



## **DECRETO Nº 33.952, DE 18 DE ABRIL DE 2024**

**LUIZ FERNANDO MACHADO**, Prefeito do Município de Jundiaí, Estado de São Paulo, no uso de suas atribuições legais, em especial as disposições dos artigos 72, IX e XII da Lei Orgânica do Município de Jundiaí e da Lei Municipal nº 10.098, de 21 de fevereiro de 2024, bem como face ao que consta do Processo Eletrônico SEI nº PMJ.0040760/2023; -----

### **DECRETA:**

#### **CAPÍTULO I DAS DISPOSIÇÕES INICIAIS E ÂMBITO DE ATUAÇÃO**

**Art. 1º** O registro, a inspeção e a fiscalização industrial e sanitária de produtos de origem vegetal aplicados às agroindústrias de pequeno porte e estabelecimentos industriais de pequeno porte obedecerão às normas fixadas pela Lei nº 10.098, de 21 de fevereiro de 2024 e ao disposto neste Decreto.

§ 1º Todas as atividades de que trata o *caput* deste artigo são de competência do Município, e estão vinculadas ao Serviço de Inspeção Municipal de Jundiaí (SIM Jundiaí), referentes aos produtos de origem vegetal, no âmbito de atuação do Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Vegetal (SIMPOV).

§ 2º As atividades de que trata o *caput* deste artigo deverão ser desempenhadas com o objetivo de garantir o direito do consumidor em adquirir alimentos de origem vegetal seguros, acompanhados das informações necessárias determinadas pela legislação e produzidos respeitando o meio ambiente.

**Art. 2º** Estão sujeitos ao registro, inspeção e fiscalização pelo SIM Jundiaí, por

meio do SIMPOV, as bebidas e fermentados acéticos.

§ 1º As atividades de que trata o *caput* deste artigo abrangem sob ponto de vista industrial e sanitário, a recepção, a manipulação, o beneficiamento, a elaboração, a padronização, a industrialização, o fracionamento, a conservação, a padronização, o acondicionamento, a embalagem, o envase, a rotulagem, o armazenamento e a expedição de matéria-prima, produto e subproduto de origem vegetal.

§ 2º A produção rural para preparação, manipulação ou armazenagem doméstica de produtos de origem vegetal para consumo familiar ficará dispensada do registro, inspeção e fiscalização.

**Art. 3º** Poderão ser incluídos por meio de regulamento municipal o registro, a inspeção e fiscalização industrial e sanitária de outros estabelecimentos que realizem atividades de fabricação de produtos de origem vegetal, não compreendidas no inciso II do art. 5º da Lei Municipal nº 10.098, de 21 de fevereiro de 2024, como os vinhos, o vinagre, o suco de uva e as bebidas alcoólicas derivadas da uva e do vinho, a partir de autorização dada pelo órgão federal ou estadual competente.

## **CAPÍTULO II**

### **DA CLASSIFICAÇÃO DOS ESTABELECIMENTOS**

**Art. 4º** Para os fins deste Decreto, considera-se estabelecimento o espaço delimitado que compreende o local e a área que o circunda, pertencente à agroindústria ou o estabelecimento industrial de pequeno porte, onde se efetiva o conjunto de operações e processos, que tem como finalidade a obtenção de produto de origem vegetal, assim como o armazenamento e transporte deste e de suas matérias-primas;

**Art. 5º** As agroindústrias de pequeno porte e os estabelecimentos industriais de pequeno porte, rurais e urbanos, passíveis de fiscalização pelo SIMPOV, são classificadas da seguinte forma:

**I** - produtor ou fabricante;

**II** - padronizador;

**III** - atacadista;

§ 1º Produtor ou fabricante é o estabelecimento que transforma em bebida produtos primários, semi-industrializados ou industrializados de origem agropecuária.

§ 2º Padronizador é o estabelecimento que elabora um tipo de bebida padrão utilizando bebidas de mesma denominação, podendo adicionar outros produtos previstos nos padrões de identidade e qualidade da bebida.

§ 3º Atacadista é o estabelecimento que produz, compra de terceiros, devidamente registrados no Serviço de Inspeção Municipal, Estadual ou Federal, acondiciona e comercializa bebida a granel, não destinada ao consumidor final.

**Art. 6º** Exclui-se do escopo de atuação do SIM Jundiaí o registro, a inspeção e fiscalização de:

**I** - estabelecimentos exportadores e importadores de produtos de origem vegetal;

**II** - estabelecimentos que realizem a atividade de envase ou engarrafamento de bebidas para terceiros.

**Art. 7º** A agroindústria de pequeno porte, atendidas as exigências legais e mediante prévia comunicação ao SIM Jundiaí, poderá engarrafar ou envasilhar bebida em estabelecimento de terceiros, devidamente registrados pelo órgão competente, por meio de contratação de serviço, cabendo à agroindústria todas as responsabilidades pelo produto previstas neste Decreto, ficando desobrigado de fazer constar do rótulo o nome e endereço do prestador de serviço, desde que garantida a rastreabilidade da bebida, por meio de identificação clara, na embalagem, do local de envase.

**Art. 8º** Para fins de enquadramento nas ações do SIM Jundiaí, as atividades de

produção, transformação, elaboração, padronização, fracionamento, envase/engarrafamento, não deverão ultrapassar ou possibilitar que se ultrapasse os valores estabelecidos no art. 6º da Lei nº 10.098, de 2024.

