

DIÁRIO OFICIAL

ELETRÔNICO DO MUNICÍPIO DE BOTUCATU

Ano XXX | Edição 1961 | Lei municipal nº 6239/2021 | Quarta-feira, 14 de Setembro de 2022

1



PREFEITURA MUNICIPAL DE BOTUCATU ESTADO DE SÃO PAULO

DECRETO Nº 12.669
de 31 de agosto de 2022.

“Regulamenta a Lei nº 6.171 de 09 de junho de 2020, que cria o Serviço de Inspeção Municipal - sim, dispõe sobre a prévia inspeção de produtos de origem animal, e dá outras providências”.

MÁRIO EDUARDO PARDINI AFFONSECA, Prefeito Municipal de Botucatu, no uso de suas atribuições legais, e;

CONSIDERANDO o disposto no artigo 34 da Lei Municipal nº 6171 de junho de 2020;

CONSIDERANDO o constante no processo administrativo nº 28.010/2020,

D E C R E T A:

CAPÍTULO I

Disposições Preliminares

Art. 1º O presente regulamento estabelece as normas que regulamentam, em todo, território do Município de Botucatu-SP o Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal criado pela Lei Municipal nº 6.171, de 09 de junho de 2020, com base na Lei Federal nº 1.283 de 18 de dezembro de 1950, Lei Federal nº 7.889 de 23 de novembro de 1989 regulamentadas pelo Decreto nº 9.013 de 29 de março de 2017.

Parágrafo único A inspeção a que se refere o artigo anterior será realizada pela Secretaria Municipal do Verde através do Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal (SIM - POA).

Art. 2º Este regulamento contém informações detalhadas de todo o funcionamento do SIM, como análise e aprovação de projetos e registro de estabelecimento e rótulos, processo de aprovação de produtos, e memoriais descritivos, alterações, aprovações e cancelamento de registros, obedecendo a particularidade de cada estabelecimento, as especificações de cada atividade de processamento ou as espécies de animais a serem abatidos, levando em conta o aspecto higiênico sanitário de elaboração de produtos, garantindo os registros auditáveis dos procedimentos do SIM.

Art. 3º Os objetivos do SIM são:

- a) Buscar a qualidade sanitária das matérias primas, produtos e subprodutos de origem animal, comestíveis e não comestíveis;
- b) Estimular as agroindústrias de pequeno porte e as micro e pequenas empresas de produtos de origem animal a agregar valor aos seus produtos e subprodutos, oferecer mercadorias de melhor qualidade e ter maior competitividade no mercado;
- c) Promover o processo educativo permanente e continuado aos envolvidos na cadeia produtiva, estabelecendo a democratização do serviço e assegurando a máxima participação do governo, da sociedade civil, dos produtores, das agroindústrias e dos consumidores.

DIÁRIO OFICIAL

ELETRÔNICO DO MUNICÍPIO DE BOTUCATU

Ano XXX | Edição 1961 | Lei municipal nº 6239/2021 | Quarta-feira, 14 de Setembro de 2022

2



PREFEITURA MUNICIPAL DE BOTUCATU
ESTADO DE SÃO PAULO

DECRETO Nº 12.669

de 31 de agosto de 2022.

Art. 4º Ficam sujeitos à inspeção e a fiscalizações previstas neste regulamento os animais destinados ao abate, a carne e seus derivados, o pescado e seus derivados, os ovos e seus derivados, o leite e seus derivados e os produtos de origem animal exclusivamente no Município de Botucatu. Para o funcionamento de tais atividades se faz obrigatório à adesão ao registro junto ao Serviço de Inspeção Municipal de Botucatu, com a aprovação prévia de seus projetos, produtos e subprodutos.

Parágrafo único. A inspeção e a fiscalização a que se refere este artigo abrangem sob o ponto de vista industrial e sanitário, a inspeção ante mortem e post mortem dos animais, a recepção, a manipulação, o beneficiamento, a industrialização, o fracionamento, a conservação, o acondicionamento, a embalagem, a rotulagem, o armazenamento, a expedição e o trânsito de quaisquer matérias-primas e produtos de origem animal exclusivamente no Município de Botucatu. Para o funcionamento de tais atividades se faz obrigatório à adesão ao registro junto ao Serviço de Inspeção Municipal de Botucatu, com a aprovação prévia de seus projetos, produtos e subprodutos.

Art. 5º Estabelecimentos que comercializam seus produtos e subprodutos fora dos limites Municipais devem possuir registro no Serviço de Inspeção Estadual e/ou Federal bem como o Município pode aderir e integrar o Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI POA).

Parágrafo único. A adesão ao SISBI POA pelo Município é voluntária permitindo assim que os produtos inspecionados possam ser comercializados em todo o território nacional, para isso o serviço de inspeção deve adequar seus processos e procedimentos de inspeção e fiscalização.

Art. 6º Ficará a cargo do Secretário Municipal do Verde e o Coordenador do Serviço Municipal de Inspeção fazer cumprir essas normas e outras que virão a ser implantadas, desde que, por meio de dispositivos legais, que diz respeito à Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal, em concordância com o parecer técnico do médico veterinário responsável pela inspeção no SIM da Prefeitura Municipal de Botucatu SP.

Art. 7º A fiscalização da Vigilância Sanitária refere-se ao controle dos produtos de origem animal após a etapa de elaboração e armazenagem, no transporte, na distribuição e na comercialização até o consumo final, e será de responsabilidade da Secretaria da Saúde juntamente com a Vigilância Sanitária do Município de Botucatu fiscalizarem tais estabelecimentos incluindo açougues, restaurantes, padarias, pizzarias, bares e similares, em conformidade ao estabelecido pela legislação vigente à que se aplica.

§1º O serviço de inspeção e a fiscalização sanitária serão realizadas em sintonia, evitando as superposições, paralelismos e duplicidade de inspeção e fiscalização sanitária entre os órgãos responsáveis pelos serviços.

§2º O SIM estabelece desde já uma parceria com outros setores do Município de Botucatu, em especial com o setor da Vigilância Sanitária, na questão da observância de estabelecimentos bem como na circulação de produtos sem qualquer identificação, deste modo intensificando ações e somando forças na execução das suas atividades.

Art. 8º Para fins deste regulamento são adotadas as seguintes definições:

I - Estabelecimento de produto de origem animal: área que compreende o local e sua circunvizinhança no qual sejam abatidos ou industrializados, bem como onde são manipulados, elaborados, fracionados, transformados, preparados, armazenados, acondicionados, conservados, embalados, rotulados, com a finalidade comercial ou industrial, a carne e seus derivados, o pescado e seus derivados, o leite e seus derivados, o mel de abelhas e seus derivados, o ovo e seus derivados, bem como seus produtos e subprodutos utilizados para sua industrialização. A denominação estabelecimento abrange todas as classificações de estabelecimentos para produtos de origem animal prevista neste regulamento;

II - Instalações: toda área útil no que diz respeito a construção civil do estabelecimento propriamente

DIÁRIO OFICIAL

ELETRÔNICO DO MUNICÍPIO DE BOTUCATU

Ano XXX | Edição 1961 | Lei municipal nº 6239/2021 | Quarta-feira, 14 de Setembro de 2022

3



PREFEITURA MUNICIPAL DE BOTUCATU
ESTADO DE SÃO PAULO

DECRETO Nº 12.669

de 31 de agosto de 2022.

dito e das dependências anexas;

III - Equipamentos: tudo o que diz respeito ao maquinário e demais utensílios utilizados nos estabelecimentos;

IV - Fiscalização: procedimento oficial exercido pela autoridade sanitária competente, junto ou indiretamente aos estabelecimentos de produtos de origem animal, com o objetivo de verificar o atendimento aos procedimentos de inspeção, aos requisitos previstos no presente regulamento e demais normas e regulamentos pertinentes à fabricação de produtos de origem animal;

V - Inspeção: atividade de polícia administrativa, privativa a profissionais habilitados, pautado na execução das normas regulamentares e procedimentos técnicos sobre produtos de origem animal e relacionados aos processos e sistemas de controle, industriais ou artesanais, nas etapas de recebimento, manipulação, transformação, elaboração, preparo, conservação, acondicionamento, embalagem, depósito, rotulagem e trânsito;

VI - Auditoria: procedimento de fiscalização realizado sistematicamente por equipe independente, para avaliar a conformidade dos procedimentos técnicos e administrativos da inspeção oficial e do estabelecimento;

VII - Registro: ato administrativo de inscrição do estabelecimento de produtos de origem animal no órgão competente de inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal, privativo do poder público, formalizado pelo Título de Registro autorizando o seu funcionamento;

VIII - Rotulagem: ato de identificação impressa ou litografada, bem como dizeres ou figuras pintadas ou gravadas a fogo;

IX - Embalagem: invólucro recipiente, envoltório ou qualquer forma de acondicionamento, removível ou não, destinado a conter, acondicionar, cobrir, empacotar, envasar, proteger ou garantir a proteção e conservação de seu conteúdo e facilitar o transporte e manuseio dos produtos;

X - Ingrediente: é qualquer substância, incluídos os aditivos alimentares, empregada na fabricação ou preparação de um alimento e que permanece no produto final, ainda que de forma modificada;

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

XII - Limpeza: remoção física de resíduos químicos, biológicos ou outro material indesejável das superfícies das instalações, equipamentos e utensílios;

XIII - Sanitização: aplicação de agentes químicos nas superfícies das instalações, equipamentos e utensílios, posteriormente aos procedimentos de limpeza, visando assegurar que o nível de higiene seja biologicamente aceitável;

XIV - Desinfecção: procedimento que consiste na diminuição da carga de agentes infecciosos por meio de tratamentos físicos e químicos;

XV - Programas de Autocontrole: programas desenvolvidos, implantados, mantidos e monitorados pelo estabelecimento, visando assegurar a inocuidade, a qualidade e a integridade dos seus produtos e subprodutos, que incluem BPF, PPHO ou programas equivalentes reconhecidos pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento DIPOA - MAPA;

XVI - Boas Práticas de Fabricação - BPF: condições e procedimentos higiênicos sanitários e operacionais sistematizados, aplicados em todo o fluxo de produção, com o objetivo de garantir a qualidade, conformidade e inocuidade dos produtos de origem animal, incluindo atividades e controles

Página 3 de 108

DIÁRIO OFICIAL

ELETRÔNICO DO MUNICÍPIO DE BOTUCATU

Ano XXX | Edição 1961 | Lei municipal nº 6239/2021 | Quarta-feira, 14 de Setembro de 2022

4



PREFEITURA MUNICIPAL DE BOTUCATU
ESTADO DE SÃO PAULO

DECRETO Nº 12.669

de 31 de agosto de 2022.

complementares;

XVII - Procedimento Padrão de Higiene Operacional - PPHO: procedimentos descritos, implantados e monitorados, visando estabelecer a forma rotineira pela qual o estabelecimento industrial evita a contaminação direta ou cruzada dos produtos ou subprodutos, preservando sua qualidade e integridade, por meio da higiene antes, durante e após a realização de suas atividades industriais;

XVIII - Qualidade: conjunto de parâmetros mensuráveis quer sejam físicos, químicos, microbiológicos ou sensoriais, que permite caracterizar as especificações de um produto de origem animal em relação ao padrão desejável ou definido em legislação específica, quanto aos seus fatores intrínsecos e extrínsecos, higiênico sanitário e tecnológico;

XIX - Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade - RTIQ: ato normativo, com o objetivo de fixar a identidade e as características e padrões mínimos para a qualidade dos produtos de origem animal;

XX - Produto de Origem Animal: aquele obtido total, parcial ou predominantemente a partir de matérias primas comestíveis ou não, procedentes das diferentes espécies de animais, podendo ser adicionados de ingredientes de origem vegetal ou mineral, aditivos e demais substâncias permitidas pelas autoridades competentes. A simples designação produto, subproduto, mercadoria ou gênero, significa, para efeito do presente regulamento, que se trata de produtos de origem animal ou suas matérias primas;

XXI - Produtos de Origem Animal Clandestino: é todo aquele que não foi submetido a inspeção industrial e sanitária do órgão de inspeção competente;

XXII - Produto de origem animal produzido de forma artesanal: são produtos comestíveis elaborados com predominância de matérias primas de origem animal de produção própria ou de origem determinada, resultante de técnicas manuais adotadas por indivíduo que detenha o domínio integral do processo produtivo, submetidos ao controle do serviço de inspeção oficial, cujo produto final é individualizado, genuíno e mantém a singularidade e as características tradicionais, culturais ou regionais do produto;

XXIII - Produto de Origem Animal Comestível: produto de origem animal destinado ao consumo humano;

XXIV - Produto de Origem Animal não Comestível: produto de origem animal não destinado ao consumo humano;

XXV - Rastreabilidade: possibilidade de identificar o histórico dos produtos, incluindo a origem das matérias primas, os insumos utilizados e os possíveis perigos à saúde coletiva a que foram expostos durante todo o processo de produção;

XXVI - Rótulo: toda inscrição, legenda, imagem, matéria descritiva ou gráfica que seja escrita, impressa, estampada, gravada em relevo ou litografada e colocada sobre a embalagem do produto ou subproduto.

XXVII - Unidade ou usina de beneficiamento: entende-se por unidade ou usina de beneficiamento de produtos o estabelecimento dotado de instalações, equipamentos e utensílios adequados para o recebimento, manipulação, elaboração, acondicionamento, expedição e conservação de matérias primas e produtos, podendo realizar industrialização, destinados ao consumo humano, e em todos os casos, seja dotado de instalações de frio industrial, podendo ou não dispor de instalações para aproveitamento de produtos não comestíveis.

XXVIII - Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária - SUASA: é um sistema unificado e descentralizado controlado através do MAPA, com a participação dos Estados e Distrito Federal como

Página 4 de 108

DIÁRIO OFICIAL

ELETRÔNICO DO MUNICÍPIO DE BOTUCATU

Ano XXX | Edição 1961 | Lei municipal nº 6239/2021 | Quarta-feira, 14 de Setembro de 2022

5



PREFEITURA MUNICIPAL DE BOTUCATU
ESTADO DE SÃO PAULO

DECRETO Nº 12.669

de 31 de agosto de 2022.

instâncias intermediárias e dos Municípios como instâncias locais cujo os objetivos são integrar as ações dos Serviços de Inspeção Oficiais, padronizar e harmonizar procedimentos de inspeção e fiscalização com foco na garantia da inocuidade dos alimentos ofertados e compartilhar responsabilidades de saúde pública no país.

XXIX - Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal - SISBI-POA: faz parte do SUASA, tem por objetivo inspecionar e fiscalizar os produtos de origem animal e vegetal e os insumos agropecuários, bem como padronizar e harmonizar os procedimentos de inspeção de produtos de origem animal para garantir a inocuidade e segurança alimentar.

XXX - Boas Práticas Agropecuárias - BPA: referem-se a um conjunto de normas e de procedimentos a serem observados pelos produtores rurais, que além de tornar os sistemas de produção mais rentáveis e competitivos, asseguram também a oferta de alimentos seguros, oriundos de sistemas de produção sustentáveis.

XXXI - Agroindústrias familiares de pequeno porte: Estabelecimento que, cumulativamente: (IN 05/2017 MAPA e IN 16/2015 MAPA)

- a) pertence, de forma individual ou coletiva, a agricultores familiares ou equivalentes ou a produtores rurais;
- b) é destinado exclusivamente ao processamento de produtos de origem animal; e;
- c) possui área útil construída não superior a duzentos e cinquenta metros quadrados.

XXXII - Agricultor familiar: aquele que pratica atividades no meio rural, atendendo aos requisitos previstos na Lei Federal Nº 11.326 de 24/07/06.

CAPÍTULO II

Estrutura Organizacional do SIM

Art. 9º O SIM está vinculado à Secretaria Municipal do Verde, encarregado do cumprimento obrigatório da inspeção prévia e fiscalização dos produtos de origem animal, produzidos e comercializados no Município de Botucatu-SP.

Art.10. As atividades do SIM são regulamentadas por este Decreto, e pelas Instruções Normativas que venham a ser instituídas para complementá-lo ou outras legislações de esfera Federal, Estadual e Municipal que normatizam suas funções.

Art.11. Para o exercício efetivo de suas atividades, o S.I.M. apresenta a seguinte estrutura organizacional:

I - Coordenador do Serviço de Inspeção Municipal;

II - Setor Administrativo de Controle e Documentação;

III - Equipe Técnica.

Art. 12. São atribuições de cada setor:

I - Coordenador do Serviço de Inspeção:

- a) Representar e responder pelo S.I.M. junto aos órgãos e instituições públicas e privadas municipal, estadual e federal, aos empreendedores agroindustriais e ao público em geral, em juízo ou fora dele;
- b) Elaborar o Plano de Trabalho Anual, identificando os objetivos do S.I.M., programas a serem desenvolvidos e metas a serem alcançadas para o aperfeiçoamento do processo de

Página 5 de 108



PREFEITURA MUNICIPAL DE BOTUCATU
ESTADO DE SÃO PAULO

DECRETO Nº 12.669

de 31 de agosto de 2022.

inspeção e fiscalização sanitária e evolução das agroindústrias e qualidades dos produtos de origem animal fabricados;

- c) Organizar as atividades do S.I.M., propiciando e garantindo a execução das operações de inspeção e fiscalização; dos programas e demais ações previstas no Plano Anual de Trabalho;
- d) Promover a integração dos órgãos federais e estaduais, públicos ou privados que desenvolvem atividades afins correlacionados à inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal;
- e) Zelar pelo cumprimento deste Decreto e demais atos normativos complementares.

II - Setor Administrativo de Documentação e Controle:

- a) Zelar e manter atualizados (as):
 - 1) as pastas/processos dos estabelecimentos cadastrados no S.I.M.;
 - 2) banco de dados do S.I.M. no que se refere a: arquivos, processos, livros de entrada e saída de documentos, lista de rótulos aprovados, relação de estabelecimentos e produtos, mapas de produção, dentre outros documentos e informações de interesse do S.I.M.;
 - 3) arquivos dos autos de infrações e medidas adotadas;
 - 4) arquivos de certificados sanitários emitidos;
 - 5) documentação e informações correlatas.

III - Equipe Técnica:

- a) Representar e responder pelo SIM junto aos órgãos e instituições públicas e privadas Municipal, Estadual e Federal, aos empreendedores das agroindústrias e ao público em geral, em juízo ou fora dele;
- b) Organizar, analisar e instruir as atividades do SIM, proporcionando e garantindo a completa execução dos serviços previstos neste decreto Complementar e outras que venham a ser definidas.
- c) Promover a integração dos órgãos Federais, Estaduais e Municipais, públicos ou privados, que desenvolvam atividades afins ou relacionadas à Inspeção Industrial de Produtos de Origem Animal;
- d) Dar orientação técnica, apoiar e supervisionar os integrantes da equipe de profissionais que compõem o SIM em todo o âmbito de suas atuações;
- e) Zelar pelo total cumprimento deste Decreto e da Lei 6171/2020;
- f) Estabelecer os procedimentos, as práticas, proibições e imposições, bem como as fiscalizações necessárias à promoção de manutenção da qualidade e higiene sanitária dos produtos de origem animal, comestíveis e não comestíveis.

Art. 13. A equipe técnica deverá ser composta obrigatoriamente por pelo menos um profissional Médico Veterinário concursado com capacidade técnica e conhecimento na área.

Art. 14. A equipe técnica deverá compor de profissionais que não tenham conflito de interesses e que possuam poderes legais para realizar as inspeções e fiscalizações com total imparcialidade e independência.

DIÁRIO OFICIAL

ELETRÔNICO DO MUNICÍPIO DE BOTUCATU

Ano XXX | Edição 1961 | Lei municipal nº 6239/2021 | Quarta-feira, 14 de Setembro de 2022

7



PREFEITURA MUNICIPAL DE BOTUCATU
ESTADO DE SÃO PAULO

DECRETO Nº 12.669

de 31 de agosto de 2022.

Art. 15. Poderão integrar o SIM, além dos médicos veterinários, outros profissionais habilitados para exercerem atividades auxiliares, colocados à disposição da Secretaria Municipal do Verde

Art. 16. A Coordenação do SIM será exercida por profissional com formação em nível superior e em cargo de carreira, com qualificação e reconhecido conhecimento e experiência no setor.

Art. 17. O SIM deverá dispor de equipe técnica em número adequado à realização das suas atividades, obedecendo a legislação vigente bem como dispor de infraestrutura física e administrativa capaz de atender as necessidades cabíveis deste decreto.

Art. 18. É de competência da equipe técnica, realizar a inspeção prévia e fiscalização dos produtos de origem animal produzidos no Município de Botucatu, bem como compor as comissões de julgamento das penalidades administrativas e de recursos impugnados sempre que convocados, não deixando de exercer suas funções descritas neste decreto.

Art. 19. Os profissionais que compõem a equipe técnica serão considerados, para todos os efeitos, autoridade sanitária e exercerão todas as atividades inerentes à função de fiscal sanitário, tais como: inspeção e fiscalização, lavratura de auto de infração, instauração de processo administrativo, interdição cautelar de estabelecimento, interdição e apreensão cautelar de produtos, fazer cumprir as penalidades aplicadas pelas autoridades sanitárias competentes nos processos administrativos e outras atividades estabelecidas para esse fim.

Art. 20. Os servidores e profissionais do SIM deverão portar carteira de identidade funcional fornecida pela Secretaria Municipal do Verde na qual constará a denominação do órgão emissor, o número de ordem do documento, a data de sua expedição e prazo de validade, nome e fotografia do servidor, formação profissional e respectivo número de registro no órgão de classe e cargo.

Art. 21. Para o cálculo do número de funcionários, Médicos Veterinários, auxiliares de inspeção e administrativo, deverá ser levado em conta o número de estabelecimentos registrados e a necessidade presencial da inspeção oficial nos estabelecimentos.

Art. 22. A infraestrutura física e administrativa deverá ser composta de:

I - Sala própria, mobiliada, materiais de apoio administrativos, equipamentos de informática e demais equipamentos necessários que garantam o efetivo suporte tecnológico e administrativo para as atividades pertencentes ao SIM;

II - Dispor de veículos oficiais em número e condições adequadas para o exercício das atividades de inspeção, fiscalização e supervisão sempre que se fizerem necessários;

III - Dispor de um banco de dados contendo as informações dos estabelecimentos, rótulos, projetos aprovados e/ou em andamento, dados de produção e outros que se fizerem necessários para o cumprimento deste decreto;

IV - Sempre que possível a Secretaria Municipal do Verde deve facilitar a seus técnicos a realização de estágios, cursos, participação em seminários, fóruns e congressos relacionados com os objetivos deste Decreto.

Art. 23. Os profissionais do SIM poderão, quando necessário e no exercício de suas atribuições, requisitar força policial e militar para a execução das ações estabelecidas na Lei 6171/2020 e neste Decreto.

CAPÍTULO III

Competência da Inspeção e Fiscalização do SIM

Página 7 de 108

DIÁRIO OFICIAL

ELETRÔNICO DO MUNICÍPIO DE BOTUCATU

Ano XXX | Edição 1961 | Lei municipal nº 6239/2021 | Quarta-feira, 14 de Setembro de 2022

8



PREFEITURA MUNICIPAL DE BOTUCATU
ESTADO DE SÃO PAULO

DECRETO Nº 12.669
de 31 de agosto de 2022.

Art. 24. A inspeção e a fiscalização de que trata este Regulamento e normas complementares integram os princípios de defesa sanitária animal e a execução ou colaboração em programas ou procedimentos a ela relacionados, bem como à saúde pública e à preservação do meio ambiente

Art. 25. É obrigatória a apresentação da carteira de identidade funcional sempre que o profissional do SIM estiver desempenhando suas atividades a campo.

Art. 26. Compete ao SIM:

I - Elaborar as normas complementares para a execução das ações de inspeção, fiscalização, registro, relacionamento e habilitação dos estabelecimentos, bem como registro, classificação, tipificação, padronização e certificação sanitária dos produtos de origem animal;

II - Realizar inspeções programadas e/ou especiais nos estabelecimentos cadastrados;

III - Elaborar programas e planos complementares às ações de inspeção;

IV - Manifestar-se sobre a adequação da aplicação das penalidades administrativas previstas nos processos administrativos;

V - Analisar, e se for o caso, promover a regularização dos processos administrativos punitivos gerados por autuações e infrações à legislação pertinente;

VI - Analisar, emitir pareceres e aprovar, sob o ponto de vista sanitário, os processos de construção, reformas, ampliação, implantação e/ou reaparelhamentos dos estabelecimentos;

VII - Registrar e conceder o registro no SIM com a numeração aprovada e carimbos oficiais padronizados de acordo com o disposto neste decreto;

VIII - Cancelar o registro a qualquer tempo, sempre que se faça necessário, quando não for cumprido o disposto nas leis, normas e regulamentos pertinentes à produção de produtos de origem animal;

IX - Elaborar e executar programas de combate à fraude nos produtos de origem animal;

X - Verificar a aplicação dos preceitos do bem-estar animal e executar as atividades de inspeção ante e post mortem dos animais de abate;

XI - Verificar os controles de rastreabilidade dos animais, matérias primas, ingredientes e produtos ao longo da cadeia produtiva;

XII - Inspecionar e fiscalizar o funcionamento e a higiene geral dos estabelecimentos nos processos e procedimentos de recebimento, manipulação, transformação, elaboração, conservação, acondicionamento ou depósito de qualquer produto ou subproduto de origem animal;

XIII - Inspecionar e fiscalizar os programas de autocontrole dos estabelecimentos, dirigido ao atendimento dos regulamentos técnicos de identidade e qualidade do produto específico;

XIV - Aplicar nas inspeções a metodologia de identificação, avaliação e controle de perigos de contaminação dos alimentos, conhecida como Sistema de Análise de Perigos em Pontos Críticos de Controle (APPCC);

XV - Fiscalizar o plano de coleta de amostras de produtos e coletar amostras programadas e/ou especiais para análise em laboratório oficial, sempre que se faça necessário;

XVI - Inspecionar a captação, canalização, depósito, tratamento e distribuição da água para consumo e o escoamento das águas residuais;

XVII - Fiscalizar e inspecionar as fases de recebimento, elaboração, manipulação, preparo, acondicionamento, conservação, transporte e depósito de todos os produtos de origem animal e suas

Página 8 de 108

DIÁRIO OFICIAL

ELETRÔNICO DO MUNICÍPIO DE BOTUCATU

Ano XXX | Edição 1961 | Lei municipal nº 6239/2021 | Quarta-feira, 14 de Setembro de 2022

9



PREFEITURA MUNICIPAL DE BOTUCATU
ESTADO DE SÃO PAULO

DECRETO Nº 12.669
de 31 de agosto de 2022.

matérias primas, adicionadas ou não de vegetais;

XVIII - Inspeccionar e fiscalizar a embalagem e rotulagem de produtos e subprodutos, de acordo com os tipos de padrões previstos no regulamento e normas federais ou fórmulas aprovadas;

XIX - Inspeccionar e fiscalizar a classificação dos produtos e subprodutos, de acordo com os tipos de padrão previstos no regulamento e normas federais ou fórmulas aprovadas;

XX - Coordenar e executar os programas de análises laboratoriais para o monitoramento e verificação da identidade, qualidade e inocuidade dos produtos de origem animal;

XXI - Conferir e fiscalizar os resultados dos exames microbiológicos, histológicos, toxicológicos, físico, químico e sensoriais, e as respectivas práticas laboratoriais aplicadas nos laboratórios próprios ou conveniados dos estabelecimentos inspecionados;

XXII - Fiscalizar e monitorar a aplicação das normas de boas práticas de fabricação nos estabelecimentos;

XXIII - Inspeccionar e fiscalizar os meios de transportes de animais vivos, os produtos derivados e suas matérias primas destinadas ou não à alimentação humana;

XXIV - Autuar, notificar, suspender, embargar, apreender, inutilizar e descartar qualquer tipo de produto e subproduto de origem animal e/ou qualquer embalagem, utensílio ou outro objeto que entre em contato com os produtos de origem animal quando houver descumprimento das determinações impostas neste Decreto;

XXV - Fiscalizar e controlar o uso de aditivos empregados nas fases de industrialização dos produtos de origem animal;

XXVI - Fiscalizar o livro de registros ou documentos equivalente das operações de entrada e saída de produto;

XXVII - Analisar, e se for o caso, instruir a adequação dos processos de registro de estabelecimentos encaminhados pelos funcionários do SIM de Botucatu;

XXVIII - Analisar e aprovar, sob o ponto de vista sanitário, as plantas de construção do estabelecimento requerente;

XXIX - Inspeccionar e fiscalizar veículos que transportam produtos de origem animal oriundos de estabelecimentos registrados no SIM

Art. 27. A inspeção sanitária será realizada nos estabelecimentos de produtos de origem animal, somente após estes atenderem a todos os requisitos necessários para a obtenção do registro no SIM.

Art. 28. A inspeção e a fiscalização que são tratadas neste regulamento serão realizadas em qualquer estabelecimento, instalação ou local nos quais são abatidos ou industrializados animais, bem como onde são recebidos, manipulados, elaborados, transformados, preparados, conservados, armazenados, depositados, acondicionados, embalados e rotulados com finalidade comercial ou industrial, todos os produtos de origem animal, seus subprodutos, derivados e matérias primas, destinados ou não à alimentação humana.

Parágrafo único. A fiscalização dos estabelecimentos deverá ter natureza prioritariamente orientadora, quando a atividade ou situação, por sua natureza, comportar grau de risco compatível com esse procedimento.

I - Será observado o critério de dupla visita para lavratura do Auto de Infração, salvo quando for constatada a ocorrência de resistência ou embaraço à fiscalização.

Página 9 de 108

DIÁRIO OFICIAL

ELETRÔNICO DO MUNICÍPIO DE BOTUCATU

Ano XXX | Edição 1961 | Lei municipal nº 6239/2021 | Quarta-feira, 14 de Setembro de 2022

10



PREFEITURA MUNICIPAL DE BOTUCATU
ESTADO DE SÃO PAULO

DECRETO Nº 12.669

de 31 de agosto de 2022.

II - A dupla visita consiste em uma primeira ação, com a finalidade de verificar a regularidade do estabelecimento e em ação posterior de caráter punitivo quando, verificada qualquer irregularidade na primeira visita, não for efetuada a respectiva regularização no prazo determinado.

III - Ressalvadas as hipóteses previstas no § 1º, caso seja constatada alguma irregularidade na primeira visita do servidor do S.I.M., o mesmo formalizará a Advertência, pactuando com o responsável pelo estabelecimento Termo de Ajustamento de Conduta, devendo sempre conter a respectiva orientação e plano de ação negociado com o responsável pelo estabelecimento.

Art. 29. Serão passíveis da inspeção e fiscalização as propriedades rurais e industriais fornecedoras de matérias primas destinadas ao preparo de produtos comestíveis de origem animal.

Art. 30. Cabe ao SIM de Botucatu, fiscalizar e inspecionar os estabelecimentos localizados nos centros comerciais que recebam, beneficiam, industrializam e distribuam no todo ou em partes, matérias primas e produtos de origem animal, procedentes de outros municípios, diretamente de estabelecimentos registrados ou de propriedades rurais.

Art. 31. A inspeção industrial e sanitária de que se trata este Decreto estende-se em caráter supletivo às casas atacadistas e varejistas, sem prejuízo da fiscalização sanitária local.

Parágrafo único. A inspeção industrial e sanitária, quando efetuada em caráter supletivo, reinspecionará os produtos de origem animal e verificará a existência de produtos não inspecionados na origem ou quando infringirem as normas regulamentares.

Art. 32. Excetuam-se a este decreto as lanchonetes, bares, restaurantes e similares.

Art. 33. Ficam sujeitos à inspeção e reinspeção os seguintes produtos:

I - As carnes de qualquer espécie e origem destinadas ao consumo humano, independente do seu corte ou de sua forma de apresentação;

II - Matérias-primas destinadas à manipulação ou ao processamento de produtos de origem animal;

III - Leite produzido por qualquer espécie animal, destinados ao consumo humano;

IV - Os derivados do leite, tais como queijo, manteiga, requeijão, iogurte, leite em pó, leite condensado, creme de leite, subprodutos e derivados;

V - Ovos e seus derivados;

VI - Produtos de abelhas e seus derivados;

VII - Pescado e seus derivados;

VIII - A fiscalização e o controle de todo material utilizado na manipulação, acondicionamento e embalagens dos produtos de origem animal.

Art. 34. Na inspeção e fiscalização, o SIM de Botucatu deverá observar as determinações do Ministério da Saúde e da Indústria e Comércio, relacionadas aos coagulantes, condimentos, corantes, conservantes, antioxidantes, fermentos e outros aditivos utilizados na indústria de produtos de origem animal, bem como os elementos e substâncias contaminantes.

Art. 35. A inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal, será instalada nos estabelecimentos após o seu registro no SIM e a fiscalização deverá ser executada de forma permanente ou periódica.

§1º A inspeção deve ser executada obrigatoriamente de forma permanente nos estabelecimentos durante todo o processo de abate das diferentes espécies de animais, deverá também dispor de

DIÁRIO OFICIAL

ELETRÔNICO DO MUNICÍPIO DE BOTUCATU

Ano XXX | Edição 1961 | Lei municipal nº 6239/2021 | Quarta-feira, 14 de Setembro de 2022

11



PREFEITURA MUNICIPAL DE BOTUCATU ESTADO DE SÃO PAULO

DECRETO Nº 12.669

de 31 de agosto de 2022.

instalações e mobiliário para acomodar o pessoal do SIM bem como toda a documentação referente ao estabelecimento. Em caso de cancelamento do registro, todo mobiliário disponibilizado ao SIM será restituído a empresa.

§2º O SIM determinará o horário de funcionamento dos estabelecimentos em que sua presença seja obrigatória, estabelecendo limite de abate conforme capacidade de recursos humanos do SIM.

Art. 36. Nos demais estabelecimentos que constam neste regulamento a inspeção será executada de forma periódica.

§1º Os estabelecimentos com inspeção periódica terão a frequência de execução de inspeção estabelecida pelo SIM, considerando o risco dos diferentes produtos e processos produtivos envolvidos, o resultado da avaliação dos controles dos processos de produção e do desempenho de cada estabelecimento, em função da implantação dos programas de autocontrole.

§2º A frequência das inspeções periódicas poderá ser alterada a qualquer momento por ordem de Serviço pelo coordenador do SIM.

Art. 37. Compete ao SIM fiscalizar e inspecionar os estabelecimentos registrados no horário que achar conveniente, sem que haja nenhum impedimento por parte dos proprietários.

Art. 38. O SIM deverá ter o cuidado de não realizar seus procedimentos sempre nos mesmos dias e horários, adotando visitas aleatórias e em dias e horários alternados, a fim de que os objetivos e resultados almejados sejam constantes, independentemente da presença do fiscal.

Art. 39. A equipe técnica quando do exercício das suas atribuições, terão livre acesso a todos os documentos e estabelecimentos, do Município de Botucatu, que estejam sujeitos à inspeção e fiscalização, ou que estejam em processo de adesão ao SIM, em qualquer dia e hora, podendo de utilizar de todos os meios e equipamentos necessários, ficando responsável pela guarda das informações sigilosas.

Art. 40. Os profissionais do SIM, deverá imediatamente notificar a Coordenadoria de Defesa Agropecuária a Secretaria da Saúde ou outro órgão competente a ocorrência de enfermidade animal ou zoonose de notificação obrigatória de que tiver conhecimento.

CAPÍTULO IV

Classificação geral dos estabelecimentos

Art. 41. Os estabelecimentos sujeitos a este regulamento classificam-se em:

§1º Estabelecimentos de carnes e derivados, que podem ser:

I - Abatedouro frigorífico: entende-se por estabelecimento destinado ao abate dos animais produtores de carne, à recepção, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição dos produtos oriundos do abate, dotado de instalações de frio industrial, que pode realizar o recebimento, a manipulação, a industrialização, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de produtos comestíveis.

II - Unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos: entende-se por unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos o estabelecimento dotado de instalações, equipamentos e utensílios adequados para a recepção, manipulação, elaboração, acondicionamento, rotulagem, expedição e conservação de carne e produtos cárneos, podendo realizar industrialização de produtos cárneos destinados ao consumo humano, e em todos os casos, seja dotado de instalações de frio industrial, podendo ou não dispor de instalações para aproveitamento de produtos não comestíveis.

DIÁRIO OFICIAL

ELETRÔNICO DO MUNICÍPIO DE BOTUCATU

Ano XXX | Edição 1961 | Lei municipal nº 6239/2021 | Quarta-feira, 14 de Setembro de 2022

12



PREFEITURA MUNICIPAL DE BOTUCATU
ESTADO DE SÃO PAULO

DECRETO Nº 12.669
de 31 de agosto de 2022.

§2º Estabelecimento de pescado e derivados, que podem ser:

I - Abatedouro frigorífico de pescado: entende-se abatedouro frigorífico de pescado o estabelecimento destinado ao abate de anfíbios e répteis, à recepção, à lavagem, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição dos produtos oriundos do abate, que pode realizar o recebimento, a manipulação, a industrialização, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de produtos comestíveis.

II - Unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado: entende-se por unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado o estabelecimento destinado à recepção, à lavagem do pescado recebido da produção primária, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de pescado e de produtos de pescado, que pode realizar também sua industrialização.

III - Estação depuradora de moluscos bivalves: entende-se por estação depuradora de moluscos bivalves o estabelecimento destinado à recepção, à depuração, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de moluscos bivalves.

IV - Barco fábrica: entende-se por barco fábrica a embarcação de pesca destinada à captura ou à recepção, à lavagem, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem, e à expedição de pescado e produtos de pescado, dotada de instalações de frio industrial, podendo realizar a industrialização de produtos comestíveis.

§3º Estabelecimentos de leite e derivados, que podem ser:

I - Granja Leiteira: entende-se por granja leiteira o estabelecimento destinado a produção, ao pré-beneficiamento, ao beneficiamento, ao envase, ao acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de leite para o consumo humano direto, podendo também elaborar derivados lácteos a partir de leite exclusivo de sua produção, envolvendo as etapas de pré beneficiamento, beneficiamento, manipulação, fabricação, maturação, ralação, fracionamento, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição. O estabelecimento deverá ser dotado de instalações e equipamentos que satisfaçam as exigências deste regulamento.

II - Posto de refrigeração: entende-se por posto de refrigeração o estabelecimento intermediário entre as propriedades rurais e as usinas de beneficiamento ou fabricas de laticínios destinados à seleção, a recepção, a mensuração de peso ou volume, a filtração, a refrigeração, ao condicionamento e a expedição de leite cru refrigerado, facultando-se a estocagem temporária do leite até sua expedição.

III - Usina de beneficiamento de leite e derivados: entende-se por usina de beneficiamento de leite e derivados o estabelecimento destinado que tem por finalidade principal receber, pré beneficiar, beneficiar e acondicionar o leite destinado ao consumo direto, podendo remeter leite resfriado para outros estabelecimentos bem como receber leite já beneficiado e empacotado para distribuição ao consumo, podendo ainda, desde que instalado e equipado, elaborar e/ou fabricar produtos derivados, acabados ou semiacabados, ou receber esses produtos para complementação e distribuição;

IV - Fábrica de laticínios: entende-se por fábrica de laticínios o estabelecimento destinado ao recebimento de leite e derivados para o preparo de quaisquer produtos lácteos, com exceção do leite de consumo direto. É permitida a fração, maturação e estocagem de produtos lácteos oriundos de outros estabelecimentos com inspeção oficial, desde que o estabelecimento seja dotado de instalações e equipamentos que satisfaçam as exigências deste regulamento.

V - Queijaria: entende-se por queijaria o estabelecimento localizado em propriedade rural que seja dotado de instalações e equipamentos destinados à fabricação de queijos tradicionais com características específicas, elaborados exclusivamente com leite de sua própria produção, que envolva

Página 12 de 108



PREFEITURA MUNICIPAL DE BOTUCATU
ESTADO DE SÃO PAULO

DECRETO Nº 12.669
de 31 de agosto de 2022.

as etapas de fabricação, maturação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição, e que encaminhe o produto a uma fábrica de laticínios ou usina de beneficiamento, caso não realize o processamento completo do queijo.

§4º Estabelecimento de ovos e derivados, que podem ser:

I - Granja avícola: entende-se por granja avícola o estabelecimento com instalações, equipamentos e utensílios, destinado à produção, à ovoscopia, à classificação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de ovos vindos de produção própria destinada à comercialização direta.

a) É permitido à granja avícola a comercialização de ovos para a unidade de beneficiamento de ovos e derivados

II - Unidade de beneficiamento de ovos e derivados: entende-se por unidade de beneficiamento de ovos e derivados o estabelecimento destinado à produção, à recepção, à ovoscopia, à classificação, à industrialização, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de ovos ou de seus derivados.

§5º Estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados, que podem ser:

I - Unidade de extração e beneficiamento de produtos de abelhas: Para os fins deste decreto, entende-se por unidade de extração e beneficiamento de produtos de abelhas o estabelecimento destinado ao recebimento de matérias-primas de produtores rurais, à extração, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição dos produtos de abelhas, facultando-se o beneficiamento e o fracionamento.

II - Entrepasto de beneficiamento de produtos de abelhas e derivados: Para os fins deste decreto, entende-se por entreposto de beneficiamento de produtos de abelhas e derivados o estabelecimento destinado à recepção, à classificação, ao beneficiamento, à industrialização, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de produtos e matérias-primas pré-beneficiadas provenientes de outros estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados, facultando-se a extração de matérias-primas recebidas de produtores rurais.

III - É permitida a recepção de matéria-prima previamente extraída pelo produtor rural, desde que atendido o disposto neste decreto e em normas complementares.

§6º Estabelecimentos de armazenagem, que podem ser:

I - Entrepasto de produtos de origem animal: entende-se por entreposto de produtos de origem animal o estabelecimento destinado exclusivamente à recepção, à armazenagem, e à expedição de produtos de origem animal, comestíveis ou não comestíveis, que necessitem ou não de conservação pelo emprego de frio industrial, dotado de instalações específicas para realização de reinspeção.

II - Casa atacadista: entende-se por casa atacadista o estabelecimento registrado no órgão regulador da saúde que receba e armazene produtos de origem animal procedentes do comércio interestadual ou internacional produtos para comercialização, acondicionados e rotulados, para efeito de reinspeção.

a) Nos entrepostos de produtos de origem animal, e nas casas atacadistas, não serão permitidos quaisquer trabalhos de manipulação, de fracionamento ou de reembalagem.

Art. 42. Os estabelecimentos de produtos não comestíveis são classificados como unidade de beneficiamento de produtos não comestíveis. São os estabelecimentos destinados à recepção, à manipulação e ao processamento de matérias-primas e resíduos de animais destinados ao preparo exclusivo de produtos não utilizados na alimentação humana.

