Imprensa Oficial
da Estância de Atibaia

sábado, 7 de dezembro de 2002 - nº 361 - Ano VI

Esta edição tem 24 páginas

3 a VARA CÍVEL DA COMARCA DE ATIBAIA
ESTADO DE SÃO PAULO.

09/08/02

PROCESSO N° 1153/00-EDITAL PARA PUBLICAÇÃO DE SENTENÇA DECLARATÓRIA PARA INTERDIÇÃO DE ZULINA PIERONI CUEVAS, NOS AUTOS DA AÇÃO DE INTERDIÇÃO MOVIDA DOROTEA CUEVAS FRACALANZA

O DR.GRAKITON SÁTIRO ARAGÃO MERETÍSSIMO JUIZ DE DIREITO DA COMARCA DE ATIBAIA, NA FORMA DA LEI etc.

FAZ SABER aos que o presente edital virem ou dele conhecimento tiverem, que por este Juízo e respectivo Cartório, processaram-se os autos da Ação de interdição promovida por Dorotea Cuevas Fracalanza, processo n° 1153/00, e atendendo às provas constantes dos autos, por sentença proferida aos 23 de maio de 2002, em seguida transcrita em breve resumo, na qual declarou a interdição de ZULINA PIERONI CUEVAS, a saber: "Diante de todo o exposto, decreto a interdição de ZULINA PIERONI CUEVAS, brasileira, viúva, funcionária pública aposentada, nascida em 09 de setembro de 1919, natural de São Paulo/Capital, filha de Amadeu Pieroni e Inês Boschetti, portadora do RG 765.670-1 e do CPF/MF n° 091.341.408-59, DECLARANDO-A ABSOLUTAMENTE INCAPAZ de exercer pessoalmente os atos da vida civil, na forma do artigo 5°, inciso II, do Código Civil, e, de acordo com o artigo 454, parágrafo 1°, do Código Civil, nomeio CURADORA, em definitivo, a Srª DOROTEA CUEVAS FRACALANZA, brasileira, casada, professora universitária, portadora do RG n° 2.951.418 e do CPF/MF n° 499.074.848-49, que deverá prestar compromisso definitivo, em cartório. Em obediência ao disposto no art. 1184 do Código de Processo Civil e no art. 12, inciso III do Código Civil, inscreva-se a presente no Registro Civil e publique-se na impressa local e no órgão Oficial, por 03 vezes, com intervalo de 10 dias. Nada mais, Atibaia, 09 de agosto de 2002. Eu Wiiian José C. Barbosa, escrevente digitei. Eu Arthur Tavares Rodrigues Sobrinho, conferi. Eu Alexandre Milanello, Escrivão Diretor, subscrevi.

ALEXANDRE MILANELLO
Diretor de Serviço
O.S. 01/97

PREFEITURA DA ESTÂNCIA DE ATIBAIA
S A A E – SANEAMENTO AMBIENTAL DE ATIBAIA

EXTRATO DE CONTRATOS:

CONTRATANTE: SAAE - Atibaia **CONTRATO:** 123/1277/2002 **CONTRATADA:** ELEKTRO Eletricidade e Serviços S.A **ASSINATURA:** 11/10/02 **OBJETO:** Fornecimento de energia elétrica estrutura convencional **MODALIDADE:** Processo de Dispensabilidade **PROPONENTES:** 01.
Atibaia, 05 de dezembro de 2002.

CARLOS ROBERTO BELANI GRAVINA
Diretor Superintendente

ROSEMARY VICARI NOGUEIRA
Gerente de Suprimentos

PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA DE ATIBAIA
SAAE SANEAMENTO AMBIENTAL DE ATIBAIA

DO JULGAMENTO DO RECURSO ENVELOPE I – "HABILITAÇÃO" - CONCORRÊNCIA N.º 03-02

Examinados os Recursos pela Comissão Permanente de Licitação e Julgamento, foi dado provimento ao Recurso da STEMAG – ENGENHARIA E CONSTRUÇÕES LTDA HABILITANDO-A, sendo que as demais: BERTON CONSTRUTORA LTDA; CONSTRUTORA ELEVAÇÃO LTDA; CONSTRUTORA GOMES LOURENÇO LTDA; e THYSSEN DO BRASIL LTDA, foi negado provimento, restando INABILITADAS. Remetido à superior instância, foi mantida a decisão da Comissão de Licitação. Assim sendo, fica designada a data de 09/12/2002 às 09:00 horas, para a Abertura do Envelope II – "Proposta Comercial".

Atibaia, 04 de dezembro de 2002

CARLOS ROBERTO BELANI GRAVINA
Diretor Superintendente do SAAE - Interino

PREFEITURA DA ESTÂNCIA DE ATIBAIA
SAAE - SANEAMENTO AMBIENTAL DE ATIBAIA

AVISO DE LICITAÇÃO

O SAAE - Saneamento Ambiental de Atibaia, torna público que, em sua sede, sito à Praça Roberto Gomes Pedrosa nº 11, Centro, Atibaia-SP, será realizada a cerimônia de abertura da licitação a seguir:

TOMADA DE PREÇOS N.º 06/02

OBJETO: Diversos materiais de Ferro Fundido e PVC.
ENTREGA DOS ENVELOPES: Na **CPLJ - Comissão Permanente de Licitações e Julgamento do SAAE**, até às 9:45 horas do mesmo dia da abertura das propostas, no endereço acima.
ABERTURA DAS PROPOSTAS: dia 23/12/02, às 10:00 horas.
As empresas interessadas em participar da presente licitação e que não possuírem **CRC emitido pelo SAAE/Atibaia**, deverão se cadastrar com até 03 (três) dias de antecedência da data do recebimento das propostas, devendo entregar os documentos relacionados no Anexo II do edital, até às 16:00 h do dia 20/12/2002, na Secretaria do SAAE, sito à Praça Roberto Gomes Pedrosa, n.º 11 – Centro – Atibaia / SP.
O edital completo estará disponível, para exame, na sede do SAAE, no endereço acima, de segunda a sexta-feira, somente no horário das 9:00 às 12:00 e das 13:30 às 16:00 horas. Para aquisição do edital a licitante poderá optar entre retirar, no mesmo local e horário, mediante recolhimento de R$ 5,00 (Cinco reais) ou recebê-lo por correio eletrônico sem custo.
Demais informações através do fone: 4414-3530 ou fax 4414-3510.

Atibaia, 04 de Dezembro de 2.002.

CARLOS ROBERTO BELANI GRAVINA
Diretor Superintendente Interino

ROSEMARY VICARI NOGUEIRA
Gerente de Suprimentos

EDITAL DE NOTIFICAÇÃO

A Prefeitura da Estância de Atibaia, através da Divisão de Dívida Ativa, nos termos dos artigos 260 e 261 do Código Tributário Municipal, notifica conforme segue:
a) Diana Celia de Castro Alves – processo administrativo nº 7.509/01 – Auto de Infração e Multa – em atividade sem prévia licença de funcionamento, com inscrição na Dívida Ativa do Município em 18/12/201;
b) José Carlos Borges – processo administrativo nº 20.118/01 – Tributos Mobiliários referente a realização de show musical no dia 22/12/2001 ao lado da Igreja Cristo Rei, com inscrição na Dívida Ativa do Município em 05/03/2002;

Poder Executivo



Prefeito José Roberto Trícoli - Vice-prefeito Mário Yassuo Inui
Palácio Jerônimo de Camargo - Av. da Saudade, 252 Centro - CEP:12.940-560

c)Imobiliária Santa Barbara Ltda. – processo administrativo 1.527/01-A – Auto de Imposição de Penalidade de Multa da Vigilância Sanitária – não manter as condições de higiene do imóvel de sua responsabilidade, com inscrição na Dívida Ativa do Município em 27/08/2002.
fica concedido o prazo de 30 dias, contados da data de publicação deste Edital, para manifestação por parte dos notificados, decorrido o prazo serão encaminhados para propositura de Ação Executiva Fiscal.

(Proc. nº 17. 902/01)
D E C R E T O Nº 4. 242
de 02 de dezembro de 2002

Prorroga o prazo previsto no artigo 2º do Decreto nº 4. 224, de 31 de outubro de 2.002.-

O PREFEITO MUNICIPAL DA ESTÂNCIA DE ATIBAIA, no uso das atribuições legais que lhe são conferidas pelo artigo 69, inciso IX, da Lei Orgânica do Município, considerando os elementos constantes dos autos administrativos nº 17. 902/01

DECRETA:

Artigo 1º - Fica prorrogado o prazo de intervenção, na modalidade de requisição, no Hospital e Maternidade São José, mantido pela Irmandade de Misericórdia de Atibaia, previsto no artigo 2º do Decreto nº 4.224/2002, até 31 de dezembro de 2002, conforme o disposto no § 1º, do artigo 1º, do Decreto nº 4.058, de 26 de outubro de 2001.

Artigo 2º - Este Decreto entra em vigor na presente data.

Artigo 3º - Revogam-se as disposições em contrário.

PREFEITURA DA ESTÂNCIA DE ATIBAIA, PALÁCIO "JERÔNIMO DE CAMARGO", aos 02 de dezembro de 2002.

- José Roberto Tricoli -
PREFEITO MUNICIPAL

- Ubiratan Fernandes de Oliveira -
SECRETÁRIO DA SAÚDE

- Wilson Roberto Villas Boas Antunes -
SECRETÁRIO DE PLANEJAMENTO E FINANÇAS

- Adriana Sagiani –
RESPONDEDO PELA SECRETARIA DOS ASSUNTOS JURÍDICOS

Publicado e Arquivado no Departamento Técnico Legislativo da Secretaria de Governo, na data supra.

- José Carlos Croth -
SECRETÁRIO DE GOVERNO

D E C R E T O N º 4243/02
De 02 de dezembro de 2.002.

Dispõe sobre suplementação de verbas..

O Prefeito Municipal da Estância de Atibaia, Sr**. JOSÉ ROBERTO TRICOLI**, usando de suas atribuições legais, na forma do disposto no artigo 69º inciso IX da lei Orgânica do Município de Atibaia, combinado com o artigo 7º da lei Federal N.º 4.320 de 17 de Março de 1964,
DECRETA:

Artigo 1º - Fica aberto na Seção de Contabilidade do **SAAE – SANEAMENTO AMBIENTAL DE ATIBAIA**, um **Crédito Suplementar** no valor de R$ 880.000,00 (Oitocentos e Oitenta Mil Reais), destinado a suplementação das seguintes rubricas do Orçamento vigente:

17 – SANEAMENTO DIRETORIA ADMINISTRATIVA E COMERCIAL

0101-31901100-17.122.0007.2.001 Venc.e vant.fixa Pessoal Civil.....R$ 60.000,00
0101-31901300-17.122.0007.2.001 Obrigações Patronais.....R$ 120.000,00
0101-33903900-17.122.0007.2.001 Outr.Serv.Terc.Pessoas Juridicas....R$ 80.000,00

DIRETORIA TÉCNICA
0102-31901100-17.512.0076.2.001 Vec.e Vant.Fixa Pessoal Civil.....R$ 200.000,00
0102-31901300.17.122.0076.2.001 Obrigações Patronais.....R$ 170.000,00
0102-33903000.17.122.0076.2.001 Material de Consumo.....R$ 200.000,00
0102-44905200.17.512.0076.2.001-Equip. e Mat. Permanente.....R$ 50.000,00

Artigo 2º - O valor do presente crédito será coberto com recurso oriundo a que alude o inciso I do § 1º do artigo 43º da Lei Federal n.º 4.320 de l7/03/1.964 - Superávit Financeiro.

Artigo 3º - Este Decreto entrará em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.
Atibaia, Palácio "**JERÔNIMO DE CAMARGO**", aos 02 de dezenbro de 2.002.

JOSÉ ROBERTO TRICOLI
Prefeito Municipal

CARLOS R. BELANI GRAVINA
Diretor Superintendente Interino

Publicada e arquivada no Departamento Técnico Legislativo da Secretária de Governo na data supra.

JOSÉ CARLOS CROTH
Secretário de Governo

(**Proc. nº 159/02)**

DECRETO Nº 4.244
de 06 de dezembro de 2002.

Dispõe sobre a abertura de um crédito suplementar no valor de R$ 63.040,00 (Sessenta e três mil e quarenta reais).-.-.-.-.-.-.-.-.-.-.-.-.-.-

O PREFEITO MUNICIPAL DA ESTÂNCIA DE ATIBAIA, usando de suas atribuições legais e devidamente autorizado pela Lei nº 3.221 de 21 de dezembro de 2001, em seu artigo 4º alínea "b", combinado com o artigo 7º da Lei Federal nº 4.320, de 17 de março de 1964,

D E C R E T A:

Artigo 1º - Fica aberto na Divisão de Contadoria e Orçamento da Secretaria de Planejamento e Finanças da Prefeitura da Estância de Atibaia, um crédito de R$ 63.040,00 (Sessenta e três mil e quarenta reais), para suplementar as seguintes dotações orçamentárias:

CÂMARA MUNICIPAL
Secretaria da Câmara
01.031.0101.2002 Manutenção da Unidade
05-3190.13.0102.....R$ 35.000,00

SECRETARIA DE GOVERNO
Gabinete do Prefeito e Dependências
04.122.0501.2002 Manutenção da Unidade
45-3390.39.0501.....R$ 1.000,00

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO E CULTURA
Pré Escola
12.365.0710.2002 Manutenção da Unidade
121-3390.39.0702.....R$ 18.680,00
Creches
12.365.0710.2002 Manutenção da Unidade
130-3390.46.1001.....R$ 8.360,00

Poder Executivo

Artigo 2º - O valor do presente crédito será coberto com os recursos provenientes das anulações parciais das seguintes dotações orçamentárias:

CÂMARA MUNICIPAL
Secretaria da Câmara
01.031.0101.2002 Manutenção da Unidade
04-3190.13.0102.....R$ 35.000,00

SECRETARIA DE GOVERNO
Corpo de Bombeiros
06.183.0508.2002 Manutenção da Unidade
72-3390.30.0505.....R$ 1.000,00

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO E CULTURA
Fundo Municipal de Ensino Fundamental
12.361.0711.2002 Manutenção da Unidade
137-3390.39.0704.....R$ 27.040,00

Artigo 3º - Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação

Artigo 4º - Revogam-se as disposições em contrário

PREFEITURA DA ESTÂNCIA DE ATIBAIA, PALÁCIO "JERÔNIMO DE CAMARGO", aos 06 de dezembro de 2.002.

- José Roberto Tricoli -
PREFEITO MUNICIPAL

- Wilson Roberto Villas Boas Antunes -
SECRETÁRIO DE PLANEJAMENTO E FINANÇAS

Publicado e Arquivado no Departamento Técnico Legislativo, da Secretaria de Governo, na data supra.

- José Carlos Croth -
SECRETÁRIO DE GOVERNO

PORTARIA N.º 463/2002 - SAD.

O PREFEITO DA ESTÂNCIA DE ATIBAIA, no uso das atribuições legais que lhe são conferidas pelo artigo 69, inciso IX, c.c. art. 110, inciso II, letra "a" da Lei Orgânica do Município, resolve

CONCEDER

A LICENÇA COM PREJUÍZO DOS VENCIMENTOS E DEMAIS VANTAGENS DE SEU EMPREGO, por 02 (dois) anos, ao servidor **EDIMIR JOSÉ RAMOS DE CAMARGO,** portador da cédula de identidade N.º 790.493-33 e CPF N.º 068.701.228-73 , contratado em regime de trabalho CLT, no emprego de Professor de Educação Física I, na Secretaria de Esportes e Lazer, tendo esta Portaria seus efeitos retroagidos a 18/11/2002.

Prefeitura da Estância de Atibaia, *"Palácio Jerônimo de Camargo"*, aos 29 de novembro de 2002.

- José Roberto Tricoli -
PREFEITO MUNICIPAL

(Proc. 11.310/99)

DECRETO N° 4.245
de 06 de dezembro de 2002

Aprova as normas técnicas do Serviço de Inspeção Municipal - SIM.-.-.-.-.-.-.-.-.-.-.-.-.-.

O PREFEITO MUNICIPAL DA ESTÂNCIA DE ATIBAIA, no uso das atribuições legais que lhe são conferidas pelo artigo 69, inciso IX, da Lei Orgânica do Município,

Considerando a necessidade de editar normas técnicas referentes às condições higiênico-sanitárias mínimas necessárias para aprovação, funcionamento e reaparelhamento dos estabelecimentos de produtos de origem animal, e

Considerando que compete ao Serviço de Inspeção Municipal fazer cumprir essas normas, conforme determina a Lei Municipal N° 2.972 de 18 de junho de 1.999

DECRETA:

Artigo 1º - Ficam aprovadas as normas técnicas de produção e classificação de produtos de origem animal e as relativas às atividades de fiscalização e inspeção dos produtos de origem animal, no âmbito do Município.

Artigo 2º - Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

Artigo 3º - Revogam-se as disposições em contrário.

PREFEITURA DA ESTÂNCIA DE ATIBAIA, PALÁCIO "JERÔNIMO DE CAMARGO", aos 06 de dezembro de 2002.

- José Roberto Tricoli –
PREFEITO MUNICIPAL

Publicado e Arquivado no Departamento Técnico Legislativo da Secretaria de Governo, na data supra.

- José Carlos Croth -
SECRETÁRIO DE GOVERNO

NORMAS TÉCNICAS SOBRE AS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS MÍNIMAS NECESSÁRIAS PARA A APROVAÇÃO, FUNCIONAMENTO E REAPARELHAMENTO DOS ESTABELECIMENTOS DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL.

CAPÍTULO I - DISPOSIÇÕES GERAIS

Artigo 1º - Os estabelecimentos de produtos de origem animal só podem obter o registro e funcionar se devidamente instalados e equipados com as dependências mínimas, maquinários e utensílios diversos, de acordo com a natureza e a capacidade de produção, satisfeitas as condições básicas descritas a seguir.

I - Estrutura e Edificação
a) Localização

1- Os estabelecimentos devem estar situados, preferivelmente, em zonas isentas de odores indesejáveis, fumaça, poeira e outros contaminantes, e que não estejam expostas a inundações.

2- O estabelecimento deve ser instalado, sempre que possível, no centro do terreno, devidamente cercado, afastado dos limites das vias públicas, no mínimo 5 (cinco) metros.

3- Excetuam-se das exigências contidas neste item as empresas já instaladas e que não disponham de afastamento em relação às vias públicas, desde que as operações de recepção e expedição ocorram no interior da área do estabelecimento.

4- A área externa do estabelecimento deve estar livre de focos de insalubridade, lixo, objetos em desuso e animais. A área não deve oferecer condições de proliferação de insetos e roedores.

