Imprensa Oficial
da Estância de Atibaia

Sábado, 6 de março de 2010 - nº 1150 - Ano XIII - Caderno C
www.atibaia.sp.gov.br/imprensa/index.html
esta edição tem 36 páginas

Bom Jesus dos Perdões
Retificação

Na Imprensa Oficial da Estância de Atibaia, 1148- Ano XIII - de 27 de fevereiro de 2010, decreto nº. 020/2010, 22 de fevereiro de 2010.

onde se lê:

ANEXO

ANO	SISTEMA	TRIBUTO	SUBTRIBUTO	DESCRIÇÃO	VALOR(R$)
2010	06	02	10	Execução de obras particulares	
2010	06	02	12	Código de obras	R$ 0,60
2010	06	02	14	Colocação de Tapumes/Andaimes Um.	R$ 45,00
2010	06	02	15	Colocação de Toldos e Marquizes	R$ 40,00
2010	06	02	16	Desdobramento de Áreas	R$ 270,00
2010	06	02	17	Demarcação e Alinhamento até 10ms.	R$ 60,00
2010	06	02	18	Alinhamento acima de 10,00 ms.	R$ 1,70
2010	06	02	19	Demolição por metro quadrado	R$ 0,70
2010	06	02	21	Desm. de 3 a 10 Unidades/ por unidade	R$ 90,00
2010	06	02	22	Fossa ou Poço – por unidade	R$107,27
2010	06	02	23	Habite-se até 70.00m²	R$ 45,00
2010	06	02	24	ISS. Engenheiro n/inscrito por projeto	R$ 100,00
2010	06	02	25	ISS s/mão de obra até 50,00 m2.	R$ 45,00
2010	06	02	26	ISS s/mão de obra de 51 a 100 m2.	R$ 85,23
2010	06	02	27	ISS s/mão de obra de 100,01 a 150 m2.	R$ 109,14
2010	06	02	28	ISS s/mão de obra de 150,01 a 300 m2.	R$ 144,97
2010	06	02	29	ISS s/mão de obra acima de 300,00 m2.	R$ 195,97
2010	06	02	31	Limpeza de lote de até 300,00 m2.	R$ 428,91
2010	06	02	32	Loteamento para cada fração	R$ 90,00
2010	06	02	33	Multa por retirada de entulho	R$ 222,25
2010	06	02	34	Numeração de prédios	R$ 29,62
2010	06	02	35	Projeto Regular/Área construída	
2010	06	02	36	Rebaixamento de guias – por metro	R$ 25,00
2010	06	02	37	Rem.Obras Com/Cham.Res.Ele.	R$ 106,42
2010	06	02	38	Taxa de Alvará de Construção por m2.	R$ 2,22
2010	06	02	39	Habite-se de 70,01 À 150,00m²	R$ 90,00
2010	06	02	40	Habite-se de 150,01 À 300,00m²	R$ 130,00
2010	06	02	41	Habite-se acima de 300,01m²	R$ 150,00
2010	**06**	**03**	**00**	**PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS**	
2010	06	03	11	Alteração do nome do usuário	R$ 10,60
2010	06	03	12	Análise de água química/bacteriológica	R$ 51,08
2010	06	03	13	Aprovação de projeto hidráulico	R$ 296,33
2010	06	03	14	Conserto de vazamento no cavalete	R$ 29,62
2010	06	03	15	Corte no cavalete por inadimplência	R$ 51,82
2010	06	03	16	Religação pós corte no cavalete	R$ 44,44
2010	06	03	17	Cavalete solicitação de religação	R$ 10,60
2010	06	03	18	Cavalete solicitação de suspensão	R$ 44,44
2010	06	03	19	Cavalete substituição de registro	R$ 29,62
2010	06	03	21	Emissão de 2@ via Tarifa	R$ 2,60
2010	06	03	22	Extensão de rede esgoto por ml.	R$ 22,22
2010	06	03	23	Hidrômetro	R$ 97,00
2010	06	03	24	Hidrômetro substituição com custas	R$ 44,44
2010	06	03	25	Ligação de água+esgoto c/asfalto Serviços R$ 100,00 Material R$ 130,00	R$ 340,07
2010	06	03	26	Ligação de água+esgoto sem asfalto Serviços R$ 60,00 Material R$ 100,00	R$ 237,06
2010	06	03	27	Ligação de água com asfalto Serviços R$ 120,00 Material R$ 70,00	R$ 281,51
2010	06	03	28	Ligação de água com ponto na calçada Serviços R$ 60,00 Material R$ 80,00	R$ 207,43

Bom Jesus dos Perdões

2010	06	03	29	Ligação de água sem asfalto Serviços R$ 50,00 Material R$ 70,00	R$ 207,43
2010	06	03	31	Ligação de água com asfalto Serviços R$ 130,00 Material R$ 50,00	R$ 266,70
2009	06	03	32	Ligação de esgoto sem asfalto Serviços R$ 100,00 Material R$ 50,00	R$ 222,25
2010	06	03	33	Mão de obra do Encanador – Hora	R$ 11,85
2010	06	03	34	Mão de obra do ajudante de encanador	R$ 5,92
2010	06	03	35	Mão de obra ligação de água	R$ 88,89
2010	06	03	36	Mão de obra ligação de esgoto	R$ 148,16
2010	06	03	37	Mão de obra ligação água+esgoto	R$ 237,06
2010	06	03	38	Mudança de instalação de hidrômetro	R$ 44,44
2010	06	03	39	Multa por violação do lacre hidrômetro	R$516,60
2010	06	03	41	Notificação diversa	R$ 2,66
2010	06	03	42	Ramal água-corte ligação clandestina	R$ 296,33
2010	06	03	43	Ramal água corte falta de pagto.	R$518,59
2010	06	03	44	Ramal esgoto deslocamento e Reg.	R$ 518,59
2010	06	03	45	Rede de água ponta até o passeio	R$118,53
2010	06	03	46	Rede de esgoto ponta até o passeio	R$148,16
2010	06	03	47	Mudança hidrômetro espaço pequeno	R$ 44,44
2010	06	03	48	Taxa de compra de kit cavalete	R$
2010	06	03	49	Serviço Administrativo	R$ 10,60
2010	06	03	51	Taxa de Vistoria	R$ 65,37
2010	06	03	52	Transporte de caminhão água p/m3	R$100,00
2010	06	03	53	Transporte de água próprio – p/m3	R$ 60,00
2010	06	03	54	Acordo de pagamento tarifa de água	
2010	**06**	**04**	**00**	**TAXA DE CEMITÉRIO**	
2010	06	04	11	Taxa de conservação de sepulturas	
2010	06	04	12	Aprovação de plantas cons. de muretas	R$ 65,37
2010	06	04	13	Autorização constr. Túmulos c/plantas	R$17,19
2010	06	04	14	Caixa de Alvenaria no solo	R$666,75
2010	06	04	15	Concessão de gavetas	R$518,19
2010	06	04	16	Concessão de ossário	R$148,16
2010	06	04	17	Concessão terreno perpétua	R$8.000,
2010	06	04	18	Construções diversas	
2010	06	04	19	Construções de reservado	R$65,37
2010	06	04	21	Fechamento de gavetas	R$177,79
2010	06	04	22	Mão de obra/material sepultura rua	R$ 88,89
2010	06	04	23	Mão de obra/material dentro sepultura	R$118,53
2010	06	04	24	Taxa de Exumação	R$ 65,37
2010	06	04	25	Taxa de Sepultamento Geral	R$ 51,85
2010	06	04	26	Taxa de sepultura perpétua	R$ 65,37
2010	06	04	27	Transferências de restos mortais	R$ 65,37
2010	06	04	28	Taxa de uso do velório municipal	R$ 65,37
2010	**06**	**05**	**00**	**RECEITAS DE CONCESSÕES E PERMISSÕES**	
2010	06	05	11	Autorização para entrega de panfletos	R$222,25
2010	06	05	12	Permissão para Ponto de Táxi	R$
2010	06	05	13	Permissão transf. Ponto de Táxi	R$2.222,48
2010	06	05	14	Publicidade sonora ou panfletos p/dia	R$ 88,89
2010	06	05	15	Registro cadastro de autônomo	R$ 21,21
2010	06	05	16	Taxa de colocação faixa até 1 m.	R$ 3,00
2010	06	05	17	Taxa de colocação de faixa de 1 a 5ms.	R$ 4,50
2010	06	05	18	Taxa de colocação de faixa acima 5 m.	R$ 5,10
2010	06	05	19	Publ. Muro ginásio esporte 4 m. a vista	R$ 477,96
2010	06	05	21	Publ. Muro centro esportivo 4 m	R$ 477,96
2010	06	05	22	Publ. Muro centro esportivo / 12 meses	R$ 573,39
2010	06	05	23	Publicidade Centro Esportivo – ml.	R$ 119,49
2010	06	06	11	Apreensão de animais e mercadorias	R$ 308,18
2010	06	06	12	Taxa de Vistoria e Inspeção Sanitária	R$ 82,97
2010	06	07	13	Taxa eventual ambulante em festas	R$ 63,71
2010	06	07	14	Taxa eventual ambulante c/inscrição	R$ 31,86
2010	06	07	15	Taxa de energia de barracas em festas	R$
2010	06	07	16	Taxa ambulante de artesão	R$ 31,86
2010	06	08	12	Aluguel de palco para eventos – diário	R$ 220,00

Bom Jesus dos Perdões

2010	06	09	11	Serviços trator agrícola - hora	R$ 22,25
2010	06	09	12	Vistoria de corte de árvores no imóvel	R$ 51,85
2010	06	11	12	Taxa de uso de piscina mensal	R$ 3,33
2010	**06**	**19**	**10**	**SERVIÇOS ADMINISTRATIVOS**	
2010	06	19	11	2a. via de alvará sanitária	R$ 37,38
2010	06	19	12	2a. via do carnê do IPTU	R$ 7,40
2010	06	19	13	2a. via de outros documentos	R$ 3,41
2010	06	19	14	2a. via por lauda emitida	R$ 14,82
2010	06	19	15	Atestado	R$ 10,60
2010	06	19	16	Expedição da AIDF	R$ 10,60
2010	06	19	17	Baixa de qualquer natureza	R$ 10,60
2010	06	19	18	Cancelamento de processo	R$ 10,60
2010	06	19	19	Certidão de desentranhamento por ano	R$ 0,74
2010	06	19	21	Certidão com busca manual	R$ 37,04
2010	06	19	22	Certidões diversas	R$ 21,21
2010	06	19	23	Cópias de mapas	R$ 41,43
2010	06	19	24	Copia do Código Tributário p/página	R$ 1,18
2010	06	19	25	Cópia xerográfica a particular	R$ 0,50
2010	06	19	26	Outras indenizações	R$ 10,60
2010	06	19	27	Inscrição no cadastro municipal	R$ 10,60
2010	06	19	28	Petições dirigidas a autoridades	R$ 10,60
2010	06	19	32	Transferência mobiliaria/imobiliária	R$ 10,60
2010	06	19	33	Serviços de vendas de editais	R$
2010	06	19	36	Transferência razão social	R$ 10,60
2010	06	19	37	Alteração do quadro societário	R$ 10,60
2010	06	19	38	Carteira de passe escolar	R$ 11,87
2010	06	19	39	Certidão Solo Industrial	R$ 240,00
2010	06	19	40	Certidão Solo Comercial	R$ 80,00
2010	06	19	41	Certidão de Diretrizes/Loteamentos	R$ 160,00
2010	06	19	42	Inscrição Municipal Indústria	R$ 80,00
2010	06	19	43	Inscrição Municipal Comércio	R$ 60,00

Leia-se:

ANEXO

ANO	SISTEMA	TRIBUTO	SUBTRIBUTO	DESCRIÇÃO	VALOR(R$)
2010	06	02	10	Execução de obras particulares	
2010	06	02	12	Código de obras	R$ 0,60
2010	06	02	14	Colocação de Tapumes/Andaimes Um.	R$ 45,00
2010	06	02	15	Colocação de Toldos e Marquizes	R$ 40,00
2010	06	02	16	Desdobramento de Áreas	R$ 270,00
2010	06	02	17	Demarcação e Alinhamento até 10ms.	R$ 60,00
2010	06	02	18	Alinhamento acima de 10,00 ms.	R$ 1,70
2010	06	02	19	Demolição por metro quadrado	R$ 0,70
2010	06	02	21	Desm. de 3 a 10 Unidades/ por unidade	R$ 90,00
2010	06	02	22	Fossa ou Poço – por unidade	R$107,27
2010	06	02	23	Habite-se até 70.00m²	R$ 45,00
2010	06	02	24	ISS. Engenheiro n/inscrito por projeto	R$ 100,00
2010	06	02	25	ISS s/mão de obra até 50,00 m2.	R$ 45,00
2010	06	02	26	ISS s/mão de obra de 51 a 100 m2.	R$ 85,23
2010	06	02	27	ISS s/mão de obra de 100,01 a 150 m2.	R$ 109,14
2010	06	02	28	ISS s/mão de obra de 150,01 a 300 m2.	R$ 144,97
2010	06	02	29	ISS s/mão de obra acima de 300,00 m2.	R$ 195,97
2010	06	02	31	Limpeza de lote de até 300,00 m2.	R$ 428,91
2010	06	02	32	Loteamento para cada fração	R$ 90,00
2010	06	02	33	Multa por retirada de entulho	R$ 222,25
2010	06	02	34	Numeração de prédios	R$ 29,62
2010	06	02	35	Projeto Regular/Área construída	
2010	06	02	36	Rebaixamento de guias – por metro	R$ 25,00
2010	06	02	37	Rem.Obras Com/Cham.Res.Ele.	R$ 106,42
2010	06	02	38	Taxa de Alvará de Construção por m2.	R$ 2,22

Bom Jesus dos Perdões

2010	06	02	39	Habite-se de 70,01 À 150,00m²	R$ 90,00
2010	06	02	40	Habite-se de 150,01 À 300,00m²	R$ 130,00
2010	06	02	41	Habite-se acima de 300,01m²	R$ 150,00
2010	**06**	**03**	**00**	**PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS**	
2010	06	03	11	Alteração do nome do usuário	R$ 10,60
2010	06	03	12	Análise de água química/bacteriológica	R$ 51,08
2010	06	03	13	Aprovação de projeto hidráulico	R$ 296,33
2010	06	03	14	Conserto de vazamento no cavalete	R$ 29,62
2010	06	03	15	Corte no cavalete por inadimplência	R$ 51,82
2010	06	03	16	Religação pós corte no cavalete	R$ 44,44
2010	06	03	17	Cavalete solicitação de religação	R$ 10,60
2010	06	03	18	Cavalete solicitação de suspensão	R$ 44,44
2010	06	03	19	Cavalete substituição de registro	R$ 29,62
2010	06	03	21	Emissão de 2@ via Tarifa	R$ 2,60
2010	06	03	22	Extensão de rede esgoto por ml.	R$ 22,22
2010	06	03	23	Hidrômetro	R$ 97,00
2010	06	03	24	Hidrômetro substituição com custas	R$ 44,44
2010	06	03	25	Ligação de água+esgoto c/asfalto Serviços R$ 100,00 Material R$ 130,00	R$ 340,07
2010	06	03	26	Ligação de água+esgoto sem asfalto Serviços R$ 60,00 Material R$ 100,00	R$ 237,06
2010	06	03	27	Ligação de água com asfalto Serviços R$ 120,00 Material R$ 70,00	R$ 281,51
2010	06	03	28	Ligação de água com ponto na calçada Serviços R$ 60,00 Material R$ 80,00	R$ 207,43
2010	06	03	29	Ligação de água sem asfalto Serviços R$ 50,00 Material R$ 70,00	R$ 207,43
2010	06	03	31	Ligação de água com asfalto Serviços R$ 130,00 Material R$ 50,00	R$ 266,70
2010	06	03	32	Ligação de esgoto sem asfalto Serviços R$ 100,00 Material R$ 50,00	R$ 222,25
2010	06	03	33	Mão de obra do Encanador – Hora	R$ 11,85
2010	06	03	34	Mão de obra do ajudante de encanador	R$ 5,92
2010	06	03	35	Mão de obra ligação de água	R$ 88,89
2010	06	03	36	Mão de obra ligação de esgoto	R$ 148,16
2010	06	03	37	Mão de obra ligação água+esgoto	R$ 237,06
2010	06	03	38	Mudança de instalação de hidrômetro	R$ 44,44
2010	06	03	39	Multa por violação do lacre hidrômetro	R$516,60
2010	06	03	41	Notificação diversa	R$ 2,66
2010	06	03	42	Ramal água-corte ligação clandestina	R$ 296,33
2010	06	03	43	Ramal água corte falta de pagto.	R$518,59
2010	06	03	44	Ramal esgoto deslocamento e Reg.	R$ 518,59
2010	06	03	45	Rede de água ponta até o passeio	R$118,53
2010	06	03	46	Rede de esgoto ponta até o passeio	R$148,16
2010	06	03	47	Mudança hidrômetro espaço pequeno	R$ 44,44
2010	06	03	48	Taxa de compra de kit cavalete	R$
2010	06	03	49	Serviço Administrativo	R$ 10,60
2010	06	03	51	Taxa de Vistoria	R$ 65,37
2010	06	03	52	Transporte de água caminhão da Prefeitura	R$100,00
2010	06	03	53	Transporte de água caminhão próprio – p/m3.	R$ 7,00
2010	06	03	54	Acordo de pagamento tarifa de água	
2010	**06**	**04**	**00**	**TAXA DE CEMITÉRIO**	
2010	06	04	11	Taxa de conservação de sepulturas	
2010	06	04	12	Aprovação de plantas cons. de muretas	R$ 65,37
2010	06	04	13	Autorização constr. Túmulos c/plantas	R$17,19
2010	06	04	14	Caixa de Alvenaria no solo	R$666,75
2010	06	04	15	Concessão de gavetas	R$518,19
2010	06	04	16	Concessão de ossário	R$148,16
2010	06	04	17	Concessão terreno perpétua	R$8.000,
2010	06	04	18	Construções diversas	
2010	06	04	19	Construções de reservado	R$65,37
2010	06	04	21	Fechamento de gavetas	R$177,79
2010	06	04	22	Mão de obra/material sepultura rua	R$ 88,89
2010	06	04	23	Mão de obra/material dentro sepultura	R$118,53
2010	06	04	24	Taxa de Exumação	R$ 65,37

