \_\_\_\_\_

Assinatura \_\_\_\_\_

ANEXO 12  
Prefeitura Municipal de Sorocaba  
Secretaria do Desenvolvimento Econômico

1 - Condições básicas a serem atendidas na construção de instalações destinadas à produção de embutidos, espetinhos e manipulação de carnes para distribuição:

- 1º) Ser instalada, em centro de terreno devidamente cercado, afastado dos limites das vias públicas no mínimo 5 (cinco) metros ou, em se tratando de hiper ou supermercados, ser instaladas independentemente e isolada da área comercial e em ambas situações, dispor de área de circulação interna devidamente pavimentada e que permita a livre movimentação de veículos de transporte;
- 2º) Localizar em pontos distantes de fontes produtoras de odores de qualquer natureza;
- 3º) Dispor de dependências e instalações distintas, com áreas compatíveis às atividades desenvolvidas para recepção de matéria-prima (carcaças), esvaziagem de matéria-prima (carcaças), desossa, produção, depósito de embalagens e condimentos, depósito de tripas, lavagem de utensílios (caixas), depósito de utensílios limpos, embalagem, estocagem do produto final e expedição.
- Tais dependências e instalações devem estar dispostas de modo a obedecer ao correto fluxo/grama de operações.
- a) Se a estocagem de produtos for em freezers deve haver salas distintas para freezers de matéria-prima (carcaças) e para freezers de produto final ou acabados;
- b) Se for câmara-fria ela deve possuir separação física (meia parede) para matéria-prima e produto acabado. A capacidade da câmara-fria deve ser suficiente ao atendimento diário e com circulação de ar para manter a mesma temperatura em todo ambiente;
- c) Os produtos devem estar organizados em prateleiras vazadas, guardando distanciamento de 30 cm das paredes, 40 cm do teto e 10 cm do piso. Do e) Os estrados dessa área devem ser lisos e de altura mínima de 10cm, em se tratando de embutidos. A câmara-fria ainda deve possuir, externamente, termômetro digital e de fácil leitura;
- e) Em se tratando de produtos congelados (carnes), o túnel de congelamento deve funcionar à temperatura de -35°C a -40°C, com os produtos dispostos de maneira que o ar frio circule entre eles. Demais operações devem se obedecer às preconizadas para a câmara de estocagem;
- f) A expedição deve ocorrer através de óculos;
- 4º) Dispor nos locais de acesso às dependências de manipulação de produtos comestíveis de barreira sanitária: lavatórios para higienização das mãos e botas, lavador de avental dos operários e dispositivos para detergentes e sanitizantes, porta papel toalha e lixeira com tampa acionada a pedal;
- 5º) Dispor de dependências exclusivas para o uso do Serviço de Inspeção:
- a) sala provida de mesa com gavetas, cadeiras e arquivo;
- b) sanitário com instalações completas (vaso sanitário com tampa, suporte para papel higiênico, pia, dispositivo para sabão líquido, porta papel toalha, lixeira com tampa acionada por pedal), bancos e cabides;
- 6º) Dispor de sanitários (masculino e feminino) com instalações completas e em número proporcional ao de funcionários. A rede de esgoto sanitário deve ser independente ao esgoto industrial;
- 7º) Dispor de vestiários providos de armários para roupas, prateleiras para calçados, cabide e bancos para uso dos funcionários;
- Observação: Deve haver separação física entre sanitários e vestiários e o acesso a eles deve ser indireto às dependências industriais;
- 8º) Dispor de dependências administrativas, refeitório e oficina separadas do corpo da indústria;
- 9º) Dispor de depósito exclusivo para material de limpeza e higiene;
- 10º) Dispor de luz natural e artificial em todas as dependências;
- Observação: Devem ser observados os cuidados para evitar que os raios solares prejudiquem a natureza das atividades desenvolvidas. A iluminação deve ser do tipo "luz fria", com lâmpadas protegidas adequadamente e com potência suficiente para bem iluminar toda a área de cada dependência;
- 11º) Possuir piso liso, impermeável, de cor clara, resistente à abrasão e corrosão, ligeiramente inclinado em direção às canalatas coletoras;
- 12º) Ter esgoto com vazão adequada que possibilite imediato escoamento das águas servidas, dotados de ralos sifonados. As grelhas devem ser de alumínio ou plástico e as canalatas de fundo em ângulos arredondados;
- 13º) Possuir paredes com pé direito mínimo de 3,50 metros, formando ângulos arredondados entre si e com o piso e impermeabilizadas com cerâmicas de cor clara assentadas com espaçamento mínimo; ou toda parede pintada com esmalte sintético ou tinta acrílica semi-brilho, ambas de cor clara, ou outro material aprovado pelo Serviço de Inspeção Municipal, de fácil higienização, com ângulos e cantos arredondados;
- 14º) Possuir forro liso e impermeável;
- 15º) Possuir janelas e portas de metal inoxidável ou protegido contra corrosão. As janelas devem ser sem parapeito ou com inclinação de 45° e providas de vidros para proporcionarem perfeita vedação;
- 16º) Possuir fiação elétrica embutida e caixinhas elétricas com "espelhos". O número de tomadas deve ser suficiente para evitar o uso de extensões;
- 17º) Dispor de equipamento de climatização de modo a manter a temperatura da área de produção e embalagem, no máximo a 12°C;
- 18º) Dispor de ponto de água interna e externamente com mangueiras acompanhadas de suportes, identificadas para cada área por meio de cores distintas;
- 19º) Dispor de trilhagem e carretilhas polidas e em bom estado de conservação;
- 20º) Dispor de lavatório de aço inoxidável, com torneira de acionamento automático, acompanhado de dispositivos para sabão líquido (modoro e neutro), sanitizante e porta papel toalha (folhas brancas de papel não reciclado) e de lixeira com tampa acionada por pedal;
- 21º) Dispor de esterilizadores em aço inoxidável com água a 85°C e constantemente renovável. O esterilizador deve situar-se próximo ao lavatório e mesas de manipulação;
- 22º) Possuir filtro de carvão ativado, de copo transparente, de alta vazão e certificado pelo INMETRO para obtenção da água usada no preparo das massas. A troca do elemento filtrante deve obedecer o prazo de 6 meses;
- 23º) Possuir mesas em aço inoxidável para cortes e demais operações com tempos lisos, sem reentrâncias e/ou soldas aparentes;
- 24º) Dispor de estrados com altura mínima de 10 cm, lisos e de fácil higienização para apoio das caixas de produtos cárneos na área de recepção de matéria-prima e área de produção;
- 25º) Dispor de lixeiras com tampa interna e externamente. A lixeira interna deve ter tampa acionada por pedal;
- 26º) Dispor de recipientes fechados próprios para ossos descartados;
- 27º) Ter potes de plástico branco, próprio para produtos alimentícios e prateleiras exclusivas para guarda de condimentos;
- 28º) Ter armários exclusivos para guarda de embalagens e rótulos;
- 29º) Ter tanque para lavagem de utensílios em aço inoxidável, com todos os ângulos arredondados (ao fundo e em seu encontro com o "espelho");
- 30º) Ter prateleiras vazadas de metal não oxidável para guarda dos utensílios limpos;
- 31º) Possuir balança digital;
- 32º) Possuir seladora;
- 33º) Possuir caixas e bandejas em aço inoxidável ou de plástico branco próprio para produtos alimentícios em quantidade suficiente para atender as atividades desenvolvidas;
- 34º) Possuir bombonas plásticas de cor clara, bocas largas, com tampas e próprias para produtos alimentícios para acondicionamento da água gelada (máximo de 4°C) usada no preparo das massas;
- 35º) Para expedição, os embutidos devem estar devidamente embalados, rotulados, lacrados e com temperatura igual ou inferior a 7°C. O seu

transporte, desde que sejam curtas as distâncias percorridas, deve ser em baús e/ou caixas isotérmicas revestidos de material não oxidável, impermeável e de fácil higienização. Para longas distâncias os baús devem ser dotados de unidade de refrigeração;

36º) Para expedição, os espetinhos devem estar devidamente embalados, rotulados, lacrados e com temperatura igual ou inferior a 7°C. O seu transporte, desde que sejam curtas as distâncias percorridas, deve ser em baús e/ou caixas isotérmicas revestidos de material não oxidável, impermeável e de fácil higienização. Para longas distâncias os baús devem ser dotados de unidade de refrigeração;

37º) É proibido residir no corpo dos edifícios da indústria;

38º) A administração do estabelecimento deverá proceder o controle de pragas (roedores e insetos) por empresas cadastradas na Vigilância Sanitária e apresentar o comprovante ao Serviço de Inspeção Municipal, discriminando os produtos usados (princípios ativos, forma de apresentação dos produtos, prazo de validade da aplicação, grau de toxicidade, mapa de aplicação);

39º) Deverá ainda, proceder a limpeza periódica dos reservatórios de água por empresas especializadas e apresentar o comprovante a o Serviço de Inspeção Municipal constando o prazo de validade da operação;

40º) A planta-projeto de construção deverá ser elaborada por profissional capacitado, com experiência no setor e ser previamente apresentado ao Serviço de Inspeção Municipal para apreciação do corpo técnico do Serviço de Inspeção Municipal;

41º) O estabelecimento deve possuir um responsável técnico (Médico Veterinário) que deverá elaborar e fazer cumprir o manual de Boas Práticas de Fabricação.