### **CAPÍTULO III**

#### **DA CLASSIFICAÇÃO DOS PRODUTOS DE ORIGEM VEGETAL**

**Art. 9º** Os produtos de origem vegetal de que trata este decreto são classificados das seguintes formas:

**I** - bebida não alcoólica: bebida com graduação alcoólica até meio por cento em volume, a vinte graus Celsius, de álcool etílico potável, a saber:

**a)** bebida não alcoólica fermentada;

**b)** bebida não alcoólica não fermentada;

**II** - bebida alcoólica: bebida com graduação alcoólica acima de meio por cento em volume até cinquenta e quatro por cento em volume, a vinte graus Celsius, a saber:

**a)** bebida alcoólica fermentada: bebida alcoólica obtida por processo de fermentação alcoólica;

**b)** bebida alcoólica destilada: bebida alcoólica obtida por processo de fermento-destilação, pelo rebaixamento do teor alcoólico de destilado alcoólico simples, pelo rebaixamento do teor alcoólico do álcool etílico potável de origem agrícola ou pela padronização da própria bebida alcoólica destilada;

**c)** bebida alcoólica retificada: bebida alcoólica obtida por processo de retificação do destilado alcoólico, pelo rebaixamento do teor alcoólico do álcool etílico potável de origem agrícola ou pela padronização da própria bebida alcoólica retificada;

d) bebida alcoólica por mistura: bebida alcoólica obtida pela mistura de destilado alcoólico simples de origem agrícola, álcool etílico potável de origem agrícola e bebida alcoólica, separadas ou em conjunto, com outra bebida não-alcoólica, ingrediente não-alcoólico ou sua mistura.

III - fermentado acético: produto com acidez volátil mínima de quatro gramas por cem mililitros, expressa em ácido acético.

#### **CAPÍTULO IV DA RESPONSABILIDADE TÉCNICA**

**Art. 10.** O estabelecimento deverá dispor de responsável técnico encarregado da condução dos trabalhos de natureza higiênico-sanitária, tecnológica, da implantação e supervisão do programa de autocontrole, que detenha formação profissional que atenda o disposto em legislação específica e registro ativo no respectivo conselho profissional.

**Parágrafo único.** Ao responsável técnico, em conjunto com o responsável legal, quando cabível, recairão as responsabilidades administrativas, civis e penais pela formulação ou composição dos produtos, dos processos produtivos e das condições de estocagem ou armazenamento.

**Art. 11.** O SIM Jundiaí deverá ser comunicado em até 24h (vinte e quatro horas) sobre eventuais substituições dos profissionais responsáveis técnicos.

#### **CAPÍTULO V DO REGISTRO DOS ESTABELECIMENTOS DE PRODUTOS DE ORIGEM VEGETAL**

**Art. 12.** Com o objetivo de facilitar a instalação e legalização das agroindústrias de pequeno porte e estabelecimentos industriais de pequeno porte para a produção de produtos de origem vegetal no Município, o SIM Jundiaí deverá fornecer orientação construtiva sobre aspectos higiênico-sanitários e de funcionamento dos estabelecimentos diretamente aos interessados, as suas associações ou aos seus representantes.

**Parágrafo único.** As reuniões técnicas deverão ser registradas contendo a

data, assunto tratado e participantes.

## **Seção I**

### **Do processo de registro dos estabelecimentos**

**Art. 13.** O registro de estabelecimento é único e exclusivo para cada unidade produtiva, não se admitindo que duas ou mais empresas sejam registradas em uma mesma planta industrial.

**Art. 14.** A solicitação para registro, renovação ou cancelamento de registro de estabelecimento deverá ser protocolada por meio do Balcão do Empreendedor.

**§ 1º** A solicitação de registro junto ao SIM Jundiaí poderá ocorrer concomitantemente ao processo para a obtenção da licença de funcionamento municipal, tanto para novas edificações como para preexistentes, porém o Termo de Registro no SIM somente será expedido após a liberação do licenciamento gerado pelo Município.

**§ 2º** O SIM Jundiaí deverá disponibilizar os modelos de documentos para o registro em normas complementares, nos termos do § 1º deste artigo.

**§ 3º** Para efeito do controle de entrada, distribuição e saída de documentos oficiais, os processos de registro no SIM Jundiaí deverão receber numeração codificada que os identificará e permitirá a rastreabilidade permanente.

**Art. 15.** Para solicitação do Registro do estabelecimento junto ao SIM Jundiaí, deverão ser apresentados:

**I** - requerimento de solicitação de registro de estabelecimento;

**II** - planta baixa ou croqui, informando as dimensões das áreas pertencentes ao estabelecimento, suas funções e equipamentos, todos com descrição que permita identificar as diferentes áreas e seus equipamentos;

**III** - memorial sanitário da atividade pretendida;

**IV** - conta de água DAE recente (datada de até um mês da entrada do protocolo) ou laudo de análise de potabilidade da água, se o local não possuir água da rede pública;

**V** - contrato do estabelecimento com o responsável técnico;

**VI** - carteira de registro no conselho de classe do responsável técnico;

**VII** - comprovante de recolhimento do preço público intitulado “Registro Estabelecimento”, de acordo com as normas municipais vigentes;

**VIII** - cópia da licença de funcionamento gerada pelo Município para o Código Nacional da Atividade Econômica (CNAE) correspondente à atividade pretendida.

**Art. 16.** Finalizadas as construções do projeto industrial aprovado e apresentados os documentos exigidos no presente Decreto, o SIM Jundiáí deverá instruir o processo com o relatório de avaliação higiênico-sanitária e tecnológico do estabelecimento, sempre que possível acompanhado de registros fotográficos.

**§ 1º** Se a empresa não atingir a pontuação mínima de 67% (sessenta e sete por cento) de conformidade para aprovação em todos os itens avaliados, poderá ser realizada nova inspeção no local, quando então será expedido o parecer conclusivo concedendo ou não o registro junto ao SIM Jundiáí.

**§ 2º** Os itens não conformes deverão ser listados em plano de ação com prazos, a ser apresentado pela empresa ao SIM Jundiáí, independente da concessão do registro.

**Art. 17.** O Termo de Registro no SIM Jundiáí é o documento emitido pelo responsável pelo SIM Jundiáí ao estabelecimento, depois de cumpridas as exigências previstas neste Decreto.

**§ 1º** Para efeito de rastreabilidade dos documentos, no Termo de Registro no

SIM Jundiaí constará, além do número sequencial de registro da empresa no SIM Jundiaí, o número de protocolo inicial do processo.

§ 2º O Termo de Registro junto ao SIM Jundiaí tem validade de 2 (dois) anos e sua renovação deverá ser solicitada antes do vencimento.