Bom Jesus dos Perdões

2010	06	04	25	Taxa de Sepultamento Geral	R$ 51,85
2010	06	04	26	Taxa de sepultura perpétua	R$ 65,37
2010	06	04	27	Transferências de restos mortais	R$ 65,37
2010	06	04	28	Taxa de uso do velório municipal	R$ 65,37
2010	**06**	**05**	**00**	**RECEITAS DE CONCESSÕES E PERMISSÕES**	
2010	06	05	11	Autorização para entrega de panfletos	R$222,25
2010	06	05	12	Permissão para Ponto de Táxi	R$
2010	06	05	13	Permissão transf. Ponto de Táxi	R$2.222,48
2010	06	05	14	Publicidade sonora ou panfletos p/dia	R$ 88,89
2010	06	05	15	Registro cadastro de autônomo	R$ 21,21
2010	06	05	16	Taxa de colocação faixa até l m.	R$ 3,00
2010	06	05	17	Taxa de colocação de faixa de 1 a 5ms.	R$ 4,50
2010	06	05	18	Taxa de colocação de faixa acima 5 m.	R$ 5,10
2010	06	05	19	Publ. Muro ginásio esporte 4 m. a vista	R$ 477,96
2010	06	05	21	Publ. Muro centro esportivo 4 m	R$ 477,96
2010	06	05	22	Publ. Muro centro esportivo / 12 meses	R$ 573,39
2010	06	05	23	Publicidade Centro Esportivo – ml.	R$ 119,49
2010	06	06	11	Apreensão de animais e mercadorias	R$ 308,18
2010	06	06	12	Taxa de Vistoria e Inspeção Sanitária	R$ 82,97
2010	06	07	13	Taxa eventual ambulante em festas	R$ 63,71
2010	06	07	14	Taxa eventual ambulante c/inscrição	R$ 31,86
2010	06	07	15	Taxa de energia de barracas em festas	R$
2010	06	07	16	Taxa ambulante de artesão	R$ 31,86
2010	06	08	12	Aluguel de palco para eventos – diário	R$ 220,00
2010	06	09	11	Serviços trator agrícola - hora	R$ 22,25
2010	06	09	12	Vistoria de corte de árvores no imóvel	R$ 51,85
2010	06	11	12	Taxa de uso de piscina mensal	R$ 3,33
2010	**06**	**19**	**10**	**SERVIÇOS ADMINISTRATIVOS**	
2010	06	19	11	2a. via de alvará sanitária	R$ 37,38
2010	06	19	12	2a. via do carnê do IPTU	R$ 7,40
2010	06	19	13	2a. via de outros documentos	R$ 3,41
2010	06	19	14	2a. via por lauda emitida	R$ 14,82
2010	06	19	15	Atestado	R$ 10,60
2010	06	19	16	Expedição da AIDF	R$ 10,60
2010	06	19	17	Baixa de qualquer natureza	R$ 10,60
2010	06	19	18	Cancelamento de processo	R$ 10,60
2010	06	19	19	Certidão de desentranhamento por ano	R$ 0,74
2010	06	19	21	Certidão com busca manual	R$ 37,04
2010	06	19	22	Certidões diversas	R$ 21,21
2010	06	19	23	Cópias de mapas	R$ 41,43
2010	06	19	24	Copia do Código Tributário p/página	R$ 1,18
2010	06	19	25	Cópia xerográfica a particular	R$ 0,50
2010	06	19	26	Outras indenizações	R$ 10,60
2010	06	19	27	Inscrição no cadastro municipal	R$ 10,60
2010	06	19	28	Petições dirigidas a autoridades	R$ 10,60
2010	06	19	32	Transferência mobiliaria/imobiliária	R$ 10,60
2010	06	19	33	Serviços de vendas de editais	R$
2010	06	19	36	Transferência razão social	R$ 10,60
2010	06	19	37	Alteração do quadro societário	R$ 10,60
2010	06	19	38	Carteira de passe escolar	R$ 11,87
2010	06	19	39	Certidão Solo Industrial	R$ 240,00
2010	06	19	40	Certidão Solo Comercial	R$ 80,00
2010	06	19	41	Certidão de Diretrizes/Loteamentos	R$ 160,00
2010	06	19	42	Inscrição Municipal Indústria	R$ 80,00
2010	06	19	43	Inscrição Municipal Comércio	R$ 60,00

Bom Jesus dos Perdões

Bom Jesus dos Perdões
Retificação

Na Imprensa Oficial da Estância de Atibaia, 1148/2010- Ano XIII - de 27 de fevereiro de 2010, Lei nº2008 de 23 de fevereiro de 2010

onde se lê:
DISPÕE SOBRE: REAJUSTE SALARIAL DOS VENCIMENTOS DOS FUNCIONÁRIOS PÚBLICOS DA CÂMARA MUNICIPAL DE BOM JESUS DOS PERDÕES E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS. DA CÂMARA MUNICIPAL DE BOM JESUS DOS PERDÕES E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.

Art. 1º - Ficam reajustados em 5% (cinco por cento) os vencimentos dos funcionários públicos da Câmara Municipal de Bom Jesus dos Perdões, inclusive aos que permaneceram sob o Regime Jurídico CLT.

Art. 2º - Fica ainda, a Mesa Diretora autorizada a conceder abono de 5% (cinco por cento) aos funcionários públicos da Câmara Municipal no mês de fevereiro de 2010.

Leia-se:
REAJUSTE SALARIAL DOS VENCIMENTOS DOS SERVIDORES DA CÂMARA MUNICIPAL DE BOM JESUS DOS PERDÕES E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.

Art. 1º - Ficam reajustados em 5% (cinco por cento) os vencimentos dos servidores da Câmara Municipal de Bom Jesus dos Perdões, inclusive aos que permaneceram sob o Regime Jurídico CLT.

Art. 2º - Fica ainda, a Mesa Diretora autorizada a conceder abono de 5% (cinco por cento) aos servidores da Câmara Municipal no mês de fevereiro de 2010.

TERMO DE CONVÊNIO Nº. 01/2010.

TERMO DE CONVÊNIO QUE ENTRE SI CELEBRAM A PREFEITURA MUNICIPAL DE BOM JESUS DOS PERDÕES E CASULO (CENTRO DE DESENVOLVIMENTO E INTEGRAÇÃO SOCIAL DA CRIANÇA PERDOENSE), OBJETIVANDO O REPASSE FINANCEIRO A TÌTULO DE SUBVENÇÕES SOCIAIS PARA O ATENDIMENTO À CRIANÇA E AO ADOLESCENTE.

DECRETO nº. 024/2010,
DE 01 de março de 2010.

Dispõe sobre: "Prorroga o vencimento do ITPU, da Taxa de Licença de Funcionamento e do Imposto sobre Serviços do exercício 2010".

Carlos Riginik Júnior, Prefeito Municipal de Bom Jesus dos Perdões, Estado de São Paulo, usando de suas atribuições legais, e

DECRETA:

Art. 1º - A data para o pagamento integral e início de parcelamento do IPTU (Imposto Predial Urbano), fica prorrogado até o dia **20** (vinte) **de março de 2010.**

Art. 2º - A taxa de **Licenciamento de Funcionamento e do Imposto sobre Serviços**, deverá ser paga até o dia 09 (nove) de abril de 2010.

§ Único – O pagamento até a data do dia 09/04/2010, terá um desconto de 10% sobre a cota única.

Art. 3º- Este **Decreto** entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

Prefeitura Municipal de Bom Jesus dos Perdões, 01 de março de 2010.

Carlos Riginik Júnior
Prefeito Municipal

EDITAL DE PROCESSO SELETIVO Nº. 02 /2010

O Prefeito Municipal de Bom Jesus dos Perdões, no uso de suas atribuições legais, CONVOCA os interessados em se inscreverem no Processo Seletivo para admissão de estagiários junto à Secretaria Municipal de Educação, conforme segue:

I - DAS INSCRIÇÕES
1 - Local da Inscrição: Secretaria Municipal de Educação.
Rua Joaquim Rodrigues dos Santos, 268 – Centro - Bom Jesus dos Perdões - SP.
Nos dias: 8 e 9 de março de 2010.
No Horário: das 9h às 16h.

2 - No momento da inscrição, o interessado apresentará declaração, fornecida no próprio local, na qual sob as penas da lei assumirá:
a) Ser brasileiro nato ou gozar das prerrogativas legais;
b) Ter, à data de encerramento das inscrições, idade mínima de 18 (dezoito) anos;
c) Estar em dia com as obrigações resultantes da legislação eleitoral e, se de sexo masculino, do Serviço Militar;
d) Ter capacidade física e mental para o desempenho das funções;
e) Não registrar antecedentes criminais, achando-se em pleno direito dos exercícios civis e políticos;
f) Não ter sofrido, no exercício de função pública, penalidade por prática de atos desabonadores;
g) Conhecer e estar de acordo com as exigências contidas do presente edital;

3 - Para inscrever-se no processo seletivo, o interessado deverá:
a) Assinar ficha no local de inscrição declarando que atende as exigências do item I -2;
b) Apresentar original e xerox da cédula de identidade, (RG);

c) Apresentar declaração de matrícula, no semestre corrente, em curso específico de Licenciatura/bacharelado em Pedagogia ;
d) Apresentar original da Certidão de Nascimento dos filhos;

4 - No caso de inscrição por procuração deverá ser apresentado o instrumento de mandato, reconhecido firma e documento de identidade do procurador.
5 - O candidato ou seu procurador, conforme o caso, será responsável pelas informações prestadas no formulário de inscrição.
6 - Não serão aceitas inscrições por via postal, fax ou extemporâneas.

II - DA CLASSIFICAÇÃO DO CANDIDATO

1. Os candidatos serão classificados, em ordem decrescente, pela quantidade de pontos que obtiver, sendo considerados pontos cada semestre concluído do curso específico de Licenciatura em Pedagogia, computado (0,5 por cada semestre concluído) .

2. Na hipótese de total igualdade absoluta de pontos terá preferência sucessivamente o candidato que tiver:
a) maior idade e;
b) maior número de filhos;
3. Persistindo o empate a escolha será feita por sorteio.
4. A lista de classificação será publicada no quadro de avisos da Prefeitura Municipal de Bom Jesus dos Perdões e na Secretaria Municipal de Educação , no dia 15 de março de 2010 às 16h..
5. A 1ª sessão de atribuição será realizada no dia 22 de março , às 16 horas, na Secretaria Municipal de Educação de Bom Jesus dos Perdões.

III – DA CONTRATAÇÃO
1. Os candidatos aprovados e convocados terão o prazo de 01 (um) dia para se apresentarem perdendo o direito à vaga se não obedecerem este prazo.
2. Os candidatos serão regidos pela Lei Federal

Bom Jesus dos Perdões

nº. 11.788 de 25 de setembro de 2008.
3. A aprovação do candidato não caracteriza a obrigatoriedade de contratação pela Prefeitura. A contratação será efetuada de acordo com a disponibilidade e necessidade da Prefeitura.

IV – DAS DISPOSIÇÕES GERAIS
1 – A inscrição do candidato importará no conhecimento das presentes instruções e na aceitação das condições do processo seletivo, tais como se acham estabelecidas neste edital e nas normas legais pertinentes.
2 – A inexatidão das afirmativas e/ ou irregularidades nos documentos, mesmo que verificadas a qualquer tempo, em especial por ocasião da contratação, acarretarão a nulidade da inscrição com todas as suas decorrências, sem prejuízo das demais medidas de ordem administrativa, civil ou criminal.
3 – Este processo seletivo terá validade até 30 de dezembro de 2010.
4 – As disposições deste Edital poderão ser alteradas ou complementadas, enquanto não efetivado o fato respectivo, através da publicação do edital correspondente.
5. Ficará impedido de nova escolha durante o prazo de vigência deste Processo seletivo o candidato que, tendo escolhido o posto de estagiário, desistir dele por qualquer motivo.
6. Os casos omissos serão resolvidos pelo Sr. Prefeito Municipal em conjunto com a Secretaria Municipal de Educação.

Prefeitura Municipal de Bom Jesus dos Perdões, em 01 de março de 2010.

CARLOS RIGINIK JUNIOR
Prefeito Municipal

PORTARIA Nº 058/2010
11 de fevereiro de 2010

PREFEITO MUNICIPAL DE BOM JESUS DOS PERDÕES, Estado de São Paulo, no uso de suas atribuições legais, **CONTRATA**, como Professora de Educação Básica I – Educação Infantil, pelo regime da C.L.T. pelo período de 157 (cento e cinqüenta e sete) dias, ou seja, de 08 de fevereiro de 2010 a 14 de julho de 2010, a Sra. **KATIA DOMINGUES MARIN**, brasileira, solteira, portadora do RG: 34.435.109-9, recebendo mensalmente o valor equivalente ao cargo efetivo de Professora de Educação Básica I, Nível 01, Faixa 1 – Tabela II – classes docentes, de acordo com o decreto nº 31/2009, em substituição à Profª. Zirlene Martins S. Locastro, afastada para exercer a as funções de Psicopedagoga na SME.
Esta portaria tem efeito retroativo a 08 de fevereiro de 2010.

PUBLIQUE-SE
E
CUMPRA-SE

Prefeitura Municipal de Bom Jesus dos Perdões, Estado de São Paulo em 11 de fevereiro de 2010.

CARLOS RIGINIK JUNIOR
Prefeito Municipal

PORTARIA Nº 059/2010
11 de fevereiro de 2010

PREFEITO MUNICIPAL DE BOM JESUS DOS PERDÕES, Estado de São Paulo, no uso de suas atribuições legais, **CONTRATA**, como Professora de Educação Básica II -Ensino Fundamental, pelo regime da C.L.T. pelo período de 157 (cento e cinqüenta e sete) dias, ou seja, de 08 de fevereiro de 2010 a 14 de julho de 2010, a Sra. **DEBORA MARIA DA SILVA DIAS PEREIRA**, brasileira, casada, portadora do RG: 34.270.198-8, recebendo mensalmente o valor equivalente ao cargo efetivo de Professora de Educação Básica II, Nível 01, Faixa 1 – Tabela I – classes docentes, de acordo com o decreto nº 31/2009, em substituição ao prof. Antônio Roberto M. de Castro, readaptado na EMEF Prof. Sérgio G. Viana.
Esta portaria tem efeito retroativo a 08 de fevereiro de 2010.

PUBLIQUE-SE
E
CUMPRA-SE

Prefeitura Municipal de Bom Jesus dos Perdões, Estado de São Paulo em 11 de fevereiro de 2010.

CARLOS RIGINIK JUNIOR
Prefeito Municipal

PORTARIA Nº 060/2010
11 de fevereiro de 2010

PREFEITO MUNICIPAL DE BOM JESUS DOS PERDÕES, Estado de São Paulo, no uso de suas atribuições legais, **CONTRATA**, como Professora de Educação Básica II -Ensino Fundamental, pelo regime da C.L.T. pelo período de 75 (setenta e cinco) dias, ou seja, de 08 de fevereiro de 2010 a 23 de abril de 2010, a Sra. **VALÉRIA APARECIDA GARBELINI OTA**, brasileira, casada, portadora do RG: 20.914.395, recebendo mensalmente o valor equivalente ao cargo efetivo de Professora de Educação Básica II, Nível 01, Faixa 1 – Tabela I – classes docentes, de acordo com o decreto nº 31/2009, em substituição à Profª. Patrícia F. G. da Silva, afastada em licença médica.
Esta portaria tem efeito retroativo a 08 de fevereiro de 2010.

PUBLIQUE-SE
E
CUMPRA-SE

Prefeitura Municipal de Bom Jesus dos Perdões, Estado de São Paulo em 11 de fevereiro de 2010.

CARLOS RIGINIK JUNIOR
Prefeito Municipal

PORTARIA Nº 061/2010
11 de fevereiro de 2010

PREFEITO MUNICIPAL DE BOM JESUS DOS PERDÕES, Estado de São Paulo, no uso de suas atribuições legais, **CONTRATA**, como Professora de Educação Básica I – Educação Infantil, pelo regime da C.L.T. pelo período de 157 (cento e cinqüenta e sete) dias, ou seja, de 08 de fevereiro de 2010 a 14 de julho de 2010, a Sra. **EDILIAN ALVES DOS ANJOS CAVALCANTE**, brasileira, casada, portadora do RG: 46.024.183-7, recebendo mensalmente o valor equivalente ao cargo efetivo de Professora de Educação Básica I, Nível 01, Faixa 1 – Tabela II – classes docentes, de acordo com o decreto nº 31/2009, em substituição à Profª. Irene M. da Fonseca, afastada para ocupar cargo de Coord. Geral da E. Infantil na SME.
Esta portaria tem efeito retroativo a 08 de fevereiro de 2010.

PUBLIQUE-SE
E
CUMPRA-SE

Prefeitura Municipal de Bom Jesus dos Perdões, Estado de São Paulo em 11 de fevereiro de 2010.

CARLOS RIGINIK JUNIOR
Prefeito Municipal

PORTARIA Nº 062/2010
11 de fevereiro de 2010

O PREFEITO MUNICIPAL DE BOM JESUS DOS PERDÕES, Estado de São Paulo, no uso de suas atribuições legais, **CONTRATA**, como Professora de Educação Básica II - Educação de Jovens e Adultos – E.J.A., regime da C.L.T. pelo período de 157 (cento e cinqüenta e sete) dias, ou seja, de 08 de fevereiro de 2010 a 14 de julho de 2010, o Sr. **EDSON DE CAMARGO**, brasileiro, casado, portador do RG: 20.284.869, recebendo mensalmente conforme estipulado

Imprensa Oficial da Estância de Atibaia
Sábado, 6 de março de 2010 - nº 1150 - Ano XIII - Caderno C www.atibaia.sp.gov.br/imprensa/index.html

Bom Jesus dos Perdões

no parágrafo único do artigo 77 da Lei 1600/2001.

Esta portaria tem efeito retroativo a 08 de fevereiro de 2010.

PUBLIQUE-SE
E
CUMPRA-SE

Prefeitura Municipal de Bom Jesus dos Perdões, Estado de São Paulo em 11 de fevereiro de 2010.

CARLOS RIGINIK JUNIOR
Prefeito Municipal

PORTARIA Nº 063/2010
11 de fevereiro de 2010

PREFEITO MUNICIPAL DE BOM JESUS DOS PERDÕES, Estado de São Paulo, no uso de suas atribuições legais, **CONTRATA**, como Professora de Educação Básica I – Educação Infantil, pelo regime da C.L.T. pelo período de 157 (cento e cinqüenta e sete) dias, ou seja, de 08 de fevereiro de 2010 a 14 de julho de 2010, a Sra. **ROSANA APARECIDA OLIVEIRA DA SILVA**, brasileira, solteira, portadora do RG: 33.305.702-8, recebendo mensalmente o valor equivalente ao cargo efetivo de Professora de Educação Básica I, Nível 01, Faixa 1 – Tabela II – classes docentes, de acordo com o decreto nº 31/2009, em substituição à Profª. Maria de Lourdes C. D. Labriola, afastada para direção da EMEI Antônio Prado.
Esta portaria tem efeito retroativo a 08 de fevereiro de 2010.

PUBLIQUE-SE
E
CUMPRA-SE

Prefeitura Municipal de Bom Jesus dos Perdões, Estado de São Paulo em 11 de fevereiro de 2010.

