



**DECRETO Nº. 3.637, DE 05 DE JUNHO DE 2020.**

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

**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 regulamentação da Lei nº 2.018 de 11 de dezembro de 2018,

**DECRETA:**

**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 leite.

**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.

**Parágrafo único.** Os estabelecimentos de queijos deverão apresentar os seguintes documentos, inclusive de seus fornecedores, quando for o caso:

**I -** Atestado negativo de Brucelose e Tuberculose dos rebanhos, sendo que para as fêmeas de 08 (oito) a 24 (vinte e quatro) meses de idade.

**a)** O atestado negativo de Brucelose poderá ser substituído pelo certificado de vacinação contra brucelose.



**b)** O atestado negativo de Tuberculose (reprodutores) deverá ser apresentado para os rebanhos a partir de 06 (seis) semanas ou 45 (quarenta e cinco) dias de idade.

**c)** As fêmeas não vacinadas e os machos acima de 08 (oito) meses não castrados devem ser submetidos aos testes de que tratam o presente inciso.

**II** - Certificado de vacinação contra Febre Aftosa dos rebanhos, conforme calendário oficial da Coordenadoria de Defesa Agropecuária do Estado;

**III** - Certificado de vacinação contra Brucelose das fêmeas de 03 a 08 meses de idade.

**Art. 4º.** O Serviço de Inspeção Municipal acompanhará a execução do programa de defesa sanitária animal através de parceria com a Coordenadoria de Defesa Agropecuária, do controle de qualidade do produto e demais operações envolvidas no processo produtivo.

**Art. 5º.** O proprietário do estabelecimento de queijos 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. 6º.** Entende-se por queijo, o produto resultante da coagulação do leite, adicionado ou não de substâncias aprovadas pelo órgão de inspeção e submetido às manipulações necessárias a cada tipo.

**Art. 7º** Entende-se por queijo fresco, aquele apto ao consumo logo após a sua fabricação.

**Art. 8º** Entende-se por queijo maturado, aquele que sofreu mudanças bioquímicas e físicas necessárias e características da variedade do queijo.

**Art. 9º** Entende-se por iogurte, o leite que, a partir do adicionamento de fermentos lácteos, após um período de repouso, resulta em coalhada. Esta coalhada apresenta-se homogênea, com boa consistência e sem separação de soro. Podem ser adicionados de açúcar, polpa ou suco de frutas.

*Handwritten signatures*



**Art. 10.** Os tipos de queijos a serem produzidos, terão a aprovação prévia dos respectivos padrões pelo Serviço de Inspeção Municipal - SIM, após definição das características tecnológicas, microbiológicas, organolépticas e químicas.

### **CAPÍTULO III**

#### **DO CONTROLE SANITÁRIO DOS REBANHOS**

**Art. 11.** Será obrigatório o controle sanitário do rebanho, exigindo-se:

**I** - Exame anual de Tuberculose, através de provas biológicas adequadas executada por profissional habilitado, adotando-se para o caso de animais suspeitos ou positivos, os procedimentos recomendados pela legislação vigente;

**II** - Exame anual de Brucelose, com eliminação dos animais reagentes positivos do rebanho;

**III** - Adoção de boas práticas higiênicas durante a ordenha assim como métodos de diagnóstico de mamite clínica e sub-clínica;

**IV** - Vacinação contra a febre aftosa e brucelose, conforme calendário oficial;

**V** - Apresentação ao Serviço de Inspeção Municipal - SIM, anualmente, de atestado de sanidade do rebanho contendo os resultados dos laudos dos exames laboratoriais referentes aos incisos I e II e comprovante de vacina referente ao inciso IV deste artigo;

**Parágrafo único.** A critério do Serviço de Inspeção Municipal - SIM, poderão ser exigidos outros exames, ou a repetição dos mesmos a todos os estabelecimentos sob inspeção municipal.