5- O acesso ao estabelecimento deve ser direto e independente, não comum a outros usos (habitação).

b) Piso

O estabelecimento deve possuir piso de material impermeável, resistente à abrasão e à corrosão, ligeiramente inclinado, construído de modo a facilitar a coleta e o escoamento das águas residuais, bem como a permitir sua limpeza e higienização. Os ralos devem ser sifonados e ter proteção contra insetos e roedores.

c) Paredes

O estabelecimento deve ter paredes lisas, impermeáveis, de cor clara, de fácil lavagem e higienização, numa altura de pelo menos 2 (dois) metros, com ângulos e cantos arredondados, preferentemente.

d) Portas e Janelas

Devem possuir superfície lisa de forma a facilitar a limpeza. Devem estar ajustadas aos batentes, sem falhas de revestimento. As janelas devem ser teladas e ter os parapeitos chanfrados. As entradas principais devem ter mecanismos de proteção contra insetos, roedores e outros animais.

e) Telhado e forro

Poder Executivo

1- O forro deve ser constituído de material resistente à umidade e a vapores e construído de modo a evitar o acúmulo de sujeira propiciando boa higienização. O forro pode ser dispensado nos casos em que a cobertura proporcionar perfeita vedação à entrada de poeira, insetos, pássaros, assegurando a perfeita higienização.
2- Só utilizar telhados de meias águas quando puder ser mantido o pé direito à altura mínima da dependência ou dependências correspondentes.

f) Iluminação

A luz natural e artificial deve ser suficiente em todas as dependências, respeitando-se as peculiaridades de ordem tecnológica cabíveis, de modo a evitar-se que os raios solares prejudiquem a natureza do trabalho nelas desenvolvido. A iluminação artificial, quando feita através de luz fria, deve ter as lâmpadas adequadamente protegidas, proibindo-se a utilização de luz colorida que mascare ou determine falsa impressão da coloração dos produtos.

g) Ventilação

Deve garantir o conforto térmico, a renovação de ar e deixar o ambiente livre de fungos, bolores, gases, fumaça, gordura e condensação de vapores. A direção do fluxo de ar deve ser direcionado da área limpa para a suja, nas áreas de preparo dos alimentos. Não devem ser utilizados ventiladores nem aparelhos de ar condicionado nas áreas de manipulação.

h) Dependências

1- Os prédios, instalações e dependências devem ser de construção sólida e sanitariamente adequada. Todos os materiais usados na construção e na manutenção devem ser de natureza tal que não transmitam nenhuma substância indesejável ao alimento.

2- O estabelecimento deve dispor de dependências e instalações mínimas, respeitadas finalidades a que se destinam, para recebimento, industrialização, embalagem, depósito e expedição de produtos comestíveis sempre separados, por meio de paredes totais das destinadas ao preparo de produtos não comestíveis. Sempre que houver necessidade o estabelecimento deve dispor de depósitos adequados para guarda de ingredientes, embalagens, continentes, materiais ou produtos de limpeza.

3- O espaço interno das dependências deve ser suficiente para a instalação de equipamentos, estocagem de matérias primas, produtos acabados e outros materiais auxiliares, além de propiciar espaços livres para a adequada ordenação, limpeza, manutenção e controle de pragas. As instalações provisórias devem ser evitadas.

4- Quando necessário, o estabelecimento deve dispor de dependências para administração, oficinas e depósitos diversos separados, preferentemente, do corpo industrial.

i) Vestiários e Lavatórios
1- Vestiários e sanitários devem estar em conformidade com a legislação específica, adequadamente instalados, devidamente dimensionados e em número proporcional ao pessoal, com acesso indireto às dependências industriais quando localizados em seu corpo, vedado o uso das chamadas bacias turcas.

2- Instalações destinadas à higienização de mãos e botas devem estar presentes, quando houver necessidade, nos locais de acesso às dependências de manipulação de comestíveis.

j) Uso do Frio

Conforme a categoria e finalidade do estabelecimento, as instalações de frio, em número e capacidade, devem estar adequadas para melhor conservação e aproveitamento da matéria prima, podendo, a juízo da inspeção municipal, tolerar-se o uso de geladeira industrial no lugar de instalações frigoríficas.

k) Escadas

Devem apresentar condições de solidez e segurança, construídas de acordo com as normas e legislação pertinentes em vigor, quando for o caso. Escadas em caracol são permitidas apenas para utilização como escada de emergência.

l) Esgotamento sanitário.
1- O estabelecimento deve dispor de rede de esgoto em todas as dependências, com dispositivo adequado que evite o refluxo de odores e a entrada de roedores e outros animais, ligada a tubos coletores no sistema geral de escoamento de toda canalização.

2- Instalações para retenção de gordura resíduos e corpos flutuantes, assim como de dispositivos para depuração artificial das águas servidas, devem ser instalados ou construídos de acordo com as exigências dos órgãos oficiais responsáveis pelo controle do meio ambiente.

II- Equipamentos, Móveis e Utensílios.
a) O estabelecimento deve dispor de equipamento necessário e adequado aos trabalhos, obedecidos os princípios de técnica industrial, de eficiência e eficácia comprovadas, e facilidade de higienização, inclusive para aproveitamento e preparo de subprodutos não comestíveis.

b) Mesas, bancadas, prateleiras, tanques, caixas, bandejas e quaisquer outros recipientes em número suficiente, de material liso, resistente, impermeável, e de fácil limpeza.

c) O uso de materiais que dificultam a limpeza e a desinfecção deve ser evitado, por exemplo: a madeira, a menos que a tecnologia empregada torne imprescindível o seu uso, e não constitua uma fonte de contaminação.

d) Utensílios de mesa em quantidade igual ou maior que o número provável de consumidores, lavados manualmente ou à máquina. Utensílios de preparação suficientes, bem conservados, sem crostas, limpos e sem resíduos. Armazenados, após a lavagem e desinfecção, de forma ordenada, e protegidos contra sujidades e insetos.

III- Abastecimento de água e energia elétrica.
a) O estabelecimento deve dispor de energia elétrica suficiente para o adequado funcionamento dos equipamentos, devendo sua distribuição, nas instalações, ser externa, com proteção através de conduítes ou calhas apropriadas, e de forma a não prejudicar os trabalhos nas dependências.

b) O estabelecimento deve dispor de rede de abastecimento de água, para atender, suficientemente, às necessidades do trabalho industrial e às dependências sanitárias e, quando for o caso, de instalações para o tratamento de água.

c) As águas de poços, minas e outras fontes alternativas só devem ser usadas desde que não exista risco de contaminação (fossa, lixo, pocilga) e quando submetidas a tratamento de desinfecção. A utilização de qualquer tipo de sistema alternativo de abastecimento de água deve ser comunicada ao SIM.

d) O estabelecimento deve dispor de água fria abundante e, quando necessário, de instalações de vapor e de água quente em todas as dependências de manipulação e preparo não só de produtos como de subprodutos não comestíveis.

IV - Matérias Primas e Produtos Expostos à Venda.
a) Toda e qualquer matéria prima a ser utilizada no processamento e/ou todos os produtos expostos à venda devem ser provenientes de fornecedores autorizados com registro no Ministério da Saúde ou no Ministério da Agricultura e Abastecimento.

b) Os alimentos a serem expostos à venda e/ou as matérias primas devem ser conservados adequadamente de acordo com suas especificações, respeitando as relações de tempo e temperatura. Suas características organolépticas - cor, odor, sabor, consistência e aspecto - devem estar normais.

V- Fluxo de Produção

Recomenda-se que o fluxo de processamento seja linear de forma a evitar a contaminação cruzada. A separação física das áreas em "área suja" e "área limpa" deve ser respeitada, principalmente nos estabelecimentos de abate.

VI- Disposição dos produtos
a) 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 da dependência.

b) Durante a fabricação no embarque ou no transporte, os produtos devem ser conservados ao abrigo de contaminação de qualquer natureza.

Poder Executivo

c) É proibido empregar na coleta, embalagem, transporte ou conservação de matérias primas e produtos usados na alimentação humana, vasilhames de cobre, latão, zinco, barro, ferro estanhado, com liga que contenha mais de 2% (dois) por cento de chumbo ou apresente estanhagem defeituosa, ou de qualquer utensílio que por sua forma e composição, possa prejudicar as matérias primas ou produtos.
d) Poderá ser permitido o emprego de continentes de madeira no acondicionamento de matérias primas que se destinam a embalagem em entrepostos exigindo-se, conforme o caso, envoltório intermediário adequado e impermeável.

e) Em nenhum caso é permitido o acondicionamento de matérias primas e produtos destinados à alimentação humana em carros, recipientes ou containers que tenham servido a produtos não comestíveis, ou que possam alterar a qualidade e a integridade destes alimentos.

VII- Controle de Pragas
a) Os estabelecimentos devem ser mantidos livres de moscas, mosquitos, baratas, camundongos e quaisquer outro insetos ou animais, agindo-se cautelosamente quanto ao emprego de venenos cujo uso só é permitido nas dependências do estabelecimento mediante conhecimento do SIM e com produtos aprovados pelo Ministério da Saúde. Não é permitido o emprego de produtos biológicos para os fins aqui previstos.

b) É proibida a permanência de cães, gatos, pombas e de outros animais estranhos no estabelecimento.

VIII- Lixo
a) Deve estar disposto adequadamente em recipientes com tampas, constituídos de material de fácil higiene. O lixo fora do estabelecimento deve ficar em local fechado, isento de moscas, roedores e outros animais.

b) Outro resíduos (sólidos e gasosos) devem ser adequadamente tratados e lançados sem causar incômodo à vizinhança e ao meio ambiente.

CAPÍTULO II - HIGIENE DOS ESTABELECIMENTOS

Artigo 2º - É indispensável, para que se mantenham as condições de higiene dos estabelecimentos, que se obedeçam as determinações descritas a seguir.

I- Higienização de instalações, equipamentos e utensílios.
a) Todas as dependências e equipamentos dos estabelecimentos devem ser mantidos em condições de higiene, antes, durante e após a realização dos trabalhos industriais. As águas servidas e residuais devem ter destino conveniente, em conformidade com as exigências dos órgãos oficiais responsáveis pelo controle do meio ambiente.

b) Os pisos e paredes, assim como o equipamento ou utensílios usados na indústria, devem ser lavados diariamente e convenientemente desinfetados empregando-se substâncias previamente aprovadas pelo SIM.

c) Todas as vezes em que for necessário, a inspeção municipal pode determinar a substituição, raspagem, pintura e reforma em pisos, paredes, tetos e equipamentos.

d) As caixas de sedimentação de substâncias residuais devem ser freqüentemente inspecionadas e convenientemente limpas.

e) As câmaras frias devem atender as condições de higiene, iluminação e ventilação e deverão ser limpas e desinfetadas pelo menos uma vez por ano.

f) Os equipamentos, utensílios e demais materiais devem ser adequadamente marcados de modo a evitar qualquer confusão entre aqueles destinados a produtos comestíveis e os usados no transporte ou depósito de produtos não comestíveis, ou ainda, utilizados na alimentação de animais, empregando-se as denominações comestíveis, não comestíveis e condenados e a cor vermelha para identificar os que contenham matérias primas não comestíveis.

g) Serão diariamente limpos e convenientemente desinfetados os instrumentos de trabalho. Os estabelecimentos devem ter em estoque desinfetantes aprovados para o uso nos trabalhos de higienização de dependências e equipamentos.

II- Funcionários

a) Todas as pessoas que trabalham com produtos comestíveis, desde o recebimento até a embalagem, devem usar uniformes de cor clara, próprios e limpos, inclusive gorros, aqueles que trabalham com produtos não comestíveis também devem usar uniformes aprovados pelo SIM.

b) Os funcionários devem apresentar asseio corporal, para isso faz-se necessário:

- tomar banho diário;
- ter os cabelos protegidos, barba feita diariamente e bigode aparado;
- ter unhas curtas, limpas, sem esmalte ou base;
- usar desodorante inodoro ou suave sem utilização de perfumes;
- não utilizar adornos (colares, amuletos, pulseiras ou fitas, brincos, relógio e anéis, inclusive alianças);
- lavar cuidadosamente as mãos sempre que necessário.

c) O pessoal que manipula produtos condenados ou trabalha em necrópsias, fica obrigado a usar luvas, devendo desinfetar as mãos, instrumentos e vestuários com antissépticos apropriados.

d) É proibido fazer refeições nos locais onde os trabalhos industriais são realizados, bem como ali depositar produtos, objetos e materiais estranhos à finalidade da dependência ou ainda guardar roupas de qualquer natureza.

e) É proibido cuspir ou escarrar em qualquer dependência de trabalho.

f) É proibido fumar em qualquer dependência do estabelecimento.

g) Os operários que trabalham na indústria de produtos de origem animal deverão portar carteira de saúde fornecida por autoridade sanitária oficial, devendo apresentar-se em boas condições de saúde. Anualmente serão submetidos a exame, em repartições de saúde pública, apresentando ao SIM as anotações competentes em sua carteira, pelas quais se verifique que não sofrem de doenças que os incompatibilizem com os trabalhos de fabricação de gêneros alimentícios. Atestados firmados por médicos particulares poderão ou não ser aceitos, ficando a critério do SIM.

h) A inspeção médica é exigida, tantas vezes quantas necessárias, para qualquer empregado do estabelecimento, inclusive seus proprietários, se exercerem atividade industrial.

i) Sempre que ficar comprovada a existência de dermatoses, de doenças infecto-contagiosas ou repugnantes, ou de portadores de salmonelas, estafilococos, entre as pessoas que exerçam atividade industrial no estabelecimento, deverá ser ela imediatamente afastada do trabalho, comunicando-se o fato à autoridade de Saúde Pública, quando se tratar de doença de comunicação compulsória.

j) O estabelecimento deve propiciar meios adequados para desenvolver nos funcionários o interesse por hábitos higiênicos próprios ao desempenho de atividades na produção de alimentos

k) Não deve ser autorizada a entrada de pessoas estranhas aos locais de processamento, salvo quando devidamente uniformizadas e autorizadas pelo SIM ou pelo responsável técnico da empresa.

CAPÍTULO III - DO REGISTRO DE ESTABELECIMENTOS

Artigo 3º - O registro é providência própria do Serviço de Inspeção Municipal da Estância de Atibaia - SIM que outorga ao estabelecimento, após cumpridas as exigências constantes do processo, o Título de Registro.

Parágrafo Único - Estão sujeitos a registro os seguintes estabelecimentos que destinem seus produtos ao comércio no âmbito do Município da Estância de Atibaia:

1 - Matadouros-Frigoríficos, matadouros, abatedouro ou matadouros de aves ou pequenos animais, charqueadas, fábrica de conserva, fábricas de produtos gordurosos, entrepostos de carnes e derivados, fábricas de produtos não comestíveis.

2 - Granjas leiteiras, usinas de beneficiamento, mini usinas de beneficiamento, micro usinas de

Poder Executivo

beneficiamento, fábrica de laticínios e entrepostos de laticínios.

3 - Entrepostos de pescado, fábrica de conservas de pescado.

4 - Entrepostos de ovos, fábrica de conservas de ovos.

5- Apiários.

Artigo 4º - As fazendas leiteiras, os estábulos leiteiros, os postos de refrigeração, os postos de desnatação, as queijarias, os apiários, os entrepostos de mel e cera de abelhas bem como os estabelecimentos de pisciculturas obterão um registro específico denominado Relacionamento.

Artigo 5º - Para fins de registro, será necessário completar os seguintes procedimentos:

1 - Apresentação da documentação.
2 - Formação de processo de registro.
3 - Execução e fiscalização das obras.
4 - Conclusão das obras.

Parágrafo Único - Aos estabelecimentos já existentes será concedido pelo SIM um prazo de 90 (novena) dias, contados a partir da publicação das normas técnicas, para que se adaptem às respectivas exigências.

Artigo 6º - Os estabelecimentos a serem construídos, em fase de construção ou já construídos deverão apresentar ao SIM a seguinte documentação:

I - Requerimento da firma interessada, dirigido ao Diretor da Vigilância Sanitária, conforme o modelo fornecido por este órgão solicitando aprovação do projeto.

II - Memorial Descritivo da Construção, conforme modelo fornecido pelo SIM, assinado por engenheiro e com menção do número de sua carteira no CREA (Conselho Regional de Engenharia e Arquitetura), contendo informações objetivas e detalhadas sobre a obra e, em especial, ao sistema de abastecimento de água (fonte de captação, volume, tratamento e distribuição de água), rede de esgoto, pé-direito, detalhes das dependências, largura das portas de câmaras frias, altura dos trilhos e sua velocidade.

III - Memorial Econômico-Sanitário, de acordo com o modelo fornecido pelo SIM (Anexo 1) constante nesta norma, com o questionário preenchido. Se o projeto se referir a matadouro de qualquer espécie animal, deve ser mencionada a velocidade horária máxima de matança e a capacidade máxima diária de abate (em função da sala de matança, graxaria, câmaras frigoríficas e currais).

IV - Documentos expedidos pela Prefeitura Municipal da Estância de Atibaia e, quando necessário, pela CETESB - Companhia de Tecnologia de Saneamento Ambiental, autorizando a construção e o funcionamento do estabelecimento no terreno indicado no projeto. Também deverão ser apresentados os documentos que provem a regularidade do estabelecimento perante o Conselho Regional de Medicina Veterinária, quando for o caso.

V - Plantas, que podem ser apresentadas preliminarmente, em cópias heliográficas.

§1°- A apresentação das plantas deve obedecer ao seguinte:

I- As plantas exigidas são:
a) planta de situação, contendo detalhes sobre as redes de esgoto e de estabelecimento de água, na escala de 1:500.

b) planta baixa das instalações e equipamento, na escala de 1:100.

c) planta da fachada e cortes longitudinal e transversal na escala mínima de 1:100. (SISP 1:50).

II- As dependências possuidoras de aparelhamento, a exemplo das salas de matança, graxarias, triparias, salas de fabricação de queijos, de produção de leite em pó, etc., devem mostrar, em detalhes, as linhas de equipamento e a sua precisa localização em plantas na escala de 1:50. (Serviço de Inspeção do Estado de São Paulo - SISP 1:10).

III- As cores regulamentares a serem usadas nas plantas são:
- nos estabelecimentos novos, cor preta.
- nos estabelecimentos a construir , ampliar e remodelar :
- cor preta, para as partes as serem conservadas;
- cor vermelha, para as partes a serem construídas;
- cor amarela, para as partes a serem demolidas;
- cor azul, para os elementos construídos em ferro e aço;
- cor cinza, pontilhadas de nanquim, para as partes de concreto;
- cor terra de siene para as partes de madeira.

IV- As plantas ou projetos devem conter também :
a) a posição da construção em relação às vias públicas e alinhamento dos terrenos;

b) orientação;

c) a localização das partes dos prédios vizinhos construídos sobre as divisas dos terrenos;

d) a data e assinatura do engenheiro ou técnico responsável e o número de sua carteira no Conselho Regional de Engenharia e Arquitetura do Estado de São Paulo - CREA.

§2° - Desde que se tratem de pequenos estabelecimentos, a critério do SIM, podem ser aceitos para estudo preliminar simples "croquis" ou desenhos.

§3° - Serão rejeitados projetos grosseiramente desenhados, com rasuras e indicações imprecisas, quando apresentados para efeito de registro ou relacionamento.

Artigo 7º - Após análise dos documentos o SIM providenciará a feitura do respectivo laudo de inspeção que será impresso em duas vias e deverá conter, detalhadamente, todos os elementos requeridos.

§1° - Em caso de estabelecimento já existente, ou em fase de construção, o técnico fará um laudo de vistoria, também em duas vias, com todos os pormenores sobre o estabelecimento ou sobre a obra.

§2° - Formando um expediente com os documentos mencionados anteriormente, será o pedido protocolado, passando a constituir o Processo de Registro do Estabelecimento.

