



Prefeitura da Estância Hidromineral de Águas da Prata
"RAINHA DAS ÁGUAS"
ESTADO DE SÃO PAULO

DECRETO Nº 1.410 DE 30 DE MAIO DE 1997

"REGULAMENTA O ARTIGO 6º DA LEI Nº 1.158/93"

WALDEMAR JUNQUEIRA FERREIRA NETO, Prefeito Municipal da Estância Hidromineral de Águas da Prata, Estado de São Paulo no uso de suas atribuições legais que lhes são conferidas por lei,

DECRETA:

Os animais destinados à matança, seus produtos, sub-produtos, matérias primas, comércio de leite e seus derivados.

CAPITULO I

DO ABATE DE ANIMAIS E COMÉRCIO DE SEUS PRODUTOS E SUB PRODUTOS, QUANDO REALIZADOS APENAS DENTRO DO MUNICÍPIO

ARTIGO 1º - O comércio de carnes, seus produtos e sub-produtos, quando produzidos e comercializados no município, só poderá ser realizado quando o mesmo for oriundo de animais abatidos em matadouros municipal ou particulares, cabendo ao SIMPOA o fornecimento de licença e funcionamento.

Parágrafo Único - No caso de matadouros particulares ou públicos, os mesmos terão que apresentar o registro de funcionamento seja em nível Federal, Estadual ou Municipal, sendo que neste último caso, quando trabalhar com produtos produzidos e comercializados dentro do município.

ARTIGO 2º - - As finalidades dos matadouros credenciados serão as seguintes:

a) eliminar o abate clandestino de animais, que hoje se realiza no município de forma inadequada e anti-higiênica, comprometendo a saúde da população;

b) dotar o município de instrumentos que permitam ao pequeno pecuarista abater seus animais em condições ideais, tanto para seu consumo como para a comercialização;

c) facilitar a inspeção dos abates pelos órgãos competentes Federais, Estaduais e municipais;

d) possibilitarão pequeno comerciante de carnes condições de adquirir produtos para a comercialização junto ao município e com controle de qualidade.



Prefeitura da Estância Hidromineral de Águas da Prata

"RAINHA DAS ÁGUAS"

ESTADO DE SÃO PAULO

ARTIGO 3º - A Prefeitura Municipal, num máximo de 90 (noventa) dias, contados a partir da publicação deste decreto, colocará em funcionamento o Matadouro Municipal.

§ 1º - O Matadouro Municipal terá, necessariamente, um médico veterinário, responsável pela inspeção "ante e pós morte".

§ 2º - As normas para o funcionamento do Matadouro municipal serão elaboradas pela Comissão permanente do SIMPOA (lei 1.158/93), através de Portaria específica.

ARTIGO 4º - Para a inscrição Municipal (SIMPOA), serão exigidos os seguintes requisitos para a elaboração do Registro:

1 - requerimento ao SIMPOA, solicitando aprovação prévia do projeto caracterizando o tipo de atividades a que se destina a sua localização;

2 - declaração municipal de atendimento da utilização de área, obedecendo a lei de Zoneamento do Plano Diretor;

3 - documentos referentes ao atendimento da utilização da CETESB;

4 - projeto aprovado pela Engenharia Sanitária da Prefeitura Municipal de Águas da Prata - SP;

5 - termo de compromisso, do proprietário concordando com as normas vigentes do SIMPOA;

Parágrafo único - Os documentos referentes ao Projeto referido item "4" deste artigo, deverão ser os seguintes:

a) planta baixa das instalações e equipamentos - 1:100

b) planta de corte e faixada - 1:50;

c) planta de situação - 1:500;

d) memorial econômico sanitário, assinado pelo responsável do estabelecimento;

e) memorial descritivo da construção, com responsabilidade do Engenheiro;

f) declaração de responsabilidade técnica pela produção por médico veterinário credenciado ao CRMV;

g) declaração de firma registrada na Junta Comercial do estado e laudo da CETESB quando se fizer necessário;

ARTIGO 5º - O Alvará de funcionamento será renovado anualmente pelo SIMPOA.

Parágrafo Único - O Alvará de funcionamento poderá ser cassado ou suspenso a qualquer momento no caso do proprietário contrariar as normas do presente Decreto.



Prefeitura da Estância Hidromineral de Águas da Prata

"RAINHA DAS ÁGUAS"

ESTADO DE SÃO PAULO

ARTIGO 6º- A fiscalização da carne e seus derivados no varejo, será realizada pela VISA municipal e equipe SIMPOA.

ARTIGO 7º- Com relação às embalagens e rotulagens, além das normas estabelecidas pelo Código do Consumidor, que deverão ser obedecidas, seguir-se-ão as regras estabelecidas pela Resolução Estadual SAA-24, DE 01/08/94 (DOE 02/08/94).