DIÁRIO OFICIAL

ELETRÔNICO DO MUNICÍPIO DE BOTUCATU

Ano XXX | Edição 1961 | Lei municipal nº 6239/2021 | Quarta-feira, 14 de Setembro de 2022

14



PREFEITURA MUNICIPAL DE BOTUCATU ESTADO DE SÃO PAULO

DECRETO Nº 12.669
de 31 de agosto de 2022.

CAPÍTULO V

Obtenção do Registro

Art. 43. Para que todos os estabelecimentos de produtos de origem animal possam realizar o comércio municipal, o mesmo deverá obrigatoriamente estar com seus produtos registrados no SIM e estar em dia com o pagamento dos tributos municipais previstos na lei 6171/2020.

Art. 44. Para o registro de estabelecimento junto ao SIM se faz necessário o cumprimento de normas para a elaboração de um processo no qual constará todas as etapas de aprovação do estabelecimento, bem como todas as exigências que se fizerem necessárias.

Art. 45. Os estabelecimentos de produtos de origem animal deverão atender as exigências técnicas, higiênicas e sanitárias fixadas pelo SIM de Botucatu, bem como manter suas instalações e desenvolver suas atividades em condições que assegurem alimentos saudáveis.

Art. 46. O estabelecimento deve ser registrado de acordo com sua atividade industrial e quando este possuir mais de uma atividade deve ser acrescentado uma nova classificação à principal.

Art. 47. Os produtos alimentícios devem atender aos regulamentos técnicos de identidade e qualidade, padrões microbiológicos e de aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia de fabricação, estar em acordo com os padrões descritos no Decreto 9.013 de 29 de março de 2017 do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento e outras legislações pertinentes ou que vierem a substituir.

Art. 48. A existência de varejo na mesma área da indústria implicará no seu registro no órgão competente, independente do registro da indústria no Serviço de Inspeção Municipal, e as atividades e os acessos serão totalmente independentes, tolerando-se a comunicação interna do varejo com a indústria apenas por óculo.

Art. 49. O registro será solicitado, através de requerimento padronizado à Secretaria Municipal do Verde direcionado ao Coordenador do Serviço de Inspeção Municipal, mediante abertura de processo administrativo no protocolo geral da Prefeitura Municipal de Botucatu.

Art. 50. Os documentos deverão ser apresentados sem emendas, rasuras e entrelinhas, devidamente datadas, com identificação e assinatura de seus proprietários, responsáveis legais e responsáveis técnicos, devidamente habilitados e inscritos no respectivo conselho de classe.

Art. 51. Para o registro de estabelecimento junto ao SIM, de primeiro momento se faz necessário o encaminhamento por parte do requerente os seguintes documentos:

I - Requerimento de pedido de registro junto ao SIM preenchido;

II - Termo de compromisso de registro no SIM: o termo de compromisso deve ser assinado e datado, necessário para que o responsável pelo estabelecimento fique ciente das normas e regulamentos, bem como ter o compromisso na veracidade das informações prestadas e com os prazos para execução de obras, adequações, solicitações e demais necessidades junto ao S I M;

III - Certidão de uso e ocupação do solo expedido pelo órgão competente;

IV - Documentação completa do proprietário do estabelecimento (CPF ou CNPJ, RG);

V - Cadastro do produtor rural (quando se fizer necessário);

VI - Cópia do contrato de locação, arrendamento ou o registro do imóvel;

VII - Comprovante de pagamento das taxas pertinentes à Prefeitura de Botucatu;

VIII - Planta baixa das instalações, com lay-out dos equipamentos, utensílios e fluxograma de

Página 14 de 108



PREFEITURA MUNICIPAL DE BOTUCATU
ESTADO DE SÃO PAULO

DECRETO Nº 12.669
de 31 de agosto de 2022.

produção com escala mínima de 1/100;

IX - Planta de situação com escala de 1/500;

X - Planta de corte e fachada com escala de 1:50;

XI - O fluxograma de produção deverá ser entregue em documento específico em separado da planta baixa, mencionando as seções pelas quais as matérias primas percorrerão até obtenção do produto final;

XII - Cópia da RT ou documento que equivale, emitida por profissional legalmente habilitado ao serviço de responsável pelo projeto;

XIII - Requerimento preenchido solicitando ao SIM a vistoria do terreno (em caso de novas instalações a serem construídas);

XIV - Aprovação do setor de engenharia da Prefeitura Municipal de Cronograma de execução da obra;

XV - Memorial descritivo da construção.

Art. 52. As plantas e croquis a serem apresentadas para aprovação prévia de construção devem ser assinados pelo proprietário ou representante legal do estabelecimento e pelo profissional responsável pela elaboração do projeto.

§1º As convenções de cores das plantas ou croquis devem seguir as seguintes normas:

I - Nos estabelecimentos novos: cor preta.

II - Nos estabelecimentos a construir, ampliar e remodelar:

- a) Cor preta, para as partes a serem conservadas;
- b) Cor vermelha, para as partes a serem construídas;
- c) Cor amarela, para as partes a serem demolidas;
- d) Cor azul, para os elementos construídos em ferro e aço;
- e) Cor cinza, pontilhadas de nanquim, para as partes de concreto;
- f) Cor terra de siene para as partes de madeira;

III - As plantas ou projetos devem conter também:

- a) A posição da construção em relação às vias públicas e alinhamento dos terrenos;
- b) A orientação;
- c) A localização das partes dos prédios vizinhos construídos sobre as divisas dos terrenos;

§2º Nos casos em que as dimensões dos estabelecimentos não permitam a visualização nas escalas previstas em uma única prancha, estas podem ser redefinidas nas escalas subsequentes.

§3º Tratando se de agroindústrias rural de pequeno porte as plantas poderão ser substituídas por croquis a serem elaborados por engenheiro responsável ou outro profissional habilitado a realizar a respectiva função.

§4º A apresentação dos croquis para fins de orientação do interessado será aceita desde que sejam apresentados de forma legível, de fácil interpretação, em escala e com informações básicas que permitam sua análise.

DIÁRIO OFICIAL

ELETRÔNICO DO MUNICÍPIO DE BOTUCATU

Ano XXX | Edição 1961 | Lei municipal nº 6239/2021 | Quarta-feira, 14 de Setembro de 2022

16



PREFEITURA MUNICIPAL DE BOTUCATU
ESTADO DE SÃO PAULO

DECRETO Nº 12.669

de 31 de agosto de 2022.

Art. 53. Na avaliação dos projetos deverão ser observados os seguintes critérios:

- a) Localização: o estabelecimento deverá ser construído de preferência em locais onde predominam ventos que sopram no lado oposto à cidade, ser afastado de fontes poluidoras de qualquer natureza, ter livre e fácil acesso, ter facilidade no fornecimento de água, energia elétrica e comunicação;
- b) Condições topográficas do terreno: o mesmo deverá ser seco, sem acidentes, de fácil escoamento das águas pluviais, facilidade no escoamento das águas residuais, não passíveis de inundações e ter facilidade na delimitação da área.

§1º A construção e implantação dos estabelecimentos devem obedecer a outras exigências que estejam previstas na legislação Municipal de Botucatu, desde que não colidam com as exigências previstas neste decreto ou com outros atos que possam ser expedidos pelo SIM.

§2º O estabelecimento deverá ser construído, preferencialmente, no centro do terreno, afastado das vias públicas com recuo de no mínimo cinco (5) metros, e dispor de área de circulação suficiente para a livre movimentação dos veículos de transporte.

§3º Os estabelecimentos já construídos que não possuam afastamento mínimo da via pública ou que se localizem em área urbana poderão funcionar desde que as operações de recepção e expedição se apresentem interiorizadas e que não se torne comprometidas havendo o contrafluxo da produção.

§4º Além do recuo citado no parágrafo 2º deste artigo, o proprietário deve consultar o órgão responsável caso o empreendimento seja construído às margens de rodovias, bem como deverá ser consultada a permissão da construção em conformidade com o Plano Diretor de Zoneamento do Município de Botucatu.

§5º Os estabelecimentos de pequeno porte poderão estar localizados adjacentes ou no piso superior à residência do proprietário, desde que a localização tenha a aprovação do SIM, não comprometendo o fluxograma de produção e que não tenha contato direto com a residência.

Art. 54. Aprovados os projetos e o cronograma de execução este receberá um carimbo escrito “PROJETO AUTORIZADO SIM”, onde o requerente poderá dar início às obras.

Art. 55. Serão rejeitados os projetos que estiverem desenhados grosseiramente, com rasuras e/ou informações imprecisas, quando forem apresentados para efeito de registro ou reforma.

Art. 56. No momento da avaliação do projeto o SIM estabelecerá a capacidade máxima de produção, relacionando e cruzando informações do memorial econômico sanitário, capacidade de câmara fria e sistema de tratamento de efluentes, conforme licença ambiental expedida pelo órgão competente.

Art. 57. Apresentados os documentos ao coordenador do SIM, estes serão analisados, será feita uma vistoria nas dependências industriais, bem como na água de abastecimento, rede de esgoto, tratamento de efluentes e situação em relação ao terreno, posteriormente a emissão de um parecer técnico de aprovação. Caso o parecer não seja favorável, o estabelecimento em questão deverá seguir as instruções apontadas no parecer e aguardar até a nova avaliação técnica.

Art. 58. Concluídas as obras e instalados os equipamentos e utensílios de acordo com o cronograma, será requerido ao SIM uma vistoria prévia bem como a apresentação dos seguintes documentos:

I - Laudo de inspeção do local e das instalações expedido pelo Médico Veterinário do SIM;

II - Memorial Econômico Sanitário;

III - Cópia do termo ou contrato de compromisso de responsabilidade técnica, assinado pelo

DIÁRIO OFICIAL

ELETRÔNICO DO MUNICÍPIO DE BOTUCATU

Ano XXX | Edição 1961 | Lei municipal nº 6239/2021 | Quarta-feira, 14 de Setembro de 2022

17



PREFEITURA MUNICIPAL DE BOTUCATU
ESTADO DE SÃO PAULO

DECRETO Nº 12.669
de 31 de agosto de 2022.

responsável técnico, contendo o número do conselho de classe pertencente;

IV - Manual de Boas Práticas de Fabricação e os Programas de Autocontrole, que deverá ser apresentado até o prazo máximo de um ano a contar da data do protocolo de requerimento junto à prefeitura Municipal de Botucatu;

V - Cópia do certificado de capacitação em Boas Práticas de Fabricação por parte dos colaboradores;

VI - Apresentação do requerimento para confecção dos rótulos e embalagens, e o croqui dos rótulos para análise e posterior aprovação pelo SIM;

VII - Termo de acesso livre;

VIII - Alvará Sanitário;

IX - Alvará do Corpo de Bombeiro (quando for necessário);

X - Licenciamento ambiental vigente emitida pelo órgão ambiental responsável;

XI - Atestado de saúde dos colaboradores, os tornando aptos a manipular os produtos;

Art. 59. Os estabelecimentos devem dispor de programas de autocontrole desenvolvidos, implantados, mantidos, monitorados e verificados por eles mesmos, contendo registros sistematizados e auditáveis que comprovem o atendimento aos requisitos higiênico-sanitários e tecnológicos estabelecidos neste decreto e em normas complementares, com vistas a assegurar a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos seus produtos, desde a obtenção e a recepção da matéria-prima, dos ingredientes e dos insumos, até a expedição destes.

§1º Os programas de autocontrole devem incluir o bem-estar animal, quando aplicável, as BPF, o PPHO e o APPCC ou outra ferramenta equivalente reconhecida pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

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

Art. 60. O estabelecimento que atender às normas legais e satisfeitos os requisitos técnico e higiênico sanitárias estabelecidas neste decreto e em normas complementares, e sendo aprovado o registro de, pelo menos, um produto, o coordenador do SIM expedirá o Registro no Serviço de Inspeção Municipal, constando no mesmo o número do registro, razão social, classificação do estabelecimento, endereço completo, nome fantasia e outro detalhe que o SIM achar necessário, sendo estas informações publicadas no Semanário Oficial do Município.

§1º Os números de registro obedecerão a uma série própria e independente, uma para cada produto registrado.

§2º Devido à concessão do número de registro, será fornecido o TÍTULO DE REGISTRO, no qual constará o nome da firma, CPF ou CNPJ, localização do estabelecimento, classificação e outras informações que o SIM julgarem necessárias.

§3º O número de registro constará obrigatoriamente nos rótulos, certificados, carimbos de inspeção dos produtos e demais documentos, deverá conter os dizeres Secretaria Municipal do Verde.

§4º A expedição do certificado de registro habilita o funcionamento do estabelecimento de produtos de origem animal dentro das atividades para os quais foi liberado.

§5º O número do registro deverá constar obrigatoriamente nos rótulos, certificados, carimbos de inspeção dos produtos e demais documentos.

Art. 61. O estabelecimento registrado deverá manter seu cadastro atualizado no SIM, no prazo máximo

Página 17 de 108

DIÁRIO OFICIAL

ELETRÔNICO DO MUNICÍPIO DE BOTUCATU

Ano XXX | Edição 1961 | Lei municipal nº 6239/2021 | Quarta-feira, 14 de Setembro de 2022

18



PREFEITURA MUNICIPAL DE BOTUCATU
ESTADO DE SÃO PAULO

DECRETO Nº 12.669
de 31 de agosto de 2022.

de 30 dias as eventuais alterações em seu contrato social ou seus ajustes relacionados.

Art. 62. Fica obrigatório por parte das empresas a apresentarem ao SIM, documentos que comprovem a realização ou participação das mesmas em treinamento sobre boas práticas de fabricação de produtos e operações.

Parágrafo único. Quando houver admissão de novos funcionários, os mesmos deverão passar por um novo treinamento.

Art. 63. O estabelecimento registrado, mantido inativo por um período superior a sessenta (60) dias deverá informar ao SIM, com antecedência mínima de quinze (15) dias, o reinício de suas atividades.

Art. 64. Qualquer estabelecimento que interrompa suas atividades por um período maior que 30 dias poderá reiniciar seus trabalhos somente mediante a inspeção prévia de todas as dependências, instalações e equipamentos.

Parágrafo único. Toda e qualquer interrupção de atividade, independente do período, deverá ser comunicado ao SIM de forma documental bem como a sua retomada.

Art. 65. O estabelecimento que interromper seu funcionamento pelo prazo superior a seis (6) meses, só poderá reiniciar suas atividades mediante inspeção prévia de todas suas dependências, instalações e equipamentos.

§1º Quando a interrupção do funcionamento das atividades for superior a 12 (doze) meses o registro poderá ser cancelado e arquivado a critério do SIM.

§2º O proprietário que desejar realizar o pedido de desarquivamento do processo de Registro deverá fazer o pedido documental ao Coordenador do SIM de Botucatu, estando condicionado a uma reavaliação técnica e estrutural, na qual será verificado o atendimento aos requisitos deste decreto e normas complementares.

Art. 66. O Título de Registro deverá ser renovado anualmente, porém para que ocorra a renovação devem ser satisfeitas as seguintes exigências:

I - Apresentar anualmente cópia do laudo da análise microbiológica e físico química dos produtos e da água de abastecimento;

II - Manter o alvará de funcionamento válido;

III - Cumprir as exigências mínimas estabelecidas neste decreto;

IV - Apresentar o comprovante de pagamento da taxa de renovação de Certificado de Registro;

V - Apresentar o contrato de responsabilidade técnica, legalmente habilitado para exercer tal serviço;

VI - Manter em dia a carteira e o laudo de saúde dos manipuladores do estabelecimento.

VII - Manter em local visível o Certificado de Registro do Serviço de Inspeção Municipal (SIM);

VIII - Apresentar sempre que houver alterações, os programas de autocontrole implantados.

Art. 67. Somente os estabelecimentos que contém o registro ativo no serviço de inspeção, poderão ser indicados para fazerem parcerias com outros órgãos de fiscalização.

Art. 68. Aos estabelecimentos registrados que esteja em desacordo com o presente Decreto, o SIM fará as exigências cabíveis, concedendo-lhes prazos válidos para o cumprimento das mesmas.

Art. 69. Não será registrado pelo SIM o estabelecimento que:

I - Pela origem de suas atividades prejudicarem a saúde e a segurança dos munícipes, imóveis,



PREFEITURA MUNICIPAL DE BOTUCATU
ESTADO DE SÃO PAULO

DECRETO Nº 12.669
de 31 de agosto de 2022.

estabelecimentos e meio ambiente circunvizinhos;

II - Estiver situado nas proximidades de qualquer fonte de contaminação ou poluição que possam prejudicar ou comprometer a saúde e a segurança de seus colaboradores e que possam comprometer a qualidade de seu produto final;

III - Não atender as exigências de ordem sanitária ou industrial previstas neste regulamento e em outras legislações específicas.

CAPÍTULO VI

Reformas, Ampliações e/ou Alterações

Art. 70. Para que as reformas, ampliações e/ou alterações ocorram, as mesmas terão que ser aprovadas pelo SIM, bem como o requerente terá que encaminhar os seguintes documentos conforme os casos abaixo:

§1º Reformas ampliações e/ou alterações que modifiquem a parte estrutural do estabelecimento:

I - Requerimento do pretendente, dirigido ao Coordenado do SIM solicitando a análise do projeto;

II - Aprovação do setor de Engenharia da Prefeitura Municipal;

III - Memorial descritivo da construção;

IV - Documento emitido pelo profissional habilitado responsável pelo projeto da construção;

V - Cronograma de execução das obras;

VI - Planta baixa com a disposição dos equipamentos e/ou utensílios com a respectiva legenda e/ou denominação e identificação do propósito da área com a escala de 1/100;

VII - Planta com cortes das salas de abate e/ou produção e câmaras com escala de 1/100;

VIII - Fluxogramas de produção (caso este seja modificado pela alteração solicitada).

§2º Reformas, ampliações e/ou alterações que não modifiquem a parte estrutural do estabelecimento:

I - Requerimento do pretendente, dirigido ao Coordenado do SIM Botucatu solicitando a análise do projeto;

II - Memorial descritivo da construção;

III - Cronograma de execução das obras;

IV - Planta baixa com a disposição dos equipamentos e/ou utensílios com a respectiva legenda e/ou denominação e identificação do propósito da área com a escala de 1/100;

V - Fluxograma de produção (caso este seja modificado pela modificação solicitada).

§ 3º A taxa para alteração da razão social, reformas ou ampliações será de 45 UFIRM.

Art. 71. Aprovados os projetos e o cronograma de execução, o projeto receberá um carimbo com os dizeres, "APROVADO SIM", onde o requerendo poderá dar início às obras.

§1º Não serão aceitos projetos grosseiramente desenhados, com rasuras e/ou indicações imprecisas, quando apresentado para efeito de registro/reforma.

§2º Nenhuma etapa do cronograma poderá ser superior a 01 (um) ano;

§3º Não será aprovada proposta de cronograma em que a conclusão final da implantação do projeto ultrapasse 02 (dois) anos;

DIÁRIO OFICIAL

ELETRÔNICO DO MUNICÍPIO DE BOTUCATU

Ano XXX | Edição 1961 | Lei municipal nº 6239/2021 | Quarta-feira, 14 de Setembro de 2022

20



PREFEITURA MUNICIPAL DE BOTUCATU ESTADO DE SÃO PAULO

DECRETO Nº 12.669 de 31 de agosto de 2022.

§4º No caso do não cumprimento dos prazos estipulados, o título de registro não será renovado e o estabelecimento ficará imediatamente suspenso até a regularização por parte do requerente.

Art. 72. É de inteira responsabilidade dos proprietários as adequações, reformas e construções dos estabelecimentos sujeitos ao Serviço de Inspeção Municipal SIM Botucatu, cujos projetos não tenham sido previamente aprovados pelo mesmo.

Art. 73. O requerente deverá informar ao SIM o término das obras, bem como a instalação dos equipamentos, para o agendamento da vistoria no local e análise da liberação ou não do início das atividades.

Art. 74. Qualquer alteração de fluxo sanitário e de produção e na capacidade produtiva, aprovada no projeto inicial para concessão do registro, só podem ser feitas após aprovação prévia dos novos projetos pelo SIM Botucatu.

CAPÍTULO VII

Alteração da Razão Social, Transferência e Cancelamento de Registro

Art. 75. As ações de alteração da razão social, transferência ou cancelamento do registro poderá ser feita através do preenchimento do requerimento específico, e encaminhado ao Coordenado do SIM. O requerimento preenchido deverá ser acompanhado dos seguintes documentos:

- I - Termo de compromisso obrigando a firma atual a acatar todas as exigências feitas à firma antecessora, sem prejuízo de outras que venham a ser determinadas;
- II - Contrato Social da nova firma, registrado no órgão competente;
- III - Cópia do Título de Registro da firma antecessora;
- IV - Contrato ou certidão de locação, arrendamento ou de compra e venda registrado em cartório;
- V - Parecer técnico e conclusivo de inspeção do estabelecimento feito pelo SIM Botucatu;

Art. 76. No caso de transferência de registro, por alteração contratual ou da razão social, deverão ser encaminhados separadamente os processos de aprovação de rótulos, tendo em vista o cancelamento automático da rotulagem da firma antecessora.

Parágrafo único. Fica facultada a utilização da rotulagem da empresa antecessora, desde que devidamente autorizado pelo Coordenador do SIM, sob controle e fiscalização do mesmo.

Art. 77. Nenhum estabelecimento registrado poder ser vendido ou arrendado, sem que seja feita a transferência de responsabilidade do registro para a nova empresa.

§1º No caso do comprador ou arrendatário se negar a promover a devida transferência, deve ser feita pelo vendedor ou comprador, a imediata comunicação escrita ao SIM Botucatu, esclarecendo os motivos da recusa.

§2º Se o locador ou o vendedor fizer a devida comunicação da recusa da transferência, e o comprador ou locatário não apresentar dentro de no máximo 30 dias os documentos necessários para a transferência, o registro do estabelecimento será cancelado e só será reestabelecido mediante o cumprimento das exigências legais.

§3º Os proprietários responsáveis por estabelecimentos registrados durante o processo da transação comercial devem notificar os interessados na compra ou arrendamento a situação em que se encontram, em face das exigências deste decreto.

§4º Enquanto a transferência não se efetuar, o proprietário atual continuará responsável por toda e

DIÁRIO OFICIAL

ELETRÔNICO DO MUNICÍPIO DE BOTUCATU

Ano XXX | Edição 1961 | Lei municipal nº 6239/2021 | Quarta-feira, 14 de Setembro de 2022

21



PREFEITURA MUNICIPAL DE BOTUCATU ESTADO DE SÃO PAULO

DECRETO Nº 12.669 de 31 de agosto de 2022.

qualquer irregularidade que o SIM possa verificar.

§5º Concluída a transferência do registro, a nova firma fica obrigada a cumprir todas as exigências contidas nesse decreto e em outras leis, bem como em regulamento do Poder Executivo.

CAPÍTULO VIII

Registro de Produtos

Art. 78. Os produtos de origem animal deverão ser registrados junto ao SIM. O registro abrange a formulação, o processo de fabricação e o rótulo. A análise do registro será realizada através da apresentação dos seguintes documentos:

I - No processo de solicitação do registro de produto deverá conter matérias-primas e ingredientes, com discriminação das quantidades e dos percentuais utilizados;

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

III - Layout dos rótulos a serem registrados, em seus diferentes tamanhos e formatos.

Art. 79. Nenhuma modificação na formulação, no processo de fabricação ou no rótulo pode ser realizada sem prévia atualização do registro no SIM.

Art. 80. Cada produto registrado receberá um número próprio que constará no seu rótulo.

Art. 81. O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento estabelecerá RTIQ para os produtos de origem animal e estabelecerá regulamentos técnicos específicos para seus respectivos processos de fabricação.

Art. 82. As informações contidas no registro do produto devem corresponder exatamente aos procedimentos realizados pelo estabelecimento.

Art. 83. Todos os ingredientes, os aditivos e os coadjuvantes de tecnologia apresentados de forma combinada devem dispor de informação clara sobre sua composição e seus percentuais.

§1º Os RTIQs contemplarão a definição dos produtos, sua tecnologia de obtenção, os ingredientes autorizados, e, no que couber, os parâmetros microbiológicos, físico-químicos, requisitos de rotulagem e outros julgados necessários.

§2º A utilização de aditivos ou coadjuvantes de tecnologia deve atender aos limites estabelecidos pelo órgão regulador da saúde e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Art. 84. Os produtos de origem animal devem atender aos parâmetros e aos limites microbiológicos, físico-químicos, de resíduos de produtos de uso veterinário, contaminantes e outros, no RTIQ ou em normas complementares.

CAPÍTULO IX

Funcionamento dos Estabelecimentos, Instalações, Equipamentos e Utensílios

Art. 85. Os estabelecimentos de produtos de origem animal funcionarão somente se devidamente instalados e equipados com as dependências mínimas, maquinários e utensílios diversos, de acordo com a natureza e a capacidade de produção.

Art. 86. Os estabelecimentos deverão garantir que as operações possam se realizar seguindo as Boas Práticas de Fabricação, desde a chegada da matéria-prima até a expedição do produto final.

Art. 87. Os estabelecimentos devem satisfazer às seguintes condições básicas e comuns, respeitadas as

DIÁRIO OFICIAL

ELETRÔNICO DO MUNICÍPIO DE BOTUCATU

Ano XXX | Edição 1961 | Lei municipal nº 6239/2021 | Quarta-feira, 14 de Setembro de 2022

22



PREFEITURA MUNICIPAL DE BOTUCATU
ESTADO DE SÃO PAULO

DECRETO Nº 12.669
de 31 de agosto de 2022.

peculiaridades de ordem tecnológicas cabíveis:

I - Devem ser situados em locais isentos de odores indesejáveis, lixo, objetos em desuso, animais, insetos, e de contaminantes ambientais como poeira e fumaça;

II - Dispor de terreno com área suficiente para a construção das instalações industriais e demais dependências quando necessárias;

III - Devem ser localizados em áreas que não estejam sujeitas a inundações;

IV - Ser fisicamente isolados de residências e ou outras dependências;

V - As vias e áreas que se encontram dentro dos limites do estabelecimento deverão ter superfície compacta e/ou pavimentada, apta para o trânsito de veículos, com escoamentos adequados, e meios que permitam a sua limpeza de modo a impedir a formação de poeira e lama;

VI - Ser instalada, de preferência, no centro do terreno, cercado, afastado dos limites das vias públicas, no mínimo 5 (cinco) metros, dispor de área de circulação interna o suficiente para a livre circulação dos veículos de transporte, ter acesso direto e independente, não comum a outros usos;

VII - As empresas já instaladas e que não possuem o recuo citado acima poderão ter seu funcionamento desde que as operações de recepção e expedição ocorram no interior da área do estabelecimento;

VIII - Quando o estabelecimento já estiver construído bem próximo às vias públicas, os mesmos deverão ser ocupados por dependências que permitam a construção de paredes sem abertura para a via pública, estando suas áreas de ventilação e iluminação voltadas para os pátios internos ou estradas laterais se forem o caso;

IX - Ser construído de alvenaria ou outro material aprovado pelo SIM Botucatu, com área compatível e suficiente para o volume máximo da produção, e respeitar a particularidade da espécie animal a ser abatida e/ou processada. Devendo também possuir fluxograma operacional de modo a facilitar o trabalho de recebimento, obtenção e depósito de matéria-prima e ingredientes, elaboração, inspeção e fiscalização, acondicionamento, recondicionamento e armazenagem dos produtos de origem animal;

X - As agroindústrias familiares de pequeno porte poderão estar localizadas adjacentes às residências dos proprietários, desde que aprovada pelo SIM Botucatu;

XI - Possuir pisos convenientemente impermeabilizados, com material adequado, resistente à corrosão e abrasão, devendo ser instalados de modo a facilitar a higienização, a coleta das águas residuais e sua drenagem para rede de esgoto;

XII - As paredes e separações deverão ser revestidas ou impermeabilizadas, com material adequado, devendo ser construída de modo a facilitar sua higienização, com ângulos entre paredes e pisos arredondados e revestidos com o mesmo material de impermeabilização;

XIII - As paredes deverão ser lisas, de cor clara, resistentes e impermeabilizadas, até a altura mínima de dois metros e quando forem azulejadas devem ser rejuntadas com material próprio mantendo espaçamento mínimo entre si;

XIV - As portas de acesso do pessoal e de circulação interna deverão ser do tipo vai vem ou outra que esteja em acordo com o presente Decreto, com dispositivos para se manterem fechadas, com largura mínima de um metro e vinte, de fácil abertura de modo a ficarem livres os corredores e passagens e eficiente no sistema de vedação contra insetos ou outras fontes de contaminação;

XV - O material empregado na construção das portas deverá ser impermeável, resistentes à



PREFEITURA MUNICIPAL DE BOTUCATU
ESTADO DE SÃO PAULO

DECRETO Nº 12.669
de 31 de agosto de 2022.

higienização de forma a evitar o acúmulo de sujidades e não oxidável;

XVI - As portas externas e janelas deverão ser dotadas de telas milimétricas ou outros dispositivos eficientes para impedir a entrada de insetos ou outras pragas;

XVII - As janelas deverão ser não oxidáveis e impermeabilizável, conter telas milimétricas não oxidáveis, a prova de insetos e removíveis, sendo dimensionadas de modo a propiciarem suficiente iluminação e ventilação naturais, e com parapecitos em plano inclinados (ângulo 45°);

XVIII - Possuir forro de material adequado, em todas as dependências onde se realizam trabalhos de recebimento, manipulação e preparo de matérias primas e produtos comestíveis. Nas dependências onde não exista forro a superfície interna do telhado deve ser construída de forma a evitar o acúmulo de sujidades, o desprendimento de partículas e proporcionar a perfeita vedação à entrada de pragas, não sendo recomendável o uso de pintura no forro das dependências onde as carcaças estiverem sendo manipuladas e que ainda não receberam a proteção de embalagem;

XIX - O forro deverá ser de fácil manutenção, que assegure a constância da temperatura adequada, em qualquer fase do processamento do produto;

XX - O forro será dispensado nos casos em que a cobertura for de estrutura metálica, refrataria ao calor solar, e proporcionar perfeita vedação à entrada de insetos, pássaros e outras pragas que possam ser de risco a sanidade dos alimentos, ou quando forem usadas telhas fibrocimento fixadas diretamente sobre vigas de concreto armado;

XXI - O telhado meia água é permitido, desde que possa ser mantido o pé direito à altura mínima de 3 metros para as dependências correspondente em novas construções, ou mínima de 2,50 metros em casos de construções já existentes, desde que aprovados os projetos junto ao SIM Botucatu, com exceção das salas de abate que deverá ter a altura suficiente para que possibilite a manipulação das carcaças e produtos elaborados sem que tenham contato com o piso;

XXII - O piso deve ser de material impermeável, lavável, que possibilite a perfeita higienização, resistentes a choques, a produtos químicos e atritos, não podem apresentar fissuras ou rachaduras e que seja ligeiramente inclinado de modo a facilitar a coleta das águas residuais e sua drenagem para a rede de esgoto;

XXIII - O piso poderá ser de material cerâmico industrial, cimento ou outros materiais, desde que aprovados pelo SIM;

XXIV - As áreas para recepção e depósito de matérias primas, ingredientes e embalagens devem ser separados das áreas de produção, armazenamento e expedição de produto final;

XXV - As áreas de armazenamento e expedição deverão garantir as condições adequadas para a conservação das embalagens e características de identidade e qualidade dos produtos, devem se encontrar em bom estado de conservação, isento de defeitos, rachaduras, trincas, buracos, umidades, bolor, descascamentos ou outras situações que coloquem em risco a qualidade do produto;

XXVI - Nas áreas de manipulação as paredes deverão ser lisas, de cor clara, de fácil lavagem e desinfecção, impermeabilizadas, com ângulos entre paredes e pisos arredondados e revestidos com o mesmo material de impermeabilização;

XXVII - Todas as dependências deverão possuir iluminação e ventilação naturais ou artificiais adequadas, respeitadas as particularidades de ordem tecnológica cabíveis, de modo a evitar que os raios solares prejudiquem a natureza dos trabalhos desenvolvidos;

XXVIII - Se a iluminação for artificial, feita através de luz fria, as lâmpadas deverão ter proteção

DIÁRIO OFICIAL

ELETRÔNICO DO MUNICÍPIO DE BOTUCATU

Ano XXX | Edição 1961 | Lei municipal nº 6239/2021 | Quarta-feira, 14 de Setembro de 2022

24



PREFEITURA MUNICIPAL DE BOTUCATU
ESTADO DE SÃO PAULO

DECRETO Nº 12.669

de 31 de agosto de 2022.

adequada contra estilhaços ou queda sobre os produtos, devendo observar um mínimo de intensidade luminosa de 300 lux nas áreas de manipulação e 500 lux nas áreas de inspeção, considerando se os valores medidos ao nível das mesas, plataformas ou locais de execução das operações, fica proibido a utilização de luz colorida que mascare ou determine falsa impressão de coloração dos produtos ou matérias primas;

XXIX - A fiação elétrica deverá ser embutida através de condutes ou calhas apropriadas, todas as tomadas e interruptores devem ter espelhos e dispor de fonte de energia compatível e suficiente com a necessidade do estabelecimento;

XXX - Dispor, quando necessário, de dependências para administração, oficinas e depósitos diversos, separados preferencialmente do corpo do estabelecimento;

XXXI - Dispor de local e equipamento para higienizar os veículos transportadores de animais vivos;

XXXII - Dispor, quando necessário, de escritório para o fiscal do SIM;

XXXIII - Conter rede de esgoto adequada em todas as dependências, projetada e construída de forma a facilitar a higienização e que apresente dispositivos e equipamentos a fim de evitar o risco de contaminação industrial e ambiental;

XXXIV - A rede de esgotos em todas as dependências deve ter dispositivos adequados, que evite o refluxo de odores e a entrada de roedores ou outros animais, dotado de canalização e instalações para retenção de gorduras, resíduos e corpos flutuantes, bem como de dispositivos de depuração artificial e dotados de caixas de inspeção;

XXXV - Os estabelecimentos que instalar canaletas no piso, com a finalidade de escoar águas residuais, estas poderão ser cobertas com grades ou chapas metálicas perfuradas, não sendo permitido qualquer outro material, como por exemplo, pranchões de madeira;

XXXVI - Rede de esgoto sanitário, sempre independente da rede de esgoto industrial, também estará sujeita à aprovação da autoridade competente.

XXXVII - Dispor de rede de abastecimento de água, com instalações apropriadas para armazenamento e distribuição suficiente para atender a necessidades do trabalho industrial e as dependências sanitárias, e quando for o caso, dispor de instalações para tratamento de água;

XXXVIII - Dispor de rede diferenciada e identificada para água potável, quando esta for utilizada para o combate de incêndios, refrigeração e outras aplicações que não ofereçam risco de contaminação aos alimentos, mantendo o sistema de cloração ou tratamento de água, bem como apresentar o boletim oficial do exame da água de abastecimento com resultados que atendam os padrões microbiológico e físico e químico estabelecidos em legislação específica;

XXXIX - Dispor de água fria potável, e quando necessário de água quente com temperatura mínima de 85°C, em quantidade suficiente em todas as dependências de manipulação e preparo de produtos e/ou subprodutos, bem como higienizar o estabelecimento, instalações, equipamentos, utensílios e recipientes;

XL - Nas seções onde são manipuladas vísceras e carnes deverão dispor de lavatórios de mãos com torneiras acionadas à pedal, joelho ou outro meio que não utilize o fechamento manual, providas de sabão líquido inodoro;

XLI - Possuir instalação de frio em número e área suficientes, segunda a capacidade e finalidade do estabelecimento;

XLII - Deverá ser feita a leitura e registro do cloro residual na água diariamente antes do início das

Página 24 de 108

DIÁRIO OFICIAL

ELETRÔNICO DO MUNICÍPIO DE BOTUCATU

Ano XXX | Edição 1961 | Lei municipal nº 6239/2021 | Quarta-feira, 14 de Setembro de 2022

25



PREFEITURA MUNICIPAL DE BOTUCATU
ESTADO DE SÃO PAULO

DECRETO Nº 12.669

de 31 de agosto de 2022.

atividades, mesmo quando o estabelecimento é suprido por abastecimento público;

XLIII - Deverá existir barreira sanitária completa em todos os acessos ao interior da indústria composto de lavador de botas, sanitizante, escova, lavatórios de mãos que não utilizem o fechamento manual, sabão líquido inodoro, aprovado pela ANVISA, toalha de papel descartável e lixo provido de tampa com acionamento a pedal;

XLIV - Dispor quando necessário, de câmara fria e/ou equipamento de frio aprovado pelo SIM Botucatu;

XLV - Os equipamentos e utensílios, tais como mesas, calhas, carrinhos, caixas, bandejas e outros continentes que recebam produtos comestíveis, serão de superfície lisa, com tampas, de fácil higienização e sem cantos angulares, de chapa de material inoxidável, permitindo-se o emprego de material plástico apropriado às finalidades, ou ainda outro material que venha a ser aprovado pelo SIM e, de um modo geral, devem manter-se lisas as superfícies dos equipamentos que estejam ou possam vir a estar em contato com as carnes, incluindo soldaduras e juntas;

XLVI - Os carros e/ou bandejas para produtos não - comestíveis poderão ser construídos em chapa galvanizada e pintados de cor vermelha com a inscrição “não comestíveis” outro material que venha a ser aprovado pelo SIM;

XLVII - As dependências auxiliares, quando forem necessárias, poderão ser construídas em anexo ao prédio da indústria, porém com acesso externo e independente das demais áreas da indústria;

XLVIII - Dispor de uma única unidade de sanitário/vestiário para estabelecimento agroindustrial rural de pequeno porte com até oito trabalhadores, sendo que poderá ser utilizado sanitários já existentes na propriedade, desde que não fiquem a uma distância superior à 40 m (quarenta metros) e o piso entre o sanitário/vestiário e o prédio industrial seja pavimentado, e acima de 8 trabalhadores o sanitário e vestiário deverão ser proporcional ao número de pessoal, de acordo com a legislação específica, com acesso indireto à área de processamento, com fluxo interno adequado e independentes para as seções onde são manipulados produtos comestíveis, de acesso fácil, respeitando-se as particularidades de cada seção e em atendimento às BPF;

XLIX - Os sanitários terão sempre à sua saída lavatórios de mãos com torneiras que não utilizem o fechamento manual, providos de sabão líquido inodoro;

L - Estabelecimentos agroindustriais rural de pequeno porte com até 8 trabalhadores, são dispensados de dispor de refeitório, podendo ser utilizado a casa da propriedade e acima disso, o refeitório será instalado convenientemente, de acordo com a legislação específica, proibindo-se que outras dependências ou áreas dos estabelecimentos sejam usadas para tal finalidade;

LI - O sistema de lavagem de uniformes e outras, deve atender aos princípios das boas práticas de higiene, seja em lavanderia própria, terceirizada ou outra forma de lavagem;

LII - Dispor de equipamentos e utensílios adequados, de fácil higienização, resistentes à corrosão, não tóxicos e que não permitam o acúmulo de resíduos, sendo que a localização dos equipamentos deverá atender a um bom fluxo operacional evitando a contaminação cruzada;

LIII - Dispor de dependências, instalações e equipamentos para manipulação de produtos não comestíveis, quando for o caso, devidamente separados dos produtos comestíveis, devendo os utensílios utilizados para produtos não comestíveis ser de uso exclusivo para esta finalidade;

LIV - Dispor de equipamentos para medição de temperatura do ambiente e da matéria-prima em todas as fases da produção até a expedição;

Página 25 de 108

DIÁRIO OFICIAL

ELETRÔNICO DO MUNICÍPIO DE BOTUCATU

Ano XXX | Edição 1961 | Lei municipal nº 6239/2021 | Quarta-feira, 14 de Setembro de 2022

26



PREFEITURA MUNICIPAL DE BOTUCATU
ESTADO DE SÃO PAULO

DECRETO Nº 12.669
de 31 de agosto de 2022.

LV - Dispor de equipamento para medição da cloração de água;

LVI - Não será aceita a presença de madeira ou materiais oxidados (ferrugem), com angulosidades ou frestas, em equipamentos ou nas instalações onde são recebidos, manipulados, preparados, embalados ou armazenados produtos utilizados na alimentação humana;

LVII - Os equipamentos e utensílios utilizados para materiais não comestíveis ou resíduos deverão ser marcados com indicação do seu uso e não poderão ser usados para produtos comestíveis;

LVIII - Equipamentos de conservação dos alimentos (refrigeradores, congeladores, câmaras frigoríficas e outras) deverão dispor de medidor de temperatura em local apropriado e adequado funcionamento;

LIX - Os estabelecimentos e suas dependências deverão ser mantidos livres de moscas, mosquitos, baratas, cães, gatos, ratos ou quaisquer outros insetos ou animais capazes de expor a higiene, e sanidade dos produtos de origem animal;

LX - Os estabelecimentos e suas dependências deverão ser mantidos livres de produtos, objetos, ou materiais estranhos à finalidade das dependências;

LXI - Dispor quando necessário, de equipamento gerador de vapor com capacidade para as necessidades do estabelecimento, instalado em dependência externa;

LXII - O estabelecimento poderá trabalhar com mais de um tipo de atividade, devendo, para isso, possuir infraestrutura compatível e, no caso de utilizar a mesma linha de processamento, concluir o processo de produção de um produto antes de iniciar a produção do seguinte;

Art. 88. O SIM de Botucatu periodicamente fiscalizará e inspecionará a colocação de novos aparelhos ou a execução das obras nos estabelecimentos em construção ou reformas, verificando sua conformidade ao processo de registro aprovado.

Art. 89. Toda a vez que se fizer necessário, o SIM Botucatu deve determinar a substituição, raspagem, pintura e reforma em pisos, paredes, tetos e equipamentos.

Art. 90. As normas da inspeção sanitária, industrial e tecnológica relacionada às instalações, aos processos, aos procedimentos dos estabelecimentos de produtos de origem animal, em conformidade à classificação prevista, serão disciplinadas em regulamentos técnicos específicos aprovados por atos do Secretário do Verde.

Art. 91. Nos locais em que se fabriquem, beneficiem, preparem ou acondicionem produtos de subprodutos de origem animal é proibido terem em depósito substâncias nocivas à saúde ou que possa servir para alterar, adulterar, fraudar ou falsificar o produto.

CAPÍTULO X

Higiene dos Estabelecimentos, do Pessoal e das Embalagens

Art. 92. Os estabelecimentos são responsáveis por assegurar que todas as etapas de fabricação dos produtos de origem animal são realizadas de forma higiênica, a fim de obter produtos saudáveis, que atendam aos padrões de qualidade, que não apresentem risco à saúde, à segurança e ao interesse econômico do consumidor.