§3° - O processo receberá o estudo da seção técnica do SIM que dará o seu parecer.

§4°- O SIM dará conhecimento à firma interessada no parecer.

Artigo 8º - No caso de o projeto não ser aprovado pelo SIM a firma interessada poderá apresentar novo projeto ou reformular o anteriormente apreciado, e requerer seu reexame.

Artigo 9º - Somente depois de a firma haver recebido o comunicado da aprovação do projeto, é que as obras poderão ter início.

Artigo 10 - Durante o andamento das obras, a inspeção municipal fará as vistorias periódicas para certificar-se de estarem sendo executadas em conformidade com as plantas aprovadas.

Parágrafo Único - Verificada discrepância com o projeto aprovado, as obras serão embargadas, para a devida correção.

Artigo 11 - Para efetuar modificações na planta já aprovada, a firma interessada, fará constar, em nova planta, as alterações pretendidas, apresentando-as ao SIM.

Artigo 12 - Assim que o sistema de abastecimento de água estiver em condições de funcionamento, a empresa procederá a coleta de amostras de água para análise em laboratório autorizado pelo SIM.

Parágrafo Único - Se os resultados dos exames forem condenatórios, após as providências corretivas, novas amostras serão coletadas até que o boletim do exame consiga resultados satisfatórios.

Artigo 13 - Quando as obras estiverem concluídas, ou pelo menos em estágio que possibilite ao estabelecimento entrar em funcionamento, em condições aceitáveis, o SIM providenciará a elaboração do laudo de inspeção.

Parágrafo Único - Se for considerada viável a instalação do Serviço de Inspeção antes da conclusão de todas as obras programadas, serão

Poder Executivo

especificados os pontos faltantes e o prazo solicitado, por escrito, pela firma para que possa liquidá-los.

Artigo 14 - A empresa apresentará à inspeção municipal, as plantas definitivas do projeto ou simplesmente as primeiras vias (originais), se o projeto foi preliminarmente aprovado sem nenhuma restrição.

Artigo 15 - Serão juntados ao processo as plantas definitivas, os boletins de exame de água (bacteriológico e químico) e o laudo de inspeção, remetendo-se este, com rápida informação, à seção técnica correspondente, que dará o parecer final relativo à instalação e registro do estabelecimento.

Artigo 16 - Com o parecer, o processo será encaminhado ao Departamento de Vigilância Sanitária o qual, à vista dos elementos ali constantes, autorizará a instalação da inspeção municipal e fornecerá o número do registro provisório, se for o caso.

Parágrafo Único - Estando o estabelecimento em conformidade a estas normas, e concomitantemente com a expedição do Título de Registro, a autorização do Departamento de Vigilância Sanitária será publicada na Imprensa Oficial da Estância de Atibaia.

Artigo 17 - Na hipótese de ter sido instalada a inspeção sem que o estabelecimento tenha concluído suas obras, a Inspeção Municipal, manterá em seu poder o processo de registro até o término da construção, diligenciando no sentido de que seja cumprido o prazo concedido para esse propósito, a fim de se ultimar a expedição do Título de Registro.

Parágrafo Único - Na remessa à seção técnica correspondente para conclusão do registro, o processo será instruído com laudo suplementar de inspeção das obras retardatárias.

Artigo 18 - Concluído o registro com a expedição do respectivo título, retornará o processo à Inspeção Municipal para seu arquivamento, encaminhando-se também o Título de Registro, que será entregue ao interessado.

Artigo 19 - Para os estabelecimentos cujo registro consiste em Relacionamento, o interessado apresentará ao SIM a documentação competente, que consiste em:

1 - Requerimento da firma ao SIM solicitando o registro, na forma de relacionamento.

2 - Memorial econômico e sanitário.

3 - Plantas com as mesmas especificações exigidas para registro em geral, quando se tratar de postos de recebimento de leite, queijarias, apiários, piscicultura, entrepostos de mel e cera de abelha. Para as fazendas e estábulos leiteiros requer-se somente planta geral da situação.

Artigo 20 - No caso de estabelecimentos já em funcionamento, o técnico, depois de efetuar a vistoria, confeccionará em duas vias o competente laudo e o anexará à documentação já mencionada.

Parágrafo Único - O expediente será autuado e remetido à seção técnica correspondente, acompanhado de ofício e parecer técnico, formando o processo.

Artigo 21 - Em se tratando de estabelecimentos Relacionados, a serem construídos, as plantas serão anexadas aos demais documentos e entregues na forma acima mencionada para estudo e aprovação.

Artigo 22 - A seção técnica correspondente efetuará estudo e aprovação dos documentos e encaminhará o processo ao SIM o qual expedirá o registro na forma de Relacionamento, publicando na Imprensa Oficial da Estância de Atibaia.

§ 1º - Feita a publicação, o processo será arquivado.

§ 2º - O Título de Registro, na forma de Relacionamento, será entregue ao interessado.

CAPÍTULO IV - DA TRANSFERÊNCIA DE REGISTRO E RELACIONAMENTO

Artigo 23 - Nenhum estabelecimento registrado ou relacionado pode ser vendido ou arrendado sem que, concomitantemente, seja feita a competente transferência de responsabilidade do registro ou relacionamento para a nova firma.

§1° - No caso do comprador ou arrendatário se negar a promover a transferência, deverá ser feita pelo vendedor ou locador imediata comunicação escrita ao SIM, esclarecendo-se o motivo da recusa.

§2° - As firmas responsáveis por estabelecimentos registrados ou relacionados, durante as fases do processamento de transação comercial, devem notificar aos interessados na compra ou arrendamento a situação em que se encontram em face das exigências deste regulamento.

§3° - Enquanto a transferência não se efetuar, a firma em nome da qual foi feito o registro continua responsável pelas irregularidades que se verificarem no estabelecimento.

§4° - No caso do vendedor ou locador ter feito a comunicação a que se refere o §1° e o comprador não apresentar dentro do prazo máximo de 30 (trinta) dias os documentos necessários à respectiva transferência, será interditado o estabelecimento e, caso não providenciado o levantamento no prazo de 12 (doze) meses, será cancelado o Registro ou Relacionamento, que será apenas concedido novamente depois de cumpridas as exigências legais.

§5° - Adquirindo o estabelecimento por compra ou arrendamento dos respectivos imóveis e realizada a transferência do Registro ou Relacionamento, a nova firma será obrigada a cumprir todas as exigências feitas ao anterior responsável, sem prejuízo de outras que venham a ser determinadas.

Artigo 24 - O processo de transferência deve obedecer, no que lhe for aplicável, ao mesmo critério estabelecido para o registro ou relacionamento.

Artigo 25 - Tratando-se de estabelecimentos reunidos em grupos e pertencentes à mesma firma, é respeitada para cada um a classificação que lhe couber, dispensando-se a construção isolada de dependências que possam ser comuns.

Artigo 26 - Para efeito de transferência de registro, é necessário apresentar comprovação de inscrição na junta Comercial do Estado.

CAPÍTULO V - OBRIGAÇÕES DA FIRMA

Artigo 27 - Constituem obrigações dos responsáveis pelos estabelecimentos:

I - Observar e fazer cumprir todas as exigências contidas nestas normas.

II - Fornecer o material adequado julgado indispensável aos trabalhos da inspeção, inclusive acondicionamento e amostras autênticas para exame laboratorial.

III - Fornecer, até o décimo dia útil de cada mês subsequente ao vencido, os dados estatísticos de interesse da avaliação da produção, industrialização, transporte e comércio de produtos de origem animal.

IV - Avisar, com antecedência, ao serviço de inspeção, a chegada de gado bem como fornecer todos os dados que sejam por ele solicitados.

V - Dar aviso antecipado de 12 (doze) horas, no mínimo, sobre a realização de quaisquer trabalhos nos estabelecimentos sob Inspeção Municipal, mencionando sua natureza, hora de início e provável conclusão.

VI - Fornecer material próprio, utensílios e substâncias adequadas para os trabalhos de coleta e transporte de amostras para o laboratório, bem como para limpeza, desinfecção e esterilização de instrumentos, aparelhos ou instalações.

VII - Manter locais apropriados, a juízo da inspeção, para recebimento e guarda de matérias primas de outros estabelecimentos inspecionados, ou retorno de centros de consumo, para serem reinspecionados, bem como para seqüestro de carcaças ou parte de carcaça, matérias primas ou produtos suspeitos.

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

Poder Executivo

imediata.

IX - Fornecer instalações, aparelhos e reativos necessários, a juízo da inspeção, para análise de matérias ou produtos, no laboratório do estabelecimento.

X - Manter pessoal habilitado na direção dos trabalhos técnicos do estabelecimento, em decorrência do previsto na Lei Federal nº 5.517 de 23.10.68.

XI - Encaminhar à sede regional da inspeção, no caso de cancelamento do registro, a documentação arquivada, os carimbos oficiais e todo material pertencente à Inspeção Municipal.

XII - Manter livros de escrituração de matérias primas oriundas de outros estabelecimentos inspecionados, para serem utilizadas, no todo ou em parte, na fabricação de produtos e subprodutos não comestíveis.

XIII - Fornecer, a juízo da inspeção, uma relação atualizada de fornecedores de matéria prima, com os respectivos endereços, quantidade média dos fornecimentos e nome da propriedade rural, no caso de estabelecimentos de leite e derivados.

CAPÍTULO VI - DOS ESTABELECIMENTOS DE CARNES E DERIVADOS

SEÇÃO I - Das Normas Gerais

Artigo 28 - Para os fins destas normas técnicas são adotados os seguintes conceitos, relativamente aos estabelecimentos de carnes e seus subprodutos:

I - Matadouro-Frigorífico - é o estabelecimento dotado de instalações completas e equipamento adequado para o abate, manipulação, elaboração, preparo e conservação das várias espécies vendidas em açougue, com aproveitamento completo e racional dos subprodutos não comestíveis, devendo possuir instalações de frio industrial;

II - Matadouro - é o estabelecimento dotado de instalações adequadas para o abate de quaisquer espécies animais vendidas em açougue, devendo dispor de instalações e aparelhagem para o aproveitamento completo e racional dos subprodutos não comestíveis, podendo ou não contar com dependências para industrialização;

III - Abatedouro ou matadouro de aves ou pequenos e médios animais - é o estabelecimento dotado de instalações para o abate e industrialização de aves, suínos com peso máximo de 60 (sessenta) quilos, coelhos, ovinos e caprinos, devendo dispor de frio industrial e, a juízo da inspeção, de instalações para aproveitamento de produtos não comestíveis;

IV - Charqueada é o estabelecimento que realiza abate com objetivo principal de produzir charque, devendo possuir instalações para aproveitamento integral de todas as matérias primas e preparo de subprodutos não comestíveis;

V - Fábrica de produtos gordurosos - é o estabelecimento destinado exclusivamente ao preparo de gordura, excluída a manteiga, adicionadas ou não de produtos de origem vegetal;

VI - Entrepostos de Carnes e Derivados - é o estabelecimento destinado ao recebimento, guarda, conservação, acondicionamento e distribuição de carnes frescas ou frigorificadas, das diversas espécies vendidas em açougues, e outros produtos animais, podendo dispor ou não de dependências anexas para industrialização, a juízo da inspeção;

VII - Fábrica de Produtos Não Comestíveis - é o estabelecimento que manipula matérias primas e resíduos de animais de várias procedências para o preparo exclusivo de produtos não utilizados na alimentação humana.

VIII - Fábrica de conservas é o estabelecimento que industrializa a carne de variadas espécies de açougue, com ou sem sala de matança anexa e que, em qualquer caso, seja dotado de frio industrial.

Artigo 29 - Para implantação e reaparelhamento dos estabelecimentos descritos no artigo anterior, devem ser satisfeitas as condições previstas nos Capítulos I, II e III.

Artigo 30 - Para implantação e reaparelhamento dos estabelecimentos descritos no artigo 28 que utilizam o processo de abate para obtenção de matéria prima, devem ser satisfeitas as seguintes condições, além das previstas anteriormente:

1 - Dispor de abastecimento de água potável para atender, suficientemente, às necessidades do trabalho industrial e das dependências sanitárias, tomando-se como referência os seguintes parâmetros: 1.500 (hum mil e quinhentos) litros por bovino, 800 (oitocentos) litros por suíno, 600 (seiscentos) litros por ovino ou caprino e 15 (quinze) litros por ave.

2 - Dispor de esterilizadores fixos ou móveis para a esterilização do instrumental de trabalho, providos de água quente à temperatura de, no mínimo 85°C (oitenta e cinco graus centígrados).

3 - Dispor de suficiente pé-direito nas diversas dependências de modo a permitir a disposição adequada dos equipamentos, principalmente da trilhagem aérea, a fim de que os bovinos dependurados, após a prévia insensibilização, permaneçam com a ponta do focinho distante, no mínimo 75 cm (setenta e cinco centímetros) do piso.

5 - Dispor de espaços mínimos e de equipamentos apropriados, a critério da Inspeção Municipal, permitindo que as operações de insensibilização, sangria, esfola, evisceração, acabamento das carcaças e de manipulação dos miúdos ocorram com funcionalidade e que preservem a higiene do produto final, além de não permitir que haja contato das carcaças já esfoladas entre si.

6 - A secção de miúdos, quando prevista, deve apresentar separação física entre as áreas de manipulação do aparelho gastrintestinal e das demais vísceras comestíveis.

8 - Dispor de abrigo para engradado de aves vivas com piso pavimentado apresentando ligeiro caimento no sentido dos ralos, e pontos de água com pressão suficiente para facilitar a lavagem e desinfecção dessas instalações e dos meios de transporte.

9 - Dispor de boxe adequado para o abate, que contenha apenas um animal de cada vez, evitando que, no fechamento, a comporta venha a atingir parte do seu corpo; o boxe deve permitir o uso do equipamento próprio para prévia insensibilização, por método científico conforme a Lei Estadual n.º 7.705, de 19/02/92.

10 - Dispor de currais e as demais instalações para recebimento, estacionamento e circulação de animais, convenientemente pavimentados ou impermeabilizados, com declive para a rede de esgoto, providos de bebedouros.

11 - Dispor de locais apropriados para separação de animais doentes.

Artigo 31 - A inspeção "ante-mortem", a "pos-mortem", a matança normal, a matança de emergência, a destinação sanitária, o funcionamento de triparias, de graxarias, das fábricas de produtos gordurosos comestíveis, das fábricas de produtos não gordurosos comestíveis, das fábricas de subprodutos não comestíveis e das fábricas de conservas poderão seguir, a critério do SIM, as normas estabelecidas pelo RIISPOA - Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal - e pelo SISP - Serviço de Inspeção do Estado de São Paulo (determinado pela Resolução da Secretaria de Agricultura e Abastecimento n°24 de 01/08/94) - com suas respectivas retificações.

SEÇÃO II - Da Distribuição De Carnes

Artigo 32 - Para os estabelecimentos citados no artigo 28 incisos I, II e III, é obrigatória a afixação de etiquetas lacre de segurança, nos cortes primários (quarto de carcaça) e cortes secundários do traseiro de bovinos, bubalinos, suínos, ovinos e caprinos, obtidos nesses estabelecimentos de abate, independente da aplicação dos carimbos oficiais a tinta nas diversas partes da carcaça, prevista na presente regulamentação.

Artigo 33 - As etiquetas lacres invioláveis, referidas nesta seção, serão confeccionadas com material atóxico, filme de polietileno de baixa densidade, para uso em contato com produtos alimentícios (semelhante ao usado para confecção da embalagem de leite pasteurizado), sendo que o modo de lacração será a termosoldagem das extremidades, devendo ser feita de forma tal que, por ocasião de retirada, ocorra sempre sua destruição.

Poder Executivo

Artigo 34 - As etiquetas-lacres terão, em uma das faces, o carimbo oficial da Inspeção municipal, conforme o modelo n°02, e na outra face:

I- razão social;
II- categoria do estabelecimento;
III- Cidade-Estado;
IV- N° da inscrição no C.G.C.;
V- a expressão "Indústria Brasileira"
VI- data de produção
VII- as expressões "Válido até....." , "Manter resfriado até.....°C".
VIII- corte a que se refere
IX- sexo e espécie (somente para bovinos e bubalinos)

Parágrafo Único - As etiquetas-lacre previstas no art. 32 devem ser aprovadas previamente pelo SIM. (Portaria da Secretaria de Defesa Agropecuária nº 90, de 15/06/96.)

Artigo 35 - Os estabelecimentos de abate de bovinos, bubalinos e suínos somente poderão entregar carnes e miúdos para comercialização, com temperatura de até 7 (sete) graus centígrados, no centro de musculatura da peça.

Artigo 36 - Os cortes obtidos de carcaças tipificadas deverão ser devidamente embalados e identificadas através de rotulagem aprovada pelo SIM, na qual constará a identificação de sua classificação e tipificação de acordo com o Sistema Nacional estabelecido. (Portaria Ministerial nº 304, de 22/04/96).

Artigo 37 - Tendo em vista o Programa de Distribuição de Carnes Bovina e Bubalina ao comércio Varejista, as carnes bovinas e bubalinas se destinadas aos estabelecimentos de distribuição e varejo deverão ser fracionadas (fracionamento dos cortes secundários do traseiro e do dianteiro) ou desossadas e previamente embaladas e identificadas. (Portaria da Secretaria de Defesa Agropecuária n° 145, de 01/07/98 e nº 89, de 15/06/96).

Artigo 38 - Para efeito desta norma entende-se por:

I - cortes primários: os quartos de carcaça obtidos nos estabelecimentos de abate, resultantes da subdivisão da meia carcaça em dianteiro e traseiro, por separação entre a quinta e a sexta costela, conforme descrito na padronização de cortes de carne bovina, aprovada pela Portaria sipa nº 5, de 08 de novembro de 1988;

II - cortes secundários do dianteiro: as subdivisões do corte primário:
- cortes secundários do dianteiro correspondem às subdivisões do corte primário em paleta e dianteiro sem paleta;
- cortes secundários do traseiro as subdivisões do corte primário de traseiro em traseiro serrote e ponta de agulha;

CAPÍTULO VII - ESTABELECIMENTOS DESTINADOS AO LEITE E OS PRODUTOS LÁCTEOS

Artigo 39 - Os estabelecimentos destinados ao leite e derivados classificam-se em:

I - Propriedades rurais são os estabelecimentos produtores de leite para finalidade industrial e comercial a saber:

a) fazenda leiteira: assim denominado o estabelecimento, destinado à produção de leite para consumo em natureza, do tipo "C" e para fins industriais;

b) estábulo leiteiro: assim denominado o estabelecimento destinado à produção, seguida de refrigeração, do leite para consumo em natureza dos tipos "B" e "integral", e também para fins industriais;

c) Granja leiteira: assim denominado o estabelecimento, destinado à produção, resfriamento, pasteurização e envase para consumo em natureza do leite tipo "A".

II - Postos de leite são os estabelecimentos intermediários entre as fazendas leiteiras e as usinas de beneficiamento, mini usinas ou fábrica de laticínios destinados ao recebimento do leite, depósito por curto tempo, e transferência aos estabelecimentos industriais.

a) Abrigo rústico é a instalação simples à margem das estradas, onde os latões de leite ou creme são depositados, enquanto aguardam a passagem do veículo coletor.

b) Postos de refrigeração são os estabelecimentos destinados ao tratamento, pelo frio, de leite reservado ao consumo ou à industrialização.

c) Postos de desnatação são estabelecimentos destinados ao desnate do leite bem como a pré fabricação de caseína.

d) Queijarias são estabelecimentos situados em fazendas leiteiras e destinados à fabricação de queijo tipo Minas.