Sorocaba, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ 20\_\_\_\_\_

Médico Veterinário  
Matrícula: \_\_\_\_\_

ANEXO 13  
Prefeitura Municipal de Sorocaba  
Secretaria do Desenvolvimento Econômico

1 - Para aprovação de um estabelecimento de pescado e derivados, devem ser atendidas algumas condições básicas:

- 1º) Os estabelecimentos de produtos de origem animal, somente poderão funcionar se devidamente instalados e equipados, e atenderem às diretrizes constantes do Manual de Procedimentos para Implantação de Estabelecimento Industrial de Pescado.
- (Redação dada pelo Decreto nº 1861, de 2010)
- <http://www.mpa.gov.br/mpa/seap/Jonathan/manual%20de%20procedimentos.pdf>
- Tratando-se de estabelecimento de pescado e derivados, devem ser atendidas também as seguintes condições:
- 1º) Nos estabelecimentos que recebam, manipulem, e comercializem pescado fresco e/ou se dediquem a sua industrialização, para consumo humano, é necessário o Fluxograma do Processos de Produção de Pescado Limpo.

Sorocaba, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ 20\_\_\_\_\_

Médico Veterinário  
Matrícula: \_\_\_\_\_

ANEXO 14  
Prefeitura Municipal de Sorocaba  
Secretaria do Desenvolvimento Econômico

1 - Condições básicas a serem atendidas na construção de instalações destinadas ao fracionamento e embalagem de frios:

- 1º) Ser instalada, em centro de terreno devidamente cercado, afastado dos limites das vias públicas no mínimo 5 (cinco) metros ou, em se tratando de hiper ou supermercados, ser instalada independentemente e isolada da área comercial e, em ambas situações, dispor de área de circulação interna devidamente pavimentada e que permita a livre movimentação de veículos de transporte;
- 2º) Localizar em pontos distantes de fontes produtoras de odores de qualquer natureza;
- 3º) Dispor de dependências e instalações distintas, com áreas compatíveis às atividades desenvolvidas para recepção e estocagem de matéria-prima: fatiamento e embalagem; depósito de embalagem e rótulos; estocagem do produto final e expedição. Tais dependências e instalações devem estar dispostas de modo a obedecer ao correto fluxo/grama de operações;
- Observação:
- a) Se a estocagem de produtos for em freezers deve haver salas distintas para freezers de matéria-prima e para freezers de produto final. Se for câmara-fria ela deve possuir separação física (meia parede) para matéria-prima e produto acabado. A capacidade da câmara-fria deve ser suficiente ao atendimento diário e com circulação de ar para manter a mesma temperatura em todo ambiente. Os produtos devem estar organizados em prateleiras vazadas, guardando distanciamento de 30 cm das paredes, 40 cm do teto e 10 cm do piso. Os estrados dessa área devem ser lisos e de altura mínima de 10 cm. A câmara-fria ainda deve possuir, externamente, termômetro digital e de fácil leitura;
- b) A expedição deve ocorrer através de óculo;
- 4º) Dispor nos locais de acesso às dependências de manipulação de produtos comestíveis de barreira sanitária: lavatórios para higienização das mãos e botas, lavador de avental dos operários e dispositivos para detergentes e sanitizantes, porta papel toalha e lixeira com tampa acionada a pedal;
- 5º) Dispor de dependências exclusivas para o uso do Serviço de Inspeção:
- a) sala provida de mesa com gavetas, cadeiras e arquivo;
- b) sanitário com instalações completas (vaso sanitário com tampa, suporte para papel higiênico, pia, dispositivo para sabão líquido, porta papel toalha, lixeira com tampa acionada por pedal), bancos e cabides;
- 6º) Dispor de sanitários (masculino e feminino) com instalações completas e em número proporcional ao de funcionários. A rede de esgoto sanitário deve ser independente ao esgoto industrial;
- 7º) Dispor de vestiários providos de armários para roupas, prateleiras para calçados, cabide e bancos para uso dos funcionários;
- Observação: Deve haver separação física entre sanitários e vestiários e o acesso a eles deve ser indireto às dependências industriais;
- 8º) Dispor de dependências administrativas, refeitório e oficina separados do corpo da indústria;
- 9º) Possuir filtro de carvão ativado, de copo transparente, certificado pelo INMETRO, na área do refeitório. A troca do elemento filtrante deve obedecer ao prazo de 6 meses;
- 10º) Dispor de depósito exclusivo para material de limpeza e higiene;
- 11º) Dispor de luz natural e artificial em todas as dependências;
- Observação: Devem ser observados os cuidados para evitar que os raios solares prejudiquem a natureza das atividades desenvolvidas. A iluminação deve ser do tipo "luz fria", com lâmpadas protegidas adequadamente e com potência suficiente para bem iluminar toda a área de cada dependência;
- 12º) Possuir piso liso, impermeável, de cor clara, resistente à abrasão e corrosão, ligeiramente inclinado em direção às canalatas coletoras;
- 13º) Ter esgoto com vazão adequada que possibilite imediato escoamento das águas servidas, dotados de ralos sifonados. As grelhas devem ser de alumínio ou plástico e as canalatas de fundo em ângulos arredondados;
- 14º) Possuir paredes com pé direito mínimo de 3 (três) metros, formando ângulos arredondados entre si e com o piso e impermeabilizadas com cerâmicas de cor clara assentadas com espaçamento mínimo; ou toda parede pintada com esmalte sintético ou tinta acrílica semi-brilho, ambas de cor clara, ou outro material aprovado pelo Serviço de Inspeção Municipal, de fácil higienização, com ângulos e cantos arredondados;
- 15º) Possuir forro liso e impermeável;
- 16º) Possuir janelas e portas de metal inoxidável ou protegido contra corrosão. As janelas devem ser sem parapeito ou com inclinação de 45° e providas de vidros para proporcionarem perfeita vedação;
- 17º) Possuir fiação elétrica embutida e caixinhas elétricas com "espelhos". O número de tomadas deve ser suficiente para evitar o uso de extensões;
- 18º) Dispor de equipamento de climatização de modo a manter a temperatura da área de produção e embalagem, no máximo a 12°C;
- 19º) Dispor de ponto de água interna e externamente com mangueiras acompanhadas de suportes, identificadas para cada área por meio de cores distintas;
- 20º) Dispor de lavatório de aço inoxidável, com torneira de acionamento automático, acompanhado de dispositivos para sabão líquido (modoro e neutro), sanitizante e porta papel toalha (folhas brancas de papel não reciclado) e de lixeira com tampa acionada por pedal;
- 21º) Dispor de esterilizadores em aço inoxidável com água a 85°C e constantemente renovável. O esterilizador deve situar-se próximo ao lavatório e mesas de manipulação;
- 22º) Possuir mesas em aço inoxidável com tempos lisos, sem reentrâncias e/ou soldas aparentes;
- 23º) Dispor interna e externamente de lixeiras com tampas. A lixeira interna deve ter tampa acionada por pedal;
- 24º) Ter armários exclusivos para guarda de embalagens;
- 25º) Possuir fatiador em aço inoxidável;
- 26º) Possuir balança digital;
- 27º) Possuir seladora à vácuo;
- 28º) Para expedição, os frios devem estar devidamente embalados, rotulados, lacrados e com temperatura igual ou inferior a 7°C. O seu transporte, desde que sejam curtas as distâncias percorridas, deve ser em baús e/ou caixas isotérmicas revestidos de material não oxidável, impermeável e de fácil higienização. Para longas distâncias os baús devem ser dotados de unidade de refrigeração;
- 29º) É proibido residir no corpo dos edifícios da indústria;
- 30º) A administração do estabelecimento deverá proceder o controle de pragas (roedores e insetos) por empresas cadastradas na Vigilância Sanitária e apresentar o comprovante ao Serviço de Inspeção Municipal Inspeção, discriminando os produtos usados (princípios ativos, forma de apresentação dos produtos, prazo de validade da aplicação, grau de toxicidade, mapa de aplicação);
- 31º) Deverá ainda, proceder a limpeza periódica dos reservatórios de água por empresas especializadas e apresentar o comprovante ao Serviço de Inspeção Municipal constando o prazo de validade da operação;
- 32º) A planta-projeto de construção deverá ser elaborada por profissional capacitado, com experiência no setor e ser previamente apresentado ao núcleo de Inspeção para apreciação do corpo técnico do Serviço de Inspeção Municipal.

33º) O estabelecimento deve possuir um responsável técnico (Médico Veterinário) que deverá elaborar e fazer cumprir o manual de Boas Práticas de Fabricação.

Sorocaba, \_\_\_\_ de \_\_\_\_ de 20 \_\_\_\_

Médico Veterinário  
Matrícula

ANEXO 15  
Prefeitura Municipal de Sorocaba  
Secretaria do Desenvolvimento Econômico

- I - Para aprovação de um estabelecimento de leite e derivados, devem ser atendidas algumas condições básicas:
- 1.) Cuidados com a matéria-prima (leite): Para a obtenção do leite cru destinado a fabricação de queijo são necessários os seguintes cuidados:
- 1.a - Sanidade do rebanho: deverá ser atestada por médico veterinário, sempre que requisitado pelo Serviço de Inspeção Municipal.
- 1.a.1 - Vacinação contra febre aftosa e raiva;
- 1.a.2 - Controle de parasitoses, mastites, brucelose e tuberculose;
- 1.a.3 - É proibido para fabricação de queijo o uso de leite de vacas:
- ? em fase colostrai;
- ? com resultado positivo de doenças infectocontagiosas (zoonoses);
- ? em tratamento com drogas veterinárias passíveis de eliminação pelo leite ou que já terminado o tratamento, mas sem ter completado o período de carência
- 1.b - Higiene na obtenção do leite
- 1.b.1. Os currais devem possuir piso e cobertura;
- 1.b.2. As tetas devem ser previamente lavadas com água corrente e secadas com toalhas descartáveis (papel de folhas brancas e não reciclado);
- 1.b.3. Os primeiros jatos de leite devem ser descartados em caneca de fundo escuro, para detecção de mastite;
- 1.b.4. As tetas devem ser desinfetadas com produtos apropriados, imediatamente após a ordenha;
- 1.b.5. O leite obtido deve ser filtrado em coador de 10-15 meshes, de aço inoxidável ou de plástico atóxico (proibido o uso de panos).
- 1.c - Transporte
- 1.c.1. O leite cru não resfriado deverá ser transportado em vasilhame adequado e entregue na queijaria até as 10:00 horas do dia de sua obtenção;
- 1.c.2. O leite cru, obtido em segunda ordenha deverá ser resfriado na fazenda e ser entregue na queijaria até as 10:00 horas do dia seguinte à ordenha na temperatura máxima de 10°C.