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

Art. 93. Todas as dependências, equipamentos e utensílios dos estabelecimentos, inclusive

Página 26 de 108

DIÁRIO OFICIAL

ELETRÔNICO DO MUNICÍPIO DE BOTUCATU

Ano XXX | Edição 1961 | Lei municipal nº 6239/2021 | Quarta-feira, 14 de Setembro de 2022

27



PREFEITURA MUNICIPAL DE BOTUCATU
ESTADO DE SÃO PAULO

DECRETO Nº 12.669

de 31 de agosto de 2022.

reservatórios de água e fábrica e silos de reservatório de gelo, devem ser mantidos em condições de higiene, antes, durante e após a elaboração dos produtos.

§1º Durante os procedimentos de higienização nenhuma matéria prima ou produto deve permanecer nos locais onde está sendo realizada a operação de limpeza.

§2º Os produtos utilizados na higienização deverão ser previamente aprovados pelo órgão competente, identificados e guardados em local adequado, fora das áreas de armazenagem e manipulação dos alimentos.

Art. 94. Os equipamentos e utensílios devem ser higienizados de modo a evitar a contaminação cruzada entre aqueles utilizados no acondicionamento de produtos comestíveis daqueles utilizados no acondicionamento de produtos não comestíveis.

Art. 95. Os estabelecimentos devem ser mantidos livres de pragas e vetores, em caso de alguma praga invadir os estabelecimentos, deverá ser adotado medidas de erradicação.

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

§2º Caso houver necessidade de realizar a aplicação de praguicida, este deverá obedecer a critérios técnicos, de forma a garantir a inocuidade da matéria prima e produtos alimentícios, após a aplicação do praguicida os equipamentos e utensílios deverão ser limpos antes de reiniciarem os procedimentos.

§3º Deverão ser protegidos, antes da aplicação dos praguicidas, todos os alimentos, utensílios, equipamentos e demais objetos utilizados nos procedimentos.

§4º É proibida a permanência de cães e gatos e de outros animais nos estabelecimentos.

Art. 96. É proibida em toda a área industrial, a prática de qualquer hábito que possa causar contaminações nos alimentos, tais como comer, fumar, cuspir ou outras práticas anti-higiênicas, bem como a guarda de alimentos, roupas, objetos e materiais estranhos.

Parágrafo único. Deve ser prevista a separação de áreas ou a definição de fluxo de funcionários dos diferentes setores nas áreas de circulação comuns, de forma a evitar a contaminação cruzada.

Art. 97. Durante todas as etapas de elaboração, desde o recebimento da matéria-prima até a expedição, incluindo o transporte, é proibido utilizar utensílios que pela sua forma ou composição possam comprometer a inocuidade da matéria-prima ou do produto, devendo os mesmos ser mantidos em perfeitas condições de higiene e que impeçam contaminações de qualquer natureza.

Art. 98. Câmara frigorífica, antecâmara e túnel de congelamento, quando houver, devem ser higienizados regularmente, respeitando suas particularidades e os programas de BPF's implementados pela empresa.

Art. 99. Nos estabelecimentos de leite e derivados é obrigatória a rigorosa lavagem e sanitização de vasilhames e dos veículos transportadores de matérias-primas e produtos.

Art. 100. Nos estabelecimentos de produtos das abelhas que recebem matéria-prima em baldes ou tambores, é obrigatória a rigorosa lavagem e sanitização dos vasilhames para sua devolução.

Art. 101. Todos os equipamentos e utensílios serão convenientemente marcados de modo a evitar qualquer confusão entre os destinados a produtos comestíveis e os usados no transporte ou depósito de produtos não comestíveis ou ainda utilizados na alimentação de animais usando-se denominações "COMESTÍVEIS" e "NÃO COMESTÍVEIS".

DIÁRIO OFICIAL

ELETRÔNICO DO MUNICÍPIO DE BOTUCATU

Ano XXX | Edição 1961 | Lei municipal nº 6239/2021 | Quarta-feira, 14 de Setembro de 2022

28



PREFEITURA MUNICIPAL DE BOTUCATU
ESTADO DE SÃO PAULO

DECRETO Nº 12.669

de 31 de agosto de 2022.

Art. 102. Os estabelecimentos devem ser mantidos livres de moscas, mosquitos, baratas, ratos, camundongos e quaisquer outros animais, agindo-se cautelosamente quanto ao emprego de venenos, cujo uso só é permitido nas dependências não destinadas a manipulação ou depósito de produtos comestíveis e mediante conhecimento da Inspeção Municipal.

Art. 103. As instalações próprias para guarda, pouso e contenção de animais vivos ou depósitos de resíduos industriais, devem ser lavadas e desinfetadas tantas vezes que se fizerem necessárias.

Art. 104. Os recipientes já usados, quando destinados ao acondicionamento de produtos utilizados na alimentação humana, devem ser previamente inspecionados, condenando-se os que, após terem sido limpos e desinfetados por meio de vapor e substâncias permitidas, não forem julgados em condições de aproveitamento.

Parágrafo único. Em caso algum é permitido o acondicionamento de matérias primas e produtos destinados à alimentação humana em carros, recipientes ou continentes que tenham servido a produtos não comestíveis.

Art. 105. É proibido manter em estoque, nos depósitos de produtos, nas salas de recebimento, de manipulação, de fabricação e nas câmaras frias ou de cura, material estranho aos trabalhos de dependência.

Art. 106. Imediatamente após o término da jornada de trabalho ou quantas vezes for necessário, deverão ser limpos rigorosamente o chão, os condutos de escoamento de água, as estruturas de apoio e as paredes das áreas de manipulação, todos os equipamentos e utensílios.

Parágrafo único. Os estabelecimentos devem ter em estoque, desinfetantes aprovados pelo Ministério da Saúde para uso nos trabalhos de higienização de dependências e equipamentos.

Art. 107. É vedado o emprego de vasilhames de cobre, latão, barro, zinco, ferro estanhado, madeira, ou qualquer outro utensílio que por sua forma e composição possa causar prejuízos à manipulação, estocagem e transporte de matérias primas e de produtos usados na alimentação humana.

Art. 108. O SIM poderá exigir em qualquer ocasião, desde que julgue necessário, quaisquer medidas higiênicas nos estabelecimentos, áreas de interesse, suas dependências e anexos.

Art. 109. Os subprodutos deverão ser armazenados de maneira adequada sendo que, aqueles resultantes da elaboração que sejam veículos de contaminação deverão ser retirados das áreas de trabalho quantas vezes forem necessárias.

Art. 110. Os funcionários envolvidos de forma direta ou indireta em todas as etapas de produção ficam obrigados a cumprir práticas de higiene pessoal e operacional que preservem a inocuidade dos produtos.

Parágrafo único. Os funcionários que trabalham em setores em que se manipulem material contaminado, ou que exista maior risco de contaminação, devem praticar hábitos higiênicos com maior frequência e não circular em áreas de menor risco de contaminação, de forma a evitar a contaminação cruzada.

Art. 111. Os funcionários que trabalham na indústria de produtos de origem animal, inclusive os proprietários que também exerçam atividades no estabelecimento, devem estar em boas condições de saúde e dispor de atestado fornecido por médico do trabalho ou autoridade sanitária oficial do Município.

§1º Nos atestados de saúde dos colaboradores envolvidos na manipulação de produtos deve constar a declaração de que os mesmos estão “aptos a manipular alimentos”, sendo necessária a renovação a

DIÁRIO OFICIAL

ELETRÔNICO DO MUNICÍPIO DE BOTUCATU

Ano XXX | Edição 1961 | Lei municipal nº 6239/2021 | Quarta-feira, 14 de Setembro de 2022

29



PREFEITURA MUNICIPAL DE BOTUCATU
ESTADO DE SÃO PAULO

DECRETO Nº 12.669
de 31 de agosto de 2022.

cada ano.

§2º O colaborador envolvido na manipulação de produtos deve ser imediatamente afastado do trabalho sempre que fique comprovada a existência de doenças que possam contaminar os produtos, comprometendo sua inocuidade.

§3º Nos casos de afastamento por questões de saúde, o colaborador só poderá retornar às atividades depois de apresentar documento de saúde que ateste sua aptidão a manipular alimentos.

Art. 112. Todo o pessoal que trabalha com produtos comestíveis, desde o recebimento até a expedição, deverá usar uniformes claros, em perfeito estado de higiene e conservação, sendo: calça, jaleco, gorro, boné ou touca, botas e equipamentos de EPI's completo, segunda a função exercida no estabelecimento e também guardada em locais próprios.

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

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

§3º Os colaboradores que exercem funções nas oficinas, setores de manutenção de equipamentos, almoxarifado, dentre outros, deverão utilizar uniformes de cores diferentes, ficando vedado o acesso ao interior do estabelecimento onde há manipulação dos alimentos ou matança de animais.

§4º Os visitantes somente poderão ter acesso ao interior do estabelecimento quando forem devidamente uniformizados e autorizados pelo responsável do Serviço de Inspeção.

Art. 113. Os colaboradores manipuladores devem:

I - Ter asseio pessoal, manter as unhas curtas, sem esmalte ou base, não usar maquiagem ou adornos tais como anéis, brincos, pulseiras dentre outros;

II - Usar cabelo preso e protegido com touca descartável;

III - Não comer ou mascar chicletes nas áreas de manipulação de alimentos;

IV - Evitar todo e qualquer ato que possa direta ou indiretamente contaminar os alimentos;

V - Não fumar nas dependências do estabelecimento;

VI - Proteger o rosto ao tossir ou espirrar;

VII - Lavar cuidadosamente as mãos antes e após manipular os alimentos, após qualquer interrupção da atividade, após tocar materiais contaminados, e sempre que se fizer necessário;

VIII - Não fazer o uso de barba e/ou bigode.

Art. 114. Roupas e objetos pessoais não poderão ser guardados nas áreas de manipulação de alimentos, devendo estes terem lugares próprios como vestiários com armários adequados e em números suficientes.

Art. 115. Os manipuladores de alimentos, não deverão ser veículos de qualquer tipo de contaminação.

Art. 116. A inobservância dos preceitos legais contidos nesta sessão importará, aos responsáveis legais, cominação das sanções previstas neste decreto.

Art. 117. Todo Procedimento Padrão de Higiene Operacional (PPHO) deverá constar no Manual de Boas Práticas de Fabricação e estarem devidamente evidenciados nos Programas de Autocontrole (PAC's) da empresa.



PREFEITURA MUNICIPAL DE BOTUCATU
ESTADO DE SÃO PAULO

DECRETO Nº 12.669

de 31 de agosto de 2022.

§1º O SIM é responsável pela fiscalização da aplicação do Regulamento Técnico sobre as condições higiênico sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação.

§2º Todas as informações consideradas relevantes a inspeção ou a auditoria deverão ser prontamente fornecidas pelo estabelecimento;

§3º O manual de BPF, é específico para cada estabelecimento, deverá estar disponível para o SIM, sendo de responsabilidade do RT elaborar e o manter atualizado;

§4º O estabelecimento será responsável pela capacitação dos manipuladores, tornando os aptos a desenvolver as atividades desempenhadas de acordo com as Boas Práticas de Fabricação;

Art. 118. Os métodos de conservação dos produtos alimentícios deverão ser controlados de forma a proteger contra a contaminação, deterioração, após o processamento e ameaça de risco à saúde pública.

Art. 119. Entende-se por “embalagem” o invólucro ou recipiente destinado a proteger, acomodar e preservar produtos destinados à expedição, embarque, transporte e armazenagem, classificando-se em primária e secundária.

§1º Entende-se por “embalagem primária” o invólucro que está em contato direto com o produto, devendo este ser de material devidamente aprovado pela autoridade competente.

§2º Entende-se por “embalagem secundária” o invólucro ou recipiente utilizado para acondicionar produtos que tenham sido embalados primariamente.

Art. 120. A embalagem de produtos de origem animal deverá obedecer às condições de higiene necessárias à boa conservação do produto, sem colocar em risco a saúde do consumidor, previamente autorizadas pelo órgão regulador da saúde.

Art. 121. As embalagens que mantém o contato com produtos de origem animal, destinadas ao consumo humano deverão estar registradas ou aprovadas no órgão competente do Ministério da Saúde.

Art. 122. As embalagens devem ser utilizadas para os fins a que se destinam, de acordo com o aprovado pelo SIM de Botucatu.

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

Art. 123. As embalagens ou recipientes deverão ser inspecionados e, se necessário, higienizados antes do uso, com o objetivo de assegurar sua inocuidade.

Art. 124. Todo material utilizado para embalagem deverá ser armazenado em condições que não coloque em risco a sanidade dos mesmos.

Art. 125. É permitida a reutilização de recipientes para o envase ou o acondicionamento de produtos e de matérias-primas utilizadas na alimentação humana quando íntegros e higienizados, a critério do SIM.

Art. 126. Quando houver encerramento das atividades ou cancelamento do registro, o estabelecimento deverá inutilizar os rótulos e embalagens estocadas, e a inutilização ou destruição dos mesmos deverá ser supervisionada pelo Médico Veterinário do SIM de Botucatu.

CAPÍTULO XI

Obrigações dos Estabelecimentos

Art. 127. Ficam os proprietários de estabelecimentos sob Inspeção Municipal, obrigados a:

DIÁRIO OFICIAL

ELETRÔNICO DO MUNICÍPIO DE BOTUCATU

Ano XXX | Edição 1961 | Lei municipal nº 6239/2021 | Quarta-feira, 14 de Setembro de 2022

31



PREFEITURA MUNICIPAL DE BOTUCATU
ESTADO DE SÃO PAULO

DECRETO Nº 12.669

de 31 de agosto de 2022.

- I - Observar e fazer observar todas as exigências contidas no presente Regulamento, suas alterações e legislações complementares;
- II - Fornecer pessoal necessário e habilitado, bem como material adequado julgado indispensável aos trabalhos de inspeção, inclusive acondicionamento e autenticidade de amostras para exames de laboratório;
- III - Garantir o livre acesso de servidores a todas as instalações do estabelecimento para a realização dos trabalhos de inspeção, fiscalização, supervisão, auditoria, coleta de amostras, verificação de documentos ou outros procedimentos de inspeção previstos no presente Regulamento;
- IV - Dar aviso antecipado de 12 (doze) horas, no mínimo sobre a realização de quaisquer trabalhos fora dos períodos padronizados de funcionamento do estabelecimento e fornecidos juntamente com o fluxograma de atividades nos estabelecimentos registrados no SIM, mencionando sua natureza e hora de início e de provável conclusão;
- V - Dar aviso com antecedência mínima de 24 (vinte e quatro) horas, da chegada de animais para abate e fornecer todos os dados que sejam solicitados pelo Serviço de Inspeção;
- VI - Quando o estabelecimento funcionar em regime de inspeção permanente e afastado do perímetro urbano deve fornecer gratuitamente habitação adequada aos servidores ou condução, a juízo do SIM;
- VII - Fornecer os dados estatísticos de interesse do Serviço de Inspeção, na forma por ela requerida, alimentando o sistema informatizado do sistema de inspeção, no máximo até o décimo dia útil de cada mês subsequente ao vencido e sempre que for solicitado pelo respectivo Serviço de Inspeção Municipal;
- VIII - Manter em dia o registro do recebimento de animais, matérias-primas e insumos, especificando procedência e qualidade, produtos fabricados, saída e destino dos mesmos, que deverá estar disponível para consulta do Serviço de Inspeção, a qualquer momento;
- XIV - Manter equipe regularmente treinada e habilitada para execução das atividades do estabelecimento;
- X - Realizar imediatamente o recolhimento dos produtos elaborados e eventualmente expostos à venda quando for constatado desvio no controle de processo, que possa incorrer em risco à saúde ou aos interesses do consumidor;
- XI - Os estabelecimentos devem apresentar toda documentação solicitada pelo Serviço de Inspeção, seja ela de natureza contábil, analítica ou registros de controle de recebimento, estoque, produção, comercialização ou quaisquer outros necessários às atividades de fiscalização;
- XII - O Serviço de Inspeção Municipal junto aos estabelecimentos de abate deve, ao final de cada dia de atividade, fornecer aos proprietários dos animais que tenham sido abatidos, laudo onde constem as eventuais enfermidades ou patologias diagnosticadas durante a realização da inspeção sanitária;
- XIII - Os estabelecimentos onde os abates tenham sido efetuados ficam responsáveis pela entrega, mediante recibo, dos mencionados laudos aos proprietários dos animais, retornando cópias com o recebido para arquivo no Serviço de Inspeção;
- XIV - A notificação mencionada aos proprietários dos animais abatidos não dispensa o Serviço de Inspeção, de encaminhar mapas mensais com os resultados das inspeções sanitárias aos órgãos oficiais responsáveis pela sanidade animal;
- XV - Todos os estabelecimentos de leite e derivados e de produtos das abelhas e derivados devem registrar diariamente, as entradas, saídas e estoques de matérias-primas e produtos, especificando

Página 31 de 108

DIÁRIO OFICIAL

ELETRÔNICO DO MUNICÍPIO DE BOTUCATU

Ano XXX | Edição 1961 | Lei municipal nº 6239/2021 | Quarta-feira, 14 de Setembro de 2022

32



PREFEITURA MUNICIPAL DE BOTUCATU
ESTADO DE SÃO PAULO

DECRETO Nº 12.669

de 31 de agosto de 2022.

origem, quantidade, resultados de análises de seleção, controles do processo produtivo e destino;

XXVI - Em estabelecimentos de leite e derivados, quando do recebimento de matéria-prima a granel, devem ser arquivados, para fins de verificação do Serviço de Inspeção Municipal, a etiqueta lacre e o boletim de análises;

XXVII - Os estabelecimentos de leite, produtos lácteos ou de produtos das abelhas que recebem matérias-primas devem manter atualizado o cadastro desses produtores em sistema de informação adotado pelo Serviço de Inspeção Municipal;

XXVIII - Fornecer gratuitamente alimentação ao pessoal da Inspeção, quando os horários para as refeições não permitam que os servidores as façam em suas residências, a juízo do coordenador do SIM junto ao estabelecimento;

XIX - Fornecer armários, mesas, arquivos, mapas, livros e outro material destinado à Inspeção Municipal, quando necessário, para seu uso exclusivo;

XX - É permitida a entrada de matérias-primas e produtos de origem animal somente procedentes de estabelecimentos registrados em outros âmbitos de inspeção, desde que haja reconhecimento deste serviço de inspeção pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

XXI - Manter locais apropriados, a juízo da Inspeção Municipal para recebimento e guarda de matérias-primas ou produtos de origem animal procedentes de outros estabelecimentos sob Inspeção Municipal, Estadual ou Federal, ou de retorno de centros de consumo, para serem reinspecionados bem como para sequestro de carcaças ou partes de carcaça, matérias-primas e produtos suspeitos;

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

XXIII - Fornecer instalações, aparelhos e reativos necessários, a juízo da Inspeção Municipal, para análise de materiais ou produtos no laboratório do estabelecimento;

XXIV - Recolher as taxas de inspeção sanitária, previstas na legislação vigente;

XXV - O pessoal fornecido pelos estabelecimentos fica sob as ordens diretas do SIM;

XXVI - O material fornecido pelas empresas constitui patrimônio das mesmas, porém, fica à disposição e sob a responsabilidade do SIM;

XXVII - Cancelado o registro ou o relacionamento, os materiais pertencentes ao SIM, inclusive de natureza científica, o arquivo e os carimbos oficiais de Inspeção Municipal, serão recolhidos, bem como serão inutilizados os rótulos e embalagens remanescentes;

XXVIII - Dispor de controle de temperaturas das matérias-primas, dos produtos, do ambiente e do processo tecnológico empregado, conforme estabelecido neste decreto ou em normas complementares;

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

XXX - Realizar os tratamentos de aproveitamento condicional ou a inutilização de produtos de origem animal em observância aos critérios de destinação estabelecidos neste decreto ou em normas complementares expedidas pelo SIM, ou outros órgãos competentes, mantendo registros auditáveis do tratamento realizado, principalmente nos casos em que a inutilização ou aproveitamento condicional não foi realizado na presença do SIM.

XXXI - Os estabelecimentos devem dispor de programas de autocontrole desenvolvidos, implantados,

Página 32 de 108



PREFEITURA MUNICIPAL DE BOTUCATU
ESTADO DE SÃO PAULO

DECRETO Nº 12.669
de 31 de agosto de 2022.

mantidos, monitorados e verificados por eles mesmos, contendo registros sistematizados e auditáveis que comprovem o atendimento aos requisitos higiênico-sanitários e tecnológicos estabelecidos neste decreto e em normas complementares, com vistas a assegurar a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos seus produtos, desde a obtenção e a recepção da matéria-prima, dos ingredientes e dos insumos, até a expedição destes;

- a) Os programas de autocontrole devem incluir o bem-estar animal, quando aplicável, as BPF, o PPHO, o APPCC ou outra ferramenta equivalente reconhecida pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

XXXII - Os estabelecimentos devem possuir responsável técnico na condução dos trabalhos de natureza higiênico-sanitária e tecnológica, cuja formação profissional deverá atender ao disposto em legislação específica.

XXXIII - O SIM deverá ser comunicado sobre eventuais substituições dos profissionais de que trata o caput.

CAPÍTULO XII

Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal

Seção I

Inspeção Industrial e Sanitária de Carnes e Derivados

Art. 128. O estabelecimento de fabricação de produtos cárneos deve dispor de instalações compostas de recepção de matéria-prima; câmara de resfriamento e/ou congelamento; seção de desossa e processamento; seção de envoltórios; seção de condimentos e ingredientes; seção de cozimento e banha; seção de resfriamento; seção de rotulagem e embalagem secundária; seção de expedição; e seção de sub-produtos.

Art. 129. Produto cárneo são as massas musculares maturadas e demais tecidos, que as acompanha, incluindo ou não a base óssea correspondente, procedentes de animais abatidos com inspeção Veterinária.

Art. 130. Fábrica de produtos cárneos é o estabelecimento que industrializa carne de variadas espécies de animais, sendo dotado de instalações de frio industrial e aparelhagem adequada para o seu funcionamento.

Parágrafo único. Quando se tratar de estabelecimento agroindustrial rural de pequeno porte os condimentos e ingredientes poderão ser preparados e armazenados na seção de processamento, a rotulagem e embalagem secundária poderão ser feitas na seção de expedição e a seção de subprodutos poderá ser dispensada desde que os mesmos sejam retirados do local imediatamente.

Art. 131. Os trilhos, quando necessários, serão metálicos com altura mínima de 2,50 m (dois metros e cinquenta centímetros).

Art. 132. A seção de recepção de matérias-primas deve ser localizada contígua ao sistema de resfriamento e depósito de matéria-prima, ou à sala de desossa e processamento, de maneira que a matéria-prima não transite pelo interior de nenhuma outra seção até chegar a essas dependências.

Art. 133. Toda matéria-prima recebida deverá ter sua procedência comprovada por documento do órgão competente aceito pelo Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 134. A indústria que recebe e usa matéria-prima resfriada deve possuir câmara de resfriamento para o seu armazenamento, quando for necessário.

DIÁRIO OFICIAL

ELETRÔNICO DO MUNICÍPIO DE BOTUCATU

Ano XXX | Edição 1961 | Lei municipal nº 6239/2021 | Quarta-feira, 14 de Setembro de 2022

34



PREFEITURA MUNICIPAL DE BOTUCATU
ESTADO DE SÃO PAULO

DECRETO Nº 12.669
de 31 de agosto de 2022.

Art. 135. Deve existir no interior da câmara de resfriamento, quando for o caso, prateleiras metálicas e estrados metálicos ou de plástico, não sendo permitido, sob hipótese alguma, o uso de madeira de qualquer tipo ou de equipamentos oxidados ou com descamação de pintura.

Art. 136. As indústrias que recebem matéria-prima congelada, quando necessário, possuirão câmara de estocagem de congelados ou outro mecanismo de congelamento, com temperatura não superior a -12° (doze graus centígrados negativos).

§1º Nas câmaras de congelados não é permitido o uso de estrados de madeira.

§2º Em certos casos, a matéria-prima congelada poderá ser armazenada no sistema de resfriamento para o processo de descongelamento e posterior industrialização.

Art. 137. O “pé-direito” da sala de desossa, sala de processamento e demais dependências terá altura mínima de 2,50m (dois metros e cinquenta centímetros).

Art. 138. A manipulação e processamento poderão ser executados na sala de desossa desde que não traga prejuízos as outras operações.

§1º O espaço para o processamento deverá ser dimensionado de acordo com os equipamentos instalados em seu interior e com volume de produção/hora e produção/dia, além da diversificação de produtos processados.

§2º O espaço para processamento disporá de todos os equipamentos mínimos necessários para a elaboração dos produtos fabricados pelo estabelecimento, como moedor de carne, cutter, misturadeira, embutideira, mesas de aço inoxidável, tanques de aço inoxidável ou de plástico, carros de aço inoxidável ou de plástico especial, bandejas ou caixas de plástico ou inoxidável ou outros equipamentos que se faça necessário para realização das atividades.

§3º A desossa poderá ser efetuada na mesma área desde que em momentos diferentes, sendo necessária uma higienização entre as duas operações.

Art. 139. Todos os recipientes com condimentos deverão estar claramente identificados quanto a data de abertura do produto e data de validade após aberto.

Art. 140. Deverá ser dada atenção maior quanto aos nitritos e nitratos pelo perigo à saúde que os mesmos representam.

Art. 141. A seção de preparação de envoltórios naturais poderá servir como local para a sua lavagem com água potável, seleção e desinfecção com produtos aprovados pelo órgão competente para tal finalidade, podendo servir também, como depósito de envoltórios quando possuir área suficiente, ser armazenados em local apropriado, desde que rigorosamente limpos interna e externamente e que possua acesso independente para este tipo de embalagem, sem trânsito pelo interior das demais seções.

Parágrafo único. A preparação dos envoltórios, lavagem, retirada do sal e desinfecção poderá ser feito na própria sala de processamento, sendo necessária para tal uma mesa e pia independentes desde que não fique armazenada nesta sala a matéria-prima e não sejam executados simultaneamente à desossa e ao processamento.

Art. 142. A seção de preparação de condimentos, deverá ser localizada de forma a haver um fluxo contínuo à sala de processamento e manipulação de produtos.

§1º A seção de preparação de condimentos poderá ser substituída por espaço específico dentro da sala de processamento.

§2º Caso possuir área suficiente, a seção de preparação de condimentos servirá também como depósito

DIÁRIO OFICIAL

ELETRÔNICO DO MUNICÍPIO DE BOTUCATU

Ano XXX | Edição 1961 | Lei municipal nº 6239/2021 |

Quarta-feira, 14 de Setembro de 2022

35



PREFEITURA MUNICIPAL DE BOTUCATU
ESTADO DE SÃO PAULO

DECRETO Nº 12.669

de 31 de agosto de 2022.

de condimentos e ingredientes.

§3º Para preparação de condimentos deverá ter equipamentos como balanças, mesas, prateleiras, estrados plásticos, baldes plásticos com tampa, bandejas ou caixas plásticas.

Art. 143. A seção de cozimento e banha deverá ser independente da seção de processamento e das demais seções, tendo portas com fechamento automático.

Parágrafo único. Para a fabricação de banha o estabelecimento deve possuir tanque para fusão e tratamento dos tecidos adiposos de suínos, localizada de forma a não haver prejuízo ao fluxo de matéria-prima proveniente das salas de matança e desossa.

Art. 144. A seção de cozimento e banha podem ter como equipamentos tanques de aço inoxidável, estufas a vapor, mesas inox e exaustores.

Art. 145. Para o cozimento de produtos cárneos esse procedimento poderá ser feito em estufas e/ou em tanques de cozimento.

Art. 146. A cristalização e embalagem da banha poderão ser realizadas no mesmo local da fabricação.

Art. 147. Os fumeiros serão construídos inteiramente de alvenaria, não se permitindo pisos e portas de madeira, sendo que as aberturas para acesso da lenha e para a limpeza deverão estar localizadas na parte inferior e externa.

Art. 148. A seção de resfriamento dos produtos prontos deverá estar equipada com sistema de resfriamento para armazenar os produtos prontos que necessitem de refrigeração, ser localizada de forma a não promover o contrafluxo, aguardando o momento de sua expedição.

Parágrafo único. A seção de resfriamento dos produtos prontos será, de preferência, contígua à expedição e à seção de processamento sendo que a temperatura deverá permanecer entre 0°C a 5°C.

Art. 149. Os produtos prontos que não necessitam de refrigeração serão encaminhados para o local de rotulagem e expedição.

Art. 150. O estabelecimento que desejar fabricar produtos curados como salames, copas, presunto cru defumado, necessitará de câmara de cura, onde os mesmos permanecerão dependurados em estaleiros a uma temperatura e umidade relativa do ar adequada pelo tempo necessário para sua completa cura, conforme a sua tecnologia de fabricação descrito no registro dos produtos e rótulos aprovados e registrado no Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 151. A seção de cura poderá possuir ou não equipamentos para climatização, sendo que quando não houver tais equipamentos, a temperatura ambiente e a umidade relativa do ar serão controladas pela abertura e fechamento das portas e janelas, as quais terão obrigatoriamente telas de proteção contra insetos.

Art. 152. Os estabelecimentos que produzirem presuntos, apresuntados ou outros produtos curados que necessitam de frio no seu processo de cura deverão possuir sistema de resfriamento específico ou utilizar a câmara de resfriamento de massas, quando esta dispor de espaço suficiente, desde que separada dos recipientes com massas.

Art. 153. O estabelecimento que executar fatiamento de produtos deverá possuir espaço para esta finalidade onde os produtos receberão a sua embalagem primária.

Parágrafo único. O fatiamento poderá ser feito na seção de processamento e manipulação quando apresentar condições de temperatura e de higiene exigidas para a operação e quando houver área suficiente para os equipamentos e, neste caso, será imprescindível que não ocorra mais nenhuma

DIÁRIO OFICIAL

ELETRÔNICO DO MUNICÍPIO DE BOTUCATU

Ano XXX | Edição 1961 | Lei municipal nº 6239/2021 | Quarta-feira, 14 de Setembro de 2022

36



PREFEITURA MUNICIPAL DE BOTUCATU
ESTADO DE SÃO PAULO

DECRETO Nº 12.669
de 31 de agosto de 2022.

operação neste momento e nesta seção além do fatiamento.

Art. 154. O equipamento usado no fatiamento será de aço inoxidável e rigorosamente limpo, devendo as máquinas, a cada turno de trabalho, serem desmontadas e totalmente higienizadas e desinfetadas com produtos próprios para esta finalidade.

Art. 155. O uso de luvas de borracha, com os cuidados de higiene que este acessório requer, será de caráter obrigatório para os operários que nesta seção trabalham, sendo também obrigatório o uso de máscaras.

Art. 156. A seção de embalagem secundária será anexa à seção de processamento, separada desta através de parede e servirá para o acondicionamento secundário dos produtos que já receberam a sua embalagem primária na seção do processamento, fatiamento, devendo sempre tomar cuidado com os resíduos que se formam na hora de montar as caixas de papelão.

Parágrafo único A operação de rotulagem e embalagem secundária poderá também ser realizada na seção de expedição quando esta possuir espaços que permita tal operação sem prejuízo das demais.

Art. 157. A seção de expedição possuirá plataforma para o carregamento totalmente isolada do meio ambiente.

Art. 158. A lavagem dos equipamentos e outros poderão ser feitas na sala de processamento desde que os produtos utilizados para tal não fiquem ali depositados e esta operação não interfira nos trabalhos de processamento.

Art. 159. Os estabelecimentos destinados à fabricação de embutidos tipo Frescal, defumados e outros, desde que aprovados pelo S.I.M, devem satisfazer ainda às seguintes condições:

I - Somente poderão ser empregadas carnes, vísceras ou quaisquer outros órgãos com certificados de procedência e inspeção ou outro documento equivalente, aprovado pelo SIM, assinado e carimbado pelo Veterinário do Serviço Oficial de origem, em que se mencione a data do abate, estabelecimento em que ocorreu abate e nº de registro do estabelecimento no Serviço de Inspeção competente;

II - Fica proibido utilizar carnes conservadas pelo processo de congelamento no preparo de salame, mortadelas, linguiças e demais subprodutos cárneos;

III - As tripas, que se destinarem ao preparo do produto, enquanto não utilizadas, serão conservadas em solução de cloreto de sódio ou outro processo aprovado pelo S.I.M;

IV - Não é permitido o emprego de qualquer ingrediente, aditivo, conservante, coadjuvante de tecnologia ou qualquer outra substância que não esteja previamente aprovado pelo SIM ou por outro órgão competente.

V - No preparo de embutidos não submetido a cozimento, é permitida a adição de água ou gelo (produzido com água potável) na proporção máxima de 3% (três por cento), calculados sobre o total dos componentes e com finalidade de facilitar a trituração e homogeneização da massa.

Art. 160. Entende-se por "embutido" todo produto elaborado com carne ou órgãos comestíveis curados ou não, condimentado, cozido ou não, defumado e dessecado ou não, tendo como envoltório, tripa, bexiga ou outra membrana animal.

Parágrafo único. É permitido o emprego de película artificial no preparo de embutidos, desde que aprovados pelo Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 161. As tripas e membranas de animais empregadas como envoltórios, devem estar rigorosamente limpas e sofrer outra lavagem, imediatamente antes de seu uso.

Página 36 de 108



PREFEITURA MUNICIPAL DE BOTUCATU
ESTADO DE SÃO PAULO

DECRETO Nº 12.669
de 31 de agosto de 2022.

Art. 162. Segundo o tipo de embutidos e suas peculiaridades, podem entrar em sua composição tendões e cartilagens.

Art. 163. Entende-se por "morcela" o embutido contendo principalmente sangue, adicionado de toucinho moído ou não, condimentado e convenientemente cozido.

Parágrafo único. A Inspeção Municipal só permitirá o preparo de embutidos de sangue quando a matéria-prima seja colhida isoladamente de cada animal e em recipiente separado rejeitando o sangue procedente dos que venham a ser considerados impróprios para o consumo.

Art. 164. Os embutidos preparados em óleo devem ser cozidos em temperatura não inferior a 72°C (setenta e dois graus centígrados) no mínimo por 30 (trinta) minutos.

Art. 165. Os embutidos são considerados fraudados quando:

I - Forem empregadas carnes e matérias primas de má qualidade, ou em proporção diferente da fórmula aprovada;

II - Forem empregados conservadores e corantes não permitidos pelas legislações pertinentes;

III - Houver adição de água ou de gelo, com o intuito de aumentar o volume e o peso do produto e em proporção superior à permitida neste regulamento;

IV - Forem adicionados tecidos inferiores.

Art. 166. Os embutidos serão considerados alterados e impróprios para o consumo quando:

I - A superfície estiver úmida, pegajosa ou exudando líquido;

II - Verificadas partes ou áreas flácidas ou consistência anormal;

III - Houver indícios de fermentação pútrida;

IV - A massa apresenta manchas esverdeadas, pardacentas ou coloração sem uniformidade;

V - A gordura estiver rançosa;

VI - O envoltório estiver perfurado por parasitas que atinjam também a massa;

VII - O odor e o sabor apresentarem-se anormais;

VIII - Forem constatados germes patogênicos;

IX - Manipulados em más condições de higiene.

Art. 167. Entendem-se por "salgados" os produtos preparados com carne ou órgãos comestíveis tratados pelo sal (cloreto de sódio) ou misturas de sal, açúcar, nitratos, nitritos e condimentos, como agentes de conservação e caracterização organolépticas.

Art. 168. Entende-se por "defumados" os produtos que após o processo de cura são submetidos a defumação, para lhes dar cheiro e sabor característico, além de maior prazo de vida comercial, por desidratação parcial.

§1º Permite-se a defumação a quente ou a frio.

§2º A defumação deve ser feita em estufas construídas para esta finalidade e realizada com a queima de madeiras não resinosas, secas e duras.

Art. 169. Entende-se por "bacon" e por "barriga defumada" o corte da parte torácico abdominal do porco que inicia nos extremos até o púbis, com ou sem costelas, com músculos, tecido adiposo e pele, convenientemente curado e defumado.

DIÁRIO OFICIAL

ELETRÔNICO DO MUNICÍPIO DE BOTUCATU

Ano XXX | Edição 1961 | Lei municipal nº 6239/2021 | Quarta-feira, 14 de Setembro de 2022

38



PREFEITURA MUNICIPAL DE BOTUCATU
ESTADO DE SÃO PAULO

DECRETO Nº 12.669

de 31 de agosto de 2022.

Parágrafo único. O “bacon” e a “barriga defumada” podem ser preparados em fatias, acondicionados em papel impermeável.

Art. 170. Entende-se por “charque”, sem qualquer outra especificação, a carne bovina salgada e dessecada.

§1º Quando a carne empregada não for de bovino, depois de designação “charque” deve-se esclarecer a espécie de procedência.

§2º Permite-se na elaboração do charque a pulverização do sal com soluções contendo substâncias aprovadas pela Inspeção Municipal, que se destine a evitar alterações de origem microbiana segundo técnica e proporções indicadas.

§3º O charque não deve conter mais de 45% (quarenta e cinco por cento) de umidade na porção muscular, nem mais de 15% (quinze por cento) de resíduo mineral fixo total, tolerando-se até 5% (cinco por cento) de variação.

Art. 171. O charque deve ser considerado alterado quando:

I - O odor e o sabor estiverem desagradáveis e anormais;

II - A gordura estiver rançosa;

III - Estiver amolecido, úmido e pegajoso;

IV - Apresentar áreas de coloração anormal;

V - Estiver “seboso”;

VI - Apresentar larvas ou parasitas;

VII - Verificado outras anormalidades pela Inspeção Municipal

Art. 172. Os procedimentos para abate devem seguir as seguintes condições:

I - Os animais deverão ser obrigatoriamente submetidos à inspeção Veterinária “ante” e “post-mortem” conforme o Decreto 9.013 de 29 de março de 2017 do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento bem como e legislações que vierem a substituir e/ou alterá-lo e, abatidos mediante processo humanitário, seguindo o preconizado pela Instrução Normativa nº 3 de 17 de janeiro de 2000 do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento, ou a que vier a substituir, acrescentar ou alterá-la;

II - Devem ser observadas, ainda, demais legislações vigentes referentes à inspeção higiênico-sanitária dos produtos de origem animal e de bem-estar animal;

III - Será permitido o início das operações de abate dos animais somente após a prévia insensibilização, seguida de imediata e eficaz sangria;

IV - O espaço de tempo para a sangria nunca deve ser inferior a 03 (três) minutos e esta deve ser realizada com os animais suspensos por no mínimo um dos membros posteriores, não devendo ser iniciada nenhuma manipulação antes que o sangue se tenha escoado no máximo possível;

V - Para os bovinos e suínos o espaço de tempo máximo permitido entre a sangria e a evisceração não deve ser maior que 40 (quarenta) minutos;

VI - A esfolação só pode ser iniciada após o término da operação de sangria;

VII - A evisceração deverá ser realizada em local que permita a visualização pelo funcionário do S.I.M., o pronto exame das vísceras e de forma alguma pode ser retardada, não devendo, portanto,

DIÁRIO OFICIAL

ELETRÔNICO DO MUNICÍPIO DE BOTUCATU

Ano XXX | Edição 1961 | Lei municipal nº 6239/2021 | Quarta-feira, 14 de Setembro de 2022

39



PREFEITURA MUNICIPAL DE BOTUCATU
ESTADO DE SÃO PAULO

DECRETO Nº 12.669
de 31 de agosto de 2022.

ficar animais dependurados nos trilhos nos intervalos de trabalho;

VIII - Os trabalhos de evisceração devem ser executados com todo cuidado, a fim de evitar que haja contaminação das carcaças provocadas por operação imperfeita, devendo o Serviço de Inspeção Municipal, em casos de contaminação por fezes e/ou conteúdo gastrointestinal, aplicar as medidas higiênicas preconizadas;

IX - O estabelecimento deverá proceder de forma a garantir sempre, durante o processo de abate a correspondência entre a cabeça, carcaça e vísceras de cada animal a fim de permitir uma fácil identificação. Nos casos em que o SIM julgar necessário, que em função da velocidade de abate a empresa não conseguir realizar a relação cabeça, víscera e carcaça, os mesmos devem ser identificados;

X - A matança de equídeos deverá ser realizada em estabelecimentos especiais, dotados de condições, instalações e aparelhagens satisfatórias, a juízo do SIM;

XI - A matança de aves silvestres, consideradas "caça", somente poderá ser quando elas procederem de criadouros;

XII - Dispor de esterilizadores para realizar a higienização constante de facas, fuzis (chairas), serras e demais instrumentos de trabalho. Os mesmos devem possuir carga completa de água limpa, e a temperatura da água não deve ser inferior a 85°C;

XIII - Dispor de espaços mínimos e de equipamentos que permitam as operações de abate com funcionalidade e que preservem a higiene do produto final, além de não permitir que haja contato das carcaças entre si ou por contaminações cruzadas, antes de terem sido devidamente inspecionadas pelo SIM;

XIV - Possuir currais, bretes, pocilgas cobertas, pedilúvios e demais instalações para o recebimento, estacionamento e circulação de animais, pavimentados ou impermeabilizados, com declive para a rede de esgoto, providos de bebedouros e comedouros, distantes o mais possível dos locais onde são recebidos, manipulados ou preparados produtos utilizados na alimentação humana;

XV - Dispor de locais apropriados para separação e isolamento de animais doentes;

XVI - Dispor de plataforma coberta para recepção dos animais, protegida dos ventos predominantes e da incidência direta dos raios solares;

XVII - Conter a sessão de miúdos se for o caso, separação física entre as áreas de manipulação do aparelho gastrointestinal e as demais vísceras comestíveis;

XVIII - Possuir dependências específicas para higienização de carretilhas e/ou balancins, carros, gaiolas, bandejas e outros componentes de acordo com a finalidade do estabelecimento.

Art. 173. No caso de suínos deve-se observar:

I - Depilar e raspar, logo após o esaldamento em água quente, utilizando-se temperaturas e métodos adequados, acrescentando também a necessária lavagem da carcaça antes da evisceração, conforme legislação específica vigente. Quando usados outros métodos de abate, os procedimentos higiênicos deverão ser atendidos rigorosamente;

II - Permitir-se-á apenas o coureamento de suínos mediante aprovação e autorização do SIM;

III - Eviscerar, sob as vistas de funcionário do SIM em local em que permita o pronto exame das vísceras, com identificação entre estas, a cabeça e carcaça do animal. Em casos de evisceração retardada, a destinação será realizada a critério do médico veterinário;

DIÁRIO OFICIAL

ELETRÔNICO DO MUNICÍPIO DE BOTUCATU

Ano XXX | Edição 1961 | Lei municipal nº 6239/2021 | Quarta-feira, 14 de Setembro de 2022

40



PREFEITURA MUNICIPAL DE BOTUCATU ESTADO DE SÃO PAULO

DECRETO Nº 12.669 de 31 de agosto de 2022.

IV - Executar os trabalhos de evisceração com todo cuidado a fim de evitar que haja contaminação das carcaças provocadas por operação imperfeita, devendo os serviços de inspeção sanitária, em casos de contaminação por fezes e/ou conteúdo ruminal, aplicar as medidas higiênicas preconizadas.