## Seção II

### Da interrupção das atividades e do cancelamento do registro dos estabelecimentos

**Art. 18.** Os estabelecimentos devidamente registrados no SIM Jundiaí somente poderão realizar a interrupção de suas atividades por período superior a 6 (seis) meses mediante prévia comunicação ao SIM Jundiaí.

§ 1º A interrupção e retorno do funcionamento por sazonalidade das atividades industriais intrínsecas aos processos de produção, não necessitarão de comunicação prévia ao SIM Jundiaí.

§ 2º A interrupção de que trata o *caput* deste artigo manterá o registro suspenso pelo período máximo de 2 (dois) anos, quando então será cancelado.

§ 3º Após interrupção do funcionamento por período superior a 6 (seis) meses, o estabelecimento só poderá reiniciar os trabalhos mediante comunicação de retorno das atividades ao SIM Jundiaí para realização de inspeção prévia de todas as dependências, instalações e equipamentos objetivando a renovação do Termo de Registro, nos casos que esta seja necessária.

**Art. 19.** O cancelamento do registro do estabelecimento poderá ocorrer nas seguintes situações:

**I** - a pedido do responsável legal;

**II** - quando a interrupção voluntária do funcionamento for superior ao período 180 (cento e oitenta) dias sem comunicação prévia;

**III** - em caso de constatação, pelo SIM Jundiaí, do encerramento das atividades do estabelecimento;

**IV** - por interdição ou suspensão do estabelecimento pelo período de 1 (um) ano;

**V** - por cassação do registro pelo SIM Jundiaí;

**VI** - nos casos previstos pelos parágrafos 1º e 2º do art. 35 deste Decreto.

**Art. 20.** Cancelado o registro, os materiais pertencentes ao Município, inclusive de natureza científica, os documentos, certificados, lacres e carimbos oficiais deverão ser recolhidos pelo SIM Jundiaí.

**Art. 21.** No caso de cancelamento de registro de estabelecimento, este fica obrigado a inutilizar a rotulagem existente em estoque, sob supervisão do SIM Jundiaí.

**Art. 22.** As alterações do estabelecimento a serem executadas com a finalidade de ampliar, reduzir ou remodelar a área do estabelecimento registrado, bem como as que provoquem mudanças de qualquer natureza no fluxograma de produção, no volume de produção, ou nos procedimentos operacionais ligados à elaboração de produto, deverão ser aprovadas previamente pelo SIM Jundiaí.

**§ 1º** As alterações do projeto industrial estarão sujeitas à renovação do registro do estabelecimento a qualquer tempo.

**§ 2º** A critério do SIM Jundiaí poderá ser realizada a vistoria prévia das alterações executadas.

## **CAPÍTULO VI**

### **DO REGISTRO DOS PRODUTOS DE ORIGEM VEGETAL E RÓTULOS**

**Art. 23.** Os produtos de origem vegetal de que trata este decreto devem ter sua

formulação, processo de fabricação e rótulos registrados junto ao SIM Jundiáí.

**Parágrafo único.** Após a obtenção do Termo de Registro junto ao SIM Jundiáí, o estabelecimento deverá solicitar imediatamente o registro de produtos e rótulos.

**Art. 24.** Os produtos de origem vegetal de que trata este decreto deverão atender aos seguintes requisitos de identidade e qualidade, caso contrário, poderão ser considerados impróprios para o consumo e impedidos de comercialização:

**I** - normalidade dos caracteres sensoriais próprios de sua natureza ou composição;

**II** - qualidade e quantidade dos componentes próprios de sua natureza ou composição;

**III** - ausência de componentes estranhos, de alterações e de deteriorações;

**IV** - limites de substâncias e de microrganismos nocivos à saúde, previstos em legislação específica;

**V** - conformidade com os respectivos padrões de identidade e qualidade.

**Parágrafo único.** O registro do produto de origem vegetal que não possuir padrão de identidade e qualidade estabelecido, dependerá de análise e autorização do SIM Jundiáí.

**Art. 25.** Para a solicitação de registro de produtos e rótulos junto ao SIM Jundiáí, o estabelecimento deverá apresentar a seguinte documentação ao SIMPOV.

**I** - requerimento de solicitação assinado pelo responsável legal;

**II** - Formulário para Registro de Produtos e Rótulos preenchido e assinado

pelo responsável legal e pelo responsável técnico da empresa;

**III** - leiaute de todos os rótulos com as mesmas dimensões, dizeres e cores que serão empregados na impressão final;

**IV** - comprovante de recolhimento da “Guia de Registro de Produtos e Rótulos” correspondente a cada formulário de produto.

**Art. 26.** No processo de registro de cada produto, a empresa deverá informar:

**I** - matérias-primas e ingredientes com discriminação das quantidades e dos percentuais utilizados;

**II** - fluxograma e descrição das etapas de recepção, manipulação, beneficiamento, industrialização, fracionamento, conservação, embalagem, armazenamento e de expedição do produto;

**III** - descrição dos métodos de controle realizados pelo estabelecimento para assegurar a identidade, a qualidade e a inocuidade do produto;

**IV** - relação dos autocontroles do Programa de Autocontrole implantados pelo estabelecimento.

**§ 1º** Durante o processo de análise, o SIM Jundiáí poderá solicitar informações e laudos analíticos que se fizerem necessários para esclarecimentos e garantia da inocuidade e qualidade dos produtos.

**§ 2º** Caso a informação a ser apresentada ao SIM Jundiáí seja considerada como segredo de negócio e indicada como confidencial, caberá ao SIM Jundiáí tomar todas as medidas necessárias para manter o sigilo das informações, nos termos do artigo 195, incisos XI e XIV da Lei Federal nº 9.279, de 14 de maio de 1996, que regula os direitos e obrigações relativos à propriedade industrial.

**Art. 27.** As informações contidas no registro do produto deverão corresponder exatamente aos procedimentos realizados pelo estabelecimento.

**Art. 28.** Todos os ingredientes, os aditivos e os coadjuvantes de tecnologia apresentados de forma combinada deverão dispor de informação clara sobre sua composição e seus percentuais.

