



**DECRETO N.º 3.636, DE 05 DE JUNHO DE 2020.**

*Dispõe sobre as ações pertinentes ao cumprimento das normas de implantação, registro, funcionamento, inspeção e fiscalização sanitária dos estabelecimentos de produção de ovos.*

**RONALDO RIVELINO VENÂNCIO**, Prefeito Municipal da Estância Climática de São Bento do Sapucaí, Estado de São Paulo, no uso de suas atribuições legais e nos termos do que dispõe a Lei Orgânica do Município.

**CONSIDERANDO** a necessidade de regulamentar a Lei nº 2.018, de 11 de dezembro de 2018,

**DECRETA:**

**CAPÍTULO I**

**DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**

**Art. 1º.** Compete ao Serviço de Inspeção Municipal - SIM, da Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente, exercer as ações pertinentes ao cumprimento das normas de implantação, registro, funcionamento, inspeção e fiscalização sanitária dos estabelecimentos de produção de queijo e derivados de ovos.

**Art. 2º.** O registro é providência própria do SIM de acordo com o art. 4º da Lei nº 2.018/2018, que outorga ao estabelecimento, cumpridas as exigências legais, o título de registro.

**Art. 3º.** O registro será requerido à Secretaria Municipal de Meio Ambiente e Agricultura nos termos do art. 2º da Lei nº 2.018/2018.



**Art. 4º.** O proprietário do estabelecimento de produção de ovos é o responsável pelo cumprimento das normas deste Decreto, cabendo-lhe propiciar condições para o bom andamento dos trabalhos de assistência técnica e da inspeção oficial.

## **CAPÍTULO II**

### **DA CLASSIFICAÇÃO**

**Art. 5º.** Entende-se por ovos, sem outra especificação, os ovos de galinha.

**Parágrafo único.** Os ovos de outras espécies devem denominar-se segundo a espécie de que procedam.

**Art. 6º.** Ovos frescos ou submetidos a processos de conservação aprovados pelo Serviço de Inspeção Municipal, só podem ser expostos ao consumo humano quando previamente submetidos à inspeção e classificação previstos no presente Regulamento.

**Art. 7º.** Entende-se por ovos frescos os que não forem conservados por qualquer processo e se enquadrem na classificação estabelecida neste Regulamento.

**Art. 8º.** Os estabelecimentos de ovos e derivados devem executar os seguintes procedimentos, que serão verificados pela Inspeção.

- I-** garantir condições de higiene em todas as etapas do processo;
- II-** armazenar e utilizar embalagens de maneira a assegurar a inocuidade do produto;
- III-** realizar exame pela ovoscopia em câmara destinada exclusivamente a essa finalidade;
- IV-** medir a altura da câmara de ar com instrumentos específicos;
- V-** classificar e pesar os ovos com equipamentos específicos;

*in*

*2011*



**VI-** executar os programas de autocontrole;

**VII-** implantar programa de controle de resíduos de produtos de uso veterinário e contaminantes em ovos provenientes de estabelecimentos avícolas de reprodução.

**Art. 9º.** Os ovos destinados ao consumo humano devem ser classificados em ovos de categorias "A" e "B", de acordo com as suas características qualitativas.

**Parágrafo único.** A classificação dos ovos por peso deve atender as normas específicas.

**Art. 10º.** Ovos da categoria "A" devem apresentar as seguintes características qualitativas:

**I-** casca e cutícula de forma normal, lisa, limpas, intactas;

**II-** câmara de ar com altura não superior a 6mm (seis milímetros) e imóvel;

**III-** gema visível à ovoscopia, somente sob a forma de sombra, sem contorno aparente, movendo-se ligeiramente em caso de rotação do ovo, mas regressando à posição central;

**IV-** clara límpida e translúcida, consistente, sem manchas ou turvação e com as calazas intactas;

**V-** cicatrícula com desenvolvimento imperceptível.

**Art. 11.** Ovos da categoria "B" devem apresentar as seguintes características:

**I-** ovos considerados inócuos, mas que não se enquadrem nas características fixadas na categoria "A";

**II-** ovos que apresentem manchas sanguíneas pequenas e pouco numerosas na clara e na gema;

**III-** ovos provenientes de estabelecimentos avícolas de reprodução que não foram submetidos ao processo de incubação.



a) estes ovos devem ser reclassificados em local específico, previamente ao processo de lavagem, acondicionados e identificados.

