

## **Resolução SAA - 30, De 24-9-2001**

---

O Secretário de Agricultura e Abastecimento, considerando o disposto no art. 12º, I da Lei 10.507-00, regulamentada pelo Dec. 45.164-00, resolve:

Artigo 1º - Baixar as normas técnicas de produção e classificação de produtos de origem animal sob a forma artesanal e as relativas às atividades de fiscalização e inspeção dos produtos de origem animal produzidos sob a forma artesanal.

### **Normas Técnicas Sobre As Condições Higiênico-Sanitárias Mínimas Necessárias para a Aprovação, Funcionamento e Aparelhamento dos Estabelecimentos de Produtos de Origem Animal Sob a Forma Artesanal.**

#### **CAPÍTULO I**

##### **Disposições Gerais**

Artigo 1º - Os estabelecimentos de produtos de origem animal sob a forma artesanal só poderão funcionar se devidamente instalados em dependências mínimas e equipados com maquinários e utensílios diversos, de acordo com a natureza e a capacidade de produção, satisfeitas as seguintes condições básicas:

- 1 - Localizar-se em pontos distantes de fontes produtoras de odores indesejáveis, de qualquer natureza.
- 2 - Ser instalado, de preferência, no centro do terreno, devidamente cercado, afastado dos limites das vias públicas, no mínimo 5 (cinco) metros, e dispor de área que permita, que as operações de recepção e expedição ocorram na área do estabelecimento.
  - 2.1 - Deve possuir pátio onde não ocorram formação de poeira ou lama,
- 3 - Dispor de luz natural e artificial, bem como de ventilação suficiente, em todas as dependências, respeitadas as peculiaridades de ordem tecnológica cabíveis, de modo a evitar-se que os raios solares prejudiquem a natureza do trabalho nelas desenvolvido.
  - 3.1 - a iluminação artificial deverá ter as lâmpadas adequadamente protegidas, proibindo-se a utilização de luz colorida que mascare ou determine falsa impressão da coloração dos produtos.
- 4 - Dispor de energia elétrica suficiente para o adequado funcionamento dos equipamentos, podendo sua distribuição, nas instalações, ser externa, com proteção através de conduítes ou calhas apropriadas, e de forma a não prejudicar os trabalhos nas dependências.
- 5 - 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.

6 - Ter paredes lisas, impermeabilizadas com material aprovado pelo serviço de inspeção estadual, de cor clara, de fácil lavagem e higienização, numa altura de pelo menos 2 (dois) metros, com ângulos e cantos arredondados, preferentemente.

6.1- Possuir pé direito de 3 (três) metros, podendo a juízo da inspeção estadual admitir-se altura inferior, desde que apresente condições de aeração, iluminação e temperatura satisfatória.

7 - Ter os parapeitos das janelas preferencialmente chanfrados.

8 - Possuir forro de material resistente à umidade e a vapores, construído de modo a evitar o acúmulo de sujidades e contaminação, e que propicie boa higienização.

Parágrafo único- É vedado a utilização de madeira.

8.1 - o forro poderá ser dispensado nos casos em que a cobertura proporcionar perfeita vedação.

9 - Dispor de instalação frigorífica com capacidade adequada, dotada de termômetro com visor externo, conforme a categoria do estabelecimento. A instalação frigorífica deverá assegurar temperatura de armazenamento de produtos resfriados de 0° C (zero) a 4° C (quatro) Celsius e temperatura de armazenamento de produtos congelados de máximo -15° C (quinze graus Celsius negativos).

10 - Dispor, a juízo da inspeção, de dependências para administração, oficinas e depósitos diversos separados, preferentemente, do corpo industrial.

11 - 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 da água.

12 - Dispor de água fria abundante e, quando necessário, de instalações de produção de água quente, em todas as dependências de manipulação e preparo de produtos. Vedado o uso de equipamento doméstico para aquecimento da água.

13 - 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, bem como instalação para retenção de gordura, resíduos e corpos flutuantes.

14 - Dispor de vestiários e sanitários adequadamente instalados, de dimensões e em número proporcional ao pessoal, com acesso indireto às dependências industriais quando localizados em seu corpo, vedado o uso das chamadas bacias turcas.

15 - Dispor de instalações para higienização de mãos e botas (bloqueio sanitário), no local de acesso às dependências de manipulação de comestíveis.

16 - 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.

17 - Dispor do equipamento necessário e adequado aos trabalhos, obedecidos os princípios de técnica, eficácia comprovadas e facilidade de higienização, obedecendo um fluxograma operacional adequado.

18 - Dispor de mesas de aço inoxidável ou outro material apropriado para os trabalhos de manipulação e preparo de matéria primas e produtos comestíveis montadas em estruturas de material adequado e construídas de forma a permitir fácil e perfeita higienização. Vedado o uso de madeira.

19 - Dispor de tanques, caixas, bandejas e quaisquer outros recipientes de material impermeável, de superfície lisa e de fácil lavagem e higienização.

19.1 - Os tanques, segundo sua finalidade, podem ser de alvenaria, convenientemente revestidos de material cerâmico, com rejuntamento reforçado.

20 - Dispor de depósitos ou armários adequados para guarda de ingredientes, embalagens, continentes, materiais ou produtos de limpeza, utilizados no estabelecimento.

