

DECRETO Nº 9.768, DE 19 DE MARÇO DE 2012.

Altera a redação do Decreto 7.739/2000, que regulamenta a Lei nº 4.782, de 31 de outubro de 1996, que criou o Serviço de Inspeção Municipal SIM, dispondo sobre a prévia inspeção de produtos de origem animal, e dá outras providências.

SIDNEI FRANCO DA ROCHA, Prefeito Municipal de Franca, Estado de São Paulo, no exercício de suas atribuições legais e considerando o constante do processo administrativo nº 55.024/2011,

D E C R E T A

Seção I DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 1º - Dá-se nova redação ao *caput* do artigo 1º e seu parágrafo único; ao *caput* do artigo 2º e seu parágrafo primeiro; parágrafo único do artigo 5º; ao *caput* do artigo 7º e seus parágrafos 1º e 2º; e ao artigo 127 e acrescenta os parágrafos 3º, 4º, 5º, 6º e 7º ao artigo 7º e o artigo 130 do Decreto nº 7.739, de 06 de janeiro de 2000, que regulamenta o SIM - Serviço de Inspeção Municipal, dispondo sobre a prévia inspeção de produtos de origem animal:

“Art. 1º - O Serviço de Inspeção Municipal, instituído pela Lei nº. 4.782 , de 31 de outubro de 1996 , tem por finalidade a inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal, comestíveis e não comestíveis sejam ou não adicionados de produtos vegetais, preparados, transformados, manipulados, fracionados, recebidos, acondicionados, depositados e em trânsito no Município de Franca , conforme normas estabelecidas neste Regulamento.

Parágrafo único – A inspeção sanitária e industrial dos produtos de origem animal em todo o município de Franca será exercida nos termos das Leis Federais nº 1.283; de 18 de dezembro de 1950; e nº 7.889, de 23 de novembro de 1989; e nº 8.080 de 19 de setembro de 1990 , e do decreto Federal nº 30.691, de 29 de março de 1952 , e outras subsequentes.”

.....

“Art. 2º - A inspeção sanitária e industrial de Produtos de Origem Animal será de competência do Serviço de Inspeção Municipal.

§ 1º - A inspeção sanitária e industrial para os produtos de origem animal abrange:

- I. *As condições higiênico-sanitárias e tecnológicas da produção, manipulação, beneficiamento, armazenamento e transporte de produtos de origem animal e suas matérias primas adicionadas ou não de vegetais;*
- II. *A qualidade e as condições técnico-sanitárias dos estabelecimentos em que são produzidos, preparados, manipulados, beneficiados, acondicionados, armazenados, transportados e distribuídos produtos de origem animal;*
- III. *A fiscalização e o controle do uso dos aditivos empregados na industrialização dos produtos de origem animal;*
- IV. *A fiscalização e o controle de todo material utilizado na manipulação, acondicionamento e embalagem dos produtos de origem animal;*
- V. *Os padrões higiênico-sanitários e tecnológicos de produtos de origem animal*
- VI. *A captação, canalização, depósito, tratamento e distribuição da água para consumo e o escoamento das águas residuais.*
- VII. *O funcionamento dos seguintes estabelecimentos:-*
 - a) *nos estabelecimentos industriais especializados e nas propriedades rurais com instalações adequadas para a matança de animais e seu preparo ou industrialização, sob qualquer forma de consumo;*
 - b) *nos entrepostos de recebimento e distribuição do pescado e nas fábricas que o industrializarem;*
 - c) *nas usinas de beneficiamento do leite nas fábricas de laticínios, nos postos de recebimento, refrigeração e manipulação dos seus derivados e nos respectivos entrepostos;*
 - d) *nos entrepostos de ovos e fábricas de produtos derivados;*
 - e) *nos entrepostos que, de modo geral, recebam, manipulem, armazenem, conservem ou acondicionem produtos de origem animal;*
 - f) *nas propriedades rurais.*
 - g) *Unidade de Extração de Produto das Abelhas*
- VIII. *O exame “ante” e “post mortem” dos animais de açougue.*
- IX. *A embalagem e rotulagem de produtos e subprodutos, de acordo com os tipos e padrões previstos no regulamento e normas federais ou fórmulas aprovadas.*
- X. *A classificação de produtos e subprodutos, de acordo com os tipos e padrões previstos no regulamento e normas federais ou fórmulas aprovadas.*
- XI. *Os exames organolépticos, microbiológicos, físico-químico e histológicos das matérias-primas ou produtos.*
- XII. *As matérias-primas nas fontes produtoras e intermediárias.*
- XIII. *Os meios de transporte de animais vivos, os produtos derivados e suas matérias-primas destinadas à alimentação humana.*
- XIV. *Observar as normas técnicas federais e estaduais de produção e classificação dos produtos de origem animal e para as atividades de fiscalização e inspeção dos produtos de origem animal;*
- XV. *Executar atividades de treinamento técnico de pessoal envolvido na Fiscalização, inspeção e classificação;*