CARLOS RIGINIK JUNIOR
Prefeito Municipal

PORTARIA Nº 064/2010
12 de fevereiro de 2010

PREFEITO MUNICIPAL DE BOM JESUS DOS PERDÕES, Estado de São Paulo, no uso de suas atribuições legais, **CONTRATA**, como Professora de Educação Básica I – Educação Infantil, pelo regime da C.L.T. pelo período de 153 (cento e cinqüenta e três) dias, ou seja, de 12 de fevereiro de 2010 a 14 de julho de 2010, a Sra. **MÁRCIA REGINA DOS SANTOS CINELLI BARROS REBELLO RAGGIO**, brasileira, casada, portadora do RG: 30.608.966-X, recebendo mensalmente o valor equivalente ao cargo efetivo de Professora de Educação Básica I, Nível 01, Faixa 1 – Tabela II – classes docentes, de acordo com o decreto nº 31/2009, em substituição à Profª. Valdinéia Labriola Ramos, em licença médica.

PUBLIQUE-SE
E
CUMPRA-SE

Prefeitura Municipal de Bom Jesus dos Perdões, Estado de São Paulo em 12 de fevereiro de 2010.

CARLOS RIGINIK JUNIOR
Prefeito Municipal

PORTARIA Nº 065/2010
12 de fevereiro de 2010

O PREFEITO MUNICIPAL DE BOM JESUS DOS PERDÕES, Estado de São Paulo, usando de suas atribuições legais **CONCEDE** de acordo com o processo n° 035/2008, 30 (trinta) dias de licença-prêmio, para o gozo no período de 22 de fevereiro de 2010 a 23 de março de 2010, referente ao período aquisitivo de 01 de fevereiro de 2001 a 31 de janeiro de 2006, à funcionária **ANA MARIA DA FONSECA CAMARGO,** portadora do RG: 20.284.860-7, ocupante do cargo efetivo de Professora Ed. Básica II.

PUBLIQUE-SE
E
CUMPRA-SE

Prefeitura Municipal de Bom Jesus dos Perdões, Estado de São Paulo em 12 de fevereiro de 2010.

CARLOS RIGINIK JUNIOR
Prefeito Municipal

PORTARIA Nº 066/2010
12 de fevereiro de 2010

O PREFEITO MUNICIPAL DE BOM JESUS DOS PERDÕES, Estado de São Paulo, no uso de suas atribuições legais, **CONTRATA**, como Professora de Educação Básica II - Educação de Jovens e Adultos – E.J.A., regime da C.L.T. pelo período de 157 (cento e cinqüenta e sete) dias, ou seja, de 08 de fevereiro de 2010 a 14 de julho de 2010, a Sra. **MARIA DE LOURDES GONÇALVES DOS SANTOS**, brasileira, solteira, portadora do RG: 22.371.248-6, recebendo mensalmente conforme estipulado no parágrafo único do artigo 77 da Lei 1600/2001.

Esta portaria tem efeito retroativo a 08 de fevereiro de 2010.

PUBLIQUE-SE
E
CUMPRA-SE

Prefeitura Municipal de Bom Jesus dos Perdões, Estado de São Paulo em 12 de fevereiro de 2010.

CARLOS RIGINIK JUNIOR
Prefeito Municipal

PORTARIA Nº 067/2010
12 de fevereiro de 2010

O PREFEITO MUNICIPAL DE BOM JESUS DOS PERDÕES, no uso de suas atribuições legais e de acordo com o parágrafo único, do artigo 44, da Lei nº 1600/2001, CONCEDE , mediante documentação apresentada pela Secretaria da Educação, a EVOLUÇÃO FUNCIONAL pela via acadêmica à funcionária **LENICE APARECIDA RAMOS DE SOUZA** , portadora do RG: 14.539.181-4, ocupante do cargo efetivo de Professora de Educação Básica II, passando da Faixa 1 do Nível I para a Faixa 1 do Nível IV, da Tabela I, Escala de Vencimentos-Classes Docentes, desta Prefeitura Municipal de Bom Jesus dos Perdões.
Esta portaria tem efeito retroativo a 03 de fevereiro de 2010.

PUBLIQUE-SE
E
CUMPRA-SE

Prefeitura Municipal de Bom Jesus dos Perdões, Estado de São Paulo em 12 de fevereiro de 2010.

CARLOS RIGINIK JUNIOR
Prefeito Municipal

PORTARIA Nº 068/2010
12 de fevereiro de 2010

O PREFEITO MUNICIPAL DE BOM JESUS DOS PERDÕES, Estado de São Paulo, usando de suas atribuições legais **CONCEDE** de acordo com o processo n° 056/2009, 30 (trinta) dias de licença-prêmio, para o gozo no período de 01 de março de 2010 a 02 de abril de

Bom Jesus dos Perdões

2010, referente ao período aquisitivo de 01 de janeiro de 2001 a 31 de dezembro de 2005, ao funcionário **ORMEZINDO BUENO,** portador do RG: 16.9.161.397, ocupante do cargo efetivo de Fiscal.

PUBLIQUE-SE
E
CUMPRA-SE

Prefeitura Municipal de Bom Jesus dos Perdões, Estado de São Paulo em 12 de fevereiro de 2010.

CARLOS RIGINIK JUNIOR
Prefeito Municipal

PORTARIA Nº 069/2010
12 de fevereiro de 2010

O PREFEITO MUNICIPAL DE BOM JESUS DOS PERDÕES, Estado de São Paulo, usando de suas atribuições legais **CONCEDE** de acordo com o processo n° 053/2008, 30 (trinta) dias de licença-prêmio, para o gozo no período de 01 de março de 2010 a 30 de março de 2010, referente ao período aquisitivo de 01 de janeiro de 2001 a 31 de dezembro de 2005, ao funcionário **ALTEMIR DE ALMEIDA,** portador do RG: 20.487.827-5, ocupante do cargo efetivo de Hidrometrista.

PUBLIQUE-SE
E
CUMPRA-SE

Prefeitura Municipal de Bom Jesus dos Perdões, Estado de São Paulo em 12 de fevereiro de 2010.

CARLOS RIGINIK JUNIOR
Prefeito Municipal

PORTARIA Nº 070/2010
12 de fevereiro de 2010

O PREFEITO MUNICIPAL DE BOM JESUS DOS PERDÕES, Estado de São Paulo, usando de suas atribuições legais **CONCEDE** de acordo com o processo n° 020/2010, 30 (trinta) dias de licença-prêmio, para o gozo no período de 01 de março de 2010 a 30 de março de 2010, referente ao período aquisitivo de 02 de agosto de 2004 a 01 de agosto de 2009, ao funcionário **PAULO MARCELINO ATALIBA,** portador do RG: 6.415.053-1, ocupante do cargo efetivo de Médico Plantonista.

PUBLIQUE-SE
E
CUMPRA-SE

Prefeitura Municipal de Bom Jesus dos Perdões, Estado de São Paulo em 12 de fevereiro de 2010.

CARLOS RIGINIK JUNIOR
Prefeito Municipal

PORTARIA Nº 071/2010
12 de fevereiro de 2010

O PREFEITO MUNICIPAL DE BOM JESUS DOS PERDÕES, Estado de São Paulo, usando de suas atribuições legais **CONCEDE** de acordo com o processo n° 005/2009, 30 (trinta) dias de licença-prêmio, para o gozo no período de 01 de março de 2010 a 30 de março de 2010, referente ao período aquisitivo de 16 de julho de 2001 a 15 de julho de 2006, ao funcionário **FRANCISCO LUIZ SANCHES,** portador do RG: 1546192, ocupante do cargo efetivo de Técnico em Enfermagem.

PUBLIQUE-SE
E
CUMPRA-SE

Prefeitura Municipal de Bom Jesus dos Perdões, Estado de São Paulo em 12 de fevereiro de 2010.

CARLOS RIGINIK JUNIOR
Prefeito Municipal

PORTARIA Nº 072/2010
18 de fevereiro de 2010

O PREFEITO MUNICIPAL DE BOM JESUS DOS PERDÕES, Estado de São Paulo, usando de suas atribuições legais, **NOMEIA**, a Sra. **NATALINA MARTINS**, brasileira, solteira, portadora do RG: 22.808.458-1, para ocupar o cargo efetivo de SERVENTE, Nível 01 Letra A, de acordo com a Lei 1813/2006, com a carga horária de 44 (quarenta e quatro) horas semanais.

PUBLIQUE-SE
E
CUMPRA-SE

Prefeitura Municipal de Bom Jesus dos Perdões, Estado de São Paulo em 18 de fevereiro de 2010.

CARLOS RIGINIK JUNIOR
Prefeito Municipal

PORTARIA Nº 073/2010
18 de fevereiro de 2010

O PREFEITO MUNICIPAL DE BOM JESUS DOS PERDÕES, Estado de São Paulo, usando de suas atribuições legais, **NOMEIA**, a Sra. **CLAUDIA SILVA GAMEIRO**, brasileira, separada, portadora do RG: 20.545.029, para ocupar o cargo efetivo de PROFESSORA DE EDUCAÇÃO BÁSICA II, Nível 01, Faixa 01, de acordo com a Lei 1813/2006, com a carga horária de 30 (trinta) horas semanais.

PUBLIQUE-SE
E
CUMPRA-SE

Prefeitura Municipal de Bom Jesus dos Perdões, Estado de São Paulo em 18 de fevereiro de 2010.

CARLOS RIGINIK JUNIOR
Prefeito Municipal

PORTARIA Nº 074/2010
18 de fevereiro de 2010

O PREFEITO MUNICIPAL DE BOM JESUS DOS PERDÕES, Estado de São Paulo, usando de suas atribuições legais, **NOMEIA**, a Sra. **MARCIA MARTINELLI**, brasileira, divorciada, portadora do RG: 19.259.814, para ocupar o cargo efetivo de MERENDEIRA, Nível 01 Letra A, de acordo com a Lei 1813/2006, com a carga horária de 44 (quarenta e quatro) horas semanais.

PUBLIQUE-SE
E
CUMPRA-SE

Prefeitura Municipal de Bom Jesus dos Perdões, Estado de São Paulo em 18 de fevereiro de 2010.

CARLOS RIGINIK JUNIOR
Prefeito Municipal

PORTARIA Nº 075/2010
18 de fevereiro de 2010

O PREFEITO MUNICIPAL DE BOM JESUS DOS PERDÕES, Estado de São Paulo, usando de suas atribuições legais, **NOMEIA**, a Sra. **FATIMA DA SILVA AVENA DE OLIVEIRA**, brasileira, casada, portadora do RG: 19.288.460, para ocupar o cargo efetivo de MERENDEIRA, Nível 01 Letra A, de acordo

Bom Jesus dos Perdões

com a Lei 1813/2006, com a carga horária de 44 (quarenta e quatro) horas semanais.

PUBLIQUE-SE
E
CUMPRA-SE

Prefeitura Municipal de Bom Jesus dos Perdões, Estado de São Paulo em 18 de fevereiro de 2010.

CARLOS RIGINIK JUNIOR
Prefeito Municipal

PORTARIA Nº 076/2010
19 de fevereiro de 2010

O PREFEITO MUNICIPAL DE BOM JESUS DOS PERDÕES, Estado de São Paulo, usando de suas atribuições legais, **NOMEIA**, a Srta. **CLAUDIA ROBERTA SOARES DE ALMEIDA**, brasileira, solteira, portadora do RG: 30.277.495-6, para ocupar o cargo efetivo de TÉCNICO EM ENFERMAGEM, Nível 07 Letra A, de acordo com a Lei 1813/2006, com a carga horária de 40 (quarenta) horas semanais.

PUBLIQUE-SE
E
CUMPRA-SE

Prefeitura Municipal de Bom Jesus dos Perdões, Estado de São Paulo em 19 de fevereiro de 2010.

CARLOS RIGINIK JUNIOR
Prefeito Municipal

PORTARIA Nº 077/2010
19 de fevereiro de 2010

O PREFEITO MUNICIPAL DE BOM JESUS DOS PERDÕES, Estado de São Paulo, usando de suas atribuições legais, faz cessar os efeitos da portaria n° 090/2007.

PUBLIQUE-SE
E
CUMPRA-SE

Prefeitura Municipal de Bom Jesus dos Perdões, Estado de São Paulo em 19 de fevereiro de 2010.

CARLOS RIGINIK JUNIOR
Prefeito Municipal

PORTARIA Nº 078/2010
22 de fevereiro de 2010

O PREFEITO MUNICIPAL DE BOM JESUS DOS PERDÕES, Estado de São Paulo, usando de suas atribuições legais, **NOMEIA**, o Sr. **MARCIO PAULO GARZUZI**, brasileiro, casado, portador do RG: 25.686.000-2, para ocupar o cargo efetivo de ENGENHEIRO CIVIL, Nível 15, Letra A, de acordo com a Lei 1813/2006, com a carga horária de 40 (quarenta) horas semanais.

PUBLIQUE-SE
E
CUMPRA-SE

Prefeitura Municipal de Bom Jesus dos Perdões, Estado de São Paulo em 22 de fevereiro de 2010.

CARLOS RIGINIK JUNIOR
Prefeito Municipal

PORTARIA Nº 079/2010
25 de fevereiro de 2010

O PREFEITO MUNICIPAL DE BOM JESUS DOS PERDÕES, Estado de São Paulo, usando de suas atribuições legais, **NOMEIA**, a Sra. **LISSA KAWASHIMA**, brasileira, solteira, portadora do RG: 23.102.546-4, para ocupar o cargo efetivo de PROFESSORA DE EDUCAÇÃO BÁSICA III - ARTES, Nível 01, Faixa 02, da Tabela II,de acordo com a Lei 1813/2006, com a carga horária de 24 (vinte e quatro) horas semanais.

PUBLIQUE-SE
E
CUMPRA-SE

Prefeitura Municipal de Bom Jesus dos Perdões, Estado de São Paulo em 25 de fevereiro de 2010.

CARLOS RIGINIK JUNIOR
Prefeito Municipal

PORTARIA Nº 080/2010
25 de fevereiro de 2010

O PREFEITO MUNICIPAL DE BOM JESUS DOS PERDÕES, Estado de São Paulo, no uso de suas atribuições legais, **CONCEDE** de acordo com o processo nº 018/2010, 27 (vinte e sete) dias de licença-prêmio, em pecúnia, referente ao período aquisitivo de 01 de janeiro de 2001 a 31 de dezembro de 2005, a funcionária **IONE ALE**, portadora do RG: 21.705.768, ocupante do cargo efetivo de Sup. Arquivo Médico.

PUBLIQUE-SE
E
CUMPRA-SE

Prefeitura Municipal de Bom Jesus dos Perdões, Estado de São Paulo em 25 de fevereiro de 2010.

CARLOS RIGINIK JUNIOR
Prefeito Municipal

PORTARIA Nº 081/2010
25 de fevereiro de 2010

O PREFEITO MUNICIPAL DE BOM JESUS DOS PERDÕES, Estado de São Paulo, no uso de suas atribuições legais, **CONCEDE** de acordo com o processo nº 019/2010, 27 (vinte e sete) dias de licença-prêmio, em pecúnia, referente ao período aquisitivo de 01 de janeiro de 2001 a 31 de dezembro de 2005, ao funcionário **PAULO ANTONIO DOS SANTOS**, portador do RG: 21.263.358, ocupante do cargo efetivo de Diretor Escola Infantil.

PUBLIQUE-SE
E
CUMPRA-SE

Prefeitura Municipal de Bom Jesus dos Perdões, Estado de São Paulo em 25 de fevereiro de 2010.

CARLOS RIGINIK JUNIOR
Prefeito Municipal

PORTARIA Nº 082/2010
25 de fevereiro de 2010

O PREFEITO MUNICIPAL DE BOM JESUS DOS PERDÕES, Estado de São Paulo, no uso de suas atribuições legais, **CONCEDE** de acordo com o processo nº 021/2010, 27 (vinte e sete) dias de licença-prêmio, em pecúnia, referente ao período aquisitivo de 22 de abril de 2003 a 21 de abril de 2008, ao funcionário **AMADEU DA SILVA**, portador do RG: 27.131.345-6, ocupante do cargo efetivo de Técnico de Radiologia.

PUBLIQUE-SE
E
CUMPRA-SE

Prefeitura Municipal de Bom Jesus dos Perdões, Estado de São Paulo em 25 de fevereiro de 2010.

Bom Jesus dos Perdões

CARLOS RIGINIK JUNIOR
Prefeito Municipal

PORTARIA Nº 084/2010
02 de março de 2010

O PREFEITO MUNICIPAL DE BOM JESUS DOS PERDÕES, Estado de São Paulo, no uso de suas atribuições legais, **RESOLVE:**

Art. 1° - Nomear os funcionários **EDILAINE APARECIDA O. BATISTA**, Supervisora de Ensino, **ELIANA MAYUMI TAZAWA,** Supervisora de Ensino e **EDVANE DE LEMOS SILVA,** Auxiliar Administrativo, para comporem a Comissão do Processo Seletivo n° 02/2010, tendo a responsabilidade de cumprir as determinações estabelecidas no Edital do Processo Seletivo n° 02/2010.

Art. 2º - A presente comissão será presidida pela Sra. Edilaine Aparecida de O. Batista

PUBLIQUE-SE
E
CUMPRA-SE

Prefeitura Municipal de Bom Jesus dos Perdões, Estado de São Paulo em 02 de março de 2010.

CARLOS RIGINIK JUNIOR
Prefeito Municipal

Portaria nº 083/2010,
de 01 de março de 2010.

DISPÕE SOBRE: Nomeação da Comissão Permanente de Organização e Fiscalização de Eventos.

CONSIDERANDO que muitos dos estabelecimentos de interesse à saúde, principalmente os estabelecimentos de alimento e os ambulantes de alimentos que trabalham nos finas de semanas e feriados no período noturno, sem a devida fiscalização;

CONSIDERANDO os eventos e festividades que acontecem no decorrer do ano, como réveillon, carnaval, aniversário do Município, festas do Peão, festividades do padroeiro, dentre outras festividades que envolvem comércio de alimentos e devem ser fiscalizadas pela VISA Municipal;

CONSIDERANDO a Lei nº. 13.541 de 07 de Maio de 2009, que Proíbe o consumo de cigarros ou qualquer outro produto fumígero em locais fechados ou parcialmente fechados, onde a Vigilância Sanitária deverá realizar a fiscalização;

CONSIDERANDO, também, a cobrança da população referente a estabelecimentos clandestinos, incluindo ambulantes que comercializam produtos de interesse à saúde nos finais de semana, feriados e após o expediente da vigilância sanitária.

CARLOS RIGINIK JÚNIOR, Prefeito Municipal de Bom Jesus dos Perdões, Estado de São Paulo, usando de suas atribuições legais, visando atender o artigo 151, inciso I,II da Lei municipal nº 1.500/99.