21 - Dispor de telas em todas as janelas, passagens para o exterior ou outra abertura de modo a impedir entrada de insetos.

22 - Dispor de eficiente controle de roedores.

23 - Dispor de local apropriado para manter o livro e demais documentos referentes ao estabelecimento, de interesse do Serviço de Inspeção.

## CAPÍTULO II

### Higiene dos Estabelecimentos

Artigo 2º - É indispensável, para que se mantenham as condições de higiene dos estabelecimentos, que os seguintes itens sejam atendidos:

1 - Todas as dependências e equipamentos do estabelecimento devem ser mantidos em condições de higiene, antes, durante e após a realização dos trabalhos industriais.

2 - As águas servidas e residuais devem ter destino conveniente.

3 - Os pisos e paredes, assim como o equipamento ou utensílios usados no estabelecimento devem ser lavados diariamente, com água sob pressão, e quando necessário, com água quente, com detergentes e sanitizantes aprovados.

4 - na limpeza dos equipamentos não podem ser utilizados rodos, vassouras, escovas ou outro material de uso na limpeza de pisos, paredes e tetos.

5 - Os estabelecimentos devem ser mantidos livres de moscas, mosquitos, baratas, roedores 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 serviço estadual de inspeção.

6 - É proibida a permanência de animais no estabelecimento.

7 - Todo pessoal que trabalha no estabelecimento, desde o recebimento até a embalagem, deve usar uniforme completo e limpo.

8 - É proibido depositar produtos, objetos e material estranho à produção, em qualquer dependência do estabelecimento.

8.1 - Refeições devem ser feitas em locais apropriados.

9 - É proibido fumar, cuspir, escarrar ou manifestar-se de forma anti-higiênica em qualquer dependência de trabalho.

10 - Fica vedada a entrada de pessoas estranhas às atividades, salvo quando devidamente uniformizadas e autorizadas pelo serviço de inspeção estadual ou pelo responsável técnico.

11 - Todas as vezes em que for necessário, a inspeção estadual deve determinar a substituição, raspagem, pintura e reforma em pisos, paredes, tetos e equipamentos.

12 - As caixas de sedimentação de substâncias residuais devem ser freqüentemente inspecionadas e convenientemente limpas.

13 - Durante a fabricação, armazenamento, embarque ou transporte, os produtos devem ser conservados ao abrigo de contaminação de qualquer natureza.

14 - 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.

15 - As pessoas que trabalham no estabelecimento artesanal de produtos de origem animal deverão portar carteira de saúde fornecida por autoridade sanitária oficial, devendo apresentar-se em boas condições de saúde.

15.1 - Anualmente serão submetidos a exame, em repartições de saúde pública, apresentando à inspeção estadual 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.

15.2 - na localidade onde não haja serviço oficial de saúde pública podem ser aceitos, a juízo da inspeção estadual, atestados firmados por médico particular.

16 - Sempre que ficar comprovada a existência de dermatoses, de doenças infecto-contagiosas ou repugnantes entre as pessoas que exerçam atividade industrial no estabelecimento, deverá ser ela imediatamente afastada do trabalho, cabendo à inspeção estadual comunicar o fato à autoridade de Saúde Pública, quando se tratar de doença de comunicação compulsória.

16.1 - a inspeção médica será exigida, a juízo da inspeção, tantas vezes quantas necessárias.

17 - Compete ao Responsável Técnico desenvolver junto aos funcionários do estabelecimento, práticas e hábitos higiênicos no desempenho de atividades na produção de alimentos.

18 - em caso algum 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.

19 - As instalações frigoríficas devem atender às condições de higiene e iluminação e deverão ser limpas e desinfetadas periodicamente.

### CAPÍTULO III

#### Do Registro de Estabelecimentos

Artigo 3º - o registro é providência própria do Serviço de Inspeção de São Paulo (SISP) que outorga ao estabelecimento, após cumpridas as exigências constantes do processo, o Título de Registro, de acordo com o contido no artigo 9º do Decreto nº 45.164 de 05 de Setembro de 2000.

Parágrafo único - Estão sujeitos a registro os seguintes estabelecimentos:

Fábrica de conservas.

Fábrica de laticínios.

Fábrica de conservas de pescado.

Fábrica de conservas de ovos.

Apiário, entreposto de mel e derivados da colmeia.

Artigo 4º - para fins de aprovação prévia e formação de processo de registro, será necessário apresentar os seguintes documentos:

- 1- requerimento dirigido ao Centro de Inspeção de Produtos de Origem Animal;
- 2- planta baixa das instalações (escala de 1:100), com a disposição dos equipamentos e assinada pelo engenheiro responsável.
- 3- memorial econômico-sanitário, assinado pelo proprietário.
- 4- croqui de localização da propriedade.

Artigo 5º - Formado um expediente com os documentos mencionados anteriormente, será o pedido protocolado, passando a constituir o Processo de Registro do Estabelecimento.

Artigo 6º - Após análise dos documentos, o médico veterinário pertencente a Coordenadoria de Defesa Agropecuária providenciará a feitura do respectivo laudo de vistoria, que deverá conter, detalhadamente, todos os elementos requeridos.