XVI. *Criar mecanismos de divulgação junto às redes pública e privada, bem como Junto à população, objetivando orientar e esclarecer o consumidor.*

XVII. *Combate a clandestinidade e a adulteração na produção.”*

....

“Art. 5º -...

Parágrafo Único - Estão sujeitos a registros os estabelecimentos produtores que utilizem matéria prima de origem animal citados no Artigo 2º, § 1º, inciso VII deste Decreto.”

...

“Art. 7º - O processo de registro será instruído com os seguintes documentos:

§1º - O Procedimento inicial dar-se-á mediante a entrega dos seguintes documentos: _

- I. *Requerimento de Registro Padronizado, dirigido ao Diretor do Serviço de Inspeção Municipal, solicitando aprovação prévia do projeto, caracterizando o tipo de atividade a que se destina e sua localização (Anexo 01);*
- II. *Documento dos dados do Proprietário do estabelecimento (Anexo 02);*
- III. *Dados do Estabelecimento (Anexo 03);*
- IV. *Requerimento de solicitação de vistoria de localização/estabelecimento ao Diretor do SIM Franca (Anexo 04);*
- V. *Declaração de Atividades (Anexo 05);*
- VI. *Planta baixa das instalações e equipamento 1:100; com layout de equipamento e mobiliário;*
- VII. *Planta de corte e fachada 1:50;*
- VIII. *Planta de situação 1:500;*

§ 2º - *Estando os documentos mencionados no parágrafo primeiro em conformidade com a legislação aplicável, serão exigidos, após a notificação do SIM, os seguintes documentos:*

- I. *Declaração municipal de atendimento da utilização da área obedecendo à Lei de zoneamento / Plano Diretor (ALVARÁ DE FUNCIONAMENTO)*
- II. *Registro no CNPJ*
- III. *Contrato Social na JUCESP*
- IV. *Licença de Funcionamento – VISAM*
- V. *Documentação referente ao atendimento da legislação da CETESB.*
- VI. *Exame de qualidade de água expedido por laboratórios reconhecidos por órgãos oficiais.*
- VII. *Cópia de Contrato de trabalho com um Responsável Técnico e cópia da carteira de registro do CRMV (conselho regional médico veterinário)*