**Art. 12.** Qualquer alteração no estado de saúde dos animais, capaz de modificar a qualidade do leite, justifica a condenação do produto para fins alimentícios e de toda a quantidade a que tenha sido misturado, sendo obrigatório o afastamento da produção leiteira, a juízo da autoridade sanitária do Serviço de Inspeção Municipal, das fêmeas de rebanhos que:



- a) apresentem estado de magreza extrema ou caquéticas;
- b) sejam suspeitas ou atacadas de doenças infecto-contagiosas;
- c) apresentem-se febris, com mamite, diarreia, corrimento vaginal ou qualquer manifestação patológica, a juízo do Serviço de Inspeção Municipal.

**§1º.** Durante a interdição dos animais, não poderá o leite ser empregado na alimentação de outros animais.

**§2º.** Os animais interditados e afastados da produção somente voltarão à ordenha após a respectiva liberação pela autoridade sanitária do SIM.

**Art. 13.** Os três primeiros jatos de cada teta das vacas, no momento da ordenha, devem ser obrigatoriamente rejeitados, recolhendo-os em recipiente adequado de fundo escuro, para detectar sinais reveladores de mamite.

**§1º.** Recomenda-se a utilização do teste CMT para verificação da incidência de mamite;

**§2º.** As vacas com mamite serão ordenhadas por último e seu leite deverá ser inutilizado.

#### **CAPÍTULO IV**

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

**Art. 14.** A sala de fabricação de queijos e derivados deverá ser delimitada de modo a não permitir o acesso de animais e pessoas estranhas ao processo de fabricação, de tamanho compatível com o volume de produção, permitindo um fluxo adequado, sendo provida de instalações sanitárias.

**Art. 15.** A sala de fabricação de queijos e derivados não pode ser contígua ao local de ordenha, e esta será aprovada pelo SIM, desde que atenda ao seguinte:

- I** - o curral de espera seja devidamente pavimentado;

*Am* *Mr*



**II** - o local de ordenha disponha de piso impermeável, com declividade mínima de 2% e provido de canaletas que permitam fácil escoamento das águas e resíduos orgânicos, com cobertura e água em quantidade suficiente à manutenção das condições satisfatórias de higiene antes, durante e após a ordenha.

**Art. 16.** A sala de fabricação de queijos e derivados deverá possuir ainda as seguintes características:

**I** - pé-direito mínimo de três metros, **sendo que as dependências em funcionamento, que não atingirem essa altura, poderão continuar em atividade até ser necessária qualquer obra estrutural, quando deverão ser regularizadas;**

**II** - cobertura de laje, estrutura metálica ou telhas comuns desde que seja utilizado forro de material aprovado pelo SIM;

**III** - piso impermeável, resistente e de fácil higienização (cor clara), com declividade mínima de 2% e escoamento das águas residuais através de ralos sifonados;

**IV** - possuir paredes de alvenaria impermeabilizadas até 02 metros do piso (cor clara), com portas e janelas impermeabilizadas, teladas e em número suficiente;

**V** - iluminação e ventilação naturais suficientes;

**VI** - dispor de pia com água potável, clorada, e com vazão e quantidade necessárias à manutenção dos trabalhos.

**Art. 17.** A sala de fabricação de queijos deverá possuir os seguintes materiais e equipamentos:

**I** - tanque de coagulação de aço inoxidável ou outro material aprovado pelo SIM;

**II** - termômetro, com suporte apropriado, em escala de zero a cento e dez graus Celsius;

*Jm*

*AM*



**III** - mesas em aço inox ou outro material aprovado pelo SIM, resistentes à higienização;

**IV** - pás lisas em polietileno ou aço inoxidável;

**V** - formas em PVC aprovado para alimentos, aço inoxidável ou outro material de fácil higienização aprovado pelo SIM;

**VI** - refrigerador ou outra fonte de frio compatível com o volume de produção;

**VII** - prateleiras para cura, de material adequado e aprovado pelo SIM, quando for o caso;

**VIII** - tanque de salga de aço inoxidável, fibra de vidro, plástico específico ou outro material aprovado pelo SIM;

**IX** - coadores ou filtros em aço inoxidável ou fibra de alta resistência, com a espessura de 10 a 15"mesh", sendo proibido o uso de panos.