Parágrafo único - em caso de estabelecimento já existente, ou em fase de construção, o técnico fará um laudo de vistoria, com todos os pormenores sobre o estabelecimento ou sobre a obra.

Artigo 7º - o processo receberá análise do Grupo Técnico correspondente, que dará o seu parecer técnico.

§ 1º - o Diretor Técnico do Escritório de Defesa Agropecuária dará conhecimento ao interessado, do parecer.

§ 2º - no caso de o projeto não ser aprovado, o interessado poderá apresentar novo projeto ou reformular o anteriormente apreciado, e requerer seu reexame.

Artigo 8º - Somente depois do interessado haver recebido o comunicado da aprovação do projeto, é que as obras deverão ter início.

Artigo 9º - Durante o andamento das obras, a inspeção regional periodicamente as vistoriará para certificar-se de estarem sendo executadas de conformidade com as plantas aprovadas.

Parágrafo único - Verificada discrepância com o projeto aprovado, as obras serão embargadas, para a devida correção.

Artigo 10 - o interessado deverá apresentar a documentação exigida após a aprovação prévia do projeto:

inscrição de produtor rural;

identificação do responsável técnico, credenciado pelo Serviço de Inspeção de São Paulo;

declaração de que se trata de produto comestível de origem animal, com características tradicionais ou regionais e sua identificação;

análise de água, realizada por laboratório oficial ou laboratório credenciado pela Coordenadoria de Defesa Agropecuária;

termo de compromisso;

requerimento de rotulagem.

Artigo 11 - para efetuar modificações na planta já aprovada, o interessado fará constar, em nova planta, as alterações pretendidas, apresentando-as novamente.

Artigo 12 - Assim que o sistema de abastecimento de água estiver em condições de funcionamento, o responsável técnico procederá a coleta de amostras de água para análise em laboratório oficial ou credenciado, cujo resultado será anexado ao processo.

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 13 - Quando as obras estiverem concluídas a inspeção regional providenciará a elaboração do laudo de vistoria final.

Artigo 14 - com o parecer favorável do Grupo Técnico correspondente, o processo será encaminhado ao Diretor do EDA de origem para manifestação e posterior encaminhamento ao CIPOA o qual, à vista dos elementos ali constantes, autorizará a instalação da inspeção estadual e fornecerá o número de registro.

## CAPÍTULO IV

### Obrigações da Firma

Artigo 15 - 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 subsequente ao vencido, os dados estatísticos de interesse da avaliação da produção, industrialização, transporte e comércio de produtos de origem animal, de acordo com o modelo instituído pelo Centro de Inspeção de Produtos de Origem Animal.

4 - Fornecer armários, mesas, arquivos, mapas, livros e outros materiais destinados à inspeção, para uso exclusivo desta.

5 - 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.

6 - Fornecer substâncias apropriadas para desnaturação de produtos condenados.

7 - Manter pessoal habilitado na direção dos trabalhos técnicos do estabelecimento, em decorrência do previsto na Lei n 5.517 de 23.10.68.

8 - no caso de cancelamento do registro, encaminhar à sede regional da inspeção, a documentação arquivada, os rótulos e embalagens e todo material pertencente à inspeção estadual.

9 - 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.

10 - 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 derivados de leite

11 - Efetuar, quando solicitado pelo Serviço de Inspeção, sem ônus para o produtor, análises físico químicas e microbiológicas para fins de monitoramento dos produtos elaborados no estabelecimento em laboratórios oficiais ou credenciados. As amostras devem ser encaminhadas pelo responsável técnico ou por servidor da Coordenadoria de Defesa Agropecuária, acompanhadas de impresso próprio utilizado pelo Serviço de Inspeção de São Paulo.

12 - Efetuar, quando solicitado pelo Serviço de Inspeção, análises físico químicas e microbiológicas para fins de monitoramento da água utilizada no estabelecimento em laboratórios oficiais ou credenciados. As amostras devem ser encaminhadas pelo responsável técnico ou por servidor da Coordenadoria de Defesa Agropecuária, acompanhadas de impresso próprio utilizado pelo Serviço de Inspeção de São Paulo.

## CAPÍTULO V

### Dos Estabelecimentos Destinados À Industrialização das Conservas de Carne

Artigo 16 - Entende-se por fábrica de conservas o estabelecimento que industrializa a carne de variadas espécies de açougue, dotado de frio suficiente para o processo de manipulação de produto bem como o armazenamento da matéria prima e do produto acabado.

Parágrafo único - Os estabelecimentos de que cuida este artigo, para poderem funcionar, deverão observar, além das normas contidas nos capítulos I e II, as seguintes condições, que lhe são próprias :

- 1 - Somente será autorizado o funcionamento de fábrica de conservas se estiver completamente instalada e equipada para a finalidade a que se destina;
- 2 - As instalações e equipamentos compreendem as dependências mínimas, maquinario e utensílios diversos, em face da capacidade de produção de cada estabelecimento;
- 3 - As áreas destinadas à secagem de produtos devem ser pavimentadas;
- 4 - Dispor de capacidade de armazenamento de água potável para atender suficientemente as necessidades do trabalho industrial e das dependências sanitárias admitindo-se como satisfatória, o mínimo de 1000 l até 70 m quadrados de área construída e a partir dessa metragem utilizar a proporção de 15 l por metro quadrado de área industrial construída.