- II - Exigências necessárias para a construção de instalações de produção de queijo:
- 1º) Localizar-se em pontos distantes de fontes produtoras de mau cheiro e de qualquer natureza;
- 2º) Ser instalado, em centro de terreno, devidamente cercado, afastado dos limites das vias públicas e currais de ordenha, no mínimo cinco metros, e dispor da área de circulação interna que permita a livre movimentação dos veículos de transporte;
- 3º) Dependências com instalações e áreas suficientes para bem executar as atividades de ordem tecnológica, específicas e atender ao fluxograma de produção, recepção de matéria-prima, industrialização, embalagem, conservação e expedição do produto final;
- 4º) Dispor de luz natural e artificial, ventilação e exaustão suficientes em todas as dependências;
- 5º) Possuir pisos de material impermeável, de cor clara, resistente à abrasão e corrosão, ligeiramente inclinados em direção às canaletas de modo a facilitar a colheita e o escoamento das águas residuais e de fácil higienização;
- 6º) Ter paredes lisas com pé direito mínimo de 3 (três) metros, impermeabilizadas a uma altura mínima de 2 metros, com cerâmica de cor clara, de fácil higienização, formando ângulos arredondados entre si e com o piso, ou toda parede pintada com esmalte sintético ou tinta acrílica semi-brilho, ambas de cor clara, ou outro material aprovado pelo Serviço de Inspeção Municipal, de fácil higienização, com ângulos e cantos arredondados;
- 7º) Possuir nas dependências forro de material resistente à umidade e aos vapores, construído de modo a evitar o acúmulo de sujeira e contaminação, com perfeita vedação à entrada de poeira, insetos, pássaros e outras pragas;
- 8º) Dispor de dependências administrativas, refeitório e oficina separados do corpo do estabelecimento;
- 9º) Dispor de depósito exclusivo para ingredientes e embalagens e para material de limpeza e higiene;
- 10º) Dispor de rede de abastecimento público de água para atender, suficientemente, as necessidades da queijaria e às dependências sanitárias, e se for captação própria, de instalações para tratamento de água;
- 11º) Dispor de água fria e quente abundante, em todas as dependências de manipulação da queijaria;
- 12º) Dispor de rede de esgoto com diâmetro adequado que possibilite a imediata vazão das águas residuais, dotado de ralos sifonados à prova de refluxo de odores e à entrada de roedores e outros animais, em número suficiente, com desagudador final em curso de água caudalosos e perene ou em fossa séptica (atender legislação ambiental);
- 13º) Dispor de instalações sanitárias adequadamente instaladas, de dimensões e em número proporcional ao pessoal;
- 14º) Dispor de vestiários providos de armários para roupas, prateleira para calçados, cabides e bancos para uso dos funcionários, deve haver separação física entre sanitários e vestiários e o acesso a eles deve ser indireto às dependências industriais;
- 15º) Dispor nos locais de acesso às dependências de manipulação de produtos comestíveis de barreira sanitária, lavatórios para higienização das mãos e botas, lavador de avental dos operários e dispositivos para detergentes e sanitizantes, porta papel toalha e lixeira com tampa acionada a pedal;
- 16º) Dispor de equipamento gerador de vapor e/ou água quente com capacidade para as necessidades do estabelecimento;
- 17º) Dispor de expedição provida de óculo que deve ter abertura suficiente para passagem de caixas e revestidas de pedra lisa ou aço inoxidável e com fechamento de material impermeável;
- 18º) Os veículos de transporte dos produtos deverão possuir carrocerias revestidas de material não oxidável, impermeável de fácil higienização, dotadas de unidade de refrigeração;
- 19º) As seções industriais deverão possuir pé direito mínimo de 3,0 m;
- 20º) Possuir dependências ou local próprio para higienização de vasilhames;
- 21º) Dispor de cobertura nos locais de carregamento (queijo mussarela) e descarregamento (leite);
- 22º) Ter dependências para recebimento da matéria-prima (leite), bem como laboratório de análises;
- 23º) Possuir câmara-fria (pé direito 2,5 m);
- 24º) Possuir dependências para fabricação de queijo, sua conservação e demais operações, incluindo-se as câmaras de salga e cura com temperatura e unidade controladas;
- 25º) Possuir equipamento de pasteurização ou tratamento térmico equivalente, para assegurar fosfatos e residual negativa;
- 26º) Instalações exclusivas para o uso do serviço de Inspeção Municipal com:
- o sala provida de mesa com gavetas, cadeiras e arquivos,
- o sanitários com instalações completas (vaso sanitário com tampa, suporte de papel higiênico, lixeira com tampa acionada por pedal, pia, saboneteira para sabão líquido, porta papel toalha), bancos e cabides;
- 27) A administração do estabelecimento deverá proceder o controle de pragas (roedores e insetos) por empresas cadastradas na Vigilância Sanitária e apresentar o comprovante ao Serviço de Inspeção Municipal, discriminando os produtos usados (princípios ativos, forma de apresentação dos produtos, prazo de validade da aplicação, grau de toxicidade, mapa de aplicação);
- 28º) Deverá ainda, proceder a limpeza periódica dos reservatórios de água por empresas especializadas e apresentar o comprovante ao Núcleo de Inspeção constando o prazo de validade da operação;
- 29º) A planta-projeto de construção da fábrica de laticínios, deverá ser elaborada por profissional capacitado, com experiência no setor e ser previamente apresentado ao Serviço de Inspeção Municipal para apreciação do seu corpo técnico.
- 30º) É facultado aos pequenos produtores de queijo possuírem um responsável técnico (Médico Veterinário) que deverá elaborar e fazer cumprir manual de boas práticas de fabricação.

Sorocaba, \_\_\_\_ de \_\_\_\_ de 20 \_\_\_\_

Médico Veterinário  
Matrícula

ANEXO 16  
Prefeitura Municipal de Sorocaba  
Secretaria do Desenvolvimento Econômico

- I - Condições básicas a serem atendidas na construção de instalações destinadas à classificação e embalagem de ovos:
- 1º) Ser instalada em centro de terreno devidamente cercado, afastado dos limites das vias públicas no mínimo 5 (cinco) metros e dispor de área de circulação interna devidamente pavimentada e que permita a livre movimentação dos veículos de transporte;
- 2º) Localizar em pontos distantes de fontes produtoras de odores de qualquer natureza;
- 3º) Dispor de dependências e instalações distintas, com áreas compatíveis com as atividades desenvolvidas para recepção, classificação/embalagem, depósito/expedição do produto final e depósito de embalagens e rótulos. Tais dependências e instalações devem estar dispostas de modo a obedecer ao correto fluxograma das operações;
- 4º) Dispor de dependências exclusivas para o uso do Serviço de Inspeção:
- o sala provida de mesa com gavetas, cadeiras e arquivos,
- o sanitário com instalações completas (vaso sanitário com tampa, suporte para papel higiênico, pia, dispositivo para sabão líquido, porta papel toalha, lixeira com tampa acionada por pedal), bancos e cabides;
- 5º) Dispor de sanitários (masculino e feminino) com instalações completas e em número proporcional ao de funcionários. A rede de esgoto sanitário deve ser independente ao esgoto industrial;
- 6º) Dispor de vestiários providos de armários para roupas, prateleiras para calçados, cabides e bancos para uso dos funcionários;
- Observação: Deve haver separação física entre sanitários e vestiários e o acesso a eles deve ser indireto às dependências industriais.
- 7º) Dispor de dependências administrativas, refeitório e oficina separados do corpo do estabelecimento.