- VIII. *Registro da empresa no Conselho Regional competente.*
- IX. *Termo de Compromisso Padronizado.(Anexo 06)*
- X. *Documentos que comprovem a posse ou permissão de uso do terreno:*
- *certidão de Registro do Imóvel ou*
 - *contrato de Locação com autorização do proprietário;*
 - *se na zona rural, acrescentar o croqui da área.*
- XI. *Declaração da Responsabilidade Técnica (Anexo 07)*
- XII. *Dados do Responsável Técnico (Anexo 08)*
- XIII. *Declaração de Responsabilidade de Coordenação de Produção (Anexo 09)*
- XIV. *Requerimentos solicitando Aprovação Prévia do Projeto ao Diretor do SIM Franca (Anexo 10)*
- XV. *Cópias dos Documentos pessoais do proprietário e/ou responsável(RG e CPF).*
- XVI. *Exames e Atestado médico de saúde dos manipuladores; com exame parasitológico, hemograma e coprocultura e admissional.*
- XVII. *Relação dos nomes dos manipuladores e setor de atuação.*
- XVIII. *Memorial Descritivo da Construção (Anexo 11), assinado pelo responsável pela obra registrado no conselho de classe.*
- XIX. *Memorial econômico sanitário, com fluxograma da produção, assinado/carimbo do responsável técnico e pelo responsável pelo estabelecimento, conforme Anexo 12 A /ou 12 B.*
- XX. *Relação de máquinas e equipamentos utilizados; com carimbo e assinatura do responsável técnico.*
- XXI. *Apresentação do layout dos rótulos e embalagem para aprovação pelo Departamento do Serviço de Inspeção Municipal de Franca, em duas cópias.*
- XXII. *Registro de rótulo;*
- XXIII. *Fluxograma de produção, assinado pelo responsável técnico;*
- XXIV. *Cadastramento do Produto, de acordo com modelo no Anexo 13*
- XXV. *Composição do Produto (Anexo 14)*
- XXVI. *Documento em modelo da relação de registro gerais de produtos (Anexo 15)*
- XXVII. *Deverá ser anexado ao processo os seguintes documentos emitidos pelo SIM*
- a) *emissão de Certificado de Registro, conforme modelo. A 1° via proprietário, 2° via SIM*
 - b) *publicação em jornal local, conforme modelo fornecido pelo SIM de Franca. A 1° via proprietário, a 2° via SIM.*
 - c) *comprovante de pagamento das taxas.*
 - d) *termo de abertura do livro de visita do responsável técnico no estabelecimento, conforme modelo emitido pelo SIM Franca A 1° via proprietário, 2° via SIM.*
 - e) *termo de responsabilidade da abertura do livro emitido pelo SIM . A 1° via proprietário 2° via SIM.”*

...

“§ 3º - Nos estabelecimentos de produtos de origem animal destinados à alimentação humana é considerado básico, para efeito de registro, a apresentação prévia de boletim oficial de exame de água de consumo do

estabelecimento, que deve se enquadrar nos padrões microbiológicos e físico-químicos.

§ 4º - A contratação referida no §2º, inciso VII deste artigo, dar-se-á mediante a celebração de contrato-padrão entre o estabelecimento e um profissional, devidamente credenciado no órgão oficial de inspeção, sendo que, no caso de mini-agroindústrias, poderá ser realizado com a empresa de assistência técnica oficialmente reconhecida.

§ 5º – No caso dos estabelecimentos descritos no Artigo 2º, § 1º, inciso VII, alíneas “a” e “c”, deste Decreto, ao profissional indicado como Responsável Técnico compete a execução do programa de defesa sanitária animal e a assessoria técnica ao produtor visando o controle de qualidade nas fases de abate e de manipulação do produto.

§ 6º – No caso dos estabelecimentos descritos no Artigo 2º, § 1º, inciso III, ao profissional indicado como Responsável compete a assessoria técnica ao produtor visando o controle de qualidade nas fases de manipulação do produto.”

...

“Art. 127 - Fica o Secretário da área a qual o Serviço de Inspeção Municipal está vinculado, autorizado a editar os atos complementares e normas técnicas que se fizerem necessárias para o cumprimento deste Decreto.”

...

“Art. 130 - Os casos omissos verificados neste Decreto serão resolvidos de acordo com a legislação estadual e Federal vigente.”