**Art. 29.** Os rótulos deverão conter as informações conforme a legislação vigente, de forma correta, clara, precisa, ostensiva e em língua portuguesa.

**Art. 30.** Nenhuma modificação na formulação, no processo de fabricação ou no rótulo poderá ser realizada sem prévia atualização do registro junto ao SIM Jundiaí.

**Art. 31.** Após a análise e aprovação, cada rótulo receberá codificação específica, correspondente ao número de registro do produto no SIM Jundiaí, que deverá constar na rotulagem juntamente com o dizer “REGISTRO NO SIMPOV JUNDIAÍ:”, em caixa alta.

**Art. 32.** Para solicitar o cancelamento de registro ou qualquer mudança nos rótulos, a empresa deve encaminhar ao Serviço de Inspeção Municipal um requerimento assinado pelo responsável legal e aguardar o deferimento do pedido pelo SIM Jundiaí.

**Parágrafo único.** No caso da mudança do rótulo ser decorrente da alteração da formulação do produto ou da modificação do processo produtivo, será considerada como um novo registro, inclusive para a cobrança do preço público.

**Art. 33.** O SIM Jundiaí é responsável por garantir a rastreabilidade das informações de cada estabelecimento, produto e rótulo registrados em seu sistema.

**Parágrafo único.** Para efeito de rastreabilidade de documentos, todos os pedidos de registro, de alteração e de cancelamento de produtos e rótulos do mesmo estabelecimento, a qualquer tempo, devem constar em processo único.

## CAPÍTULO VII

## DA TRANSIÇÃO PARA OUTROS SERVIÇOS DE INSPEÇÃO

**Art. 34.** Os estabelecimentos registrados junto ao SIM Jundiáí que desejarem ampliar o projeto industrial, alterando seus volumes de produção acima do estabelecido pela Lei Municipal nº 10.098, de 2024, deverão apresentar requerimento solicitando a autorização do Serviço de Inspeção Municipal para iniciar o processo de transição para registro em outra instância, estadual ou federal.

§ 1º O requerimento mencionado no *caput* deste artigo deverá incluir a apresentação de novo projeto industrial e cronograma de execução, sendo que as modificações só poderão ser iniciadas a partir de parecer favorável do SIM Jundiáí.

§ 2º O parecer expedido pelo Serviço deverá conter as condições a serem seguidas pelo estabelecimento durante o período de transição e a ciência do acordo com os responsáveis, legal e técnico.

§ 3º Durante o processo de transição o estabelecimento deverá apresentar documentação que comprove o andamento do pedido de registro no novo órgão de fiscalização competente.

**Art. 35.** O registro do estabelecimento no SIM Jundiáí poderá vigorar durante o processo de transição desde que:

**I** - não haja alteração dos locais e volumes efetivos de produção já inspecionados pelo SIM, enquanto perdurar o registro junto ao Serviço Municipal; ou

**II** - as modificações a serem realizadas no projeto industrial, que afetem as áreas inspecionadas pelo SIM, não ultrapassem o período de 180 (cento e oitenta) dias para sua conclusão e registro no novo órgão oficial.

§ 1º O cancelamento do registro junto ao SIM Jundiáí ocorrerá após o prazo de 180 (cento e oitenta) dias, como disposto no inciso II deste artigo, ou imediatamente caso ocorra desrespeito às condições acordadas para a realização da transição ou se as alterações físicas do projeto industrial

prejudicarem as condições higiênicas, sanitárias e tecnológicas da produção.

§ 2º Quando o estabelecimento obtiver o registro em outra instância, imediatamente deverá ser cancelado o registro junto ao SIM Jundiaí evitando a sobreposição e paralelismo de fiscalização.

§ 3º Nas situações elencadas nos parágrafos 1º e 2º deste artigo, o processo de cancelamento deverá seguir o disposto nos art. 20 e art. 21 deste Decreto.

## **CAPÍTULO VIII DAS OBRIGAÇÕES DOS ESTABELECIMENTOS**

**Art. 36.** Ficam os proprietários de estabelecimentos registrados no SIM Jundiaí obrigados a:

**I** - cumprirem todas as exigências contidas no presente Decreto que forem pertinentes à atividade desenvolvida;

**II** - fornecerem os dados estatísticos de interesse ao SIM Jundiaí, na forma por ele requerido, no máximo até o décimo dia útil de cada mês subsequente ao vencido e sempre que for solicitado;

**III** - darem aviso antecipado de 24h (vinte e quatro horas) no mínimo sobre a mudança de horários e dias de produção, sobre a paralisação ou reinício parcial ou total das atividades industriais, troca ou instalação de equipamentos e expedição de produtos que requeiram certificação sanitária;

**IV** - manterem locais apropriados para recebimento e guarda de matérias primas e produtos que necessitem inspeção ou reinspeção, matérias-primas e produtos suspeitos;

**V** - fornecerem substâncias apropriadas para desnaturação de produtos condenados, quando não haja instalações para sua transformação imediata;

**VI** - manterem em dia as informações do recebimento de matérias primas e

insumos, especificando procedência e qualidade, produtos fabricados, saída e destino, deixando-as disponíveis para consulta do SIM Jundiaí, a qualquer momento;

**VII** - manterem equipe regularmente treinada e habilitada para execução das atividades do estabelecimento;

**VIII** - manterem atualizado o registro de produtos, inclusive mudanças de receitas, formulações, alterações na rotulagem e cancelamento de registros;

**IX** - garantirem o livre acesso a todas as instalações do estabelecimento para a realização dos trabalhos de inspeção, fiscalização, supervisão, auditoria, colheita de amostras, verificação de documentos ou outros procedimentos de inspeção previstos no presente Decreto;

**X** - realizarem imediatamente o recolhimento dos produtos elaborados e eventualmente expostos à venda quando for constatado desvio no controle de processo que possa incorrer em risco à saúde ou aos interesses do consumidor;

**XI** - não alterarem o projeto industrial aprovado e, em caso de reforma, submeter previamente o projeto para análise e aprovação junto ao SIM Jundiaí e órgãos municipais e estaduais que se fizerem necessários;

**XII** - implementarem os programas de autocontrole em seus estabelecimentos, devendo incluir as Boas Práticas de Fabricação (BPF), Procedimentos Padronizados de Higiene Operacional (PPHO) e Análises de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC), ou outras ferramentas equivalentes reconhecidas pelo SIM Jundiaí.