RESOLVE:

1º - NOMEAR, pelo período de 01 (um) ano, a Sra. Lúcia Braga Belvizo, Agente de Saneamento, Sra. Renata Mussio Sousa, Agente de Saneamento, Sra. Tamy de Fátima Ferraz, Agente de Saneamento, Sr. Newton Floriano do Espirito Santo, Fiscal, Sr. Paulo Afonso Ramos, Secretário de Cultura, Sr. Mauro de Paiva, Encarregado do Setor de Hidrômetro, e o Sr. José Luiz Santos Cunha, Motorista para, compor a Comissão Permanente de Organização e Fiscalização de Eventos desta Prefeitura Municipal, cabendo-lhes as vantagens previstas no artigo 151, inciso II, alínea "a", da Lei municipal acima referida, com as alterações da Lei municipal nº 1.606/01.

2º - Esta portaria entrará em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

PUBLIQUE-SE
E
CUMPRA-SE.

Prefeitura Municipal de Bom Jesus dos Perdões, Estado de São Paulo, 01 março de 2010.

Carlos Riginik Júnior
Prefeito Municipal

PORTARIA nº. 086/2010,
De 03 de março de 2010.

O **PREFEITO MUNICIPAL DE BOM JESUS DOS PERDÕES**, Estado de São Paulo, usando de suas atribuições legais, que lhe são conferidas pelo Art. 62, inciso IX da Lei Orgânica do Município, resolve pelo presente portaria, designar o **Sr. Rosário Marcondes de Souza,** Secretário de Administração e Finanças, a Sra. **Hilda Aparecida dos Santos,** Tesoureira e o Sr. Prefeito Municipal, **Carlos Riginik Júnior**, para efetuar emissão de cheques e transferências entre as contas da Prefeitura Municipal de Bom Jesus dos Perdões, independente de valor.

Esta Portaria entrará em vigor na data de sua afixação, revogadas as disposições em contrário.

PUBLIQUE-SE
E
CUMPRA-SE

Prefeitura Municipal de Bom Jesus dos Perdões, Estado de São Paulo, em 03 de março de 2010.

Carlos Riginik Júnior
- Prefeito Municipal-

Decreto nº 025/2010.
1º. de março de 2010.

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

CARLOS RIGINIK JÚNIOR PREFEITO MUNICIPAL DE BOM JESUS DOS PERDÕES - SP, no uso das atribuições que lhes são conferidas por Lei:

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;

Considerando que compete ao Serviço de Inspeção Municipal fazer cumprir estas normas, conforme determinações da Lei Municipal N° 1986/2009.

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, conforme texto que segue, acompanhado de 02 anexos:

Artigo 2º - Esta resolução entrará em vigor na data de sua publicação.

Capítulo 01
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.

Bom Jesus dos Perdões

Seção I - Estrutura e Edificação

a) Localização

1- Os estabelecimentos devem estar situados, preferivelmente, em zonas isenta 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 05 (cinco) metros, e dispor de área que permita, que as operações de recepção e expedição ocorram na área do estabelecimento;

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. Deve possuir pátio onde não ocorra formação de poeira e lama;

5- O acesso ao estabelecimento deve ser direto e independente, não comum a outros usos (habitação) e possibilitar um fluxo ordenado e sem cruzamentos em todas as etapas de preparação de alimentos e a facilitar as operações de manutenção, limpeza e, quando for o caso, desinfecção.

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 02 (dois) metros, com ângulos e cantos arredondados, preferentemente. Possuir pé direito de 03 (três) metros, podendo a juízo da inspeção municipal admitir-se altura inferior, desde que apresente condições de aeração, iluminação e temperatura satisfatória.

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 preferencialmente chanfrados. As entradas principais devem ter mecanismos de proteção contra insetos, roedores e outros animais. O forro poderá ser dispensado nos casos em que a cobertura proporcionar perfeita vedação.

Parágrafo único – É vedado à utilização de madeira.

e) Telhado e forro

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

1 - 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, deve ser através de luz fria com as lâmpadas adequadamente protegidas, proibindo-se a utilização de luz colorida que mascare ou determine falsa impressão da coloração dos produtos;

2 – As instalações elétricas devem estar embutidas ou protegidas em tubulações externas e íntegras de tal forma a permitir a higienização dos ambientes.

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 direcionada da área limpa para a suja, nas áreas de preparo dos alimentos, e não incidir diretamente sobre os alimentos.

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 instalada, devidamente dimensionada 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 para higienização de mãos e botas (bloqueio sanitário) devem estar presentes, nos locais de acesso às dependências de manipulação de comestíveis.

j) Uso do Frio

1 - 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;

2 - Devem possuir termômetro visível;

3 - A instalação frigorífica deverá assegurar temperatura de armazenamento de produtos refrigerados de 0 ° C (zero) a 4 °C (quatro) Celsius e temperatura de armazenamento de produtos congelados de máximo – 15°C (quinze graus Celsius negativo);

4 – Possuir equipamentos de frio suficiente para climatização, que garanta a temperatura de até 15 °C, quando necessário, segundo a capacidade e a finalidade do estabelecimento. Vedado o uso de ar condicionado.

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, ligado a tubos coletores, no sistema geral de escoamento de toda canalização;

2- Instalações para retenção de gordura de 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.

m) Equipamentos, Móveis e Utensílios.

1 - O estabelecimento deve dispor de equipamento necessário e adequado aos trabalhos, obedecidos aos princípios de técnica industrial, de eficiência e eficácia comprovadas,

Bom Jesus dos Perdões

e facilidade de higienização, inclusive para aproveitamento e preparo de subprodutos não comestíveis;
2 - Mesas, bancadas, prateleiras, tanques, caixas, bandejas e quaisquer outros recipientes em número suficiente, de material liso, resistente, impermeável, e de fácil limpeza e estar isentas de rugosidades, frestas e outras imperfeições que possam comprometer a higienização dos mesmos e serem fontes de contaminação dos alimentos;
3 - 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;
4 - 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.

Seção II - 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) Dispor de rede de abastecimento de água potável, para atender suficientemente, às necessidades do trabalho industrial e às dependências sanitárias, utilizando-se dosador de cloro para o tratamento de água. Quando utilizada solução alternativa de abastecimento de água, a potabilidade deve ser testada semestralmente mediante laudos laboratoriais, sem prejuízo de outras exigências previstas em legislação específica;
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. Vedado o uso de equipamento doméstico para aquecimento de água;
e) O gelo para utilização em alimentos deve ser fabricado a partir de água potável, mantido em condição higiênico-sanitária que evite sua contaminação;
f) O vapor, quando utilizado em contato direto com alimentos ou com superfícies que entrem em contato com alimentos, deve ser produzido a partir de água potável e não pode representar fonte de contaminação;
g) O reservatório de água deve ser edificado e ou revestido de materiais que não comprometam a qualidade da água, conforme legislação específica. Deve estar livre de rachaduras, vazamentos, infiltrações, descascamentos dentre outros defeitos e em adequado estado de higiene e conservação, devendo estar devidamente tampado. O reservatório de água deve ser higienizado, em um intervalo máximo de seis meses, devendo ser mantidos registro da operação.

Seção III - Matérias Primas, Transporte 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 e selo do SISP (Serviço de Inspeção de São Paulo), SIF (Serviço de Inspeção Federal) ou SIM (Serviço de Inspeção Municipal);
b) A recepção das matérias primas, dos ingredientes e das embalagens deve ser realizada em área protegida e limpa. Devem ser adotadas medidas para evitar que esses insumos contaminem o alimento preparado;
c) As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens devem ser submetidos à inspeção e aprovados na recepção. As embalagens primárias das matérias-primas e dos ingredientes devem estar íntegras. A temperatura das matérias-primas e ingredientes que necessitem de condições especiais de conservação deve ser verificada nas etapas de recepção e de armazenamento;
d) Os lotes das matérias-primas, dos ingredientes ou das embalagens reprovadas ou com prazos de validade vencidos devem ser imediatamente devolvidos ao fornecedor e, na impossibilidade, devem ser devidamente identificados e armazenados separadamente. Deve ser determinada a destinação final dos mesmos;
e) As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens devem ser armazenados em local limpo e organizado, de forma a garantir proteção contra contaminantes. Devem estar adequadamente acondicionados e identificados, sendo que sua utilização deve respeitar o prazo de validade. Para os alimentos dispensados da obrigatoriedade da indicação do prazo de validade, deve ser observada a ordem de entrada dos mesmos;
f) As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens devem ser armazenados sobre paletes, estrados e ou prateleiras, respeitando-se o espaçamento mínimo para garantir adequada ventilação, limpeza e, quando for o caso, desinfecção do local. Os paletes, estrados e ou prateleiras devem ser de material liso, resistente, impermeável e lavável;
g) Quando as matérias-primas e os ingredientes não forem utilizados em sua totalidade, devem ser adequadamente acondicionados e identificados com, no mínimo, as seguintes informações: designação do produto, data de fracionamento e prazo de validade após a abertura ou retirada da embalagem original;
h) Quando aplicável, antes de iniciar a preparação dos alimentos, deve-se proceder à adequada limpeza das embalagens primárias das matérias-primas e dos ingredientes, minimizando o risco de contaminação;
i) 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;
j) Os alimentos preparados mantidos na área de armazenamento ou aguardando o transporte devem estar identificados e protegidos contra contaminantes;
k) O armazenamento e o transporte do alimento preparado, da distribuição até a entrega ao consumo, devem ocorrer em condições de tempo e temperatura que não comprometam sua qualidade higiênico-sanitária. A temperatura do alimento preparado deve ser monitorada durante essas etapas;
l) Os meios de transporte do alimento preparado devem ser higienizados, sendo adotadas medidas a fim de garantir a ausência de vetores e pragas. Os veículos devem ser dotados de cobertura para proteção da carga, não devendo transportar outras cargas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento preparado;
m) As áreas de exposição do alimento preparado e de consumação ou refeitório devem ser mantidas organizadas e em adequadas condições higiênico-sanitárias. Os equipamentos, móveis e utensílios disponíveis nessas áreas devem ser compatíveis com as atividades, em número suficiente e em adequado estado de conservação;
n) Os manipuladores devem adotar procedimentos que minimizem o risco de contaminação dos alimentos preparados por meio de anti-sepsia das mãos e pelo uso de utensílios ou luvas descartáveis;
o) Os equipamentos necessários à exposição ou distribuição de alimentos preparados sob temperaturas controladas, devem ser devidamente dimensionados, e estar em adequado estado de higiene, conservação e funcionamento. A temperatura desses equipamentos deve ser regularmente monitorada;
p) O equipamento de exposição do alimento preparado na área de consumação deve dispor de barreiras de proteção que previnam a contaminação do mesmo em decorrência da proximidade ou da ação do consumidor e de outras fontes;
q) A área do serviço de alimentação onde se realiza a atividade de recebimento de dinheiro, cartões e outros meios utilizados para o

Bom Jesus dos Perdões

pagamento de despesas, devem ser reservados. Os funcionários responsáveis por essa atividade não devem manipular alimentos preparados, embalados ou não.

Seção IV - 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.

Seção V - 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;
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.

Seção VI - Controle de Pragas

a) Os estabelecimentos devem ser mantidos livres de moscas, mosquitos, baratas, camundongos e quaisquer outros 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;
c) Deve existir um conjunto de ações eficazes e contínuas de controle de vetores e pragas, com o objetivo de impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou proliferação dos mesmos;
d) Quando as medidas de prevenção adotadas contra vetores e pragas não forem eficazes, o controle químico deve ser empregado e executado por empresa especializada, conforme legislação específica;
e) Quando da aplicação do controle químico, a empresa especializada deve estabelecer procedimentos pré e pós tratamento a fim de evitar a contaminação dos alimentos, equipamentos e utensílios. Quando aplicável, os equipamentos e os utensílios, antes de serem reutilizados, devem ser higienizados para a remoção dos resíduos de produtos desinfetantes.

Seção VII – Lixo e Manejo de Resíduos

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;
c) O estabelecimento deve dispor de recipientes identificados e íntegros, de fácil higienização e transporte, em número e capacidade suficientes para conter resíduos.

Capítulo 02
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.

Seção 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 com água sob pressão, e quando necessário, com água quente, com detergentes e sanitizantes aprovados pelo SIM;
c) Todas as vezes que for necessária, 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. O descarte dos resíduos deve atender ao disposto em legislação específica;
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. Na limpeza dos equipamentos não podem ser utilizados rodos, vassouras, escovas ou outro material de uso na limpeza de pisos, paredes e tetos;
h) As instalações frigoríficas devem atender às condições de higiene e iluminação e deverão ser limpas e desinfetadas periodicamente.

Seção 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;
Os manipuladores devem usar cabelos presos e protegidos por redes, toucas ou outro acessório para esse fim.
c) O pessoal que manipula produtos condenados ou trabalha em necropsias, fica obrigado a usar luvas, devendo desinfetar as mãos, instrumentos e vestuários com anti-sépticos 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

Bom Jesus dos Perdões

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 exercer 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;
l) Compete ao Responsável Técnico desenvolver junto aos funcionários do estabelecimento, práticas e hábitos higiênicos no desempenho de atividades na produção de alimentos, devendo ser os funcionários capacitados periodicamente em higiene pessoa, manipulação higiênica dos alimentos e em doenças transmitidas por alimentos. A capacitação deve ser comprovada mediante documentação.

Capítulo 03
Do Registro do Estabelecimento

Artigo 3º - O registro é providência própria do Serviço de Inspeção Municipal de Bom Jesus dos Perdões - SIM que outorga ao estabelecimento, depois de cumpridas as exigências constantes do processo, o Título de Registro.

Parágrafo único - Estão sujeitos os registros os seguintes estabelecimentos que destinem seus produtos ao comércio no âmbito do Município de Bom Jesus dos Perdões:
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 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- Apiário.
6 – Fazendas leiteiras, estábulos leiteiros, postos de refrigeração, postos de desnatação, queijarias, apiários, entrepostos de mel e cera de abelhas bem como os estabelecimentos de pisciculturas.

Artigo 4º - 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 dias - 12 meses), contados a partir da publicação das normas técnicas, para que se adaptem às estas exigências.

Artigo 5º - Os estabelecimentos a serem construídos, em fase de construção ou já construídos deverão apresentar ao SIM a seguinte documentação:

1 – Requerimento ao Secretário de Agricultura e Abastecimento do Município de Bom Jesus dos Perdões, solicitando a aprovação do estabelecimento ou a aprovação prévia do projeto, caracterizando o tipo de atividade a que se destina e sua localização;
2 – Registros no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica – CNPJ (fotocópia autenticada);
3 - Cartão de Produtor Rural (em se tratando de propriedade rural);
4 - 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;
5 - Relação de maquinário e fluxograma com especificação volumétrica;
6 – Laudo referente à análise da água, por laboratório credenciado, pela Coordenadoria de Defesa Agropecuária;
7 - Atestado Médico dos funcionários e/ou proprietários que manipularem matéria-prima e/ou produtos;
8 - Laudo do órgão ambiental competente no Município, referente à proteção ambiental;
9 - Contrato junto ao Responsável Técnico Médico Veterinário, com os documentos exigidos no capítulo 13 deste decreto;
10 - Alvará de funcionamento, expedido pela Prefeitura Municipal;
11 - Em caso de propriedade arrendada, uma declaração do proprietário autorizando o projeto;
12 - Certificado de curso de capacitação no produto a ser manipulado;
13 – Memorial Econômico-Sanitário, de acordo com o modelo fornecido pelo SIM constante nesta norma, com o questionário preenchido. Se o projeto se referir o 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);
14 - Documentos expedidos pela Prefeitura Municipal de Bom Jesus dos Perdões e, quando necessário, pela CETESB - Companhia de Tecnologia de Saneamento Ambiental, autorizando a construção e o funcionamento do estabelecimento no terreno indicado no projeto (de acordo com o Decreto Estadual n° 8.468 de 08 de Setembro de 1976). Também deverão ser apresentados os documentos que provem a regularidade do estabelecimento perante o Conselho Regional de Medicina Veterinária, quando for o caso (de acordo com o Decreto Estadual n° 40.400 de 24 de Outubro de 1995).

§1°. O responsável pelas atividades de manipulação dos alimentos deve ser comprovadamente submetido a curso de capacitação, abordando, no mínimo, os seguintes temas:

a) Contaminantes alimentares;
b) Doenças transmitidas por alimentos;
c) Manipulação higiênica dos alimentos;
d) Boas práticas.
§2°. Os estabelecimentos de leite e derivados deverão apresentar os seguintes documentos de todos os seus fornecedores:

a) Atestado negativo de brucelose e tuberculose dos rebanhos;
b) Certificado de vacinação contra febre aftosa e raiva dos rebanhos;
c) Certificado de vacinação contra brucelose das fêmeas de 03 a 08 meses de idade.

§3°. 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

Bom Jesus dos Perdões

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. (SISP 1:10)

III - As cores regulamentares a serem usadas nas plantas são:
a)Nos estabelecimentos novos, cor preta.
b)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 responsável e o número de sua carteira no CREA.

§4°. Desde que se trate de pequenos estabelecimentos, a critério do SIM, podem ser aceitos para estudo preliminar simples "croquis" ou desenhos.

§5°. Serão rejeitados projetos grosseiramente desenhados, com rasuras e indicações imprecisas, quando apresentados para efeito de registro ou relacionamento.

Artigo 6º - 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 técnico.
§4°. O SIM dará conhecimento à firma interessada no parecer.

Artigo 7° - 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 8º - Somente depois de a firma haver recebido o comunicado da aprovação do projeto, é que as obras poderão ter início.

Artigo 9° - 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 10º - 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 técnico.

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

Artigo 11° - 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 12° - Somente depois de a firma haver recebido o comunicado da aprovação do projeto, é que as obras poderão ter início.

Artigo 13° - 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 14° - Para efetuar modificações na planta já aprovada, a firma interessada, fará constar, em nova planta, as alterações pretendidas, apresentando-as ao SIM.

Artigo 15° - Assim que o sistema de abastecimento de água estiver em condições de funcionamento, a empresa procederá à 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 16° - 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 especificados os pontos faltantes e o prazo solicitado, por escrito, pela firma para que possa liquidá-los.

Artigo 17° - 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 18° - 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 19° - Com o parecer, o processo será encaminhado a Secretária da Agricultura e do Abastecimento 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 concomitante com a expedição do Título de Registro, o responsável pelo Serviço de Inspeção Municipal na Secretária da Agricultura e Abastecimento publicará na Imprensa Oficial de Bom Jesus dos Perdões.

Artigo 20° - Na hipótese de ter sido instalada a inspeção sem que o estabelecimento tivesse 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 a seção técnica correspondente para conclusão do registro, o processo será instruído com laudo suplementar de inspeção das obras retardatárias.

Artigo 21° - Concluído o registro com a

Bom Jesus dos Perdões

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 22° - 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 23° - 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.