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

Art. 3º - Revogam-se o § 2º do art. 2º e todas as disposições relativas à Inspeção sanitária e industrial para os produtos de origem vegetal e demais disposições em contrário constante no Decreto nº 7.739, de 06 de janeiro de 2000.

Prefeitura Municipal de Franca, aos 19 de março de 2012.

SIDNEI FRANCO DA ROCHA
PREFEITO

ANEXO I

REQUERIMENTO DE REGISTRO

Ilmo. Sr. Diretor
SIM – Serviço de Inspeção Municipal de Franca .
Franca (SP)

.....
(nome ou razão social)

Endereço :

Bairro:.....CEP:.....Telefone:.....

CPF / CNPJ, atividade principal,
vem requerer a V.S^a, o registro e a inspeção sanitária da sala de industrialização e ma-
nipulação de alimentos de origem animal no estabelecimento a que se destina produzir

.....
.....
.....
de acordo com o **Decreto nº 7.739**, de 06 de Janeiro de 2.000 e suas alterações, que
regulamenta a **Lei Municipal nº 4.782**, de 31 de outubro de 1996, juntando, para os
devidos efeitos, a documentação inicial necessária.

N. termos

P. deferimento

Franca (SP), de de

.....
(assinatura do requerente)

.....
Responsável e RG

ANEXO II

DADOS DO PROPRIETÁRIO DO ESTABELECIMENTO

Nome: _____

Endereço residencial: _____

_____ nº _____ Complemento: _____

Bairro: _____

Cidade: Franca UF: São Paulo CEP: _____

Fone: _____ Fax: _____ e-mail: _____

Documentos:

RG: _____ Órgão Expedidor: _____ CPF: _____

Assinatura

ANEXO III

DADOS DO ESTABELECIMENTO

1-Identificação da Empresa

Razão social _____
CNPJ: _____ INS. Estadual : _____
Nome Fantasia : _____
Atividade _____
Endereço _____
Bairro _____ Tel() _____
CEP _____ Cidade: Franca UF: SP
Representante legal : _____
RG/Órgão expedidor _____ CPF _____
Responsável Técnico _____
RG/Órgão expedidor _____ Registro Profissional _____

Franca ____ / ____ / ____

Assinatura do Proprietário da Empresa

ANEXO IV

Requerimento de solicitação de vistoria de localização de terreno/estabelecimento

Ilmo Sr. Diretor do SIM.- Franca SP.....

A firma _____, abaixo assinado vem requerer vistoria de localização de terreno/estabelecimento de acordo com a Lei Municipal nº 4782/96 e Decreto 7739/2000 e suas alterações que normatiza se o terreno/estabelecimento localizado na rua _____ nº _____, bairro _____ no município de Franca SP, está apto para reforma e/ou construção de uma _____. Declaro outrossim, que a firma esta ciente de que esta referida vistoria não exime a necessidade da observância de outras leis municipais, estaduais e Federais

Nestes termos
Pede Deferimento

Local e data

Assinatura do requerente

Nome:

Razão Social :

ANEXO V

DECLARAÇÃO de ATIVIDADES

Declaro que estou ciente:

Que a empresa não poderá iniciar as atividades sem comunicado por escrito e autorização do senhor Diretor do Serviço de Inspeção Municipal de Franca, para o devido acompanhamento dos profissionais do Serviço de Inspeção Municipal.

Que para confecção de rótulos dos produtos da empresa, deverá ser encaminhado ao Departamento do Serviço de Inspeção Municipal, 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 Municipal nº 4.782 / 1996 e Decreto nº 7.739 de 06/01/2000 e suas alterações.

Franca , _____ de _____ de _____.