III - Estabelecimentos industriais são os destinados a recebimento de leite e seus derivados para beneficiamento, manipulação, conservação, fabricação, maturação, embalagem, acondicionamento, rotulagem e expedição, a saber:

a) usina de beneficiamento: assim denominado o estabelecimento destinado ao beneficiamento de leite para o 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 semi-acabados, ou receber esses produtos para complementação e distribuição;

b) mini usina de beneficiamento: assim denominado o estabelecimento que produz e/ou recebe, beneficia e empacota leite até 3.000 (três mil) litros diários;

c) micro usina de beneficiamento: assim denominado o estabelecimento que produz, beneficia e empacota leite até 3.000 (três mil) litros diários;

d) fábrica de laticínios: assim denominado o estabelecimento destinado ao recebimento de matéria prima para o preparo de produtos derivados do leite, acabados ou semi-acabados, podendo ainda receber esses produtos para complementação e distribuição;

e) entreposto de laticínios: assim denominado o estabelecimento destinado ao recebimento de produtos lácteos para distribuição, maturação, fracionamento e acondicionamento, excluído o leite em natureza.

Artigo 40 - Para a produção do leite, os estabelecimentos classificados como propriedades rurais deverão obedecer às seguintes condições específicas:

I - Para as fazendas leiteiras, estabelecimento situado via de regra, em zona rural, é exigido pelo menos abrigo a meia altura, coberto, de piso impermeável, dotado de ponto de água e mantido limpo. Exige-se também a coagem do leite em coador metálico, inoxidável ou plástico, proibindo-se o uso de simples pano. A limpeza dos utensílios usados para a obtenção do leite deverá ser feita logo após a ordenha.

II - Para os estábulos leiteiros é exigidos que se mantenha o rebanho em boas condições sanitárias, devendo dispor de:

a) currais, com área proporcional ao gado existente;

b) estábulos com corredores e passagens indispensáveis, com área correspondente ao número de animais a estabular;

c) ter pé direito de 3 (três) metros, piso impermeável, revestido de cimento áspero, paralelepípedo ou outro material aceitável, com declive não inferior a 2% (dois por cento), provido de canaletas de largura, profundidade e inclinação suficientes;

d) se possuir muros ou paredes estas deverão ser impermeabilizados com material aceitável, de altura mínima de 1,20m (um metro e vinte centímetros);

e) possuir abastecimento de água potável, rede de esgoto e instalações adequadas para o recebimento e tratamento de resíduos orgânicos;

f) a dependência para ordenha deverá ser afastada de fonte produtora de mau cheiro e/ou construção que venha causar prejuízos à obtenção higiênica do leite;

g) o local de ordenha não pode ser utilizado como local de depósito de utensílios, equipamento, alimentos ou outros produtos estranhos à própria

Poder Executivo

ordenha;

h) dispor de posto de refrigeração para resfriar o leite no mínimo a 10 (dez) graus centígrados quando não existir usina de beneficiamento própria;

i) poderá ser dispensada sala de ordenha para produção do leite tipo B se o estábulo tiver condições satisfatórias, segundo normas complementares;

j) os três primeiros jatos de cada teta devem ser desprezados e colhidos em recipiente adequado de fundo escuro para detectar o aparecimento de mamite. As vacas, búfalas e cabras com mamite serão ordenhadas por último e seu leite não pode ser utilizado;

k) os animais tratados com antibióticos e quimioterápicos somente poderão ter seu leite aproveitado para consumo humano após o oitavo dia após o término do tratamento;
III - As granjas leiteiras, além das normas para o estábulo leiteiro, devem satisfazer às seguintes condições:

a) dispor de sala de ordenha destinada exclusivamente a essa finalidade, provida de parelhagem indispensável em número proporcional ao das vacas, tais como, área, iluminação e a aeração suficiente, pé-direito em torno de 3m (três metros), forro convenientemente pintado, piso impermeabilizado com declive que facilite rápida limpeza, paredes revestidas com material que permita uma boa limpeza, abastecimento de água potável em abundância e ampla rede de esgoto com declive que permita o rápido escoamento;

b) dispor de usina de beneficiamento instalada de acordo com as exigências.

Artigo 41 - Para a produção do leite, os estabelecimentos classificados como postos de leite deverão obedecer às seguintes condições específicas:

a) Abrigo rústico: deve ser simples, dotados de coberturas de forma a evitar a exposição dos latões aos raios solares.

b) Posto de refrigeração: deve ter dependência de refrigeração dotada de aparelhagem necessária.

c) Posto de desnatação: deve contar com dependência de recebimento tendo ao lado, local para análise rápida; sempre que o posto realize transvase de leite será dotado de instalação para produção de vapor ou de água fervente.

d) Queijarias: devem ter dependência para recebimento do leite e manipulação, além de depósito, só podendo funcionar quando filiadas a entrepostos de laticínios nos quais será complementado o preparo do produto com sua maturação, embalagem e rotulagem.

§1°- Os estabelecimentos descritos nas alíneas b, c e d deverão, ainda:

- Dispor de tubulações e equipamentos de aço inoxidável, em alguns locais poderá ser permitido outro material aprovado pelo Serviço de Inspeção Municipal.

- Dispor de utensílios tais como pás, mexedores, formas e outros que não poderão ser de madeira.

- Dispor de latões que 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 Municipal.

- Dispor de utensílios e equipamentos lisos, planos, sem cantos vivos, frestas, juntas, poros e soldas salientes, em perfeito estado de conservação.

- As mesas para os trabalhos de manipulação e preparo de produtos lácteos serão de material inoxidável em estrutura de ferro.

Artigo 42 - Para a produção do leite, os estabelecimentos classificados como estabelecimentos industriais deverão obedecer, além das condições previstas nos Capítulos I, II e III, às seguintes condições específicas:
a) Dispor de abastecimento de água potável para atender suficientemente, às necessidades do trabalho industrial e das dependências sanitárias.

b) Possuir pé-direito suficiente para que não haja acúmulo de vapor ou condensação e não dificulte de forma alguma as operações realizadas no interior das dependências.
c) O prédio industrial deve contar com recepção. A plataforma poderá ser a 0,80 cm do solo para facilitar a descarga e ter espaço para guarda de vasilhames depois de lavados. O laboratório de análises deve estar junto à recepção facilitando os trabalhos de seleção da matéria prima.

d) Os estabelecimentos que recebam mais de 5.000 litros por dia deverão ter higienizadora de latões automática, sendo a última fase com ar seco.

e) Os estabelecimentos que recebam mais de 10.000 litros por dia devem ter mecanização de recebimento com esteira, balança de pesagem, conjunto de desnate, pingadeira e higienizadora de latões e, se empacotarem leite, deverão ter também, máquina para higienização das cestas plásticas em local adequado.

f) As tubulações e equipamentos deverão ser de aço inoxidável, em alguns locais poderá ser permitido outro material aprovado pelo SIM.

g) Os utensílios tais como pás, mexedores, formas e outros, não poderão ser de madeira.

h) 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 Municipal.

i) Os utensílios e equipamentos usados deverão ser lisos, planos, sem cantos vivos, frestas, juntas, poros e soldas salientes, em perfeito estado de conservação.

j) 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.

k) A localização dos equipamento deverá obedecer a um fluxograma operacional racional, facilitando a higienização, recomendando-se afastamento de 0,80 cm entre eles.

l) 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.

Artigo 43 - No transporte do leite a ser beneficiado ou industrializado deverão ser observadas as seguintes exigências:

1 - Os latões devem ser transportados em veículos providos de lona ou toldo.
2 - Proíbe-se a medição e transvase de leite em estrada ou ambiente que o exponha à contaminação, sendo a higienização dos latões de obrigatoriedade do estabelecimento receptor.

3 - Para transporte em carro-tanque do leite resfriado deverão estes ser isotérmicos, de modo a manterem temperatura na chegada de até 10 (dez) graus centígrados no máximo.

Artigo 44 - A distribuição do leite beneficiado deve ser feita em carros isotérmicos, que serão inspecionados permanentemente com vistas à sua higiene e estado de conservação.

Artigo 45 - Os padrões destinados ao controle de qualidade e das análises de controle de qualidade do leite e de seus derivados poderão, a critério do SIM, ser os mesmos contidos no RIISPOA - Regulamento de Inspeção Industrial de Produtos de Origem Animal - e nas normas descritas pelo SISP e pelo Ministério de Agricultura e Abastecimento.

CAPÍTULO VIII - DOS ESTABELECIMENTOS DESTINADOS AO PESCADO E SEUS DERIVADOS

Artigo 46 - Os estabelecimentos destinados ao pescado e seus derivados classificam-se em:

I - Entreposto de pescado: é aquele dotado de dependências e instalações adequadas ao recebimento, manipulação, frigorificação, distribuição e comércio do pescado, podendo contar com dependências anexas para industrialização, devendo, nesse caso, atender as exigências fixadas para as fábricas de conserva de pescado.

II - Fábricas de conservas de pescado: são aquelas dotadas de dependências, instalações e equipamentos adequados ao recebimento e industrialização do pescado, por qualquer forma,

Poder Executivo

com aproveitamento integral de subprodutos não comestíveis.

III - Piscicultura: Local de reprodução, recria ou engorda de peixes, de forma racional e em harmonia com o meio ambiente.

Parágrafo Único - Somente as pisciculturas que comercializem pescado processado ou manipulado, estarão sujeitas a este regulamento.

Artigo 47 - A denominação genérica "pescado" compreende os peixes, crustáceos, moluscos, anfíbios, quelôneos, e mamíferos de água doce ou salgada.

Artigo 48 - O pescado em natureza pode ser:

I - fresco: pescado dado ao consumo sem ter sofrido qualquer processo de conservação, a não ser a ação do gelo;

II - resfriado: pescado devidamente acondicionado em gelo e mantido em temperatura entre -0,5°C a 2,0°C;

III - congelado: pescado tratado por processo adequado de congelamento, em temperatura não superior a -25°C.

§1° - Depois de submetido ao congelamento, o pescado deve ser mantido em câmara frigorífica a -15°C.

§2° - O pescado, uma vez descongelado, não pode ser novamente recolhido à câmara frigorífica.

Artigo 49 - Os estabelecimentos de pescado e derivados, que recebem, manipulam e comercializam pescado fresco e/ou se dediquem à sua industrialização, para consumo humano, sob qualquer forma, para poderem funcionar, deverão observar, além das normas contidas nos Capítulos I, II e III, as seguintes condições que lhes são próprias:

I - dispor de dependências, instalações e equipamentos para a recepção, seleção, inspeção, industrialização e expedição do pescado, compatíveis com suas finalidades;

II - possuir instalações, quando necessário, para o fabrico e armazenamento do gelo, podendo essa exigência, apenas no que tange à fabricação, ser dispensada em regiões onde exista facilidade para aquisição de gelo, de comprovada qualidade sanitária;

III - dispor de separação física adequada entre as áreas de recebimento de matéria prima e aquelas destinadas à manipulação e acondicionamento dos produtos finais;

IV - dispor , quando necessário, de equipamento adequado à hipercloração da água de lavagem do pescado e da limpeza e higienização das instalações, equipamentos e utensílios;

V - dispor de instalações e equipamentos adequados à coleta e ao transporte de resíduos de pescado, resultantes de processamento industrial, para o exterior das áreas de manipulação de comestíveis devendo ser depositados em locais protegidos contra roedores, insetos e contra a exposição em temperatura elevada;

VI - 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 ser dispensado no caso de encaminhamento dos resíduos a outros estabelecimentos apropriados;

VII - dispor de câmara de espera para o armazenamento do excesso de pescado fresco, que não possa ser manipulado ou comercializado de imediato;

VIII - dispor de equipamento adequado à lavagem e higienização de caixas recipientes, grelhas, bandejas e outros utensílios usados para acondicionamento e transporte de pescado e seus produtos;

IX - dispor, nos estabelecimentos que elaboram produtos congelados, de instalações frigoríficas independentes para congelamento e estocagem do produto final;

X - dispor, nos casos de elaboração de produtos curados de pescado, de câmaras frias em número mínimo e dimensões necessárias à sua estocagem, permitindo-se seu encaminhamento a estabelecimentos dotados de instalações frigoríficas adequadas ao armazenamento;

XI - dispor, quando necessário, nos casos de elaboração de produtos curados do pescado, de depósito de sal;

XII - dispor, quando necessário, de laboratório para controle de qualidade de seus produtos;

XIII - dispor, nos estabelecimentos que elaboram produtos em conserva, de equipamento adequado e de eficiência aprovada.

Artigo 50 - Os estabelecimentos que necessitarem do uso de câmaras frias poderão utilizar outros equipamentos produtores de frio de menor capacidade, dependendo do volume de produção e sob o critério e aprovação do SIM.

Artigo 51 - Os estabelecimentos destinados à estocagem de pescado frigorificado, devem dispor de câmaras frigoríficas adequadas ao armazenamento dos produtos aos quais se destina.

Artigo 52 - Os estabelecimentos destinados à fabricação de subprodutos não comestíveis de pescado deverão observar, além das normas contidas nos Capítulos I, II e III, as seguintes condições que lhes são próprias:

I - localizar-se, preferentemente, afastados do perímetro urbano;

II - dispor de separação física adequada entre as áreas de produção e pós-secagem, para aqueles que elaborem farinha de pescado;

III - dispor de instalações e equipamentos para a desodorização de gases, resultantes de suas atividades industriais, caso seja necessário.

Artigo 53 - As exigências para a manipulação e preparo dos produtos e dos produtos não comestíveis, bem como o controle de qualidade, seguirão as normas contidas no RIISPOA - Regulamento de Inspeção Industrial de Produtos de Origem Animal.

CAPÍTULO IX - OS ESTABELECIMENTOS DESTINADOS A AVES E OVOS

Artigo 54 - Os estabelecimentos destinados a aves e ovos classificam-se em:

I - Entende-se por entreposto de ovos o estabelecimento destinado ao recebimento, classificação, acondicionamento, identificação e distribuição de ovos em natureza, dispondo ou não de instalações para sua industrialização.

II - Fábrica de conserva de ovos é o estabelecimento destinado ao recebimento e à industrialização de ovos.

Parágrafo Único - Entende-se como conserva de ovos o produto resultante do tratamento de ovos sem casca ou de partes de ovos, que tenham sido congelados, salgados ou desidratados.

Artigo 55 - O entreposto de ovos deve dispor de local para recepção de ovos, para sua classificação, ovoscopia e embalagem, para armazenagem e expedição, para depósito de embalagens e para vestiários e sanitários, devendo obedecer, além das normas que lhe foram aplicáveis dos Capítulos I, II e III, as seguintes que lhes são próprias:

I - Os ovos deverão ser provenientes de granjas sob controle veterinário oficial.

II - A recepção dos ovos será instalada em sala ou área coberta, devidamente protegida dos ventos predominantes e da incidência direta dos raios solares, podendo ser parcial ou totalmente fechada.

III - A sala de ovoscopia, classificação e embalagem deve ser contígua à de recepção.

IV - As instalações para embalagem devem estar juntas ou acopladas às classificadoras.

V - Os ovos em natureza serão classificados de acordo com a, coloração da casca, qualidade e peso.

VI - Os ovos destinados ao comércio são classificados em extra, especial, primeira qualidade, segunda qualidade, terceira qualidade

Poder Executivo

e de fabrico, sendo que as características de cada categoria seguirão as normas do RIISPOA.

VII - Só os ovos de galinha podem ser classificados em extra, especial, primeira qualidade, segunda qualidade e terceira qualidade.

VIII - Só podem ser destinados ao consumo público ovos frescos, quando previamente submetidos ao exame e classificação determinados pelo RIISPOA.

IX - 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.

X - A câmara de ovoscopia deverá ser adequadamente escurecida para assegurar precisão na remoção dos ovos impróprios, através de exame visual.

XI - 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.

XII - Os ovos enquadrados em uma classificação não podem ser vendidos de mistura com os de outra.

XIII - É permitido conservar ovos pelo frio industrial ou por outros aprovados pelo SIM.

XIV - 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.

XV - As câmaras destinadas à conservação dos ovos serão utilizadas unicamente com essa finalidade, contudo, será tolerada a estocagem de produtos a juízo do SIM.

XVI - 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.

XVII - A inspeção sanitária e destino dos ovos seguirão as normas preconizadas pelo RIISPOA;

XVIII - Sempre que o serviço de inspeção julgar necessário, remeterá amostras de ovos e conservas de ovos aos laboratórios autorizados pelo SIM para exames bacteriológicos e químicos.

XIX - Os aviários, granjas e outras propriedades onde se faça avicultura e nas quais estejam grassando zoonoses, que possam ser veiculadas pelo 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.

XX - Os ovos serão reinspecionados tantas vezes quantas o SIM julgar necessário.

XXI - 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 SIM.

XXII - Os ovos devem ser acondicionados em caixas-padrão, indicando nas testeiras os tipos contidos.

XXIII - A embalagem e a rotulagem devem ser previamente aprovadas pelo órgão de fiscalização. O material da embalagem deve ser apropriado e de uso exclusivo.

XXIV - A armazenagem dos ovos em casca é recomendada apenas para curtos períodos, em ambiente com boa ventilação, fazendo-se a movimentação adequada das caixas.

XXV - Os ovos devem ser acondicionados com a ponta menor para baixo.

XXVI - Na embalagem de ovos, com ou sem casca, é proibido acondicionar em um mesmo envase, caixa ou volume.

XXVII - ovos oriundos de espécies diferentes;

XXVIII - ovos frescos e conservados;

XXIX - ovos de classes ou categorias diferentes;

XXX - Recomenda-se que a área destinada à expedição seja também dimensionada para pesagem, quando for o caso, e para o acesso ao transporte, não sendo aí permitido o acúmulo de produtos, devendo ainda apresentar cobertura.

Artigo 56 - Fábrica de conserva de deve ter dependências apropriadas para o recebimento e manipulação, preparo e embalagem dos produtos.

CAPÍTULO X - DO MEL, DA CERA E OUTROS PRODUTOS DA COLMEIA

Artigo 57 - Constituem estabelecimentos relativos ao mel, cera de abelha e outros produtos da colmeia, o apiário, entreposto de mel e cera de abelha, os quais deverão obedecer as normas técnicas que seguem, além daquelas contidas nos Capítulos I, II e III:
São condições mínimas para o registro municipal dos estabelecimentos destinados ao processamento de mel e derivados as exigências a seguir:

I- Instalações
a) Recepção
A área deve ser coberta (meia água).

b) Sala de Extração

1) Nesta sala serão realizadas a desoperculação, a centrifugação e a filtração do mel. Também serão realizados a limpeza e o derretimento de cera de abelha, desde que estes trabalhos ocorram em horários que não coincidam com o processo de extração do mel.

2) Os desoperculadores deverão ser de aço inoxidável, permitindo-se cabos de material plástico.