## CAPÍTULO VI

### Estabelecimentos Destinados a Produtos Derivados do Leite

Artigo 17 - Fábrica de laticínios: assim denominado o estabelecimento destinado ao recebimento de matéria prima para o preparo de produtos derivados do leite.

Artigo 18 - para implantação e reaparelhamento dos estabelecimentos artesanais de laticínios devem ser satisfeitas, além das condições previstas nos Capítulos I e II, as seguintes normas específicas:

- 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 área para recepção de matéria prima contendo o tanque destinado a essa finalidade.
- 3- Deverá dispor de área destinada á 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 indicado pelo fabricante, para este uso específico.
- 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 estanhado 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 à 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 horária de 1/4 do volume diário recebido.
- 11 - Não se admite o 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).
- 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 a 30 minutos de solução alcalina 0,5 a 1% aquecida de 77 (setenta e sete) a 80 (oitenta) graus centígrados. Circulação de água até reação negativa para alcalino. Circulação por 20 a 30 minutos de solução ácida de 0,5 a 1% e temperatura de 77 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 a 20 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 por 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.
- 17 - Ter depósito para embalagens, ingredientes e outros de uso corrente.
- Artigo 18 - 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 por 30 (trinta) minutos, seguido de resfriamento a 5 (cinco) graus centígrados, devendo ser utilizado aparelho de dupla parede, provido de agitadores para movimento do leite, nos sentidos horizontal e vertical, 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 19 - Será considerado impróprio para a fabricação a 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.

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

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

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

Artigo 20 - 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 lactofiltração;

2 - densidade pelo termo-lactodensímetro, a 15 (quinze) graus centígrados;

3 - acidez pelo acidímetro Dornic;

4 - a eficácia da pasteurização será analisada pelas provas de fosfatase e peroxidase.

5 - revele, na prova de redutase, contaminação excessiva com descoramento em tempo inferior a 3:30h (três horas e trinta minutos) para o leite de vaca, búfala, cabra.

6 - Outras análises complementares, quando solicitadas, poderão ser realizadas caso haja necessidade e sem ônus para o produtor.

Artigo 21 - Somente poderá ser industrializado o leite considerado normal.

Artigo 22 - 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 Agropecuária

Artigo 23 - Queijo é o produto maturado, ou não, obtido por separação de soro, após coagulação do leite, creme, leiteiro, leite concentrado e de soro ou de uma combinação de alguns ou todos esses produtos, podendo ser adicionado de substâncias e ingredientes apropriados.

Artigo 24 - 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 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 contaminações);
- 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;
- l) os queijos frescos, devidamente embalados, devem ser mantidos em câmaras com temperatura máxima de até 5 (cinco) graus centígrados;
- m) a fabricação de queijos defumados exige defumador adequado, localizado contíguo à sala de produção

## CAPÍTULO VII

### Dos Estabelecimentos Destinados a Pescado

Artigo 25 - Fábricas de conservas de pescado: são aquelas dotadas de dependências, instalações e equipamentos adequados ao recebimento e processamento do pescado.

Artigo 26 - Os estabelecimentos de pescado e derivados, para poderem funcionar, deverão observar, além das normas contidas nos Capítulos I e II, as seguintes condições que lhes são próprias:

1 - dispor de dependências, instalações e equipamentos para a recepção, seleção, inspeção, processamento e expedição do produto, compatíveis com suas finalidades;

2 - dispor de separação física adequada entre as áreas de recebimento de matéria prima e aquelas destinadas à manipulação e acondicionamento dos produtos finais;

3 - dispor de instalações e equipamentos adequados à coleta e ao transporte de resíduos de pescado, resultantes de processamento, 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;

4 - Dispor de equipamento adequado à lavagem e higienização de caixas recipientes, grelhas, bandejas e outros utensílios usados para acondicionamento e transporte de seus produtos;

5 - Dispor, nos estabelecimentos que elaboram produtos congelados, de instalações frigoríficas independentes para congelamento rápido e estocagem do produto final.

6 - Dispor, nos estabelecimentos que elaboram produtos em conserva, curados e defumados, de equipamentos adequados e de eficiência aprovada para sua produção e estocagem.

## CAPÍTULO VIII

### Os Estabelecimentos Destinados a Conserva de Ovos

Artigo 27 - Fábrica de conserva de ovos é o estabelecimento destinado ao recebimento e ao processamento de ovos, devendo ter dependências apropriadas para o recebimento e manipulação, preparo e embalagem dos produtos.

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, desidratados ou pasteurizados.

Artigo 28 - a matéria prima utilizada na elaboração de conservas de ovos deverá obedecer aos padrões de qualidade e identidade estabelecidos pelo Serviço de Inspeção Estadual.

## CAPÍTULO IX

### Do Mel, da Cera e Outros Produtos da Colmeia

Artigo 29 - Constituem estabelecimentos relativos ao mel, cera de abelha e outros produtos da colmeia, o apiário, entreposto de mel e cera de abelha, os quais deverão obedecer as normas técnicas que seguem, além daquelas contidas nos Capítulos I e II:

I - Entende-se por apiário artesanal o estabelecimento de produção, extração, classificação, estocagem, processamento e comercialização do mel, cera e outros produtos da colmeia, devendo:

1 - Constituem equipamentos do apiário : centrífugas, desoperculadores, tanques ou mesas para desoperculação, filtros, tanques de decantação, tubulações, tanques de depósito e mesas.