- 8º) Dispor de depósito exclusivo para material de limpeza e higiene;
- 9º) Dispor de luz natural e artificial em todas as dependências;
- Observação: Devem ser observados os cuidados para evitar que os raios solares prejudiquem a natureza da atividade desenvolvida. A iluminação artificial deve ser do tipo "luz fria", com lâmpadas protegidas adequadamente e com potência suficiente para bem iluminar toda a área de cada dependência;
- 10º) Possuir piso de material impermeável, resistente à abrasão e corrosão, de cor clara e de fácil higienização;
- 11º) Ter paredes com pé direito mínimo de 3 metros, impermeabilizadas com cerâmica de cor clara até 2 metros de altura, formando ângulos arredondados entre si e com o piso, ou toda parede pintada com esmalte sintético ou tinta acrílica semi-brilho, ambas de cor clara, ou outro material aprovado pelo Serviço de Inspeção Municipal, de fácil higienização, com ângulos e cantos arredondados;
- 12º) Possuir forro liso e impermeável;
- 13º) Janelas de material metálico protegido contra corrosão, sem parapeto ou com inclinação de 45º, providas de telas metálicas, milimétricas e removíveis para proteção contra insetos e ainda providas de vidros para proporcionarem perfeita vedação à entrada de poeira nos meses de estagem;
- 14º) As portas de comunicação da sala de classificação e embalagem com as outras dependências devem também ser providas de telas metálicas milimétricas e as portas de comunicação com a área externa devem possuir cortinas de ar;
- 15º) As portas de acesso à área de recepção e a de expedição devem oferecer perfeita vedação à entrada de roedores;
- 16º) Possuir fiação elétrica embutida ou protegida por tubos e caixinhas elétricas com "espelhos";
- 17º) Dispor de ventilação artificial suficiente em todas as dependências;
- 18º) Dispor de pontos de água, interna e externamente. No ponto de água externo, a torneira deve ser provida de mangueira e suporte;
- 19º) Dispor, na sala de classificação/embalagem, de lavatório de mãos acompanhado de dispositivos para sabão líquido (inodoro e neutro), sanitizante, papel toalha (folhas brancas de papel não reciclado) e de lixeira com tampa acionada por pedal;
- 20º) Dispor de mesas em aço inoxidável, sem saliências e reentrâncias ou de pedra lisa para classificação e embalagem;
- 21º) Dispor de lixeira com tampa acionada por pedal para descarte de ovos;
- 22º) Dispor de equipamento para classificação e embalagem de ovos em perfeito estado de conservação e funcionamento;
- 23º) Dispor, no depósito de embalagens, de estrados plásticos, com altura mínima de 10 cm lisos e de fácil limpeza para apoio das embalagens de papelão e prateleiras para embalagens tipo estojo e rótulos;
- Observação: As pilhas de embalagens devem ficar dispostas, no mínimo, a 60 cm das paredes.
- 24º) Dispor de local adequado para embalagens descartadas distante do corpo do estabelecimento;
- 25º) Dispor de lixeira grande com tampa na área externa;
- 26º) Dispor de filtro de carvão ativado e porta-copos descartáveis, devidamente abastecido, na área do refeitório;
- 27º) É proibido residir no corpo dos edifícios do estabelecimento;
- 28º) É necessário apresentar previamente ao Núcleo de Inspeção, para apreciação e aprovação pelo corpo técnico do S.I.M, a planta-projeto assinada por engenheiro civil registrado no CREA;
- 29º) O estabelecimento deve possuir um responsável técnico (Médico Veterinário) que deverá elaborar e fazer cumprir o manual de Boas Práticas de Fabricação.
- III - Após credenciamento:
- 1º) É necessária a apresentação do memorial econômico-sanitário na ocasião do credenciamento, bem como quando houver aumento na produção;
- 2º) Proceder o controle de pragas (insetos e roedores) e apresentar o comprovante ao Serviço de Inspeção Municipal, discriminando os produtos usados (princípio ativos, forma de apresentação dos produtos, pragas de validade da aplicação, grau de toxicidade, mapa de aplicação, etc);
- 3º) Proceder a limpeza periódica dos reservatórios de água por empresas especializadas e apresentar o comprovante ao Serviço de Inspeção Municipal, contando o prazo de validade da operação;
- Observação: Lembramos que o projeto de construção deve contemplar possíveis ampliações quando se fizer necessário para atender a expansão da produção.

Sorocaba, \_\_\_\_ de \_\_\_\_ de 20 \_\_\_\_

Médico Veterinário

ANEXO 17  
Prefeitura Municipal de Sorocaba  
Secretaria do Desenvolvimento Econômico

- I - Requisitos básicos para produção de mel e seus derivados, registrado no Serviço de Inspeção Municipal, para aprovação de apiário, casa de mel ou estabelecimento produtor de mel e derivados, devem ser atendidas algumas condições básicas:
- 1º) Localizar-se em pontos distantes de fontes produtoras de odores de qualquer natureza;
- 2º) Possuir fonte de água potável, em quantidade compatível com a demanda do apiário (casa de mel ou estabelecimento produtor de mel e derivados), protegida adequadamente para evitar qualquer tipo de contaminação;
- 3º) Possuir pisos de material impermeável, de cor clara ou cimento liso, queimado, resistente à abrasão e corrosão, ligeiramente inclinados em direção às canaletas de modo a facilitar a colheita e o escoamento das águas e fácil higienização. O sistema de escoamento das águas servidas e outros resíduos, compatível com a preservação do meio ambiente;
- 4º) Possuir paredes lisas com pé direito mínimo de 3 (três) metros, impermeabilizadas a uma altura mínima de 2 metros, com cerâmica e ou paredes pintadas com esmalte sintético, tinta acrílica semi-brilho de cor clara, que permitam fácil higienização, de preferência formando ângulos arredondados entre si e com o piso;
- 5º) Possuir nas dependências forro de material resistente à umidade e aos vapores, construído de modo a evitar o acúmulo de sujeira e contaminação, com perfeita vedação à entrada de poeira, insetos, pássaros e outras pragas;
- 6º) Possuir portas e janelas providas de proteção contra insetos e que permitam boa aeração;
- 7º) Possuir instalações sanitárias e vestiários proporcionais ao número de pessoas envolvidas no trabalho;
- 8º) Possuir equipamentos e recursos essenciais ao seu funcionamento, destacando-se centrífuga, desoperculadores, tanques ou mesas para desoperculação e decantadores, previstos conforme a capacidade de produção dos apiários, de modo que o mel não fique tempo inferior a 72 (setenta e duas) horas em decantação. Os equipamentos previstos neste item, bem como qualquer outro equipamento ou utensílio destinado a entrar em contato com produto destinado à alimentação humana, deveria ser construído em aço inoxidável ou material similar, aprovado pelo Serviço de Inspeção Municipal.
- 9º) Possuir instalação elétrica embutida e caixinhas elétricas com "espelhos". O número de tomadas deve ser em número suficiente, para evitar o uso de extensões;
- 10º) Dispor nos locais de acesso às dependências de manipulação de produtos comestíveis de barreira sanitária, lavatórios para higienização das mãos e botas, lavador de avental dos operários e dispositivos para detergentes e sanitizantes, porta papel toalha e lixeira com tampa acionada a pedal;
- 11º) Dispor de sistema de água sob pressão e provimento de água quente ou produto aprovado pela inspeção sanitária para desinfetar instalações, equipamentos, utensílios e vasilhames;
- 12º) Dispor de pontos de água interna e externamente com mangueiras acompanhadas de suportes identificados para cada área por meio de cores distintas;
- 13º) Dispor de dependências e instalações, com áreas compatíveis com as atividades desenvolvidas para a recepção da matéria-prima, armazenamento de embalagens, rótulos e outros materiais, bem como as operações de extração, filtração, decantação, embalagem e classificação do produto;
- 14º) Dispor de vestiários providos de armários para roupa e/ou uniformes apropriados para execução dos trabalhos;
- 15º) Dispor de depósitos exclusivos para material de limpeza e higiene;
- 16º) Dispor interna e externamente de lixeiras com tampa. As lixeiras internas deverão ter tampas acionadas por pedal;
- 17º) O apiário, casa de mel ou estabelecimento produtor de mel e seus derivados, deverá ser registrado no Serviço de Inspeção Municipal, em nome do apicultor que poderá processar apenas o mel de produção própria;
- 18º) O apiário, casa de mel ou estabelecimento produtor de mel e seus derivados, registrados em nome de instituição representativa da categoria, poderá processar apenas o mel oriundo da produção dos respectivos associados;
- 19º) As embalagens e rótulos do mel produzido por pessoa física ou por instituição representativa, deverão ser adquiridos por empresas credenciadas junto ao Ministério da Saúde, conter todas as informações preconizadas pelo Código de Defesa do Consumidor e ser registrado no Serviço de Inspeção Municipal;
- 1º - O apiário, casa de mel ou estabelecimento produtor de mel e seus derivados, registrado no Serviço de Inspeção Municipal em nome de instituição representativa da categoria registrará rótulo próprio, podendo reservar, no mesmo, espaço destinado a portar o nome de cada associado;
- 2º - O programa de controle de qualidade será executado sob a responsabilidade do apicultor que deverá possuir um responsável técnico (Médico Veterinário) que deverá elaborar e fazer cumprir o manual de Boas Práticas de Fabricação.
- 20º) A planta-projeto de construção do apiário, casa de mel ou estabelecimento produtor de mel e derivados, deverá ser elaborado por profissional capacitado, com experiência no setor e ser previamente apresentado ao Serviço de Inspeção Municipal para apreciação do seu corpo técnico.

Sorocaba, \_\_\_\_ de \_\_\_\_ de 20 \_\_\_\_

Médico Veterinário  
Matrícula

ANEXO 18  
Prefeitura Municipal de Sorocaba  
Secretaria do Desenvolvimento Econômico

- I - Condições básicas a serem atendidas na construção de instalações destinadas à produção de purtucas e tripas:



- 1\*) Ser instalada, em centro de terreno devidamente cercado, afastado dos limites das vias públicas no mínimo 5 (cinco) metros e dispor de área de circulação interna devidamente pavimentada e que permita a livre movimentação de veículos de transporte;
- 2\*) Localizar em pontos distantes de fontes produtoras de odores de qualquer natureza;
- 3\*) Dispor de dependências e instalações distintas, com áreas compatíveis às atividades desenvolvidas para recepção de matéria-prima, estocagem de matéria-prima, toalete e cortes; secagem (estufas), fritura, depósito de sal, óleo e embalagens; lavagem de utensílios; depósito de utensílios limpos; embalagem; estocagem do produto final e expedição. Tais dependências e instalações devem estar dispostas de modo a obedecer ao correto fluxograma de operações;
- 4\*) Dispor nos locais de acesso às dependências de manipulação de produtos comestíveis de barreira sanitária: lavatórios para higienização das mãos e botas, lavador de avental dos operários e dispositivos para detergentes e sanitizantes, porta papel toalha e lixeira com tampa acionada a pedal;
- 5\*) Dispor de dependências exclusivas para o uso do Serviço de Inspeção:
  - a) sala provida de mesa com gavetas, cadeiras e arquivo;
  - b) sanitário com instalações completas (vaso sanitário com tampa, suporte para papel higiênico, pia, dispositivo para sabão líquido, porta papel toalha, lixeira com tampa acionada por pedal), bancos e cabides;
  - 6\*) Dispor de sanitários (masculino e feminino) com instalações completas e em número proporcional ao de funcionários. A rede de esgoto sanitário deve ser independente do esgoto industrial;
  - 7\*) Dispor de vestiários providos de armários para roupas, prateleiras para calçados, cabide e bancos para uso dos funcionários. Observação: Deve haver separação física entre sanitários e vestiários e o acesso a eles deve ser indireto às dependências industriais.
  - 8\*) Dispor de dependências administrativas, refeitório e oficina separados do corpo da indústria;
  - 9\*) Possuir filtro de carvão ativado, de copo transparente, certificado pelo INMETRO, na área do refeitório. A troca do elemento filtrante deve obedecer ao prazo de 6 meses;
  - 10\*) Dispor de depósito exclusivo para material de limpeza e higiene;
  - 11\*) Dispor de luz natural e artificial em todas as dependências. Observação: Devem ser observados os cuidados para evitar que os raios solares prejudiquem a natureza das atividades desenvolvidas. A iluminação deve ser do tipo "luz fria", com lâmpadas protegidas adequadamente e com potência suficiente para bem iluminar toda a área de cada dependência;
  - 12\*) Possuir piso liso, impermeável, de cor clara, resistente à abrasão e corrosão, ligeiramente inclinado em direção às canalatas coletoras;
  - 13\*) Ter esgoto com vazão adequada que possibilite imediato escoamento das águas servidas, dotados de ralos sifonados. As grelhas devem ser de alumínio ou plástico e as canalatas de fundo em ângulos arredondados;
  - 14\*) Possuir paredes com pé direito mínimo de 3 (três) metros, formando ângulos arredondados entre si e com o piso e impermeabilizadas com cerâmicas de cor clara assentadas com espaçamento mínimo, ou toda parede pintada com esmalte sintético ou tinta acrílica semi-brilho, ambas de cor clara, ou outro material aprovado pelo Serviço de Inspeção Municipal, de fácil higienização, com ângulos e cantos arredondados;
  - 15\*) Possuir forro liso e impermeável;
  - 16\*) Possuir janelas e portas de metal inoxidável ou protegido contra corrosão. As janelas devem ser sem parapeto ou com inclinação de 45° e providas de telas metálicas milimétricas e removíveis;
  - 17\*) Possuir fiação elétrica embutida e caixinhas elétricas com "espelhos". O número de tomadas deve ser suficiente para evitar o uso de extensões;
  - 18\*) Ter armários exaustores na área de fritura, em número e tamanho para atender a produção;
  - 19\*) Dispor de ponto de água interna e externamente com mangueiras acompanhadas de suportes, identificadas para cada área por meio de cores distintas;
  - 20\*) Dispor de lavatório de aço inoxidável, com torneira de acionamento automático, acompanhado de dispositivos para sabão líquido (modoro e neutro), sanitizante e porta papel toalha (folhas brancas de papel não reciclado) e de lixeira com tampa acionada por pedal;
  - 21\*) Dispor de esterilizadores em aço inoxidável com água à 85°C e constantemente renovável. O esterilizador deve situar-se próximo ao lavatório e mesas de manipulação;
  - 22\*) Possuir mesas em aço inoxidável para cortes e demais operações com tampus lisos, sem reentrâncias e/ou soldas aparentes;
  - 23\*) Possuir varais de aço inoxidável para gotejamento;
  - 24\*) Dispor de estrados com altura mínima de 10cm, lisos e de fácil higienização para apoio das caixas de pele na área de recepção de matéria-prima e área de produção;
  - 25\*) Dispor interna e externamente de lixeiras com tampas. A lixeira interna deve ter tampa acionada por pedal;
  - 26\*) Ter armários exclusivos para guarda de embalagens;
  - 27\*) Ter tanque para lavagem de utensílios em aço inoxidável, com todos os ângulos arredondados (ao fundo e em seu encontro com o "espelho");
  - 28\*) Ter prateleiras vazadas de metal não oxidável para guarda dos utensílios limpos;
  - 29\*) Possuir balança digital;
  - 30\*) Possuir seladora;
  - 31\*) Possuir caixas e bandejas em aço inoxidável ou de plástico branco próprio para produtos alimentícios em quantidade suficiente para atender as atividades desenvolvidas;
  - 32\*) Possuir tabuleiro de material próprio para produtos alimentícios e resistente a altas temperaturas em quantidade suficiente para atender as atividades de secagem;
  - 33\*) Possuir bombona plástica de cor clara, boca larga, com tampa e própria para produto alimentício destinado ao acondicionamento de sal;
  - 34\*) Para expedição, as pururucas devem estar devidamente embaladas, rotuladas e lacradas;
  - 35\*) Para expedição, as tripas devem estar devidamente embaladas, rotuladas e lacradas;
  - 36\*) É proibido residir no corpo dos edifícios da indústria;
  - 37\*) A administração do estabelecimento deverá proceder o controle de pragas (roedores e insetos) e apresentar o comprovante ao Núcleo de Inspeção, discriminando os produtos usados (princípios ativos, forma de apresentação dos produtos, prazo de validade da aplicação, grau de toxicidade, mapa de aplicação);
  - 38\*) Deverá ainda, proceder a limpeza periódica dos reservatórios de água por empresas especializadas e apresentar o comprovante ao Núcleo de Inspeção constando o prazo de validade da operação;
  - 39\*) A planta-projeito de construção deverá ser elaborada por profissional capacitado, com experiência no setor e ser previamente apresentado ao Serviço de Inspeção Municipal para apreciação do corpo seu técnico;
  - 40\*) O estabelecimento deve possuir um responsável técnico (Médico Veterinário) que deverá elaborar e fazer cumprir o manual de Boas Práticas de Fabricação.

Sorocaba, \_\_\_\_ de \_\_\_\_ de 20 \_\_\_\_

Médico Veterinário  
 Matrícula: \_\_\_\_\_

ANEXO 19  
 TERMO DE ADVERTÊNCIA  
 Prefeitura Municipal de Sorocaba  
 Secretaria do Desenvolvimento Econômico

(Data) no Município de Sorocaba - SP, eu, \_\_\_\_\_, pertencente ao quadro de funcionários do Serviço de Inspeção Municipal, no exercício da fiscalização de que trata a Lei nº. 9.440 de 20 de dezembro de 2010, regulamentada pelo Decreto nº. \_\_\_\_\_ e em atendimento ao despacho de \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_, fl.(s) \_\_\_\_\_ do Processo Administrativo nº \_\_\_\_\_ de acordo com o decreto, notifico que o Diretor do Serviço de Inspeção Municipal, no exercício de suas atribuições, julgou procedente o Auto de Infração nº \_\_\_\_/\_\_\_\_, de \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_ e, em consequência, de acordo com a legislação vigente, impõe ao(a) \_\_\_\_\_ CNPJ \_\_\_\_\_ CPF \_\_\_\_\_ situado(a) \_\_\_\_\_ nº \_\_\_\_\_ no bairro \_\_\_\_\_, Município de Sorocaba, a sanção de ADVERTÊNCIA.

Para constar, lavrei o presente em 03 (três) vias, e vai por mim assinado e pelo(a) autuado(a)

Assinatura e Identificação  
 \_\_\_\_\_  
 Ciente, recebi a 1ª via em, \_\_\_\_ de \_\_\_\_ de \_\_\_\_.

Autuado: \_\_\_\_\_  
 Nome, assinatura

1ª via - autuado, 2ª via - processo, 3ª via arquivo

ANEXO 20  
 TERMO DE INTIMAÇÃO  
 Prefeitura Municipal de Sorocaba  
 Secretaria do Desenvolvimento Econômico

(Data) Ao(s) \_\_\_\_\_ dia(s) do mês de \_\_\_\_\_ do ano de \_\_\_\_\_, no Município de Sorocaba - SP, eu \_\_\_\_\_, fiscal pertencente ao quadro de funcionários do Serviço de Inspeção Municipal, no

exercício da fiscalização de que trata a Lei nº. 9.440 de 20 de Dezembro de 2010, regulamentada pelo Decreto nº \_\_\_\_\_, infimo o representante da empresa \_\_\_\_\_, situada na \_\_\_\_\_ nº \_\_\_\_\_ bairro \_\_\_\_\_, Município de Sorocaba SP, a satisfazer at(s) seguinte(s) exigências, no prazo de (\_\_\_\_) dias a contar da data desta INTIMAÇÃO

\_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_

O não atendimento desta intimação implicará em continuidade do processo à revelia do(a) interessado(a).

Pelo que, lavrei o presente em 3 (três) vias, por mim assinadas, pelo (a) intimado (a) e pela(s) testemunha(s) abaixo, a tudo presente(s).

Assinatura e Identificação  
 \_\_\_\_\_  
 Ciente, recebi a 1ª via em, \_\_\_\_ de \_\_\_\_ de \_\_\_\_.

Intimado: \_\_\_\_\_  
 Nome, assinatura,

1ª via - intimado, 2ª via - processo e 3ª via - arquivo.

ANEXO 21  
 TERMO DE COLHEITA DE AMOSTRAS  
 Prefeitura Municipal de Sorocaba  
 Secretaria do Desenvolvimento Econômico

(Data) Ao(s) \_\_\_\_\_ dia(s) do mês de \_\_\_\_\_ do ano de \_\_\_\_\_, no Município de Sorocaba, eu, \_\_\_\_\_, Pertencente ao quadro de funcionários do Serviço de Inspeção Municipal, no exercício da fiscalização de que trata a Lei Nº. 9.440, de 20 de dezembro de 2010, regulamentada pelo Decreto nº. \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_, de \_\_\_\_\_, colhi para fins de análises laboratoriais, amostras de produtos, junto ao (à) \_\_\_\_\_ CNPJ/CPF \_\_\_\_\_, situada à \_\_\_\_\_, no bairro \_\_\_\_\_, no município de Sorocaba, Cadastrada no Serviço de Inspeção Municipal sob o nº \_\_\_\_\_, como abaixo se descreve:  
 Produto Marca Data de Fabricação Nº do S.I.M.