3) A centrífuga e a mesa de desoperculação devem ser de aço inoxidável, plástico atóxico ou ferro estanhado, com revestimento das paredes internas com fibra de vidro verniz sanitário ou outro material aprovado pelo serviço de inspeção.

4) Os filtros devem ser de tela de aço inoxidável ou de nylon com malhas de 40 a 80 mesh.

5) As tubulações, se existirem, devem ser de aço inoxidável, permitindo-se o uso de outros materiais impermeáveis, resistentes de fácil limpeza e higienização.

6) Não serão admitidos equipamentos:

- Constituídos ou revestidos com epóxi, tinta de alumínio ou outros materiais tóxicos.
- De baixa resistência a choques e à ação de ácidos e álcalis.
- Que apresentem dificuldades a higienização
- Que descamem ou soltem partículas.

c) Sala de processamento e envase

1- Nesta sala serão realizados a decantação, a classificação e o envase do mel, bem como a produção e o envase de derivados (pólen, geléia real, hidromel e própolis).

2- Esta sala deve possuir instalações idênticas às salas de extração.

3- O tanque de decantação, mesas de manipulação e demais equipamentos deverão ser de material atóxico, facilmente higienizável, da mesma natureza daqueles descritos para a centrífuga.

d) Depósito de embalagem e expedição.

1- Esta seção deve dispor de boa ventilação, mas de pouca luz natural, pois nela serão guardados os produtos prontos embalados.

2- No caos de armazenamento de própolis, pólen e geléia real, deve dispor de geladeira.

3- Deve dispor de cobertura (meia água) para embarque de produtos.

e) Banheiro / vestiário

O estabelecimento pode ter banheiro e vestiário próprios ou, no caso de localizar-se próximo à residência do proprietário, o mesmo pode ser de uso comum.

II- Embalagem e Rotulagem

a) A denominação "Mel de abelhas" será utilizada

Poder Executivo

para identificar o produto e será específica para o mel de mesa.

b) Permitir-se-á a indicação da flora predominante na região através da expressão "oriundo da região em época de predominância de flores de.....", em caracteres uniformes de corpo e cor.

c) A declaração da predominância floral somente será permitida quando comprovada mediante identificação palinológica do sedimento, exigindo-se a presença de pólen da espécie botânica a que se refere, segundo percentual representativo de cada vegetal, dada a variação da quantidade de pólen nas diferentes espécies vegetais. Neste caos o nome do produto será seguido da expressão "Flores de....." , em caracteres menores.

d) Permite-se o comércio de mel em favos, desde que acondicionados em embalagem impermeável e devidamente rotulada. A denominação do produto, neste caso, será "Mel de abelhas em favos".

e) É permitido o comércio de "Mel de abelhas com favos", assim denominando-se o mel de abelhas ao qual adicionem-se pedaços de favo.

f) Quando adicionado de geléia real ou pólen, a indicação do rótulo para designação do produto será "Mel de abelhas com geléia real" ou "mel de abelhas com pólen", com caracteres uniformes em corpo e cor, devendo ser indicada a quantidade juntada.

g) Especificamente nos rótulos de mel de abelhas com geléia real ou com pólen deverá constar a expressão "Conservar sob refrigeração". Procedimento idêntico deve ser adotado na rotulagem de geléia real ou pólen "in natura".

h) A geléia real e o mel de abelhas com geléia rela deverão ser acondicionados em embalagens que os mantenham ao abrigo da luz.

i) A denominação para o produto obtido da fermentação alcoólica do mel de abelhas chamar-se-á "hidromel".

j) A denominação para os produtos resultantes da fermentação acética do hidromel ou das fermentações alcoólica e acética da mistura de mel de abelhas com água potável será "Vinagre de Mel de Abelhas".

k) Os rótulos ou folhetos explicativos que acompanharem as embalagens de mel de abelha e derivados deverão ser previamente aprovados pelo SIM.

l) O mel proveniente de abelhas indígenas deve trazer no rótulo a indicação clara de sua procedência.

III- Observações:
a) Somente será permitido o recebimento de mel em favos.

b) O transporte dos favos deverá ser feito nas próprias melgueiras, devidamente fechadas e em cargas exclusivas de materiais apícolas.

c) O estabelecimento deve dispor de laboratório para análise de matéria prima e do produto acabado, podendo também ser mantido convênio com instituições credenciadas, com localização regional adequada, que possam realizar as seguintes análises de rotina:
- umidade – máximo de 20%
- acidez – máximo de 40 mili-equivalentes
- prova de Fihe – negativa
- prova de Lund – positiva (0,6 a 3,0 ml).

Artigo 58 - As normas que regulamentam o controle de qualidade presentes no RIISPOA - Regulamento de Inspeção Industrial de Produtos de Origem Animal - poderão ser utilizadas, a critério do SIM.

CAPÍTULO XII - DAS CASAS ATACADISTAS E COMÉRCIO VAREJISTA

Artigo 59 - Casa atacadista e estabelecimento varejista são os estabelecimentos que recebem produtos de origem animal prontos para o consumo, devidamente acondicionados e rotulados com registro do Serviço de Inspeção Municipal, Estadual ou Federal.

Parágrafo Único - Estes estabelecimentos devem obedecer as normas descritas nos capítulos I, II e III do presente Decreto.

CAPÍTULO XII - DA EMBALAGEM

Artigo 60 - Os produtos de origem animal destinados à alimentação humana só poderão ser acondicionados ou embalados em recipientes ou continentes previstos nestas normas ou que venham a ser aprovados pelo SIM.

Artigo 61 - Recipientes anteriormente usados só podem ser aproveitados para o envasamento de produtos e matérias primas utilizadas na alimentação humana, quando absolutamente íntegros, perfeitos e rigorosamente higienizados.

Parágrafo Único - Não podem ser utilizados, em hipótese alguma, se anteriormente foram empregados no acondicionamento de produtos e matérias primas de uso não comestível.

Artigo 62 - São permitidos como acondicionamento, envoltório e embalagem de matérias primas e produtos de origem animal, de acordo com a sua natureza:

a) estoquinete internamente e sacos de aniagem ou juta externamente, como envoltório de carnes frigoríficas destinadas ao consumo em natureza bem como órgãos e vísceras;

b) sacaria própria para carnes dessecadas;

c) sacaria de aniagem, juta ou outros para produtos destinados à lavoura, à industria e à alimentação de animais;

d) panos próprios devidamente higienizados, conforme a natureza do produto;
e) tripas, bexigas e outras membranas animais para produtos embutidos;

f) películas artificiais aprovadas pelo SIM;

g) latas de folha de Flandres para produtos em geral, de acordo com as especificações previstas nestas normas;

h) vasilhame de aço inoxidável, permitindo-se, conforme o caso, os de ferro galvanizado ou estanhado, com liga que contenha até 2% (dois por cento) de chumbo;

a) recipientes de madeira ou de papelão;

j) papel metálico, papel impermeável ou similar, papel apergaminhado e outros aprovados;

k) recipientes de vidro;

l) caixas de madeira ou engradados de madeira, conforme o caso;

m) barricas, quartolas, bordalezas e similares;

n) outros recipientes, vasilhames, continentes ou embalagens autorizados pelo SIM.

CAPÍTULO XIII - DA ROTULAGEM

SEÇÃO I - Disposições Gerais

Artigo 63 - 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 continentes, quer quando diretamente destinados ao consumo público, quer quando se destinem a outros estabelecimentos que os vão beneficiar.

Parágrafo único - Os produtos de origem animal a serem fracionados devem conservar a rotulagem sempre que possível ou manter identificação do estabelecimento de origem.

Artigo 64 - 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.

§ 1º - Fica a critério do SIM permitir, para certos produtos, o emprego de rótulo sob a forma de etiqueta ou o uso exclusivo do carimbo de inspeção.

§ 2º - Os embutidos não enlatados para a venda a granel serão identificados por meio de uma etiqueta apensa a cada amarrado.

Artigo 65 - Além de outras exigências

Poder Executivo

previstas nestas normas e em legislação ordinária, 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 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 - fórmula de composição ou outros dizeres, quando previstos nestas normas;

11 - a especificação "Industria Brasileira".

Parágrafo Único - Em se tratando de estabelecimento identificado como micro-usina de leite, é necessário constar a completa identificação do produtor.

Artigo 66 - 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 pelo dois últimos algarismos.

Artigo 67 - 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 constará 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.

Artigo 68 - Na composição de marcas é permitido o emprego de desenhos a elas alusivos.

§ 1º - No caso de marcas com nome de pessoas vivas ou mortas, de relevo no País, será exigida a autorização do homenageado ou do herdeiro que tenha autoridade legal para conceder a permissão, caso o interessado não faça prova de anterior registro no Departamento Nacional de Propriedade Industrial.

§ 2º - É proibido o uso de marcas, dizeres ou desenhos alusivos à Bandeira Nacional, símbolos ou quaisquer indicações referentes a atos, fatos, estabelecimentos, etc., da União, dos Estados, dos Territórios, dos Municípios e do Distrito Federal, a menos que haja autorização expressa da autoridade competente.

Artigo 69 - 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 da Inspeção Municipal, 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 indiquem origem, processos de preparação, apresentação comercial ou classificação de certos produtos fabricados no exterior, só pode ser usada quando precedida do esclarecimento Tipo, Estilo, "Marca", "Corte", ou equivalente.

Artigo 70 - 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 carimbo da Inspeção Municipal gravado ou impresso sobre o continente ou rótulo.

Artigo 71 - O rótulos serão impressos, litografados ou pintados respeitando obrigatoriamente a ortografia oficial e o sistema legal de unidades e medidas.

Parágrafo Único - É proibido usar em produtos destinados ao consumo no Município, rotulagem impressa, gravada, litografada ou pintada em língua estrangeira mesmo com a tradução em vernáculo.

Artigo 72 - Os rótulos ou carimbos da Inspeção Municipal devem sempre referir-se ao estabelecimento produtor, mesmo quando excepcionalmente, a juízo do serviço de inspeção, sejam aplicados nos entrepostos ou outros estabelecimentos fiscalizados.

Artigo 73 - 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.

Artigo 74 - Produtos com denominação estrangeira reconhecidamente generalizada no País, pode manter a mesma denominação no rótulo e logo abaixo, entre parêntesis, a designação em vernáculo.

Artigo 75 - As etiquetas usadas como rótulos devem conter de um lado os esclarecimentos determinados nestas normas e do outro exclusivamente o carimbo da Inspeção Municipal.

Artigo 76 - 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 Municipal.

Parágrafo único - Em se tratando de queijos ou produtos semelhantes, além do rótulo regulamentar, o carimbo da Inspeção Municipal deve ser aplicado a fogo, tinta ou simplesmente decalcado sobre o produto, se ficar bem nítido.

Artigo 77 - Os produtos perecíveis, principalmente produtos gordurosos embarcados em estradas de ferro devem trazer nos continentes, em caracteres bem visíveis a expressão "Não resiste ao calor".

Artigo 78 - No caso da rotulagem em particular os estabelecimentos seguirão as normas do RIISPOA e as normas do Serviço de Inspeção de São Paulo.

SEÇÃO II - Registro de Rótulo

Artigo 79 - Os estabelecimentos só podem utilizar o rótulo em matérias primas e produtos de origem animal, quando devidamente aprovados e registrados pelo SIM.

Parágrafo Único - O SIM manterá livro próprio especialmente destinado para efeito desse registro de rotulagem.

Artigo 80 - A aprovação de registro de rótulo deve ser requerida pelo interessado, que instituirá o pedido com os seguintes documentos:

I- exemplares do rótulo a registrar e a utilizar, em seus diferentes tamenhos;
II- memorial descritivo do processo de fabricação do produto.
III- composição e respectivas porcentagens dos ingredientes do produto de forma detalhada.

Parágrafo Único - Quando o peso, a data de fabricação e a data de validade só puderem ser colocados após o acondicionamento e rotulagem do produto, o requerimento deve consignar essa ocorrência.

Artigo 81 - Ao encaminhar o processo de registro à Inspeção Municipal, a seção técnica

Poder Executivo

do SIM informará sobre a exatidão dos esclarecimentos prestados, especialmente quanto ao memorial descritivo do processo de fabricação, justificando qualquer divergência.

Artigo 82 - Registrado o rótulo, o SIM comunicará a firma interessada a sua aprovação, arquivando a via representada, como parte integrante do processo de registro.

Artigo 83 - Os rótulos registrados trarão impressa a declaração de registro no SIM, seguido do número respectivo.

Artigo 84 - Os rótulos só devem ser utilizados em produtos a que tenham sido destinados, sendo que nenhuma modificação em seus dizeres, cores ou desenhos poderá ser feita sem prévia aprovação do SIM.

Artigo 85 - Nenhum rótulo etiqueta ou selo pode ser aplicado de forma a esconder ou encobrir, total ou parcialmente, dizeres de rotulagem ou o carimbo da Inspeção Municipal.

Artigo 86 - Os carimbos oficiais, em qualquer estabelecimento, devem reproduzir fiel e exatamente os modelos determinados pelo SIM, sob pena de responsabilidade.

Artigo 87 - Os estabelecimentos de produtos de origem animal devem comunicar ao SIM, a não utilização de qualquer rótulo para fins de cancelamento do registro.

Artigo 88 - O departamento de Defesa Agropecuária poderá baixar instruções complementares à presente regulamentação.

CAPÍTULO XIV - CARIMBO DA INSPEÇÃO E SEU USO

Artigo 89 - As iniciais SIM, o número de registro do estabelecimento e, conforme o caso, as palavras "Inspecionado", "Reinspecionado" ou, "Condenado" junto à expressão "Estância de Atibaia", representam os elementos básicos do carimbo oficial do SIM, cujos formatos, dimensões e emprego são fixados como se segue:

1 - As iniciais SIM traduzem "Serviço de Inspeção Municipal".

2 - O carimbo do SIM representa a marca oficial usada unicamente em estabelecimentos sujeitos à fiscalização, conforme o estabelecido pela Lei Federal nº 7.889, de 23/11/1989, pela Lei Estadual nº 8.208, de 30/12/92 e pela Lei municipal 2.972 de 18/06/99, constituindo o sinal de garantia de que o produto foi inspecionado pela autoridade competente.

Artigo 90 - Os estabelecimentos sujeitos ao registro, na forma de relacionamento, usarão um carimbo com as iniciais SIM, a palavra "Inspecionado-RE" e o número que lhe couber no SIM.

Artigo 91 - Os carimbos do Serviço de Inspeção Municipal devem obedecer exatamente à descrição e os modelos anexos, respeitando as dimensões, forma, dizeres, tipo e corpo de letra, devem ser colocados em destaque na testeiras das caixas e outros continentes, nos rótulos ou produtos, numa cor única, preferentemente preto, quando impressos, gravados ou litografados.

Artigo 92 - Os diferentes modelos de carimbo do Serviço de Inspeção Municipal, a serem usados nos estabelecimentos fiscalizados, obedecerão às seguintes especificações:

a) Modelo I

1 - dimensões : 8,0cm (oito centímetros);

2 - forma: triangular - triângulo equilátero com a base invertida;

3 - dizeres: a expressão Estância de Atibaia no plano superior; abaixo e isolada a palavra "Inspecionado", logo abaixo o número de registro do estabelecimento e abaixo do número as iniciais SIM;

4 - uso:

4.1 - para carcaças ou quartos de bovinos em condições de consumo em natureza, aplicado externamente sobre as massas musculares de cada quarto;

4.2 - para caixas, engradados e outros que transportam produtos comestíveis inspecionados, inclusive ovos, pescado, mel e cera de abelha, a fogo ou gravado sob pressão;

4.3 - para produtos comestíveis acondicionados em fardos, sacos ou similares, expostos ao consumo em peças ou a granel, pintado ou impresso no próprio envoltório;

4.4 - para carcaça ou parte de carcaças destinada ao preparo de charque, salsicharia ou carnes enlatadas no próprio estabelecimento de origem ou em outro, aplicado externamente nas massas musculares na cor roxo escuro.

b) Modelo II

1 - dimensões : 5.5 cm (cinco centímetros e meio) quando aplicados em recipientes de peso superior a 1 Kg e 2,5 cm (dois centímetros e meio) nos recipientes de até 1 Kg; em geral , nos rótulos impressos em papel;

2 - forma e dizeres idênticos ao Modelo 1;

3 - uso:

3.1 - para carcaças de suínos, ovinos e caprinos em condições de consumo em natureza, aplicado externamente em cada quarto; de cada lado da carcaça de aves, sobrecortes de carnes frescas ou frigorificadas de qualquer espécie de açougue;

3.2 - para rótulos de produtos utilizados na alimentação humana, acondicionado em recipientes metálicos, de madeira ou vidro e em encapados ou produtos envoltos em papel, facultando neste caso, sua reprodução no corpo do rótulo, como se segue:

3.2.1 - em alti relevo, na tampa das latas ou sobre o tampo metálico dos vidros;

3.2.2 - a fogo ou gravado sob pressão, nos recipientes de madeira;

3.2.3 - impresso no corpo do rótulo quando litografado ou grafado em alto relevo no tampo das latas;

3.2.4 - impressos em todos os rótulos de papel quando os produtos não estão acondicionados nos recipientes indicados nos itens anteriores.

3.3- para produtos em que o rótulo é substituído por uma etiqueta a ser aplicada isoladamente sobre uma das faces. Para ovos, a referida etiqueta deve mencionar, na parte superior e externamente a classificação do produto e na parte inferior, também externamente, a data respectiva da embalagem indicando dia, mês e ano e o prazo de validade.

3.4 - Em embutidos ou similares, para consumo humano, que não usam qualquer identificação, será afixada uma plaqueta de polietileno na forma do carimbo.

c) Modelo III

1 - dimensões: 4.0 cm (quatro centímetros);

2 - forma: triangular - triângulo equilátero com a base invertida;

3 - dizeres: a expressão 'Estância de Atibaia' no plano superior; abaixo e isolada a palavra "Reinspecionado", logo abaixo o número de registro do estabelecimento e abaixo do número as iniciais SIM;

4 - uso:

4.1 - destinado a produtos comestíveis a serem empregados pelo entrepostos, entreposto-usina e em estabelecimentos que fracionarão alimentos, acondicionados em recipientes metálicos, de madeira ou vidro e em encapados, ou produtos envolvidos em papel e, ou similares, podendo ser aplicado conforme o caso, sob a forma de selo adesivo.

d) Modelo IV

1 - dimensões : 6.0 cm (seis centímetros) ;

2 - forma: quadrada

3 - dizeres: a expressão Estância de Atibaia no plano superior; abaixo e isolada a palavra

Poder Executivo

"Condenado", logo abaixo o número de registro do estabelecimento e abaixo do número as iniciais SIM;

4- uso: aplicado com tinta de cor verde em carcaças ou partes de carcaças condenadas.

e) Modelo V

1 - dimensões : 5.0 cm (seis centímetros);

2 - forma: circular;

3 - dizeres: a expressão Estância de Atibaia no plano superior; abaixo e isolada a palavra "Inspecionado", logo abaixo o número de registro do estabelecimento e abaixo do número as iniciais SIM;

4 - uso: para produtos não comestíveis ou destinados à alimentação de animais, nas condições que se seguem:

4.1 - a fogo, gravado ou por meio de chapa devidamente afixada por solda, quando se tratar de recipiente de madeira ou metálico;

4.2 - pintado, por meio de chapa, em encapados, sacos, ou similares;

4.3 - pintado ou gravado em caixas, caixotes e outros continentes que acondicionem produtos a granel.

f) Modelo VI

1 - dimensões : 4.0 cm (quatro centímetros);

2 - forma: triangular - triângulo equilátero com a base invertida;

3 - dizeres: a expressão Estância de Atibaia no plano superior; abaixo e isolada a palavra "Inspecionado- RE", logo abaixo o número de registro do estabelecimento e abaixo do número as iniciais SIM;

4 - uso: para produto procedente dos seguintes estabelecimentos: fazendas leiteiras, postos de recebimento de leite, queijarias, apiário e entrepostos de mel e cera de abelha.