2 - As centrífugas, desoperculadores, tanques ou mesas de desoperculadores e depósito devem ser de aço inoxidável, material plástico atóxico, ferro estanhado, com menos de 2% de chumbo, com revestimento e paredes internas em fibras de vidro.

3 - o tanque de decantação deverá ser de aço inoxidável ou outro material a juízo da inspeção.

4 - Os filtros devem ser em telas de aço inox ou fio de nylon, com malhas de 45 a 80 ABTN, não sendo permitido o uso de 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 é permitido o uso de materiais tóxicos e de baixa resistência a choques e à ação de ácidos e alcalis.

II - Entende-se por entreposto o estabelecimento destinado a receber, classificar, processar e comercializar os produtos da colmeia e seus derivados, devendo:

1 - As instalações de processamento e de construção civil do entreposto devem seguir os mesmos parâmetros do apiário.

2 - o laboratório ou bancada quando presente no estabelecimento, deve estar em posição estratégica para atender 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).

III - 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 de mel, seguindo-se de enxaguagem com água limpa.

IV - Os trabalhos com cera de abelha e própolis devem ser feitos em local isolado da área de processamento de produtos comestíveis, sendo indispensável contar 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.

V - o mel será definido e classificado conforme as normas técnicas especiais da legislação sanitária estadual, podendo ser solicitada sua revisão a cada 2 (dois) anos por associações de apicultores, institutos de pesquisa e demais órgãos técnicos da Secretaria de Agricultura e Abastecimento.

VI - Se o mel for submetido a aquecimento, como fase de beneficiamento para obtenção dos efeitos propiciados por esse recurso tecnológico, deve ser respeitadoo binômio tempo/temperatura, com o objetivo de preservar seu poder diastásico e evitar que o teor de hidroximetil-furfural venha a ultrapassar o índice do 40 mg/kg, o que o desclassificará como mel de mesa.

VII - a tabela a seguir poderá ser usada como orientação:

TEMPERATURA TEMPO

52,00 470min.

54,5 170min.

57,0 60min.

59,5 22min.

62,5 7,5min.

65,5 2,8min.

68,0 1,0min.

71,1 24,0seg.

VIII - Após cumprida a relação tempo/temperatura, deverá esta ser rebaixada ao limite máximo de 50 (cinquenta) graus centígrados.

IX - Os recipientes destinados ao transporte de mel em natureza e/ou pré-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.

X - 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, taiscomo , carvão ativo, argila, terra diatomácea e outros.

XI - 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.

XII - para a elaboração do mel em favos deve-se obedecer 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 aprovados pelo Serviço de Inspeção.

XIII - Deverão ser utilizados exclusivamente favos elaborados com cera, limpos, claros, sem larvas, operculados e de primeiro uso.

XIV - 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.

XV - a geleia real somente poderá ser adicionada em mel e na proporção mínima de 0,2 % ( dois décimos por cento ), devendo este estar na temperatura ambiente, não podendo ser submetido a aquecimento em qualquer fase posterior à adição mencionada.

XVI - a geleia real quer como matéria prima quer como produto final deverá ser estocada ao abrigo da luz e em temperatura entre 2 a 4 graus centígrados.

XVII - o pólen, como matéria prima ou produto final, desde que não desidratado, deve ser conservado sob refrigeração de 4º a 8º centígrados.

XVIII - Denomina-se "pão de abelha" ao pólen (tipo I) 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 4º a 8º C.

XIX - o pólen (tipo II) obtido por dispositivos denominados caça-pólen, colocados na entrada do alvado da colmeia, deve reter parte da carga polínica trazida pelas abelhas e, uma hora após a coleta, pode ser armazenado sob refrigeração, à temperatura de 4º C a 8º C, por um período máximo de uma semana. Em seguida, deve ser desidratado em estufa ventilada à temperatura de 65º C. Após a secagem, deve ser limpo para eliminar asas, pernas e cabeças de abelhas e grãos de própolis.

XX - 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 açúcares.

XXI - a própolis só poderá ser comercializada pelo entrepostos 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 o 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.

XXII - a fabricação de produtos fermentados tais como hidromel, vinagre, aguardente, etc., deve ser feita em dependência específica, separada do beneficiamento.

XXIII - 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.

XXIV - o hidromel pode classificar-se como seco, licoroso, doce e espumoso, segundo sua tecnologia de fabricação.

XXV - 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 a pasteurização.

XXVI - o produto obtido da mistura do mel, classificado como de mesa, com glicose e sacarose ou outros açúcares, será denominado Composto de Açúcares, ou Xarope de Açúcares, admitindo-se nome de fantasia desde que no mesmo não conste a palavra mel, isolada ou combinada.

XXVII - para a hidrólise da sacarose são admitidos os processos enzimático e ácido.

## CAPÍTULO IX

### Da Embalagem

Artigo 30 - 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 serviço de inspeção.