**Parágrafo único.** Os ovos da categoria "B" serão destinados exclusivamente à industrialização.

**Art. 12.** Os ovos limpos trincados ou quebrados que apresentem a membrana testácea intacta devem ser destinados para a industrialização, tão rapidamente quanto possível.

**Art. 13.** É proibida a utilização de ovos sujos trincados para a fabricação de produtos de ovos.

**Parágrafo único:** é proibida a lavagem de ovos sujos trincados.

**Art. 14.** Os ovos destinados para a produção de produtos de ovos devem ser previamente lavados e secos antes de serem processados.

**Art. 15.** Os ovos devem ser armazenados e transportados em condições que minimizem as grandes variações de temperatura.

**Art. 16.** São considerados impróprios para consumo os ovos que apresentem:

**I-** alterações da gema e da clara, com gema aderente à casca, gema rompida, presença de manchas escuras ou de sangue alcançando também a clara, presença de embrião com mancha orbitária ou em adiantado estado de desenvolvimento;

**II-** mumificação ou que estejam secos por outra causa;

**III-** podridão vermelha, negra ou branca;

**IV-** contaminação por fungos, externa ou internamente;

**V-** cor, odor ou sabor anormais;

**VI-** sujidades externas por materiais estercoreais ou que tenham estado em contato com substâncias capazes de transmitir odores ou sabores estranhos;



**VII-** rompimento da casca e que estiverem sujos;

**VIII-** rompimento da casca e das membranas testáceas;

**IX-** contaminação por substâncias tóxicas;

**X-** apresente resíduos de produtos de uso veterinário ou contaminantes acima dos limites máximos estabelecidos em legislação específica;

**Parágrafo único.** São também considerados impróprios para consumo humano os ovos que forem submetidos ao processo de incubação ou por outras causas a critério da Inspeção.

**Art. 17.** Os ovos considerados impróprios para o consumo humano devem ser condenados, podendo ser aproveitados para uso não comestível, desde que a industrialização seja realizada em instalações apropriadas e sejam atendidas as especificações do produto não comestível que será fabricado.

**Art. 18.** É proibido o acondicionamento de ovos em uma mesma embalagem quando se tratar de:

**I-** ovos frescos com ovos submetidos a processos de conservação;

**II-** ovos de espécies diferentes.

**Art. 19.** Os aviários, granjas e outras propriedades avícolas nas quais estejam grassando doenças zoonóticas com informações comprovadas pelo setor competente pela sanidade animal não podem destinar sua produção de ovos ao consumo.

## **CAPÍTULO IV**

### **DAS INSTALAÇÕES, DA HIGIENE E DA QUALIDADE**

**Art. 20.** O estabelecimento de produção de ovos deverá ser delimitado de modo a não permitir o acesso de animais e pessoas estranhas ao



processo de produção, de tamanho compatível com o volume de produção, permitindo um fluxo adequado, sendo provido de instalações sanitárias.

**Art. 21.** Todas as dependências e equipamentos dos estabelecimentos de produção de ovos devem ser mantidas em condições de higiene antes, durante e após a realização dos trabalhos, sendo necessário para isso a lavagem com água abundante, sob pressão, evitando-se respingos sobre os produtos.

**Parágrafo único.** As águas servidas e residuais terão destino apropriado, de acordo com as normas ambientais pertinentes e de acordo com aprovação do órgão ambiental competente.

**Art. 22.** Todas as janelas devem ser protegidas com telas de 2mm de abertura. Os estabelecimentos de produção de ovos devem ser mantidos livres de insetos ou animais, agindo-se cautelosamente quanto ao emprego de venenos cujo uso somente é permitido nas dependências não destinadas à manipulação ou depósito de produtos comestíveis e mediante conhecimento do Serviço de Inspeção Municipal.

**Parágrafo único -** É proibida a permanência de animais no recinto dos estabelecimentos.

**Art. 23.** Os pisos e paredes, assim como os equipamentos e utensílios usados no estabelecimento devem ser lavados diariamente e convenientemente higienizados, pelo emprego de substâncias previamente aprovadas pelo Ministério da Saúde.

**Parágrafo único.** Os pisos, ralos e canaletas devem ser submetidos à cuidadosa lavagem geral, com água sob pressão e detergentes apropriados, seguidas de sanitização através de produtos aprovados pelo Ministério da Saúde.