CAPÍTULO II

DO COMÉRCIO DO LEITE QUANDO PRODUZIDO E COMERCIALIZADO NO MUNICÍPIO

ARTIGO 8º- O comércio do leite só poderá ser realizado desde que o produto seja pasteurizado, envasado e inspecionado.

ARTIGO 9º- A pasteurização poderá se realizar pelo produtor rural, desde que sejam obedecidas as características de mini e micro-produtor, ambos com produções máximas de três mil litros de leite por dia, sendo que poderá receber leite de terceiros.

§ 1º - poderão ser produzidos os leites tipo A, B, C ou integral desde que atendam as especificações de cada produto;

§ 2º - para o leite integral poderão ser acrescentadas as palavras "direto da fazenda";

§ 3º - no caso de leite tipo "A" e "B", aconselha-se a pasteurização "rápida", pois facultaria ao produtor uma eventual inscrição junto aos órgãos estadual, já que estado assim exige.

ARTIGO 10º- O controle sanitário do rebanho das propriedades que se enquadram no sistema do SIMPOA, se procederá da seguinte forma:

a) o pecuarista deverá ter um cadastro atualizado junto ao SIMPOA, que fará acompanhamento de todo "esquema profilático sanitário" exigido para os animais, mesmo que o produtor tenha um profissional responsável pelo plantel.

b) os exames necessários para o rebanho poderão ser realizados por médicos veterinários particulares, com emissão de atestados para o SIMPOA, sendo que os custos ficam por conta dos proprietários;

c) o esquema profilático sanitário mínimo exigido é o que segue:



Prefeitura da Estância Hidromineral de Águas da Prata

"RAINHA DAS ÁGUAS"

ESTADO DE SÃO PAULO

BRUCELOSE - exames de seis em seis meses realizados por médico veterinário habilitado, sendo que as bezerras de 3 a 8 meses deverão ser vacinadas;

TUBERCULOSE - exames de seis em seis meses realizados por médico veterinário habilitado;

FEBRE AFTOSA - vacinação sistemática obrigatória de seis em seis meses, controlada pela CATI;

MAMITE controle sanitário através do CMT mensalmente, realizado com supervisão do médico veterinário sendo obrigatório também, o uso da "caneca telada" ou "fundo preto" diariamente.

§ 1º - Todo animal "reagente", em qualquer dos casos relacionados neste artigo, será retirado da linha de produção para ser tratado ou eliminado.

§ 2º - Os animais tratados com antibióticos ou quimioterápicos, somente poderão ter seu leite aproveitado para consumo humano após o oitavo dia da aplicação.

ARTIGO 11º- Os documentos necessários para a obtenção do Alvará de funcionamento serão emitidos em três vias, sendo:

- a) Requerimento de solicitação de inscrição no SIMPOA dirigido ao responsável do mesmo;
- b) PLANTA (baixa das instalações e equipamentos 1:100, FACHADA E CORTE 1:50) aprovada pelo setor de Engenharia da Prefeitura;
- c) Memorial Descritivo do projeto;
- d) Categoria de exploração, volume de produção esperada, tipo a explorar e marca comercial do produto;
- e) Termo de responsabilidade técnica do médico veterinário da propriedade;
- f) Atestado de sanidade do rebanho;
- g) Declaração de "ME" ou laudo da CETESB;
- h) Termo de compromisso do proprietário concordando com as normas vigentes do SIMPOA;

Parágrafo único - A Comissão Permanente do SIMPOA poderá a qualquer momento cancelar o Alvará de funcionamento, de forma temporária ou permanente, desde que o proprietário contrarie alguma norma do presente Decreto.



Prefeitura da Estância Hidromineral de Águas da Prata

"RAINHA DAS ÁGUAS"

ESTADO DE SÃO PAULO

ARTIGO 12º- A qualidade do produto comercializado será monitorada pela equipe de fiscalização do SIMPOA ou VISA municipal, através de análises regulares que serão executadas conforme discrimina o artigo "14" deste Decreto.

§ 1º - As análises seguirão as normas técnicas elaboradas pelo SIMPOA e serão conclusivas e contundentes para atestar a qualidade do produto;

§ 2º - A equipe do SIMPOA emitirá laudo mensal, obtido de uma amostragem realizada em três pontos de venda.

ARTIGO 13º- As embalagens que acondicionam o leite deverão ser de material "não reciclado" e seguir os padrões determinados pelo Código do Consumidor, e normas aprovadas pelo SIMPOA.

§ 1º - No caso de embalagens de plásticos, o proprietário deverá apresentar laudo de laboratório oficial (preferência ADOLFO LUTZ), comprovando a qualidade do material para o fim que se destina.