Parágrafo Único - O número de registro do estabelecimento constante do carimbo de inspeção, não será precedido da designação "número" ou de sua abreviatura (n.) e será aplicado no lugar correspondente, equidistante dos dizeres ou letras e das linhas que representem a forma.

CAPÍTULO XV – INFRAÇÕES

Artigo 93 – Considera-se infrações entre outras:

I - aos responsáveis pela permanência no trabalho de pessoas que não possuam carteira de saúde ou documento equivalente expedido pela autoridade competente de saúde publica;

II - aos responsáveis por estabelecimentos que não coloquem em destaque o carimbo do serviço de inspeção nas testeiras dos continentes, dos rótulos ou em produtos;

III - aos que infringirem quaisquer exigências sobre rotulagem para as quais não tenham sido especificadas outras penalidades;

IV - aos que acondicionarem ou embalarem produtos em continentes ou recipientes não permitidos;

V - aos responsáveis pelos produtos que não contenham data de fabricação;

VI - aos responsáveis por estabelecimentos que após o término dos trabalhos industriais e durante as fases de manipulação e preparo, quando for o caso, não procederem à limpeza e à higienização rigorosa das dependências e equipamentos diversos destinados à alimentação humana;

VII - aos responsáveis por mistura de matérias primas em porcentagem divergentes das previstas nas normas técnicas;

VIII - aos responsáveis por estabelecimentos de leite e derivados que não realizarem a lavagem e a higienização do vasilhame, de frascos, de carros-tanques e veículos em geral;

IX - às pessoas físicas ou jurídicas que expuserem à venda produtos a granel que, de acordo com as normas técnicas, devam ser entregues ao consumo em embalagens originais;

X - aos responsáveis por estabelecimento que ultrapassem a capacidade máxima de abate, industrialização ou beneficiamento;

XI - aos que deixarem de apresentar os documentos expedidos por servidor do serviço de inspeção, junto às empresas de transporte, para classificação de ovos nos entrepostos;

XII - aos que lançarem no mercado, produtos cujos rótulos não tenham sido aprovados pelo serviço de inspeção;

XIII - aos que se utilizarem de rótulos e carimbos oficiais do serviço de inspeção para facilitar a saída dos produtos e subprodutos industriais de estabelecimentos que não estejam registrados;

XIV - aos que receberem e mantiverem guardados em estabelecimentos registrados, ingredientes ou matérias-primas proibidas que possam ser utilizadas na fabricação de produtos;

XV - aos que adquirirem, manipularem, expuserem à venda ou distribuírem produtos de origem animal procedentes de estabelecimentos não registrados no serviço de inspeção;

XVI - aos que venderem em mistura, ovos de diversos tipos;

XVII - aos que infringirem os dispositivos deste decreto quanto a documentos de classificação de ovos nos entrepostos referentes ao aproveitamento condicional;

XVIII - aos responsáveis por estabelecimentos registrados que não promoverem no serviço de inspeção as transferências de responsabilidade ou deixarem de fazer a notificação necessária ao comprador ou locatário sobre essa exigência legal por ocasião do processamento de venda ou locação;

XIX - aos responsáveis pela confecção, impressão, litografada ou gravação de carimbo da Inspeção Municipal, a serem usados isoladamente ou em rótulos, por estabelecimentos que não estejam registrados ou em processo de registro no Serviço de Inspeção;

XX - aos que lançarem no consumo produtos de origem animal sem a passagem pelo entreposto respectivo, nos casos exigidos, para serem submetidos à inspeção sanitária.

XXI - às pessoas físicas ou jurídicas que embaraçarem ou burlarem a ação dos servidores do serviço de inspeção no exercício de suas funções;

XXII - às firmas responsáveis por estabelecimentos que preparem com finalidade comercial, produtos de origem animal, novos e não padronizados, cujas fórmulas não tenham sido previamente aprovados pelo serviço de inspeção;

XXIII - aos que se utilizarem de certificados sanitários, rotulagens e carimbos da inspeção, para facilitar o escoamento de produtos de origem animal; que não tenham sido inspecionados pelo serviço municipal;

XXIV - Aos que usarem indevidamente os carimbos da Inspeção Municipal.

XXV - aos responsáveis por estabelecimentos de produtos de origem animal, que realizarem construções novas, remodelações ou ampliações, sem que os projetos tenham sido previamente aprovados pelo serviço de inspeção;

XXVI - aos responsáveis por estabelecimentos sob inspeção Municipal, que enviarem para o consumo produtos sem rotulagem;

XXVII - aos responsáveis por estabelecimentos não registrados, que enviarem para o comércio municipal, produtos não inspecionados pelo serviço de inspeção;

XXVIII - aos que expuserem à venda produtos oriundos de um estabelecimento à venda fossem de outro;

XXIX - aos que despacharem produtos de origem animal em desacordo com as determinações do serviço de inspeção;

Poder Executivo

XXX - aos que subornarem, tentarem subornar ou usarem de violência contra servidores do serviço de inspeção, no exercício de suas atribuições;

XXXI - aos que, embora notificados, mantiverem na produção de leite, vacas em estado de magreza extrema, atacadas de tuberculose, brucelose, afecções de úbere, diarréias e corrimentos vaginais, que tenham sido afastadas do rebanho pelo serviço de inspeção ou de defesa sanitária animal;

XXXII - aos que burlarem determinação quanto ao retorno de produtos destinados ao aproveitamento condicional no estabelecimento de origem;

XXXIII - aos que derem aproveitamento condicional diferente do que for determinado pelo RIISPOA;

XXXIV - aos responsáveis por quaisquer alterações, fraudes e falsificações de produtos de origem animal, inclusive aos que fornecerem leite adulterado, fraudado ou falsificado;

XXXV - aos que aproveitarem matérias-primas e produtos condenados ou procedentes de animais não inspecionados, no preparo de produtos usados na alimentação humana;

XXXVI - aos que fizerem comércio municipal, sem que os seus estabelecimentos tenham sido previamente registrados no serviço de inspeção.

XXXVII - aos responsáveis por estabelecimento que fabriquem produtos de origem animal em desacordo com os padrões fixados na legislação ou nas fórmulas aprovadas, ou ainda, sonegarem elementos informativos sobre a composição centesimal e tecnológica do processo de fabricação;

XXVIII - às pessoas físicas ou jurídicas que utilizarem rótulos de produtos elaborados em estabelecimentos registrados no SIM, em produtos oriundos de estabelecimentos que não estejam sob inspeção do Estado.

ANEXOS I

INSPEÇÃO HIGIÊNICO SANITÁRIA E TECNOLÓGICA DOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

REQUISITOS E ROTEIROS DAS CONDIÇÕES PARA SOLICITAÇÃO DE REGISTRO

I - CONDIÇÕES LEGAIS

1 - Requerimento ao Diretor da Vigilância Sanitária da Estância de Atibaia, solicitando a aprovação do estabelecimento ou a aprovação prévia do projeto, caracterizando o tipo de atividade a que se destina e sua localização.
2- Alvará Sanitário
3 - Documentação referente ao atendimento da legislação da CETESB, caso necessário, de acordo com o Decreto Estadual n° 8.468 de 08 de setembro de 1976.
4 - Análise da água.
5 - Registro no Conselho Regional de Medicina Veterinária, caso necessário, de acordo com o Decreto Estadual n°40.400 de 24 de outubro de 1995.
6 - Aprovação do projeto.

II - DOCUMENTAÇÃO REFERENTE AO PROJETO

1 . Planta baixa das instalações e equipamento 1:100.
2 . Planta de corte e fachada 1:50.
3 . Planta da situação 1:500.
4 . Memorial econômico sanitário, assinado pelo responsável do estabelecimento.
5 - Memorial descritivo da construção, com responsabilidade de Engenheiro ou do técnico com registro no CREA.

MEMORIAL DESCRITIVO DA CONSTRUÇÃO

1 . Nome da firma interessada no projeto.
2 . Localização do futuro estabelecimento.
3 . Natureza do estabelecimento.
4 . Responsável pelo projeto.
5 . Área do terreno , área ser construída, área útil.
6 . Recuo do alinhamento da rua.
7 . Duração provável da obra.
8 . Argamassa.
9 . Fundações.
10 . Pé direito.
11 . Madeiramento e cobertura.
12 . Forros.
13 . Portas (dimensões e material especialmente das câmaras frias).
14 . Revestimento geral.
15 . Pavimentação.
16 . Esquadrias.
17 . Impermeabilização (descriminar o material a ser empregado no piso e nas paredes das diferentes
dependências).
18 . Instalações de água (detalhar).
19 . Sistema de esgoto (detalhar sobre o modo e processo de depuração antes de ser lançado na corrente d'água).
20 . Pintura geral.
21 . Custo provável da obra.
22 . Datar.

ENGENHEIRO RESPONSÁVEL OU TÉCNICO COM REGISTRO NO CREA.

MEMORIAL ECONÔMICO SANITÁRIO DO ESTABELECIMENTO

1 . Nome da firma, do proprietário ou do arrendatário;
2 . Denominação do estabelecimento;
3 . Localização do estabelecimento;
4 . Categoria do estabelecimento;
5 . Espécie de animais que pretende sacrificar;
6 . Processo de matança;
7 . Velocidade horária máxima de matança;
8 . Capacidade máxima diária do estabelecimento:
a) de abate.
b) de industrialização dos diferentes produtos.
9 . Produtos que pretende fabricar;
10 . Procedência da matéria prima;
11 . Mercados de consumo;
12 . Número aproximado de empregados;
13 . Maquinário e aparelhos a serem instalados e meios de transporte a serem empregados;
14 . Água de abastecimento:
14.1 - a procedência e volume de vazão;
14.2 - processo de captação;
14.3 - sistema de tratamento;
14.4 - depósitos e sua capacidade;
14.5 - distribuição.
15 . Destino dado às águas servidas, esgotos, meios empregados para depuração das águas servidas antes de lançadas nos esgotos, rios, riachos, etc.;
16 . Ventilação e iluminação (natural ou artificial) nas diversas dependências;
17 . Separação entre as dependências de elaboração dos produtos comestíveis dos não comestíveis;
18 . Telas à prova de moscas nas janelas e molas de vai-e-vem nas portas das dependências de elaboração e dos depósitos de produtos comestíveis, cortinas de ar na portas e em outras aberturas;
19 . Natureza do piso, material de impermeabilização das paredes;
20 . Teto das salas de elaboração dos produtos comestíveis;
21 . Laboratório de controle;
22 . Natureza e revestimento das mesas, construção e revestimento interno dos tanques para salga de carnes e couros, processo de limpeza de carretilhas;
23 . Currais e anexos: pavimentação, declive, bebedouros, plataforma de inspeção, sala de necrópsia e forno crematório;
24 . Dependências para elaboração de subprodutos não comestíveis: localização, instalações e equipamentos;
25 . Vestiários e refeitórios para operários;
26 . Informações sobre banheiros e instalações sanitárias;
27 . Indicação de existência nas proximidades, de curtumes, fábricas de produtos orgânicos e outros estabelecimentos industriais que por sua natureza produzam mau cheiro;
28 . Instalações frigoríficas: capacidade das câmaras de resfriamento em carcaças dependuradas e das de estocagem; túneis de congelamento e capacidade de refrigeração e capacidade dos compressores;
29 . Sede da Inspeção Estadual.

NOTA: Os itens deste formulário deverão ser preenchidos detalhadamente pela firma requerente, adequando-se seus dados para quando se tratar de qualquer outro tipo de estabelecimento.
Local - data - e assinatura da firma.

Poder Executivo

Anexo II

Modelo I



Modelo II



Modelo III



ModeloIV



Modelo V



Modelo VI



Atos da Vigilância Sanitária

ATOS DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA

Período 28/11 a 05/12/02

DEPARTAMENTO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA

REQUERIMENTO DE ALVARÁ: DEFERIDO

Área de Alimentos
Proc. 0228/95 – Maria Helena da Silva Dentello – Lanchonete
Proc. 0280/95 – Mercearia do Miro Atibaia Ltda ME – Mercearia
Proc. 0240/95 – Ricardo Cardoso do Prado ME – Bar e Lanchonete
Proc. 3928/01 – José Pereira de Souza Mercearia ME – Mercearia e Armazém Varejista
Proc. 1434/95 – C. R. Bueno & Ferreira Ltda ME – Bar
Proc. 4557/01 – Açougue e Mercearia Almeida Passos & Miguel Atibaia Ltda – Com. Varej. Carnes
Proc. 1653/95 – Alvaro Massato Matuoka ME – Bar, Lanchonete
Proc. 1649/95 – José Aparecido Cardoso Atibaia ME – Bar e Mercearia
Proc. 0278/95 – Mercearia Ponte Alta Ltda ME – Mercearia
Proc. 4940/00 – Joaquim Francisco da Silva-Conveniências
Proc. 0707/95 – Maria Odete de Lima ME – Mercearia
Proc. 4883/00 – Paulo da Silva Atibaia ME – Lanchonete
Proc. 1097/95 – Oswaldo de Souza Nogueira ME – Bar
Proc. 4249/00 – Andrea Aparecida Almeida – Bar e Mercearia
Proc. 1590/96 – Ana Célia da Silva Bueno – Bar e Mercearia
Proc. 0765/95 – José Benedito de Paula Atibaia –Bar e Mercearia
Proc. 0272/95 – Joaquim Moreira da Silva Atibaia ME – Mercearia
Proc. 4104/01 – Ivone da Silva Moraes – Bar e Mercearia
Proc. 1413/95 – José Dirceu de Melo – Bar e Mercearia
Proc. 0180/00 – Maidame & Maidame Com. Água e Gás – Com. Gás e Água
Proc. 0180/00 – Maidame & Maidame Com. Água e Gás – Com. Gás e Água – Transporte
Proc. 2025/01 – Vera Lúcia P. M. Pimentel – Bar e Mercearia
Proc. 1915/98 – Adalto Trajano Alves ME – Bar e Mercearia
Proc. 1348/97 – Amado Martins da Silva – Bar
Proc. 2138/97 – Claudio Moceu Atibaia ME – Prod. Alimenticios
Proc. 0410/95 – Benedita Rosa Mendes ME – Lanchonete
Proc. 0912/95 – José Genuíno da SilvaME – Armazém
Proc. 3828/99 – Fenix Lanchonete e Pizzaria Ltda – Lanchonete
Proc. 2454/00 – GenésioBuenoda Cruz – Caldo de Cana
Proc. 0002/96 – Madalena da Silva Cavallaro ME – Bar e Mercearia
Proc. 0318/95 – Domingos Batista de Moura ME – Mercearia
Proc. 5603/00 – Jocelyn Alegre Leme ME – Lanchonete
Proc. 5573/00 – Henrique de Souza Atibaia ME – Bar e Mercearia
Proc. 1068/97 – Bar e Mercearia Esquinão de Atibaia Ltda ME – Bar e Mercearia
Proc. 0852/95 – Vinício André Bueno ME – Depósito de Bebidas
Proc. 1979/97 – Olívio Ferreira da SilvaAtibaia ME – Bar e Mercearia
Proc. 1051/95 – Pellacani eSilveira Ltda ME – Bar e Mercearia
Proc. 1529/97 – Namise Ide ME – Lanchonete
Proc. 0117/98 – Marilza Savieto Pompeu ME – Com. Prod. Churrasco
Proc. 1381/95 – D. Madesto Atibaia ME – Bar
Proc. 1343/95 – Aparecida Oliveira Leite Atibaia – Com. Prod. Alimentícios
Proc. 0211/98 – Cintia Oliveira Fontes Ferrari ME – Bar
Proc. 1488/95 – José Pereira Alves de Castro – Tabacaria
Proc. 0054/99 – Gilberto Francisco Restaurante ME – Restaurante
Proc. 3408/99 – Shoping Rural Ecossistema Ltda – Lanchonete
Proc. 0626/95 – José Ambrósio Ferreira Atibaia ME – Lanchonete
Proc. 1389/95 – Nilson Ricardo Martins ME – Lanchonete
Proc. 0882/95 – Marcos Aparecido do Prado Atibaia ME – Bar

Área de Farmácia
Proc. 1269/95 – Gilberto José da Silva Atibaia ME – Com. Controle de Pragas
Proc. 3188/02 – Brasterápica Indústria Farmacêutica Ltda – Depósito de Mercadorias Próprias

Área de Odontologia
Proc. 5035/02 – Kelli Cristina Bizarri Silveira – Consultório com RX
Proc. 5130/02 – Celso Augsuto Caneri – Consultório com RX

Área de Prestadores de Serviços Relacionados à Saúde
Proc. 2160/96 – Entidade de Assistência Social Dorcas – Outras Atividades Associativas

Área de Medicina
Proc. 1822/02 – Prefeitura da Estância de Atibaia – Ambulância de Suporte Avançado UTI

Os referidos Alvarás deverão ser retirados pelos responsáveis ou representantes legais, à Rua Projetada, 31 – Vila Rica - Atibaia - Administração do Departamento de Vigilância Sanitária, e fixados nos respectivos Estabelecimentos em local visível ao público.