**Art. 24.** O teto e forro deverão ser mantidos limpos, exigindo-se periódica higienização.

**Art. 25.** Os utensílios, tais como escovas e vassouras, utilizados para a limpeza das paredes e pisos não poderão ser utilizados na limpeza de qualquer equipamento, sob nenhum pretexto.



**Art. 26.** Todos os equipamentos e utensílios deverão estar convenientemente limpos no início dos trabalhos, no decorrer das operações e nos intervalos para refeições ou períodos que determinem interrupção das operações por tempo prolongado.

**Art. 27.** As pessoas que mantêm contato com alimentos devem submeter-se aos exames médicos e laboratoriais que avaliem a sua condição de saúde antes do início de sua atividade e/ou anualmente, após o início das mesmas. O exame médico e laboratorial dos manipuladores deve ser exigido também em outras ocasiões em que houver indicações, por razões clínicas ou epidemiológicas.

**Art. 28.** Os manipuladores que apresentarem lesões e ou sintomas de enfermidades que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos devem ser afastados da atividade de preparação de alimentos enquanto persistirem essas condições de saúde.

**Art. 29.** Os manipuladores devem ter asseio pessoal, apresentando-se com uniformes de cores claras e compatíveis à atividade, conservados e limpos. Os uniformes devem ser trocados no mínimo diariamente, e usados exclusivamente nas dependências internas do estabelecimento. As roupas e os objetos pessoais devem ser guardados em local específico e reservado para esse fim.

**Art. 30.** Os manipuladores devem lavar cuidadosamente as mãos ao chegar ao trabalho, antes e após manipular alimentos, após qualquer interrupção do serviço, após tocar materiais contaminados, após usar os sanitários e sempre que se fizer necessário. Devem ser afixados cartazes de orientação aos manipuladores sobre a correta lavagem e antissepsia das mãos e demais hábitos de higiene, em locais de fácil visualização, inclusive nas instalações sanitárias e lavatórios.

**Art. 31.** Os manipuladores não devem fumar, falar desnecessariamente, cantar, assobiar, espirrar, cuspir, tossir, comer, manipular dinheiro ou praticar outros atos que possam contaminar o produto, durante o desempenho das atividades.

**Art. 32.** Os manipuladores devem usar cabelos presos e protegidos por redes, toucas ou outro acessório apropriado para esse fim. As unhas devem estar



curtas e sem esmalte ou base. Durante a manipulação, devem ser retirados todos os objetos de adorno pessoal e a maquiagem.

**Art. 33.** Os manipuladores devem ser supervisionados e capacitados periodicamente em higiene pessoal, em manipulação higiênica dos produtos e em doenças transmitidas pelos mesmos. A capacitação deve ser comprovada mediante documentação.

**Art. 34.** Os visitantes devem cumprir os requisitos de higiene e de saúde estabelecidos para os manipuladores.

## CAPÍTULO V

### DAS EMBALAGENS E ROTULAGEM

**Art. 35.** As embalagens de ovos a que se refere este Decreto deverão ser previamente aprovadas pelo Serviço de Inspeção Municipal - SIM.

**Art. 36.** A rotulagem da embalagem deve conter, além da chancela do SIM, os dizeres referentes ao produto de acordo com a Instrução Normativa nº 22, de 24 de novembro de 2005, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA, e demais legislações pertinentes à matéria.

**Art. 37.** A reutilização de embalagem, a cessão de embalagens ou rotulagens a terceiros, por quaisquer circunstâncias, será considerada infração e implicará na aplicação das sanções previstas na no art. 9º da Lei Municipal 2.018/2018, e nas demais disposições legais pertinentes.

2h

744



## **CAPÍTULO VI**

### **DOS DOCUMENTOS PARA REGISTRO DO ESTABELECIMENTO**

**Art. 38.** O registro no Serviço de Inspeção Municipal - S.I.M., será requerido na Secretaria Municipal Meio Ambiente e Agricultura, devendo apresentar os anexos constantes deste Decreto, sendo eles:

- I-** Requerimento - Anexo 01;
- II-** Dados do proprietário - Anexo 02;
- III-** Dados do estabelecimento - Anexo 03;
- IV-** Declaração de responsabilidade - Anexo 04;
- V-** Memorial Econômico Sanitário do Estabelecimento - Anexo 05;
- VI-** Cadastro do produto - Anexo 06;
- VII-** Declaração - Anexo 07;
- VIII-** Croqui simples com layout;
- IX-** Parecer técnico e laudo de inspeção feito pelo técnico do Serviço de Inspeção Municipal;
- X-** Apresentação do croqui dos rótulos para aprovação pelo Departamento do Serviço de Inspeção Municipal;
- XI-** Atestado sanitário do plantel por médico veterinário.