Assinatura
Nome / RG

ANEXO VI

TERMO DE COMPROMISSO

A Empresa
CNPJ, estabelecida nesta cidade de Franca, Estado
de São Paulo, situadotelefone
....., representada pelo seu proprietário, Sr.
(a)
residente à
compromete-se para todos os efeitos, a cumprir a legislação que regulamenta a Inspe-
ção de Produtos de Origem Animal no Município de Franca, Lei nº 4.782, de
31.10.1996, o Decreto nº 7.739 de 06.01.2000 e suas alterações e os atos comple-
mentares que forem publicados.

Por ser verdade, firmo o presente e dão fé.

Franca, de de

Assinatura

Nome:

RG:

ANEXO VII

DECLARAÇÃO DE RESPONSABILIDADE TÉCNICA

Declaro para os devidos fins, junto ao Serviço de Inspeção Municipal de Franca, que

Registro: _____
Telefone _____ é o (a) responsável técnico do estabelecimento:
_____, situado _____
_____ de propriedade de _____.

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

Franca, _____ de _____ de _____.

Assinatura / Estabelecimento

Assinatura Responsável Técnico / Carimbo

A N E X O VIII

DADOS DO RESPONSÁVEL TÉCNICO

Nome _____

Formação _____

ENDEREÇO RESIDENCIAL

Endereço

_____ nº _____

Complemento _____

Bairro _____ Cidade: _____ UF:

SP

CEP _____ Fone _____ Fax _____

Celular _____ E-mail _____

DOCUMENTOS

RG: _____, Órgão expedidor _____, data ____/____/____

CPF _____, Reg. Profissional _____

Diplomado pela : _____

Franca, _____ de _____ de _____

Responsável técnico / Carimbo

ANEXO IX

DECLARAÇÃO DE RESPONSABILIDADE DE COORDENAÇÃO DE PRODUÇÃO

Declaro para os devidos fins, junto à Serviço de Inspeção Municipal de Franca que _____ é o (a) responsável pelo setor de recepção de matéria-prima, produção, armazenamento e expedição de produtos do estabelecimento _____ situado à _____ de propriedade de _____.

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

Franca , _____ de _____ de _____.

Responsável pela coordenação de produção

Assinatura /Nome/ RG

ANEXO X

Requerimento solicitando aprovação prévia do projeto

Ilmo Sr. Diretor do S.I.M. – FRANCA

_____, representando o estabelecimento denominado _____, que se localizará à _____(endereço), vem mui respeitosamente requerer de V. Sa. aprovação das plantas e memoriais descritivos de construção e econômico-sanitário em anexo, visando o registro do mesmo nesse Órgão.

Para tanto, anexa plantas e demais documentos necessários.

Nestes termos

Pede deferimento

Local e data

Assinatura do requerente / Nome

A N E X O X I

A - 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 a 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 (discriminar o material a ser empregado no piso e paredes das dependências).18. – Instalações de água (detalhar).19. – Sistema de esgoto (detalhes sobre o modo e processo de depuração antes de ser lançado no corrente d'água).20. – Pintura geral.21. – Custo provável da obra.22. – Datar.

ENGENHEIRO RESPONSÁVEL - Nº

ANEXO XII

MEMORIAL ECONOMICO-SANITARIO DO ESTABELECIMENTO

- 1- Nome da firma, proprietário ou arrendatário _____
- 2- Denominação do estabelecimento (identificação) _____
- 3- Localização do estabelecimento _____
- 4- Tipo do estabelecimentos _____
- 5- Produtos que pretende trabalhar _____
- 6- Capacidade máxima diária de industrialização _____
- 7- Procedência da Matéria Prima _____
- 8- Mercado consumidor que pretende abastecer _____
- 9- Número de funcionários do estabelecimento _____
- 10- Meio de transporte do produto final _____
- 11- Água do estabelecimento, procedência, captação, tratamento, vazão, capacidade de depósito e distribuição _____
- 12- destino das água servidas _____
- 13- Detalhar a ventilação e iluminação das dependências _____
- 14- Detalhar a separação entre dependências de produtos comestíveis _____
- 15- Indicar o(os) sistema(as) de proteção para moscas, outros insetos e animais _____
- 16- detalhar a natureza do piso, parede, portas, teto e sala de manipulação de produtos comestíveis _____
- 17- Detalhar o revestimento das mesas e tanques _____
- 18- Detalhar a dimensão, localização, capacidade do vestuário, banheiro e refeitório _____
- 19- Informar se existem nas proximidades outros estabelecimentos ou indústrias que podem produzir mau cheiro ou odor: _____
- 20- detalhar as instalações frigoríficas, sistema de frio, fábrica de gelo, caixas de conservação, freezer, geladeira, etc.: _____