§1º Quando usados outros métodos de esfola, os procedimentos higiênicos deverão ser atendidos rigorosamente.

§2º No caso de aves, a escaldagem também será realizada em tempo e métodos adequados à boa tecnologia e à obtenção de um produto em boas condições higiênico-sanitárias.

Art.174. Quando da inspeção de carcaças e vísceras, o aproveitamento condicional de carcaças e/ou vísceras, poderá ocorrer apenas nos casos em que houver condições para tal, estipuladas por legislação vigente.

Art.175. A critério do SIM será permitida a retirada de materiais condenados para a industrialização fora do estabelecimento (graxaria industrial), sendo que o seu transporte será efetuado em recipientes e/ou veículos fechados específicos e apropriados.

Art. 176. É obrigatória a realização do exame ante mortem dos animais destinados ao abate por servidor competente do SIM com formação em Medicina Veterinária.

Art. 177. No que se refere à Inspeção “Ante Mortem” deve se observar:

§1º O estabelecimento deve apresentar, previamente ao abate, a programação de abate e a documentação referente à identificação, ao manejo e à procedência dos lotes e as demais informações previstas em legislação específica para a verificação das condições físicas e sanitárias dos animais pelo SIM.

§2º É vedado o abate de animais sem prévio exame sanitário, que será realizado pelo Médico Veterinário, inspetor, credenciado pela Secretaria do Verde, encarregado pela inspeção final.

§3º Na inspeção ante mortem, quando forem identificados animais suspeitos de zoonoses ou enfermidades infectocontagiosas, ou animais que apresentem reação inconclusiva ou positiva em testes diagnósticos para essas enfermidades, o abate deve ser realizado em separado dos demais animais, adotadas as medidas profiláticas cabíveis.

Art.178. Quando houver suspeita de doenças infectocontagiosas de notificação imediata determinada pelo serviço oficial de saúde animal, além das medidas já estabelecidas, cabe ao SIM:

I - Notificar o serviço oficial de saúde animal, primeiramente na área de jurisdição do estabelecimento;

II - Isolar os animais suspeitos e manter o lote sob observação enquanto não houver definição das medidas epidemiológicas de saúde animal a serem adotadas;

III - Determinar a imediata desinfecção dos locais, dos equipamentos e dos utensílios que possam ter entrado em contato com os resíduos dos animais ou qualquer outro material que possa ter sido contaminado, atendidas as recomendações estabelecidas pelo serviço oficial de saúde animal.

Art. 179. Quando no exame ante mortem forem constatados casos isolados de doenças não contagiosas que permitam o aproveitamento condicional ou impliquem a condenação total do animal, este deve ser abatido por último ou em instalações específicas para este fim.

Art. 180. Todo e qualquer abate de animal será precedido de um descanso mínimo de 12 (doze) horas, jejum e dieta hídrica nas dependências específicas para tal nos estabelecimentos.

Parágrafo único. A critério do médico veterinário responsável pela Inspeção Municipal, o período de descanso poderá ser ampliado quando julgar necessário.

Página 40 de 108



PREFEITURA MUNICIPAL DE BOTUCATU
ESTADO DE SÃO PAULO

DECRETO Nº 12.669
de 31 de agosto de 2022.

Art. 181. Durante a inspeção “ante mortem” ainda deve-se observar:

I - Estresse provocado por equipamentos e métodos impróprios, que desencadeiam excitação, estresse e contusões;

II - Transtornos que impedem os movimentos naturais dos animais, como reflexo da água no piso, brilho de metais e ruídos de alta frequência;

III - Falta de treinamento de pessoal;

IV - Falta de manutenção em equipamentos, conservação de pisos e corredores;

V - Condições precárias em que os animais chegam ao estabelecimento, principalmente devido ao transporte;

VI - Manejo inadequado como reagrupamento ou mistura de lotes de animais, de origem diferente, promovendo brigas entre os mesmos.

Parágrafo único. Nas operações de embarques e desembarques dos animais, o ângulo formado pela rampa de acesso ao veículo em relação ao solo, não deve ser superior a 20°, sendo desejável o ângulo de 15°.

Art. 182. No que se refere a Inspeção “Post Mortem” deve se observar:

I - Nos procedimentos de inspeção post mortem, o servidor competente do SIM com formação em Medicina Veterinária, pode ser assistido por Agentes de Inspeção Sanitária e Industrial de Produtos de Origem Animal e auxiliares de inspeção devidamente capacitados.

a) A equipe de inspeção deve ser suficiente para a execução das atividades.

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

III - Todos os órgãos e as partes das carcaças devem ser examinados nas dependências de abate, imediatamente depois de removidos das carcaças, assegurada sempre a correspondência entre eles.

IV - As carcaças, as partes das carcaças e os órgãos que apresentem lesões ou anormalidades que não tenham implicações para a carcaça e para os demais órgãos podem ser condenados ou liberados nas linhas de inspeção, observado o disposto em normas complementares.

V - Toda carcaça, partes das carcaças e dos órgãos, examinados nas linhas de inspeção, que apresentem lesões ou anormalidades que possam ter implicações para a carcaça e para os demais órgãos devem ser desviados para o Departamento de Inspeção Final para que sejam examinados, julgados e tenham a devida destinação.

§1º O julgamento e o destino das carcaças, das partes das carcaças e dos órgãos são atribuições do servidor competente do SIM com formação em Medicina Veterinária.

§2º Quando se tratar de doenças infectocontagiosas, o destino dado aos órgãos será similar àquele dado à respectiva carcaça.

§3º As carcaças, as partes das carcaças e os órgãos condenados devem ficar retidos pelo SIM e serem removidos do Departamento de Inspeção Final por meio de tubulações específicas, carrinhos especiais ou outros recipientes apropriados e identificados para este fim.

Art. 183. Todos os órgãos inclusive os rins, serão examinados na sala de matança, imediatamente



PREFEITURA MUNICIPAL DE BOTUCATU
ESTADO DE SÃO PAULO

DECRETO Nº 12.669

de 31 de agosto de 2022.

depois de removidos das carcaças, assegurada sempre a identificação entre órgãos e carcaças.

§1º Todo material condenado fica sob custódia da Inspeção Municipal no “Departamento de Sequestro”, ou em outro local conveniente, quando não possa ser inutilizado no próprio dia de matança.

§2º Em hipótese alguma é permitida a remoção, raspagem ou qualquer prática que possa mascarar lesões, antes do exame feito pela Inspeção Municipal.

Art. 184. Nos casos de aproveitamento condicional a que se refere este Decreto, os produtos devem ser submetidos, a critério do SIM a um dos seguintes tratamentos:

- I - Pelo frio, em temperatura não superior a -10°C (dez graus Celsius negativos) por dez dias;
- II - Pelo sal, em salmoura com no mínimo 24°Be (vinte e quatro graus Baumé), em peças de no máximo 3,5cm (três e meio centímetros) de espessura, por no mínimo vinte e um dias;
- III - Pelo calor, por meio de:
 - a) Cozimento em temperatura de 76,6°C (setenta e seis inteiros e seis décimos de graus Celsius) por no mínimo trinta minutos;
 - b) Fusão pelo calor em temperatura mínima de 121°C (cento e vinte e um graus Celsius);
 - c) Esterilização pelo calor úmido, com um valor de igual ou maior que três minutos ou a redução de doze ciclos logarítmicos (12 log10) de Clostridium botulinum, seguido de resfriamento imediato.

Art. 185. Durante os procedimentos de inspeção ante mortem e post mortem, o julgamento dos casos não previstos neste decreto fica a critério do SIM, que deve direcionar suas ações principalmente para a preservação da inocuidade do produto, da saúde pública e da saúde animal.

Art. 186. É proibido o abate dos animais nas seguintes condições:

- I - Animais que não tenham repousado pelo período estabelecido dentro do estabelecimento;
 - II - Animais caquéticos ou extremamente magros;
 - III - Animais fadigados;
 - IV - Fêmeas em estado adiantado de gestação (mais de dois terços do tempo normal de gravidez);
 - V - Fêmeas com sinal de parto recente;
 - VI - Animais antes do desmame;
 - VII - Animais que padeçam de qualquer enfermidade, que torne a carne imprópria para o consumo;
 - VIII - As fêmeas em gestação adiantada ou em parto recente, não portadoras de doença infecto contagiosa, podem ser retiradas do estabelecimento, para melhor aproveitamento;
 - IX - As fêmeas que abortarem só poderão ser abatidas no mínimo 10 (dez) dias após o aborto, desde que não sejam portadoras de doenças infecto contagiosas, caso em que serão julgados de acordo com o prescrito neste regulamento;
 - X - Animais com sintomas de paralisia “post-partum” e de “doença de transporte” serão condenados.
- Art. 187. Será proibida a matança de animais que no ato de inspeção “ante-mortem”, sejam suspeitos das seguintes zoonoses:

- I - artrite infecciosa;

DIÁRIO OFICIAL

ELETRÔNICO DO MUNICÍPIO DE BOTUCATU

Ano XXX | Edição 1961 | Lei municipal nº 6239/2021 | Quarta-feira, 14 de Setembro de 2022

43



PREFEITURA MUNICIPAL DE BOTUCATU
ESTADO DE SÃO PAULO

DECRETO Nº 12.669
de 31 de agosto de 2022.

- II - babesiose;
- III - brucelose;
- IV - carbúnculo hemático;
- V - carbúnculo sintomático;
- VI - coriza gangrenosa;
- VII - encefalomyelites infecciosas;
- VIII - enterites septicêmicas;
- IX - febre aftosa;
- X - gangrena gasosa;
- XI - linfangite ulcerosa;
- XII - metro-peritonite;
- XIII - mormo;
- XIV - para tuberculose;
- XV - pasteureloses;
- XVI - pneumoenterite;
- XVII - peripneumonia contagiosa (não constatada no país);
- XVIII - peste suína;
- XIX - raiva e pseudo-raiva (doença de aujezsky);
- XX - ruiva;
- XXI - tétano;
- XXII - tularemia (não existente no país);
- XXIII - tripanossomíases;
- XXIV - tuberculose;
- XXV - Doença de Newcastle;

§1º Os animais serão imediatamente sacrificados no “departamento de necrópsias”, e os cadáveres devem ser incinerados ou transformados em aparelhagem apropriada, aplicando-se as medidas de defesa sanitária animal em vigência no Estado.

§2º No caso de qualquer outra doença contagiosa não prevista no presente regulamento, o sacrifício também será feito em separado, para melhor estudo das lesões e verificações complementares para diagnóstico.

§3º Serão condenados os bovinos atingidos de anasarca, quando apresentarem edema extenso e generalizado. Quando a anasarca não for generalizada, o animal é abatido em separado.

Art. 188. A matança de equídeos deverá ser realizada em estabelecimentos especiais, dotados de condições, instalações e aparelhagens satisfatórias, a juízo do SIM.

Art. 189. A matança de aves silvestres, consideradas “caça”, somente poderá ser quando elas procederem de criadouros.

Página 43 de 108



PREFEITURA MUNICIPAL DE BOTUCATU
ESTADO DE SÃO PAULO

DECRETO Nº 12.669
de 31 de agosto de 2022.

Art. 190. No que se refere ao abate de Emergência deve-se observar:

Art. 191. Os animais que chegam ao estabelecimento em condições precárias de saúde, impossibilitados ou não de atingirem a dependência de abate por seus próprios meios, e os que foram excluídos do abate normal após exame ante mortem, devem ser submetidos ao abate de emergência.

§1º As situações de que trata o artigo anterior compreendem animais doentes, com sinais de doenças infectocontagiosas de notificação imediata, agonizantes, contundidos, com fraturas, hemorragia, hipotermia ou hipertermia, impossibilitados de locomoção, com sinais clínicos neurológicos e outras condições previstas em normas complementares.

§2º É proibida a matança de emergência na ausência de um Médico Veterinário inspetor e a sua presença será fiscalizada pelo Serviço de Inspeção Municipal;

§3º O SIM deve coletar material dos animais destinados ao abate de emergência que apresentem sinais clínicos neurológicos e enviar aos laboratórios oficiais para fins de diagnóstico, conforme legislação de saúde animal.

§4º São considerados impróprios para consumo humano os animais que, abatidos de emergência, se enquadrem nos casos de condenação previstos neste decreto ou em normas complementares.

§5º As carcaças de animais abatidos de emergência que não foram condenadas podem ser destinadas ao aproveitamento condicional ou, não havendo nenhum comprometimento sanitário, serão liberadas, conforme previsto neste decreto ou em normas complementares.

§6º Caso sejam utilizadas as instalações destinadas ao abate normal, as mesmas deverão, após o uso, ser limpas e desinfetadas para reutilização.

Art. 192. Todas as instalações que manipulem matéria-prima por qualquer forma, deverão ser providas por recipientes para recolhimento de restos ou recortes que venham a cair no piso, material esse que será condenado e destinado a preparação de produtos não comestíveis.

Art. 193. Sempre que necessário o Serviço de Inspeção Municipal, realizará o pedido de desinfecção de salas e equipamentos, bem como, determinará os cuidados a serem dispensados aos operários que tenham manipulado animais atingidos por doenças infecciosas, transmissíveis ao homem.

§1º - É obrigatória a remoção, a segregação e a inutilização dos Materiais Especificados de Risco MER para encefalopatias espongiformes transmissíveis de todos os ruminantes destinados ao abate.

§2º - É vedado o uso dos MER para alimentação humana ou animal, sob qualquer forma.

Art. 194. Durante os procedimentos de inspeção ante mortem e post mortem, o julgamento dos casos não previstos neste decreto fica a critério do SIM, que deve direcionar suas ações principalmente para a preservação da inocuidade do produto, da saúde pública e da saúde animal.

Seção II

Inspeção Industrial e Sanitária de Leite e Derivados

Art. 195. Entende-se por leite, sem outra especificação, o produto oriundo da ordenha completa, ininterrupta, em condições de higiene, de vacas sadias, bem alimentadas e descansadas.

Art. 196. Para os fins deste decreto, leite cru refrigerado é o leite produzido em propriedades rurais, refrigerado e destinado aos estabelecimentos de leite e derivados sob serviço de inspeção oficial.

Art. 197. Na refrigeração do leite e no seu transporte até o estabelecimento devem ser observados os seguintes limites máximos de temperatura:

DIÁRIO OFICIAL

ELETRÔNICO DO MUNICÍPIO DE BOTUCATU

Ano XXX | Edição 1961 | Lei municipal nº 6239/2021 | Quarta-feira, 14 de Setembro de 2022

45



PREFEITURA MUNICIPAL DE BOTUCATU
ESTADO DE SÃO PAULO

DECRETO Nº 12.669

de 31 de agosto de 2022.

I - Recebimento do leite no estabelecimento: 7,0° C (sete graus Celsius), admitindo-se, excepcionalmente, o recebimento até 9,0° C (nove graus Celsius);

II - Conservação e expedição do leite no posto de refrigeração: 4,0° C (quatro graus Celsius); e

III - Conservação do leite na usina de beneficiamento ou fábrica de laticínios antes da pasteurização: 4,0C° (quatro graus Celsius).

Art. 198. O leite cru refrigerado deve atender as seguintes características sensoriais:

I - Líquido branco opalescente homogêneo; e

II - Odor característico;

Art. 199. O leite cru refrigerado deve atender aos seguintes parâmetros físico-químicos:

I - Teor mínimo de gordura de 3,0g/100g (três gramas por cem gramas);

II - Teor mínimo de proteína total de 2,9g/100g (dois inteiros e nove décimos de gramas por cem gramas);

III - Teor mínimo de lactose anidra de 4,3g/100g (quatro inteiros e três décimos de gramas por cem gramas);

IV - Teor mínimo de sólidos não gordurosos de 8,4g/100g (oito inteiros e quatro décimos de gramas por cem gramas);

V - Teor mínimo de sólidos totais de 11,4g/100g (onze inteiros e quatro décimos de gramas por cem gramas);

VI - Acidez titulável entre 0,14 (quatorze centésimos) e 0,18 (dezoito centésimos) expressa em gramas de ácido láctico/100 mL;

VII - Estabilidade ao alizarol na concentração mínima de 72% v/v (setenta e dois por cento);

VIII - Densidade relativa a 15°C/ 15°C (quinze graus Celsius) entre 1,028 (um inteiro e vinte e oito milésimos) e 1,034 (um inteiro e trinta e quatro milésimos); e

IX - Índice crioscópico entre -0,530°H (quinhentos e trinta milésimos de grau Hortvet negativos) e -0,555°H (quinhentos e cinquenta e cinco milésimos de grau Hortvet negativos), equivalentes a -0,512°C (quinhentos e doze milésimos de grau Celsius negativos) e a -0,536°C (quinhentos e trinta e seis milésimos de grau Celsius negativos), respectivamente.

Art. 200. Para os fins deste decreto, leite pasteurizado é o leite fluido submetido a um dos processos de pasteurização previstos na legislação vigente, envasado automaticamente em circuito fechado e destinado a consumo humano direto.

Art. 201. Para os fins deste decreto, entende-se por pasteurização o tratamento térmico aplicado ao leite com objetivo de evitar perigos à saúde pública, decorrentes de micro-organismos patogênicos eventualmente presentes, e que promove mínimas modificações químicas, físicas, sensoriais e nutricionais.

Parágrafo único. Permitem-se os seguintes processos de pasteurização do leite:

I - Pasteurização lenta, que consiste no aquecimento indireto do leite entre 63°C (sessenta e três graus Celsius) e 65°C (sessenta e cinco graus Celsius) pelo período de trinta minutos, mantendo-se o leite sob agitação mecânica, lenta, em aparelhagem própria;

II - Pasteurização rápida, que consiste no aquecimento do leite em camada laminar entre 72°C (setenta

Página 45 de 108

DIÁRIO OFICIAL

ELETRÔNICO DO MUNICÍPIO DE BOTUCATU

Ano XXX | Edição 1961 | Lei municipal nº 6239/2021 | Quarta-feira, 14 de Setembro de 2022

46



PREFEITURA MUNICIPAL DE BOTUCATU
ESTADO DE SÃO PAULO

DECRETO Nº 12.669

de 31 de agosto de 2022.

e dois graus Celsius) e 75°C (setenta e cinco graus Celsius) pelo período de quinze a vinte segundos, em aparelhagem própria.

Art. 202. É obrigatória a utilização de aparelhagem convenientemente instalada e em perfeito funcionamento, provida de dispositivos de controle automático de temperatura, registradores de temperatura, termômetros e outros que venham a ser considerados necessários para o controle técnico e sanitário da operação.

Parágrafo único. É proibida a pasteurização de leite previamente envasado.

Art. 203. O leite pasteurizado, de acordo com o conteúdo da matéria gorda, é classificado e denominado como:

I - Leite pasteurizado integral;

II - Leite pasteurizado semidesnatado; ou

III - Leite pasteurizado desnatado.

Art. 204. Na conservação do leite pasteurizado devem ser atendidos os seguintes limites máximos de temperatura:

I - Refrigeração após a pasteurização: 4,0° C (quatro graus Celsius);

II - Estocagem em câmara frigorífica e expedição: 4,0° C (quatro graus Celsius); e

III - Entrega ao consumo: 7,0° C (sete graus Celsius).

Art. 205. O leite pasteurizado deve atender as seguintes características sensoriais:

I - Líquido branco opalescente homogêneo; e

II - Odor característico;

Art. 206. O leite pasteurizado deve atender aos seguintes parâmetros físico-químicos:

I - Teor de gordura:

a) mínimo de 3,0g/100g (três gramas/cem gramas) para o integral;

b) 0,6 a 2,9g/100g (zero vírgula seis, a dois vírgula nove gramas por cem gramas) para o semidesnatado; e

c) máximo de 0,5g/100g (zero vírgula cinco gramas por cem gramas) para o desnatado.

II - Acidez de 0,14 a 0,18 em g de ácido láctico/100mL (zero vírgula quatorze a zero vírgula dezoito em gramas de ácido láctico por cem mililitros);

III - Densidade relativa 15/15°C:

a) 1,028 a 1,034 (um e vinte e oito milésimos a um e trinta e quatro milésimos) para o integral; e

b) 1,028 a 1,036 (um e vinte e oito milésimos a um e trinta e quatro milésimos) para o semidesnatado ou desnatado.

IV - Índice crioscópico entre -0,530°H (quinhentos e trinta milésimos de grau Hortvet negativos) e -0,555°H (quinhentos e cinquenta e cinco milésimos de grau Hortvet negativos), equivalentes a -0,512°C (quinhentos e doze milésimos de grau Celsius negativos) e a -0,536°C (quinhentos e trinta e seis milésimos de grau Celsius negativos), respectivamente;



PREFEITURA MUNICIPAL DE BOTUCATU
ESTADO DE SÃO PAULO

DECRETO Nº 12.669

de 31 de agosto de 2022.

V - Teor de sólidos não gordurosos:

- a) mínimo 8,4 g/100g (oito vírgula quatro gramas por cem gramas) com base no leite integral; e
- b) para os demais teores de gordura, esse valor deve ser corrigido pela fórmula Sólidos Não Gordurosos g/100g = 8,652 - (0,084 x Gordura g/100g).

VI - Proteína total mínima de 2,9g/100g (dois vírgula nove gramas por cem gramas);

VII - Lactose anidra mínima de 4,3g/100g (quatro vírgula três gramas por cem gramas); e

VIII - Testes enzimáticos: prova da fosfatase negativa e prova de peroxidase positiva.

Parágrafo único. O leite pasteurizado deve ser transportado em veículo isotérmico com unidade frigorífica operante.

Art. 207. O leite pasteurizado não deve apresentar substâncias estranhas à sua composição, tais como agentes inibidores do crescimento microbiano, neutralizantes da acidez e reconstituintes da densidade ou do índice crioscópico.

Parágrafo único. O leite pasteurizado não deve apresentar resíduos de produtos de uso veterinário e contaminantes acima dos limites máximos previstos em normas complementares.

Art. 208. Não é permitida a utilização de aditivos e coadjuvantes de tecnologia no leite pasteurizado.

Art. 209. Para os fins deste decreto, leite pasteurizado tipo A é o leite fluido, produzido, beneficiado e envasado exclusivamente em Granja Leiteira, submetido a um dos processos de pasteurização previstos na legislação vigente e destinado ao consumo humano direto.

Art. 210. O leite pasteurizado tipo A deve ser envasado automaticamente em circuito fechado.

Art. 211. O leite pasteurizado tipo A, de acordo com o conteúdo da matéria gorda, é classificado como:

I - Integral;

II - Semidesnatado; ou

III - Desnatado.

Art. 212. O leite cru refrigerado destinado à produção do leite pasteurizado tipo A e seus derivados deve atender as características sensoriais e aos parâmetros físico-químicos constantes nos art. 198 e 199 deste decreto.

Art. 213. O leite pasteurizado tipo A deve atender as características sensoriais e aos parâmetros físico-químicos constantes nos art. 205 e 206 deste decreto.

Art. 214. Na conservação do leite pasteurizado tipo A devem ser atendidos os seguintes limites máximos de temperatura:

I - Conservação do leite cru na granja leiteira: 4,0°C (quatro graus Celsius);

II - Estocagem do leite pasteurizado tipo A em câmara frigorífica e expedição: 4,0°C (quatro graus Celsius); e

III - Entrega ao consumo do leite pasteurizado tipo A: 7,0°C (sete graus Celsius).

Art. 215. O leite pasteurizado tipo A não deve apresentar substâncias estranhas à sua composição, tais como agentes inibidores do crescimento microbiano, neutralizantes da acidez e reconstituintes da densidade ou do índice crioscópico.

DIÁRIO OFICIAL

ELETRÔNICO DO MUNICÍPIO DE BOTUCATU

Ano XXX | Edição 1961 | Lei municipal nº 6239/2021 | Quarta-feira, 14 de Setembro de 2022

48



PREFEITURA MUNICIPAL DE BOTUCATU
ESTADO DE SÃO PAULO

DECRETO Nº 12.669

de 31 de agosto de 2022.

Parágrafo único. O leite pasteurizado tipo A não deve apresentar resíduos de produtos de uso veterinário e contaminantes acima dos limites máximos previstos em normas complementares.

Art. 216. O estabelecimento industrial é responsável pelo controle das condições de recepção e seleção do leite destinado ao beneficiamento ou à industrialização, conforme especificações definidas neste decreto e em normas complementares.

§1º Só pode ser beneficiado o leite que atenda às especificações previstas neste decreto.

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

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

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

Art. 217. É proibido o aproveitamento do leite de retenção e do colostro para fins de alimentação humana.

Art. 218. É vedada a mistura de leite de espécies diferentes.

Art. 219. Só se permite o aproveitamento do leite, quando as fêmeas:

I - Se apresentarem clinicamente sãs e em bom estado de nutrição;

II - Não estejam no período final de gestação, nem em fase colostrar;

III - Não apresentem reação positiva às provas biológicas do diagnóstico da brucelose, obedecidos aos dispositivos da legislação em vigor.

§1º Qualquer alteração no estado de saúde dos animais, capaz de modificar a qualidade do leite, justifica a condenação do produto para fins alimentícios.

§2º As fêmeas em tais condições devem ser afastadas do rebanho, em caráter definitivo ou provisório.

§3º Será interdita a propriedade rural, para efeito de aproveitamento do leite destinado à alimentação humana, quando se verificar qualquer surto de zoonoses.

§4º A suspensão da interdição só poderá ser determinada após a constatação do restabelecimento completo dos animais.

Art. 220. É proibido o envio a qualquer estabelecimento industrial o leite de fêmeas que, independentemente da espécie:

I - Pertencam à propriedade que esteja sob interdição;

II - Não se apresentem clinicamente sãs e em bom estado de nutrição;

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

IV - Apresentem diagnóstico clínico ou resultado de provas diagnósticas que indiquem a presença de doenças infectocontagiosas que possam ser transmitidas ao ser humano pelo leite;

V - Estejam sendo submetidas a tratamento com produtos de uso veterinário durante o período de carência recomendado pelo fabricante; ou

Página 48 de 108



PREFEITURA MUNICIPAL DE BOTUCATU
ESTADO DE SÃO PAULO

DECRETO Nº 12.669
de 31 de agosto de 2022.

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

Parágrafo único. Os animais submetidos a tratamento com antibióticos ou quimioterápicos, ficarão afastados da produção por período a ser estipulado pelo responsável técnico, de forma a assegurar a ausência da droga no leite. Procedimento idêntico deve ser observado quando da utilização de vermífugos e carrapaticidas de uso sistêmico.

Art. 230. O estabelecimento deve manter como parte de seu programa de autocontrole, o plano de qualificação de fornecedores de leite, o qual deve contemplar a assistência técnica e gerencial, bem como a capacitação de todos os seus fornecedores, com foco em gestão da propriedade e implementação das boas práticas agropecuárias.

Art. 231. Para obtenção da matéria-prima em condições higiênico-sanitárias adequadas devem ser adotadas boas práticas agropecuárias, conforme descrito pelo estabelecimento em seu plano de qualificação de fornecedores de leite, o qual deve estar incluído no programa de autocontrole da matéria-prima.

Art. 232. As boas práticas agropecuárias implementadas na execução do plano de qualificação de fornecedores de leite devem contemplar no mínimo:

I - manejo sanitário;

II - manejo alimentar e armazenamento de alimentos;

III - qualidade da água;

IV - refrigeração e estocagem do leite;

V - higiene pessoal e saúde dos trabalhadores;

VI - higiene de superfícies, equipamentos e instalações;

VII - controle integrado de pragas;

VIII - capacitação dos trabalhadores;

IX - manejo de ordenha e pós-ordenha;

X - adequação das instalações, equipamentos e utensílios para produção de leite;

XI - manejo de resíduos e tratamento de dejetos e efluentes;

XII - uso racional e estocagem de produtos químicos, agentes tóxicos e medicamentos veterinários;

XIII - manutenção preventiva e calibragem de equipamentos;

XIV - controle de fornecedores de insumos agrícolas e pecuários;

XV - fornecimento de material técnico como manuais, cartilhas, entre outros; e

XVI - adoção de práticas de manejo racional e de bem-estar animal.

Art. 233. A sanidade do rebanho leiteiro deve ser acompanhada por médico veterinário, conforme estabelecido em normas específicas e constar nos programas de autocontrole dos estabelecimentos.

Art. 234. As atribuições do médico veterinário responsável pela propriedade rural incluem:

I - O controle sistemático de parasitoses;

II - O controle sistemático de mastites; e

III - O controle de brucelose (*Brucella abortus*) e tuberculose (*Mycobacterium bovis*), respeitando

DIÁRIO OFICIAL

ELETRÔNICO DO MUNICÍPIO DE BOTUCATU

Ano XXX | Edição 1961 | Lei municipal nº 6239/2021 | Quarta-feira, 14 de Setembro de 2022

50



PREFEITURA MUNICIPAL DE BOTUCATU
ESTADO DE SÃO PAULO

DECRETO Nº 12.669

de 31 de agosto de 2022.

normas e procedimentos estabelecidos no Regulamento Técnico do Programa Nacional de Controle e Erradicação da Brucelose e Tuberculose Animal.

Art. 235. O local de ordenha deve ser mantido sob-rigorosas condições de higiene dentro das instalações e em locais contíguos, tais como:

I - Deve haver divisão dos trabalhos no estábulo, de maneira que o ordenhador se restrinja à sua função, cabendo a outras as operações de contenção dos animais, lavagem e sanitização das tetas; é obrigatório o uso de macacão de cor clara, gorro e botas de borracha para todos os funcionários que trabalham no estábulo.

II - Para o ordenhador recomenda-se o uso de avental plástico ou similar de cor branca, é obrigatória a lavagem das mãos do ordenhador, em água corrente, seguida de imersão em solução desinfetante apropriada, antes de iniciar a ordenha de cada animal;

III - Devem ser exigidos hábitos higiênicos de todo pessoal que trabalhe no estábulo, como também a proibição de fumar nos locais de ordenha e de manipulação do leite;

IV - As tetas do animal a ser ordenhado devem sofrer prévia lavagem com água corrente, seguindo-se a secagem com toalhas descartáveis e início imediato da ordenha, com descarte dos jatos iniciais de leite em caneca de fundo escuro ou em outro recipiente específico para essa finalidade. Em casos especiais, como os de alta prevalência de mastite causada por microrganismos do ambiente, pode-se adotar o sistema de desinfecção das tetas antes da ordenha, mediante técnica e produtos desinfetantes apropriados, adotando-se rigorosos cuidados para evitar a transferência de resíduos desses produtos para o leite (secagem criteriosa das tetas antes da ordenha);

V - Após a ordenha, desinfetar imediatamente as tetas com produtos apropriados, os animais devem ser mantidos em pé, pelo tempo suficiente para que o esfíncter da teta volte a se fechar. Para isso, recomenda-se oferecer alimentação no cocho após a ordenha;

VI - O leite obtido deve ser coado em recipiente apropriado de aço inoxidável, náilon, alumínio ou plástico atóxico.

VII - A limpeza do equipamento de ordenha e do equipamento de refrigeração do leite deve ser feita de acordo com instruções do fabricante, usando-se material e utensílios adequados, bem como detergentes inodoros e incolores.

VIII - As vacas com mastite devem ser ordenhadas por último e seu leite não pode ser destinado para consumo humano.

Art. 236. Em estabelecimentos produtores de leite cru refrigerado, deve existir local próprio e específico para a instalação do tanque de refrigeração e armazenagem do leite individual ou comunitário, mantido sob condições adequadas de limpeza e higiene, atendendo o seguinte:

I - Ser coberto, arejado, pavimentado e de fácil acesso ao veículo coletor, recomendando-se isolamento por paredes;

II - Ter iluminação natural e artificial adequadas;

III - Ter ponto de água corrente de boa qualidade, tanque para lavagem de latões (quando utilizados) e de utensílios de coleta, que devem estar reunidos sobre uma bancada de apoio às operações de coleta de amostras;

IV - A qualidade microbiológica da água utilizada na limpeza e sanitização do equipamento de refrigeração e utensílios em geral constitui ponto crítico no processo de obtenção e refrigeração do leite, devendo ser adequadamente clorada.

Página 50 de 108

DIÁRIO OFICIAL

ELETRÔNICO DO MUNICÍPIO DE BOTUCATU

Ano XXX | Edição 1961 | Lei municipal nº 6239/2021 | Quarta-feira, 14 de Setembro de 2022

51



PREFEITURA MUNICIPAL DE BOTUCATU
ESTADO DE SÃO PAULO

DECRETO Nº 12.669
de 31 de agosto de 2022.

- V - Apresentar condição de acesso apropriado ao veículo coletor;
- VI - Ter capacidade mínima de armazenar a produção de acordo com a estratégia de coleta;
- VII - O tanque de uso comunitário deve ser instalado na propriedade rural de modo a facilitar a entrega do leite dos produtores vinculados ao mesmo;
- VIII - Excepcionalmente, o tanque de uso comunitário poderá ser instalado fora da propriedade rural, desde que justificado tecnicamente.
- IX - Após cada ordenha, o leite deve ser imediatamente transportado do local de produção para o tanque de uso comunitário, em latões com identificação do produtor, sendo proibido o recebimento de leite previamente refrigerado.
- X - Não é permitido acumular, em determinada propriedade rural, a produção de mais de uma ordenha para enviá-la uma única vez por dia ao comunitário.
- XI - A capacidade do tanque de refrigeração para uso coletivo deve ser dimensionada de modo a propiciar condições mais adequadas de operacionalização do sistema, particularmente no que diz respeito à velocidade de refrigeração da matéria-prima;
- XII - O leite deve também estar resfriado em 4°C em até 3 horas após o término da ordenha.
- Art. 237. Além das exigências descritas neste decreto, deverão ser atendidas as particularidades, para os estabelecimentos de leite e derivados, previstos nas legislações pertinentes de abrangência Estadual e/ou Federal vigentes.
- Art. 238. A coleta e o transporte do leite cru deverá seguir as seguintes exigências:
- I - O processo de coleta de leite cru refrigerado na propriedade rural consiste em recolher o produto em veículo com tanque isotérmico, através de mangueira e bomba sanitárias, diretamente do tanque de refrigeração, em circuito fechado.
- II - Em estabelecimentos que utilizem refrigerador por imersão a coleta será realizada em cada latão.
- III - O transporte do leite cru refrigerado será realizado por caminhões com tanques isotérmicos construídos internamente de aço inoxidável.
- IV - A mangueira coletora deve ser constituída de material atóxico e apto para entrar em contato com alimentos, apresentar-se internamente lisa e fazer parte dos equipamentos do carro-tanque;
- V - Deve ser provido de caixa isotérmica de fácil sanitização para transporte de amostras e local para guarda dos utensílios e aparelhos utilizados na coleta, que deve ser mantida em temperatura de até 7°C para envio das amostras ao laboratório;
- VI - Deve ser dotado de dispositivo para guarda e proteção da ponteira, da conexão e da régua de medição do volume de leite;
- VII - Deve ser obrigatoriamente, submetido à limpeza e sanitização após cada descarregamento, juntamente com os seus componentes e acessórios.
- VIII - O veículo transportador de leite em latões deve ter proteção contra o sol e a chuva.
- Art. 239. O responsável pelo procedimento de coleta do leite na propriedade rural deve:
- I - Possuir treinamento básico sobre higiene e procedimentos de coleta;
- II - Estar devidamente uniformizado durante as atividades de coleta e transporte do leite;
- III - Realizar a seleção da matéria-prima mediante teste do Álcool/Alizarol e medição da temperatura,

Página 51 de 108

DIÁRIO OFICIAL

ELETRÔNICO DO MUNICÍPIO DE BOTUCATU

Ano XXX | Edição 1961 | Lei municipal nº 6239/2021 | Quarta-feira, 14 de Setembro de 2022

52



PREFEITURA MUNICIPAL DE BOTUCATU
ESTADO DE SÃO PAULO

DECRETO Nº 12.669

de 31 de agosto de 2022.

registrando os resultados, a data e o horário;

IV - Deixar de coletar o leite que não atenda à exigência quanto ao teste do Álcool/Alizarol previsto em regulamento técnico de identidade e qualidade específico e ao critério de temperatura estabelecido no programa de autocontrole do estabelecimento;

V - Coletar e acondicionar amostras para as análises laboratoriais;

VI - Higienizar as conexões antes e após o procedimento de coleta; e

VII - Esgotar o leite residual da mangueira após a última coleta da rota e em caso de interrupções entre as coletas.

Art. 240. O estabelecimento deve realizar o controle diário do leite cru refrigerado de cada compartimento do tanque do veículo transportador, contemplando as seguintes análises:

I - Temperatura;

II - Teste do Álcool/Alizarol na concentração mínima de 72% v/v (setenta e dois por cento volume/volume);

III - Acidez titulável;

IV - Índice crioscópico;

V - Densidade relativa a 15/15oC (quinze/quinze graus Celsius);

VI - Teor de gordura;

VII - Teor de sólidos totais e teor de sólidos não gordurosos;

VIII - Pesquisas de neutralizantes de acidez;

IX - Pesquisas de reconstituintes de densidade ou do índice crioscópico; e

X - Pesquisas de substâncias conservadoras.

Art. 241. O estabelecimento que receber leite em latões deve adotar os seguintes procedimentos:

I - Seleção diária do leite, vasilhame por vasilhame, através do teste do Álcool/Alizarol na concentração mínima de 72% v/v (setenta e dois por cento volume/ volume); e

II - Retirada de uma alíquota composta de amostras de leite de todos os latões constantes no veículo transportador para realização das análises previstas no art. acima, à exceção da mensuração da temperatura.

Art. 242. O estabelecimento deve realizar, em frequência determinada em seu autocontrole, análise do leite para todos os grupos de antimicrobianos para os quais existam especificações de triagem analíticas disponíveis.

Art. 243. O conjunto dos métodos empregados para a realização das análises deve ser capaz de detectar diferentes tipos de neutralizantes de acidez, reconstituintes de densidade, substâncias conservadoras e contaminantes.

Art. 244. O Serviço de Inspeção Municipal pode determinar a execução de análises adicionais sempre que forem identificados indícios de desvios nos dados analíticos obtidos.

Art. 245. O estabelecimento que constatar não conformidade no leite analisado no caminhão ou compartimento de tanque ou conjunto de latões na recepção do leite deve proceder à avaliação individualizada das amostras dos produtores individuais ou dos tanques de uso comunitário referentes

DIÁRIO OFICIAL

ELETRÔNICO DO MUNICÍPIO DE BOTUCATU

Ano XXX | Edição 1961 | Lei municipal nº 6239/2021 | Quarta-feira, 14 de Setembro de 2022

53



PREFEITURA MUNICIPAL DE BOTUCATU ESTADO DE SÃO PAULO

DECRETO Nº 12.669

de 31 de agosto de 2022.

ao leite implicado, para fins de rastreabilidade e identificação de causas da não conformidade.

Parágrafo único. O leite do caminhão ou do compartimento do tanque ou do conjunto de latões que apresentou não conformidade deve sofrer destinação pelo estabelecimento de acordo com o disposto em normas complementares.

Art. 246. Para o tanque de uso comunitário, a análise individual refere-se à amostra do tanque, sendo que em caso de desvio deve ser realizada análise de todos os produtores que utilizam o tanque na captação subsequente.

Art. 247. O estabelecimento deve realizar análise individual do leite de todos os produtores para determinação do índice crioscópico, pesquisa de neutralizantes de acidez, reconstituintes de densidade ou do índice crioscópico e substâncias conservadoras, conforme cronograma definido no seu programa de autocontrole.

Art. 248. Sempre que for constatada não conformidade na análise individualizada realizada nos termos dos Arts. 37 e 38 devem ser realizadas na captação subsequente todas as análises previstas no art. 31 no leite do produtor identificado, devendo este ser comunicado da anormalidade para que adote as ações corretivas necessárias para o atendimento aos padrões do leite.

Art. 249. Considera-se fraudado, adulterado ou falsificado o leite que:

- I - Sofrer adição de água ou leite de qualquer outra espécie animal;
- II - Tiver sofrido subtração de qualquer dos seus componentes, inclusive a gordura;
- III - Sofrer adição de substâncias conservadoras ou qualquer outro elemento estranho a sua composição;
- IV - Estiver cru e for vendido como pasteurizado;
- V - For exposto ao consumo sem as devidas garantias de inviolabilidade.

Art. 250. Não será permitida a exposição à venda de leite e seus derivados nos estabelecimentos comerciais que não disponham de sistema de frio exclusivo a sua conservação ou com uma seção para este fim, condicionada às peculiaridades da tecnologia especificada para cada produto.

Art. 251. É proibida a abertura de leite para venda fracionária do produto, salvo quando se destine ao consumo imediato nas leiterias, cafés, bares, restaurantes e outros estabelecimentos que sirvam refeições.

Art. 252. Para implantação dos estabelecimentos de beneficiamento e industrialização além das normas específicas e das condições previstas nos Capítulos IX, X e XI, deverá ser observado:

I - Em todos os locais onde serão realizadas operações de manipulação e envase dos produtos deverão existir lavatórios de mãos de aço inoxidável com torneiras acionadas a pedal, joelho ou outro meio que não utilize o fechamento manual, providos de sabão líquido inodoro, sanitizante, papel toalha e lixeira, devidamente tampada, acionada a pedal.

II - Deverá dispor das seguintes seções: recepção de produtos, manipulação dos produtos, estocagem de acabados, câmara de resfriamento, expedição, seção de higienização de caixas e bandejas, vestiários, sanitários e barreira sanitária.

III - Ter a seção de manipulação dos produtos sistema de climatização de modo a permitir a manutenção da temperatura adequada durante os trabalhos.

IV - Dependência para recepção e classificação das matérias-primas e produtos semiacabados;

Página 53 de 108

DIÁRIO OFICIAL

ELETRÔNICO DO MUNICÍPIO DE BOTUCATU

Ano XXX | Edição 1961 | Lei municipal nº 6239/2021 | Quarta-feira, 14 de Setembro de 2022

54



PREFEITURA MUNICIPAL DE BOTUCATU
ESTADO DE SÃO PAULO

DECRETO Nº 12.669

de 31 de agosto de 2022.

V - Dependência e equipamentos adequados para as operações de recepção, toalete, maturação, fatiamento, fracionamento, embalagem, estocagem e expedição de derivados lácteos;

VI - Câmaras frias para a maturação e estocagem de queijos ou de outros derivados lácteos, com instrumentos de controle da temperatura e da umidade relativa do ar, de acordo com o processo de fabricação e as especificações técnicas dos derivados lácteos.

§1º Sempre que uma Usina de Beneficiamento realizar também as atividades previstas para o Posto de Refrigeração, Fábrica de Laticínios, devem ser atendidas as exigências estabelecidas no presente Regulamento.

§ 2º Sempre que uma Fábrica de Laticínio realizar também as atividades previstas para o Posto de Refrigeração devem ser atendidas as exigências estabelecidas no presente Regulamento.