Capítulo 04
Obrigações da Firma

Artigo 24° - Constituem obrigações dos responsáveis pelos estabelecimentos:
1 - Observar e fazer cumprir todas as exigências contidas nestas normas;
2 - Fornecer o material adequado julgado indispensável aos trabalhos da inspeção, inclusive acondicionamento e amostras autênticas para exame laboratorial;
3 - Fornecer, até o décimo dia útil de cada mês subseqüente ao vencido, os dados estatísticos de interesse da avaliação da produção, industrialização, transporte e comércio de produtos de origem animal;
4 - Avisar, com antecedência, ao serviço de inspeção, a chegada de gado bem como fornecer todos os dados que sejam por ele solicitados;
5 - 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;
6 - 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;
7 - 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 re-inspecionados, bem como para seqüestro de carcaças ou parte de carcaça, matérias primas ou produtos suspeitos;
8 - Fornecer substâncias apropriadas para desnaturação de produtos condenados, quando não haja instalações para sua transformação imediata;
9 - Fornecer instalações, aparelhos e reativos necessários, a juízo da inspeção, para análise de matérias ou produtos, no laboratório do estabelecimento;
10 - Manter pessoal habilitado na direção dos trabalhos técnicos do estabelecimento, em decorrência do previsto na Lei n 5.517 de 23.10.68;
11 - No caso de cancelamento do registro, encaminhar à sede regional da inspeção, a documentação arquivada, os carimbos oficiais e todo material pertencente à Inspeção Municipal;
12 - 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;
13 - 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;
14 – Efetuar, quando solicitado pelo Serviço de Inspeção, análises físico-químicas e microbiológicas para fins de monitoramento dos produtos elaborados no estabelecimento em laboratórios credenciados;
15 – Efetuar, quando solicitado pelo Serviço de Inspeção, análises físico-químicas e microbiológicas para fins de monitoramento da água utilizada no estabelecimento em laboratórios credenciados.

Capítulo 05
Dos Estabelecimentos de Carnes e Derivados

Seção I - Das Normas Gerais

Artigo 25° - Para os fins destas normas técnicas são adotados os seguintes conceitos, relativamente aos estabelecimentos de carnes e seus subprodutos:
1 - 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;
2 - 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;
3 - 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;
4 - 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;
5 - Fábricas de produtos gordurosos - é o estabelecimento destinado exclusivamente ao preparo de gordura, excluída a manteiga, adicionadas ou não de produtos de origem vegetal;
6 - 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;
7 - 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.
8 - 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 26° - Para implantação e reaparelhamento dos estabelecimentos descritos no artigo anterior, devem ser satisfeitas as condições previstas no Capítulo 1, 2 e 3.

Artigo 27° - Para implantação e reaparelhamento dos estabelecimentos descritos no Artigo 26° 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.
4 - Dispor de espaços mínimos e de equipamentos apropriados, a critério da Inspeção Municipal, permitindo que as operações de insensibilização, sangria, esfola, evisceração, acabamento das

Bom Jesus dos Perdões

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.
5 - A secção de miúdos, quando prevista, deve apresentar separação física entre as áreas de manipulação do aparelho gastrintestinal e das demais vísceras comestíveis.
6 - 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.
7 - 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.
8 - 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.
9 - Dispor de locais apropriados para separação de animais doentes.

Artigo 28° - 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 29° - Para os estabelecimentos citados no Artigo 25° os incisos 1, 2 e 3, são obrigatórios à 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 30° - 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 termo soldagem das extremidades, devendo ser feita de forma tal que, por ocasião de retirada, ocorra sempre sua destruição.

Artigo 31° - As etiquetas-lacres terão, em uma das faces, o carimbo oficial da Inspeção municipal, conforme o modelo determinado pelo SIM, e na outra face:
1Razão social;
2Categoria do estabelecimento;
3Cidade-Estado;
4N° da inscrição no C.G.C.;
5A expressão "Indústria Brasileira"
6Data de produção
7As expressões "Válido até....." , "Manter resfriado até.....°C".
8Corte a que se refere
9Sexo e espécie (somente para bovinos e bubalinos)
Parágrafo único: As etiquetas-lacre previstas no art. 30° devem ser aprovadas previamente pelo SIM. (Portarias SDA n. 90°, de 15/06/96.)

Artigo 32° - 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 33° - Os cortes obtidos de carcaças tipificadas deverão ser devidamente embalados e identificado 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 n. 304 °, de 22/04/96)

Artigo 34° - 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 SDA n.°145, de 01/07/98.) E (Portarias SDA n. e 89, de 15/06/96.)

Artigo 35° - Para efeito desta norma entende-se por:
1 - 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 n.º 5), de 08 de novembro de 1988;
2 - 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 06

Estabelecimentos Destinados ao Leite e os Produtos Lácteos

Artigo 36° - Os estabelecimentos destinados ao leite e derivados classificam-se em:
1 - Propriedades rurais são os estabelecimentos produtores de leite para finalidade industrial e comercial á 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".

2 - 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.

3 - 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)

Bom Jesus dos Perdões

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 37° - Para a produção do leite, os estabelecimentos classificados como propriedades rurais deverão obedecer às seguintes condições específicas:
1 - 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

2 - Para os estábulos leiteiros são 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 deverá ser impermeabilizado 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 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 período de carência prescrito pelo fabricante do medicamento.

3 - 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 38° - 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 39° - Para a produção do leite, os estabelecimentos classificados como estabelecimentos industriais deverão obedecer, além das condições previstas nos Capítulos 1, 2 e 3, 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 equipamentos 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 40° - No transporte do leite a ser beneficiado ou industrializado deverão ser

Bom Jesus dos Perdões

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 deverá estes ser isotérmicos, de modo a manterem temperatura na chegada de até 10 (dez) graus centígrados no máximo.

Artigo 41° - 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 42° - 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.

Artigo 43° – Para implantação e reaparelhamento dos estabelecimentos de laticínios devem ser satisfeitas:

1 – Dispor de abastecimento de água potável para atender suficientemente, às necessidades do trabalho industrial e das dependências sanitárias admitindo-se como satisfatória, a proporção de 6 (seis) litros de água para cada um de leite utilizado como matéria-prima.
2 – O estabelecimento deve contar com a área de recepção de matéria prima contendo o tanque destinado a essa finalidade.
3 – Deverá dispor de área destinada a higienização dos latões.
4 – O laboratório de análises, quando presente, deve estar junto à recepção facilitando os trabalhos de seleção da matéria prima.
5 – As tubulações e equipamentos deverão ser de aço inoxidável; em alguns locais poderá ser permitido outro material mediante autorização do Serviço de Inspeção Municipal.
6 – Os utensílios tais como pás, mexedores, formas e outros, não poderão ser de madeira.
7- Os latões poderão ser de aço inoxidável, alumínio, ferro entranhado com até 2% de chumbo, ou de outros tipos de material desde que aprovados pelo serviço de inspeção.
8 – Os utensílios e equipamentos usados deverão ser lisos, planos, sem cantos vivos, frestas, juntas, poros e soldas salientes.
9 – As mesas para os trabalhos de manipulação e preparo de produtos lácteos serão de material inoxidável ou outro material á juízo da inspeção.
10 – 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 de ¼ do volume diário recebido.
11 – Não se admite retorno de produtos do comércio. Para aproveitamento condicional, eles deverão ter como destino apenas a alimentação animal.
12 – Para a higienização de circuitos fechados de tubulação e pasteurizadores deve-se usar método de limpeza automático (cleaning in place - CIP).
12.1 – A técnica é a seguinte: pré-enxaguagem com água entre 35 (trinta e cinco) a 40 (quarenta) graus centígrados por 10 (dez) minutos, circulação por 20 (vinte) a 30 (trinta) minutos de solução alcalina 0,5 a 1% de 77 (setenta e sete) a 80 (oitenta) graus centígrados. Circulação de água até reação negativa para alcalino. Circulação de 20 (vinte) a 30 (trinta) minutos de solução ácida de 0,5 a 1 % de temperatura a 80 graus centígrados. Enxágüe final fazendo circular água até reação negativa para ácido.
12.2 – Antes de usar, sanitizar com hipoclorito de sódio 100 ppm por 15 (quinze) a 20 (vinte) minutos, temperatura inferior a 20 graus centígrados ou solução de iodo até 25 ppm por 15 a 20 minutos e temperatura inferior a 20 graus centígrados.
13 – Os pasteurizadores deverão ser submetidos à limpeza CIP em cada jornada máxima de 8 (oito) horas de trabalho e a cada 60 (sessenta) dias devem ser abertos para limpeza manual das placas.
14 – As tubulações devem ser abertas semanalmente ou a qualquer indício de presença de contaminação de coliformes.
15 – As soluções ácidas devem ser passadas somente uma vez por semana para evitar as pedras de leite.
16 – As dependências de realização das operações de filtração, pasteurização, manipulação, salga, maturação e embalagem, deverão ser adequadas ao que se propõe.

Artigo 44° – Os processos de pasteurização do leite podem ser:
1 – Pasteurização de curta duração, que consiste no aquecimento do leite em camada laminar de 72 (setenta e dois) a 75 (setenta e cinco) graus centígrados por 15 (quinze) a 20 (vinte) segundos, em aparelhagem própria.
2 – A Pasteurização lenta consiste no aquecimento do leite de 63 (sessenta e três) a 65 (sessenta e cinco) graus centígrados, devendo ser utilizado aparelho de dupla parede, provido de agitadores para movimento do leite, nos sentidos horizontal e verticais, de maneira a propiciar seu aquecimento homogêneo. O aparelho deve ser provido de tampa, termômetro, termostato, marcador de tempo para o controle do processo de pasteurização, bem como de válvula para esgotamento.

Artigo 45° – Será considerado impróprio para a fabricação à matéria prima, e para consumo o produto lácteo que apresentar:
1 – Características físicas ou organolépticas anormais, sujidades, fermentação ou ranço.
2 – Fraude por aguagem ou adição de conservadores, inibidores e/ou outras substâncias estranhas.

§ 1° - As matérias primas e/ou produtos condenados poderão ser, quando assim julgados, aproveitados para alimentação humana.

§ 2° - Poderão ter aproveitamento condicional o leite em até 25 (vinte e cinco) graus Dornic de acidez (desnate).

§ 3° - O leite com até 21 (vinte e um) graus Dornic de acidez poderá ter aproveitamento condicional na fabricação dos derivados do leite.

Artigo 46° – Na análise de rotina do leite, de vaca, de cabra ou de búfala, quando solicitada serão considerados:
1 – Os caracteres organolépticos (cor, cheiro, sabor e aspecto), temperatura e lacto filtração;
2 – Densidade pelo termo-lactodensímetro, a 15 (quinze) graus centígrados;
3 – Acidez pelo acidímetro de Dornic;
4 – A eficiência da pasteurização será analisada pelas provas de fosfatase e peroxidase;
5 – Revele, na prova de redutase, contaminação excessiva com descoramento em tempo inferior a 3:30 h (três horas e trinta minutos) para o leite de vaca, búfala, cabra;
6 – Outras análises complementares, quando solicitadas, poderão ser realizadas caso haja necessidade.

Artigo 47° – Só poderá ser comercializado o leite considerado normal.

Artigo 48° – Produtos lácteos fermentados são aqueles resultantes da fermentação por culturas lácteas, do leite e/ou seus derivados em suas diversas formas de apresentação, compreendendo: quefir, iogurte, coalhada, leite fermentado e outros, podendo ser obtido de matéria prima procedente de qualquer espécie leiteira, de diferentes teores de gordura, com adição ou não de ingredientes e aditivos permitidos, conforme padrão de qualidade e identidade das Normas Técnicas do Ministério da Agricultura.

Artigo 49° – Queijo é o produto maturado, ou não, obtido por separação de soro, após coagulação do leite, creme, leitelho, leite concentrado e de soro ou de uma substância e ingredientes apropriados.

Artigo 50° – Para a produção do queijo devem ser obedecidas as seguintes normas:

Parágrafo único – Para os queijos em geral:
a)As operações devem ser feitas em seções próprias atendendo as exigências de tecnologia para cada tipo;
b)Os queijos com período de maturação

Bom Jesus dos Perdões

inferior a 90 (noventa) dias somente poderão ser elaborados a partir do leite pasteurizado;
c)Os ingredientes como salitre, sal, cloreto de cálcio, corantes ou coalhos deverão ser mantidos em lugar adequado;
d)Não podem ser utilizados latões ou outros utensílios não próprios à finalidade, como dessoradores;
e)É vedado o uso de pano no lugar de dessoradores apropriados;
f)Os tanques de salga devem ser feitos com material apropriado, proibindo-se os de fibrocimento amianto e/ou similares;
g)A salga seca deve ser feita em mesas apropriadas e o sal empregado de primeira qualidade e armazenado em local e condições higiênicas apropriadas (livres de contaminação);
h)A salmoura deve ser substituída sempre que necessário, sendo que deve ter concentração salina entre 18 (dezoito) a 22 (vinte e dois) graus Dornic, conforme o tipo de queijo;
i)As câmaras de cura devem ser adequadas ao que se propõe, não se permitindo tipos de queijos que necessitam temperatura e umidade diferentes, numa mesma câmara;
j)Os queijos com maturação completa podem permanecer em câmaras de produtos acabados com temperatura de 15 (quinze) graus centígrados;
k)Os queijos frescais, devidamente embalados, devem ser mantidos em câmaras com temperatura máxima de até 5 (cinco) graus centígrados;
l)A fabricação de queijos defumados exige defumador adequado, localizado contíguo à sala de produção.o se permitindo tipos de queijos que necessitam temperatura e umidade diferentes, numa mesma cnado em local e condiç, de maneir

Capítulo 07
Dos Estabelecimentos Destinados ao Pescado e Seus Derivados

Artigo 51° - Os estabelecimentos destinados ao pescado e seus derivados classificam-se em:
1 - 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, dispondo de equipamento para aproveitamento integral, de subprodutos não comestíveis.
2 - Fábricas de conservas de pescado: são aquelas dotadas de dependências, instalações e equipamentos adequados ao recebimento e industrialização do pescado, por qualquer forma, com aproveitamento integral de subprodutos não comestíveis.
3 - 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 52° - A denominação genérica "pescado" compreende os peixes, crustáceos, moluscos, anfíbios, quelônios, e mamíferos de água doce ou salgada, usados na alimentação humana.

Artigo 53° - O pescado em natureza pode ser:
1Fresco: pescado dado ao consumo sem ter sofrido qualquer processo de conservação, a não ser a ação do gelo;
2Resfriado: pescado devidamente acondicionado em gelo e mantido em temperatura entre -0,5°C a 2,0°C;
3Congelado: 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 54° - 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 1, 2 e 3 as seguintes condições que lhes são próprias:
1 - dispor de dependências, instalações e equipamentos para a recepção, seleção, inspeção, industrialização e expedição do pescado, compatíveis com suas finalidades;
2 - 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;
3 - dispor de separação física adequada entre as áreas de recebimento de matéria prima e aquelas destinadas à manipulação e acondicionamento dos produtos finais;
4 - dispor , quando necessário, de equipamento adequado à hipercloração da água de lavagem do pescado e da limpeza e higienização das instalações, equipamentos e utensílios;
5 - 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;
6 - 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;
7 - dispor de câmara de espera para o armazenamento do excesso de pescado fresco, que não possa ser manipulado ou comercializado de imediato;
8 - 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;
9 - dispor, nos estabelecimentos que elaboram produtos congelados, de instalações frigoríficas independentes para congelamento e estocagem do produto final;
10 - 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;
11 - dispor, quando necessário, nos casos de elaboração de produtos curados do pescado, de depósito de sal;
12 - dispor, quando necessário, de laboratório para controle de qualidade de seus produtos;
13 - dispor, nos estabelecimentos que elaboram produtos em conserva, de equipamento adequado e de eficiência aprovada.

Artigo 55° - Os estabelecimentos que necessitarem do uso de câmaras frias poderá utilizar outros equipamentos produtores de frio de menor capacidade, dependendo do volume de produção e sob o critério e aprovação do SIM.

Artigo 56° - Os estabelecimentos destinados à estocagem de pescado frigorificado, devem dispor de câmaras frigoríficas adequadas ao armazenamento dos produtos aos quais se destina.

Artigo 57° - Os estabelecimentos destinados à fabricação de subprodutos não comestíveis de pescado deverão observar, além das normas contidas nos Capítulos 1,2 e 3 as seguintes condições que lhes são próprias:
1 - localizar-se, preferentemente, afastados do perímetro urbano;
2 - dispor de separação física adequada entre as áreas de produção e pós-secagem, para aqueles que elaborem farinha de pescado;
3 - dispor de instalações e equipamentos para a desodorização de gases, resultantes de suas atividades industriais, caso seja necessário.

Artigo 58° - 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.

Bom Jesus dos Perdões

Capítulo 08
Os Estabelecimentos Destinados a Aves e Ovos

Artigo 59° - Os estabelecimentos destinados a aves e ovos classificam-se em:
1 - 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.
2 - 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 60° - 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 1,2 e 3 as seguintes que lhes são próprias:
1 - Os ovos deverão ser provenientes de granjas sob controle veterinário oficial.
2 - 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.
3 - A sala de ovoscopia, classificação e embalagem devem ser contíguas à de recepção.
4 - As instalações para embalagem devem estar juntas ou acopladas às classificadoras.
5 - Os ovos em natureza serão classificados de acordo com a, coloração da casca, qualidade e peso.
6 - Os ovos destinados ao comércio são classificados em extra, especial, primeira qualidade, segunda qualidade, terceira qualidade e de fabrico, sendo que as características de cada categoria seguirão as normas do RIISPOA.
7 - Só os ovos de galinha podem ser classificados em extra, especial, primeira qualidade, segunda qualidade e terceira qualidade.
8 - Só podem ser destinados ao consumo público ovos frescos, quando previamente submetidos ao exame e classificação determinados pelo RIISPOA.
9 - 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.
10 - A câmara de ovoscopia deverá ser adequadamente escurecida para assegurar precisão na remoção dos ovos impróprios, através de exame visual.
11 - 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.
12 - Os ovos enquadrados em uma classificação não podem ser vendidos de mistura com os de outra.
13 - É permitido conservar ovos pelo frio industrial ou por outros aprovados pelo SIM.
14 - 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.
15 - As câmaras destinadas à conservação dos ovos serão utilizadas unicamente com essa finalidade, contudo, será tolerada a estocagem de produtos a juízo do SIM.
16 - 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.
17 - A inspeção sanitária e destino dos ovos seguirão as normas preconizadas pelo RIISPOA;
18 - 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.
19 - Os aviários, granjas e outras propriedades onde se faça avicultura e nas quais estejam grassando zoonoses, que possam ser veiculadas pelos ovos e sejam prejudiciais à saúde humana, não poderão destinar ao consumo sua produção, ficando interditadas até que provem com documentação fornecida por autoridades de defesa sanitária animal, que cessou o problema e está livre da zoonose que grassava.
20 - Os ovos serão reinspecionados tantas vezes quantas o SIM julgar necessário.
21 - 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.
22 - Os ovos devem ser acondicionados em caixas-padrão, indicando nas testeiras os tipos contidos.
23 - A embalagem e a rotulagem devem ser previamente aprovadas pelo órgão de fiscalização. O material da embalagem deve ser apropriado e de uso exclusivo.
24 - A armazenagem dos ovos em casca é recomendada apenas para curtos períodos, em ambiente com boa ventilação, fazendo-se a movimentação adequada das caixas.
25 - Os ovos devem ser acondicionados com a ponta menor para baixo.
26 - Na embalagem de ovos, com ou sem casca, é proibido acondicionar em um mesmo envase, caixa ou volume:
27 - ovos oriundos de espécies diferentes;
28 - ovos frescos e conservados;
29 - ovos de classes ou categorias diferentes.
30 - 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.
Parágrafo Único – Pela simples designação de "ovos" Entendem-se os ovos de galinha.