Artigo 31 - Recipientes anteriormente usados não podem ser reutilizados, em hipótese alguma.

Artigo 32 - São permitidos como acondicionamento, envoltório e embalagem de produtos de origem animal, de acordo com a sua natureza:

- 1 - tripas, bexigas e outras membranas animais para produtos embutidos;
- 2 - películas artificiais aprovadas pelo serviço de inspeção;
- 3 - papel metálico, papel impermeável ou similar, papel apergaminhado, papelão e outros aprovados;
- 4 - recipientes de vidro;
- 5 - caixas de madeira ou engradados de madeira, conforme o caso;
- 6 - barricas, quartolas, bordalezas e similares;
- 7 - outros recipientes, vasilhames, continentes ou embalagens autorizados pelo serviço de inspeção.

## CAPÍTULO X

### Da Rotulagem

#### SEÇÃO I

#### Disposições Gerais

Artigo 33 - Todos os produtos de origem animal entregues ao comércio devem estar identificados por meio de rótulos registrados, aplicados sobre os produtos, vasilhames ou continentes.

Artigo 34 - 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 produtos ou continentes.

§ 1º - Fica a critério do serviço de inspeção 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 apenas a cada amarrado.

Artigo 35 - Além de outras exigências previstas nestas normas e em legislação ordinária, os rótulos devem obrigatoriamente conter as seguintes indicações :

1 - nome 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 - logotipo da inspeção estadual;

4 - natureza do estabelecimento, de acordo com a classificação oficial prevista nestas normas;

5 - localização do estabelecimento, especificando o município, bairro e telefone;

6 - inscrição de produtor rural

7 - marca comercial do produto;

8 - data da fabricação e prazo de validade.

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 "Produto Artesanal".

12 - a inscrição "rotulo registrado no SISP sob n º 000/0000"

Artigo 36 - 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 pelo dois últimos algarismos, em sentido horizontal ou vertical.

Artigo 37 - na composição de marcas é permitido o emprego de desenhos a elas alusivos.

Parágrafo único - 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 38 - 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 estadual, 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 estadual, 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 pode ser usada quando precedida do esclarecimento Tipo , Estilo , "Marca" ou equivalente.

Artigo 39 - o 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 Estado, rotulagem impressa, gravada, litografada ou pintada em língua estrangeira mesmo com a tradução em vernáculo.

Artigo 40 - Os rótulos ou carimbos da inspeção estadual devem sempre referir-se ao estabelecimento produtor.

Artigo 41 - no caso de cassação de registro, ou ainda de fechamento do estabelecimento, fica o produtor responsável obrigada a inutilizar a rotulagem existente em estoque, sob as vistas da inspeção estadual, à qual, entregará todos os carimbos e matrizes que tenha em seu poder.

Artigo 42 - Produtos com denominação estrangeira reconhecidamente generalizada no País, pode manter a mesma denominação no rótulo e logo abaixo, entre parêntesis, a designação em vernáculo.

Artigo 43 - As etiquetas usadas como rótulos devem conter do lado direito os esclarecimentos determinados nestas normas e do lado esquerdo o carimbo da inspeção estadual.

Artigo 44 - 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 estadual.

Parágrafo único - em se tratando de queijos ou produtos semelhantes, além do rótulo regulamentar, o carimbo da inspeção estadual pode ser aplicado a fogo, tinta ou simplesmente decalcado sobre o produto, se ficar bem nítido.

## SEÇÃO II

### Da Rotulagem em Particular

Artigo 45 - o uso de matérias corantes artificiais obriga a declaração expressa no rótulo "colorido artificialmente" .

Artigo 46- Os produtos elaborados com carne de equídeos, parcial ou totalmente, exigem a seguinte declaração nos rótulos: "Preparado com Carne de Equídeos" ou ainda, "Contém Carne de Equídeo".

Artigo 47 - na rotulagem de produtos gordurosos será observado mais o seguinte :

1 - os 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 amarelo ou vermelho, possam mascará-lo ou encobri-lo;

2 -os rótulos dos "compostos" devem indicar sua composição qualitativa e quantitativa;

Artigo 48 - na rotulagem de derivados de carne deve-se observar ainda o seguinte:

1 - Substâncias que acentuam o sabor obrigam a declaração nos rótulos: "contém substância que estimulam o sabor";

2 - As conservas mistas devem mencionar a percentagem de carne que for usada como matéria prima.



Artigo 49 - o rótulo de produtos elaborados com leite de cabra ou de búfala devem conter a expressão: "produzido com leite integral de cabra" ou "produzido com leite integral de búfala".

Artigo 50 - Tratando-se de mel e de produtos da colmeia, 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 o uso de selo ou etiqueta da menção de entidade de classe.

Artigo 51 - na rotulagem da cera e da 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 52 - 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 53 - 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 sachês plásticos não devem utilizar tintas que possam contaminar o produto.

Artigo 54 - na rotulagem do mel e demais produtos da colmeia, será ainda observado:

1 - a data de embalagem e de validade, para o mel em natureza, pré-beneficiado, em favos, com Geleia Real, com Pólen, Geleia 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 Açúcares, Hidromel e Vinagre de Mel.

Artigo 55 - na declaração da quantidade de produto acondicionado deverá ser observada a unidade de medida estabelecida pela legislação em vigor.