RECURSOS ANALISADOS

Área de Alimentos
Proc. 2934/02 – Aiko Uehara Atibaia ME – Lanchonete e Restaurante – Prot. 5407/02 – DEFERIDO
Proc. 2932/02 – Aiko Uehara Atibaia ME – Lanchonete e Restaurante – Prot. 5407/02 – DEFERIDO
Proc. 2937/02 – Aiko Uehara Atibaia ME – Lanchonete e Restaurante – Prot. 5407/02 – DEFERIDO
Proc. 1096/95 – Geraldo Miguel Atibaia ME – Padaria e Confeitaria – Prot. 5369/02 – Prazo até 29.02.03
Proc. 5395/02 – Chamartin Culinária e Gastronomia Ltda ME – Restaurante – Prot. 5454/02 – INDEFERIDO
Proc. 5381/02 – Maria Suiene Evangelista – Quitanda – Prot. 5385/02 – DEFERIDO PRAZO DE 30 DIAS
Proc. 2726/00 – Luís Gustavo Biazetto – Bar – Prot. 5406/02 – DEFERIDO
Proc. 4427/02 – Jonas Palomborini Atbaia ME – Bomboniere – Prot. 5450/02 – DEFERIDO
Proc. 5245/02 – Antonio Pedro de Moraes Atibaia ME – Mercearia – Prot. 5412/02 – DEFERIDO PRAZO ATÉ 15.12.02
Proc. 5244/02 – Antonio Pedro de Moraes Atibaia ME – Mercearia – Prot. 5413/02 – DEFERIDO PRAZO ATÉ 25.01.03
Proc. 2727/02 – Nelson Gonçalves Dias Atibaia ME – Bar, Lanchonete e Pesqueiro – Prot. 2808/02 – DEFERIDO PRAZO ATÉ 01.12.03
Proc. 5006/02 – Viviane Catta Pretta Rossler Geribello – Lanchonete – Prot. 5458/02 – DEFERIDO PRAZO ATÉ 28.12.02
Proc. 0063/98 – Rosilaine Ianuzzi Sanches ME – Lanchonete e Sorveteria – Prot. 5470/02 – DEFERIDO PRAZO ATÉ 29.03.03

Área de Farmácia
Prot. 5387/02 – Wilma Lallo de Toledo ME – Com. Var. Artigos Vestuário – DEFERIDO

Área de Prestadores de Serviços Relacionados à Saúde
Proc. 1553/95 – Joaquim Barbosa de Menezes ME – Hotel – Prot. 5424/02 – DEFERIDO

AUTOS DE INFRAÇÃO EXPEDIDOS

Área de Alimentos
Proc. 3558/99 – Pesqueiro Marinho Ltda ME – AI 4361; AI 4360; AI 4246
Proc. 2347/99 – Messias Pereira da Rosa – Bar – AI 2453
Proc. 4715/02 – José Eduardo Rodrigues – Transporte de Alimentos – AI 4228/2758
Proc. 2384/02 - Demas Donizetti Amaral Pinheiro ME – Cantina – AI 4243; AI 4244
Proc. 4875/02 – A. F. dos Santos Atibaia ME – Padaria – AI 2685; AI 2686; AI 2687; AI 2690; AI 2689; AI 2688; AI 2691
Proc. 1908/01 – Ana Cristina Isidoro de Oliveira ME – Bar e Lanchonete – AI 4372; AI 437; AI 4374
Proc. 2603/02 – Diva Palazzi Matias Lanchonete ME – Bar e Lanchonete – AI 4359
Proc. 1039/95 – Lanchonete Recanto da Picanha Ltda ME – T. Intim. 1857; AI 4245
Proc. 2098/02 – Eliana Ap. Miguel – Conveniências – AI 4358

Área de Farmácia
Proc. 032/95 – Farmácia Bioform NSA Ltda ME – AI 2063
Proc. 63/95 – Farmácia magistral Medicatrix

Atos da Vigilância Sanitária

Naturae Ltda ME – Farmácia de Manipulação – AI 2061; T. Intim. 1943; AI 2062

Área de Prestadores de Serviços Relacionados à Saúde
Proc. 1907/01 – Maria Helena Silveira Atibaia ME – Pousada – AI 4303

Área de Medicina
Proc. 5431/02 – Silvia Terumi Ito – Clínica Estética Tipo I – AI 2192
Proc. 5432/02 – Silvia Terumi Ito – Clínica Estética Tipo I – AI 2193

AUTOS DE IMPOSIÇÃO DE PENALIDADE

Área de Alimentos
Proc. 5302/02 – Sifepe Comercial Ltda – Loja de Conveniência – AIPM 5243
Proc. 0708/01 – Evaldo Almeida de Assis Atibaia ME – Bar e Lanchonete – AIPM 5013
Proc. 5240/02 – Espetinhos Alvinópolis – Espetinhos – AIPM 5230
Proc. 4715/02 – José Eduardo Rodrigues – Transporte de Alimentos – AIPM 1885/2777
Proc. 526/01 – Supermercado Watanabe Atibaia Ltda – AIPA 5006; AIPA 5007; AIPA 5002; AIPA 5003; AIPA 5004; AIPA 5005; AIPM 5008; AIPM 5009
Proc. 0049/95 - Supermercado e Mercearia Compacto de Atibaia Ltda – AIPM 5001

Área de Medicina Veterinária
Proc. 2435/01 – Arnaldo Flávio Korn Atibaia ME – Produtos vet. e com. de animal – AIPM 3873

TERMOS DE INTERDIÇÃO/ APREENSÃO/INUTILIZAÇÃO/ INTIMAÇÃO/DEPÓSITO/DEVOLUÇÃO/ LIBERAÇÃO/ RECOLHIMENTO EXPEDIDOS

Área de Alimentos
Proc. 1073/98 – José Mauri de Freitas – Ambulante de Hot Dog – TI 1855
Proc. 5133/01 – Teresa Miyasato Atibaia ME – Quitanda, Rotisserie e Avícola – TI 1856
Proc. 3843/02 – Mercearia Assunção atibaia Ltda ME – T. Intim. 1935 e AI 4434
Proc. 911/95 – Antonio Carlos Avelino ME – Bar e Mercearia – T. Intim. 1934
Proc. 4833/00 – Carla Mônica Marques Loureço Martins Atibaia ME – Doces – NRM 0095
Proc. 4715/02 – José Eduardo Rodrigues – Transporte de Alimentos – NRM 0519/2019
Proc. 5379/02 – Eliana Ap. Miguel – Loja de Conveniência – T. Intim. 1859
Proc. 4222/00 – Pascoa de Jesus Esperandio Silva ME – Sorveteria e Bomboniére – T. Intim. 1926
Proc. 4005/01 – Panificadora Mister Pão Atibaia Ltda – T. Intim. 1853
Proc. 4047/01 – Antonio Carlos da Silva – Comércio de hortifruti – T. Intim. 1851
Proc. 805/95 – Comércio Santana Ati. Ltda ME – Com. Var. Gen. Alimentícios em geral – T. Intim. 2000
Proc. 5151/02 – Restaurante Silva e Silva Ltda ME – Restaurante – T. Intim. 1932
Proc. 1760/96 – Padaria N. S. Aparecida do Tanque Ltda ME – T. Intim. 1911
Proc. 469/95 – Jair Bonilha Gatamorta – Açougue – T. Intim. 1912
Proc. 2453/98 – Osvaldo Parizi Atibaia ME – Bar e Lanchonete – NRM 0094
Proc. 4833/00 – Carla Mônica Marques Lourenço M. Atibaia ME - Conveniência – NRM 0095
Proc. 468/95 – Selvina Lucas de Freitas ME – Restaurante – T. Intim. 1909
Proc. 3992/02 – Pizzaria e Esfiharia Leonardo Atibaia Ltda ME - Pizzaria e Esfiharia Restaurante e Lanchonete – T. Intim. 1929

ENCAMINHADO PARA ARQUIVO MORTO

Área de Alimentos
Proc. 2250/97 – Edson Luíz Roncoletta ME – Com. Sucos – Encerramento das Atividades
Proc. 5501/02 – Silvana Aparecida da Silva Atibaia ME – Bar e Lanchonete – Encerramento das Atividades
Proc. 0319/95 – Emília de Jesus Morgado Domingues ME – Bar – Encerramento das Atividades

Área de Odontologia
Proc. 2625/01 – Vanessa da Silva Guadalim – Consultório – Encerramento das Atividades

AUTOS CANCELADOS POR CUMPRIMENTO DAS EXIGÊNCIAS LEGAIS

Área de Alimentos
Proc. 5095/02 – D´Ley Padaria e Confeitaria Ltda – Pães e Doces – AI 2486 – Para Arquivo Morto
Proc. 4708/02 – Edison Luiz Roncoletta ME – Sucos, Frutas, Legumes – AI 2704
Proc. 4406/02 – Emília de Jesus Morgado Domingues ME – Bar – AI 4081
Proc. 4141/02 – Domingos Batista de Moura ME – Mercearia – AI 2415
Proc. 3899/02 – José Ambrósio Ferreira Atibaia ME – Bar e Lanchonete – AI 2021
Proc. 3900/02 – José Ambrósio Ferreira Atibaia ME – Bar e Lanchonete – AI 2022
Proc. 3898/02 – José Ambrósio Ferreira Atibaia ME – Bar e Lanchonete – AI 2083
Proc. 3901/02 – José Ambrósio Ferreira Atibaia ME – Bar e Lanchonete – AI 2180

Área de Farmácia
Proc. 5378/02 – Gilberto José de Silva ME – Dedetizadora – AI 2059

Área de Prestadores de Serviços Relacionados à Saúde
Proc. 5097/02 – Carlos Eduardo Rodrigues Bueno – Escola de Artes Marciais – AI4323
Proc. 5180/02 – Maria Aparecida Silveira – Creche – AI 4313
Proc. 5215/02 – Luzinete Batista de Moura – Salão de Cabeleireiro – AI 4291
Proc. 5311/02 – Fraternidade Universal Projeto Curumim – Associação Menor – AI 2597

Área de Odontologia
Proc. 5283/02 – Simone Zaca – Consultório – AI 2238
Proc. 5282/02 – Simone Zaca – Consultório – AI 2237
Proc. 4893/02 – Henry Gutierrez Quintana – Consultório – AI 2233

Área de Medicina Veterinária
Proc. 5187/02 – Júlio Cesar Braga – Consultório Veterinário – AI 2918

RESULTADO DE EXAMES LABORATORIAIS

Área de Alimentos
Proc. 2035/02 – Resultados de Análise de Água da EE José Francisco Faria – Bairro da Cachoeira – Laudo nº 227/02 – Própria para Consumo

ANIMAIS APREENDIDOS DO CENTRO DE CONTROLE DE ZOONOSES

CCZ nº 0303/02 – Equino – Castrado – Tordilho – 3/8 anos
Local: Av. Copacabana -
CCZ nº 0317/02 – Equino – Fêmea – Tordilho – 3/8 anos
Local: Rod. Fernão Dias - Em 02.12.02
CCZ nº 0318/02 – Equino – Castrado – Alazão – 3/8 anos
Local: Rod. Fernão Dias - Em 02.12.02

RECLAMAÇÕES/DENÚNCIAS ATENDIDAS

Averiguação in loco e Orientação

Área de Meio Ambiente
Proc. 1986/02 – Rua Pedro Salgado – Água parada – Em Andamento
Proc.5352/02 – IMI- Indústria Metalurgica Yekeda- Desativada
Proc. 2186/02 – Rua Paulo de Tarso – Terreno com lixo – Encaminhado para Divisão de Posturas
Proc. 1942/02 – Al. Paris – Pneus a céu aberto – Solucionado
Proc. 2202/02 – Estrada Velha de Bragança Paulista – Fossa Vazando – Não Procede
Proc. 743/02 – Estrada Paranapanema – Piscina Suja – Em Andamento
Proc. 2208/02 – Rua 02 – Mau cheiro em residência – Em Andamento
Proc. 1766/02 – Rua Sargento Lourenço – Caixa d' água sem tampa – Em Andamento
Proc. 1766/02 – Rua Sargento Laércio Lourenço – Caixa d'água com cobertura inadequada – Em Andamento
Proc. 2111/02 – Riacho Doce - Depósito de Sucatas em residências – Solucionado
Proc. 2197/02 – Rod. Fernão Dias - Residência sem higiene – Em Andamento
Proc. 2182/02 – Rua Tameyki Nakasu – Lixo – Não Procede
Proc. 2165/02 – Rua dos Pires – Fossa – Em Andamento
Proc. 2198/02 – Rua América – Residência com sucatas – Em Andamento
Proc. 1373/02 – Rua Maracanã – Esgoto a céu aberto – Solucionado
Proc. 2180/02 – Rua São Caetano – Água parada – Encaminhado para Secretária de Obras
Proc. 2187/02 – Rua Juvêncio M. Fonseca – Quintal Sujo – Orientações
Proc. 1318/02 – Estada Velha de Bragança Paulista – Esgoto – Encaminhado para Divisão

Atos da Vigilância Sanitária

de Fiscalização de Posturas
Proc. 0778/95 – Rod. D. PedroI – Fossa – Solucionado
Proc. 2067/02 – Rua Dona Silvia da Costa – Piscina sem Tratamento – Solucionado
Proc. 2018/02 – Rua João Umbelino – Fossa – Solucionado
Proc. 2047/02 – Rua Mário Leite – Fossa – Orientação
Proc. 1719/02 – Rod. Fernão Dias – Esgoto – Solucionado
Proc. 1627/02 – Al Lucas Nogueira Garcez – Caixa separadora graxa/óleo cheia – Não funciona mais
Proc. 1627/02 – Av. Dona Gertrudes – Caixa separadora graxa/óleo cheia – Orientações
Proc. 1627/02 – Av. Carlos Carvalho Pinto – Caixa separadora graxa/óleo cheia – Não Procede
Proc. 1627/02 – Av. Flávio P. Camargo – Caixa separadora graxa/óleo cheia – Não Procede
Proc. 1627/02 – Al Lucas Nogueira Garcez – Caixa separadora graxa/óleo cheia – Não Procede
Proc. 1627/02 – Av. Carlos Carvalho Pinto – Caixa separadora graxa/óleo cheia – Não Procede
Proc. 1627/02 – Av. Antonio J. T. Garcia – Caixa separadora graxa/óleo cheia – Não Procede
Proc. 2168/02 – Rua Antonio G. Amaral – Despejo em via pública – Solucionado

Área de Alimentos
Proc. 1850/02 – Av. Prof. Antonio Julio T. G. Lopes -Comércio sorvetes clandestino – Sanado
Proc. 2126/02 – Rua Patriarca – Bar Clandestino – Em Andamento
Proc. 2228/02 – Rua Pedro Serbino – Comércio de Leite Clandestino – Em Andamento
Proc. 2071/02 – Rua Paulo Trícoli – Bar – Em Andamento
Proc. 2028/02 – Rua Thomé Franco – Conservação inadequada alimentos – Solucionado

Área de Zoonoses
Proc. 2177/02 – Rua Projetada – Cavalos – Solucionado
Proc. 2213/02 – Rua Lago – Cão – Solucionado
Proc. 2227/02 – Rua Papa Paulo VI – Cães – Solucionado
Proc.2177/02 – Rua Projetada – Cavalos – Solucionado
Proc. 2166/02 – Av. Santos Dumont – Pombos – Orientações
Proc. 2229/02 – Rua Atibaia – Morcegos – Orientações
Proc. 2259/02 – Rua Maria Alvim Soares – Cão – Orientações
Proc. 2128/02 – Rua Ana Pires – Cão – Em Andamento
Proc. 2231/02 – Rua Lamartine Fagundes – Animais – Em Andamento
Proc. 2166/02 – Rua Santos Dumont – Pombos – Orientações
Proc. 2227/02 – Rua Papa Paulo VI – Cão – Orientações
Proc. 2233/02 – Rua dos Cravos – Cães – Solucionado
Proc. 2237/02 – Rua Itália – Cão - Orientação
Proc. 2245/02 – Rua Melchiora Sanches – Cão – Orientação
Proc. 2231/02 – Rua Lamartine Fagundes – Cavalo - Em Andamento
Proc. 2141/02 – Rua Osório D. Vasconcelos – Escorpiões – Orientações
Proc. 2201/02 – Rua Primavera – Cão – Orientação
Proc. 2189/02 – Rua Camacam – Cão - Orientação
Proc. 2207/02 – Rua Sumaré – Cão - Orientação
Proc. 2199/02 – Rua Alvorada – Animais- Não Encontrado
Proc. 2060/02 – Rua A – Cavalos – Em Andamento
Proc. 2114/02 – Av. São João – Cão – Solucionado
Proc. 2127/02 – Rua Paulo – Cavalo – Orientação
Proc. 2178/02 – Estrada Parecis – Canil – Orientação
Proc. 2188/02 – Rua Castelo –Morcego – Orientação
Proc. 1877/02 – Estrada Paranapanema – Cão – Solucionado
Proc. 2166/02 – Av. Santos Dumont – Pombos – Orientação
Proc. 2201/02 – Rua Dep. Cunha Bueno – Cão – Em Andamento
Proc. 2169/02 – Rua Cajazeiro – Cão – Orientação
Proc. 2175/02 – Rua João Lozasso – Cavalo – Em Andamento
Proc. 1587/02 – Rua Buenos Aires – Cavalo – Solucionado
Proc. 2167/02 – Rua Terra Nova – Cavalo – Solucionado
Proc. 2176/02 – Av. III Centenário – Cavalo – Em Andamento
Proc. 1876/02 – Av. Cinamomos – Cão – Solucionado
Proc. 2142/02 – Rua Gardênia – Carrapatos – Em Andamento
Proc. 2212/02 – Rua Me. Sebastião Peranovick – Cão Agressivo – Encaminhado ao CCZ
Proc. 2222/02 – Rua Padre eliciano Grande – Cães – Orientações
Proc. 2085/02 – Av. José P. Camargo – Gambás – Em Andamento
Proc. 2192/02 – Rua João da Rosa – Cão Orientações

AUTOS/TERMOS/NOTIFICAÇÕES EXPEDIDOS

Área de Alimentos
Proc. 1520/02 – Marco Aurelio Granello – Doces – NRM 2016
Proc. 2215/02 – Joel Andrade dos Santos – Bar e Mercearia – AI 4242
Proc. 2202/02 – Hugo Humbelino – Descarte de peixs irregular – T. Intim. 1854

Área de Meio Ambiente
Proc.2190/02 – Ary Candido da Silva – Esgoto – TI 1942
Proc. 2153/02 – Elisabeti da Silva - Depósito de Sucata – T. Intim. 1863
Proc. 1369/02 – Theobaldo de Nigris – Imóvel Sujo – AIPM 5181
Proc. 0968/02 – Ricardo de Almeida Diogo e Siva – Piscina Suja – AI 5198
Proc. 2100/02 – Alba Valéria Marcolino Madeira – Piscina Suja – AI 2616
Proc. 1177/02 – Carlos Henrique da Silva – Esgoto – NRM 2011
Proc. 2113/02 – Angelina Teixeira Martins – Entulhos – T.Intim. 1939 e AI 2617
Proc. 2191/02 – Luiz Geraldo Benetton – Casa Abandonada – AI 4430 e 4431
Proc. 2101/02 – Luiz Bella Gambá Orlandi – Terreno – AI 2621 e 2620
Proc. 2163/02 – Constâncio Augusto Domingues – Esgôto a céu aberto – AI 4429
Proc. 2061/02 – CIA Textil Brasileira Fiação – Área Abandonada – AI 4426; AI 4427;
Proc. 2061/02 – CIA Textil Brasileira Tecelagem – Área Abandonada – AI 4426; AI 4427;
Proc. 2192/02 – Luiz Geraldo Benetton – Piscina sem Tratamento – AI 4430; AI 4431
Proc. 2190/02 – Ary Candido da Silva – Cano de esgôto estourado – T. Intim. 1942

Área de Zoonoses
Proc. 2022/02 – Flávio Ricardo Silva Mestre – Canil – NRM 0527
Proc. 2196/02 – EMEI Prof Francisco da Silveira Bueno – T. Intim. 1852

COMUNICADO DA DIVISÃO DE FISCALIZAÇÃO DE ALIMENTOS

Comunicado CVS 412/2002-GT2 – DITEP - determina:
A proibição da comercialização e interdição do produto PAÇOQUINHA, marca Lucelian, da Fábrica de Laticínios - Indústria e Comércio de Doces Lucelian Ltda, localizada à Av. Vereador José Gomes Duda, 331, em Pacaembu - São Paulo - Data de Fabricação: 20/Jun/2002 - Válido até: 20/Dez/2002

Resolução - RE nº 207, de 22 de novembro de 2002 - resolve:
Art. 1º Fica cancelado o registro do produto, palmito em conserva, da empresa Comercial Amazon Ltda, Pará, Registro 5.3011.0001.001-3 , Marca BELFLORA, conforme previsto na Resolução - RDC n°18, de 19 de novembro de 1999, publicada no DOU de 22/11/1999.