Artigo 61° - Fábrica de conserva de deve ter dependências apropriadas para o recebimento e manipulação, preparo e embalagem dos produtos.

Capítulo 09
Do Mel, da Cera e Outros Produtos da Colméia

Artigo 62° - Constituem estabelecimentos relativos ao mel, cera de abelha e outros produtos da colméia, o apiário, entreposto de mel e cera de abelha, os quais deverão obedecer as normas técnicas que seguem, além daquelas contidas nos Capítulos 1,2 e 3:

São condições mínimas para o registro municipal dos estabelecimentos destinados ao processamento de mel e derivados as exigências a seguir:

Seção 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, desoperculadores, tanques ou mesas de desoperculadores e depósito devem ser de aço inoxidável, plástico atóxico ou ferro estanhado com menos de 2% de chumbo, 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 45 a 80 ABNT, não sendo permitidos panos.
5)Recomenda-se que as tubulações sejam curtas e facilmente desmontáveis, com poucas curvaturas, de diâmetro interno não inferior a 40 mm.
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

Bom Jesus dos Perdões

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 devem 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.

Seção II - Embalagem e Rotulagem

a)A denominação "Mel de abelhas" será utilizada 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 à 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 se adicionem 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 real 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 o produto resultante da fermentação acética do hidromel ou das fermentações alcoólicas e acéticas da mistura de mel com água potável será "vinagre de mel", e para sua obtenção devem ser observadas as condições tecnológicas necessárias, sendo obrigatória à pasteurização.

k)O produto obtido da mistura do mel, classificado como de mesa, com glicose e sacarose ou outros açucares, será denominado "Composto de Açucares", ou "Xaropes de Açucares", admitindo-se nome de fantasia desde que no mesmo não conte a palavra mel, isolada ou combinada.

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

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

n) Os recipientes destinados ao transporte do mel em natureza e/ou beneficiado, deverão ser dotados de abertura tal que permita seu rápido esvaziamento, devendo ser revestidos internamente com vernizes sanitários compatíveis com o produto, não sendo permitido o uso de utensílios de madeira.

Seção 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, que quando presente no estabelecimento deve estar em posição estratégica para tender o controle de matéria prima e produto acabado, e deve ser equipado para realizar, no mínimo, as análises de rotina (umidade, acidez, prova de Fiehe e prova de Lund), 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).

d) A higienização dos equipamentos, vasilhames e utensílios destinados ao mel poderá ser feita com uma solução de hidróxido de sódio em água na concentração de 3 a 5 % com temperatura de 40 (quarenta) a 45 (quarenta e cinco) graus centígrados, para facilitar a estabilização dos resíduos do mel seguindo-se de enxaguagem com água limpa;
e) Os trabalhos com cera de abelha e própolis devem ser feitos em local isolado da área de processamento de produtos comestíveis, sendo indispensável contarem com: seção de recepção, tanque de fusão para eliminação de impurezas e clareamento, equipamentos de filtração, tanque de formas de solidificação, mesa para seleção de própolis e seção de embalagem e expedição;
f) Se o mel for submetido a aquecimento, como fase de beneficiamento para obtenção dos efeitos propiciados por esse recurso tecnológico, deve ser respeitado o binômio tempo/temperatura, com o objetivo de preservar seu poder diastásico e evitar o teor de hidroximetil-furfural venha a ultrapassar o índice do 40 mg/kg, o que o desclassificará como mel de mesa;
g) A tabela a seguir poderá ser usada como orientação:
52,00 470 min.
54,5 170 min.
57,0 60 min.
59,5 22 min
62,5 7,5 min.
65,5 2,8 min.
68,0 1,0 min.
71,1 24,0 seg.
h) Depois de cumprida a relação tempo/ temperatura, deverá esta ser rebaixada ao limite máximo de 50 (cinqüenta) graus centígrados;
i) Na filtração do mel não será permitido o uso de elemento filtrante com malha superior a 80 ABTN, bem como o emprego de clarificantes e coadjuvantes de filtração, tais como, carvão ativo, argila, terra diatomácea e outros;
j) Não será permitida a elaboração de mel adicionado de edulcorantes naturais ou artificiais, essências aromatizantes, amido, gelatinas ou quaisquer outros espessantes, conservadores e corantes de qualquer natureza, além de redutores de acidez;
k) Para a elaboração do mel em favos deve-se

Bom Jesus dos Perdões

obedecer à rigorosa higiene, utilizando-se local adequado na sala de elaboração para seleção, manipulação e corte dos favos, que deverá ser feita empregando-se materiais próprios e aprovada pelo serviço de inspeção;
l) Deverão ser utilizados exclusivamente favos elaborados com cera, limpos, claros, sem larvas, operculados e de primeiro uso;
m) O mel em favos está sujeito aos mesmos exames e análises do mel centrifugado e não poderá conter mais de 40 mg/Kg de hidroximetil-furfural;
n) A geléia real somente poderá ser adicionada em mel e na proporção mínima de 0,2 % (dois décimos por cento), devendo este estar à temperatura ambiente, não podendo ser submetido a aquecimento em qualquer fase posterior à adição mencionada;
o) A geléia real quer como matéria prima quer como produto final deverá ser estocado ao abrigo da luz em temperatura entre 2 a 4 graus centígrados;
p) O pólen, como matéria prima ou produto final, desde que não desidratado, deve ser conservado sob refrigeração de 4° a 8° graus centígrados;
q) Denomina-se "pão de abelha" ao pólen (tipo 1) armazenado nos favos. Deve ser extraído por processo mecânico, devendo também ser limpo após coleta, para eliminar pernas, asas e cabeças de abelha e os casulos dos favos e conservado sob refrigeração à temperatura de 4° a 8° centígrados;
r) O pólen (tipo II) obtido por dispositivos denominados caça-pólen, colocados na entrada do alvado da colméia, deve reter parte da carga polínica trazida pelas abelhas e, uma hora após coleta, pode ser armazenado sob refrigeração, à temperatura de 4° C a 8° C, por um período máximo de uma semana. Em seguida, deve ser desidratado em estufa ventilada à temperatura de 65°C. Após a secagem, deve ser limpo para eliminar asas, pernas e cabeças de abelhas e grãos de própolis;
s) O pólen pode ser comercializado em natureza, desidratado ou adicionado ao mel na proporção mínima de 5% (cinco por cento), não sendo permitida sua comercialização através de compostos de açucares;
t) A própolis só poderá ser comercializada pelo entreposto e apiários em natureza e na forma de extrato alcoólico ou hidro-alcoólico. No rótulo de identificação do extrato não poderão constar quaisquer indicações que lhe atribuam propriedades medicamentosas ou que induzam o consumidor a adquiri-la com fins terapêuticos, estendendo-se essas exigências aos folhetos e notas explicativas que porventura acompanhem a embalagem do produto, devendo ser obedecido também os seguintes pontos:
1 – a própolis somente poderá ser adicionada ao mel na proporção de 5 % (cinco por cento);
2 – o álcool utilizado na elaboração dos extratos poderá ser o de cereais ou álcool etílico, que não poderão conter álcool metílico acima de 2500 PPM e nem benzeno acima de 1 PPM;
3 – a limpeza, classificação e a embalagem da própolis bruta bem como a elaboração dos extratos devem ser feitas em lugar adequado.
u) A fabricação de produtos fermentados tais como hidromel, vinagre, aguardente, etc. devem ser feitas em dependência específica, separada do beneficiamento;
v) Na fabricação do hidromel deve ser utilizada água potável, observando-se a indicação tecnológica para o produto a fim de que se obtenha fermentação adequada, com graduação alcoólica máxima de 14 (quatorze) graus GL;
w) O hidromel pode classificar-se como seco, licoroso, dose e espumoso segundo tecnologia de fabricação;
x) Para a hidrólise da sacarose são admitidos os processos enzimático e ácido.

Artigo 63° - 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 10
Das Casas Atacadistas e Comércio Varejista

Artigo 64° - 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 às normas descritas nos capítulo 1,2 e 3 do presente decreto.

Capítulo 11
Da Embalagem

Artigo 65° - 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 66° - 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 67° - 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, a indústria e à alimentação de animais;
d) pano próprio 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;
i) recipientes de madeira ou de papelão, conforme o caso;
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 12
Da Rotulagem

Seção I - Disposições Gerais

Artigo 68° - 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 69° - 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 70° - Além de outras exigências previstas

Bom Jesus dos Perdões

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 do produtor responsável;
3 - nome da firma que tenha completado operações de acondicionamento, quando for o caso;
4 - logotipo 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 – inscrição de Produtor Rural;
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; ou os dizeres "deve ser pesado na presença do consumidor";
10 - fórmula de composição ou outros dizeres, quando previstos nestas normas e legislações pertinentes;
11 - a especificação "Indústria Brasileira".
Parágrafo único - Em se tratando de estabelecimento identificado como micro-usina de leite, é necessário constar à completa identificação do produtor.

Artigo 71° - A data de fabricação e prazo de validade, conforme a natureza do continente ou envoltório será impressa, gravada ou declarada por meio de carimbo, detalhando dia, mês e ano, podendo este ser representado pelos dois últimos algarismos.

Artigo 72° - Quando os produtos são acondicionados em recipientes metálicos, de madeira ou de vidro, serão designados nos rótulos ou continentes os pesos bruto e líquido e nos demais casos constarão apenas o peso líquido.

Parágrafo único - De acordo com a natureza da rotulagem, os pesos devem ser impressos nos rótulos, litografados, gravados ou colados por meio de carimbo.

Artigo 73° - 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 74° - 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 podem ser usadas quando precedida do esclarecimento Tipo, Estilo, "Marca", "Corte", ou equivalente.

Artigo 75° - 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 76° - Os 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 77° - 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 78° - 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 79° - Produtos com denominação estrangeira reconhecidamente generalizada no País, podem manter a mesma denominação no rótulo e logo abaixo, entre parêntesis, a designação em vernáculo.

Artigo 80° - 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 81° - 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 82° - 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 83° – O uso de matérias corantes artificiais obriga a declaração expressa no rótulo "colorido artificialmente".

Artigo 84° – Os produtos elaborados com carne de eqüídeos, parcial ou totalmente, exigem a seguinte declaração nos rótulos: "Preparado com Carne de Eqüídeos" ou ainda, "Contém Carne de Eqüídeo".

Artigo 85° – Na rotulagem de produtos gordurosos será observado mais o seguinte:
1Os rótulos de banha, compostos, margarina, e outras gorduras comestíveis de origem animal, simples ou misturadas e das gorduras vegetais, são obrigatoriamente, em fundo verde, proibindo-se que, nesse mesmo fundo, dizeres, desenhos, impressos ou litografados nas cores amarela ou vermelho, possam mascará-lo ou encobri-lo.
2Os rótulos dos "compostos" devem indicar sua composição qualitativa e quantitativa.

Artigo 86° – Na rotulagem de derivados de carne deve-se observar ainda o seguinte:
1 – Substâncias que acentuam o sabor obrigam a declaração nos rótulos: "contém substâncias que estimulam o sabor".
2 – As conservas mistas devem mencionar a percentagem de carne que for usada como

Bom Jesus dos Perdões

matéria prima.

Artigo 87° – O rótulo de produtos elaborados com leite de cabra ou de búfala deve conter a expressão: "produzido com leite integral de cabra" ou "produzido com leite integral de búfala".

Artigo 88° – Tratadores de mel e de produtos da colméia, a aposição de dizeres esclarecedores, quer na rotulagem, quer em folhetos ou notas explicativas que acompanhem sua embalagem, deverá ser antes submetida à aprovação do serviço de inspeção, procedimento que também deve ser observado para uso de selo ou etiqueta da menção de entidade de classe.

Artigo 89° – Na rotulagem de cera e própolis deverão constar, além dos demais dizeres legais, os seguintes: Cera de Abelha Bruta e Própolis Bruta, quando não sofrerem nenhum processo de purificação ou Cera de Abelha Beneficiada e Própolis Purificada, quando forem submetidas aos processos de purificação.

Artigo 90° – A embalagem da cera de abelhas e da própolis poderá ser constituída dos seguintes materiais: fibras têxteis, plástico, caixas de papelão, caixas de madeira e outros materiais, desde que aprovados pelo serviço de inspeção.

Artigo 91° – Os rótulos poderão ser impressos em papel colante ou adesivo, desde que seja de boa qualidade e com bom acabamento.

Parágrafo único – As embalagens que utilizam saches plásticos não devem utilizar tintas que possam contaminar o produto.

Artigo 92° – Na rotulagem do mel e demais produtos da colméia, serão ainda observados:
1 – a data de embalagem e de validade, para o mel em natureza, pré-beneficiado, em favos, com Geléia Real, com Pólen, Geléia Real e Pólen em natureza e desidratado, Cera de Abelhas e Própolis;
2 – a data de fabricação e de validade, para compostos ou Xarope de Açucares, Hidromel e Vinagre de Mel.

Artigo 93° – Na declaração da quantidade de produto acondicionado deverá ser observada a unidade de medida estabelecida pela legislação em vigor.

Artigo 94° – Na rotulagem de produtos obtidos por fermentação do mel deverão ser observadas, ainda, as prescrições do órgão competente do Ministério da Saúde.

Artigo 95° – As designações Geléia Real, Pólen em natureza e Pólen Desidratado serão utilizadas na rotulagem desses produtos quando os mesmos forem comercializados, não veiculados através do mel.

Artigo 96° – Os materiais a serem utilizados na fabricação de embalagem para mel e produtos da colméia, poderão ser constituídos de material plástico, atóxico, vidro, ou outros aprovados pelo serviço de inspeção.

Artigo 97° – Na rotulagem do mel e produtos da colméia deverá constar mais o seguinte:
1 – a denominação mel será utilizada para identificação deste produto, quando da aprovação de sua rotulagem, e será específica para o mel de mesa.
2 – "Mel de abelhas indígenas", quando for dessa procedência.
3 – Permite-se a indicação da florada predominante do mel, devendo, então, o nome do produtor ser seguido da expressão Flores de ... Em caracteres menores;
4 – o mel em favos deve ser acondicionado em embalagem impermeável rotulado com a expressão "mel em favos";
5 – Quando adicionado de geléia real, pólen e própolis a indicação na rotulagem, para designação do produto, será "Mel enriquecido de Geléia Real", "Mel enriquecido de Pólen", "Mel enriquecido de Própolis", em caracteres uniformes em corpo e cor, devendo ser indicada à quantidade juntada.
§ 1° - No caso da adição de pólen, no rótulo deve ainda constar "misturar antes de consumir".
§ 2° - Quando se tratar de mel com geléia real, no rótulo deverá constar à observação "Conservar em local fresco e ao abrigo da luz. Não descritalizar".

Artigo 98° – A geléia real e o mel com geléia real deverão ser acondicionados em embalagem que os mantenham ao abrigo da luz.

Artigo 99° – Os materiais a serem utilizados na fabricação de embalagem para mel e demais produtos da colméia, poderão ser constituídos de material plástico atóxico, vidro ou outros aprovados pelo serviço de inspeção.

Artigo 100° – Deverão ser observadas, no tocante a embalagem e rotulagem as normas próprias de defesa do consumidor.

Artigo 101° - O departamento de Defesa Agropecuária poderá baixar instruções complementares a presente regulamentação.

Artigo 102° - No caso da rotulagem em particular os estabelecimentos seguirão as normas do RIISPOA e as normas do Serviço de Inspeção do Município de Bom Jesus dos Perdões.

Seção II - Registro de Rótulo
Artigo 103° - 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 104° - A aprovação de registro de rótulo deve ser requerida pelo interessado, que instituirá o pedido com os seguintes documentos:
1Exemplares, dos rótulos a registrar e a usar, em seus diferentes tamanhos;
2Memorial descritivo do processo de fabricação do produto, detalhando sua composição e respectivas percentagens.
3
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 105° - Ao encaminhar o processo de registro à Inspeção Municipal, a seção técnica do SIM informará sobre a exatidão dos esclarecimentos prestados, especialmente quanto ao memorial descritivo do processo de fabricação, justificando qualquer divergência.

Artigo 106° - Registrado o rótulo, o SIM comunicará ao estabelecimento interessado sua aprovação arquivando a via apresentada, como parte integrante do processo de registro junto ao SIM.

Artigo 107° - Os rótulos registrados trarão impressa a declaração de registro no SIM, seguido do número respectivo.

Artigo 108° - Os rótulos só devem ser utilizados em produtos a que tenham sido destinados, sendo que nenhuma modificação em seus dizeres, cores ou desenhos poderão ser feitos sem prévia aprovação do SIM.

Artigo 109° - 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 110° - Os carimbos oficiais, em qualquer estabelecimento, devem reproduzir fiel e exatamente os modelos determinados pelo SIM, sob pena de responsabilidade.

Artigo 111° - Os estabelecimentos de produtos de origem animal devem comunicar ao SIM, a não utilização de qualquer rótulo para fins de cancelamento do registro.

Capítulo 13
Credenciamento do Médico Veterinário Responsável Técnico

Artigo 112° – Para fins de credenciamento do

Bom Jesus dos Perdões

médico veterinário Responsável Técnico o estabelecimento deverá apresentar os seguintes documentos:
a)Nome, endereço e telefone do Médico Veterinário.
b)Cópia autenticada da carteira do Conselho Regional de Medicina Veterinária de São Paulo.
c)Declaração, do médico veterinário, do conhecimento das normas técnicas.
d)Declaração do médico veterinário que não exerce cargo/função em órgão público incompatível com a atividade.
e)Manual elaborada pelo Responsável Técnico do estabelecimento para ser entregue aos funcionários do Estabelecimento sobre Boas práticas e de Procedimentos Operacionais Padronizados (POP).