Artigo 56 - na rotulagem de produtos obtidos por fermentação do mel deverão ser observadas, ainda, as prescrições do órgão competente do Ministério da Saúde.

Artigo 57 - As designações Geleia Real, Pólen em natureza e Pólen Desidratado serão utilizadas na rotulagem desses produtos quando os mesmos forem comercializados, não veiculados através do mel.

Artigo 58 - Os materiais a serem utilizados na fabricação de embalagem para mel e produtos da colmeia, poderão ser constituídos de material plástico atóxico, vidro, ou outros aprovados pelo serviço de inspeção.

Artigo 59 - na rotulagem do mel e produtos da colmeia 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.

Parágrafo único - o mel que não atenda às especificações para consumo como mel de mesa não terá a sua comercialização autorizada.

2 - "Mel de abelhas indígenas", quando for dessa procedência;

3 - Permite-se a indicação da florada predominante no mel, devendo, então, o nome do produto 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 geleia real, pólen e própolis a indicação na rotulagem, para designação do produto, será "Mel enriquecido de Geleia Real", "Mel enriquecido de Pólen", "Mel enriquecido de Própolis", em caracteres uniformes em corpo e cor, devendo ser indicada a quantidade juntada.

§ 1º - no caso da adição de pólen, no rótulo deve ainda constar "misturar antes de consumir".

§ 2º - Quando se tratar de mel com geleia real, no rótulo deverá constar a observação "Conservar em local fresco e ao abrigo da luz. Não descristalizar".

Artigo 60 - a geleia real e o mel com geleia real deverão ser acondicionados em embalagem que os mantenham ao abrigo da luz.

Artigo 61 - Os materiais a serem utilizados na fabricação de embalagem para mel e demais produtos da colmeia, poderão ser constituídos de material plástico atóxico, vidro ou outros aprovados pelo serviço de inspeção

Artigo 62 - Deverão ser observadas, no tocante a embalagem e rotulagem as normas próprias de defesa do consumidor.

### SEÇÃO III

#### Carimbo da Inspeção e Seu Uso

Artigo 63 - As iniciais S.I.S.P., conforme o caso, as palavras "Inspeccionado", o número de registro do estabelecimento na parte inferior, representam os elementos básicos do carimbo oficial do Serviço de Inspeção de São Paulo, cujos formatos, dimensões e emprego são fixados como se segue:

1 - As iniciais S.I.S.P. traduzem "Serviço de Inspeção do Estado de São Paulo".

2 - o carimbo do S.I.S.P. representa a marca oficial usada unicamente em estabelecimentos sujeitos à fiscalização, conforme o estabelecido pela Lei Federal n.º 7.889, de 23/11/1989 e pela Lei Estadual n.º 8.208, de 30 de dezembro de 1992, e constitui o sinal de garantia de que o estabelecimento foi fiscalizado pela autoridade competente do Estado de São Paulo e que o produto foi inspeccionado pelo responsável técnico, conforme o Decreto Estadual n.º 45.164, de 5 de setembro de 2000

Artigo 64 - Os carimbos do Serviço de Inspeção de São Paulo 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 testeirolas das caixas e outros continentes, nos rótulos ou produtos, numa cor única, preferentemente preto, quando impressos, gravados ou litografados.

Artigo 65 - Os diferentes modelos de carimbo do Serviço de Inspeção de São Paulo, a serem usados nos estabelecimentos fiscalizados, obedecerão às seguintes especificações:

a) Modelo I

1 - dimensões : 0,08 x 0,04 (oito por quatro centímetros).

2 - forma: mapa do Estado de São Paulo estilizado no formato trapezoidal composto de dois trapézios iguais, justapostos por suas bases maiores de modo que o ângulo menor do trapézio inferior coincida com o ângulo maior do trapézio superior medindo ainda 135 graus seus ângulos maiores e 45 graus seus ângulos menores;

3 - dizeres: as iniciais S.I.S.P. No plano superior, abaixo e isolado a palavra "Inspecionado" colocada horizontalmente, logo abaixo o número de registro do estabelecimento.

4 - uso:

4.1 . Para caixas, engradados e outros que transportam produtos comestíveis, mel e cera de abelha, a fogo ou gravado sob pressão;

4.2 . Para produtos comestíveis acondicionados em fardos, sacos ou similares, expostos ao consumo em peças ou a granel, pintado ou impresso no próprio envoltório;

b) Modelo II

1 - dimensões : 0,04 x 0,02 (quatro por dois centímetros).

2 - forma: mapa do Estado de São Paulo estilizado no formato trapezoidal composto de dois trapézios iguais, justapostos por suas bases maiores de modo que o ângulo menor do trapézio inferior coincida com o ângulo maior do trapézio superior medindo ainda 135 graus seus ângulos maiores e 45 graus seus ângulos menores;

3 - dizeres: as iniciais S.I.S.P. No plano superior, abaixo e isolado a palavra "Inspecionado" colocada horizontalmente, logo abaixo o número de registro do estabelecimento.