**XIII** - apresentarem toda documentação solicitada pelo SIM Jundiaí, seja ela de natureza contábil, analítica ou registros de controle de recebimento, estoque, produção, comercialização ou quaisquer outros necessários às atividades de fiscalização.

## **CAPÍTULO IX**

### **DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DOS PRODUTOS DE ORIGEM VEGETAL**

**Art. 37.** Para os fins deste Decreto, ingrediente é qualquer substância empregada na fabricação ou na preparação de um produto, incluídos os aditivos alimentares, e que permaneça ao final do processo, ainda que de forma modificada, conforme estabelecido em legislação específica e em normas complementares.

**Art. 38.** Os padrões de identidade e qualidade dos produtos registrados no SIM Jundiáí deverão obedecer ao disposto pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), por meio de seus Padrões de Identidade e Qualidade (PIQ) para os produtos de origem vegetal, e seus regulamentos técnicos específicos para processos de fabricação.

**Parágrafo único.** Os PIQs definem os produtos, sua tecnologia de obtenção, os ingredientes e aditivos alimentares autorizados, e, no que couber, os parâmetros microbiológicos, físico-químicos, requisitos de rotulagem e outros julgados necessários.

**Art. 39.** Os produtos de origem vegetal devem atender aos parâmetros e aos limites microbiológicos, físico-químicos, de resíduos, contaminantes e outros estabelecidos neste regulamento, no PIQ do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e em normas complementares.

**Art. 40.** A utilização de aditivos ou coadjuvantes de tecnologia deve atender ao órgão regulador da saúde e ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), quanto ao tipo de aditivos e coadjuvantes autorizados para o uso nos produtos de origem vegetal e seus limites máximos.

§ 1º O uso de antissépticos, produtos químicos, extratos e infusões de plantas ou tinturas fica condicionado à aprovação prévia pelo órgão regulador da saúde e à autorização pelo SIM Jundiáí.

§ 2º É proibido o emprego de substâncias que possam ser prejudiciais ou nocivas ao consumidor.

## **CAPÍTULO X**

### **DOS PRINCÍPIOS GERAIS HIGIÊNICO-SANITÁRIOS DAS MATÉRIAS**

## PRIMAS

**Art. 41.** Não deverão ser produzidos, cultivados, colhidos ou extraídos alimentos em áreas onde a presença de substâncias potencialmente nocivas possam provocar a contaminação dos produtos de origem vegetal, em níveis que representem risco para a saúde.

**Art. 42.** As matérias-primas deverão ser protegidas contra a contaminação por sujidades ou resíduos de origem doméstica, industrial e agropecuária, cuja presença possa alcançar níveis que representem risco à saúde.

**Art. 43.** Não se deve cultivar, produzir, nem extrair alimentos em áreas onde a água utilizada nos diversos processos produtivos possa constituir risco à saúde do consumidor.

**Art. 44.** As medidas de controle, que compreendem o tratamento com agentes químicos, biológicos ou físicos, devem ser aplicadas somente sob a supervisão direta do pessoal que conheça os perigos potenciais que representam para a saúde. Tais medidas só deverão ser aplicadas quando em conformidade com as recomendações do organismo oficial competente.

**Art. 45.** Os métodos e procedimentos para colheita, produção, extração e rotina de trabalho devem ser higiênicos, sem constituir perigo para a saúde, nem provocar a contaminação dos produtos.

**Art. 46.** Os recipientes que são reutilizados em determinadas etapas do processo produtivo devem ser feitos de material que permita a limpeza e a desinfecção completa, não devendo constituir risco para a saúde. Os que forem usados com matérias tóxicas, não deverão ser reutilizados para o produto de origem vegetal, ou para seus ingredientes.

**Art. 47.** As matérias-primas que forem inadequadas para consumo humano deverão ser isoladas durante os processos produtivos, de maneira que se evite a contaminação do produto de origem vegetal, devendo ser eliminadas de modo a não contaminarem o produto, matérias-primas, água ou meio ambiente.

**Art. 48.** As matérias-primas deverão ser armazenadas em condições que

garantam a proteção contra a contaminação e reduzam ao mínimo os danos e deteriorações.

**Art. 49.** Deverão ser utilizados controles adequados para evitar as contaminações químicas, físicas, microbiológicas ou por outras substâncias indesejáveis, além das medidas de controle com relação à prevenção de possíveis danos à qualidade da matéria prima.

**Art. 50.** Os meios para transportar os produtos de origem vegetal transformados ou semiprocessados, dos locais de produção ou armazenamento devem ser adequados para a finalidade a que se destinam, e construídos de materiais que permitam a limpeza, desinfecção e desinfestação fáceis e completas.

## **CAPÍTULO XI DOS REQUISITOS GERAIS HIGIÊNICO-SANITÁRIOS DOS ESTABELECIMENTOS DE PRODUTOS DE ORIGEM VEGETAL**

**Art. 51.** Os estabelecimentos deverão estar situados em zonas isentas de odores indesejáveis, fumaça, poeira e outros contaminantes, e que não estejam expostas a inundações.

**Art. 52.** As vias e zonas utilizadas pelo estabelecimento, que se encontram dentro do seu limite de área, deverão ter uma superfície compacta e/ou pavimentada, apta para o tráfego de veículos e devem possuir escoamento adequado, assim como meios que permitam a sua limpeza.

**Art. 53.** Os prédios e as instalações deverão ser de construção sólida e sanitariamente adequada. Todos os materiais usados na construção e na manutenção deverão ser de natureza tal que não transmitam nenhuma substância indesejável ao produto de origem vegetal.

**Art. 54.** Para a aprovação dos projetos, deverá ser levada em consideração a disponibilidade de espaços suficientes à realização, de modo satisfatório, de todas as operações.