*Im*

*me*



## **CAPÍTULO VII**

### **DA COLETA E ANÁLISE DO PRODUTO**

**Art. 39.** Para efeito de obtenção do registro, os produtos de origem animal, prontos para consumo, bem como toda e qualquer substância que entre em sua elaboração, estão sujeitos a exames tecnológicos, químicos e microbiológicos, a serem realizados por laboratórios credenciados pelo Ministério da Agricultura, Agropecuária e Abastecimento - MAPA, correndo as despesas por conta do produtor.

## **CAPÍTULO VIII**

### **DAS DISPOSIÇÕES FINAIS**

**Art. 40.** A caracterização de qualquer tipo de fraude ou infração, bem como o descumprimento das normas deste Decreto e da legislação pertinente em vigor, implicará na condenação dos produtos adulterados.

**Art. 41.** Os produtos acabados serão transportados obedecendo-se as leis específicas e os preceitos de higiene, em recipientes isotérmicos que permitam a manutenção da temperatura em até o máximo de 10°C (dez graus centígrados).

**Parágrafo único.** Excetua-se desta obrigação, os produtos que dispensem baixa temperatura para sua conservação.

**Art. 42.** Revogadas as disposições em contrário, este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.



**Parágrafo único.** As empresas e os empreendimentos já instalados terão o prazo de até 180 (cento e oitenta) dias para se adequarem a este Decreto.

REGISTRE-SE, PUBLIQUE-SE E CUMPRA-SE.

São Bento do Sapucaí, 05 de junho de 2020.

**RONALDO RIVELINO VENÂNCIO**

**Prefeito Municipal**

Registrado e Publicado por afixação na Sede da Prefeitura Municipal e arquivado no Cartório de Registro Civil, conforme Art. 68, § 1.º da Lei Orgânica do Município. Data supra.

**LUIZ RODOLFO DA SILVA**  
**Secretário Geral de Assuntos Jurídicos**



**ANEXO 01**

**REQUERIMENTO**

Eu,

\_\_\_\_\_  
RG \_\_\_\_\_, CPF \_\_\_\_\_, residente  
e domiciliado

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_, no Município de São Bento do  
Sapucaí, proprietário da empresa/empreendimento

\_\_\_\_\_, com registro no CNPJ/CPF nº \_\_\_\_\_,  
situado à Rua

\_\_\_\_\_  
Bairro \_\_\_\_\_, no município de São Bento do Sapucaí, classificada  
como \_\_\_\_\_ que irá trabalhar com

\_\_\_\_\_  
para comercialização no Município de São Bento do Sapucaí, venho requerer de V.Sa.,  
o registro de meu estabelecimento no Serviço de Inspeção Municipal.

São Bento do Sapucaí, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 20\_\_\_\_.

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

PM



**ANEXO 02**

**DADOS DO PROPRIETÁRIO DO ESTABELECIMENTO**

Nome: \_\_\_\_\_

Endereço residencial: \_\_\_\_\_  
nº \_\_\_\_\_

Complemento: \_\_\_\_\_ Bairro: \_\_\_\_\_

Cidade: São Bento do Sapucaí UF: São Paulo CEP: 12490-000

Fone: \_\_\_\_\_ Fax: \_\_\_\_\_

E-mail: \_\_\_\_\_

RG: \_\_\_\_\_ Órgão Expedidor: \_\_\_\_\_

CPF: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
**Assinatura**



**ANEXO 03**

**DADOS DO ESTABELECIMENTO**

Lista de equipamentos utilizados no estabelecimento para o processamento dos produtos:

1. \_\_\_\_\_
2. \_\_\_\_\_
3. \_\_\_\_\_
4. \_\_\_\_\_
5. \_\_\_\_\_
6. \_\_\_\_\_
7. \_\_\_\_\_
8. \_\_\_\_\_
9. \_\_\_\_\_
10. \_\_\_\_\_
11. \_\_\_\_\_
12. \_\_\_\_\_
13. \_\_\_\_\_
14. \_\_\_\_\_
15. \_\_\_\_\_
16. \_\_\_\_\_
17. \_\_\_\_\_
18. \_\_\_\_\_
19. \_\_\_\_\_
20. \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
**Assinatura**



**ANEXO 04**

**DECLARAÇÃO DE RESPONSABILIDADE TÉCNICA**

Declaro para os devidos fins, junto a Prefeitura Municipal de São Bento do Sapucaí, que

\_\_\_\_\_ é o (a) responsável pelo estabelecimento

\_\_\_\_\_, situado

\_\_\_\_\_ de propriedade

de

\_\_\_\_\_.