Para maiores informações procurar a Divisão de Fiscalização de Alimentos do Departamento de Vigilância Sanitária, à Rua Projetada, 31 – Vila Rica – Atibaia – com Rosana Nogueira Barbosa ou Ananias Marcelo Gênova.

COMUNICADO DA DIVISÃO DE FISCALIZAÇÃO DE FARMÁCIAS

Fica concedida autorização de aquisição e comercialização pela firma Duarte e Ribeiro Ltda EPP, sito à Rua José Bim, 250 – Centro, Atibaia SP – dos Produtos ISOTRETINOÍNA e TRETINOÍNA na quantidade de 08 (oito) caixas mensais de comercialização para cada tipo de medicamento.

Para maiores informações procurar a Divisão de Fiscalização de Farmácias do Departamento de Vigilância Sanitária, à Rua Projetada, 31 – Vila Rica – Atibaia – com Dr. José Eduardo Mariano.

vigilanciasanitaria@amhanet.com.br

- DEPARTAMENTO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA DA ESTÂNCIA DE ATIBAIA -

Poder Legislativo



PRESIDENTE WAGNER SILVA - 1º VICE REINALDO DE JESUS SILVA - 2º VICE PAULO SÉRGIO TRICOLLI PATARA - 1º SECRETÁRIO JOSÉ BERNARDO DENIG
2º SECRETÁRIO ABEL A. BUENO DO PRADO Câmara Municipal de Atibaia - Av. Nove de Julho, 265 -Centro - FONE 4412-1000 - CEP 12.940-580

PORTARIA N° 041/02
- De 05 de Dezembro de 2002 -

O Presidente da Câmara Municipal da Estância de Atibaia, Vereador Wagner Silva, usando das atribuições que lhe são conferidas por Lei e, nos termos do artigo 27, inciso VII, alínea "a", da Resolução n° 05/92 (Regimento Interno), **EXONERA** do cargo em Comissão de Assessor Parlamentar, a Sra. Heloisa de Carvalho , a partir desta data.

CÂMARA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA DE ATIBAIA, aos 05 dias do mês de Dezembro de 2002.

Wagner Silva
Presidente

Ciente :
Atibaia, 05 de Dezembro de 2.002.
Heloisa de Carvalho

Publicado e arquivado na Divisão Administrativa, em data supra.

PATRICIA PEÇANHA FERREIRA
Diretora Geral

PORTARIA N° 042/2002
-De 03 de Dezembro 2002-

O Presidente da Câmara Municipal da Estância de Atibaia, Vereador Wagner Silva, usando das atribuições que lhe são conferidas por Lei e, nos termos da Resolução n° 02/97 - Secção V, Artigo 23, Designa a partir de 28/11/02, o **Sr. Paulo Gigliotti – Assessor Parlamentar,** a substituir a Sra. Ligia Maria Rubbo dos Santos – Assessora de Imprensa, durante o período em que estará afastada desta Edilidade, em virtude de Licença Amamentação por 14 dias.

CÂMARA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA DE ATIBAIA, ao 03 dia do mês de dezembro de 2002.

WAGNER SILVA
Presidente

Publicado e arquivado na Divisão Administrativa.

Patricia Peçanha Ferreira
Diretora Geral

PORTARIA N° 043/2002
-De 06 de dezembro de 2002-

O Presidente da Câmara Municipal da Estância de Atibaia, Vereador Wagner Silva, usando das atribuições que lhe são conferidas por Lei e, nos termos da Resolução nº 02/97- Secção V, Artigo 23, Designa o **Sr. Fernando da Silva Lopes,** para substituir a **Sra. Valéria Silveira Cardoso – Chefe da Divisão Contábil Financeira**, durante o período de suas férias regulamentares, referente ao exercício de 2.000, a partir de 09 de dezembro de 2002.

CÂMARA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA DE ATIBAIA, aos 06 dias do mês de Dezembro de 2002.

Wagner Silva
Presidente

Publicado e arquivado na Divisão Administrativa, em data supra.

Patricia Peçanha Ferreira
Diretora Geral

PORTARIA N° 044/2002
-De 06 de Dezembro de 2002 -

O PRESIDENTE DA CÂMARA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA DE ATIBAIA, Vereador Wagner Silva, usando das atribuições que lhe são conferidas por Lei, e nos termos do Artigo 27, Inciso VII e Alínea "a" da Resolução n° 05/92 (Regimento Interno) e Resolução nº 02/97 de 20/01/97, **NOMEIA a Sra. Vera Aparecida de Oliveira Alves,** para o cargo em Comissão de Assessor Parlamentar, com vencimentos mensais de R$ 1.050,00 (Hum Mil e cinquenta reais), a partir desta data.

CÂMARA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA DE ATIBAIA, aos 06 dias do mês de dezembro de 2002.

WAGNER SILVA
Presidente

Publicado e Arquivado na Divisão Administrativa

PATRICIA PEÇANHA FERREIRA
Diretora Geral

EMENDA MODIFICATIVA DO PROJETO DE LEI 014/02
PROTOCOLO GERAL Nº

Emenda Modificativa ao Projeto de Lei nº 014/02de autoria do Exmo. Senhor Prefeito, referente ao" Programa Emergêncial de Cárater Social e Auxilio ao Desempregado"

A CAMARA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA DE ATIBAIA, aprova e o **PREFEITO MUNICIPAL,** usando das atribuições legais que lhe são conferidas pelo artigo 69 , inciso VI da Lei Orgânica do Município, sanciona, promulga e manda publicar a seguinte Lei:

Art. 1º Idem.....
Parágrafo Único: Idem.....

Art. 2º O Programa referido no artigo 1º desta Lei consiste na concessão de bolsa auxilio-desemprego, no valor mensal de 200,00(duzentos reais), no fornecimento de cesta básica e na realização de cursos de treinamento, qualificação profissional e alfabetização.

§ 1º Idem.....
§ 2º Idem.....
Art. 3º Idem.....
I – Idem.....
II- Idem.....
III-Idem.....
Art. 4º Idem.....

Poder Legislativo

I – Idem.....
II – Idem.....
III- Idem.....
Art. 5º Idem.....
§ 1º Idem.....
§ 2º Idem.....

Art. 6º Será contratado seguro de vida em grupo e de acidentes pessoais para todos os participantes do Programa , cingindo-se ao período do desenvolvimento das atividades objetivadas.

Art. 7º Idem.....

Art. 8º Eventuais faltas dos contemplados com o Programa , tanto nas reuniões semanais quanto nos dias de atividades, só serão aceitas e tidas como justificadas mediante o apresentação de atestado médico fornecido pelo profissional credenciado do INSS.

Parágrafo Único: O contemplado será desligado do Programa em caso de 04 (quatro) faltas consecutivas ou intercaladas sem apresentação do atestado médico.

Art. 9º Idem.....

Art. 10 º Darse-a o desligamento total do contemplado do Programa caso haja a constatação quando do exame admissional por profissional credenciado, que o mesmo seja usuario de drogas, inclusive álcool, e que não venha a aceitar auxilio médico ou psicológico por parte de profissionais e instituições habilitadas.

Parágrafo Único : Idem.....
Art. 11º Idem.....
Parágrafo Único: Idem.....
Art. 12º Idem.....
Art. 13º Idem.....
I – Idem.....
II- Idem.....
III-Idem.....
Parágrafo Único : Idem.....
Art. 14º Idem.....
I – Idem.....
II- Idem.....
Parágrafo Único : Idem.....
Art. 15º Idem.....
Art. 16 º Idem.....

JUSTIFICATIVA

1. Justificamos a nossa emenda modificativa por entender que nenhum valor referente a pagamento de trabalho pode ser inferior ao salário mínimo vigente, por outro lado a necessidade da obrigatoriedade do seguro contra acidentes pessoais ser de suma importância, para os participantes do referido Programa, entendemos também ser obrigatório por Lei o exame admissional, o qual deverá de imediato constatar se o contemplado seja usuário de drogas ou álcool, e no caso de faltas ao Programa, achamos que ninguém pode justificar a sua ausência por motivos de saúde, previamente e que em caso de 04 (quatro) faltas sem a devida justificativa, mostra o grande desinteresse pelo Programa, devendo ser desligado de imediato.

SALÃO NOBRE " PRESIDENTE TANCREDO DE ALMEIDA NEVES "Aos 30 dias do mês de Setembro de 2002.

RAILDO SANTOS
PMDB

PROJETOS DE LEI EM TRÂMITE NA CÂMARA MUNICIPAL EM 03 DE DEZEMBRO DE 2002

1. PROJETO DE LEI COMPLEMENTAR Nº 001/2002, de autoria do vereador Rogério Ribeiro da Silva, Dispõe sobre Alvará de Conservação nas construções residenciais e ou comerciais existentes no Município; ***emenda modificativa nº 011/02, apresentada pelo vereador Raildo Santos; encontra-se na Comissão de Finanças.***

2. PROJETO DE LEI COMPLEMENTAR Nº 08/2002, de autoria do vereador Raildo Santos, Disciplina a prestação dos serviços funerários e dá outras providências; ***Aprovado requerimento de adiamento de discussão, por uma sessão ao vereador José Bernardo Denig- Segue para a Ordem do Dia na Sessão do dia 09.12.02, em 1ª discussão.***

3. PROJETO DE LEI Nº 055/02, de autoria do vereador Wagner Silva, Institui a obrigatoriedade às clínicas de bronzeamento artificial de colocarem avisos alertando seus usuários de que a exposição aos raios ultravioletas pode provocar câncer; ***o vereador Wagner Silva apresentou a Emenda Aditiva nº 17/2002; segue para leitura de pareceres na sessão do dia 09.12.02.***

4. PROJETO DE LEI Nº 59/2002, de autoria do Senhor Prefeito Municipal, Dispõe sobre o "Programa Emergencial de Caráter Social e Auxílio ao Desempregado"; ***Emenda Modificativa nº 014/02, de autoria do vereador Raildo Santos; pedido de vistas por uma sessão, ao vereador Paulo S.T. Patara, o vereador Raildo Santos apresentou Emenda Modificativa n°044/02, encontra-se na Comissão de Justiça.***

5. PROJETO DE LEI Nº 061/02, de autoria do vereador Wagner Silva, dispõe sobre a obrigatoriedade de instalação de para-raios ou sistema de detecção nas áreas que especifica, e dá outras providências; ***segue para a ordem do dia na sessão ordinária do dia 09.12.02, em 1ª discussão..***

6. PROJETO DE LEI Nº 062/02, de autoria do vereador Wagner Silva, estabelece obrigações para açougues e estabelecimentos do comércio varejista de carnes frescas que optarem por temperar as carnes; ***segue para leitura de pareceres na sessão ordinária do dia 09.12.02.***

7. PROJETO DE LEI Nº 66/2002, de autoria do Senhor Prefeito Municipal, autoriza o Poder Executivo a celebrar convênio com o Governo Federal, através de seus órgãos de administração direta e indireta, para o desenvolvimento e execução de programas interesse mútuo; ***O vereador Rogério Ribeiro da Silva apresentou a Emenda Modificativa n° 043/2002; Segue para leitura de pareceres na Sessão Ordinária do dia 09.12.02.***

8. PROJETO DE LEI Nº 67/2002, de autoria do Senhor Prefeito Municipal, Autoriza o Poder Executivo a celebrar convênios com a Secretaria da Ciência, Tecnologia, Desenvolvimento Econômico e Turismo, visando a execução de obras e projetos ou a realização de eventos de natureza turística ou esportiva; ***segue para a ordem do dia na sessão ordinária do dia 09.12.02, em 1ª discussão.***

9. PROJETO DE LEI Nº 068/2002, de autoria do Senhor Prefeito Municipal, Estima a Receita e Fixa a Despesa do Município de Atibaia, para o Exercício de 2003, no valor de R$113.951.000,00; ***Aprovado adiamento de discussão por duas sessões, ao vereador Takao Ono; segue para a Ordem do Dia na Sessão Ordinária de 09.12.02, em 1ª discussão.***

10. PROJETO DE LEI Nº 070/02, de autoria

Poder Legislativo

do vereador Takao Ono, Dispõe sobre denominação de Posto de Saúde Municipal do Bairro Campo dos Aleixos; ***segue para a pauta da Ordem do Dia na sessão ordinária do dia 09.12.02, em 1ª discussão.***

11. PROJETO DE LEI COMPLEMENTAR Nº 018/02, de autoria do Senhor Prefeito, dispõe sobre dação em pagamento para quitação de débitos tributários e dá outras providências; ***Aprovado requerimento para adiamento de discussão por uma sessão ao vereador José Bernardo Denig- Segue para a Ordem do Dia de 09.12.02, em 1ª discussão.***

12. PROJETO DE EMENDA À L.O.M. Nº 128/02 de autoria do vereador Reinaldo de Jesus Silva e outros; Altera a redação do artigo 28 da Lei Orgânica do Município; ***O vereador Nelson Maturana apresentou a Emenda Modificativa n° 46/02; encontra-se na Comissão de Justiça.***

13. PROJETO DE LEI COMPLEMENTAR Nº 019/2002, de autoria do Senhor Prefeito Municipal, Autoriza o Poder Executivo a celebrar convênio com a Fundação para o Desenvolvimento da Educação- FDE; ***Segue para a Ordem do Dia na Sessão Ordinária do dia 09.12.02, em 1ª discussão.***

14. DIVERSOS Nº 078/2002, de autoria do Senhor Teodoro Basilio de Lima, encaminha para conhecimento e providências, cópia da petição endereçada ao Senhor Prefeito; ***Encontra-se na Comissão de Justiça.***

15. PROJETO DE LEI Nº 071/2002, de autoria do vereador Reinaldo de Jesus Silva, Dispõe sobre alteração de denominação de Escola Municipal de Ensino Fundamental; ***Encontra-se na Comissão de Saúde.***

16. PROJETO DE LEI N° 073/2002, de autoria do Senhor Prefeito Municipal, Autoriza o Poder Executivo a contratar financiamento junto ao Banco do Estado de São Paulo S/A- BANESPA, na qualidade de Agente Financeiro do Fundo Estadual de Recursos Hídricos- FEHIDRO, e dá outras providências correlatas; ***o vereador Rogério Ribeiro da Silva, apresentou Emenda Aditiva nº048/02, encontra-se na Comissão de Justiça.***

17. PROJETO DE LEI COMPLEMENTAR N° 021/2002, de autoria do Senhor Prefeito Municipal, Dispõe sobre a instituição de homenagem ao "Servidor Público Municipal Padrão", e dá outras providências; ***segue para leitura de parecer na sessão ordinária do dia 09.12.02.***

18. PROJETO DE LEI N° 075/2002, de autoria do vereador Ismael Antonio Fernandes, Declara de Utilidade Pública o Centro Comunitário Nossa Senhora das Brotas; ***Segue para a Ordem do Dia na Sessão de 09.12.02, em 2ª discussão.***

19. PROJETO DE LEI N° 076/2002, de autoria do vereador Ismael Antonio Fernandes, Dispõe sobre a implantação de serviços e programas de atenção à população de rua; ***segue para leitura de parecer na sessão ordinária do dia 09.12.02.***

20. PROJETO DE LEI N° 077/2002, de autoria do vereador Raildo Santos, Institui o Serviço Gratuito de Exame de DNA, em processos judiciais para reconhecimento de paternidade; ***segue para leitura de parecer na sessão ordinária do dia 09.12.02.***

21. PROJETO DE LEI N° 078/2002, de autoria do vereador Raildo Santos, Institui o serviço de exame de emissão otoacústica às crianças recém nascidas ou até 06 (seis) meses em nosso Município, e dá outras providências; ***segue para leitura de parecer, na próxima sessão do dia 09.12.02.***

22. PROJETO DE RESOLUÇÃO N° 011/2002, de autoria dos vereadores Rogério Ribeiro da Silva e Wagner Silva, altera o parágrafo 3° do artigo 183 do Regimento Interno; ***Aprovado pedido de adiamento de discussão por duas sessões ao vereador Edson A. Gonçalves, volta a Pauta no 09.12.02, em discussão única.***

23. PROJETO DE LEI COMPLEMENTAR N° 022/02, de autoria do Senhor Prefeito Municipal, dispõe sobre alteração na Lei n° 2399/90, que trata da organização, estrutura de cargos, empregos e carreiras e dá outras providências; ***segue para leitura de parecer na sessão de 09.12.02.***

24. PROJETO DE LEI N° 079/02, de autoria do vereador Raildo Santos, dispõe sobre a obrigatoriedade de afixação de informações, no interior dos ônibus e taxi, na forma que especifica; ***Encontra-se na Comissão de Justiça.***

25. PROJETO DE LEI N° 080/2002, de autoria do vereador Abel Apparecido Bueno do Prado, dispõe sobre denominação de Posto de Saúde; ***Encontra-se na Comissão de Justiça.***

26. PROJETO DE LEI N° 081/2002, de autoria do vereador Paulo Sergio Tricolli Patara, Institui o primeiro domingo de dezembro de cada ano como o "Dia Municipal da Paz" no Município de Atibaia; ***encontra-se na Comissão de Justiça.***

27. PROJETO DE RESOLUÇÃO N° 012/2002, de autoria do vereador Edson Antônio Gonçalves e outros; Revoga em todos os seus termos a Resolução 09/2001 que alterou a redação da Resolução 05/92- Regimento Interno da Câmara Municipal da Estância de Atibaia; ***encontra-se na Comissão de Justiça.***

28. PROJETO DE LEI N° 082/2002, de autoria do vereador Wagner Silva, Dispõe sobre a denominação de logradouro público; ***encontra-se na Comissão de Justiça.***

29. PROJETO DE LEI COMPLEMENTAR N° 023/02, de autoria do Senhor Prefeito, Dispõe sobre alterações da Lei Complementar n° 280 de 22 de dezembro de 1998- Código Tributário Municipal e dá outras providências; ***encontra-se na Comissão de Justiça.***

30. PROJETO DE LEI COMPLEMENTAR Nº 024/02, de autoria do vereador Nelson Maturana, Altera a redação da Lei Complementar nº 360/01, que dispõe sobre normas de desdobro de desdobro de lotes de terreno, ocupação do solo e edificações nos loteamentos e bairros que especifica; ***encontra-se na Comissão de Justiça.***

31. PROJETO DE LEI COMPLEMENTAR Nº 025/02, de autoria do vereador Nelson Maturana, Altera a redação da Lei Complementar nº 389/02, de 27/06/02, que dispõe sobre a localização de atividades industriais, comerciais e de prestação de serviços neste Município; ***encontra-se na Comissão e Justiça.***

32. PROJETO DE LEI Nº 084/02, de autoria do vereador Paulo Sergio Tricolli Patara, dispõe sobre denominação de Praça ; ***encontra-se na Comissão Justiça.***

33. PROJETO DE LEI Nº 085/02, de autoria do Senhor Prefeito Municipal, dispõe sobre a abertura de um crédito suplementar no valor de R$927.000,00; ***às Comissões de Justiça e Finanças.***