§ 3º Todos os estabelecimentos em que, no processo de fabricação, seja utilizada injeção direta de vapor ou o produto tenha contato direto com água aquecida por vapor, devem possuir equipamentos apropriados para a produção de vapor de grau culinário.

§4º A Queijaria pode ser vinculada a um Entrepasto de Laticínios registrado, sendo o mesmo corresponsável em garantir a inocuidade do produto por meio da implantação e monitoramento de programas de sanidade do rebanho, de qualidade da matéria-prima e de autocontroles.

§5º A Queijaria não relacionada a um Entrepasto de Laticínios registrado será responsável em garantir a inocuidade do produto por meio da implantação e monitoramento de programas de sanidade do rebanho, de qualidade da matéria-prima e de autocontroles e deverá possuir as instalações e equipamentos necessários conforme o presente regulamento.

Art. 253. Todos os estabelecimentos de leite e derivados devem registrar diariamente a produção, entradas, saídas e estoques de matérias-primas e produtos, incluindo soro de leite, leiteiro e permeado, especificando origem, quantidade, resultados de análises de seleção, controles do processo produtivo e destino.

§1º Para fins de rastreabilidade da origem do leite, as pessoas físicas ou jurídicas não relacionadas que transportam leite cru refrigerado, devem estar cadastradas pelo estabelecimento receptor, o qual será responsável pelos registros auditáveis necessários, de acordo com as orientações do S.I.M.

§ 2º Os estabelecimentos de leite e derivados lácteos que recebem matérias-primas de produtores rurais devem manter atualizado o cadastro desses produtores, em sistema de informação.

Art. 254. As queijarias devem satisfazer ainda as seguintes condições:

I - A localização poderá ser urbana, suburbana ou rural desde que não transgrida as normas urbanísticas, os Códigos de Postura Estaduais e Municipais e não cause problemas de poluição, para tanto devem solicitar autorização das autoridades competentes.

II - Instalações isoladas fisicamente do local de ordenha;

III - Dependência para fabricação de queijo;

IV - O teto deverá ser de laje de concreto, alumínio, fibrocimento ou outros materiais aprovados pelo Serviço de Inspeção Estadual. É indispensável que proporcione facilidade de sanitização, resistência à umidade e a vapores, e vedação adequada.

V - Quando a estrutura de sustentação estiver exposta, deverá ser metálica, não se permitindo, neste caso, o uso de madeira.

VI - Quando o teto não atender às especificações previstas neste item, será obrigatório o uso de forro

Página 54 de 108

DIÁRIO OFICIAL

ELETRÔNICO DO MUNICÍPIO DE BOTUCATU

Ano XXX | Edição 1961 | Lei municipal nº 6239/2021 | Quarta-feira, 14 de Setembro de 2022

55



PREFEITURA MUNICIPAL DE BOTUCATU
ESTADO DE SÃO PAULO

DECRETO Nº 12.669

de 31 de agosto de 2022.

de lajes, plástico rígido ou outros materiais aprovados pelo Serviço de Inspeção Municipal.

VII - Os depósitos de água tratada, tais como, caixas, cisternas e outros, devem permanecer convenientemente tampados.

VIII - O controle da taxa de cloro na água de abastecimento deverá ser realizado diariamente.

IX - As provas de contagem global de microorganismos e NMP de coliformes deverão ser realizadas a cada 6(seis) meses em laboratório oficial ou credenciado da Secretaria do Agricultura e Abastecimento do Estado de São Paulo ou do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento.

X - As mangueiras existentes nas seções industriais, quando não em uso, deverão estar localizadas em suportes metálico, próprios e fixos, proibindo-se a permanência das mesmas sobre o piso.

XI - A rede de esgoto proveniente das instalações sanitárias e vestiários será independente daquela oriunda das dependências industriais.

XII - Dependência para estocagem e expedição do produto até o entreposto de laticínios quando não houver estrutura para maturação e estocagem na própria queijaria;

XIII - Dependência e equipamentos adequados para as operações de toalete, maturação, fatiamento, fracionamento, embalagem, estocagem dos queijos;

XIV - Câmaras frias, quando necessárias, para a maturação e estocagem de queijos, com instrumentos controle da temperatura e da umidade relativa do ar, de acordo com o processo de fabricação e as especificações técnicas dos derivados lácteos;

XV - Os estabelecimentos de construção vertical deverão ser dotados de monta-cargas, elevadores ou outros meios para o transporte adequado de matérias-primas, produtos, condimentos e ingredientes, não se permitindo a utilização de escadas para tais operações.

XVI - Todas as áreas de estocagem deverão dispor de estrados removíveis, construídos em material aprovado pelo Serviço de Inspeção de São Paulo, não se permitindo o contato direto do produto com as paredes mesmo que embalado, envasado e/ou acondicionado. Os produtos que exigirem a estocagem em câmara frias, deverão guardar entre si afastamento adequado de modo a permitir a necessária circulação de frio.

XVII - A expedição deverá ser localizada de maneira a atender um fluxograma operacional racionalizado em relação à estocagem e saída do produto do estabelecimento, a qual poderá ser feita através de "óculo", ou de porta situada na plataforma. Sua cobertura poderá ser de estrutura metálica e alumínio, ou outro material aprovado pelo Serviço de Inspeção de São Paulo, com prolongamento suficiente para abrigar os veículos transportadores.

XVIII - Os estabelecimentos que recebam matéria-prima em carros-tanques, deverão possuir local adequado e coberto, dispondo de água fria e quente, sob pressão, além de todos os agentes de limpeza necessários à sanitização dos mesmos.

XIX - Possuir pé-direito de 3,50 metros no mínimo, para as seções industriais, nas recepções abertas e salas climatizadas tolera-se 3,00 metros, 2,80 metros nos vestiários e instalações sanitárias e nas câmaras frias, 2,50 metros.

XX - As tubulações e equipamentos deverão ser de aço inoxidável, em alguns locais poderá ser permitido outro material aprovado pelo serviço de inspeção.

XXI - Deverá possuir tanques e mesas de aço inox, ou outros materiais aprovados pelo serviço de inspeção, apropriadas para desmontagem e limpeza de tubulações, conexões e peças.

Página 55 de 108

DIÁRIO OFICIAL

ELETRÔNICO DO MUNICÍPIO DE BOTUCATU

Ano XXX | Edição 1961 | Lei municipal nº 6239/2021 | Quarta-feira, 14 de Setembro de 2022

56



PREFEITURA MUNICIPAL DE BOTUCATU
ESTADO DE SÃO PAULO

DECRETO Nº 12.669
de 31 de agosto de 2022.

- XXII - Os utensílios tais como pás, mexedores, formas e outros, não poderão ser de madeira.
- XXIII - Os latões poderão ser de aço inoxidável, alumínio, ferro estanhado com até 2% de Pb, ou de outros tipos de material desde que aprovados pelo serviço de inspeção.
- XXIV - Na ordenha manual é obrigatório o uso de baldes previamente sanitizados.
- XXV - Não é permitida a utilização de outros vasilhames que não sejam destinados à finalidade específica de ordenha.
- XXVI - As mesas para os trabalhos de manipulação e preparo de produtos lácteos serão de material inoxidável ou material de fácil limpeza e sanitização, com suporte em estrutura de aço inox.
- XXVII - Não é permitido modificar as características dos equipamentos nem operá-los acima de sua capacidade sem prévia autorização do serviço de inspeção, sendo considerada satisfatória a vazão horária de 1/4 do volume diário recebido.
- XXVIII - A localização dos equipamentos deverá obedecer a um fluxograma operacional racional, facilitando a sanitização, recomendando-se afastamento de 0,80 cm entre eles, em relação às paredes, colunas e divisórias.
- XXIX - Quando necessário nas dependências onde são manipulados e/ou elaborados produtos comestíveis deverão dispor de lavatórios com acionamento automático para higienização de mãos
- XXX - Não se admite o retorno de produtos do comércio. Para aproveitamento condicional, eles deverão ter como destino, quando julgados, apenas a alimentação animal ou sabão.
- XXXI - Para a sanitização de circuitos fechados de tubulação e pasteurizadores deve-se usar método de limpeza automático (cleaning in place).
- a) A técnica é a seguinte: pré-enchaguagem com água entre 35 (trinta e cinco) a 40 (quarenta) graus Celsius por 10 (dez) minutos, circulação por 20 30 minutos de solução alcalina 0,5 a 1% aquecida de 77(setenta e sete) a 80 (oitenta) graus Celsius. Circulação de água até reação negativa para alcalino. Circulação por 20 a 30 minutos de solução ácida de 0,5 a 1% e temperatura de 77 a 80 graus Celsius. Enxágüe final fazendo circular água até reação negativa para ácido.
- b) Antes de usar, sanitizar com hipoclorito de sódio 100 ppm por 15 a 20 minutos, temperatura inferior a 20 graus Celsius ou solução de iodo até 25 ppm por 15 a 20 minutos e temperatura inferior a 20 graus Celsius.
- c) Os pasteurizadores deverão ser submetidos à limpeza CIP em cada jornada máxima de 8 (oito) horas de trabalho e a cada 60 (sessenta) dias devem ser abertos para limpeza manual das placas.
- XXXII - As tubulações devem ser abertas semanalmente ou a qualquer indício de presença de contaminação por coliformes.
- XXXIII - As soluções ácidas devem ser passadas somente uma vez por semana para evitar as pedras de leite.
- XXXIV - Para as máquinas de empacotar, deve-se desmontar as partes removíveis e proceder à limpeza, antes de passar o leite;
- Art. 254. Laboratório para as análises de rotina do leite cru com os seguintes equipamentos:
- a) Acidímetro Dornic;

DIÁRIO OFICIAL

ELETRÔNICO DO MUNICÍPIO DE BOTUCATU

Ano XXX | Edição 1961 | Lei municipal nº 6239/2021 | Quarta-feira, 14 de Setembro de 2022

57



PREFEITURA MUNICIPAL DE BOTUCATU
ESTADO DE SÃO PAULO

DECRETO Nº 12.669
de 31 de agosto de 2022.

b) Termômetro

Art. 255. Realizar análises semestrais, micro-biológicas e físico-químicas de autocontrole do queijo em laboratórios credenciados pelo Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 256. Queijo é o produto lácteo fresco ou maturado que se obtém por separação parcial do soro em relação ao leite ou leite reconstituído (integral, parcial ou totalmente desnatado) ou de soros lácteos, coagulados pela ação do coalho, de enzimas produzidas por microrganismos específicos, de ácidos orgânicos, isolados ou combinados, todos de qualidade apta para uso alimentar, com ou sem adição de substâncias alimentícias, especiarias, condimentos ou aditivos, no qual a relação proteínas do soro/caseína não exceda a do leite.

§1º Queijo fresco é o que está pronto para o consumo logo após a sua fabricação.

§2º Queijo maturado é o que sofreu as transformações bioquímicas e físicas necessárias e características da variedade do queijo.

§3º A denominação Queijo está reservada aos produtos em que a base Láctea não contenha gordura e proteína de origem não Láctea.

§4º O leite a ser utilizado na fabricação de queijos deve ser filtrado por meios mecânicos e submetido à pasteurização ou tratamento térmico equivalente para assegurar a fosfatase residual negativa, combinado ou não com outros processos físicos ou biológicos que garantam a inocuidade do produto.

Art. 257. O período mínimo de maturação de queijos oriundos de Queijarias com produção a partir de leite cru pode ser alterado após a realização de análises sobre a inocuidade do produto e ser estabelecido em normas complementares.

Parágrafo único. No que se refere às enterotoxinas dos staphylococcus aureus, é necessário introduzir testes de presença das mesmas, antes de condenar o produto para consumo;

Art. 258. Os queijos elaborados a partir de processo de filtração por membrana podem utilizar em sua denominação de venda o termo Queijo, porém sem referir-se a qualquer produto fabricado com tecnologia convencional.

Art. 259. Considera-se a data de fabricação dos queijos frescos o último dia da sua elaboração e para queijos maturados, o dia do término do período da maturação.

Parágrafo único. Os queijos em processo de maturação devem estar identificados de forma clara e precisa quanto a sua origem e o controle do período de maturação e atender às normas complementares.

Art. 260. O processo de maturação de queijos pode ser realizado em estabelecimento sob Serviço de Inspeção Municipal, diferente daquele que iniciou a produção, respeitando-se os requisitos tecnológicos exigidos para o tipo de queijo e os critérios estabelecidos pelo presente Decreto, para garantia da rastreabilidade do produto e do controle do período de maturação.

Art. 261. Queijo de Coalho Industrial é o queijo que se obtém por coagulação do leite pasteurizado por meio do coalho ou outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada ou não pela ação de bactérias lácticas específicas, com a obtenção de uma massa dessorada, semi-cozida ou cozida, submetida à prensagem e secagem devendo apresentar as seguintes características sensoriais:

I - Consistência semi-dura e elástica;

II - Textura compacta, macia, com algumas olhaduras pequenas ou sem olhaduras;



PREFEITURA MUNICIPAL DE BOTUCATU
ESTADO DE SÃO PAULO

DECRETO Nº 12.669
de 31 de agosto de 2022.

III - cor branca amarelado uniforme;

IV - Sabor brando, ligeiramente ácido, podendo ser salgado;

V - Odor ligeiramente ácido;

VI - Crosta fina e uniforme.

Parágrafo único. O produto pode estar adicionado de condimentos, especiarias e outras substâncias alimentícias.

Art. 262. Queijo Industrial de Manteiga ou Queijo do Sertão é o queijo obtido mediante a coagulação do leite pasteurizado com o emprego de ácidos orgânicos, com a obtenção de uma massa dessorada, fundida e adicionada de manteiga de garrafa, devendo apresentar as seguintes características sensoriais:

I - Consistência macia, tendendo à untuosidade;

II - Textura fechada, semifriável, com pequenos orifícios mecânicos contendo gordura líquida no seu interior;

III - Cor amarelo-palha;

IV - Sabor pouco acentuado, lembrando manteiga, levemente ácido e podendo ser salgado;

V - Odor pouco pronunciado, lembrando manteiga; e

VI - Crosta fina, sem trinca.

Art. 263. Queijo Minas Frescal é o queijo fresco obtido por coagulação enzimática do leite pasteurizado com coalho ou outras enzimas coagulantes apropriadas ou ambas, complementada ou não pela ação de bactérias lácticas específicas, com a obtenção de uma massa coalhada, dessorada, prensada mecanicamente, salgada e maturada pelo período mínimo de 20 (vinte) dias, devendo apresentar as seguintes características sensoriais:

I - Consistência branda e macia;

II - Textura com ou sem olhaduras mecânicas;

III - Cor esbranquiçada;

IV - Sabor suave ou levemente ácido;

V - Odor suave e característico;

VI - Crosta fina ou ausente.

Art. 264. O Queijo Minas Padrão é o queijo de massa crua ou semi-cozida obtido por coagulação do leite pasteurizado com coalho ou outras enzimas coagulantes apropriadas, ou ambos, complementada ou não pela ação de bactérias lácticas específicas, com a obtenção de uma massa coalhada, dessorada, prensada mecanicamente, salgada e maturada pelo período mínimo de 20 (vinte) dias, devendo apresentar as seguintes características sensoriais:

I - Consistência semidura, tendendo à macia, de untura manteigosa;

II - Textura com olhaduras mecânicas e pequenas, pouco numerosas;

III - Cor branca-creme e homogênea;

IV - Sabor próprio, ácido, agradável e não picante;

V - Odor suave e característico; e



PREFEITURA MUNICIPAL DE BOTUCATU
ESTADO DE SÃO PAULO

DECRETO Nº 12.669
de 31 de agosto de 2022.

VI - Crosta fina e amarelada.

Art. 265. Ricota Fresca é o queijo obtido pela precipitação ácida a quente de proteínas do soro de leite, adicionado de leite até 20% (vinte por cento) do seu volume, devendo apresentar as seguintes características sensoriais:

I - Crosta rugosa, não formada ou pouco nítida;

II - Consistência mole, não pastosa e friável;

III - Textura homogênea e grumosa;

IV - Cor branca ou branca-creme;

V - Odor e sabor próprios.

§1º O produto pode estar adicionado de condimentos, especiarias e outros ingredientes.

§2º Esse produto excetua-se da obrigatoriedade de atendimento da relação proteínas do soro/caseína.

Art. 266. Os tipos de queijos não previstos no presente Regulamento devem atender as normas específicas Estaduais ou Federais vigente.

Seção III

Inspeção Industrial e Sanitária de Pescado e Derivados

Art. 267. Entende-se por pescado os peixes, os crustáceos, os moluscos, os anfíbios, os répteis, os equinodermos e outros animais aquáticos usados na alimentação humana.

Parágrafo único. O pescado proveniente da fonte produtora não pode ser destinado à venda direta ao consumidor sem que haja prévia fiscalização, sob o ponto de vista industrial e sanitário.

Art. 268. São vedados a recepção e o processamento do pescado capturado ou colhido sem atenção ao disposto nas legislações ambientais e pesqueiras.

§1º Os dispositivos previstos no presente Decreto são extensivos aos gastrópodes terrestres destinados à alimentação humana.

§2º O pescado deve ser obrigatoriamente identificado com a denominação comum da espécie, respeitando-se a nomenclatura regional, sendo facultada a utilização do nome científico.

Art. 269. Na avaliação dos atributos de frescor do pescado, respeitadas as particularidades de cada espécie, devem ser verificadas as seguintes características sensoriais para:

I - peixes:

- a) superfície do corpo limpa, com relativo brilho metálico e reflexos multicores próprios da espécie, sem qualquer pigmentação estranha;
- b) olhos claros, vivos, brilhantes, luzentes, convexos, transparentes, ocupando toda a cavidade orbitária;
- c) brânquias ou guelras róseas ou vermelhas, úmidas e brilhantes com odor natural, próprio e suave;
- d) abdômen com forma normal, firme, não deixando impressão duradoura à pressão dos dedos;
- e) escamas brilhantes, bem aderentes à pele, e nadadeiras apresentando certa resistência aos movimentos provocados;



PREFEITURA MUNICIPAL DE BOTUCATU
ESTADO DE SÃO PAULO

DECRETO Nº 12.669
de 31 de agosto de 2022.

- f) carne firme, consistência elástica, da cor própria da espécie;
- g) vísceras íntegras, perfeitamente diferenciadas, peritônio aderente à parede da cavidade celomática;
- h) ânus fechado; e
- i) odor próprio, característico da espécie;

II- crustáceos:

- a) aspecto geral brilhante, úmido;
- b) corpo em curvatura natural, rígida, artículos firmes e resistentes;
- c) carapaça bem aderente ao corpo;
- d) coloração própria da espécie, sem qualquer pigmentação estranha;
- e) olhos vivos, proeminentes;
- f) odor próprio e suave; e
- g) lagostas, siris e caranguejos, estarem vivos e vigorosos;

III - moluscos:

- a) bivalves:
 - 1. estarem vivos, com valvas fechadas e com retenção de água incolor e límpida nas conchas;
 - 2. odor próprio e suave; e
 - 3. carne úmida, bem aderente à concha, de aspecto esponjoso, da cor característica de cada espécie;
- b) cefalópodes:
 - 1. pele lisa e úmida;
 - 2. olhos vivos, proeminentes nas órbitas;
 - 3. carne firme e elástica;
 - 4. ausência de qualquer pigmentação estranha à espécie; e
 - 5. odor próprio;
- c) gastrópodes:
 - 1. carne úmida, aderida à concha, de cor característica de cada espécie;
 - 2. odor próprio e suave; e
 - 3. estarem vivos e vigorosos;

IV- anfíbios:

- a) carne de rã:
 - 1. odor suave e característico da espécie;
 - 2. cor rosa pálida na carne, branca e brilhante nas proximidades das articulações;

DIÁRIO OFICIAL

ELETRÔNICO DO MUNICÍPIO DE BOTUCATU

Ano XXX | Edição 1961 | Lei municipal nº 6239/2021 | Quarta-feira, 14 de Setembro de 2022

61



PREFEITURA MUNICIPAL DE BOTUCATU
ESTADO DE SÃO PAULO

DECRETO Nº 12.669
de 31 de agosto de 2022.

3 ausência de lesões e elementos estranhos;

4. textura firme, elástica e tenra; e

V- répteis:

a) carne de jacaré:

1. odor característico da espécie;

2. cor branca rosada;

3. ausência de lesões e elementos estranhos; e

4. textura macia com fibras musculares dispostas uniformemente;

b) carne de quelônios:

1. odor próprio e suave;

2. cor característica da espécie, livre de manchas escuras; e

3. textura firme, elástica e tenra

Art. 270. Estabelecimento de Abate e Industrialização de Pescado são o estabelecimento que possui dependências, instalações e equipamentos para recepção, lavagem, insensibilização, abate, processamento, transformação, preparação, acondicionamento e frigorificação, com fluxo adequado à espécie de pescado a ser abatida, dispondo ou não de instalações para o aproveitamento de produtos não comestíveis.

Art. 271. É obrigatória a lavagem prévia do pescado utilizado como matéria-prima para consumo humano direto ou para a industrialização de forma a promover a limpeza, a remoção de sujidades e microbiota superficial.

Art. 272. Estabelecimentos que recebam, manipulem e armazenem pescado resfriado e congelado e/ou se dediquem à sua industrialização para consumo humano, sob qualquer forma devem:

I - Dispor de dependências, instalações e equipamentos para recepção, seleção, inspeção, industrialização, armazenagem e expedição do pescado, compatíveis com suas finalidades;

II - Dispor de separação física adequada entre as áreas de recebimento de matéria-prima e aquelas destinadas à manipulação;

III - Dispor de equipamento adequado à hipercloração de água de lavagem do pescado e da limpeza e higienização das instalações, equipamentos e utensílios;

IV - Dispor de instalações e equipamentos adequados à colheita e ao transporte dos resíduos de pescado resultantes do processamento industrial para o exterior das áreas de manipulação de comestíveis;

V - Dispor de instalações e equipamentos para o aproveitamento adequado dos resíduos de pescado, resultantes do processamento industrial visando a sua transformação em subprodutos não comestíveis, podendo, em casos especiais, ser dispensada esta exigência, permitindo-se o encaminhamento dos resíduos de pescado aos estabelecimentos dotados de instalações e equipamentos próprios para esta finalidade, cujo transporte deverá ser realizado em veículos adequados;

VI - Dispor de câmara de espera para o armazenamento do pescado fresco, que não possa ser manipulado ou comercializado de imediato;

VII - dispor de equipamento adequado à lavagem e higienização de caixas, recipientes, grelhas,

Página 61 de 108

DIÁRIO OFICIAL

ELETRÔNICO DO MUNICÍPIO DE BOTUCATU

Ano XXX | Edição 1961 | Lei municipal nº 6239/2021 | Quarta-feira, 14 de Setembro de 2022

62



PREFEITURA MUNICIPAL DE BOTUCATU
ESTADO DE SÃO PAULO

DECRETO Nº 12.669

de 31 de agosto de 2022.

bandejas, e outros utensílios usados para acondicionamento, depósito e transporte de pescado e seus produtos;

VIII - Dispor, nos estabelecimentos que elaboram produtos congelados, de instalações frigoríficas independentes para congelamento e estocagem do produto final;

IX - Dispor, nos casos de elaboração de produtos curados de pescado, de câmaras frias em número e dimensões necessários à estocagem, podendo em casos especiais ser dispensada essa exigência, permitindo-se o encaminhamento do pescado curado a estabelecimentos dotados de instalações frigoríficas adequadas ao seu armazenamento;

X - Dispor, no caso de elaboração de produtos curados de pescado, de depósito de sal;

XI - Dispor, quando necessário, de laboratório para controle da qualidade de seus produtos;

Art. 273. Os tanques de depuração deverão ser revestidos com material impermeável com o objetivo de proporcionar o esvaziamento do trato digestivo dos peixes de cultivo e eliminação de resíduos terapêuticos.

Parágrafo único. Poderão ser dispensados caso o lote venha acompanhado de Atestado emitido pelo Responsável Técnico do criatório informando a depuração realizada na propriedade.

Art. 274. A recepção do pescado deverá ser feita em área coberta com pé direito de no mínimo 3 (três) metros.

Parágrafo único. Esta seção será separada fisicamente por parede inteira e sem possibilidade de trânsito de pessoal entre esta e a seção de evisceração e filetagem.

Art. 275. A comunicação da seção de recepção e de evisceração dar-se-á através do cilindro ou esteira de lavagem do pescado.

Art. 276. Para a evisceração e filetagem deverá dispor de mesa para descamação, evisceração, coureamento e corte (postagem ou filetagem) com uma tomada de água a cada m2 de mesa.

§1º A disposição das mesas deverá viabilizar a produção de tal maneira que não haja refluxo do produto.

§2º A embalagem primária poderá ser realizada nesta seção quando houver espaço e mesa exclusiva para esta operação, sem prejuízo das demais.

Art. 277. Deverá dispor de instalações ou equipamentos adequados à colheita e transporte de resíduos de pescado, resultantes do processamento, para o exterior das áreas de manipulação de produtos comestíveis.

Art. 278. Quando houver, a seção de embalagem secundária será anexa à seção de processamento, separada desta através de parede e servirá para o acondicionamento secundário dos produtos que já receberam a sua embalagem primária na seção de processamento.

Parágrafo único. A operação da embalagem secundária poderá também ser realizada na seção de expedição quando esta for totalmente fechada e possuir espaços que permita tal operação sem prejuízo das demais.

Art. 279. As embalagens secundárias ficarão depositadas em seção independente que se comunicará apenas por óculo com a seção de embalagem secundária e o acesso a este depósito será independente do acesso às seções de industrialização.

§1º Quando se tratar de agroindústria rural de pequeno porte as embalagens secundárias poderão

DIÁRIO OFICIAL

ELETRÔNICO DO MUNICÍPIO DE BOTUCATU

Ano XXX | Edição 1961 | Lei municipal nº 6239/2021 |

Quarta-feira, 14 de Setembro de 2022

63



PREFEITURA MUNICIPAL DE BOTUCATU
ESTADO DE SÃO PAULO

DECRETO Nº 12.669

de 31 de agosto de 2022.

permanecer na seção de expedição, desde que tenha espaço para tal.

§2º Preferencialmente o silo para o gelo deverá estar localizado em nível superior às demais dependências e, por gravidade, seja conduzido aos diferentes locais onde o gelo será necessário.

Art. 280. O estabelecimento possuirá câmaras de resfriamento ou isotérmicas que se fizerem necessárias em número e área suficientes segundo a capacidade do estabelecimento.

Art. 281. As câmaras de resfriamento ou isotérmicas serão construídas obedecendo normas, tais como:

I - as portas terão largura mínima de 1,20 (um metro e vinte centímetros);

II - as portas serão sempre metálicas ou de chapas plásticas, lisas, resistentes a impactos e de fácil limpeza;

III - possuir piso de concreto ou outro material de alta resistência, liso, de fácil higienização e sempre com declive em direção às portas, não podendo existir ralos em seu interior;

IV - possuir estrados de material impermeável para deposição de caixas de produtos.

Art. 282. A construção das câmaras de resfriamento poderá ser em alvenaria ou totalmente em isopainéis metálicos.

Parágrafo único. Quando construídas de alvenaria, as paredes internas serão perfeitamente lisas e sem pintura, visando facilitar a sua higienização.

Art. 283. No caso de pescado fresco serão usadas as câmaras isotérmicas e, para o pescado resfriado serão usadas as câmaras de resfriamento que mantenham o pescado com temperatura entre 0,5°C e 2°C.

Art. 284. Os túneis de congelamento rápido, quando necessário, terão de atingir temperaturas não superiores a 25°C (menos vinte e cinco graus) e fazer com que a temperatura no centro dos produtos chegue até -18 a -20°C (menos dezoito a menos vinte graus centígrados) no menor período possível.

§1º Poderão ser construídos em alvenaria ou totalmente em isopainéis metálicos.

§2º Quando construídos em alvenaria, os túneis de congelamento terão paredes lisas e sem pintura para facilitar a sua higienização. As suas portas serão sempre metálicas ou de material plástico resistente a impactos e a baixas temperaturas, e terão largura mínima de 1,20 m (um metro e vinte centímetros).

§3º Será admitido o congelamento em freezer com as seguintes ressalvas:

I - o freezer usado para congelamento não poderá ser usado para estocagem;

II - os produtos a serem congelados deverão ser dispostos em prateleiras permitindo o espaçamento a fim de acelerar o congelamento.

Art. 285. A câmara de estocagem de congelados deve ser construída em alvenaria ou totalmente em isopainéis metálicos, as paredes serão sempre lisas, impermeáveis e de fácil higienização, não sendo usado nenhum tipo de pintura, a iluminação será com lâmpadas providas de protetores contra estilhaços, as portas serão sempre metálicas ou de material plástico resistente a impactos e mudanças bruscas de temperatura e terão largura mínima de 1,20 m (um metro e vinte centímetros).

§1º Os produtos depositados devem estar totalmente congelados e adequadamente embalados e identificados.

§2º Só serão transferidos dos túneis de congelamento para a câmara de estocagem os produtos que já tenham atingidos -18 a -20°C (menos dezoito a menos vinte graus centígrados) no seu interior e nessa câmara os produtos ficarão armazenados sobre estrados ou em paletes, afastados das paredes e do teto

Página 63 de 108

DIÁRIO OFICIAL

ELETRÔNICO DO MUNICÍPIO DE BOTUCATU

Ano XXX | Edição 1961 | Lei municipal nº 6239/2021 | Quarta-feira, 14 de Setembro de 2022

64



PREFEITURA MUNICIPAL DE BOTUCATU ESTADO DE SÃO PAULO

DECRETO Nº 12.669 de 31 de agosto de 2022.

e em temperatura nunca superior à -18°C (menos dezoito graus centígrados) até a sua expedição.

Art. 286. A sala de fracionamento de produto congelado deverá existir nos estabelecimentos que realizarem fracionamento de embalagens master, de produtos previamente congelados.

§1º Esta sala possuirá as seguintes características:

I - pé-direito mínimo de 2,70 m (dois metros e setenta centímetros).

II - sistema que permita que a temperatura da sala se mantenha entre 14°C e 16°C (quatorze e dezesseis graus centígrados) durante os trabalhos;

III - o uso de janelas nesta seção não é recomendado, pois a existência destas prejudicará a sua climatização e caso for de interesse da empresa a iluminação natural da seção, poderão ser utilizados tijolos de vidro refratário ou outro mecanismo aprovado pela Inspeção Municipal;

IV - ser localizada contígua às câmaras de estocagem de matéria-prima, de maneira que os produtos congelados ao sair das câmaras com destino à sala de fracionamento não transitem pelo interior de nenhuma outra seção, bem como manter proximidade com a câmara de produtos prontos, com a expedição e com o depósito de embalagens.

V - possuir seção de embalagem secundária independente da sala de fracionamento, podendo para isto ser utilizada uma antecâmara ou na seção de expedição, desde que esta possua dimensões que permitam a execução desta operação, sem prejuízo do trânsito dos demais produtos neste setor.

§2º Quando se tratar de agroindústria rural de pequeno porte o fracionamento de embalagens master poderá ocorrer na seção de evisceração e filetagem, desde que tenha espaço e equipada para tal e realiza do em momentos diferentes.

Art. 287. Na seção de higienização de caixas e bandejas o uso de madeira é proibido, que terá tanques de alvenaria revestidos de azulejos, de material inox ou de fibra de vidro, lisos e de fácil higienização e disporá ainda de água sob pressão e de estrados plásticos ou galvanizados, sendo que os equipamentos e utensílios higienizados não poderão ficar depositados nesta seção.

Art. 288. A seção de expedição possuirá plataforma para o carregamento, devendo sua porta acoplar às portas dos veículos.

Art. 289. O pé-direito deverá ter no mínimo 2,60 m (dois metros e sessenta centímetros).

Art. 290. As mesas de evisceração e inspeção poderão ser fixas ou móveis (mesa rolante) e quando móvel (rolante) a mesa poderá ser de esteira única ou esteira dupla.

Art. 291. Preferencialmente, as mesas de evisceração deverão possuir sistema de condução de resíduos no sentido contrário ao fluxo de produção, isto é, os resíduos deverão ser conduzidos em direção à entrada do pescado na mesa, enquanto que o pescado já eviscerado se encaminhará às seções de resfriamento ou industrialização.

Art. 292. Estabelecimentos destinados à estocagem de pescado frigorificado devem dispor de câmara frigorífica adequada ao armazenamento dos produtos aos quais se destinam;

Art. 293. Estabelecimentos destinados a fabricação de subprodutos não comestíveis de pescado, devem dispor de separação física adequada entre as áreas de pré e pós secagem, para aqueles que elaborem farinhas de pescado e ser localizados longe do perímetro urbano;

Art. 294. As pessoas que exercem operações na área suja não poderão exercer operações na área limpa.



PREFEITURA MUNICIPAL DE BOTUCATU
ESTADO DE SÃO PAULO

DECRETO Nº 12.669
de 31 de agosto de 2022.

Art. 295. O almoxarifado, quando necessário, será de alvenaria, ventilados e com acesso independente ao das diversas seções da indústria, podendo ter comunicação com estas através de óculo para passagem de material.

Art. 296. A existência de varejo na mesma área da indústria implicará no seu registro no órgão competente, independente do registro da indústria e as atividades e os acessos serão totalmente independentes tolerando-se a comunicação interna do varejo com a indústria por óculo.

Art. 297. A seção de preparação de condimentos, quando necessária, localizar-se-á contígua à sala de processamento (manipulação) de produtos, comunicando-se diretamente com esta através de porta, sendo que quando possuir área suficiente servirá também como depósito de condimentos e ingredientes, e neste caso deverá possuir acesso externo para este.

Parágrafo único. Esta seção poderá ser substituída por espaço específico dentro da sala de processamento.

Art. 298. Os condimentos e ingredientes estarão adequadamente protegidos de poeira, umidade e ataque de insetos e roedores, devendo ficar sempre afastados do piso e paredes para facilitar a higienização da seção.

Art. 299. Cuidados especiais deverão ser tomados com relação aos nitritos e nitratos pelo perigo à saúde que os mesmos representam.

Art. 300. A seção de cozimento deverá ser independente da seção de processamento e das demais seções e terá portas com fechamento automático, possuirá como equipamentos tanques de aço inoxidável com circulação de vapor para aquecimento de água, podendo ter mesas inox, exaustores etc.

Art. 301. Os controles oficiais do pescado e dos seus produtos, no que for aplicável, abrangem:

I - análises sensoriais;

II - indicadores de frescor;

III - controle de histamina, nas espécies formadoras;

IV - controle de biotoxinas ou de outras toxinas perigosas para saúde humana; e

V - controle de parasitas.

Parágrafo único. A terminologia post mortem não se aplica às espécies de pescado comercializadas vivas

Art. 302. Nas espécies de pescado para abate, são realizados na inspeção post mortem de rotina onde devemos observar:

I - Observação dos caracteres sensoriais e físicos do sangue por ocasião da sangria e durante o exame de todos os órgãos;

II - Exame de cabeça, narinas e olhos;

III - Exames visual e tátil do casco, carapaça, plastrão e pontes;

IV - Exame dos órgãos internos e da cavidade onde estão inseridos;

V - Exame geral da carcaça, serosas e musculatura superficial e profunda acessível.

Art. 303. Considera-se como pescado íntegro, em natureza, apenas o pescado fresco.

DIÁRIO OFICIAL

ELETRÔNICO DO MUNICÍPIO DE BOTUCATU

Ano XXX | Edição 1961 | Lei municipal nº 6239/2021 | Quarta-feira, 14 de Setembro de 2022

66



PREFEITURA MUNICIPAL DE BOTUCATU
ESTADO DE SÃO PAULO

DECRETO Nº 12.669

de 31 de agosto de 2022.

Art. 304. As determinações sensoriais, físicas, químicas e microbiológicas para caracterização da identidade, qualidade e inocuidade do pescado, seus produtos e derivados devem ser verificadas em normas complementares.

Art. 305. Considera-se impróprio para o consumo humano, o pescado:

- I - Em mau estado de conservação e de aspecto repugnante;
- II - Que apresente coloração, odor ou sabor anormais;
- III - Portador de lesões, doenças ou substâncias que possam prejudicar a saúde do consumidor;
- IV - Que apresente infecção muscular maciça por parasitas;
- V - Tratado por antissépticos ou conservadores não autorizado pelo Serviço de Inspeção Municipal;
- VI - Recolhido já morto, salvo quando capturado em operações de pesca;
- VII - Que apresente resíduos de produtos de uso veterinário ou contaminantes acima dos limites máximos estabelecidos em legislação específica;
- VII - Apresente outras alterações que o tornem impróprio, a juízo da Inspeção Municipal;
- VIII - Quando não se enquadrar nos limites estabelecidos em normas específicas para o pescado fresco.

Parágrafo único. O pescado nas condições deste artigo deve ser condenado, identificado, desnaturado e descaracterizado visualmente, podendo ser transformado em produto não comestível, considerando os riscos de sua utilização e de acordo com o disposto em norma de destinação em legislações pertinentes.

Art. 306. Permite-se o aproveitamento condicional do pescado que se apresentar:

- I - Injuriado, mutilado, deformado, com alterações de cor ou presença de parasitos localizados;
- II - Proveniente de águas suspeitas de contaminação ou poluídas, considerando os tipos e níveis de contaminação informados pelos órgãos competentes.

Art. 307. Nos estabelecimentos de pescado é obrigatória a verificação visual da presença de parasitas.

Parágrafo único. O monitoramento deste procedimento deve ser executado por funcionário do estabelecimento e comprovado por registros auditáveis, utilizando-se um plano de amostragem representativo do lote, levando-se em consideração o tipo de pescado, área geográfica e sua utilização, realizada com base nos procedimentos aprovados pelo Serviço de Inspeção Municipal, incluindo, se necessário, a transiluminação.

Art. 308. Nos casos de aproveitamento condicional o pescado deve ser submetido, a critério da Inspeção, a um dos seguintes tratamentos:

- I - Congelamento;
- II - Salga;
- III - Calor.

Art. 309. Os produtos da pesca e da aquicultura infectados com endoparasitas com risco para a saúde pública não podem ser destinados ao consumo cru sem que sejam submetidos previamente ao congelamento à temperatura de 20°C (vinte graus Celsius negativos) por 24 (vinte e quatro) horas ou a 35°C (trinta e cinco graus Celsius negativos) durante 15 (quinze) horas.

DIÁRIO OFICIAL

ELETRÔNICO DO MUNICÍPIO DE BOTUCATU

Ano XXX | Edição 1961 | Lei municipal nº 6239/2021 | Quarta-feira, 14 de Setembro de 2022

67



PREFEITURA MUNICIPAL DE BOTUCATU
ESTADO DE SÃO PAULO

DECRETO Nº 12.669
de 31 de agosto de 2022.

Art. 310- O pescado, partes dele e órgãos com lesões ou anormalidades que possam torná-los impróprios para consumo devem ser identificados e conduzidos a um local apropriado, com instalações específicas, onde devem ser inspecionados, considerando o risco de sua utilização.

Art. 311. Estação Depuradora de Moluscos Bivalves é o estabelecimento que possui dependências próprias para recepção, depuração, embalagem e expedição de moluscos bivalves.

Art. 312. São produtos e derivados comestíveis de pescado aqueles elaborados a partir de pescado inteiro ou parte dele, aptos para o consumo humano.

§1º Qualquer derivado de pescado deve conter no mínimo 50% (cinquenta por cento) de pescado.

§2º esse percentual não prevalecerá para produtos compostos à base de pescado, os quais devem ser submetidos à análise e registro junto ao SIM.

Art. 313. Os produtos, derivados e compostos comestíveis de pescado, de acordo com o processamento, compreendem:

- I - Produtos frescos;
- II - Produtos resfriados;
- III - Produtos congelados;
- IV - Produtos descongelados;
- V - Carne Mecanicamente Separada de pescado;
- VI - Surimi;
- VII - Produtos à base de surimi;
- VIII - Produtos de pescado empanados;
- IX - Produtos de pescado em conserva;
- X - Produtos de pescado em semiconserva;
- XI - Patê ou pasta de pescado;
- XII - Caldo de pescado;
- XIII - Produtos de pescado embutidos;
- XIV - Produtos de pescado secos e curados;
- XV - Produtos de pescado liofilizados;
- XVI - Concentrado protéico de pescado;
- XVII - Extrato de pescado;
- XVIII - Gelatina de pescado;
- XIX - Geleia de pescado.

Parágrafo único; É permitido o preparo de outros tipos de produtos, derivados e compostos de pescado, desde que aprovados pelo SIM.

Art. 314. Produtos frescos são aqueles obtidos de pescado fresco, não transformado, inteiro ou preparado, acondicionados, conservados pela ação do gelo ou outros métodos de conservação de efeito similar, mantido unicamente em temperaturas próximas à de gelo fundente.

DIÁRIO OFICIAL

ELETRÔNICO DO MUNICÍPIO DE BOTUCATU

Ano XXX | Edição 1961 | Lei municipal nº 6239/2021 | Quarta-feira, 14 de Setembro de 2022

68



PREFEITURA MUNICIPAL DE BOTUCATU
ESTADO DE SÃO PAULO

DECRETO Nº 12.669

de 31 de agosto de 2022.

Parágrafo único. Entende-se por preparados aqueles produtos que foram submetidos a uma operação que alterou a sua integridade anatômica, tal como a evisceração, o descabeçamento, os diferentes cortes e outras formas de apresentação.

Art. 315. Produtos resfriados são aqueles obtidos de pescado, transformados, embalados e mantidos sob refrigeração.

§1º Entende-se por transformados aqueles produtos resultantes da transformação da natureza do pescado, de forma que não seja possível retornar às características originais.

§2º Os produtos obtidos de répteis e anfíbios, mesmo quando não transformados, podem ser designados como resfriados.

Art. 316. Produtos congelados de pescado são aqueles submetidos a processos específicos de congelamento, em equipamento que permita a ultrapassagem da zona crítica, compreendida de 0,5°C (cinco décimos de grau Celsius negativo) a 5°C (cinco graus Celsius negativos) em tempo não superior a 2 (duas) horas.

§1º O produto somente pode ser considerado congelado após a temperatura de seu centro térmico alcançar 18°C (dezoito graus Celsius negativos).

§2º As câmaras de estocagem do estabelecimento produtor devem possuir condições de armazenar o produto a temperaturas não superiores a 18°C (dezoito graus Celsius negativos).

§3º É permitido a utilização do congelador salmourador quando o pescado for destinado como matéria-prima para a elaboração de conservas, desde que seja atendido o conceito de congelamento rápido e atinja temperatura não superior a - 9°C (nove graus Celsius negativos) em seu centro térmico, devendo ter como limite máximo esta temperatura durante a armazenagem.

Art. 317 - Produtos descongelados de pescado são aqueles que foram inicialmente congelados e submetidos a um processo específico de elevação de temperatura acima do ponto de congelamento e mantidos em temperaturas próximas à de gelo fundente.

§1º Na designação do produto deve ser incluída a expressão DESCONGELADO.