Capítulo 14
Manual de Boas Práticas e Procedimentos Operacionais Padronizados (POP)

Artigo 113° O Responsável Técnico do estabelecimento tem como responsabilidade capacitar e elaborar manual de Boas Práticas e de Procedimentos Operacionais Padronizados (POP), para ser entregue aos funcionários do Estabelecimento.
a)O POP deve conter as instruções seqüências das operações e a freqüência de execução, especificando o nome, o cargo e a função dos responsáveis pelas atividades. Devem ser aprovados, datados e assinados pelo responsável técnico do estabelecimento.
b)Os registros devem ser mantidos por período no mínimo de 30 (trinta) dias contados a partir da data de preparação dos alimentos.
c)Devem ser implantados Procedimentos Operacionais Padronizados relacionados aos seguintes itens:
- Higienização de instalações, equipamentos e móveis;
- Controle integrado de vetores e pragas;
- Higienização do reservatório;
- Higiene e saúde dos manipuladores.
d)) Os POP referentes às operações de higienização de instalações, equipamentos e móveis devem conter as seguintes informações: natureza da superfície a ser higienizada, método de higienização, princípio ativo selecionado e sua concentração, tempo de contato dos agentes químicos e ou físicos utilizados na operação de higienização, temperatura e outras informações que se fizerem necessárias. Quando aplicável, os POP devem contemplar a operação de desmonte dos equipamentos.
e) Os POP relacionados ao controle integrado de vetores e pragas urbanas devem contemplar as medidas preventivas e corretivas destinadas a impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou a proliferação de vetores e pragas urbanas. No caso da adoção de controle químico, o estabelecimento deve apresentar comprovante de execução de serviço fornecido pela empresa especializada contratada, contendo as informações estabelecidas em legislação sanitária específica.
f) Os POP referentes à higienização do reservatório devem especificar as informações constantes do item d, mesmo quando realizada por empresa terceirizada e, neste caso, deve ser apresentado o certificado de execução do serviço.
g) Os POP relacionados à higiene e saúde dos manipuladores devem contemplar as etapas, a freqüência e os princípios ativos usados na lavagem e anti-sepsia das mãos dos manipuladores, assim como as medidas adotadas nos casos em que os manipuladores apresentem lesão nas mãos, sintomas de enfermidade ou suspeita de problema de saúde que possa comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos. Devem-se especificar os exames aos quais os manipuladores de alimentos são submetidos, bem como a periodicidade de sua execução. O programa de capacitação dos manipuladores em higiene deve ser descrito, sendo determinada a carga horária, o conteúdo programático e a freqüência de sua realização, mantendo-se em arquivo os registros da participação nominal dos funcionários.

Capítulo 15
Carimbo da Inspeção e Seu Uso

Artigo 114° - As iniciais SIM, o número de registro do estabelecimento e, conforme o caso, as palavras "Inspecionado", "Reinspecionado" ou, "Condenado" junto à expressão "Município de Bom Jesus dos Perdões", 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 1986 de 04 de Dezembro de 2009, constituindo o sinal de garantia de que o produto foi inspecionado pela autoridade competente.

Artigo 115° - 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 preta, quando impressos, gravados ou litografados.

Artigo 116° - 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: 8,0 cm (oito centímetros);
2 - forma: circular
3 - dizeres: a expressão Prefeitura Municipal de Bom Jesus dos Perdões 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.
3.2.4. 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

Bom Jesus dos Perdões

ano e o prazo de validade.
3.2.5. 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: circular;
3 - dizeres: a expressão 'Prefeitura Municipal de Bom Jesus dos Perdões' 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 pelos 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 "Prefeitura Municipal de Bom Jesus dos Perdões" no plano superior; abaixo e isolada a palavra "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: triangular, triângulo eqüilátero com a base invertida;
3 - dizeres: a expressão Município de Bom Jesus dos Perdões 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 similar;
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 eqüilátero com a base invertida;
3 - dizeres: a expressão Município de Bom Jesus dos Perdões 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, eqüidistante dos dizeres ou letras e das linhas que representem à forma.

Capítulo 16
Infrações

Artigo 117° – Consideram-se infrações entre outras:
1 – aos responsáveis pela permanência no trabalho de pessoas que não possuam carteira de saúde ou documento equivalente expedido pela autoridade competente de saúde pública;
2 – aos responsáveis por estabelecimentos que não coloquem em destaque o carimbo do serviço de inspeção nas testeiras dos continentes, dos rótulos ou em produtos;
3 – aos que infringirem quaisquer exigências sobre rotulagem para as quais não tenham sido especificadas outras penalidades;
4 – aos que acondicionarem ou embalarem produtos em continentes ou recipientes não permitidos;
5 – aos responsáveis pelos produtos que não contenham data de fabricação;
6 – aos responsáveis por estabelecimentos que após o término dos trabalhos industriais e durante as fases de manipulação e preparo, quando for o caso, não procedem à limpeza e à higienização rigorosa das dependências e equipamentos diversos destinados à alimentação humana;
7 – aos responsáveis por mistura de matérias primas em porcentagem divergentes das previstas nas normas técnicas;
8 – aos responsáveis por estabelecimentos de leite e derivados que não realizem a lavagem e a higienização do vasilhame, de frascos, de carros-tanques e veículos em geral;
9 – 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;
10 – aos responsáveis por estabelecimentos que ultrapassem a capacidade máxima de abate, industrialização ou beneficiamento;
11 – 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;
12 – aos que lançarem no mercado, produtos cujos rótulos não tenham sido aprovados pelo serviço de inspeção;
13 – aos que se utilizar de rótulos e carimbos oficiais do serviço de inspeção para facilitar a saída dos produtos e subprodutos industriais de estabelecimentos que não estejam registrados;
14 – aos que receberem e mantiverem guardados em estabelecimentos registrados, ingredientes ou matérias-primas proibidas que possam ser utilizadas na fabricação de produtos;
15 – aos que adquirirem, manipularem, expuserem à venda ou distribuírem produtos de origem animal procedentes de estabelecimentos não registrados no serviço de inspeção;
16 – aos que venderem em mistura, ovos de diversos tipos;
17 – aos que infringirem os dispositivos deste decreto quanto a documentos de classificações de ovos nos entrepostos referentes ao aproveitamento condicional;
18 – 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;
19 – aos responsáveis pela confecção, impressão, litografada ou gravação do carimbo da Inspeção Municipal, a serem usados isoladamente ou em rótulos, por estabelecimentos que não estejam registrados ou em processo de registro do Serviço de Inspeção;
20 – aos que lançarem no consumo produtos de origem animal sem a passagem pelo entreposto respectivo, nos casos exigidos, para serem submetidos à inspeção sanitária;
21 – às pessoas físicas ou jurídicas que embaraçarem ou burlarem a ação dos servidores do serviço de inspeção no exercício de suas funções;
22 – 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;
23 – aos que se utilizar de certificados sanitários, rotulagens e carimbos de inspeção, para facilitar o escoamento de produtos de origem animal, que não tenham sido inspecionados pelo serviço municipal;
24 – aos que usarem indevidamente os carimbos de Inspeção Municipal;
25 – 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;
26 – aos responsáveis por estabelecimentos sob Inspeção Municipal, que enviarem para o consumo produtos sem rotulagem;
27 – aos responsáveis por estabelecimentos não registrados, que enviarem para o comércio municipal, produtos não inspecionados pelo Serviço de Inspeção;
28 – aos que expuserem à venda produtos oriundos de um estabelecimento à venda fossem de outro;
29 – aos que despacharem produtos de origem

Bom Jesus dos Perdões

animal em desacordo com a determinação do serviço de inspeção;
30 – aos que subornarem, tentarem subornar ou usarem de violência contra servidores do serviço de inspeção, no exercício de suas atribuições;
31 – 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;
32 – aos que derem aproveitamento condicional diferente do que for determinado pelo RIISPOA;
33 – aos responsáveis por quaisquer alterações, fraudes e falsificações de produtos de origem animal, inclusive aos que fornecerem leite adulterado, fraudado ou falsificado;
34 – aos que aproveitarem matérias-primas e produtos condenados ou procedentes de animais não-inspecionados, no preparo de produtos usados na alimentação humana;
35 – aos que fizerem comércio municipal, sem que os seus estabelecimentos tenham sido previamente registrados no serviço de inspeção;
36 – 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;
37 – 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.

Artigo 118° - Os interessados na obtenção ou renovação do Registro no Serviço de Inspeção Município de Bom Jesus dos Perdões deverão requerê-lo junto a Secretária da Agricultura e Abastecimento, que o providenciará depois de verificadas as formalidades legais, e mediante o pagamento do preço público correspondente, fixado neste decreto.

Artigo 119° - Os estabelecimentos que se dedicarem ao comércio municipal de produtos de origem animal, sujeitos à inspeção do Serviço de Inspeção Municipal, ficam classificados como se segue:

I – Categoria I - matadouros-frigoríficos; matadouros; abatedouros ou matadouros de aves ou pequenos e médios animais; charqueadas; fábricas de conservas; fábrica de produtos gordurosos; entrepostos de carne e derivados; fábricas de produtos não comestíveis;
II - Categoria II - granjas leiteiras; estábulos leiteiros; postos de refrigeração; usinas de beneficiamento; mini-usinas de beneficiamento; micro usinas de beneficiamento; fábrica de laticínios; entrepostos de laticínios;
III - Categoria III - entrepostos de pescado; fábricas de conservas de pescado;
IV - Categoria IV - entrepostos de ovos; fábricas de conserva de ovos;
V - Categoria V - postos de desnatação; queijarias; apiários; entrepostos de mel e cera de abelhas;
VI - Categoria VI - fazendas leiteiras; abrigos rústicos de leite.

Artigo 120° – Ficam fixados os preços públicos para obtenção ou renovação do registro, previsto no Artigo 11° da Lei Municipal 1986 de 04 de Dezembro de 2009, de acordo com a classificação determinada no artigo anterior.

Parágrafo único – O registro deverá ser renovado anualmente, até o dia 10 do mês de aprovação do registro do estabelecimento junto ao SIM.

Artigo 121° - Aos infratores da legislação referente aos produtos de origem animal, serão aplicadas alternativa ou cumulativamente, sem prejuízo de outras sanções de natureza civil, penal ou administrativa cabíveis, as penalidades previstas no Artigo 9° da Lei Municipal 1986 de 04 de Dezembro de 2009.

Artigo 122° - As multas, previstas na alínea 'III' do Artigo 9 Lei Municipal 1986 de 04 de Dezembro de 2009, ficam fixadas nos seguintes valores:
I – 2,0 URM
a) aos responsáveis pela permanência no trabalho de pessoas que não possuam carteira de saúde ou documento equivalente expedido pela autoridade competente de saúde publica
b) aos responsáveis por estabelecimentos que não coloquem em destaque o carimbo do serviço de inspeção nas testeiras dos continentes, dos rótulos ou em produtos;
c) aos que infringirem quaisquer exigências sobre rotulagem para as quais não tenham sido especificadas outras penalidades;
II – 4,0 URM
a) aos que acondicionarem ou embalarem produtos em continentes ou recipientes não permitidos;
b) aos responsáveis pelos produtos que não contenham data de fabricação;

III – 7,0 URM
a) 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;
b) aos responsáveis por mistura de matérias primas em porcentagem divergentes das previstas nas normas técnicas;
c) 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;

IV – 11,0 URM
a) 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;
b) aos responsáveis por estabelecimento que ultrapassem a capacidade máxima de abate, industrialização ou beneficiamento;
c) 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;
d) aos que lançarem no mercado, produtos cujos rótulos não tenham sido aprovados pelo serviço de inspeção.

V – 14,0 URM
a) aos que se utilizar de rótulos e carimbos oficiais do serviço de inspeção para facilitar a saída dos produtos e subprodutos industriais de estabelecimentos que não estejam registrados;
b) aos que receberem e mantiverem guardados em estabelecimentos registrados, ingredientes ou matérias-primas proibidas que possam ser utilizadas na fabricação de produtos;
c) aos que adquirirem, manipularem, expuserem à venda ou distribuírem produtos de origem animal procedentes de estabelecimentos não registrados no serviço de inspeção;
d) aos que venderem em mistura, ovos de diversos tipos;
e) aos que infringirem os dispositivos deste decreto quanto a documentos de classificação de ovos nos entrepostos referentes ao aproveitamento condicional;
f) 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;
g) aos que lançarem no consumo produtos de origem animal sem a passagem pelo entreposto respectivo, nos casos exigidos, para serem submetidos à inspeção sanitária.

VI – 20,0 URM
a) às pessoas físicas ou jurídicas que embaraçarem ou burlarem a ação dos servidores do serviço de inspeção no exercício de suas funções;
b) 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;
c) aos que se utilizar de certificados sanitários, rotulagens e carimbos da inspeção, para facilitar

Bom Jesus dos Perdões

o escoamento de produtos de origem animal; que não tenham sido inspecionados pelo serviço municipal;
d) Aos que usarem indevidamente os carimbos da Inspeção Municipal.

VII - 26 URM
a) 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;
b) aos responsáveis por estabelecimentos sob Inspeção Municipal, que enviarem para o consumo produtos sem rotulagem;
c) aos responsáveis por estabelecimentos não registrados, que enviarem para o comércio municipal, produtos não inspecionados pelo serviço de inspeção.

VIII – 35,00 URM
a) aos que expuserem à venda produtos oriundos de um estabelecimento à venda fossem de outro;
b) aos que despacharem produtos de origem animal em desacordo com as determinações do serviço de inspeção;
c) aos que subornarem, tentarem subornar ou usarem de violência contra servidores do serviço de inspeção, no exercício de suas atribuições.

IX – 45,00 URM:
a) 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;
b) aos que burlarem determinação quanto ao retorno de produtos destinados ao aproveitamento condicional no estabelecimento de origem;
c) aos que derem aproveitamento condicional diferente do que for determinado pelo RIISPOA;

X – 100,00 URM
a) aos responsáveis por quaisquer alterações, fraudes e falsificações de produtos de origem animal, inclusive aos que fornecerem leite adulterado, fraudado ou falsificado;
b) aos que aproveitarem matérias-primas e produtos condenados ou procedentes de animais não inspecionados, no preparo de produtos usados na alimentação humana;
c) aos que fizerem comércio municipal, sem que os seus estabelecimentos tenham sido previamente registrados no serviço de inspeção.

XI – 150 URM
a) 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;
b) 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.
XII – 200,00 URM, às faltas de natureza grave relativas a outras infrações, ao RIISPOA e as não previstas neste artigo.

Parágrafo único - As multas previstas neste artigo serão aplicadas sem prejuízo das e mais sanções de que cuidam as alíneas 'I', 'III' e 'IV' do Artigo 9° da Lei Municipal 1.986 de 04 de Dezembro de 2009, quando cabíveis.

Artigo 123° – Intimado da infração, o infrator poderá oferecer defesa ou impugnação, no prazo de 10 (dez) dias, contados de seu recebimento.

Artigo 124° – A defesa ou impugnação apresentada será julgada primeiramente pelo superior imediato do servidor autuante, ouvido este, que terá o prazo de 10 (dez) dias, para se pronunciar a respeito.
§ 1º - A decisão sobre a procedência de defesa ou impugnação, será proferida pela autoridade julgadora, no prazo de 10 (dez) dias, contados do recebimento dos autos devidamente instruídos.
§ 2º - Mantidos os termos do auto de infração seguir-se-á a lavratura do auto de imposição de penalidade, observando-se o que dispõe o Artigo 122° deste decreto.

Artigo 125° – Da imposição de penalidade, o infrator poderá recorrer à autoridade imediatamente superior, em primeira instância administrativa, no prazo de (dez) dias, contados da data de seu recebimento.

Artigo 126° - Mantida a decisão condenatória em primeira instância administrativa, caberá recurso, no prazo de 10 (dez) dias, ao diretor do departamento de Vigilância sanitária.

Artigo 127° - Os recursos serão decididos depois de ouvida a autoridade autuante, a qual poderá reconsiderar a decisão anterior.

Artigo 128° – Após a decisão definitiva, o débito decorrente da penalidade de multa imposta e não paga, será objeto de inscrição em dívida ativa, para posterior cobrança judicial observada as formalidades legais pertinentes.

Artigo 129° – Os recursos só terão efeito suspensivo no caso de imposição de multa.

Artigo 130° – O infrator tomará ciência das decisões das autoridades Administrativas, da seguinte forma:
I - Pessoalmente, ou por seu representante legal, com vista do processo.
II - Mediante notificação, que poderá ser feita por encaminhamento postal, sob registro, com aviso de recebimento, ou pelo serviço especial de entrega de documentos.
III - Por publicação em órgão da Imprensa Oficial (Imprensa Oficial do Municipal de Bom Jesus dos Perdões)

Artigo 131°- Considerar-se-ão feitas as notificações:
I - Quando pessoal ou por representante legal.
II - Quando por via postal, na data do recebimento da correspondência.
III - Quando publicada, após o decurso de 5 (cinco) dias de sua publicação.

Capítulo 17
Disposições gerais

Artigo 132° – Os diversos tipos de produtos devem satisfazer as Normas de Padrão de Qualidade e Identidade do Ministério da Agropecuária para cada tipo.

Artigo 133° – Os produtos deverão atender as características organolépticas e os padrões microbiológicos estabelecidos de acordo com a legislação específica, devendo o equipamento no processo garantir o controle higiênico-sanitário dos mesmos, para não colocar em risco a saúde pública.

Artigo 134° – As autoridades de saúde pública determinarão as condições de manutenção dos produtos nos estabelecimentos varejistas.

Artigo 135° – As análises fiscais serão efetuadas em laboratórios credenciados não oficiais e as despesas decorrentes serão custeadas pelo produtor.

Parágrafo único – As amostras serão coletadas pelo Serviço de Inspeção Municipal em dia e hora não estabelecidos.

Artigo 136° - O Serviço de Inspeção Municipal poderá baixar instruções complementares a presente Resolução e os casos omissos, serão definidos pelas normas que regulamentam o SIM.

Artigo 137° – Esta resolução entrará em vigor na data de sua publicação.

Prefeitura Municipal de Bom Jesus dos Perdões, 1º. de Março de 2010.