**Art. 18.** A limpeza do local de ordenha deve ser rigorosa e feita logo após a saída dos animais.

**Art. 19.** Os animais devem ser encaminhados à ordenha previamente limpos, seguindo-se uma lavagem cuidadosa das tetas, com o emprego de solução de hipoclorito de sódio, contendo 100mg por litro de água, secando-se finalmente com uso de papel toalha.

**Art. 20.** O ordenhador deve apresentar-se aseado, com roupas de tonalidade clara e limpas, mãos e braços lavados e unhas cortadas, obedecendo as normas sanitárias da legislação vigente.

**Art. 21.** Os vasilhames utilizados na ordenha não deverão possuir costura ou soldas que dificultem sua limpeza e higienização.

**Art. 22.** O leite deve ser coado imediatamente após a ordenha, em coador apropriado de aço inoxidável ou plástico aprovado pelo SIM, sendo vedado o uso de panos.

*dm*

*PM*



**Art. 23.** Todas as dependências e equipamentos dos estabelecimentos de queijo e derivados devem ser mantidas em condições de higiene antes, durante e após a realização dos trabalhos de industrialização, sendo necessário para isso a lavagem com água abundante, sob pressão, evitando-se respingos sobre o leite e derivados.

**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. 24.** Todas as janelas devem ser protegidas com telas de 2mm de abertura, os estabelecimentos de leite 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 qualquer tipo de animal no recinto dos estabelecimentos.

**Art. 25.** 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. 26.** O teto e forro deverão ser mantidos limpos, exigindo-se periódica higienização.

**Art. 27.** 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.

*Jm* *my*



**Art. 28.** 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. 29.** 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. 30.** 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. 31.** 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. 32.** 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. 33.** Os manipuladores não devem fumar, falar desnecessariamente, cantar, assobiar, espirrar, cuspir, tossir, comer, manipular dinheiro ou praticar outros atos que possam contaminar o alimento, durante o desempenho das atividades.

**Art. 34.** 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.

*du* *du*



**Art. 35.** Os manipuladores de alimentos devem ser supervisionados e capacitados periodicamente em higiene pessoal, em manipulação higiênica dos alimentos e em doenças transmitidas por alimentos. A capacitação deve ser comprovada mediante documentação.

**Art. 36.** Os visitantes devem cumprir os requisitos de higiene e de saúde estabelecidos para os manipuladores.

## **CAPÍTULO V**

### **DAS EMBALAGENS E ROTULAGEM**

**Art. 37.** As embalagens dos queijos e derivados a que se refere este Decreto deverão ser previamente aprovadas pelo Serviço de Inspeção Municipal - SIM.

**Art. 38.** Os queijos e derivados deverão ser embalados em películas plásticas de primeiro uso específicas para alimentos, lacrados através de sistemas que impeçam sua violação, cujos métodos devem ser previamente aprovados pelo SIM.

**Art. 39.** 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. 40.** 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.



## **CAPÍTULO VI**

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

**Art. 41.** O registro no Serviço de Inspeção Municipal - S.I.M., será requerido na Secretaria Municipal de Meio Ambiente, Agropecuária e Turismo, 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.

## **CAPÍTULO VII**

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

**Art. 42.** 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.

*Handwritten signatures*



**CAPÍTULO VIII**  
**DAS DISPOSIÇÕES FINAIS**

**Art. 43.** 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. 44.** 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.** Excetuam-se desta obrigação, os produtos que dispensem baixa temperatura para sua conservação.

**Art. 45.** 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 RÍVELINO VENÂNCIO**

**Prefeito Municipal**

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

**LUIZ RODOLFO DA SILVA**

**Secretário de Assuntos Jurídicos**



## 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**



**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**

*Handwritten mark*



**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**

*M*



**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**

*my*



**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**