§2º O rótulo dos produtos previstos neste parágrafo deve apresentar no painel principal, logo abaixo da denominação de venda, em caracteres destacados, uniformes em corpo e cor sem intercalação de dizeres ou desenhos, em caixa alta e em negrito a expressão NÃO RECONGELAR.

Art. 318. Carne Mecanicamente Separada de Pescado é o produto congelado obtido de pescado, envolvendo o descabeçamento, a evisceração e a limpeza dos mesmos e a separação mecânica da carne das demais estruturas inerentes à espécie, como espinhas, ossos e pele.

§1º A carne mecanicamente separada de pescado pode ser lavada e posteriormente drenada, adicionada ou não de aditivos.

§2º O produto é designado Carne Mecanicamente Separada seguido do nome da espécie ou das espécies de pescado que o constitua.

§3º Pode ser obtido de peixes de pequeno porte provenientes da fauna acompanhante e outros não classificados para cortes nobres, que apresentem boa qualidade, resíduos de filetagem, carcaças, espinhaços ou partes destes, desde que sejam considerados os riscos de sua utilização.

§4º Pode ser obtido por diferentes equipamentos e o produto deve ser classificado de acordo com a composição da matéria-prima, as técnicas de fabricação e as características físico-químicas de cada tipo.

DIÁRIO OFICIAL

ELETRÔNICO DO MUNICÍPIO DE BOTUCATU

Ano XXX | Edição 1961 | Lei municipal nº 6239/2021 | Quarta-feira, 14 de Setembro de 2022

69



PREFEITURA MUNICIPAL DE BOTUCATU
ESTADO DE SÃO PAULO

DECRETO Nº 12.669
de 31 de agosto de 2022.

§5º Não é permitida a utilização de Carne Mecanicamente Separada de pescado em produtos não submetidos a tratamento térmico.

§6º Os produtos que contenham Carne Mecanicamente Separada de pescado devem atender as normas específicas Estaduais ou Federais vigente.

Art. 319. Produtos de pescado empanados são aqueles congelados elaborados a partir de pescado, seus produtos ou ambos, adicionados de ingredientes, permitindo-se a adição de aditivos e coadjuvantes de tecnologia, moldados ou não e revestidos de cobertura apropriada que o caracterize, submetidos ou não a tratamento térmico.

Art. 320. Produto de pescado em conserva é aquele elaborado com pescado, adicionado de ingredientes, permitindo-se a adição de aditivos e coadjuvantes de tecnologia, envasado em recipientes hermeticamente fechados e submetidos à esterilização comercial.

Art. 321. As conservas de pescado compreendem, entre outras:

I - Conserva ao Próprio Suco com outro meio de cobertura;

II - Conserva em Azeite ou em Óleos Comestíveis;

III - Conserva em Escabeche;

IV - Conserva em Vinho Branco; e

V - Conserva em Molho.

§1º A Conserva de Pescado ao Próprio Suco com outro meio de cobertura é o produto em que o pescado preserva seu próprio líquido de constituição acrescido de outro meio de cobertura, adicionado ou não de ingredientes e aditivos.

§2º A Conserva de Pescado em Azeite ou em Óleo Comestível é o produto que tenha por meio de cobertura azeite de oliva ou óleo comestível, adicionado ou não de ingredientes e aditivos.

§3º O azeite ou o óleo comestível utilizado isoladamente ou em mistura com outros ingredientes deve ser puro.

§4º Permite-se o emprego de um único óleo ou a mistura de vários óleos comestíveis na elaboração das conservas de que trata o presente parágrafo, a juízo do SIM.

§5º A designação em azeite fica reservada para as conservas que tenham azeite de oliva como meio de cobertura.

§6º A Conserva de Pescado em Escabeche é o produto que tenha por meio de cobertura, vinagre, adicionado de sal, acrescido ou não de outros ácidos alimentícios e substâncias aromáticas, com pH apropriado ao produto.

§7º A Conserva de Pescado em Vinho Branco é o produto que tenha por meio de cobertura principal vinho branco, adicionado ou não de ingredientes e aditivos.

§8º A Conserva de Pescado em Molho é o produto que tenha por meio de cobertura molho com base em meio aquoso ou gorduroso, adicionado ou não de aditivos.

§9º Na composição dos diferentes molhos, o ingrediente principal que o caracteriza deve fazer parte do nome do produto.

§10 As conservas de pescado submetidas à esterilização comercial devem seguir as normas específicas e os controles e verificações exigidos para as conservas de produtos cárneos.

DIÁRIO OFICIAL

ELETRÔNICO DO MUNICÍPIO DE BOTUCATU

Ano XXX | Edição 1961 | Lei municipal nº 6239/2021 | Quarta-feira, 14 de Setembro de 2022

70



PREFEITURA MUNICIPAL DE BOTUCATU
ESTADO DE SÃO PAULO

DECRETO Nº 12.669
de 31 de agosto de 2022.

Art. 322. Produto de pescado em semiconservas é aquele obtido pelo tratamento específico do pescado por meio do sal, adicionados ou não de ingredientes, aditivos e coadjuvantes de tecnologia, envasado em recipientes hermeticamente fechados, não esterilizados pelo calor, conservado ou não sob refrigeração.

Art. 323. Patê ou Pasta de pescado, seguido das especificações que couberem, é o produto industrializado obtido a partir do pescado, partes dele ou seus produtos comestíveis, transformados em pasta, adicionados de ingredientes e aditivos, submetidos a processo tecnológico específico.

Parágrafo único. O produto deve ser classificado de acordo com a composição da matéria-prima, as técnicas de fabricação e as características físico-químicas de cada tipo de produto, conforme disposto em normas complementares.

Art. 324. Embutidos de pescado são aqueles produtos elaborados com pescado, adicionados de ingredientes e aditivos, curados ou não, cozidos ou não, defumados ou não e dessecados ou não.

Art. 325. Produtos Curados de pescado são aqueles provenientes de pescado, tratado pelo sal, adicionados ou não de aditivos.

Art. 326. O pescado, seus produtos, derivados e compostos comestíveis, respeitadas as particularidades de cada espécie, de acordo com o processo de elaboração, são consideradas alterados quando apresentem:

- I - Deteriorações em suas características físicas, químicas ou biológicas;
- II - Alterações em suas características sensoriais;
- III - Alterações em suas características intrínsecas ou nutricionais;
- IV - Tratamento tecnológico inadequado;
- V - Cistos, larvas e parasitos;
- VI - Corpos estranhos, sujidades ou outras evidências que demonstrem pouco cuidado na manipulação, elaboração, preparo, conservação ou acondicionamento;
- VII - Apresente outras alterações que os tornem impróprios, a juízo do SIM.

Parágrafo único. Os produtos nessas condições serão apreendidos cautelarmente e terão seu destino definido pela Inspeção, de acordo com as normas de destinação estabelecidas pelo SIM.

Art. 327. O pescado, seus produtos, derivados e compostos comestíveis, respeitadas as particularidades de cada espécie, de acordo com o processamento, devem ser consideradas alterados e impróprios para consumo humano na forma em que se apresentam, no todo ou em partes, quando apresentem:

- I - A superfície úmida, pegajosa e exsudativa;
- II - Partes ou áreas flácidas ou com consistência anormal à palpação;
- III - Sinais de deterioração;
- IV - Coloração ou manchas impróprias;
- V - Perfuração dos envoltórios dos embutidos por parasitos;
- VI - Odor e sabor estranhos;
- VII - Resultados das análises físicas, químicas, microbiológicas, parasitológicas, de resíduos de produtos de uso veterinário ou de contaminantes acima dos limites máximos estabelecidos pela legislação específica;



PREFEITURA MUNICIPAL DE BOTUCATU
ESTADO DE SÃO PAULO

DECRETO Nº 12.669
de 31 de agosto de 2022.

VIII - Cistos, larvas ou parasitos em proporção maior que a estabelecida em normas complementares.

Parágrafo único. Podem ser também considerados impróprios para o consumo humano, na forma como se apresentam, quando divergirem do disposto no presente Decreto para os produtos cárneos, naquilo que lhes for aplicável.

Art. 328. O pescado, seus produtos, derivados e compostos comestíveis são considerados fraudados (adulterados ou falsificados) quando:

- I - Elaborados com pescado diferente da espécie declarada no rótulo;
- II - Contenham substâncias estranhas à sua composição;
- III - Apresentem composição ou formulações diferentes das permitidas pela legislação;
- IV - Houver adição de água ou outras substâncias com o intuito de aumentar o volume e o peso do produto;
- V - Apresentar adulteração na data de fabricação, data ou prazo de validade do produto;
- VI - Utilizadas denominações diferentes das previstas no presente Regulamento; ou
- VII - Utilizados procedimentos técnicos inadequados que alterem as características sensoriais, podendo atingir os componentes do alimento, comprometendo sua inocuidade, qualidade ou valor nutritivo.

Art. 329. Na elaboração de produtos, derivados e compostos comestíveis de pescado devem ser seguidas, naquilo que lhes for aplicável, as exigências previstas no presente Decreto para os produtos cárneos e legislação específica.

Seção IV

Inspeção industrial e sanitária de produtos das abelhas e derivados

Art. 330. Para os fins deste decreto, mel é o produto alimentício produzido pelas abelhas melíferas a partir do néctar das flores ou das secreções procedentes de partes vivas das plantas ou de excreções de insetos sugadores de plantas que ficam sobre as partes vivas de plantas que as abelhas recolhem, transformam, combinam com substâncias específicas próprias, armazenam e deixam maturar nos favos da colmeia.

Art. 331. Para os fins deste decreto, produtos de abelhas são aqueles elaborados pelas abelhas, delas extraídos ou extraídos das colmeias, sem qualquer estímulo de alimentação artificial capaz de alterar sua composição original, classificando-se em:

- I - Produtos de abelhas do gênero *Apis*, que são o mel, o pólen apícola, a geleia real, a própolis, a cera de abelhas e a apitoxina; e
- II - Produtos de abelhas sem ferrão ou nativas, que são o mel de abelhas sem ferrão, o pólen de abelhas sem ferrão e a própolis de abelhas sem ferrão

Art. 332. Para os fins deste decreto, pólen apícola é o produto resultante da aglutinação do pólen das flores, efetuada pelas abelhas operárias, mediante néctar e suas substâncias salivares, o qual é recolhido no ingresso da colmeia.

Art. 333. Para os fins deste decreto, geleia real é o produto da secreção do sistema glandular cefálico, formado pelas glândulas hipofaríngeas e mandibulares de abelhas operárias, colhida em até setenta e duas horas.

Art. 334. Para os fins deste decreto, própolis é o produto oriundo de substâncias resinosas, gomosas e balsâmicas, colhidas pelas abelhas de brotos, de flores e de exsudatos de plantas, nas quais as abelhas

DIÁRIO OFICIAL

ELETRÔNICO DO MUNICÍPIO DE BOTUCATU

Ano XXX | Edição 1961 | Lei municipal nº 6239/2021 | Quarta-feira, 14 de Setembro de 2022

72



PREFEITURA MUNICIPAL DE BOTUCATU ESTADO DE SÃO PAULO

DECRETO Nº 12.669

de 31 de agosto de 2022.

acrescentam secreções salivares, cera e pólen para a elaboração final do produto.

Art. 335. Para os fins deste decreto, cera de abelhas é o produto secretado pelas abelhas para formação dos favos nas colmeias, de consistência plástica, de cor amarelada e muito fusível.

Art. 336. Para os fins deste decreto, apitoxina é o produto de secreção das glândulas abdominais ou das glândulas do veneno de abelhas operárias, armazenado no interior da bolsa de veneno.

Art. 337. Para os fins deste decreto, mel de abelhas sem ferrão é o produto alimentício produzido por abelhas sem ferrão a partir do néctar das flores ou das secreções procedentes de partes vivas das plantas ou de excreções de insetos sugadores de plantas que ficam sobre partes vivas de plantas que as abelhas recolhem, transformam, combinam com substâncias específicas próprias, armazenam e deixam maturar nos potes da colmeia.

Parágrafo único. Não é permitida a mistura de mel com mel de abelhas sem ferrão.

Art. 338. Para os fins deste decreto, pólen de abelhas sem ferrão é o produto resultante da aglutinação do pólen das flores, efetuada pelas abelhas operárias sem ferrão, mediante néctar e suas substâncias salivares, o qual é recolhido dos potes da colmeia. Parágrafo único. Não é permitida a mistura de pólen apícola com pólen de abelhas sem ferrão.

Art. 339. Para os fins deste decreto, própolis de abelhas sem ferrão é o produto oriundo de substâncias resinosas, gomosas e balsâmicas, colhidas pelas abelhas sem ferrão de brotos, de flores e de exsudatos de plantas, nas quais as abelhas acrescentam secreções salivares, cera e pólen para a elaboração final do produto.

Parágrafo único. Não é permitida a mistura de própolis com própolis de abelhas sem ferrão

Art. 340. A inspeção de produtos das abelhas e seus derivados, abrange além daquelas contidas nos capítulos IX, XX e XXI, as seguintes:

I - Da extração, do acondicionamento, da conservação, da origem e do transporte dos produtos das abelhas;

II - Do processamento, da armazenagem e da expedição;

III - Dos programas de autocontrole implantados.

Art. 341. As análises de produtos das abelhas, para sua recepção e seleção no estabelecimento processador, devem abranger as características sensoriais e as análises determinadas em normas complementares e legislação específica, além da pesquisa de indicadores de fraudes que se faça necessária.

Art. 342. Os estabelecimentos que fazem a extração, beneficiamento, classificação, industrialização, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição de mel, cera e outros produtos das abelhas, deverá ser compatível com a sua capacidade instalada.

Parágrafo único. Deverá dispor de dependência de manipulação, preparo, classificação e embalagem do produto, e de dependências de recebimento.

Art. 343. A construção do estabelecimento destinado às operações de industrialização do produto poderá ser afastada de onde se situam as colmeias, podendo, inclusive, ser em zona urbana, obedecendo aos códigos de postura, saúde pública.

Parágrafo único. As colmeias deverão estar localizadas a uma distância adequada das vias públicas, habitações e estabelecimentos, para evitar acidentes.

DIÁRIO OFICIAL

ELETRÔNICO DO MUNICÍPIO DE BOTUCATU

Ano XXX | Edição 1961 | Lei municipal nº 6239/2021 | Quarta-feira, 14 de Setembro de 2022

73



PREFEITURA MUNICIPAL DE BOTUCATU ESTADO DE SÃO PAULO

DECRETO Nº 12.669 de 31 de agosto de 2022.

Art. 344. Os estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados são constituídos dos seguintes equipamentos: centrífugas, desoperculadores, tanques ou mesas para desoperculação, filtros, tanques de decantação, tubulações, tanques de depósito e mesas.

Art. 345. As centrífugas, desoperculadores, tanques ou mesas de desoperculadores e depósito devem ser de aço inoxidável, material plástico atóxico, ferro estanhado, com menos de 2% de chumbo, com revestimento e paredes internas em fibras de vidro ou verniz sanitário.

Art. 346. Os filtros devem ser em telas de aço inox ou fio de nylon, com malhas de 45 a 80 ABTN, não sendo permitido o uso de panos.

Art. 347. Recomenda-se que as tubulações sejam curtas e facilmente desmontáveis, com poucas curvaturas, de diâmetro interno não inferior a 40 mm.

Art. 348. Não é permitido o uso de materiais tóxicos e de baixa resistência a choques e à ação de ácidos e alcalis.

Art. 349. A localização dos equipamentos deverá atender a um bom fluxo operacional, observando-se os detalhes relativos à facilidade de higienização e higiene operacional.

Art. 350. Os anexos ao apiário bem como outras instalações como vestiários e sanitários devem estar isolados ou com acesso indireto ao bloco industrial do apiário.

Art. 351. O almoxarifado deve ser situado em local próprio, fora do apiário, com separação de materiais como embalagens e ingredientes dos demais materiais de limpeza ou outro uso.

Art. 352. O laboratório ou bancada deve estar em posição estratégica para atender o controle de matéria-prima e produto acabado, e deve ser equipado para realizar, no mínimo, as análises de rotina.

Art. 353. A sala de elaboração variará em função da tecnologia aplicada, devendo estar equipada com tanques de banho-maria, para pré-aquecimento, com dupla camisa, e/ou outros métodos de aquecimento indireto, desde que aprovados pela inspeção estadual, de decantação e depósito, pasteurizador, desumidificador, envasador, filtros de malha ou sob pressão e misturadeira.

Art. 354. A higienização dos equipamentos, vasilhames e utensílios destinados ao mel poderá ser feita com uma solução de hidróxido ou sódio em água na concentração de 3 a 5%, com temperatura de 40 (quarenta) a 45 (quarenta e cinco) graus centígrados, para facilitar a estabilização dos resíduos de mel, seguindo-se de enxaguagem com água limpa.

Art. 355. Na limpeza dos equipamentos não poderão ser utilizados rodos, vassouras, escovas ou outro material de uso na limpeza em pisos, paredes e tetos.

Art. 356. Os trabalhos com cera de abelha e própolis devem ser feitos em local isolado da área de industrialização de produtos comestíveis, sendo indispensável contar com : seção de recepção, tanque de fusão para eliminação de impurezas e clareamento, equipamentos de filtração, tanque de formas de solidificação, mesa para seleção de própolis e seção de embalagem e expedição.

Art. 357. Se o mel for submetido a aquecimento, como fase de beneficiamento para obtenção dos efeitos propiciados por esse recurso tecnológico, deve ser respeitado o binômio tempo/temperatura, com o objetivo de preservar seu poder diastásico e evitar que o teor de hidroximetil-furfural venha a ultrapassar o índice do 40 mg/kg, o que o desclassificará como mel de mesa.

I - A tabela a seguir poderá ser usada como orientação:

TEMPERATURA	TEMPO
52,00	470min.

DIÁRIO OFICIAL

ELETRÔNICO DO MUNICÍPIO DE BOTUCATU

Ano XXX | Edição 1961 | Lei municipal nº 6239/2021 | Quarta-feira, 14 de Setembro de 2022

74



PREFEITURA MUNICIPAL DE BOTUCATU
ESTADO DE SÃO PAULO

DECRETO Nº 12.669
de 31 de agosto de 2022.

54,5	170min.
57,0	60min.
59,5	22min.
62,5	7,5min.
65,5	2,8min.
68,0	1,0min.
71,1	24,0seg.

II - Após cumprida a relação tempo/temperatura, deverá esta ser rebaixada ao limite máximo de 50 (cinquenta) graus centígrados.

Art. 358. Os recipientes destinados ao transporte de mel em natureza e/ou pré-beneficiado, deverão ser dotados de abertura tal que permita seu rápido esvaziamento, devendo ser revestidos internamente com vernizes sanitários compatíveis com o produto, não sendo permitido o uso de utensílios de madeira.

Art. 357. Recomenda-se para estabelecimentos de grande produção o emprego de sistemas rápidos de aquecimento e arrefecimento de mel em trocadores de calor a placas ou de feixe tubular, com vistas a não depreciar a qualidade do produto.

Art. 359. Na filtração do mel não será permitido o uso de elemento filtrante com malha superior a 80 ABTN, bem como o emprego de clarificantes e coadjuvantes de filtração, tais como, carvão ativo, argila, terra diatomácea e outros, admitindo-se, no entanto, a sua utilização quando se tratar de mel industrial.

Art. 360. Não será permitida a elaboração de mel adicionado de edulcorantes naturais ou artificiais, essências aromatizantes, amido, gelatinas ou quaisquer outros espessantes, conservadores e corantes de qualquer natureza, além de redutores de acidez.

Art. 361. Para a elaboração do mel em favos deve-se obedecer rigorosa higiene, utilizando-se local adequado na sala de elaboração para seleção, manipulação e corte dos favos, que deverá ser feito empregando-se materiais próprios e aprovados pelo serviço de inspeção.

Art. 362. Deverão ser utilizados exclusivamente favos elaborados com cera, limpos, claros, sem larvas, operculados e de primeiro uso.

Art. 363. O mel em favos está sujeito aos mesmos exames e análises do mel centrifugado e não poderá conter mais de 40mg/kg de hidroximetil-furfural.

Art. 364. A geleia real somente poderá ser adicionada em mel e na proporção mínima de 0,2% (dois décimos por cento), devendo este estar na temperatura ambiente, não podendo ser submetido a aquecimento em qualquer fase posterior à adição mencionada.

Art. 365. A geleia real quer como matéria-prima quer como produto final deverá ser estocado ao abrigo da luz e em temperatura entre 2 a 4 graus centígrados.

Art. 366. A indústria deverá declarar mensalmente a quantidade de geleia real adquirida como matéria-prima, informando a procedência, nome do produtor, quantidade utilizada no estabelecimento, o estoque atual e a quantidade de produto elaborado, seja mel com geleia real ou geleia real. A inexistência dessas declarações levará, além da aplicação das penalidades cabíveis, à suspensão temporária ou definitiva da elaboração do produto.

Art. 367. O pólen, como matéria-prima ou produto final, desde que não desidratado, deve ser

Página 74 de 108

DIÁRIO OFICIAL

ELETRÔNICO DO MUNICÍPIO DE BOTUCATU

Ano XXX | Edição 1961 | Lei municipal nº 6239/2021 | Quarta-feira, 14 de Setembro de 2022

75



PREFEITURA MUNICIPAL DE BOTUCATU
ESTADO DE SÃO PAULO

DECRETO Nº 12.669

de 31 de agosto de 2022.

conservado sob refrigeração.

Art. 368. Denomina-se "pão de abelha" ao pólen (tipo I) armazenado nos favos. Deve ser extraído por processo mecânico, devendo também ser limpo após coleta, para eliminar pernas, asas e cabeças de abelha e os casulos dos favos e conservado sob refrigeração à temperatura de 4º a 8º C.

Art. 369. O pólen (tipo II) obtido por dispositivos denominados caça-pólen, colocados na entrada do alvado da colmeia, deve reter parte da carga polínica trazida pelas abelhas e, uma hora após a coleta, pode ser armazenado sob refrigeração, à temperatura de 4º C a 8º C, por um período máximo de uma semana. Em seguida, deve ser desidratado em estufa ventilada à temperatura de 65º C. Após a secagem, deve ser limpo para eliminar asas, pernas e cabeças de abelhas e grãos de própolis.

Art. 370. O pólen pode ser comercializado em natureza, desidratado ou adicionado ao mel na proporção mínima de 5% (cinco por cento), não sendo permitida sua comercialização através de compostos de açúcares.

Art. 371. A própolis só poderá ser comercializada pelos entrepostos e apiários em natureza e na forma de extrato alcoólico ou hidro-alcoólico. No rótulo de identificação do extrato não poderão constar quaisquer indicações que lhe atribuam propriedades medicamentosas ou que induzam o consumidor a adquiri-la com fins terapêuticos, estendendo-se essas exigências aos folhetos e notas explicativas que porventura acompanhem a embalagem do produto, devendo ser obedecido também os seguintes pontos:

- 1 - A própolis somente poderá ser adicionada ao mel na proporção de 5% (cinco por cento).
- 2 - O álcool utilizado na elaboração dos extratos poderá ser o de cereais ou o álcool etílico, que não poderão conter álcool metílico acima de 2500 PPM e nem benzeno acima de 1 PPM.
- 3 - A limpeza, classificação e a embalagem da própolis bruta bem como a elaboração dos extratos devem ser feitas em lugar adequado.

Art. 372. A fabricação de produtos fermentados tais como hidromel, vinagre, aguardente, etc., deve ser feita em dependência específica, separada do beneficiamento.

Art. 373. Na fabricação do hidromel deve ser utilizada água potável, observando-se a indicação tecnológica para o produto a fim de que se obtenha fermentação adequada, com graduação alcoólica máxima de 14 (quatorze) graus GL.

Art. 374. O hidromel pode classificar-se como seco, licoroso, doce e espumoso, segundo sua tecnologia de fabricação.

Art. 375. A denominação para o produto resultante da fermentação acética do hidromel ou das fermentações alcoólicas e acéticas da mistura de mel com água potável, será vinagre de mel, e para sua obtenção devem ser observadas as condições tecnológicas necessárias, sendo obrigatória a pasteurização.

Art. 376. O produto obtido da mistura do mel, classificado como de mesa, com glicose e sacarose ou outros açúcares, será denominado Composto de Açúcares, ou Xarope de Açúcares, admitindo-se nome de fantasia desde que no mesmo não conste a palavra mel, isolada ou combinada.

Art. 377. Para a hidrólise da sacarose são admitidos os processos enzimático e ácido.

Art. 378. A denominação mel será utilizada para identificação deste produto, quando da aprovação de sua rotulagem, e será específica para o mel de mesa.

DIÁRIO OFICIAL

ELETRÔNICO DO MUNICÍPIO DE BOTUCATU

Ano XXX | Edição 1961 | Lei municipal nº 6239/2021 | Quarta-feira, 14 de Setembro de 2022

76



PREFEITURA MUNICIPAL DE BOTUCATU
ESTADO DE SÃO PAULO

DECRETO Nº 12.669

de 31 de agosto de 2022.

Art. 379. O mel que não atenda às especificações para consumo como mel de mesa, trará, na sua designação, em seguida à denominação acima referida, a expressão industrial em caracteres idênticos em corpo e cor.

Art. 380. O mel não beneficiado, acondicionado para transporte, e que será beneficiado em outro estabelecimento, trará na sua rotulagem a seguinte denominação:

1 - Mel em natureza, quando não sofreu pré-aquecimento para liquefação e transvase.

2 - Mel pré-beneficiado, quando sofreu pré-aquecimento para liquefação e transvase.

Art. 381. Permite-se a indicação da florada predominante no mel, devendo, então, o nome do produto ser seguido da expressão "Flores de..." em caracteres menores.

Art. 382 - O mel em favos deve ser acondicionado em embalagem impermeável, rotulado com a expressão "mel em favos".

Art. 383. Quando adicionado de geléia real, pólen e própolis a indicação na rotulagem, para designação do produto, será "Mel enriquecido de Geléia Real", "Mel enriquecido de Pólen", "Mel enriquecido de Própolis", em caracteres uniformes em corpo e cor, devendo ser indicada a quantidade juntada.

Art. 384. Quando se tratar de mel com geléia real, do rótulo deverá constar a observação "Conservar em local fresco e ao abrigo da luz. Não descristalizar".

Art. 385. A geléia real e o mel com geléia real deverão ser acondicionados em embalagem que os mantenham ao abrigo da luz.

Art. 386. Os materiais a serem utilizados na fabricação de embalagem para mel e demais produtos da colmeia, poderão ser constituídos de material plástico atóxico, vidro, ou outros aprovados pelo serviço de inspeção.

Art. 387. A embalagem do mel ou méis enriquecidos, destinada ao consumidor final, deverá ter boca larga para facilitar sua utilização.

Art. 388. O mel será definido e classificado conforme as normas técnicas específicas prevista pela legislação sanitária IN nº 11 de 20 de Outubro de 2000 do MAPA, ou outras legislações que surgir ou vier a substituir.

Art. 389. São considerados alterados e impróprios para consumo humano, na forma como se apresentam os produtos das abelhas que evidenciem:

I - Características sensoriais anormais;

II - A presença de resíduos estranhos decorrentes de falhas nos procedimentos higiênico-sanitários e tecnológicos;

III - A presença de resíduos de produtos de uso veterinário e contaminantes acima dos limites máximos estabelecidos em legislação específica.

IV - Matéria-prima em desacordo com as exigências definidas para cada produto das abelhas usado na sua composição;

V - Microrganismos patogênicos.

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



PREFEITURA MUNICIPAL DE BOTUCATU
ESTADO DE SÃO PAULO

DECRETO Nº 12.669
de 31 de agosto de 2022.

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

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

Art. 390. São considerados fraudados (adulterados ou falsificados) os produtos das abelhas que:

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

Parágrafo único. Em se tratando de mel e mel de abelhas sem ferrão é também considerado fraudados os que evidenciem a adição de açúcares.

Art. 391. São considerados fraudados (adulterados ou falsificados) os derivados de produtos das abelhas que:

- I - Forem de um tipo e se apresentem rotulados como de outro;
- II - Apresentem adulteração na data de fabricação, data ou prazo de validade do produto;
- III - Tenham sido elaborados a partir de matéria-prima imprópria para processamento.

§1º Em se tratando de composto de produtos das abelhas sem adição de ingredientes, são também considerados fraudados os que evidenciem a presença de aditivos ou quaisquer outros ingredientes não permitidos.

§2º Em se tratando de compostos de produtos das abelhas com adição de ingredientes, são também considerados fraudados os que evidenciem o uso de ingredientes não permitidos ou de ingredientes permitidos em quantidade acima do limite estabelecido em legislação específica.

Art. 392. Os produtos das abelhas e derivados alterados, fraudados ou impróprios para o consumo humano, na forma como se apresentam, podem ter aproveitamento condicional quando previstos em normas complementares.

Art. 393. Os estabelecimentos de produtos das abelhas que recebem matérias-primas de produtores rurais devem manter atualizado o cadastro desses produtores, e disponibilizar ao SIM para eventuais conferências.

Art. 394. Os produtos das abelhas sem ferrão devem ser procedentes de criadouros, na forma de meliponários, autorizados pelo órgão ambiental competente.

Seção IV

Inspeção Industrial e Sanitária de Ovos e Derivados

Art. 395. Entende-se por ovos, sem outra especificação, os ovos de galinha.

DIÁRIO OFICIAL

ELETRÔNICO DO MUNICÍPIO DE BOTUCATU

Ano XXX | Edição 1961 | Lei municipal nº 6239/2021 | Quarta-feira, 14 de Setembro de 2022

78



PREFEITURA MUNICIPAL DE BOTUCATU
ESTADO DE SÃO PAULO

DECRETO Nº 12.669
de 31 de agosto de 2022.

Parágrafo único. Os ovos de outras espécies devem denominar-se segundo a espécie de que procedam.

Art. 396. Ovos frescos ou submetidos a processos de conservação aprovados pelo SIM, só podem ser expostos ao consumo humano quando previamente submetidos à inspeção e classificação previstos no presente Regulamento.

Art. 397. Entende-se por ovos frescos os que não forem conservados por qualquer processo e se enquadrem na classificação estabelecida no presente Regulamento ou em normas complementares.

Art. 398. Os ovos recebidos no estabelecimento de ovos Comerciais devem ser provenientes de estabelecimentos avícolas registrados junto ao Serviço Oficial competente.

§1º Os Estabelecimentos de Ovos Comerciais devem manter uma relação atualizada dos fornecedores.

§2º Os ovos recebidos nestes estabelecimentos devem chegar devidamente identificados e acompanhados de uma ficha de procedência, de acordo com o modelo estabelecido em normas complementares.

Art. 399. Os estabelecimentos de ovos e derivados devem executar os seguintes procedimentos, que serão verificados pelo SIM:

- I - Garantir condições de higiene em todas as etapas do processo;
- II - Armazenar e utilizar embalagens de maneira a assegurar a inocuidade do produto;
- III - Realizar exame pela ovoscopia em câmara destinada exclusivamente a essa finalidade;
- IV - Medir a altura da câmara de ar com instrumentos específicos;
- V - Classificar e pesar os ovos com equipamentos específicos;
- VI - Executar os programas de autocontrole;
- VII - Implantar programa de controle de resíduos de produtos de uso veterinário e contaminantes em ovos provenientes de estabelecimentos avícolas de reprodução.

Art. 400. Os ovos destinados ao consumo humano devem ser classificados em ovos de categorias “A” e “B”, de acordo com as suas características qualitativas.

Parágrafo único. A classificação dos ovos por peso deve atender ao RTIQ específico do produto.

Art. 401. Ovos da categoria “A” devem apresentar as seguintes características qualitativas:

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

Art. 402. Os ovos da categoria “B” serão destinados exclusivamente à industrialização:

- I - Ovos considerados inócuos, mas que não se enquadrem nas características fixadas na categoria “A”;
- II - Ovos que apresentem manchas sanguíneas pequenas e pouco numerosas na clara e na gema;
- III - Ovos provenientes de estabelecimentos avícolas de reprodução que não foram submetidos ao processo de incubação.

Página 78 de 108

DIÁRIO OFICIAL

ELETRÔNICO DO MUNICÍPIO DE BOTUCATU

Ano XXX | Edição 1961 | Lei municipal nº 6239/2021 | Quarta-feira, 14 de Setembro de 2022

79



PREFEITURA MUNICIPAL DE BOTUCATU
ESTADO DE SÃO PAULO

DECRETO Nº 12.669
de 31 de agosto de 2022.

IV - Estes ovos devem ser reclassificados em local específico, previamente ao processo de lavagem, acondicionados e identificados.

Art. 403. Os ovos limpos trincados ou quebrados que apresentem a membrana testácea intacta devem ser destinados para a industrialização, tão rapidamente quanto possível.

Art. 404. É proibida a utilização de ovos sujos trincados para a fabricação de produtos de ovos.

Parágrafo único. É proibida a lavagem de ovos sujos trincados.

Art. 405. Os ovos destinados para a produção de produtos de ovos devem ser previamente lavados e secos antes de serem processados.

Art. 406. Os ovos devem ser armazenados e transportados em condições que minimizem as grandes variações de temperatura.

Art. 407. São considerados impróprios para consumo os ovos que apresentem:

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

II - Mumificação ou que estejam secos por outra causa;

III - Podridão vermelha, negra ou branca;

IV - Contaminação por fungos, externa ou internamente;

V - Cor, odor ou sabor anormais;

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

VII - Rompimento da casca e que estiverem sujos;

VIII - Rompimento da casca e das membranas testáceas;

IX - Contaminação por substâncias tóxicas;

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

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

Art. 408. Os ovos considerados impróprios para o consumo humano devem ser condenados, podendo ser aproveitados para uso não comestível, desde que a industrialização seja realizada em instalações apropriadas e sejam atendidas as especificações do produto não comestível que será fabricado.

Art. 409. É proibido o acondicionamento de ovos em uma mesma embalagem quando se tratar de:

I - ovos frescos com ovos submetidos a processos de conservação; e

II - ovos de espécies diferentes.

Art. 410. Os aviários, granjas e outras propriedades avícolas nas quais estejam com doenças zoonóticas com informações comprovadas pelo setor competente não podem destinar sua produção de ovos ao consumo.

Art. 411. Estabelecimento para ovos é aquele destinado ao recebimento, ovoscopia, classificação, acondicionamento, identificação, armazenagem e expedição de ovos em natureza, oriundos de vários

DIÁRIO OFICIAL

ELETRÔNICO DO MUNICÍPIO DE BOTUCATU

Ano XXX | Edição 1961 | Lei municipal nº 6239/2021 | Quarta-feira, 14 de Setembro de 2022

80



PREFEITURA MUNICIPAL DE BOTUCATU
ESTADO DE SÃO PAULO

DECRETO Nº 12.669

de 31 de agosto de 2022.

fornecedores, facultando-se a operação de classificação para os ovos que chegam ao Entrepasto já classificados, acondicionados e identificados, podendo ou não fazer a industrialização, desde que disponha de equipamentos adequados para essa operação.

Art. 412. A ovoscopia é o processo de verificação da qualidade do ovo, destinado à comercialização em natureza, devendo ser realizada em câmara destinada exclusivamente a essa finalidade, preferentemente após a operação de lavagem.

I - A câmara de ovoscopia deverá ser adequadamente escurecida para assegurar precisão na remoção dos ovos impróprios, através de exame visual.

II - O exame busca verificar a condição da casca do ovo bem como seu aspecto interno, por meio de um foco de luz incidente sob os ovos, em movimento de rotação.

Art. 413. É permitido conservar ovos pelo frio industrial ou por outros aprovados pelo serviço de inspeção.

I - A conservação pelo frio deve ser feita por circulação de ar frio impelido por ventiladores à temperatura não inferior a -1 (menos um) grau centígrado e em ambiente com grau higrométrico convenientemente ou de preferência em atmosfera de gás inerte, em temperatura entre 0 (zero) e 1 (um) grau centígrado.

II- As câmaras destinadas à conservação dos ovos serão utilizadas unicamente com essa finalidade, contudo, será tolerada a estocagem de produtos a juízo do serviço de inspeção.

III - O ovo a conservar pelo frio recebe um carimbo com a palavra "Frigorificado": quando for adotado outro processo de conservação o serviço de inspeção determinará o sistema de sua identificação.

IV - A reinspeção dos ovos que foram conservados pelo frio, incidirá, no mínimo, sobre 10% da partida ou lote. Baseada nos resultados, poderá ser estendida a reinspeção a toda a partida ou lote.

Art. 414. Sempre que o serviço de inspeção julgar necessário, remeterá amostras de ovos e conservas de ovos a secção oficial de tecnologia para exames bacteriológicos e químicos.

Art. 415. Quando as cooperativas ou associações de classe disponham de entreposto próprio, o carimbo a usar pode ser o mesmo, fazendo-se constar dele, na parte externa, à esquerda, em sentido horizontal, o número correspondente ao relacionamento;

Art. 416. A classificação e a carimbagem realizadas nas granjas não isentam os ovos de reinspeção, quando o serviço de inspeção julgar conveniente.

Art. 417. Os aviários, granjas e outras propriedades onde se faça avicultura e nas quais estejam grassando zoonoses, que possam ser veiculadas pelos ovos e sejam prejudiciais à saúde humana, não poderão destinar ao consumo sua produção, ficando interditadas até que provem com documentação fornecida por autoridades de defesa sanitária animal, que cessou o problema e está livre da zoonose que grassava.

Art. 418. Os ovos serão reinspecionados tantas vezes quantas o serviço de inspeção julgar necessário.

Art. 419. Os ovos considerados impróprios para o consumo serão condenados, podendo ser aproveitados para uso não comestível, desde que a industrialização seja realizada em instalações adequadas, a juízo do serviço de inspeção.

Art. 420. Os ovos devem ser acondicionados em caixas-padrão, indicando nas testeiras os tipos contidos.



PREFEITURA MUNICIPAL DE BOTUCATU
ESTADO DE SÃO PAULO

DECRETO Nº 12.669
de 31 de agosto de 2022.

- I - A embalagem e a rotulagem devem ser previamente aprovadas pelo órgão de fiscalização.
- II - O material da embalagem deve ser apropriado e de uso exclusivo.
- III - A armazenagem dos ovos em casca é recomendada apenas para curtos períodos, em ambiente com boa ventilação, fazendo-se a movimentação adequada das caixas.
- IV - Os ovos devem ser acondicionados com a ponta menor para baixo.
- V - Na embalagem de ovos, com ou sem casca, é proibido acondicionar em um mesmo envase, caixa ou volume:
 - 1 - Ovos oriundos de espécies diferentes;
 - 2 - Ovos frescos e conservados;
 - 3 - Ovos de classes ou categorias diferentes.

Art. 421. Os estabelecimentos para ovos devem apresentar a seguintes características:

- I - O estabelecimento deverá ter sala para recepção e seleção de ovos, sala para classificação, envase e armazenamento do produto embalado, depósito para material de envase e rotulagem, sala para embalagem secundária, estocagem e expedição, sendo que a lavagem de recipientes, bandeja ou similares poderá ser feita no mesmo local de recepção desde que não esteja recebendo matéria-prima no mesmo momento.
- II - Quando se tratar de estabelecimento agroindustrial rural de pequeno porte o depósito de material de envase e rotulagem poderá ser na seção de rotulagem, embalagem secundária e expedição;
- III - Dispor de área para ovoscopia, exame de fluorescência da casca e verificação do estado de conservação dos ovos;
- IV - Dispor de área para classificação comercial;
- V - Dispor, quando necessário, de câmaras frigoríficas;
- VI - Dispor, quando for o caso, de dependência para industrialização;
- VII - Dispor de sala ou área coberta para recepção dos ovos.

Art. 422. As áreas destinadas à recepção e expedição dos ovos deverão apresentar cobertura.

Art. 423. O pé direito mínimo será de 2,60 m (dois metros e sessenta centímetros).

Art. 424. É vedado alterar as características dos equipamentos sem a autorização da Inspeção Municipal.

Art. 425. O almoxarifado, quando necessário, será em local apropriado, com dimensões que atendam adequadamente à guarda de material de uso nas atividades do estabelecimento, assim como de embalagens, desde que separados dos outros materiais.

Parágrafo único. As fábricas de conservas de ovos terão dependências apropriadas para recebimento, manipulação, elaboração, preparo, embalagem e depósito do produto.

CAPÍTULO XIII

Reinspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal

Art. 426. Os produtos de origem animal devem ser reinspecionados tantas vezes quanto necessário, antes de serem expedidos pela fábrica para o consumo.

DIÁRIO OFICIAL

ELETRÔNICO DO MUNICÍPIO DE BOTUCATU

Ano XXX | Edição 1961 | Lei municipal nº 6239/2021 | Quarta-feira, 14 de Setembro de 2022

82



PREFEITURA MUNICIPAL DE BOTUCATU
ESTADO DE SÃO PAULO

DECRETO Nº 12.669
de 31 de agosto de 2022.

§1º Os produtos e matérias-primas que nessa reinspeção forem julgados impróprios para o consumo devem ser destinados ao aproveitamento como subprodutos industriais derivados não comestíveis a alimentação animal, depois de retiradas as marcas oficiais e submetidos a desnaturação se for o caso.

§2º Quando os produtos e matérias-primas ainda permitam aproveitamento condicional ou beneficiamento, a Inspeção Municipal deve autorizar que sejam submetidos aos processos apropriados, reinspecionando - os antes da liberação.

Art. 427. Nenhum produto de origem animal pode ter entrada em estabelecimento sob Inspeção Municipal, sem que seja claramente identificado como oriundo de outro estabelecimento inspecionado.

Parágrafo único. É proibido o retorno ao estabelecimento de origem dos produtos que, na reinspeção sejam considerados impróprios para o consumo devendo-se promover sua transformação ou inutilização.

Art. 428. Na reinspeção de carne em natureza ou conservada pelo frio, deve ser condenada a que apresente qualquer alteração que faça suspeitar de processo de putrefação, contaminação biológica, química ou indícios de zoonoses.

Art. 429. No caso de suspeita de contaminação dos produtos e matérias-primas, será coletada amostra para exame laboratorial dos mesmos, sendo suspensa sua comercialização e ficando o responsável do estabelecimento como depositário dos referidos produtos e matérias-primas até o resultado dos exames.

§1º A amostra deve receber uma fita envoltória aprovada pelo SIM claramente preenchida pelo funcionário que realizar a coleta, podendo o interessado, se desejar, assinar também.

§2º Sempre que o interessado desejar, a amostra para análise físico química poderá ser coletada em triplicata, com os mesmos cuidados de identificação assinalados no parágrafo primeiro, representando uma delas a contraprova que permanecerá em poder do interessado, lavrando-se um termo de coleta em duas vias, uma das quais será destinada ao interessado.

§3º Quando o interessado divergir do resultado do exame pode requerer, dentro do prazo de 48(quarenta e oito) horas, a análise da contraprova, sendo que os custos do exame correrão por conta do interessado.