**Art. 55.** O fluxograma deverá permitir uma limpeza fácil e adequada, e facilitar a devida inspeção da higiene do produto de origem vegetal.

**Art. 56.** Os prédios e instalações deverão ser de tal maneira que impeçam a entrada e o alojamento de insetos, roedores, ou pragas, e também a entrada de contaminantes ambientais, tais como fumaça, poeira, vapor e outros.

**Art. 57.** Os edifícios e instalações deverão ser projetados de forma a permitir a separação, por dependência através de divisória e outros meios eficazes, das operações susceptíveis de causarem contaminação cruzada.

**Art. 58.** Os prédios e instalações deverão garantir que as operações possam, realizar-se nas condições ideais de higiene, desde a chegada da matéria-prima até a obtenção do produto final, assegurando ainda, condições apropriadas para o processo de elaboração e obtenção do produto final.

**Art. 59.** Nas áreas de manipulação dos produtos de origem vegetal:

**I** - os pisos deverão ser de materiais resistentes ao trânsito, impermeáveis, laváveis e antiderrapantes, não podendo apresentar rachaduras, e serem fáceis de limpeza ou desinfecção.

**II** - todas as dependências do estabelecimento devem possuir canaletas ou ralos para captação de águas residuais, exceto nas câmaras frias, e ainda devem observar o seguinte:

**a)** devem ser instalados dispositivos para evitar o refluxo de odores e entrada de roedores e outras pragas no estabelecimento através dos ralos;

**b)** as aberturas dos ralos precisam ser do tipo abre e fecha ou serem protegidas com tela metálica que impeça a entrada de pragas;

**c)** os líquidos deverão escorrer para os ralos, impedindo a acumulação nos pisos.

**III** - as paredes deverão ser construídas e revestidas com materiais não absorventes e laváveis e apresentar cor clara, até uma altura apropriada para as operações, devendo ser lisas, sem fendas, e fáceis de limpar e desinfetar. Os ângulos entre as paredes, entre as paredes e os pisos, e entre as paredes e os tetos ou forros, deverão ser de fácil limpeza. Nos projetos deverá ser indicada a altura da faixa que deverá ser impermeável.

**IV** - os tetos ou forros deverão ser construídos e/ou acabados de modo que impeçam a acumulação de sujeira e redução ao mínimo de condensação e da formação de mofo, devendo, ainda, serem fáceis de limpar.

**V** - as janelas e outras aberturas deverão ser construídas de forma a evitar o acúmulo de sujeiras; aquelas que se comuniquem com o exterior deverão estar providas de proteção contra insetos. As proteções deverão ser de fácil limpeza e de boa conservação.

**VI** - as portas deverão ser de material não absorvente e de fácil limpeza.

**VII** - todas as aberturas para a área externa devem possuir telas milimétricas à prova de insetos e as aberturas sob as portas precisam ser fechadas com rodinhos ou outro sistema.

**VII** - Os monta-cargas e estruturas auxiliares, como plataformas, escadas de mão e rampas deverão estar localizadas e construídas de forma a não causarem contaminação.

**Art. 60.** Nas áreas de manipulação do produto todas as estruturas e acessórios elevados deverão estar instalados de maneira que evitem a contaminação direta ou indireta do produto de origem vegetal, de sua matéria-prima e do material de envase, por intermédio da condensação ou gotejamento, e que não dificultem as operações de limpeza.

**Art. 61.** Os alojamentos, refeitórios, lavabos, vestiários, sanitários e banheiros de funcionários do estabelecimento deverão estar completamente separados das áreas de manipulação dos produtos de origem vegetal, sem acesso direto a estes locais.

**Art. 62.** Os insumos, matérias-primas e produtos finais deverão ser depositados sobre estrados plásticos ou similares, separados das paredes, para permitir a correta higienização da área.

**Art. 63.** Deverá ser evitado o uso de materiais que dificultem a limpeza e a desinfecção adequadas, como por exemplo a madeira, a menos que a tecnologia utilizada torne imprescindível o seu uso, e não constitua uma fonte de contaminação ao produto.

**Art. 64.** O estabelecimento deverá dispor de abastecimento suficiente de água potável, com pressão adequada e temperatura conveniente, um apropriado sistema de distribuição e adequada proteção contra a contaminação e, em caso de necessidade de armazenamento, deverá dispor de instalações apropriadas e nas condições indicadas anteriormente.

**Art. 65.** A fonte de água, canalização e reservatório devem estar protegidos de qualquer tipo de contaminação, sendo que o reservatório deve ser higienizado a cada seis meses ou quando necessário.

**Art. 66.** No caso de uso de cloro para obtenção de água potável, deve ser empregado o dosador.

**Parágrafo único.** O controle do teor de cloro na água deve ocorrer sempre que o estabelecimento estiver em atividade, quando procedente de fonte alternativa ou houver uma razão técnica que justifique.

**Art. 67.** O vapor e o gelo utilizados em contato direto com o produto de origem vegetal, ou com as superfícies que entrem em contato com este, não deverão conter qualquer substância que cause perigo à saúde ou possa contaminar o produto.

**Art. 68.** A água não potável utilizada na produção de vapor, refrigeração, combate a incêndios e outros propósitos correlatos não relacionados com o produto de origem vegetal, deverá ser transportada por tubulações completamente separadas, devidamente identificadas, sem que haja nenhuma conexão transversal ou qualquer outro recurso técnico que as comuniquem com as tubulações que conduzam a água potável.

**Art. 69.** Os estabelecimentos deverão dispor de um sistema eficaz de efluentes e águas residuais, o qual deverá ser mantido, a todo o momento em bom estado de funcionamento. Todos os condutos de escoamento, incluído o sistema de esgoto, deverão ser suficientemente grandes para suportar cargas máximas e deverão ser construídos de maneira que evite a contaminação do abastecimento de água potável.

**Art. 70.** Os estabelecimentos deverão dispor de vestiários, sanitários e banheiros adequados, convenientemente situados, garantindo a eliminação higiênica das águas residuais. Estes locais deverão estar bem iluminados, ventilados e não poderão ter comunicação direta com as áreas onde os produtos de origem vegetal são manipulados.