Franca ____ de _____ de _____

Assinatura do Responsável Técnico / Carimbo

A N E X O XII-B

MEMORIAL ECONÔMICO SANITÁRIO DO ESTABELECIMENTO

1. Nome da firma, do proprietário ou do arrendatário;
2. Denominação do estabelecimento;
3. Localização do estabelecimento;
4. Categoria do estabelecimento;
5. Espécie de animais que pretende sacrificar;
6. Processo de matança;
7. Velocidade horária máxima de matança;
8. Capacidade máxima diária do estabelecimento:
 - 8.1 - de abate e 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 - procedência e volume da vazão;
 - 14.2 - processo de captação;
 - 14.3 - sistema de tratamento;
 - 14.4 - depósito 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 necrópsia e forno crematório;
24. Dependências para elaboração de subprodutos não comestíveis: localização, instalações e equipamentos;
25. Vestiários e refeitórios para operários;
26. Informações sobre banheiros e instalações sanitárias;
27. Indicação de existência nas proximidades, de curtumes, fábricas de produtos orgânicos e outros estabelecimentos industriais que por sua natureza produzam mau cheiro;
28. Instalações frigoríficas: capacidade das câmaras de resfriamento em carcaças dependuradas e das de estocagem, túneis de congelamento e capacidade de refrigeração e capacidade dos compressores;
29. Fluxograma completo com todas as operações a serem realizadas;
30. Sede da Inspeção Municipal.

NOTA: Os itens deste formulário deverão ser preenchidos detalhadamente pela Responsável Técnica da empresa requerente, adequando-se seus dados para quando se tratar de qualquer outro tipo de estabelecimento

Local - data – assinatura do Responsável Técnico da Empresa

Decreto nº 9.768/2012 - fls 18

ANEXO XIII

CADASTRO DE PRODUTOS

1-Identificação da Empresa

Razão social _____ CNPJ: _____

Atividade _____

Endereço _____

Bairro _____ Tel() _____

CEP _____ Cidade : Franca UF: SP

Representante legal _____

RG/Órgão expedidor _____ CPF _____

Responsável Técnico _____

RG/Órgão expedidor _____ Registro Profissional _____

Email : _____

2- Registro do Produto

Nome completo _____

Marca em Destaque _____

Apresentação do produto _____

Tipo de produto _____

Capacidade de Produção /dia _____

Cuidados na conservação _____

Validade _____

Ingredientes _____

Aditivos _____

Embalagem _____

Registro _____

Nome do Fabricante de Embalagem : _____

Assinatura do Responsável Técnico / Carimbo

A N E X O XIV

COMPOSIÇÃO DO PRODUTO

Empresa : _____

SIM : _____ Reg.: _____

Produto : _____

MATERIA PRIMA / quantidade	INGREDIENTES SECOS/ quantidade	INGREDIENTES LIQUIDOS/ quantidade
OUTROS INGREDIENTES/ quan- tidade	AROMATIZANTES / quan- tidade	CONSERVADORES / quan- tidade
MATERIAL EMBALAGEM	CORANTES/ quantidade	METODO DE CONSERVA- ÇÃO

FRANCA , _____ de _____ de _____

Assinatura do Responsável / RG / CRMV

OBS: - Anexar ao verso a rotulagem do produto .