4 - uso:

4.1 . 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:

4.1.1 - em alto relevo, na tampa das latas ou sobre o tampo metálico dos vidros;

4.1.2 - a fogo ou gravado sob pressão, nos recipientes de madeira;

4.1.3 - impresso no corpo do rótulo quando litografado ou grafado em alto relevo no tampo das latas;

4.1.4 - impressos em todos os rótulos de papel quando os produtos não estão acondicionados nos recipientes indicados nos itens anteriores.

4.2 . Para produtos em que o rótulo é substituído por uma etiqueta a ser aplicada isoladamente sobre uma das faces.

c) Modelo III

1 - dimensões: 0,02 x 0,01 ( dois por um centímetros);

2 - forma: mapa do Estado de São Paulo estilizado no formato trapezoidal composto de dois trapézios iguais, justapostos por suas bases maiores de modo que o ângulo menor do trapézio inferior coincida com o ângulo maior do trapézio superior medindo ainda 135 graus seus ângulos maiores e 45 graus seus ângulos menores;

3 - dizeres: as iniciais S.I.S.P. No plano superior, abaixo e isoladamente a palavra "Inspecionado" colocada horizontalmente, logo abaixo, o número do registro do estabelecimento;

4 - uso:

4.1 - em embutidos ou similares para consumo humano, que não usam qualquer identificação, será afixada uma plaqueta de polietileno na forma do carimbo.

## SEÇÃO IV

### Registro de Rótulo

Artigo 66 - Os estabelecimentos só podem utilizar rótulo em produtos de origem animal quando devidamente aprovado e registrado pelo SISP.

Parágrafo único - para efeito de registro o S.I.S.P. manterá livro próprio, especialmente destinado a este fim.

Artigo 67 - A aprovação e registro de rótulo devem ser requeridos pelo interessado que instruirá o pedido com os seguintes documentos:

- 1 - exemplares, dos rótulos a registrar ou usar, em seus diferentes tamanhos;
- 2 - memorial descritivo do processo de fabricação do produto, detalhando sua composição e respectivas percentagens.

Parágrafo único - Quando o peso, data de fabricação e data de validade só possam ser colocados após acondicionamento e rotulagem do produto, o requerimento deve consignar essa ocorrência.

Artigo 68 - ao encaminhar o processo de registro à inspeção estadual, o inspetor regional informará sobre a exatidão dos esclarecimentos prestados, especialmente quanto ao memorial descritivo do processo de fabricação, justificando convenientemente qualquer divergência.

Artigo 69 - Registrado o rótulo, o S.I.S.P. comunicará ao estabelecimento interessado sua aprovação arquivando a via apresentada como parte integrante do processo de registro junto ao SISP.

Artigo 70 - Os rótulos registrados trarão impressa a declaração de seu registro no S.I.S.P., seguida do número respectivo.

Artigo 71 - Os rótulos só devem ser usados para os produtos a que tenham sido destinados e nenhuma modificação em seus dizeres, cores ou desenhos pode ser feita sem prévia aprovação do S.I.S.P.

Artigo 72 - Nenhum rótulo, etiqueta ou selo pode ser aplicado escondendo ou encobrindo, total ou parcialmente, dizeres de rotulagem ou o carimbo da inspeção estadual.

Artigo 73 - Os estabelecimentos de produtos de origem animal devem comunicar ao S.I.S.P., a não utilização de qualquer rótulo para fins de cancelamento do registro.

Artigo 74 - Os carimbos oficiais em qualquer estabelecimento devem reproduzir fiel e exatamente os modelos determinados pelo regulamento do Serviço de Inspeção de São Paulo, sob pena de responsabilidade.

## CAPITULO XI

### Credenciamento do Médico Veterinario Responsável Técnico

Artigo 75 - Para fins de credenciamento do médico veterinário Responsável Técnico o estabelecimento deverá apresentar os seguintes documentos:

Nome, endereço e telefone do Médico Veterinário.

Copia autenticada da carteira do Conselho Regional de Medicina Veterinário de São Paulo.

Declaração, do médico veterinário, do conhecimento das normas técnicas.

Declaração do médico veterinário que não exerce cargo/função em órgão público incompatível com a atividade.

## CAPITULO XII

### Disposições Gerais

Artigo 76 - Os diversos tipos de produtos, devem satisfazer as Normas de Padrão de Qualidade e Identidade do Ministério da Agropecuária para cada tipo.

Artigo 77 - Os produtos deverão atender as características organolépticas e os padrões microbiológicos estabelecidos de acordo com legislação específica, devendo o equipamento e o processo garantir o controle higiênico-sanitário dos mesmos, para não colocar em risco a saúde pública.

Artigo 78 - As autoridades de saúde pública determinarão as condições de manutenção dos produtos artesanais nos estabelecimentos varejistas.

Artigo 79 - As análises fiscais serão efetuadas em laboratórios oficiais ou credenciados e as despesas decorrentes serão custeadas pela Coordenadoria de Defesa Agropecuária.

Parágrafo único - As amostras devem ser coletadas por servidor da Coordenadoria de Defesa Agropecuária e acompanhada de impresso próprio.

Artigo 80 - A Coordenadoria de Defesa Agropecuária poderá baixar instruções complementares à presente Resolução e os casos omissos, serão definidos pelas normas que regulamentam o SISF.

Artigo 81 - Esta resolução entrará em vigor na data de sua publicação.