PREFEITO MUNICIPAL
CARLOS RIGINIK JUNIOR

Bom Jesus dos Perdões

ANEXO I

MODELO I



MODELO II



MODELO III



MODELO IV



MODELO V



MODELO VI



Imprensa Oficial da Estância de Atibaia
Sábado, 6 de março de 2010 - nº 1150 - Ano XIII - Caderno C www.atibaia.sp.gov.br/imprensa/index.html

Bom Jesus dos Perdões

ANEXO 2

INSPEÇÃO HIGIÊNICO SANITÁRIO E TECNOLOGICA DOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

REQUISITOS E ROTEIROS DAS CONDIÇÕES PARA SOLICITAÇÃO DE REGISTRO

I - CONDIÇÕES LEGAIS

1 – Requerimento ao Secretário de Agricultura e Abastecimento do Município de Bom Jesus dos Perdões, solicitando a aprovação do estabelecimento ou a aprovação prévia do projeto, caracterizando o tipo de atividade a que se destina e sua localização.
2 – Registro no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica – CNPJ (fotocópia autenticada)
3 - Cartão de Produtor Rural (em se tratando de propriedade rural);
4 - 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;
5 - Relações de maquinário e fluxograma com especificação volumétrica
6 – Laudo referente à análise da água, por laboratório credenciado, pela Coordenadoria de Defesa Agropecuária;
7 - Atestado Médico dos funcionários e/ou proprietários que manipularem matéria-prima e/ou produtos;
8 - Laudo do órgão ambiental competente no Município, referente à proteção ambiental.
9 - Contrato junto ao Responsável Técnico Médico Veterinário, com os documentos exigidos no capítulo 13 deste decreto;
10 - Alvará de funcionamento, expedido pela Prefeitura Municipal.
11- Em caso de propriedade arrendada, uma declaração do proprietário autorizando o projeto.
12 - Certificado de curso de capacitação no produto a ser manipulado.
13 - Memorial Econômico-Sanitário, de acordo com o modelo fornecido pelo SIM constante nesta norma, com o questionário preenchido. Se o projeto se referir o 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).
14 - Documentos expedidos pela Prefeitura Municipal de Bom Jesus dos Perdões e, quando necessário, pela CETESB - Companhia de Tecnologia de Saneamento Ambiental, autorizando a construção e o funcionamento do estabelecimento no terreno indicado no projeto (de acordo com o Decreto Estadual n° 8.468 de 08 de Setembro de 1976). Também deverão ser apresentados os documentos que provem a regularidade do estabelecimento perante o Conselho Regional de Medicina Veterinária, quando for o caso (de acordo com o Decreto Estadual n° 40.400 de 24 de Outubro de 1995).

ATENÇÃO:

Os estabelecimentos de leite e derivados deverão apresentar os seguintes documentos de todos os seus fornecedores:

Atestado negativo de brucelose e tuberculose dos rebanhos;
Certificado de vacinação contra febre aftosa e raiva dos rebanhos;
Certificado de vacinação contra brucelose das fêmeas de 03 a 08 meses de idade.

II - DOCUMENTAÇÃO REFERENTE AO PROJETO

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

III - 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 ser lançado na corrente de água).
20 – Pintura geral
21 – Custo provável da obra
22 – Datar

IV - ENGENHEIRO RESPONSÁVEL OU TÉCNICO COM REGISTRO NO CREA

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 nas 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 necropsia e forno crematório;
24 – Dependências para elaboração de subprodutos não comestíveis: localização, instalações e forno crematório;
25 – Vestiários e refeitórios para operários;
26 – Informações sobre banheiros e instalações sanitárias;
27 – Indicação de existência nas proximidades, de curtumes, fábricas e produtos orgânicos e outros estabelecimentos industriais que por sua natureza produzam mau cheiro;
28 – Instalações frigoríficas em carcaças dependuradas e das de estocagem; túneis de congelamento e capacidade de refrigeração e capacidade dos compressores;
29 – Município e Responsável Técnico Médico Veterinário.
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

Bom Jesus dos Perdões

PREFEITURA M.BOM JESUS PERDOES

Demonstrativo da Receita Arrecadada
Período: 01/01/2010 a 31/01/2010

Discriminação	Prevista	Arrecadada no Período	Arrecadada no Ano
RECEITAS CORRENTES	33.820.500,00	2.209.757,90	2.209.757,90
RECEITA TRIBUTARIA	5.929.000,00	184.397,29	184.397,29
IMPOSTOS	5.210.000,00	168.319,74	168.319,74
TAXAS	677.000,00	13.291,28	13.291,28
CONTRIBUIÇÃO DE MELHORIA	42.000,00	2.786,27	2.786,27
RECEITAS DE CONTRIBUIÇÕES	10.000,00	0,00	0,00
CONTRIBUIÇÕES ECONOMICAS	10.000,00	0,00	0,00
REC PATRIMONIAL	2.069.000,00	1.539,12	1.539,12
RECEITAS IMOBILIARIAS	2.002.000,00	0,00	0,00
RECEITAS DE VAL MOBILIARIOS	67.000,00	1.539,12	1.539,12
RECEITA DE SERVICOS	2.697.000,00	184.692,08	184.692,08
SERVICOS DE SAUDE	622.000,00	45.313,29	45.313,29
SERVIÇOS ADMINISTRATIVOS	82.000,00	12.439,59	12.439,59
SERV DE INSPEÇÃO E FISCALIZÃO	3.000,00	0,00	0,00
SERV AGROPECUARIOS	10.000,00	0,00	0,00
SERV RECREATIVOS E CULTURAIS	10.000,00	0,00	0,00
SERV CAP AD TRAT RES DIST AGUA	1.500.000,00	99.190,29	99.190,29
SERVIÇOS DE COLETA DE ESGOTOS	345.000,00	21.490,07	21.490,07
SERVIÇOS DE CEMITERIO	5.000,00	0,00	0,00
SERV DE RELIGAMENTO DE AGUA	20.000,00	0,00	0,00
OUTROS SERVIÇOS	100.000,00	6.258,84	6.258,84
TRANSFERENCIA CORRENTES	19.864.000,00	1.707.514,09	1.707.514,09
TRANSF INTERGOVERNAMENTAIS	17.340.000,00	1.707.514,09	1.707.514,09
TRANSFERÊNCIAS DE CONVENIOS	2.524.000,00	0,00	0,00
OUTRAS RECEITAS CORRENTES	3.251.500,00	131.615,32	131.615,32
MULTAS E JUROS DE MORA	130.500,00	17.333,23	17.333,23
INDENIZAÇÕES E RESTITUIÇÕES	111.000,00	26.142,08	26.142,08
RECEITA DA DIVIDA ATIVA	2.447.000,00	87.739,11	87.739,11
RECEITAS DIVERSAS	563.000,00	400,90	400,90
RECEITAS DE CAPITAL	19.827.525,00	0,00	0,00
OPERACOES DE CREDITO	310.000,00	0,00	0,00
OPER DE CREDITO INTERNAS	310.000,00	0,00	0,00
ALIENAÇÃO DE BENS	16.000,00	0,00	0,00
ALIENAÇÃO DE BENS MOVEIS	6.000,00	0,00	0,00
ALIENACAO DE BENS IMOVEIS	10.000,00	0,00	0,00
TRANSFERENCIA DE CAPITAL	19.500.525,00	0,00	0,00
TRANSF INTERGOVERNAMENTAIS	44.000,00	0,00	0,00
TRANSFERENCIA DE CONVENIOS	19.456.525,00	0,00	0,00
OUTRAS RECEITAS DE CAPITAL	1.000,00	0,00	0,00
OUTRAS RECEITAS	1.000,00	0,00	0,00
Total Geral	53.648.025,00	2.209.757,90	2.209.757,90

Bom Jesus dos Perdões

ATOS DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA DE BOM JESUS DOS PERDÕES

MÊS DE JANEIRO – FEVEREIRO 2010

AUTOS DE IMPOSIÇÃO DE PENALIDADES (Advertência, Multa, Interdição Parcial ou Total, Inutilização de Produtos, Apreensão de Equipamentos, Proibição de Propaganda, Suspensão de Venda e Cancelamento de Registro, Liberação do Estabelecimento, de Produtos e de Equipamentos)

a) Área de Alimento

AIP 004413301 - Prot. 010/09 em 06/01/10 – CLAUDIO ESTEVÃO FRANCO – PADARIA – AIF 004413301 – Fazer funcionar estabelecimento comercial de interesse a saúde, sem os padrões de identidade qualidade e segurança, colocando em risco a saúde da população.

AIP 004413303 - Prot. 15/10 em 14/01/10 – MARCELO ALEXANDRE ALMEIDA DA SILVA - MERCEARIA – Por não adotar as normas de Boas Práticas de Comercialização de produtos alimentícios, sem os padrões de identidade, qualidade, e segurança, inadequada organização, limpeza e higienização, colocando em risco a saúde da população.

AIF 0044130626 – Prot. 451/09 em 03/12/09 – ELIZETE GONÇALVES MORA ME – BAR E LANCHONETE – Fazer funcionar estabelecimento comercial sem licença dos órgãos competentes.

AIP 004413352 – Prot. 479/09 em 22/12/09 - ELIZETE GONÇALVES MORA ME – BAR E LANCHONETE – Fazer funcionar estabelecimento comercial sem licença dos órgãos competentes.
SOLUCIONADO – PROCESSO ENCAMINHADO PARA ARQUIVAMENTO.
AIF 0044130662 – Prot. 421/09 em 18/11/09 – CASA DOS CHEFS FOOD SERVS LTDA – RESTAURANTE – Fazer funcionar estabelecimento comercial sem licença dos órgãos competentes. ATIVIDADE ENCERRADA – PROCESSO ENCAMINHADO PARA ARQUIVAMENTO.
AIF 0044130653 – Prot. 385/09 em 16/10/09 - ELINA N. HONGO SORVETERIA – Por fazer funcionar estabelecimento comercial de interesse a saúde sem a licença dos órgãos competentes.
AIP 004413404 – Prot. 416/09 em 11/11/09 - ELINA N. HONGO SORVETERIA – Por fazer funcionar estabelecimento comercial de interesse a saúde sem a licença dos órgãos competentes.
AIP 004413404 – Prot. 442/09 em 01/12/09 - ELINA N. HONGO SORVETERIA – Por fazer funcionar estabelecimento comercial de interesse a saúde sem a licença dos órgãos competentes - PROCESSO ENCAMINHADO PARA ARQUIVAMENTO .

b) Área de Serviços Relacionados à Saúde

AIP 004413304 - Prot. 26/10 em 20/01/10 – CENTRO EDUCACIONAL PEQUENO APRENDIZ – ME – Fazer funcionar instituição de ensino sem os padrões de qualidade e segurança, colocando em risco grupos humanos vulneráveis.

AIF 0044130683 – Prot. 073/10 em 17/02/10 – GENI BARBOSA FERNANDES – SALÃO DE CABELEIREIRO - Fazer funcionar estabelecimento comercial sem licença dos órgãos competentes – SOLUCIONADO – DEFERIMENTO DA DEFESA.

AIF 0044130680 – Prot. 008/10 em 06/01/10 – ELOISE GIRARDI – SALÃO DE CABELEIREIRO - Fazer funcionar estabelecimento comercial sem licença dos órgãos competentes – SOLUCIONADO – PROCESSO ENCAMINHADO PARA ARQUIVAMENTO.

c) Área de vetores e Zoonoze

NRM 0044130051 - Prot.466/09 em 11/12/09 – HAMILTON S. PINTO – Por alimentar animais em via pública (cães e pombos), causando transtorno a vizinhança, proliferação de insetos e roedores e colocando em risco a saúde pública.

a) Área de Meio Ambiente
AIF 0044130694 – Prot. 050/10 em 28/01/10 - COMÉRCIO DE PNEUS ELISMAR LTDA (BORRACHARIA) - por não eliminar e não estabelecer medidas de controle em seu estabelecimento para evitar a proliferação do mosquito Aedes Aegypti.
AIP 004413307 – Prot. 051/10 em 28/01/10 - COMÉRCIO DE PNEUS ELISMAR LTDA – por não eliminar e não estabelecer medidas de controle em seu estabelecimento para evitar a proliferação do mosquito Aedes Aegypti.
TRM 0044130101 – Prot. 052/10 em 29/01/10 – COMÉRCIO DE PNEUS ELISMAR LTDA – por não eliminar e não estabelecer medidas de controle em seu estabelecimento para evitar a proliferação do mosquito Aedes Aegypti. –SOLUCIONADO, PROCESSO ENCAMINHADO PARA ARQUIVAMENTO.
AIF 0044130544 - Prot. 39/09 em 06/02/09 – JOSÉ RAIMUNDO DA SILVA AMARAL - Por não manter em condições adequadas terreno de sua propriedade.
AIP 004413351 – Prot. 471/09 em 16/12/09 – JOSÉ ROMILDO DA SILVA AMARAL - Por não manter em condições adequadas terreno de sua propriedade, causando à proliferação de artrópodes nocivos a saúde. SOLUCIONADO – PROCESSO ENCAMINHADO PARA ARQUIVAMENTO.

AIF 0044130491 – Prot. 312/09 em 10/08/09 – MARCÍLIO APARECIDO DE SOUSA – Por não adotar em sua residência medidas de controle para evitar a proliferação do mosquito transmissor da dengue.

AIP 004413403 – Prot. 431/09 em 23/11/09 – MARCILIO APARECIDO DE SOUSA - Por não adotar em sua residência medidas de controle para evitar a proliferação do mosquito transmissor da dengue. SOLUCIONADO – PROCESSO ENCAMINHADO PARA ARQUIVAMENTO.

AIF 0044130670 – Prot. 079/10 em 18/02/10 - RAFAEL ARCANJO NETO – Por não adotar em sua residência, medidas de controle para evitar a proliferação do mosquito transmissor da dengue. SOLUCIONADO – DEFERIMENTO DA DEFESA.

INDEFERIMENTOS:

Comunicado de INDEFERIMENTO referente ao Protocolo 064/10 Data do
Protocolo: 10/02/10 – processo 55/10.
Razão Social: CLINICA VISTTA – TRATAMENTO ESPECIALIZADO PARA DEPENDENTES QUIMICOS CNPJ: 11.141.638/0001-69
Endereço: Estrada Velha de Perdões a Piracaia s/n – Bairro Guaxinduva - Município:BOM JESUS DOS PERDÕES
CEP:12955-000 UF:SP Resp. Legal: ROGERIO MACHADO DA SILVA - CPF: 284.871.568-51
O Diretor da VISABJP.
INDEFERE A DEFESA, por não apresentar regulamento técnico disciplinando as exigências mínimas para o funcionamento de serviço de atenção a pessoas com transtornos, decorrentes do uso ou abuso de substâncias psicoativas, segundo a Resolução RDC nº 101/2002 – Anvisa.

Comunicado de INDEFERIMENTO referente ao Protocolo 387/09 Data do
Protocolo 19/10/2009 CEVS: 350710001-477-000001-1-6 Data de Validade: 29/10/2009
RazãoSocial:BERALDO&PAIVADROGARIA LTDA - ME CNPJ/: 07174409000173
Endereço: AV. SÃO JOÃO, 508 CENTRO
Município: BOM JESUS DOS PERDÕES
CEP:12955-000 UF:SP Resp. Legal: GABRIEL RENAN BERALDO DE PAIVA CPF:227.975.588-20;
O Diretor da VISABJP.
INDEFERE A RENOVAÇÃO DE LICENÇA DE FUNCIONAMENTO DO

Bom Jesus dos Perdões

ESTABELECIMENTO, por ausência de responsável técnico de acordo com a Lei nº 5991 DE 17/12/1973 artigo 23 iten C , Decreto Federal nº 74.170 de 10 de Junho de 1974 artigo 16 inciso III.

DEFERIMENTO DE SOLICITAÇÃO INICIAL / RENOVAÇÃO ALTERAÇÃO:

SOLICITAÇÃO INICIAL

Nº do Protocolo Dt. Situação	CNPJ / CPF	Razão Social / Atividade	Município
024/10 17/02/2010	27640641870	ROSELI SILVA PRADO Outras Atividades Relacionadas à Saúde	BOM JESUS DOS PERDÕES
025/10 17/02/2010	10780102000120	MERCEARIA SHIGIHARA LTDA - ME Comércio Varejista de Alimentos	BOM JESUS DOS PERDÕES
354/09 08/01/2010	08606408000202	COMERCIAL LEITE MANIA LTDA Prestação de Serv. Coletivos e Sociais	BOM JESUS DOS PERDÕES
381/09 17/02/2010	11207194000117	GHIOTTO & BINATTI Comércio Varejista de Alimentos	
981/09 08/01/2010	11420978000129	ELINA MIDORI HONGO SORVETERIA - ME Comércio Varejista de Alimentos	BOM JESUS DOS PERDÕES

RENOVAÇÃO

Nº do Protocolo Dt. Situação	CNPJ / CPF	Razão Social / Atividade	Município
002/10 08/01/2010	11672061857	ROSELI CESARIO Outras Atividades Relacionadas a Saúde	BOM JESUS DOS PERDÕES
003/10 08/01/2010	10539181000182	LUIZ HILÁRIO RIBEIRO - ME Comércio Varejista de Alimentos	BOM JESUS DOS PERDÕES
004/110 08/01/2010	05845514000161	VANESSA POSCAI VITORINO AGUA - ME Comércio Varejista de Alimentos	BOM JESUS DOS PERDÕES
012/10 08/01/2010	05554898000163	GERSON ANTONIO DAS NEVES SOUVENIERS - ME Comércio Varejista de Alimentos	BOM JESUS DOS PERDÕES
022/10 20/01/2010	10176439000123	CLAUDIO ESTEVÃO FRANCO PADARIA- ME Comércio Varejista de Alimentos	BOM JESUS DOS PERDÕES
041/10	72772338000172	PEDRO SATIO FUGIYAMA ME	BOM JESUS DOS PERDÕES

Bom Jesus dos Perdões

08/01/2010		Comércio Varejista de Alimentos	
047/10 02/02/2010	96326988000152	JOÃO VICTÓRIO PAVANI & FILHO LTDA Indústria de Alimentos	BOM JESUS DOS PERDÕES
061/10 18/02/2010	21786857812	ELOISE GIRARDI Outras Atividades Relacionadas a Saúde	BOM JESUS DOS PERDÕES
18/10 20/01/2010	47941810000106	WALDEMAR RAMOS - ME Comércio Varejista de Alimentos	BOM JESUS DOS PERDÕES
302/09 26/01/2010	59739011000130	GERVÁSIO DOS SANTOS GUEDES - ME Comércio Varejista de Alimentos	BOM JESUS DOS PERDÕES
394/09 25/02/2010	04564356000109	JOÃO BATISTA DE SOUZA RAMOS - ME Comércio Varejista de Alimentos	BOM JESUS DOS PERDÕES
40/09 15/01/2010	02255398000132	A.C.F. - ASSIST. MÉDICA E ORG. HOSP. SOCIEDADE SIMPLES Prestação de Serviços de Saúde	BOM JESUS DOS PERDÕES
436/09 24/02/2010	09537414000129	COMERCIAL SANTA TERRA DE BOM JESUS DOS PERDÕES LTDA - ME Comércio Varejista de Alimentos	BOM JESUS DOS PERDÕES
455/09 08/01/2010	08922075000131	LANCHONETE BIG AÇAÍ LTDA - ME Comércio Varejista de Alimentos	BOM JESUS DOS PERDÕES

ALTERAÇÃO DE DADOS CADASTRAIS

Nº do Protocolo **Dt. Situação**	**CNPJ / CPF**	**Razão Social / Atividade**	**Município**
014/10 14/01/2010	01510143000297	PLAY UP ELETROTECNICA, COMERCIO E MANUTENÇÃO LTDA ME E MANUTENÇÃO LTDA ME Comércio Varejista de Alimentos	BOM JESUS DOS PERDÕES
043/10 22/01/2010	07174409000173	BERALDO & PAIVA DROGARIA LTDA - ME Comércio Varejista de Medicamentos	BOM JESUS DOS PERDÕES