§ 2º - Além das exigências normais previstas, os rótulos nas embalagens deverão conter as seguintes indicações:

a) nome verdadeiro do produto em caracteres destacados; uniformes em corpo e cor, sem intercalações de desenhos e dizeres;

b) nome da firma responsável;

c) nome da firma que tenha completado as operações de acondicionamento quando for o caso;

d) logotipo oficial (padronizado) da inspeção municipal, que deverá conter os dizeres "SIMPOA" (no alto), inspecionado (no meio) e número do registro (em baixo), e deverá ter formato oval com uma largura de três centímetros por dois centímetros de altura e conter um "pinheiro estilizado" de cada lado.

e) natureza do estabelecimento, de acordo com a classificação oficial (micro ou mini-usina);

f) localização do estabelecimento;

g) marca comercial do produto;

h) data de fabricação, prazo de validade, caracterizando o dia o mês e o ano, sendo que:

1 - leite tipo "A" e "B" tem prazo de validade de 24 horas;

2 - leite tipo "C" e "Integral" tem prazo de validade de 48 horas;

i) peso ou conteúdo líquido;

j) fórmula de composição;



Prefeitura da Estância Hidromineral de Águas da Prata

"RAINHA DAS ÁGUAS"

ESTADO DE SÃO PAULO

cores:

- 1 - leite tipo "A" cor azul;
- 2 - leite tipo "B" cor verde;
- 3 - leite tipo "C" cor cinza;
- 4 - leite "Integral" cor preta e vermelha

l) os fechos, cápsulas ou tampas no acondicionamento do leite devem ser "invioláveis".

m) indicar em caracteres bem visíveis e uniformes, a designação da espécie animal (leite de cabra - exemplo);

n) indicar claramente o tipo de leite "A", "B", "C" e "integral", e quando se tratar de micro-usina poderá se acrescentar os dizeres "direto da Fazenda", quando o leite for integral.

§ 3º - Os casos omissos serão dirimidos seguindo como referência o SIMPOA.

ARTIGO 14º- O leite poderá ser coletado para análise desde a fonte produtora até a venda no varejo, quantas forem necessárias ou exigidas pela equipe de fiscalização.

§ 1º - O leite, além das análises eventuais, terá obrigatoriamente que ser analisado no mínimo de acordo com o seguinte esquema:

MICRO-USINA

1 - características físico-químicas:

a) controle diário realizado na própria fazenda

b) controle mensal realizado pela equipe do SIMPOA em laboratório credenciado

2 - características micro-biológicas e enzimáticas:

a) controle quinzenal realizado pelo SIMPOA em laboratório credenciado.

MINI-USINA:

1 - características físico-químicas:

a) controle diário realizado na própria fazenda

b) controle mensal realizado pela equipe do SIMPOA em laboratório credenciado.

2 - características bacteriológicas e enzimáticas:

a) controle semanal realizado pelo SIMPOA em laboratório credenciado.

§ 2º - As análises que forem realizadas em laboratórios particulares serão pagas pelo produtor, isto se o poder público julgar



Prefeitura da Estância Hidromineral de Águas da Prata

"RAINHA DAS ÁGUAS"

ESTADO DE SÃO PAULO

necessário e o laboratório credenciado fará prioritariamente as análises encaminhadas pela equipe do SIMPOA ou VISA Municipal;

§ 3º - As análises seguirão as normas técnicas dos laboratórios e indicarão, conclusivamente, se o produto está apto para o consumo e se contém a composição discriminada no rótulo, obedecendo-se:

1 - para o leite "A" e "C" seguir-se-ão os padrões do SISP (serviço de inspeção de São Paulo);

2 - para o leite "B" e "Integral" seguir-se-ão os padrões abaixo relacionados;

§ 4º - Nas características físico-químicas serão observados:

1 - caracteres organolépticos (normais em leite "in natura")

2 - teor de gordura integral, observados os índices mínimos para ESD e EST.

3 - acidez em graus Dornic - 15 a 18 D.

4 - densidade a 15 °C entre 1.028 a 1.033.

5 - extrato seco total - mínimo de 12,2%.

6 - extrato seco desengordurado - mínimo de 8,5%

7 - índice crioscópico (- 0,55 °C com tolerância de mais ou menos -0,01 °C.

8 - índice refratométrico no soro cúprico a 20 °C mínimo de 37 Zeiss

§ 5º - Nas características bacteriológicas e enzimáticas serão observados:

1 - prova da fosfatase negativa.

2 - prova da peroxidase positiva.

3 - contagem global de microorganismo máximo de 40.000/ml

4 - número de germes termófilos e psicrófilos máximo de 10% do número de mesófilos.

5 - teor de colifómes máximo de 2/ml NMP.

6 - germes patogênicos ausentes.

7 - imediatamente após a pasteurização - ausência de COLIFORMES em 1 ml de amostra.