§ 1º Os sanitários deverão ser providos de papel higiênico, pias, toalhas descartáveis de papel não reciclado ou dispositivo automático de secagem de mãos, sabonete líquido inodoro neutro e álcool ou sabonete antisséptico para higienização das mãos e cestos de lixo com tampa acionada sem contato manual.

§ 2º As pias de lavagem de mãos deverão ser localizadas de tal maneira que o pessoal tenha que passar junto a elas quando retornar para a área de manipulação.

§ 3º Não será permitido o uso de toalhas de pano. No caso do uso de toalhas de papel, deverá haver porta-toalhas e recipientes coletores em número suficiente.

**Art. 71.** Deverão ser previstas barreiras sanitárias convenientemente localizadas para a lavagem e secagem das mãos sempre que assim o exigir a natureza das operações. A barreira sanitária necessita pia com torneira com fechamento sem contato manual, sabonete líquido inodoro neutro e álcool ou sabonete antisséptico para higienização das mãos, toalhas descartáveis de papel não reciclado ou dispositivo automático de secagem de mãos, cestos coletores de papel com tampa acionada sem contato manual e sempre que necessário, lavador de botas.

§ 1º Nos casos em que se manipulem substâncias contaminantes ou quando o tipo de tarefa requeira uma desinfecção após a lavagem, deverão existir

instalações para a desinfecção das mãos.

§ 2º No caso do uso de toalhas de papel, deverá haver, em número suficiente, porta-toalhas e recipientes coletores.

§ 3º As instalações deverão estar providas de tubulações devidamente sifonadas que levem as águas residuais aos condutos de escoamento.

**Art. 72.** Em todas as pias de higienização de mãos deverão ser colocados avisos, nos quais deverá ser indicada a obrigatoriedade de lavar as mãos, com orientações sobre a correta higienização.

**Art. 73.** Quando for o caso, deverão existir instalações adequadas para a limpeza e desinfecção dos utensílios e dos equipamentos de trabalho, construídas com materiais resistentes à corrosão, que possam ser limpos com facilidade, devendo estar providas de meios adequados para o fornecimento de água fria e quente em quantidade suficiente.

**Art. 74.** As dependências industriais deverão dispor de iluminação natural ou artificial que possibilite a realização das tarefas e que não comprometa a higiene do produto de origem vegetal.

**Parágrafo único.** As fontes de luz artificial que estejam suspensas ou diretamente no teto, e que se encontrem sobre a área de manipulação, deverão ser do tipo inócuo e estarem protegidas contra rompimentos, ser suficiente para permitir a realização adequada dos processos, sem sombras, sem alterações de coloração ou outros efeitos que dificultem as atividades de produção ou limpeza nas áreas de manipulação, de armazenamento de produtos, de embalagens, de rótulos e de ingredientes.

**Art. 75.** As instalações elétricas deverão ser embutidas ou aparentes, sendo que, neste último caso, precisam ser recobertas por canos isolantes e apoiadas nas paredes e tetos, não sendo permitido cabos pendurados sobre as áreas de manipulação de produtos de origem vegetal. O SIM Jundiáí poderá autorizar outra forma e a modificação das instalações aqui descritas, quando assim se justifique.

**Art. 76.** É necessário que exista uma ventilação suficiente para evitar o calor excessivo, a condensação de vapor e o acúmulo de pó, que acarretam a contaminação do ar. A corrente de ar nunca deve fluir de uma zona suja para uma zona limpa. As aberturas que permitem a ventilação, janelas, portas e etc. deverão ser dotadas de dispositivos de proteção contra a entrada de agentes contaminantes.

**Parágrafo único.** Não será permitido o uso de ventiladores dentro das áreas de manipulação.

**Art. 77.** No caso de devolução de produtos, estes deverão ser colocados em setores separados, devidamente identificados, até que se estabeleça seu destino, de forma que seja garantida a rastreabilidade destes.

**Art. 78.** Todos os equipamentos e utensílios das áreas de manipulação de produtos de origem vegetal, que possam entrar em contato com estes, devem ser constituídos de materiais que não transmitam substâncias tóxicas, odores nem sabores, e sejam impermeabilizados, bem como resistentes à corrosão e a repetidas operações de limpeza e desinfecção. As superfícies deverão ser lisas e isentas de imperfeições (fendas, amassaduras etc.), que possam comprometer a higiene dos produtos, ou causar contaminação.

**Parágrafo único.** Devem ser evitados o uso de madeira e outros materiais que não possam ser limpos e desinfetados adequadamente, a menos que não constituam comprovada fonte de contaminação.

**Art. 79.** Todos os equipamentos e utensílios deverão apresentar formato e estrutura que assegurem a higiene, permitindo a completa limpeza e desinfecção, e quando possível, deverão estar visíveis, para facilitar a inspeção. Os equipamentos fixos deverão ser instalados de modo que permitam acesso fácil e limpeza profunda, além do que deverão ser usados, exclusivamente, para os fins a que foram projetados.

**Art. 80.** Os recipientes para matérias não comestíveis e resíduos deverão ser feitos de metal ou qualquer outro material não absorvente e resistente ao ataque de agentes físicos ou químicos, bem como serem de fácil limpeza e de eliminação do conteúdo, e suas estruturas e vedações terão de garantir que não ocorram perdas nem emanações. Os equipamentos e utensílios empregados

para matérias não comestíveis ou resíduos deverão ser marcados com a indicação do seu uso e não poderão ser usados para produtos comestíveis.

**Art. 81.** Todos os locais refrigerados deverão estar providos de um termômetro de máxima e de mínima ou de dispositivos de registro da temperatura, para assegurar a uniformidade da temperatura na conservação das matérias-primas e produtos, durante os processos industriais.

**Art. 82.** Fica a critério do SIM Jundiaí a obrigatoriedade da instalação de laboratório e da realização de análises de matérias primas e do produto no estabelecimento.