Análise fiscal, amostras em triplicata, sendo que uma fica sob a guarda do responsável legal pelo estabelecimento para efeito de contraprova.

Observações: \_\_\_\_\_

Pelo que lavrei o presente, em 03 (três) vias, por mim assinado, pelo (a) interessado (a), na presença da(s) testemunha(s) abaixo, a tudo presente(s).

Assinatura e Identificação do Funcionário  
 \_\_\_\_\_  
 Ciente, recebi a 1ª via em, \_\_\_\_ de \_\_\_\_ de \_\_\_\_.

Interessado: \_\_\_\_\_  
 Nome, assinatura

1ª via - interessado, 2ª via - processo 3ª via - arquivo

ANEXO 22  
 ALTO DE INFRAÇÃO  
 Prefeitura Municipal de Sorocaba  
 Secretaria do Desenvolvimento Econômico

Auto de Infração Nº \_\_\_\_/\_\_\_\_\_  
 (Data) Ao(s) \_\_\_\_\_ dia(s) do mês de \_\_\_\_\_ do ano de \_\_\_\_\_, no Município de Sorocaba - SP, eu \_\_\_\_\_, pertencente ao quadro de funcionários do Serviço de Inspeção Municipal, no exercício da fiscalização de que trata a Lei nº \_\_\_\_\_, regulamentada pelo Decreto nº \_\_\_\_\_, verifiquei que o(a) empresa \_\_\_\_\_ CNPJ/CPF \_\_\_\_\_ nº \_\_\_\_\_ Bairro \_\_\_\_\_, Município de Sorocaba - SP, infringiu o disposto nos artigos \_\_\_\_\_ do decreto nº \_\_\_\_\_, pela constatação da(s) seguinte(s) irregularidade(s):  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_, sendo aplica a multa o(a) infrator(a) ciente de que poderá apresentar defesa escrita, no Departamento do Serviço de Inspeção Municipal, acompanhado(a) das provas que entender necessárias no prazo de \_\_\_\_ (\_\_\_\_) dias, como dispõe a Lei \_\_\_\_\_, sob pena de o processo tramitar à revelia do autuado(a).  
 Pelo que, lavrei o presente em 3 (três) vias, por mim assinado, pelo(a) autuado(a) e pela(s) testemunha(s) abaixo, a tudo presente(s).

Observações: \_\_\_\_\_

Assinatura e Identificação do Funcionário  
 \_\_\_\_\_  
 Ciente, recebi a 1ª via em, \_\_\_\_ de \_\_\_\_ de \_\_\_\_.

Autuado: \_\_\_\_\_  
 Nome, assinatura,  
 Testemunhas:  
 \_\_\_\_\_

Nome, assinatura,  
 \_\_\_\_\_  
 Nome, assinatura,

ANEXO 23  
 TERMO DE APREENSÃO  
 Prefeitura Municipal de Sorocaba  
 Secretaria do Desenvolvimento Econômico

(Data) Ao(s) \_\_\_\_\_ dia(s) do mês de \_\_\_\_\_ do ano de \_\_\_\_\_, no Município de Sorocaba - SP, eu \_\_\_\_\_, pertencente ao quadro de funcionários do Serviço de Inspeção Municipal, no exercício da fiscalização de que trata a Lei nº. 9.440, de 20 de dezembro de 2010, regulamentada pelo Decreto nº. \_\_\_\_\_, presente(s) a(s) testemunha(s) abaixo assinadas, procedi a apreensão junto o(a) \_\_\_\_\_ nº \_\_\_\_\_ situado(a) \_\_\_\_\_ a \_\_\_\_\_ nº \_\_\_\_\_ Bairro \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_, Município de Sorocaba do(s) produto(s) no total de \_\_\_\_\_, com base no disposto no artigo \_\_\_\_\_ do Decreto nº \_\_\_\_\_ e suas alterações.

Fica nomeado FIEL DEPOSITÁRIO de todo o material apreendido, o(a) Sr(a) CPF nº \_\_\_\_\_ RG nº \_\_\_\_\_, residente à \_\_\_\_\_ nº \_\_\_\_\_ bairro \_\_\_\_\_, Município de Sorocaba - SP

Pelo que, lavrei o presente em (04) quatro vias, por mim assinadas, pelo autuado, pelo Fiel Depositário e pela(s) testemunha(s) abaixo, a tudo presente(s)

Assinatura e Identificação do Funcionário

I - Infrator: Ciente, recebi a 1ª via em \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_.

Nome, Assinatura, RG nº \_\_\_\_\_ CPF nº \_\_\_\_\_

II - Fiel Depositário:

Nome, Assinatura, RG nº \_\_\_\_\_, CPF nº \_\_\_\_\_

Testemunhas: \_\_\_\_\_

Nome, RG nº \_\_\_\_\_, CPF nº \_\_\_\_\_

Nome, assinatura nome, RG nº \_\_\_\_\_, CPF nº \_\_\_\_\_

1ª via - infrator, 2ª via - processo, 3ª via - Fiel Depositário, 4ª via - Arquivo.

ANEXO 24 TERMO DE INUTILIZAÇÃO Prefeitura Municipal de Sorocaba Secretaria do Desenvolvimento Econômico

(Data) Ao(s) \_\_\_\_\_ dia(s) do mês de \_\_\_\_\_ do ano de \_\_\_\_\_, no Município de Sorocaba - SP, eu, \_\_\_\_\_ pertencente ao quadro de funcionários do Serviço de Inspeção Municipal, no exercício da fiscalização de que trata a Lei nº. 9.440, de 20 de dezembro de 2010, regulamentada pelo Decreto nº. \_\_\_\_\_ dando cumprimento ao julgamento proferido no processo nº \_\_\_\_\_ decorrente do Auto de Infração nº \_\_\_\_\_, de \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_, e atendendo a Notificação nº \_\_\_\_\_, de \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_, no estabelecimento/empresa \_\_\_\_\_

Situado(a) à \_\_\_\_\_ nº \_\_\_\_\_, bairro \_\_\_\_\_, Município de Sorocaba - SP, cadastrada no SIM sob o nº \_\_\_\_\_, CNPJ nº \_\_\_\_\_, determinei a INUTILIZAÇÃO do(s) bem(s) abaixo relacionado(s) e identificados:

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Pelo que lavrei o presente, em 04 (quatro) vias, por mim assinado, pelo(a) autuado (a), pelo(a) Fiel Depositário, na presença da(s) testemunha(s) abaixo, a tudo presente(s).

Assinatura e Identificação do Funcionário

Ciente, recebi a 1ª via em \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_  
Autuado: \_\_\_\_\_  
Nome, assinatura, RG nº \_\_\_\_\_, CPF nº \_\_\_\_\_

Ciente, recebi a 3ª via em \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_  
Fiel depositário: \_\_\_\_\_  
Nome, assinatura, RG nº \_\_\_\_\_, CPF nº \_\_\_\_\_

Testemunhas: \_\_\_\_\_

Nome, assinatura, RG nº \_\_\_\_\_, CPF nº \_\_\_\_\_

Nome, assinatura, RG nº \_\_\_\_\_, CPF nº \_\_\_\_\_

1ª via - autuado, 2ª via - processo, 3ª via - fiel depositário, 4ª via - arquivo

ANEXO 25 TERMO DE INTERDIÇÃO Prefeitura Municipal de Sorocaba Secretaria do Desenvolvimento Econômico

(Data) Ao(s) \_\_\_\_\_ dias(s) do mês de \_\_\_\_\_ do ano de \_\_\_\_\_, no Município de Sorocaba - SP, eu, \_\_\_\_\_ pertencente ao quadro de funcionários do Serviço de Inspeção Municipal, no exercício da fiscalização de que trata a Lei nº. 9.440 de 20 de dezembro de 2010, regulamentada pelo Decreto nº. \_\_\_\_\_ dando cumprimento ao julgamento, proferido no Processo nº \_\_\_\_\_, decorrente do Auto de Infração nº \_\_\_\_\_, de \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_ no estabelecimento \_\_\_\_\_ situado à \_\_\_\_\_ nº \_\_\_\_\_, bairro \_\_\_\_\_, Município de Sorocaba - SP, cadastrado no Serviço de Inspeção Municipal sob o número \_\_\_\_\_, CNPJ \_\_\_\_\_, procedi a INTERDIÇÃO do estabelecimento em referência da seguinte forma:

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Pelo que lavrei o presente, em 03 (três) vias, por mim assinado, pelo(a) autuado(a), na presença da(s) testemunha(s) abaixo, a tudo presente(s).

Assinatura e Identificação do Funcionário

Ciente, recebi a 1ª via em \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_.

Autuado: \_\_\_\_\_  
Assinatura, nome, RG nº \_\_\_\_\_ CPF nº \_\_\_\_\_

Testemunhas: \_\_\_\_\_  
Nome - assinatura, RG nº \_\_\_\_\_ CPF nº \_\_\_\_\_

Nome - assinatura, RG nº \_\_\_\_\_ CPF nº \_\_\_\_\_

1ª via - autuado, 2ª via - processo, 3ª via - arquivo

ANEXO 26 TERMO DE LIBERAÇÃO Prefeitura Municipal de Sorocaba Secretaria do Desenvolvimento Econômico

(Data) Ao(s) \_\_\_\_\_ dia(s) do mês de \_\_\_\_\_ do ano de \_\_\_\_\_, no Município de Sorocaba - SP eu, \_\_\_\_\_ pertencente ao quadro de funcionários do Serviço de Inspeção Municipal, no exercício da fiscalização de que trata a Lei nº. 9.440, de 20 de dezembro de 2010, regulamentada pelo Decreto nº \_\_\_\_\_ e suas alterações posteriores e dando cumprimento ao julgamento proferido no processo nº \_\_\_\_\_, decorrente do auto de infração nº \_\_\_\_\_, de \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_ e atendendo a notificação nº \_\_\_\_\_, de \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_, no estabelecimento \_\_\_\_\_, situado à \_\_\_\_\_, bairro \_\_\_\_\_, Município de Sorocaba - SP, cadastrado no Serviço de Inspeção Municipal sob o nº \_\_\_\_\_ CNPJ nº \_\_\_\_\_, procedi a liberação do(s) bem(s) abaixo relacionado(s) e identificado(s) da seguinte forma:

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Pelo que lavrei o presente em 04 (quatro) vias, por mim assinado, pelo(a) autuado(a), pelo(a) fiel depositário, na presença da(s) testemunha(s) abaixo, a tudo presente(s).