Por ser verdade, as duas partes assinam e dão fé.

São Bento do Sapucaí, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 20\_\_\_\_.

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

\_\_\_\_\_  
**Assinatura Responsável**



**ANEXO 05**

**MEMORIAL ECONÔMICO-SANITÁRIO DO ESTABELECIMENTO**

1. Nome da firma, do proprietário ou arrendatário:

---

2. Denominação dada ao estabelecimento (identificação):

---

3. Localização do estabelecimento:

---

4. Características e tipo do estabelecimento:

---

5. Produtos que pretende trabalhar:

---

6. Capacidade máxima diária de industrialização ou manipulação dos produtos:

---

7. Procedência da matéria prima:

---

8. Mercado de consumo que retende abastecer:

---

9. Número de funcionários do estabelecimento:

---

10. Meio de transporte do produto final:

---

11. Água de abastecimento, procedência, captação, tratamento, vazão, capacidade dos depósitos, distribuição:

---



12. Destino das águas servidas:

---

13. Detalhar a ventilação e iluminação nas diversas dependências:

---

14. Detalhar a separação entre as dependências de produtos comestíveis:

---

15. Indicar o sistema de proteção usado para moscas e outros insetos:

---

16. Detalhar a natureza dos pisos, paredes, portas, teto e sala de elaboração de produtos comestíveis:

---

17. Detalhar o revestimento das mesas, tanques:

---

18. Detalhar a dimensão, localização, capacidade do vestiário, banheiro e refeitório:

---

19. Informar se existe nas proximidades outros estabelecimentos ou indústrias que produzem mau cheiro:

---

20. Detalhar as instalações frigoríficas, sistemas de frio, fábrica de gelo, caixas de conservação, freezer, geladeira, etc.:

---

São Bento do Sapucaí, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 20\_\_.

---

**Assinatura**



**ANEXO 06**

**CADASTRAMENTO DO PRODUTO**

**1. Identificação da Empresa:**

Razão Social/Nome: \_\_\_\_\_

CNPJ/CPF: \_\_\_\_\_

Atividade: \_\_\_\_\_

Endereço: \_\_\_\_\_

Bairro: \_\_\_\_\_ Telefone: ( ) \_\_\_\_\_

CEP: \_\_\_\_\_ Cidade: \_\_\_\_\_ - São Paulo

Representante Legal: \_\_\_\_\_

RG/Órgão Expedidor \_\_\_\_\_ CPF: \_\_\_\_\_ e-mail: \_\_\_\_\_

**2. Registro do Produto**

Nome Completo: \_\_\_\_\_

Marca em Destaque: \_\_\_\_\_

Apresentação do Produto: \_\_\_\_\_

Tipo de Produto: \_\_\_\_\_

Capacidade de produção/dia: \_\_\_\_\_

Cuidados de Conservação: \_\_\_\_\_

Validade: \_\_\_\_\_

Ingredientes: \_\_\_\_\_

Aditivos: \_\_\_\_\_

Embalagem: \_\_\_\_\_

Registro: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
**Assinatura**



**ANEXO 07**

**DECLARAÇÃO**

Declaro que estou ciente:

Que a empresa/empreendimento não poderá iniciar as atividades sem comunicado por escrito e autorização da Secretaria Municipal de Meio Ambiente e Agricultura, para o devido acompanhamento dos profissionais do Serviço de Inspeção Municipal.

Que para confecção de rótulos dos produtos da empresa, deverá ser encaminhado ao Núcleo de Inspeção, solicitação (modelo próprio) a quem caberá parecer e autorização para confecção dos mesmos.

Das exigências e penalidades constantes das normas e regulamentos do Serviço de Inspeção Municipal, Lei nº 2.018/2018.

São Bento do Sapucaí, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 20 \_\_\_\_.

---

**Assinatura**

*My*