§4º O requerimento será dirigido à autoridade competente do SIM

§5º O exame da contraprova deverá ser realizado em outro laboratório credenciado.

§6º Além de escolher o laboratório oficial para o exame da contraprova, o interessado pode fazer-se representar por um técnico de sua confiança.

§7º Confirmada a condenação da matéria-prima, do produto ou partida, a Inspeção Municipal determinará sua destinação.

§8º As amostras para prova ou contraprova, coletadas pelo SIM, para exame de rotina ou análises, serão cedidas inteiramente.

Art. 430. A inspeção pode fiscalizar o embarque, trânsito e desembarque de matérias-primas e produtos de origem animal, bem como as condições higiênicas e instalações dos veículos, vagões e de todos os meios de transporte utilizados.

Art. 431. A mercadoria contaminada ou alterada, não passível de aproveitamento, será incinerada ou destruída mediante aplicação do agente físico, químico e na presença do fiscal do SIM.

Art. 432. Na reinspeção dos produtos de origem animal será permitido o reaproveitamento dos

Página 82 de 108

DIÁRIO OFICIAL

ELETRÔNICO DO MUNICÍPIO DE BOTUCATU

Ano XXX | Edição 1961 | Lei municipal nº 6239/2021 | Quarta-feira, 14 de Setembro de 2022

83



PREFEITURA MUNICIPAL DE BOTUCATU
ESTADO DE SÃO PAULO

DECRETO Nº 12.669

de 31 de agosto de 2022.

produtos e matérias-primas pelos estabelecimentos de origem, exceto nos casos de condenação total destes.

§1º No caso do responsável pela fabricação ou despacho do produto ou da matéria-prima recusar a devolução, será a mercadoria, após a inutilização pela Inspeção Municipal, aproveitada para fins não comestíveis em estabelecimentos dotados de instalações apropriadas.

§2º A firma proprietária ou arrendatária do estabelecimento de origem deve ser responsabilizada e punida no caso de não comunicar a chegada do produto devolvido ao técnico da inspeção do SIM.

§3º O SIM poderá, em outra situação julgada necessária, emitir o termo de fiel depositário para os responsáveis pelos produtos e subprodutos de origem animal apreendidos, ou quaisquer outros ingredientes, insumos e embalagens usados na fabricação e acondicionamento de produtos e subprodutos de origem animal, apreendidos pela Inspeção Municipal.

CAPÍTULO XIV

Transporte dos Produtos e Matérias Primas

Art. 433. Os produtos de matérias-primas de Origem Animal, satisfeitas as exigências legais, as reinspeções, os pagamentos das taxas e respeitadas as disposições contratuais a casos existentes anteriores o presente Decreto, terão livre curso sanitário no município de Botucatu.

Art. 434. Nenhum produto ou matéria-prima de origem animal, que não seja oriundo do próprio estabelecimento, pode dar entrada em estabelecimento sob inspeção Municipal, sem que seja claramente identificado como oriundo de outro estabelecimento registrado no SIM, no SISP ou no SIF.

Art. 435. Verificando o descumprimento do Artigo 434 deste decreto, a mercadoria será apreendida pelo SIM que lhe dará o destino conveniente, devendo ser lavrado os respectivos termos de apreensão e auto de infração contra o infrator.

Art. 436. As autoridades públicas responsáveis pela vigilância sanitária de alimentos no centro de consumo deverão comunicar ao SIM os resultados das ações fiscais e análises de rotina por elas realizadas, se dos mesmos resultar apreensão ou condenação dos produtos, subprodutos ou matérias-primas de origem animal.

Art. 437. Todos os produtos de origem animal em trânsito no Município de Botucatu deverão estar devidamente embalados, acondicionados e rotulados em conformidade com o disposto na Lei Municipal nº 6.171, de 09 de junho de 2020 e neste decreto, ficando sujeitos a reinspeção pelos técnicos do SIM, nos postos fiscais fixos ou volantes, bem como nos estabelecimentos de destino.

Art. 438. Os produtos de origem animal procedentes de estabelecimentos com inspeção permanente, que estiverem em trânsito, deverão se fazer acompanhar obrigatoriamente, do "CERTIFICADO SANITÁRIO", com o visto do Médico Veterinário responsável pela sua inspeção, excluído o leite a granel.

Art. 439. Os produtos de origem animal procedentes de estabelecimentos com inspeção periódica, que estiverem em trânsito, deverão se fazer acompanhar da "GUIA DE TRÂNSITO" com o visto do responsável técnico pela empresa nos estabelecimentos em que for exigido.

Art. 440. O transporte de produtos de origem animal deverá ser feito em veículo apropriado para este fim e que o mantenha em perfeito estado de conservação.

§1º Não poderão ser transportados produtos ou mercadorias de outra natureza com os produtos de origem animal destinado ao consumo humano.



PREFEITURA MUNICIPAL DE BOTUCATU
ESTADO DE SÃO PAULO

DECRETO Nº 12.669
de 31 de agosto de 2022.

§2º Para que as mercadorias e produtos possam ser transportados, deverão estar acondicionados higienicamente em recipientes adequados, independentemente de sua embalagem (individual ou coletiva).

Art. 441. Os veículos exclusivos para transporte de produtos de origem animal inspecionados deverão possuir Certificado de Inspeção Sanitária, o qual será concedido pela autoridade sanitária, após a inspeção das condições do veículo e regularidade da documentação.

Parágrafo único. Entende-se por Certificado de Inspeção Sanitária o documento que atesta a conformidade dos meios de transporte e congêneres que entram em contato direto com os produtos ou matérias primas de origem animal.

CAPÍTULO XV

Análises Laboratoriais

Art. 442. As matérias-primas, os produtos de origem animal e toda e qualquer substância que entre em suas elaborações, estão sujeitos a análises físicas, microbiológicas, físico-químicas, de biologia molecular, histológicas e demais análises que se fizerem necessárias para a avaliação da conformidade.

§1º A Secretaria Municipal do Verde, a seu critério, poderá exigir exames laboratoriais periódicos a serem realizados em laboratórios particulares ou públicos, devidamente credenciados, cujo custo será de responsabilidade do estabelecimento que deu origem à amostra.

Art. 443. Fica estabelecida a obrigatoriedade do cumprimento, por parte dos estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal do cronograma de análises físico-químicas e microbiológicas da água de abastecimento interno e produtos de origem animal, que serão realizadas em laboratórios aprovados pelo SIM, respeitando a RCD nº 12 de 2 de janeiro de 2001 e outras legislações complementares.

Art. 444. Para realização das análises fiscais, deve ser coletada amostra em triplicata da matéria-prima, do produto ou de qualquer substância que entre em sua elaboração, asseguradas a sua inviolabilidade e a sua conservação.

§1º Uma das amostras coletadas deve ser encaminhada a um laboratório credenciado Credenciados pelo MAPA e as demais devem ser utilizadas como contraprova. Uma amostra deverá ser entregue ao detentor ou ao responsável pelo produto e a outra amostra deverá ser mantida em poder do laboratório ou do SIM local.

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

Art. 445. A periodicidade dos exames laboratoriais deverá considerar:

- I - A quantidade de produto processado;
 - II - O grau de risco oferecido pelo consumo do produto à população;
 - III - O resultado dos exames anteriores;
 - IV - As condições físicas e higiênico-sanitárias do estabelecimento;
 - V - Os cuidados higiênico-sanitários rotineiros do estabelecimento.
- §1º O exame microbiológico deve verificar:
- I - presença de germes, quando se tratar de conservas submetidas à esterilização;



PREFEITURA MUNICIPAL DE BOTUCATU
ESTADO DE SÃO PAULO

DECRETO Nº 12.669
de 31 de agosto de 2022.

- II - presença de produtos de metabolismo bacteriano, quando necessário;
 - III - contagem global de germes sobre produtos de origem animal;
 - IV - pesquisa de contagem da flora de contaminação;
 - V - pesquisa da flora patogênica;
 - VI - exame bacteriológico de água que abastece os estabelecimentos sob Inspeção Municipal;
 - VII - exame bacteriológico de matérias - primas e produtos afins empregados na elaboração de produtos de origem animal.
- §2º - O exame químico compreende:
- I - os caracteres organolépticos;
 - II - princípios básicos ou composição centesimal;
 - III - índices físicos e químicos;
 - IV - corantes, conservantes ou outros aditivos;
 - V - provas especiais de caracterização e verificação de qualidade;
 - VI - exame químico da água que abastece os estabelecimentos sob Inspeção Municipal.
- Parágrafo único. Os caracteres organolépticos, a composição centesimal e os índices físico-químicos serão nos padrões normais aprovados.
- §3º A orientação analítica obedecerá à seguinte seriação:
- I - caracteres organolépticos;
 - II - pesquisa de corante e conservante;
 - III - determinação de fraudes, falsificação e alterações.
- Art. 446. As amostras para análises devem ser coletadas, manuseadas, acondicionadas, identificadas e transportadas de modo a garantir a manutenção de sua integridade física e a conferir conservação adequada ao produto.
- Parágrafo único. A autenticidade das amostras deve ser garantida pela autoridade competente que estiver procedendo à coleta.
- Art. 447. O estabelecimento deve realizar controle de seu processo produtivo, por meio de análises físicas, microbiológicas, físico-químicas, de biologia molecular, histológicas e demais que se fizerem necessárias para a avaliação da conformidade de matérias-primas e de produtos de origem animal prevista em seu programa de autocontrole, de acordo com métodos com reconhecimento técnico e científico comprovados, e dispondo de evidências auditáveis que comprovem a efetiva realização do referido controle.
- Art. 448. A coleta de amostras de produtos de origem animal registrados no SIF pode ser realizada em estabelecimentos varejistas, em caráter supletivo, com vistas a atender a programas e a demandas específicas.
- Art. 449. As colheitas oficiais devem ser realizadas pelo fiscal ou Coordenador do SIM, na presença deste, ou por servidor da Secretaria Municipal do Verde expressamente autorizado e treinado pelo SIM para tal fim, juntamente com o responsável pela empresa, com o preenchimento da requisição de análise onde deve constar, obrigatoriamente, o número de registro ou o nome completo do produto.

DIÁRIO OFICIAL

ELETRÔNICO DO MUNICÍPIO DE BOTUCATU

Ano XXX | Edição 1961 | Lei municipal nº 6239/2021 | Quarta-feira, 14 de Setembro de 2022

86



PREFEITURA MUNICIPAL DE BOTUCATU ESTADO DE SÃO PAULO

DECRETO Nº 12.669

de 31 de agosto de 2022.

§1º O SIM pode, a qualquer momento, solicitar análises microbiológicas de qualquer produto industrializado pelo estabelecimento ou matéria-prima não prevista no cronograma de análises.

§2º A quantidade de produtos a serem coletados poderá ser alterada conforme volume de produção e análise de risco, por determinação do SIM.

§3º Em relação ao cronograma de análise deve-se considerar:

I - O cronograma de análises da água de abastecimento interno fica estabelecido o mínimo de: 01 análise físico-química anual e 2 análises microbiológicas anuais,

II - No cronograma de análises dos produtos de origem animal fica estabelecido, que será realizado, o mínimo de 01 análise microbiológica a cada quatro meses não importando o número de produtos registrados. As análises físico-químicas de produtos prontos e matéria-prima serão realizadas com periodicidade anual ou sempre que o Serviço de Inspeção Municipal julgar necessário.

Art. 450. Considerando os padrões legais, com o aparecimento de uma análise não conforme microbiológica e/ou físico-química de produto, será lavrado Auto de Infração com penalidade de Advertência e a produção e comercialização do produto não conforme ficará imediatamente suspensa, devendo a empresa manter registros de rastreabilidade do lote, sendo que tais lotes deverão ser recolhidos pelo estabelecimento e devidamente descartados, ficando ainda o estabelecimento, obrigado a apresentar ao SIM documento assinado pelo Responsável Técnico do estabelecimento informando as ações corretivas adotadas e a solicitação de produção de um novo lote, o qual terá amostra coletada e submetida para nova análise para o parâmetro não conforme em até 15 (quinze) dias úteis e/ou após a completa maturação dos produtos (no caso de produtos maturados) após o estabelecimento ter sido comunicado oficialmente do resultado da análise não conforme.

Art. 451. Se o resultado desta análise permanecer em desacordo com os padrões legais, proceder-se-á a sequência de sanções do presente Decreto e na lei 6171/2020 com a aplicação de penalidade de multa para cada resultado insatisfatório, limitando-se em 3, gerando, conseqüentemente, a suspensão das atividades.

Parágrafo único. Nos casos de suspensão das atividades por não conformidade nas análises oficiais a empresa somente será autorizada a voltar a produzir após apresentar 3 (três) análises completas satisfatórias, de três lotes distintos de produção.

Art. 452. Em se tratando de análise de água de abastecimento interno, com o aparecimento de uma análise microbiológica e/ou físico-química não conforme será lavrado Auto de Infração com penalidade de advertência e, dentro do prazo de 10 dias, será realizada nova coleta oficial de água. Se o resultado desta análise permanecer em desacordo com os padrões legais, será aplicada a penalidade de multa e a produção do estabelecimento ficará imediatamente suspensa, até que o mesmo apresente uma análise completa de água conforme.

Art. 453. O estabelecimento que deixar de apresentar uma análise microbiológica e/ou físico-química de produto pronto, matéria-prima ou água dentro dos prazos estabelecidos, sem justificativa apresentada ao SIM dentro do mês da coleta, será autuado e multado, conforme estipulado neste Regulamento.

§1º No caso de reincidência do não cumprimento do cronograma de análises de produto, o estabelecimento ficará proibido de fabricá-lo, pelo Serviço de Inspeção Municipal.

§2º Em caso de segunda reincidência consecutiva no não cumprimento do cronograma de análises, o estabelecimento terá suas atividades suspensas pelo SIM.

Página 86 de 108

DIÁRIO OFICIAL

ELETRÔNICO DO MUNICÍPIO DE BOTUCATU

Ano XXX | Edição 1961 | Lei municipal nº 6239/2021 | Quarta-feira, 14 de Setembro de 2022

87



PREFEITURA MUNICIPAL DE BOTUCATU ESTADO DE SÃO PAULO

DECRETO Nº 12.669 de 31 de agosto de 2022.

§3º O restante do novo lote a ser analisado ficará apreendido no estabelecimento até a liberação do mesmo mediante recebimento de resultado indicando conformidade com os padrões legais vigentes.

Art. 454. O exame de contraprova será efetuada sobre a amostra em poder do detentor, necessariamente em laboratório oficial ou credenciado, podendo ter a presença de perito indicado pelo interessado, cabendo a este todos os custos da análise.

Parágrafo único. Ao perito indicado pelo interessado, que terá habilitação legal, serão fornecidas as informações que solicitar sobre a perícia, método de análise, dando-lhe vista da análise condenatória e demais elementos por ele julgados indispensáveis.

Art. 455. No exame de contraprova não serão efetuadas as análises no caso da amostra que está em poder do infrator apresentar indícios de alteração ou violação dos envoltórios autenticados pela autoridade e, nessa hipótese, prevalecerá como definitivo o laudo condenatório.

Parágrafo único. Não sendo comprovada, através dos exames de contraprova, a infração alegada e sendo o produto considerado próprio para consumo, a autoridade competente da Inspeção Municipal proferirá despacho liberando e determinando arquivamento do auto.

Art. 456. Não caberá recurso na hipótese de condenação definitiva do produto em razão do laudo laboratorial condenatório confirmado em exame de contraprova ou laudo condenatório por exame microbiológico na amostra inicial, ou nos casos de flagrante de fraude, falsificação e adulteração do produto.

CAPÍTULO XVI

Rotulagem e Carimbagem

Seção I

Rotulagem

Art. 457. Todos os produtos de origem animal entregues ao comércio devem estar identificados por meio de rótulos registrados, aplicados sobre as matérias-primas, produtos, vasilhames ou recipientes, que quando diretamente destinados ao consumo público, quer quando destinados a outros estabelecimentos que os irão beneficiar.

Parágrafo único. Os produtos de origem animal manipulados, a serem fracionados, devem conservar a rotulagem sempre que possível ou manter identificação do estabelecimento de origem.

Art. 458. Considera-se rótulo, para efeito do artigo anterior, qualquer identificação impressa ou litografada, além de dizeres pintados ou gravados a fogo, por pressão ou decalcação, aplicados sobre matérias-primas, produtos ou continentes.

Parágrafo único. Fica a critério do Serviço de Inspeção Municipal permitir, para certos produtos, o emprego de rótulo sob a forma de etiqueta ou o uso exclusivo do carimbo de inspeção.

Art. 459. Além de outras exigências previstas neste decreto ou em legislação específica, os rótulos devem obrigatoriamente conter as seguintes indicações:

- 1 - Nome verdadeiro do produto em caracteres destacados, uniformes em corpo e cor, sem intercalação de desenhos e outros dizeres, obedecendo às discriminações estabelecidas nestas normas, ou nome aceito por ocasião da aprovação das formulas;
- 2 - Nome da firma responsável;
- 3 - Nome da firma que tenha completado operações de acondicionamento, quando for o

DIÁRIO OFICIAL

ELETRÔNICO DO MUNICÍPIO DE BOTUCATU

Ano XXX | Edição 1961 | Lei municipal nº 6239/2021 | Quarta-feira, 14 de Setembro de 2022

88



PREFEITURA MUNICIPAL DE BOTUCATU
ESTADO DE SÃO PAULO

DECRETO Nº 12.669
de 31 de agosto de 2022.

caso;

- 4 - Carimbo oficial da inspeção Municipal;
- 5 - Natureza do estabelecimento, de acordo com a classificação oficial prevista nestas normas;
- 6 - Localização do estabelecimento, especificando o município, rua, número e telefone;
- 7 - Marca comercial do produto;
- 8 - Data da fabricação e prazo de validade, em sentido horizontal ou vertical;
- 9 - Peso (bruto e líquido) ou volume;
- 10 - Lista de ingredientes e aditivos, alergênicos;
- 11 - A especificação "Indústria Brasileira";
- 12 - Instruções sobre a conservação do produto;

XII - Indicação quantitativa, conforme legislação do órgão competente; e

XIII - Instruções sobre o preparo e o uso do produto, quando necessário.

Art. 460. A data de fabricação e prazo de validade, conforme a natureza do continente ou envoltório será impressa, gravada ou declarada por meio de carimbo, detalhando dia, mês e ano, podendo este ser representado pelos dois últimos algarismos.

Art. 461. Quando os produtos são acondicionados em recipientes metálicos, de madeira ou de vidro, serão designados nos rótulos ou continentes os pesos bruto e líquido e nos demais casos constarão apenas o peso líquido.

Parágrafo único. De acordo com a natureza da rotulagem, os pesos devem ser impressos nos rótulos, litografados, gravados ou colados por meio de carimbo.

Art. 462. É proibido o uso de marcas, dizeres ou desenhos alusivos à Bandeira Nacional, símbolos ou quaisquer indicações referentes a atos, fatos e estabelecimentos da União, dos Estados, dos Territórios, dos Municípios e do Distrito Federal, a menos que haja autorização expressa da autoridade competente.

Art. 463. É proibida qualquer denominação, declaração, palavra, desenho ou inscrição que transmita falsa impressão, forneça indicação errônea de origem e de qualidade dos produtos, podendo essa proibição estender-se, a juízo do SIM, às denominações impróprias.

§1º As marcas que infringirem o presente artigo, embora registradas no Departamento Nacional de Propriedade Industrial, não poderão, a juízo da Inspeção Municipal, ser usadas, mormente no resguardo do direito do consumidor.

§2º A designação de Países, Estados, Territórios e localidades estrangeiras que indique origem, processos de preparação, apresentação comercial ou classificação de certos produtos fabricados no exterior, somente poderá ser usado quando precedida do esclarecimento: "Tipo", "Estilo", "Marca", "Corte" ou equivalentes.

Art. 464. Um mesmo rótulo pode ser usado para produtos idênticos, fabricados em vários estabelecimentos da mesma firma, desde que sejam da mesma qualidade, denominação e marca.

Parágrafo único. Tais rótulos devem declarar obrigatoriamente a classificação e localização de todos os estabelecimentos da firma, seguida dos números de registro, fazendo-se a identificação de origem pelo

DIÁRIO OFICIAL

ELETRÔNICO DO MUNICÍPIO DE BOTUCATU

Ano XXX | Edição 1961 | Lei municipal nº 6239/2021 | Quarta-feira, 14 de Setembro de 2022

89



PREFEITURA MUNICIPAL DE BOTUCATU
ESTADO DE SÃO PAULO

DECRETO Nº 12.669
de 31 de agosto de 2022.

carimbo da Inspeção Municipal ou impresso sobre o continente ou rótulo.

Art. 465. Nos rótulos, podem constar referências a prêmios ou a menções honrosas, desde que devidamente comprovadas as suas concessões.

Art. 466. Nos rótulos dos produtos de origem animal é vedada a presença de expressões, marcas, vocábulos, sinais, denominações, símbolos, emblemas, ilustrações ou outras representações gráficas que possam transmitir informações falsas, incorretas, insuficientes ou que possam, direta ou indiretamente, induzir o consumidor a equívoco, erro, confusão ou engano em relação à verdadeira natureza, composição, rendimento, procedência, tipo, qualidade, quantidade, validade, características nutritivas ou forma de uso do produto.

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

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

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

§4º As marcas que infringirem o disposto neste artigo sofrerão restrições ao seu uso.

Art. 467. Os rótulos dos continentes de produtos não destinados à alimentação humana devem conter, além do carimbo da Inspeção Municipal, a declaração “não comestível”, obrigatória também nos continentes, a fogo ou por gravação, e em qualquer dos casos, em caracteres bem destacados.

Art. 468. Os rótulos destinados a continentes de produtos próprios à alimentação dos animais conterão além do carimbo da Inspeção Municipal específico, a declaração “alimento para animais”.

Art. 469. Carcaças ou partes de carcaças destinadas ao comércio em natureza recebem obrigatoriamente o carimbo da Inspeção Municipal.

Art. 470. Os rótulos ou carimbos da inspeção estadual devem sempre referir-se ao estabelecimento produtor, mesmo quando excepcionalmente, a juízo do serviço de inspeção, sejam aplicados nos entrepostos ou outros estabelecimentos fiscalizados.

Art. 471. As etiquetas usadas como rótulos devem conter de um lado os esclarecimentos determinados nestas normas e do outro exclusivamente o carimbo da inspeção estadual.

Art. 472. No caso de certos produtos normalmente expostos ao consumo sem qualquer proteção, além de seu envoltório próprio ou casca, a rotulagem será feita por meio de rótulo impresso em papel ou chapa litografada; que possa se manter presa ao produto, ou outro material aprovado pela inspeção estadual.

Art. 473. Os rótulos devem ser impressos, litografados, gravados ou pintados, respeitados a ortografia oficial e o sistema legal de unidades e de medidas

Art. 474. Os rótulos e carimbos do SIM devem referir-se ao último estabelecimento onde o produto foi submetido a algum processamento, fracionamento ou embalagem.

Art. 475. A rotulagem de subprodutos industriais empregados na alimentação animal ou como fertilizante orgânico, indicará a composição qualitativa e quantitativa de cada um.

Art. 476. Deverão ser observadas, no tocante a embalagem e rotulagem, as normas próprias do Código

Página 89 de 108

DIÁRIO OFICIAL

ELETRÔNICO DO MUNICÍPIO DE BOTUCATU

Ano XXX | Edição 1961 | Lei municipal nº 6239/2021 | Quarta-feira, 14 de Setembro de 2022

90



PREFEITURA MUNICIPAL DE BOTUCATU
ESTADO DE SÃO PAULO

DECRETO Nº 12.669
de 31 de agosto de 2022.

de Defesa do Consumidor.

Art. 477. Na declaração da quantidade de produto acondicionado será observada a unidade de medida estabelecida pela legislação em vigor.

Art. 478. No caso de cassação de registro ou ainda de fechamento do estabelecimento, fica a firma responsável obrigada a inutilizar a rotulagem existente em estoque, sob as vistas da inspeção municipal, à qual entregará todos os carimbos e matrizes que tenha em seu poder.

Art. 479. Os estabelecimentos só podem utilizar rótulo em matérias primas, produtos de origem animal quando devidamente aprovado e registrado pelo SIM.

Art. 480. A aprovação e registro de rótulo devem ser requeridos pelo interessado que instruirá o pedido com os seguintes documentos:

I - Exemplares dos rótulos a registrar ou usar, em seus diferentes tamanhos.

II - Memorial descritivo do processo de fabricação do produto, detalhando sua composição e respectivas percentagens.

Parágrafo único. Quando o peso, data de fabricação e data de validade somente possam ser colocados após acondicionamento e rotulagem do produto, o requerimento deve consignar essa ocorrência.

Art. 481. Ao encaminhar o processo de registro à Inspeção Municipal, a seção competente informará sobre a exatidão dos esclarecimentos prestados, especialmente quanto ao memorial descritivo do processo de fabricação, justificando convenientemente qualquer divergência.

Art. 482. Registrado o rótulo, o SIM comunicará à firma interessada sua aprovação arquivando a via apresentada como parte integrante do processo de registro junto ao SIM.

Art. 483. Os rótulos registrados trarão impressa a declaração de seu registro no SIM, seguida do número respectivo.

Art. 484. Os rótulos devem ser usados somente para os produtos a que tenham sido destinados e nenhuma modificação em seus dizeres, cores ou desenhos poderá ser feita sem prévia aprovação do SIM.

Art. 485. Nenhum rótulo, etiqueta ou selo pode ser aplicado escondendo ou encobrindo, total ou parcialmente, dizeres de rotulagem ou o carimbo da Inspeção Municipal.

Art. 486. Os estabelecimentos devem comunicar ao SIM, a não utilização de qualquer rótulo para fins de cancelamento do registro.

Art. 487. Os produtos de origem animal destinados à alimentação humana só podem ser acondicionados ou embalados em recipientes ou continentes previstos neste Regulamento ou que venham a ser aprovados.

Parágrafo único. Quando houver interesse comercial, industrial ou sanitário, de acordo com a natureza do produto, poderá ser exigida embalagem ou acondicionamento estandardizado em formato, dimensão e peso.

Art. 488. Recipientes anteriormente usados só podem ser aproveitados para o envasamento de produtos e matérias-primas utilizadas na alimentação humana, quando absolutamente íntegros, perfeitos e higienizados.

Parágrafo único. Em hipótese alguma podem ser utilizados, se anteriormente tenha sido empregado no acondicionamento de produtos e matérias primas de uso não comestível.

Página 90 de 108



PREFEITURA MUNICIPAL DE BOTUCATU
ESTADO DE SÃO PAULO

DECRETO Nº 12.669
de 31 de agosto de 2022.

Art. 489. O acondicionamento deverá ser efetuado de forma a impedir a contaminação do produto.

§1º Os produtos cuja validade varia segundo a temperatura de conservação devem ter a indicação da conservação doméstica em função da temperatura de armazenamento.

§2º A identificação do produto alimentício registrado, deverá ser realizada pela seguinte expressão: “Produto registrado no S.I.M. sob o número...”;

Art. 490. O tamanho das letras e números da rotulagem obrigatória não pode ser inferior a 01 (um) mm, sendo que as indicações de conteúdo líquido seguirão os padrões metrológicos vigentes.

Art. 491. Somente podem ser utilizadas denominações de qualidade quando tenham sido estabelecidas as especificações correspondentes para um determinado alimento, por meio de um regulamento técnico específico.

Art. 492. A rotulagem dos produtos de origem animal deve atender às determinações estabelecidas neste decreto, em normas complementares e em legislação específica.

Art. 493. A observância das exigências de rotulagem contidas neste regulamento, não desobriga o cumprimento das demais legislações Municipais, Estaduais e Federais de rotulagem.

Seção II

Carimbagem

Art. 494. As marcas da Inspeção Municipal representam o selo oficial usados exclusivamente nos estabelecimentos sujeitos a fiscalização do SIM, conforme o estabelecido pela Lei Federal nº 7.889, de 23/11/1989 e pela Lei Estadual nº 8.208, de 30/12/92 alterada pela Lei nº 14.148, de 21/06/2010.

Art. 495. O carimbo oficial da Inspeção Municipal é a garantia que o estabelecimento se encontra devidamente registrado e que o produto foi inspecionado pelo SIM.

Art. 496. O número de registro do estabelecimento, as iniciais “SIM” e a palavra “INSPECIONADO”, encimado pela expressão “Botucatu S/P”, representam os elementos básicos que identificam a autenticidade do carimbo oficial da Inspeção Municipal.

§1º As iniciais “S.I.M” representam o “Serviço de Inspeção Municipal”.

§2º O número de registro do produto é representado pela composição numérica sequencial, de 03 (três) números relativos ao registro do estabelecimento e os demais relativos ao produto, devendo ser publicado no Semanário Oficial do Município sob aprovação do SIM.

Art. 497. Quando do encerramento das atividades ou do cancelamento do registro no SIM, o responsável pela empresa deverá entregar ao médico veterinário fiscal, mediante recibo, os carimbos e matrizes que contenham a chancela do SIM.

Art. 498. O Carimbo Oficial da Inspeção Municipal é representado pelo modelo a seguir discriminado, com os respectivos usos:

a) Modelo 1 (Único), segue em anexo o modelo e as dimensões:

- 1- Dimensões: 0,04m (quatro centímetros) de diâmetro quando aplicado em recipientes de peso superior a 1 kg (um quilograma).
- 2- Dimensões: 0,04m (quatro centímetros) de diâmetro quando aplicado em carcaças ou quartos de bovinos, suínos, ovinos e caprinos em condições de consumo em natureza, aplicando externamente em cada quarto; nas aves aplicar de cada lado da carcaça; aplicar também sobre cortes de carnes frescas ou frigorificadas de qualquer espécie de



PREFEITURA MUNICIPAL DE BOTUCATU
ESTADO DE SÃO PAULO

DECRETO Nº 12.669
de 31 de agosto de 2022.

açougue.

- 3- Dimensões 0,02m (2 centímetros) ou 0,03m (três centímetros) nos recipientes de peso até 1 kg (um quilograma), em geral, nos rótulos impressos em papel.
- 4- Forma circular;
- 5- Dizeres: O número de registro do estabelecimento, as iniciais “S.I.M.” e a palavra “Inspecionado” tendo na parte superior a frase “Prefeitura Municipal de Botucatu” e na parte inferior “Secretaria Municipal do Verde”.
- 6- Uso: para rótulos de produtos utilizados na alimentação humana, acondicionados em recipientes metálicos, de madeira ou vidro e encapados ou produtos envolvidos em papel, facultando-se neste caso, sua reprodução no corpo do rótulo.
 - a) Em alto relevo pelo processo de impressão automático à tinta, resistente a álcool ou, substância similar na tampa ou fundo das latas ou tampa metálica dos vidros. Quando impresso no corpo do rótulo de papel, será permitido que na tampa ou fundo da lata e/ou vidro constem o número de registro do estabelecimento fabricante precedido da sigla “S.I.M.”, e outras indicações necessárias à identificação da origem e tipo de produto contido na embalagem;
 - b) A fogo ou gravado sob pressão nos recipientes de madeira;
 - c) Impresso no corpo do rótulo quando litografado ou gravado em alto relevo no tampo das latas;
 - d) Impressos em todos os rótulos de papel quando os produtos não estão acondicionados nos recipientes indicados nas alíneas anteriores.

CAPÍTULO XVII

Processos, Infrações e Penalidades

Seção I

Processo Administrativo Punitivo

Art. 499. As normas e instruções referidas nesta Seção disciplinam o processamento das autuações, das defesas e dos recursos, estabelecendo prazos, procedimentos e competências.

Art. 500. O Auto de Infração é o documento gerador do processo administrativo punitivo e deverá ser lavrado em 3 (três) vias pelo Médico Veterinário do SIM de Botucatu, com precisa clareza, sem entrelinhas, rasuras, emendas ou borrões, nos termos e modelos expedidos, devendo conter:

- I - Nome do autuado, seu endereço, bem como os demais elementos necessários à sua qualificação e identificação civil;
- II - Data, local e hora na qual a irregularidade foi verificada;
- III - Descrição da infração e dos dispositivos legais ou regulamentares infringidos;
- IV - Assinatura do autuado, ou na sua recusa, a identificação e firma de duas testemunhas, dando-lhe ciência de que responderá pelo fato em processo administrativo;
- V - Local, data e hora da autuação;
- VI - Penalidades às quais o autuado está sujeito;
- VII - Prazo e local para interposição e apresentação de defesa;

DIÁRIO OFICIAL

ELETRÔNICO DO MUNICÍPIO DE BOTUCATU

Ano XXX | Edição 1961 | Lei municipal nº 6239/2021 | Quarta-feira, 14 de Setembro de 2022

93



PREFEITURA MUNICIPAL DE BOTUCATU
ESTADO DE SÃO PAULO

DECRETO Nº 12.669
de 31 de agosto de 2022.

VIII - Identificação e assinatura do Médico Veterinário autuante.

§1º As incorreções ou omissões do Auto de Infração não acarretarão sua nulidade, quando nele constarem elementos suficientes para determinar com segurança a infração e possibilitar a defesa do autuado.

§2º Havendo circunstâncias ou fatos impeditivos à lavratura do Auto de Infração no lugar onde as irregularidades foram verificadas, este documento poderá ser lavrado em qualquer outro local, neste caso encaminhando ao autuado por via postal.

Art. 501. O autuado deverá ser notificado do Auto de Infração e dos demais atos de fiscalização ou de inspeção:

I - Por via postal, desde que exista distribuição domiciliária na localidade de residência ou sede do notificado;

II - Pessoalmente, se esta forma de notificação não prejudicar a celeridade do procedimento ou se for inviável a notificação por via postal;

III - Por e-mail, se a urgência do caso recomendar o uso de tal meio;

IV - Por edital, caso o notificado esteja em lugar incerto e não sabido.

§1º No caso do autuado ou das testemunhas recusarem-se a firmar a notificação ou o Auto de Infração, o fato deverá ser mencionado pela autoridade no documento lavrado, remetendo-se ao interessado uma de suas vias pelo correio, com aviso de recebimento (AR).

§2º O edital referido no inciso IV deste artigo será publicado na Imprensa Oficial uma única vez, considerando-se efetivada a notificação 5 (cinco) dias após a publicação.

§3º Sempre que a notificação for feita por e-mail, a mesma deverá ser confirmada nos termos dos incisos I ou III até o terceiro dia útil imediato, para todos os efeitos sendo considerada realizada na data da primeira comunicação.

Art. 502. Quando ao autuado, não obstante a autuação, subsistir obrigação a cumprir, o Médico Veterinário do SIM de Botucatu dela regularmente o cientificará, alertando-o das sanções a que está sujeito caso não as cumpra.

Art. 503. Os médicos veterinários são responsáveis pelas declarações que fizerem nos documentos fiscais de sua lavra, sujeitos às penalidades, por falta grave, em casos de falsidade ou omissão dolosa, em conduta apurada na forma regulamentar prevista.

Art. 504. Lavrado o Auto de Infração, o Médico Veterinário deverá:

I - Fornecer cópia da autuação ao proprietário pelo estabelecimento ou a quem o representa, informando-o do prazo concedido para contestar os motivos que o fundamentam e as penalidades a que está sujeito;

II - Protocolar o processo administrativo punitivo gerado pelo auto de infração;

III - Vencido o prazo, apresentada ou não a defesa à autuação, remeter os autos acompanhados de relatório de ocorrência ao Coordenador do SIM.

Art. 505. O autuado terá o prazo de 15 (quinze) dias do recebimento do Auto de Infração para apresentar sua defesa.

§1º A contestação ou as razões de defesa do autuado deverão ser apresentadas por escrito, dirigidas e entregues ao Médico Veterinário autuante do SIM Botucatu.

Página 93 de 108

DIÁRIO OFICIAL

ELETRÔNICO DO MUNICÍPIO DE BOTUCATU

Ano XXX | Edição 1961 | Lei municipal nº 6239/2021 | Quarta-feira, 14 de Setembro de 2022

94



PREFEITURA MUNICIPAL DE BOTUCATU ESTADO DE SÃO PAULO

DECRETO Nº 12.669

de 31 de agosto de 2022.

§2º Todos os prazos mencionados neste Regulamento são contados nos termos da legislação processual civil pátria.

Art. 506. O Coordenador do SIM, após promover a regularização formal dos autos do processo administrativo, deverá analisar nos aspectos técnicos correlatos à autuação, sobre eles, caso necessário, formalmente manifestando se, promovendo as medidas que concluir pertinentes, encaminhando os a seguir ao Departamento Jurídico da Prefeitura Municipal de Botucatu.

Art. 507. O Departamento Jurídico da Prefeitura Municipal de Botucatu apreciará os aspectos e procedimentos jurídicos relacionados à fiscalização, sobre eles e sobre a defesa, caso houver, manifestando se em parecer, devolvendo os autos ao Coordenador do SIM.

Art. 508. Compete ao Coordenador do SIM proferir a decisão sobre os fatos relacionados à autuação, lavrando sentença absolutória ou condenatória em primeira instância, nela discriminando os motivos determinantes de sua decisão.

Parágrafo único. Cabe ao Coordenador do SIM promover a publicação no Diário Oficial do Município da síntese da sentença proferida, bem como encaminha-la na íntegra ao autuado, acompanhada dos demais documentos pertinentes, alertando o do prazo legal para apresentação de impugnação.

Art. 509. Da sentença de primeira instância cabe recurso em segunda instância ao Secretário do Verde Municipal de Botucatu, interposto no prazo de 10 (dez) dias a contar da notificação da sentença condenatória.

Art. 510. Os valores não pagos pelo infrator no prazo de 30 (trinta) dias contados da data do trânsito em julgado da sentença nesta via administrativa, correspondentes à multa ou ao ressarcimento ao Erário dos materiais e equipamentos porventura empregados e exames e serviços especializados realizados quando da execução compulsória das atividades de fiscalização a que se refere este Regulamento e normas complementares, serão inscritos em Dívida Ativa, para cobrança judicial.

Art. 511. Os valores referentes ao Erário, às multas e as taxas instituídas por serviços prestados na aplicação do disposto neste Regulamento ficarão vinculados a Secretaria Municipal do Verde será revertido ao aprimoramento, manutenção e outras melhorias do SIM.

Art. 512. Constitui infração, para efeitos da Lei Municipal nº 6.171, de 09 de Junho de 2020, deste Regulamento e normas complementares, toda ação ou omissão que importe na inobservância ou na desobediência dos preceitos estabelecidos ou às determinações complementares de caráter normativo dos órgãos ou autoridades administrativas competentes.

§1º Responderão pela infração as pessoas físicas ou jurídicas, seus prepostos ou quaisquer pessoas que a cometerem, incentivarem ou auxiliarem na sua prática ou dela se beneficiarem.

§2º Considera-se causa a ação ou omissão sem a qual a infração não teria ocorrido.

§3º Exclui a imputação de infração administrativa a causa decorrente de fato jurídico natural extraordinário.

Art. 513. São responsáveis pela infração às disposições do presente Regulamento, para efeito de aplicação das penalidades nele previstas, as pessoas físicas ou jurídicas:

I - Produtores de matéria-prima de qualquer natureza, aplicável à indústria animal desde a fonte de origem, até o recebimento nos estabelecimentos registrados ou relacionados no SIM;

II - Proprietários ou arrendatários de estabelecimentos registrados ou relacionados onde forem recebidos, manipulados, transformados, elaborados, preparados, conservados, acondicionados, distribuídos ou despachados produtos de origem animal;

Página 94 de 108

DIÁRIO OFICIAL

ELETRÔNICO DO MUNICÍPIO DE BOTUCATU

Ano XXX | Edição 1961 | Lei municipal nº 6239/2021 | Quarta-feira, 14 de Setembro de 2022

95



PREFEITURA MUNICIPAL DE BOTUCATU ESTADO DE SÃO PAULO

DECRETO Nº 12.669 de 31 de agosto de 2022.

III - Proprietários ou arrendatários ou responsáveis por casas comerciais atacadistas, exportadoras ou varejistas que receberem armazenarem, venderem ou despacharem produtos de origem animal;

IV - Que expuserem à venda, em qualquer parte, produtos de origem animal;

V - Que despacharem ou transportarem produtos de origem animal.

Parágrafo único. A responsabilidade a que se refere o presente artigo abrange as infrações cometidas por quaisquer empregados ou prepostos das pessoas físicas ou jurídicas que explorar a indústria dos produtos de origem animal.

Art. 514. Além das infrações previstas nesta Seção, incluem-se como tais os atos que impeçam, dificultem, burlam ou embaracem a ação dos Médicos Veterinários do SIM de Botucatu ou dos profissionais por ele legitimados às atividades previstas nas legislações, desacato, suborno, ou simples tentativa, informações inexatas sobre dados estatísticos referentes à quantidade, qualidade e procedência dos produtos e, de modo geral, qualquer sonegação que seja feita sobre assunto que direta ou indiretamente interessam ao Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 515. As infrações a Lei nº 6171/2020, a este Regulamento e às demais normas complementares serão punidas administrativamente, não eximindo o infrator da responsabilização civil e criminal.

Parágrafo único. Havendo indícios de a infração constituir crime ou contravenção, cabe ao Secretário do Verde representar ao órgão policial ou à autoridade competente.

Art. 516. Para imposição da pena e sua gradação, a autoridade administrativa competente deverá considerar:

I - A gravidade do fato, tendo em vista as suas consequências à saúde ou economia públicas;

II - A clandestinidade da atividade e as condições higiênicas, sanitárias e tecnológicas dos produtos;

III - Os antecedentes e a conduta do infrator quanto à observância das normas sanitárias.

Art. 517. Os infratores dos dispositivos deste decreto, bem como da Lei Municipal nº 6.171, de 09 de junho de 2020, e demais normas complementares, sujeitam-se às seguintes sanções administrativas:

I - Advertência;

II - Multa;

III - Apreensão dos produtos inadequados ao processamento ou consumo;

IV - Condenação das matérias primas, produtos e subprodutos e derivados de origem animal apreendidos;

V - Interdição parcial do estabelecimento;

VI - Interdição total do estabelecimento;

§1º As sanções administrativas poderão ser aplicadas isoladas ou cumulativamente, em conformidade à gravidade das irregularidades apuradas, ao risco à incolumidade pública e à urgência dos atos de polícia administrativa para inibi-lo, minorá-lo ou afastá-lo.

§2º A apreensão, a condenação ou destruição dos produtos, a suspensão das atividades e a interdição total ou parcial do estabelecimento, enquanto atos de polícia administrativa emergenciais de natureza cautelar objetivando resguardar a saúde pública, nas condições e termos estabelecidos no presente Regulamento, competem concorrentemente aos Médicos Veterinários lotados no SIM de Botucatu ou ao seu serviço.