Assinatura e identificação do Funcionário

Ciente, recebi a 1ª via em \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_

Autuado: \_\_\_\_\_  
Nome, assinatura, RG nº \_\_\_\_\_ CPF nº \_\_\_\_\_

Ciente, recebi a 3ª via em \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_

Fiel depositário: \_\_\_\_\_  
Nome, assinatura, RG nº \_\_\_\_\_ e CPF nº \_\_\_\_\_

Testemunhas: \_\_\_\_\_  
Nome, assinatura, RG nº \_\_\_\_\_ e CPF nº \_\_\_\_\_

Nome, assinatura, RG nº \_\_\_\_\_ e CPF nº \_\_\_\_\_

1ª via - autuado, 2ª via - processo, 3ª via - fiel depositário, 4ª via - arquivo

ANEXO 27 TERMO DE APREENSÃO CAUTELAR Prefeitura Municipal de Sorocaba Secretaria do Desenvolvimento Econômico

(Data) \_\_\_\_\_, no Município de Sorocaba -SP, eu \_\_\_\_\_ pertencente ao quadro de funcionários do Serviço de Inspeção Municipal, no exercício da fiscalização de que trata a Lei nº. 9.440, de 20 de dezembro de 2010, regulamentada pelo Decreto nº. \_\_\_\_\_ atendendo a determinação do Diretor do Serviço de Inspeção Municipal contida no Processo Administrativo de Apuração de Infração nº \_\_\_\_\_, presentes as testemunhas abaixo assinadas, comunico ao \_\_\_\_\_ (a) \_\_\_\_\_ Situado \_\_\_\_\_ (a) \_\_\_\_\_

no Município de Sorocaba cadastrada no Serviço de Inspeção Municipal sob o nº \_\_\_\_\_, que o(s) produto(s) abaixo relacionado(s) está(ão) sob apreensão cautelar, segundo o disposto no artigo \_\_\_\_\_ do Decreto \_\_\_\_\_, sendo que sua comercialização fica condicionada à conclusão de análises laboratoriais que devem apresentar 03 (três) resultados consecutivos dentro dos padrões regulamentares:

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Pelo que, lavrei o presente em 03 (três) vias, por mim assinado, pelo(a) autuado(a), e pela(s) testemunha(s) abaixo, a tudo presente(s).

Assinatura e Identificação do Funcionário

Ciente, recebi a 1ª via em \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_.

Autuado: \_\_\_\_\_  
Assinatura, Nome, RG nº \_\_\_\_\_ e CPF nº \_\_\_\_\_

1ª via - infrator, 2ª via - processo, 3ª via - arquivo

ANEXO 28 TERMO DE DESINTERDIÇÃO Prefeitura Municipal de Sorocaba Secretaria do Desenvolvimento Econômico

(Data) Ao(s) \_\_\_\_\_ dia(s) do mês de \_\_\_\_\_ ano de \_\_\_\_\_, no Município de Sorocaba - SP, eu \_\_\_\_\_ pertencente ao quadro de funcionários do Serviço de Inspeção Municipal, no exercício da fiscalização de que trata a Lei nº. 9.440, de 20 de dezembro de 2010, regulamentada pelo Decreto nº \_\_\_\_\_ e dando cumprimento ao julgamento decorrente do Auto de Infração nº \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_, situada na \_\_\_\_\_ nº \_\_\_\_\_ CNPJ nº \_\_\_\_\_ procede a DESINTERDIÇÃO abaixo relacionada(s) e identificada(s) como se descreve:

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

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

Assinatura e Identificação do Funcionário

Ciente, recebi a 1ª via em, \_\_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_

Autuado:

Nome, assinatura, RG nº.

1ª via - autuado, 2ª via - processo, 3ª via arquivo

ANEXO 29  
TERMO DE CASSAÇÃO DE REGISTRO NO SIM  
Prefeitura Municipal de Sorocaba  
Secretaria do Desenvolvimento Econômico

Registro no SIM nº \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

(Data) \_\_\_\_\_ no Município de Sorocaba - SP, eu \_\_\_\_\_ Secretário de Desenvolvimento Econômico, no exercício da fiscalização de que trata a Lei nº. 9.440, de 20 de dezembro de 2010, regulamentada pelo Decreto nº \_\_\_\_\_, verificarei que \_\_\_\_\_ cadastrada no Serviço de Inspeção Municipal sob o

nº \_\_\_\_\_ CNPJ/CPF: \_\_\_\_\_ nº \_\_\_\_\_

situado(a) \_\_\_\_\_ nº \_\_\_\_\_ Barrio \_\_\_\_\_ no Município de Sorocaba - SP, infringiu o disposto nos arts \_\_\_\_\_ do Decreto nº \_\_\_\_\_, pela constatação da(s) seguinte(s) irregularidade(s):

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Serviço de Inspeção Municipal - SIM \_\_\_\_\_, sendo aplicada a pena de cassação do registro no

Pelo que, lavrei o presente em 3 (três) vias, por mim assinado, pelo(a) autuado(a) e pela(s) testemunha(s) abaixo, a tudo presente(s).

Observações: \_\_\_\_\_

Assinatura e Identificação do Funcionário

Ciente, recebi a 1ª via em, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_

Autuado:

Nome, assinatura, RG nº \_\_\_\_\_ CPF nº \_\_\_\_\_

Testemunhas:

Nome, assinatura, RG nº \_\_\_\_\_ CPF nº \_\_\_\_\_

Nome, assinatura, RG nº \_\_\_\_\_ CPF nº \_\_\_\_\_

b) de adoção de animais visando o não abandono;  
c) de registro de cães e gatos;  
d) de vacinação dos animais;  
e) para o controle reprodutivo de cães e gatos.

IX - envidar esforços junto a outras esferas de governo a fim de aprimoramento da legislação e dos serviços de proteção aos animais.

Art. 3º O Comitê Municipal dos Direitos dos Animais será constituído por 15 (quinze) membros representantes das seguintes entidades:

I - 1 (um) representante da Secretaria do Meio Ambiente - SEMA, que será o Coordenador do grupo;

II - 1 (um) representante da Câmara Municipal de Sorocaba;

III - 1 (um) representante do Centro Municipal de Controle de Zoonoses, da Secretaria de Saúde - SES;

IV - 4 (quatro) representantes de Organizações não Governamentais relacionadas aos direitos e defesa dos animais;

V - 1 (um) representante do Conselho Municipal de Saúde;

VI - 1 (um) representante da Vigilância Sanitária, da Secretaria Municipal de Saúde;

VII - 1 (um) representante da Polícia Militar Ambiental;

VIII - 1 (um) representante da Delegacia dos Animais;

IX - 1 (um) representante da Polícia Militar;

X - 1 (um) representante da Guarda Civil Municipal;

XI - 1 (um) representante da Secretaria da Educação;

XII - 1 (um) representante do Corpo de Bombeiros;

§1º As entidades interessadas em ingressar no Comitê, deverão apresentar solicitação por escrito na Secretaria de Meio Ambiente - SEMA, instruída com cópia autenticada dos estatutos sociais devidamente registrados, relatório das atividades desenvolvidas nos últimos 2 (dois) anos e ata de eleição da atual diretoria, sendo dispensadas tais obrigatoriedades aos integrantes dos órgãos públicos.

§2º Será designado 1 (um) suplente para cada membro referido neste artigo, indicado pelas entidades neles citadas.

Art. 4º Os membros do Comitê Municipal dos Direitos dos Animais - CMDA, no âmbito de suas áreas de atuação, elaborarão, sob a supervisão da Secretaria do Meio Ambiente, programa de proteção e defesa dos animais, em conformidade com a legislação vigente.

Art. 5º O Comitê Municipal dos Direitos dos Animais - CMDA poderá solicitar a colaboração de outros órgãos municipais que puderem auxiliar no desenvolvimento do programa.

Art. 6º As despesas decorrentes da execução do presente Decreto, correrão por conta de verba orçamentária própria.

Art. 7º Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação. Palácio dos Tropeiros, em 25 de Abril de 2012, 357ª da Fundação de Sorocaba.

VITOR LIPPI  
Prefeito Municipal

LUIZ ANGELO VERRONE QUILICI  
Secretário de Negócios Jurídicos

JOSÉ AILTON RIBEIRO  
Secretário de Governo e Relações Institucionais

VALMIR DE JESUS RODRIGUES ALMENARA  
Secretário de Planejamento e Gestão

JUSSARA DE LIMA CARVALHO  
Secretária do Meio Ambiente

Publicado na Divisão de Controle de Documentos e Atos Oficiais, na data supra.

MARIA APARECIDA MARINS DAEMON  
Chefe da Divisão de Protocolo Geral

Chefe da Divisão de Controle de Documentos e Atos Oficiais cumulativamente

(Processo nº 11.987/2012)  
DECRETO Nº 19.927,  
DE 26 DE ABRIL DE 2012.