ARTIGO 15º- Todo documento relativo ao SIMPOA ficará arquivado na VISA Municipal, à disposição da população para qualquer verificação.

ARTIGO 16º - A equipe de fiscalização do SIMPOA funcionará através da Prefeitura Municipal (via Secretaria Municipal de Saúde)

§ 1º - Os componentes da equipe de fiscalização serão funcionários da Prefeitura ou conveniados com a mesma;



Prefeitura da Estância Hidromineral de Águas da Prata

"RAINHA DAS ÁGUAS"

ESTADO DE SÃO PAULO

§ 2º - Os membros da mencionada "equipe", serão nomeados para a função e receberão credencial assinada pelo Prefeito Municipal;

§ 3º - A composição da equipe de fiscalização terá necessariamente um médico veterinário responsável que, em conjunto com o coordenador de saúde e comissão permanente do SIMPOA determinarão o número de componentes e a qualificação de cada um;

§ 4º - A equipe de fiscalização terá um coordenador geral que deverá ser o coordenador de saúde do município ou seu representante legal e sua função, além de dirigir as ações da equipe de fiscalização será de exercer um elo de ligação entre ela e a comissão permanente do SIMPOA;

§ 5º - A equipe de fiscalização terá as seguintes atribuições:

1 - efetuar o controle de qualidade dos produtos enquadrados no SIMPOA

2 - realizar coleta dos produtos para fim de verificação da qualidade, classificação, quantidade tantas e quantas vezes necessário for;

3 - emitir laudo de vistoria em no mínimo três vias destinadas respectivamente para o coordenador de saúde, Comissão Permanente do SIMPOA e VISA municipal;

4 - até o dia 10 de cada mês a equipe de fiscalização levará à Comissão Permanente do SIMPOA cópias de todos os laudos e análises efetuadas no mês anterior;

5 - impor penalidades, quando for o caso, conforme prevê as normas do SIMPOA, em seu capítulo II, artigo 10 da lei 1.158/93;

6 - cobrança de eventuais taxas, conforme prevê o capítulo III da lei 1.158/93.

CAPITULO III

DO COMÉRCIO DOS DERIVADOS DO LEITE, QUANDO PRODUZIDOS E COMERCIALIZADOS NO MUNICÍPIO

ARTIGO 17º - Para a implantação dos pequenos e médios laticínios, a comercialização dos derivados de leite devem ser satisfeitos além das condições previstas no capítulo anterior, seguirá também as normas vigentes do SISP (serviço de inspeção de São Paulo).

CAPITULO IV DAS DISPOSIÇÕES FINAIS



Prefeitura da Estância Hidromineral de Águas da Prata

"RAINHA DAS ÁGUAS"

ESTADO DE SÃO PAULO

ARTIGO 18º- Para os estabelecimentos destinados à industrialização das conservas de carne, seguir-se-ão as normas constantes da Resolução Estadual SAA - 24- de 01/08 /94 (D.O.E - 02/08/94);

Parágrafo Único - Os casos omissos no presente Decreto serão dirimidos pela Comissão Permanente do SIMPOA, tomando-se como referência as normas do CIPOA (centro de inspeção de produtos de origem animal), Secretaria de Agricultura e Abastecimento do Estado de São Paulo.

ARTIGO 19º - Devido à crescente evolução nas normas técnicas de produção, beneficiamento e análise do leite e derivados, carnes e sub-produtos, qualquer modificação importante poderá ser introduzida no futuro, para aprimorar o atual decreto.

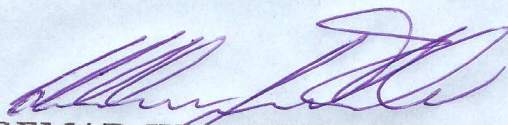
ARTIGO 20º - O pescado e seus derivados, ovo e seus derivados, mel e cera de abelhas e seus derivados seguir-se-ão as normas constantes da Resolução Estadual S.A.A- 24 de 01/08/94 publicado D.O.E. em 02/08/94.

ARTIGO 21º- A não observância de qualquer norma constante no atual decreto, implicará na suspensão do Alvará de funcionamento ou na aplicação de penalidades previstas nos capítulos "II" e "III" da lei Municipal nº 1.158/93.

ARTIGO 22º- As normas previstas neste Decreto deverão ser plenamente obedecidas após 90 dias da publicação deste ato oficial.

ARTIGO 23º- Este Decreto entrará em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

Prefeitura Municipal da Estância Hidromineral de Águas da Prata, aos trinta dias do mês de maio de mil novecentos e noventa e sete.


WALDEMAR JUNQUEIRA FERREIRA NETO
Prefeito Municipal


MARIA DE LOURDES GRANATE CASLINI
Resp. Expediente Secretaria