DIÁRIO OFICIAL

ELETRÔNICO DO MUNICÍPIO DE BOTUCATU

Ano XXX | Edição 1961 | Lei municipal nº 6239/2021 | Quarta-feira, 14 de Setembro de 2022

96



PREFEITURA MUNICIPAL DE BOTUCATU
ESTADO DE SÃO PAULO

DECRETO Nº 12.669

de 31 de agosto de 2022.

Art. 518. A advertência e o Termo de Ajuste de Conduta serão aplicados quando a infração for de pequena gravidade, desde que não haja evidência de dolo ou má fé.

Parágrafo único. A pena de advertência será aplicada por escrito ao infrator primário, quando incurso em ação ou omissão gravosa desprovida de má fé ou dolo.

Art. 519. As multas serão aplicadas nos casos de reincidência de conduta infringente ou quando houver manifesto dolo ou má fé.

§1º Considera-se reincidência, a nova infração da legislação do SIM de Botucatu, cometida pela mesma pessoa natural ou jurídica ou pelos sucessores dentro de cinco anos da data em que passar em julgado, administrativamente, a decisão condenatória referente à infração anterior.

§2º O montante da multa será estabelecido pela soma dos valores individualmente apurados dos intervalos correspondentes às infrações cometidas, em conformidade aos preceitos de gradação estabelecidos nesta Seção.

Art. 520. Para o cálculo das multas será adotado a Unidade Fiscal do Estado de São Paulo UFESP.

Art. 521. A pena de multa será quantificada pela Unidade Fiscal de referência (UFESP) e aplicada às pessoas físicas ou jurídicas nos seguintes casos e intervalos:

I INFRAÇÃO LEVE 40 UFESP:

- a) Aos que desobedecerem a quaisquer exigências sanitárias e higiênicas do estabelecimento, dos equipamentos, do trabalho de manipulação, inclusive:
 - aos que utilizarem água não potável no interior das instalações;
 - aos que fornecerem leite em mistura sem classificação;
 - aos que não respeitarem o período mínimo de descanso, jejum e dieta hídrica antecedendo o abate dos animais;
 - aos que operarem produtos de origem animal sem a utilização de equipamentos adequados;
 - aos que operarem em instalações inadequadas à elaboração higiênica dos produtos de origem animal;
 - as que não promoverem a limpeza e desinfecção dos equipamentos, utensílios e instalações que mantiveram contato com matéria prima ou material contaminados;
 - aos que utilizarem as instalações, equipamentos ou utensílios para outros fins, que não aqueles previamente estabelecidos ou acordados com o SIM;
 - aos que não dispuserem de dispositivo de registro das temperaturas máxima e mínima nos ambientes refrigerados;
 - aos que utilizarem equipamentos, materiais ou utensílios de uso proibido no manejo de animais destinados ao abate;
 - aos que não dispuserem aos funcionários uniformes limpos ou completos;
 - aos que permitirem funcionários sem uniforme ou com uniforme sujo ou incompleto trabalhem com produtos de origem animal;
 - aos que permitirem a deposição de roupas ou objetos pessoais nas áreas de manipulação de alimentos;
 - aos que permitirem o acesso às instalações onde se processam produtos de origem

Página 96 de 108

DIÁRIO OFICIAL

ELETRÔNICO DO MUNICÍPIO DE BOTUCATU

Ano XXX | Edição 1961 | Lei municipal nº 6239/2021 | Quarta-feira, 14 de Setembro de 2022

97



PREFEITURA MUNICIPAL DE BOTUCATU
ESTADO DE SÃO PAULO

DECRETO Nº 12.669

de 31 de agosto de 2022.

animal, de pessoas, que sob o aspecto higiênico, encontram-se inadequadamente trajadas;

- aos que permitirem o acesso às instalações onde se processam produtos de origem animal de pessoas portadoras de moléstias infecto contagiosas ou que apresentam ferimentos;
- aos que permitirem o livre acesso e trânsito às instalações nas quais se processa produtos de origem animal de pessoas estranhas às atividades;
- aos que não mantiverem os vestiários, sanitários, banheiros e lavatórios permanentemente limpos e providos de materiais necessários à adequada higiene de seus usuários;
- aos que não promoverem controle capaz de garantir a higiene pessoal dos trabalhadores que lidam com a matéria prima ou com produtos de origem animal processados nas suas instalações;
- aos que não apresentarem a documentação atualizada relacionada à comprovação da saúde de seus funcionários;
- aos que não promoverem regularmente exames médicos nos trabalhadores que diretamente exerçam atividades capazes de contaminar os alimentos de origem animal manipulados ou processados;
- aos que não afastarem imediatamente das atividades e instalações os trabalhadores que apresentam lesões ou sintomas de doenças ou infecções, ainda que somente suspeitas, capazes de contaminar os alimentos ou materiais utilizados;
- aos que permitirem nas áreas onde se processam os alimentos, qualquer ato potencialmente capaz de contaminar, tais como comer, fumar, cuspir ou outras práticas anti-higiênicas;
- aos que não adotarem medidas eficazes para evitar a contaminação do material alimentício por contato direto ou indireto com pessoas estranhas, suspeitas ou portadoras de moléstias ou feridas, ou de material ou equipamento impróprios ou contaminados, em qualquer fase do processamento;
- aos que não identificarem, através de rótulo, no qual conste conteúdo, finalidade e toxicidade, ou não armazenarem em dependências apartadas ou em armários trancados, praguicidas, solventes ou outros produtos ou substâncias tóxicas capazes de contaminar a matéria prima, alimentos processados e utensílios ou equipamentos utilizados;
- aos que permitirem o acesso de animais domésticos aos locais onde se encontram matérias-primas, material de envase, alimentos terminados ou qualquer dependência na qual se processam alimentos ou produtos de origem animal;
- aos que permitem o livre acesso de pragas, insetos e roedores às instalações onde se processam os produtos de origem animal;
- aos que manipulam ou permitem a manipulação de resíduos de forma potencialmente capaz de contaminar os alimentos e produtos de origem animal beneficiados ou não;
- aos que não realizarem o tratamento das águas servidas nos termos aprovados pelo órgão competente;

Página 97 de 108

DIÁRIO OFICIAL

ELETRÔNICO DO MUNICÍPIO DE BOTUCATU

Ano XXX | Edição 1961 | Lei municipal nº 6239/2021 | Quarta-feira, 14 de Setembro de 2022

98



PREFEITURA MUNICIPAL DE BOTUCATU
ESTADO DE SÃO PAULO

DECRETO Nº 12.669
de 31 de agosto de 2022.

- b) acondicionarem ou embalam produtos em recipientes não permitidos;
- c) forem responsáveis pelos produtos que não contenham data de fabricação;
- d) forem responsáveis pela não colocação em destaque do carimbo do Serviço de Inspeção Municipal - S.I.M. nas traseiras, rótulos, produtos ou ainda que infringirem quaisquer outras exigências sobre rotulagem;
- e) lançarem mão de rótulos ou carimbos oficiais, para facilitarem a saída e trânsito de produtos, subprodutos de origem animal de estabelecimentos que não estejam registrados no Serviço de Inspeção Municipal - S.I.M.;
- f) destinarem para fins comerciais produtos para o consumo privado;
- g) receberem e mantiverem guardados em estabelecimentos registrados ingredientes ou matérias primas proibidas que possam ser utilizadas na fabricação de produtos comestíveis ou alimentação humana;
- h) forem responsáveis por mistura de matérias primas em porcentagens divergentes das previstas em lei;
 - aos que utilizarem matérias primas no processamento dos produtos de origem animal em desacordo às normas e procedimentos técnicos sanitários;
- i) manipularem, expuserem à venda ou distribuírem produtos de estabelecimentos não registrados ou de procedência incerta;
- j) expuserem à venda produtos a granel que devam ser entregues ao consumo em embalagens originais;
 - aos que embalem produtos de origem animal indevidamente, em embalagens impróprias ou inadequadas;
- k) embaraçarem ou burlarem a ação dos fiscais do Serviço de Inspeção Municipal - S.I.M., no exercício de suas funções;
- l) forem responsáveis por estabelecimentos que não procedam a higienização rigorosa das dependências e equipamentos, inclusive:
 - aos que não conservarem as instalações ou promover a limpeza dos equipamentos e utensílios em conformidade às recomendações técnicas e preceitos de higiene do SIM Botucatu;
 - aos que utilizarem nas áreas de manipulação dos alimentos de procedimentos ou substâncias odorantes ou desodorizantes, em qualquer de suas formas;
 - aos que não promoverem permanentemente a limpeza das vias de acesso e pátios que integram a área industrial;
 - aos que não promoverem continuamente nas instalações e áreas circundantes o combate a insetos, pragas e roedores transmissores de doenças;
 - aos que não promoverem a remoção dos resíduos das atividades desenvolvidas das áreas de manipulação de alimentos e das demais áreas de trabalho;
 - aos que promoverem medidas de erradicação de pragas, roedores ou insetos nas dependências industriais através de uso não autorizado ou não supervisionado de

Página 98 de 108

DIÁRIO OFICIAL

ELETRÔNICO DO MUNICÍPIO DE BOTUCATU

Ano XXX | Edição 1961 | Lei municipal nº 6239/2021 | Quarta-feira, 14 de Setembro de 2022

99



PREFEITURA MUNICIPAL DE BOTUCATU
ESTADO DE SÃO PAULO

DECRETO Nº 12.669

de 31 de agosto de 2022.

produtos ou agentes químicos ou biológicos;

- m) forem responsáveis por estabelecimentos que ultrapassem a capacidade máxima de estocagem e produção permitidas, inclusive:
- aos que não armazenarem adequadamente nas instalações as matérias primas, os ingredientes ou os produtos de origem animal acabados, de modo a evitar sua deterioração;
 - aos que realizarem operações de carga ou descarga dos veículos de transporte suficientemente próximos aos locais de elaboração dos alimentos, assim expondo-os ao risco de contaminação cruzada;
- n) forem responsáveis pela permanência em trabalho de pessoas que não possuam carteira de saúde ou documento oficial equivalente;
- o) forem responsáveis por estabelecimentos registrados que não promovam as transferências de responsabilidades, por ocasião da venda ou locação;
- p) lançarem no mercado produtos cujos rótulos e fórmulas não tenham sido previamente aprovadas pelo Serviço de Inspeção Municipal - S.I.M.;

II INFRAÇÃO MÉDIA 80 UFESP

- a) lançarem mão de documentos, rótulos e carimbos da inspeção para facilitarem o escoamento de produtos de origem animal que não tenham sido inspecionados pelo Serviço de Inspeção Municipal - S.I.M., assim como:
- aos que transportarem matérias primas ou produtos de origem animal em condições inadequadas de higiene ou conservação, assim potencialmente capazes de contaminá-los ou deteriorá-los;
 - aos que transportarem matérias primas ou produtos de origem animal em veículos desprovidos de instrumentos ou meios que permitam a verificação da adequação da temperatura;
 - aos que transportarem produtos de origem animal em veículos não apropriados ao seu tipo, à sua higiene e conservação;
 - aos que transportarem produtos de origem animal, excepcionado o leite a granel, provenientes de estabelecimentos com inspeção permanente sem rótulo e desacompanhados de Certificado Sanitário emitido pelo médico veterinário oficial responsável pela sua inspeção;
 - aos que transportarem produtos de origem animal embalados, acondicionados e rotulados em desacordo à legislação do SIM Botucatu;
 - aos que reutilizarem ou reaproveitarem ou promoverem segundo uso de embalagens para acondicionar produtos de origem animal;
 - aos que comercializarem produtos de origem animal desprovidos de rótulos;
 - aos que abaterem animais na ausência de Médico Veterinário responsável pela inspeção ou sem a sua autorização;
 - aos que fizerem uso desautorizado de embalagens, carimbos ou rótulos de estabelecimentos registrados no SIM Botucatu;

Página 99 de 108

DIÁRIO OFICIAL

ELETRÔNICO DO MUNICÍPIO DE BOTUCATU

Ano XXX | Edição 1961 | Lei municipal nº 6239/2021 | Quarta-feira, 14 de Setembro de 2022

100



PREFEITURA MUNICIPAL DE BOTUCATU
ESTADO DE SÃO PAULO

DECRETO Nº 12.669

de 31 de agosto de 2022.

- aos que transportarem ou comercializarem carcaças e/ou produtos de origem animal que não possuem autorização de trânsito e/ou comércio no Município de Botucatu.
 - b) forem responsáveis pela realização de construções novas, reformas ou ampliações, sem prévia autorização do Serviço de Inspeção Municipal;
 - aos que promoverem, sem prévia autorização do SIM Botucatu, a ampliação, reforma ou construção nas instalações ou na área industrial capazes de interferir na higiene ou qualidade da matéria prima utilizada na fabricação dos produtos de origem animal ou dos produtos acabados;
- III INFRAÇÃO GRAVE 100 (cem) UFESP Unidade Fiscal do Estado de São Paulo aos que:
- a) usarem indevidamente o carimbo do Serviço de Inspeção Municipal - S.I.M.;
 - aos que cederem rótulo, embalagens ou carimbo de estabelecimento registrado a terceiros sem autorização pelo SIM Botucatu;
 - aos que desenvolverem sem autorização do SIM Botucatu atividades nas quais estão suspensos ou interditados;
 - aos que utilizarem sem autorização do SIM Botucatu máquinas, equipamentos ou utensílios interditados;
 - aos que transportarem ou comercializarem carcaças desprovidas do carimbo oficial da inspeção;
 - b) forem responsáveis por quaisquer alterações, fraude ou falsificações de produtos;
 - aos que fizerem uso desautorizado de embalagens, carimbos ou rótulos de estabelecimentos registrados no SIM Botucatu
 - aos que adulterarem, fraudarem ou falsificarem matéria prima, produtos de origem animal ou materiais e ingredientes a eles acrescidos, bem como rótulos, embalagens ou carimbos;
 - c) aproveitarem matérias primas e produtos condenados ou produtos de origem animal não inspecionados no preparo de produtos para alimentação humana;
 - aos que não notificarem imediatamente o SIM da existência, ainda que suspeita, de sintomas indicativos de enfermidades de interesse à preservação da saúde pública ou à defesa sanitária nos animais destinados ao abate ou à produção de matérias primas;
 - aos que não sacrificarem animais condenados na inspeção ante morte ou não promoverem a devida destinação das carcaças ou de suas partes condenadas;
 - aos que não derem a devida destinação aos produtos condenados;
 - aos que recepcionarem ou mantiverem em suas instalações matéria-prima ou ingredientes contendo parasitas, micro-organismos patogênicos ou substâncias tóxicas, decompostas ou estranhas e que não possam ser reduzidas a níveis aceitáveis pelos procedimentos normais de classificação, preparação e elaboração;
 - d) embora notificados, mantiverem na produção de leite animais em estado de saúde impróprio para a produção e consumo;
 - aos que não cumprirem os prazos fixados pelos médicos veterinários relacionados à adoção ou implantação de medidas ou procedimentos para o saneamento das

DIÁRIO OFICIAL

ELETRÔNICO DO MUNICÍPIO DE BOTUCATU

Ano XXX | Edição 1961 | Lei municipal nº 6239/2021 | Quarta-feira, 14 de Setembro de 2022

101



PREFEITURA MUNICIPAL DE BOTUCATU
ESTADO DE SÃO PAULO

DECRETO Nº 12.669

de 31 de agosto de 2022.

irregularidades apuradas;

- e) subornarem, tentarem subornar ou usarem de violência contra os servidores do Serviço de Inspeção Municipal - S.I.M., no exercício de suas funções;
 - aos que envolverem-se em comprovadas condutas tipificadas no Código Penal como desacato, resistência ou corrupção.
- f) derem aproveitamento condicional diferente do que o determinado pelo Serviço de Inspeção Municipal - S.I.M., no exercício de suas funções;
 - aos que utilizarem ou derem destinação diversa da determinada pelo SIM Botucatu aos produtos de origem animal, matéria prima ou qualquer outro componente interdito, apreendido ou condenado utilizado na fabricação ou beneficiamento
- g) forem responsáveis pela fabricação de produtos em desacordo com os padrões fixados nas fórmulas aprovadas ou que sonegarem elementos informativos sobre a composição química e tecnológica do processo de fabricação, inclusive:
 - aos que não mantiverem a disposição da inspeção ou fiscalização, por um período superior ao da duração mínima do alimento, os resultados de análises físico químicas ou bacteriológicas ou quaisquer outros registros relacionados à elaboração, produção, armazenagem ou manutenção e distribuição adequada e higiênica da matéria prima, dos ingredientes e dos produtos de origem animal não dispuserem instrumentos, equipamentos ou meios necessários à realização dos exames que assegurem a qualidade dos produtos de origem animal ou que não promoverem a realização dos exames preconizados pelo SIM Botucatu para este fim;
 - aos que utilizarem matérias primas não inspecionadas ou qualquer outro produto ou ingrediente inadequado à fabricação de produtos de origem animal;
 - aos que comercializarem produtos de origem animal providos de rótulos inadequados ou nos quais não constam todas informações exigidas na legislação do SIM Botucatu;
 - aos que empregarem processo de matança não autorizado pelo SIM
 - aos que realizarem comércio municipal de produtos de origem animal sem estarem registradas no SIM Botucatu
 - aos que desenvolverem atividades diversas de sua classificação de registro no SIM Botucatu;

§1º Quando a mesma conduta infringente for passível de multa em mais de um dispositivo deste Regulamento, prevalecerá o enquadramento no item mais específico em relação ao mais genérico.

§2º O SIM de Botucatu poderá enquadrar nos diferentes grupos de infrações, observada a natureza e gravidade, condutas ou procedimentos considerados infringentes às disposições de sua legislação e que não foram relacionadas neste artigo.

§3º As multas previstas serão majoradas em 100% (cem por cento) no caso de reincidência.

§4º 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 e agravantes, a situação econômico-financeira do infrator e os meios ao seu alcance para cumprir a lei.

§5º A interdição de que trata o inciso V do presente artigo, poderá ser levantada, após o atendimento

Página 101 de 108



PREFEITURA MUNICIPAL DE BOTUCATU
ESTADO DE SÃO PAULO

DECRETO Nº 12.669
de 31 de agosto de 2022.

das exigências que motivaram a sanção;

§6º Se a interdição não for levantada nos termos do parágrafo anterior, no prazo de 12 (doze) meses, será efetuada a cassação do alvará de funcionamento.

Art. 522. A aplicação da multa não isenta o infrator do cumprimento das exigências que a tenham motivado, dando-lhe, quando for o caso, novo prazo para o cumprimento, findo o qual poderá, de acordo com a gravidade da falta e a juízo do SIM de Botucatu, ser novamente multado no dobro da multa anterior, ter suspensão temporária das atividades do estabelecimento, interdição parcial do estabelecimento, interdição total do estabelecimento, ou cancelamento do registro junto ao SIM de Botucatu.

Art. 523. O infrator condenado à pena de multa deverá recolher no prazo de 30 (trinta) dias a contar do trânsito em julgado na esfera administrativa da sentença condenatória.

Parágrafo único. O não recolhimento da multa no prazo estipulado implicará na cobrança executiva, nos termos do Art. 494.

Art. 524. A pena de apreensão dos produtos de origem animal, nas ações de inspeção e fiscalização de que trata este Regulamento será aplicada quando:

I - Forem clandestinos ou comprovadamente impróprios para o consumo;

II - Forem suspeitos de serem impróprios ao consumo, por se apresentarem:

- a) Danificados por umidade ou fermentação;
- b) Infestados por parasitas ou com indícios de ação de insetos ou roedores;
- c) Rançosos, mofados ou bolorentos;
- d) Com características físicas ou organolépticas anormais;
- e) Contendo sujidades internas, externas ou qualquer evidência de descuido e falta de higiene na manipulação, elaboração, preparo, conservação ou acondicionamento.

III - Apresentarem se adulterados, fraudados ou falsificados;

IV - Contiverem indícios ou suspeitas de substâncias nocivas à saúde ou de uso ilegal;

V - Estiverem sendo transportados fora das condições exigidas;

VI - Apresentarem se com a data de sua validade vencida;

VII - Durante o transporte não estiverem rotulados e/ou embalados.

§1º Em sendo a apreensão de produtos de origem animal determinada em sentença pelo Secretário do Desenvolvimento Agropecuário de Botucatu ou efetivada em caráter cautelar visando à preservação da incolumidade pública, o Médico Veterinário competente deverá lavrar o Auto de Apreensão em 3 (três) vias, nele consignando:

I - A identificação do proprietário ou responsável pelos produtos de origem animal apreendidos;

II - A data, horário e local da apreensão;

III - A descrição detalhada dos produtos de origem animal apreendidos, especificando:

- a) Sua quantidade, peso ou volume;
- b) Sua espécie, variedade ou tipo.

DIÁRIO OFICIAL

ELETRÔNICO DO MUNICÍPIO DE BOTUCATU

Ano XXX | Edição 1961 | Lei municipal nº 6239/2021 | Quarta-feira, 14 de Setembro de 2022

103



PREFEITURA MUNICIPAL DE BOTUCATU
ESTADO DE SÃO PAULO

DECRETO Nº 12.669
de 31 de agosto de 2022.

IV - Os motivos e, caso for, a urgência sanitária da apreensão;

V - Os dispositivos legais ou regulamentares que motivam a apreensão;

VI - A assinatura do proprietário ou responsável ou, na sua recusa, a identificação e firma de duas testemunhas;

VII - A identificação e assinatura do emitente do Auto de Apreensão.

§2º O Médico Veterinário após proceder à apreensão deverá:

I - Nomear fiel depositário, caso os produtos de origem animal não sejam de alto risco e o proprietário ou responsável indicar local ao seu adequado armazenamento e conservação;

II - Promover a condenação e destruição dos produtos de origem animal, quando:

- a) Sua precariedade higiênica sanitária contraindicar ou impossibilitar a adequada manutenção ou expuser a risco direto ou indireto a incolumidade pública;
- b) Os produtos de origem animal forem de alto risco e o proprietário ou responsável não providenciar um local ao seu adequado armazenamento e conservação;
- c) O proprietário ou responsável que recusar a indicação e não indicar fiel depositário para a guarda dos produtos de origem animal apreendidos até a conclusiva apuração de seu estado higiênico sanitária ou termo do processo administrativo.

§3º O SIM de Botucatu poderá nomear fiel depositário para a guarda dos produtos de origem animal apreendidos, avaliadas as circunstâncias e condições à sua manutenção até a conclusiva apuração de seu estado higiênico sanitário ou término do processo administrativo.

Art. 525. Nos casos de apreensão, independentemente da cominação de outras penalidades, quanto à destinação dos produtos de origem animal apreendidos o Médico Veterinário do SIM de Botucatu, após a reinspeção, poderá:

I - Autorizar o aproveitamento condicional para alimentação animal, caso possível o rebeneficiamento dos produtos, matérias primas ou afins;

II - Autorizar o seu aproveitamento para fins não comestíveis, caso não implique na exposição da incolumidade pública a risco;

III - Nos demais casos, determinar sua condenação e destruição.

Parágrafo único. O rebeneficiamento ou o aproveitamento para outros fins não comestíveis dos produtos de origem animal apreendidos deverá ser efetuado sob assistência do SIM Botucatu.

Art. 526. O proprietário ou responsável pelos produtos de origem animal apreendidos, às suas expensas e no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas da apreensão, poderá solicitar ao SIM de Botucatu a realização de exames ou reinspeção para comprovar que sua utilização ou consumo não expõe a risco a saúde pública.

§1º Comprovada a não exposição a risco da saúde pública, os produtos de origem animal apreendidos deverão ser liberados ao proprietário ou responsável, lavrando o Médico Veterinário do SIM de Botucatu documento fiscal, nele fazendo constar, havendo, as condições da liberação.

§2º A liberação dos produtos de origem animal não exime seu proprietário ou responsável da autuação ou aplicação de outras penalidades.

Art. 527. As despesas ou ônus advindos da retenção, apreensão, inutilização, destruição, condenação ou rebeneficiamento dos produtos de origem animal irregulares cabem aos seus proprietários ou

Página 103 de 108

DIÁRIO OFICIAL

ELETRÔNICO DO MUNICÍPIO DE BOTUCATU

Ano XXX | Edição 1961 | Lei municipal nº 6239/2021 | Quarta-feira, 14 de Setembro de 2022

104



PREFEITURA MUNICIPAL DE BOTUCATU
ESTADO DE SÃO PAULO

DECRETO Nº 12.669
de 31 de agosto de 2022.

responsáveis, a eles não assistindo direito a qualquer indenização, mantendo se sujeitos às penalidades previstas neste Regulamento.

Art. 528. São considerados adulterações, atos, procedimentos ou processos que:

I - Utilizem matéria-prima alterada ou impura na fabricação de produtos de origem animal;

II - Adicionem sem prévia autorização do órgão competente substâncias de qualquer qualidade, tipo ou espécie na composição normal do produto e não indiquem esta condição nos rótulos, embalagens ou recipientes.

Art. 529. São consideradas fraudes, atos, procedimentos ou processos, que artificialmente:

I - Modifiquem, desfigurem ou deformem, ocultando, disfarçando ou dissimulando as características da matéria-prima ou dos produtos de origem animal, com o fim de adequá-los às especificações e determinações fixadas pela legislação sanitária e de saúde vigentes ou pelos agentes de inspeção e médicos veterinários;

II - Façam uso não autorizado da chancela oficial;

III - Substituam um ou mais elementos por outros, com o fim de elevar o volume ou peso dos produtos de origem animal, em detrimento de sua composição normal ou de seu valor nutritivo;

IV - Alterem, no todo ou em parte, as especificações apostas nos rótulos, embalagens ou recipientes, tornando as indevidas ou não coincidentes com o produto ou matéria-prima;

V - Objetivem a conservação do produto, matéria-prima ou elementos constituintes pelo uso de substâncias proibidas;

VI - Consistam de operações de manipulação e elaboração visando estabelecer falsa impressão à matéria-prima ou ao produto de origem animal.

Art. 530. São considerados falsificações, atos, procedimentos ou processos que:

I - Constituam processos especiais, com forma, caracteres ou rotulagem de privilégio ou de exclusividade de outrem, utilizados sem autorização dos seus legítimos proprietários na elaboração, preparação ou exposição ao consumo de produtos de origem animal;

II - Utilizem denominações diferentes das previstas neste Regulamento ou em fórmulas aprovadas.

Art. 531. A pena de condenação ou destruição dos produtos de origem animal, além dos casos previstos neste Regulamento, será aplicada quando:

I - Forem clandestinos ou comprovadamente impróprios ao consumo humano ou animal, não passíveis de qualquer aproveitamento ou rebeneficiamento;

II - Não forem tempestivamente efetivadas as medidas de inspeção ou de fiscalização determinadas pela autoridade administrativa competente objetivando remover o risco à incolumidade pública implicadas no seu consumo ou não destruição.

§1º Em sendo a condenação ou destruição de produtos de origem animal determinada em sentença pelo Secretário do Desenvolvimento Agropecuário de Botucatu ou efetivada em caráter cautelar visando à preservação da incolumidade pública, o Médico Veterinário competente deverá lavrar o Auto de Condenação ou Destruição em 3 (três) vias, nele consignando:

I - A identificação do proprietário ou responsável pelos produtos de origem animal condenados;

II - A data, horário e local da condenação ou destruição;

DIÁRIO OFICIAL

ELETRÔNICO DO MUNICÍPIO DE BOTUCATU

Ano XXX | Edição 1961 | Lei municipal nº 6239/2021 | Quarta-feira, 14 de Setembro de 2022

105



PREFEITURA MUNICIPAL DE BOTUCATU
ESTADO DE SÃO PAULO

DECRETO Nº 12.669
de 31 de agosto de 2022.

III - A descrição detalhada dos produtos de origem animal condenados ou destruídos, especificando:

- a) Sua quantidade, peso ou volume;
- b) Sua espécie, variedade ou tipo.

IV - Os motivos e, caso for, a urgência sanitária da condenação ou destruição;

V - Os dispositivos legais ou regulamentares que motivam a condenação ou destruição;

VI - O método, meio ou agentes a serem empregados na destruição;

VII - A assinatura do proprietário ou responsável ou, na sua recusa, a identificação e firma de duas testemunhas;

VIII - A identificação e assinatura do emitente do Auto de Condenação ou Destruição.

§2º A destruição dos produtos de origem animal deverá ser efetuada na presença de duas testemunhas, devendo o Médico Veterinário identificá-las no próprio Auto de Condenação ou Destruição.

Art. 532. A pena de interdição parcial do estabelecimento será aplicada quando a infração decorrer de reincidência em conduta que importe em iminente ou presente risco à saúde pública ou ameaça de natureza higiênico sanitária.

§1º A interdição deve restringir-se às atividades ou procedimentos e respectivos equipamentos, materiais ou utensílios, cuja operação ou uso exponha a risco a saúde pública.

§2º A pena de interdição parcial do estabelecimento será efetivada pelo Médico Veterinário competente, que deverá lavrar o Auto de Interdição Parcial do Estabelecimento em 3 (três) vias, nele consignando:

I - A identificação do proprietário ou responsável;

II - A data, horário e local da interdição parcial do estabelecimento;

III - Os motivos expostos na sentença que determinaram a interdição parcial;

IV - Os dispositivos legais ou regulamentares que motivam a interdição parcial;

V - A descrição detalhada das atividades parcialmente interditadas;

VI - A descrição dos respectivos equipamentos, utensílios ou materiais a elas relacionados, especificando:

- a) Quantidade;
- b) Espécie, variedade ou tipo;
- c) Marca, fabricante, potência, entre outras informações que os individuem; função ou finalidade.

VII - O método e identificação do meio empregado para a interdição parcial;

VIII - Os prazos e as providências saneadoras determinadas pelo SIM Botucatu a serem promovidas pelo proprietário ou responsável para a revogação da medida administrativa;

IX - A advertência das penalidades previstas, caso desobedeça à interdição parcial;

X - A assinatura do proprietário ou responsável ou, na sua recusa, a identificação e firma de duas testemunhas;

XI - A identificação e assinatura do emitente do Auto de Interdição Parcial do Estabelecimento.

Página 105 de 108



PREFEITURA MUNICIPAL DE BOTUCATU
ESTADO DE SÃO PAULO

DECRETO Nº 12.669
de 31 de agosto de 2022.

Parágrafo único. A desinterdição do estabelecimento não exime seu proprietário ou responsável da autuação ou aplicação de outras penalidades.

Art. 533. A desinterdição das atividades e equipamentos, materiais ou utensílios a elas correlatas, será efetivada após o atendimento das seguintes condições cumulativas:

I - Requerimento do interessado dirigido ao Secretário do Desenvolvimento Agropecuário de Botucatu, no qual se obrigue a ajustar se às exigências e sanear as irregularidades que motivaram a interdição;

II - Aprovação prévia pelo Médico Veterinário do SIM de Botucatu firmada em Termo de Visita circunstanciado certificando a correção das irregularidades.

Art. 534 A pena de interdição total do estabelecimento será aplicada quando a irregularidade relacionar se às atividades ou processos que importem em presente risco à saúde pública ou ameaça de natureza higiênico sanitária, acrescida de pelo menos uma das seguintes circunstâncias:

I - Estabelecimento não registrado no órgão de inspeção e saúde competentes;

II - Comprovado descumprimento das determinações de inspeção ou fiscalização do SIM Apucarana ou agentes a seu serviço relacionadas ao saneamento ou afastamento do risco ou da ameaça à saúde pública;

III - Desenvolvimento não autorizado de atividade ou processo ou operação de equipamento, material ou utensílio suspenso ou parcialmente interditado pelo SIM Botucatu.

§1º Em sendo a pena de interdição total do estabelecimento determinada em sentença pelo Secretário do Verde de Botucatu ou efetivada em caráter cautelar visando à preservação da incolumidade pública, o Médico Veterinário competente deverá lavrar Auto de Interdição total do Estabelecimento em 3 (três) vias, nele consignando:

I - A identificação do proprietário ou responsável;

II - A data, horário e local da interdição total do estabelecimento;

III - Os motivos que fundamentam a interdição total;

IV - Os dispositivos regulamentares que motivam a interdição total;

V - O método e identificação do meio empregado para a interdição total;

VI - A identificação e assinatura do emitente do Auto de Interdição Total do Estabelecimento.

§ 2º A desinterdição do estabelecimento não exime seu proprietário ou responsável da autuação ou aplicação de outras penalidades.

Art. 535. A desinterdição total ou parcial do estabelecimento será efetivada após o atendimento das seguintes condições cumulativas:

I - Requerimento do interessado dirigido ao Secretário do Desenvolvimento Agropecuário de Botucatu, no qual se obrigue a ajustar se às exigências e sanear as irregularidades que motivaram a interdição;

II - Aprovação prévia pelo Médico Veterinário do SIM de Botucatu, firmada em Termo de Visita circunstanciado certificando a correção das irregularidades.

Art. 536. O cancelamento do registro do estabelecimento no SIM de Botucatu ocorrerá na ocorrência de uma das seguintes circunstâncias:

DIÁRIO OFICIAL

ELETRÔNICO DO MUNICÍPIO DE BOTUCATU

Ano XXX | Edição 1961 | Lei municipal nº 6239/2021 | Quarta-feira, 14 de Setembro de 2022

107



PREFEITURA MUNICIPAL DE BOTUCATU ESTADO DE SÃO PAULO

DECRETO Nº 12.669 de 31 de agosto de 2022.

I - Resulte apurada e comprovada em regular processo administrativo e específica inspeção realizada por autoridade competente a impossibilidade de o estabelecimento permanecer em funcionamento sem expor a risco a incolumidade pública;

II - Funcionamento desautorizado do estabelecimento regularmente interditado pelo SIM de Botucatu;

III - Estabelecimento com registro prévio no SIM de Botucatu e que, salvo causa decorrente de fato jurídico natural extraordinário, não cumpra o avençado no Termo de Compromisso de Implantação ou Execução.

CAPÍTULO XVIII

Considerações Finais

Art. 537. O SIM de Botucatu poderá solicitar o apoio técnico e operacional dos órgãos de fiscalização estadual e federal, no que for necessário para o fiel cumprimento da Lei Municipal nº 6.171, de 20 de junho de 2020, podendo, ainda, no interesse da saúde pública, exercer fiscalização conjunta com esses órgãos e requerer, no que couber, a participação da Secretaria Municipal de Saúde e de associações profissionais ligadas à matéria.

Art. 538. Todo produto de origem animal produzido, processado ou industrializado em estabelecimento ou local não registrado no SIF, SISP POA, SIE, SIM de Botucatu, ou serviço de inspeção cadastrado no SISBI, será considerado clandestino, sujeitando-se os seus responsáveis a apreensão e condenação dos produtos, tanto quando estiverem armazenados, em trânsito ou no comércio, sem prejuízo de outras sanções cabíveis.

Art. 539. Sempre que necessário, o SIM de Botucatu solicitará parecer do órgão competente da saúde para registro de produtos com alegações funcionais, indicação para alimentação de criança de primeira infância ou grupos populacionais que apresentem condições metabólicas e fisiológicas específicas ou outros que não estejam estabelecidas em normas específicas.

Art. 540. O SIM de Botucatu proporcionará aos seus servidores treinamento e capacitação em universidades, centros de pesquisa e demais instituições públicas e privadas, com a finalidade de aprimoramento técnico e profissional, inclusive por meio de acordos e convênios de intercâmbio técnico com órgãos congêneres.

Art. 541. O SIM de Botucatu promoverá a mais estreita cooperação com os órgãos congêneres, no sentido de se obter o máximo de eficiência e agilidade nos trabalhos de inspeção industrial e sanitária.

Art. 542. As demais normas da inspeção sanitária, industrial e tecnológica relacionadas às instalações, aos processos e procedimentos dos estabelecimentos de produtos de origem animal, serão disciplinadas em normas técnicas específicas.

Art. 543. A autoridade do SIM deverá adotar e fazer cumprir, mediante atos complementares, normas técnicas próprias, preceitos e recomendações emanadas de organismos nacionais e internacionais, relativamente à proteção da saúde tendo em vista o consumo de produtos de origem animal.

Art. 544. O SIM de Botucatu e o setor competente pela sanidade animal, no âmbito de suas competências, atuarão conjuntamente no sentido de salvaguardar a saúde animal e a segurança alimentar.

Art. 545. A Secretaria Municipal do Verde terá prazo de 120 dias após a publicação deste Regulamento para constituir o sistema de informações sobre todo o trabalho e procedimentos de inspeção sanitária, gerando registros auditáveis.

Parágrafo único. Serão de responsabilidade da Secretaria Municipal do Verde a alimentação e

Página 107 de 108

DIÁRIO OFICIAL

ELETRÔNICO DO MUNICÍPIO DE BOTUCATU

Ano XXX | Edição 1961 | Lei municipal nº 6239/2021 | Quarta-feira, 14 de Setembro de 2022

108



PREFEITURA MUNICIPAL DE BOTUCATU
ESTADO DE SÃO PAULO

DECRETO Nº 12.669
de 31 de agosto de 2022.

manutenção do sistema de informações sobre a Inspeção Sanitária do Município.

Art. 546. Os recursos financeiros necessários à implementação do presente Regulamento e do Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal SIM Botucatu serão fornecidos pelas verbas alocadas na Secretaria Municipal do Verde, constantes no Orçamento do Município de Botucatu.

Art. 547. As normas não previstas neste regulamento, que estabelecem Padrões de Identidade e Qualidade para as matérias primas, ingredientes, aditivos e coadjuvantes tecnológicos de carnes e produtos cárneos, de pescados e derivados, de leite e derivados, de ovos e derivados, de produtos das abelhas e derivados, assim como Certificação de Produtos de Origem Animal, aplica-se o que determinam as normas complementares e demais legislações vigentes.

Art. 548. Os casos omissos ou de dúvidas que surgirem na execução do presente Regulamento, serão resolvidos através de atos normativos, resoluções e decretos baixados pela Secretaria Municipal do Verde de Botucatu.

Art. 549. Aos débitos não liquidados nas épocas próprias aplicar-se-á, no que couber, o Código Tributário do Município de Botucatu

Art. 550. As taxas a que se refere a Lei 6.171 de 09 de junho 2020 serão atualizadas anualmente de acordo com a atualização da UFESP.

Art. 551º Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

Botucatu, 31 de agosto de 2022.

Mário Eduardo Pardini Affonseca
Prefeito Municipal

Registrado na Divisão de Secretaria e Expediente, em 31 de agosto de 2022, 167º ano de emancipação político-administrativa de Botucatu.

Antonio Marcos Camillo
Chefe da Divisão de Secretaria e Expediente

Página 108 de 108



PREFEITURA DE
BOTUCATU

ASSINADO ICP
DIGITALMENTE Brasil

DIÁRIO OFICIAL

ELETRÔNICO DO MUNICÍPIO DE BOTUCATU

Ano XXX | Edição 1961 | Lei municipal nº 6239/2021 |

Quarta-feira, 14 de Setembro de 2022

109

GOVERNO

FAZENDA

JUNTA DE RECURSOS FISCAIS

CONVOCAÇÃO e PAUTA DE REUNIÃO DA J.R.F.

Data(s): 16, 20, 22, 27, e 29/9/2022.

Horário(s): 9 h.

Local: Secretaria de Governo

Departamento da Fazenda

Presidida por: César Pereira de Oliveira

Secretariada por: Levi Rodolfo Fernandes

Conselheiros: Beatriz Marília Laposta de Almeida Barros

Pedro Augusto de Oliveira Magri

Simone de Fátima Seno

Assunto(s) da(s) pauta(s):

Apreciação dos processos 914/2021, 34810/2022, 48158/2022 e 52169/2022; designação dos respectivos relatores;

Apresentação do relatório conclusivo e votação de mérito do processo 914/2021;

Apresentação do relatório conclusivo e votação de mérito do processo 34810/2022;

Apresentação do relatório conclusivo e votação de mérito do processo 48158/2022; e

Apresentação do relatório conclusivo e votação de mérito do processo 52169/2022.

Botucatu, 13 de setembro de 2022.

César Pereira de Oliveira

Presidente da Junta de Recursos Fiscais

DIÁRIO OFICIAL

ELETRÔNICO DO MUNICÍPIO DE BOTUCATU

Gabinete do Prefeito

Praça Professor Pedro Torres, 100 - Centro

(14) 3811-1541

gabinete@botucatu.sp.gov.br

Fundo Social de Solidariedade

Rua José Barbosa de Barros, 120 - Vila Jahu

(14) 3811-1524

fundosocial@botucatu.sp.gov.br

Secretaria de Assistência Social

Rua Velho Cardoso, 338 - Centro

(14) 3811-1468

assistenciasocial@botucatu.sp.gov.br

Secretaria de Cultura

Rua General Telles, 1040 - Centro
(Pinacoteca Forum das Artes)

(14) 3811-1470

cultura@botucatu.sp.gov.br

Secretaria de Desenvolvimento Econômico, Relações Institucionais e Trabalho

Rua Benjamim Constant, 161 - Vila Jaú
(antiga Estação Ferroviária)

(14) 3811-1493

desenvolvimento@botucatu.sp.gov.br

Secretaria Adjunta de Turismo

Rua Benjamim Constant, 161 - Vila Jaú
(antiga Estação Ferroviária)

(14) 3811-1490

turismo@botucatu.sp.gov.br

Secretaria de Educação

Rua José Barbosa de Barros, 120 - Vila dos Lavradores

(14) 3811-3199

educacao@educatu.com.br

Secretaria de Esportes e Promoção da Qualidade de Vida

Rua Maria Joana Felix Diniz, 1585 - Vila Auxiliadora
(Ginásio Municipal)

(14) 3811-1525

esportes@botucatu.sp.gov.br

Secretaria de Governo

Praça Professor Pedro Torres, 100 - Centro

(14) 3811-1542

governo@botucatu.sp.gov.br

Secretaria de Habitação e Urbanismo

Praça Professor Pedro Torres, 100 - Centro

(14) 3811-1412

planejamento@botucatu.sp.gov.br

Secretaria de Infraestrutura

Rodovia Marechal Rondon - SP 300 - KM 248 - S/N - Vila Juliana
(atrás do Posto da Polícia Ambiental)

(14) 3811-1502

obras@botucatu.sp.gov.br

Secretaria de Participação Popular e Comunicação

Praça Professor Pedro Torres, 100 - Centro

(14) 3811-1520

comunicacao@botucatu.sp.gov.br

Secretaria de Saúde

Rua Major Matheus, 07 - Vila dos Lavradores

(14) 3811-1100

saude@botucatu.sp.gov.br

Secretaria de Segurança

Rua Vitor Atti, 145 - Vila dos Lavradores

(14) 3882-0932

seguranca@botucatu.sp.gov.br

Secretaria do Verde

Rua Lourenço Carmelo, 180 - Jardim Paraíso
(Poupatempo Ambiental)

(14) 3811-1533

meioambiente@botucatu.sp.gov.br

EXPEDIENTE

O Diário Oficial Eletrônico do Município de Botucatu é uma publicação da Prefeitura Municipal, da Câmara Municipal e do BOTUPREV.