(Declara imóvel de utilidade pública, para fins de desapropriação, destinado a melhoria do sistema viário e dá outras providências).

VITOR LIPPI, Prefeito do Município de Sorocaba, no uso das atribuições que lhe são conferidas pela Lei Orgânica do Município,

DECRETA:

Art. 1º Fica declarado de utilidade pública, a fim de ser desapropriado pela Prefeitura Municipal de Sorocaba, destinado a melhoria do sistema viário, o imóvel abaixo descrito e caracterizado, conforme consta do Processo Administrativo nº 11.987/2012, a saber:

Proprietário: consta pertencer a José Duílio Justi e/s/m Vicki Mastrandéa Justi e/ou sucessores.

Local: Rodovia Raposo Tavares, km 101 - Área B - Bairro do Vossoroca - Sorocaba/SP.

Área a Desapropriar do Terreno: 327,28 m².

Área Remanescente: 5.900,98 m².

Benefitorias/Instalações: Muro: 9,13ml.  
Caixa de Luz: 1,79 m².

Back Light.

Descrição: Parte de um terreno designado por Área B, localizado no Bairro do Vossoroca, no Km. 101 da Rodovia Raposo Tavares, distante 241,00 metros do cruzamento da Rua Augusto Lippel, desta cidade, tendo as seguintes medidas e confrontações: partindo a 4,11 metros da divisa do lado direito de quem da rodovia olha para o imóvel, de forma triangular, segue 51,89 metros, confrontando com a Rodovia Raposo Tavares, no lado esquerdo de quem da rodovia olha para o imóvel mede 12,74 metros, confrontando com propriedade da Julio e Julio Ltda.; e, no fundo mede em reta 32,15 metros e, em curva pelo desenvolvimento de 16,09 metros com raio de 135,00 metros, confrontando com o remanescente da Área B, encerrando a área de 327,28 metros quadrados.

Art. 2º Havendo acordo quanto ao preço e à forma de pagamento, a aquisição far-se-á por compra pura e simples, expropriação amigável, com doação gratuita ou outra forma de aquisição prevista no Código Civil Brasileiro, uma vez satisfeitas as seguintes exigências:

I - que o preço não ultrapasse o respectivo laudo de avaliação;

II - que o proprietário ofereça título de filiação vintenária, bem como certidões negativas que provem não existirem quaisquer ônus sobre o imóvel expropriado.

Art. 3º As despesas decorrentes da execução do presente Decreto correrão por conta de verba orçamentária própria.

Art. 4º Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação. Palácio dos Tropeiros, em 26 de Abril de 2012, 357ª da Fundação de Sorocaba.

VITOR LIPPI  
Prefeito Municipal

LUIZ ANGELO VERRONE QUILICI  
Secretário de Negócios Jurídicos

JOSÉ AILTON RIBEIRO  
Secretário de Governo e Relações Institucionais

VALMIR DE JESUS RODRIGUES ALMENARA  
Secretário de Planejamento e Gestão

JOSÉ CARLOS COMITRE  
Secretário da Habitação e Urbanismo

Publicado na Divisão de Controle de Documentos e Atos Oficiais, na data supra.

MARIA APARECIDA MARINS DAEMON  
Chefe da Divisão de Protocolo Geral

Chefe da Divisão de Controle de Documentos e Atos Oficiais cumulativamente

Publicado na Divisão de Controle de Documentos e Atos Oficiais, na data supra.

MARIA APARECIDA MARINS DAEMON  
Chefe da Divisão de Protocolo Geral

Chefe da Divisão de Controle de Documentos e Atos Oficiais cumulativamente

Publicado na Divisão de Controle de Documentos e Atos Oficiais, na data supra.

MARIA APARECIDA MARINS DAEMON  
Chefe da Divisão de Protocolo Geral

Chefe da Divisão de Controle de Documentos e Atos Oficiais cumulativamente

Publicado na Divisão de Controle de Documentos e Atos Oficiais, na data supra.

MARIA APARECIDA MARINS DAEMON  
Chefe da Divisão de Protocolo Geral

Chefe da Divisão de Controle de Documentos e Atos Oficiais cumulativamente

Publicado na Divisão de Controle de Documentos e Atos Oficiais, na data supra.

MARIA APARECIDA MARINS DAEMON  
Chefe da Divisão de Protocolo Geral

Chefe da Divisão de Controle de Documentos e Atos Oficiais cumulativamente

Publicado na Divisão de Controle de Documentos e Atos Oficiais, na data supra.

MARIA APARECIDA MARINS DAEMON  
Chefe da Divisão de Protocolo Geral

Chefe da Divisão de Controle de Documentos e Atos Oficiais cumulativamente

Publicado na Divisão de Controle de Documentos e Atos Oficiais, na data supra.

MARIA APARECIDA MARINS DAEMON  
Chefe da Divisão de Protocolo Geral

Chefe da Divisão de Controle de Documentos e Atos Oficiais cumulativamente

Publicado na Divisão de Controle de Documentos e Atos Oficiais, na data supra.

MARIA APARECIDA MARINS DAEMON  
Chefe da Divisão de Protocolo Geral

Chefe da Divisão de Controle de Documentos e Atos Oficiais cumulativamente

Publicado na Divisão de Controle de Documentos e Atos Oficiais, na data supra.

MARIA APARECIDA MARINS DAEMON  
Chefe da Divisão de Protocolo Geral

Chefe da Divisão de Controle de Documentos e Atos Oficiais cumulativamente

Publicado na Divisão de Controle de Documentos e Atos Oficiais, na data supra.

MARIA APARECIDA MARINS DAEMON  
Chefe da Divisão de Protocolo Geral

Chefe da Divisão de Controle de Documentos e Atos Oficiais cumulativamente

Publicado na Divisão de Controle de Documentos e Atos Oficiais, na data supra.

MARIA APARECIDA MARINS DAEMON  
Chefe da Divisão de Protocolo Geral

Chefe da Divisão de Controle de Documentos e Atos Oficiais cumulativamente

**COMUNICADO À POPULAÇÃO**  
**De acordo com a lei Municipal nº 4.595/94, todo cidadão residente em Sorocaba, e reconhecidamente sem recursos financeiros, tem direito a serviço funerário gratuito prestado pelas concessionárias que atuam na cidade:**  
**LEI Nº 4.595/94**  
**\*Art. 5º - As empresas funerárias concessionárias, obrigam-se ao fornecimento de caixão mortuário e transporte gratuito (ônibus), velório e uma coroa de flores às pessoas reconhecidamente pobres sem recursos financeiros dentro dos limites do município.**  
**Parágrafo único - A uma fornecida ao indigente ou pessoas reconhecidamente pobre na expressão da lei, será sempre de madeira envernizada em nogueira para adultos e, caixão de madeira com revestimento em plástico de primeira qualidade quando se trata de criança.**  
**CEFBAS: 3224-4511 - CSSEL: 3231-4807 - SECID: 3238-2421**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE SOROCABA SECRETARIA DA CIDADANIA**

**(Processo nº 4.375/2012)  
DECRETO Nº 19.924,  
DE 25 DE ABRIL DE 2012.**

(Cria o Comitê Municipal dos Direitos dos Animais de Sorocaba (CMDA), e dá outras providências).  
VITOR LIPPI, Prefeito do Município de Sorocaba no uso das atribuições que lhe são conferidas pela Lei Orgânica do Município,

DECRETA:

Art. 1º Fica criado no Município de Sorocaba, vinculado à Secretaria do Meio Ambiente, o Comitê Municipal dos Direitos dos Animais - CMDA.

Art. 2º O Comitê Municipal dos Direitos dos Animais - CMDA terá como objetivo, estudar e colocar em prática medidas de proteção e defesa dos animais, associadas à responsabilidade social em saúde pública e, como competências:

I - atuar:

a) na proteção e defesa dos animais, quer sejam os chamados de estimação ou domésticos, bem como os animais da fauna silvestre;

b) na conscientização da população sobre a necessidade de se adotar os princípios da guarda responsável e proteção ecológica dos animais.

c) na defesa dos animais feridos e abandonados.

II - colaborar na execução do Programa de Educação Ambiental, na parte que concerne a proteção de animais e seus habitats;

III - solicitar e acompanhar as ações dos órgãos da Administração, Direta ou Indireta, que têm incidência no desenvolvimento dos programas de proteção e defesa dos animais;

IV - colaborar e participar nos planos e programas de controle das diversas zoonoses;

V - incentivar a preservação das espécies de animais da fauna silvestre, bem como a manutenção dos seus ecossistemas, principalmente de proteção ambiental, estações, reservas e parques ecológicos, assumindo ou encaminhando aos órgãos e entidades competentes, animais apreendidos por tráfico ou caça ilegal cuja manutenção ou soltura, seja impraticável;

VI - coordenar e encaminhar ações que visem, no âmbito do Município, junto à sociedade civil, a defesa e a proteção dos animais;

VII - propor alterações na legislação vigente para a criação, transporte, manutenção e comercialização, visando aprimorar e garantir maior efetividade no respeito ao direito legítimo e legal dos animais, evitando-se a crueldade aos mesmos e resguardando suas características próprias;

VIII - propor a realização de campanhas;

a) de esclarecimento à população quanto ao tratamento digno que deve ser dado aos animais;

b) de adoção de animais visando o não abandono;

c) de registro de cães e gatos;

d) de vacinação dos animais;

e) para o controle reprodutivo de cães e gatos.

IX - envidar esforços junto a outras esferas de governo a fim de aprimoramento da legislação e dos serviços de proteção aos animais.

Art. 3º O Comitê Municipal dos Direitos dos Animais será constituído por 15 (quinze) membros representantes das seguintes entidades:

I - 1 (um) representante da Secretaria do Meio Ambiente - SEMA, que será o Coordenador do grupo;