**Parágrafo único.** No caso da existência de laboratório, este não pode oferecer risco de contaminação ao processo e ao meio ambiente, devendo localizar-se em posição estratégica para o controle da matéria-prima e do produto acabado, devendo estar equipado para a realização das análises necessárias.

## **CAPÍTULO XII**

### **DAS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO NOS ESTABELECIMENTOS DE PRODUTOS DE ORIGEM VEGETAL**

#### **Seção I**

#### **Da higiene do estabelecimento e requisitos sanitários**

**Art. 83.** Os prédios, equipamentos e utensílios, assim como todas as demais instalações do estabelecimento, incluídos os condutos de escoamento das águas deverão ser mantidos em bom estado de conservação e funcionamento. As salas deverão estar isentas de vapor, poeira, fumaça e acúmulos de água.

**Art. 84.** Todo e qualquer produto de limpeza e desinfecção deverá ter seu uso adequado, consolidado e padronizado para a finalidade pretendida, com procedimento padrão específico estabelecido para sua efetiva manipulação, devendo ser identificado e guardado em local apropriado, fora das áreas de manipulação de produtos de origem vegetal, bem como ter seu uso autorizado pelos órgãos competentes para o devido fim.

**Art. 85.** Para impedir a contaminação dos produtos de origem vegetal, toda área de manipulação desses produtos, bem como os equipamentos e utensílios,

deverão ser limpos com a frequência adequada, e desinfetados sempre que as circunstâncias assim o exigirem, bem como dispor de recipientes adequados, em número e capacidade, necessários para depósitos de dejetos e/ou materiais não comestíveis.

**Art. 86.** Deverão ser tomadas precauções adequadas para impedir a contaminação dos produtos de origem vegetal, ocasião em que as dependências, os equipamentos e os utensílios devem ser limpos ou desinfetados com água e detergentes, desinfetantes ou qualquer outro produto devidamente autorizado para este fim.

§ 1º Os resíduos de agentes que permaneçam nas superfícies susceptíveis de entrar em contato com o produto de origem vegetal, devem ser eliminados mediante lavagem com água potável, ou por outro método comprovadamente eficaz, antes que as áreas e os equipamentos voltem a ser utilizados para a manipulação de produtos.

§ 2º Deverão ser tomadas precauções adequadas, em termos de limpeza e desinfecção, quando da realização das operações de manutenção geral ou específica em qualquer local do estabelecimento, equipamentos, utensílios ou qualquer elemento que possa contaminar o produto de origem vegetal.

**Art. 87.** Imediatamente após o término da jornada de trabalho, ou quantas vezes for necessário, o chão, incluídos os condutos de escoamento de água, as estruturas de apoio e as paredes das áreas de manipulação dos produtos de origem vegetal, deverão ser rigorosamente limpos.

**Art. 88.** Os vestiários, sanitários e banheiros deverão estar permanentemente limpos.

**Art. 89.** As vias de acesso e os pátios que fazem parte do estabelecimento e da área que o circunda deverão estar permanentemente limpos.

**Art. 90.** Não deverão ser utilizadas nos procedimentos de higiene nas áreas de manipulação dos produtos, substâncias odorizantes e/ou desodorizantes, em qualquer uma de suas formas.

**Art. 91.** Os funcionários deverão ter pleno conhecimento da importância de se evitar contaminações e seus riscos, devendo estar devidamente capacitados quanto a técnicas de limpeza e manutenção das áreas, utensílios e demais tópicos afetos a elaboração dos produtos de origem vegetal.

**Art. 92.** Os subprodutos da produção deverão ser armazenados de maneira adequada sendo que os subprodutos que possam de qualquer forma se configurarem como veículos de contaminação, deverão ser retirados das áreas de trabalho quantas vezes necessário.

**Art. 93.** O material de resíduo deverá ser manipulado de forma que se evite a contaminação dos produtos ou da água potável, tendo-se especial cuidado em impedir o acesso das pragas.

**§ 1º** Os resíduos deverão ser retirados das áreas de manipulação de produtos e de outras áreas de trabalho, sempre que seja necessário e, pelo menos, uma vez por dia.

**§ 2º** Imediatamente depois da retirada dos resíduos dos recipientes utilizados para o armazenamento, todos os equipamentos que tenham com eles entrado em contato, deverão ser limpos e desinfetados. A área de armazenamento de resíduos deverá, ainda assim, ser limpa e desinfetada.

**Art. 94.** Deverá ser impedida a entrada de animais em qualquer área pertencente ao estabelecimento.

**Art. 95.** Deverá ser aplicado um programa eficaz e contínuo de combate às pragas, devendo os estabelecimentos e as áreas circundantes deverão ser inspecionados periodicamente, de forma a diminuir os riscos de contaminação.

**§ 1º** Em caso de alguma praga invadir o estabelecimento, deverão ser adotadas medidas de erradicação.

**§ 2º** As medidas de combate que compreendem o tratamento com agentes químicos, biológicos e físicos autorizados, só poderão ser aplicadas sob supervisão direta de profissionais devidamente habilitados para tal, que conheçam profundamente os riscos que estes agentes podem trazer para a

saúde e o meio ambiente.

§ 3º Praguicidas deverão ser empregados apenas como último recurso e quando autorizados pelo órgão competente para tal, caso outras medidas de precaução não forem possíveis de serem aplicadas com eficácia.

§ 4º Antes da aplicação de praguicidas deverá ter-se o cuidado de proteger todos os produtos, os equipamentos e utensílios contra a contaminação. Após a aplicação dos praguicidas autorizados, as superfícies deverão ser limpas minuciosamente a fim de que, antes de serem novamente utilizadas, sejam eliminados todos os resíduos.

**Art. 96.** Os saneantes, praguicidas, solventes ou outras substâncias tóxicas que possam representar risco para a saúde deverão ser identificados adequadamente com rótulo, no qual seja informado sobre a sua toxicidade e emprego. Estes produtos deverão ser armazenados em salas separadas ou armários com chave, destinados exclusivamente para esse fim, e só poderão ser distribuídos e manipulados por pessoal autorizado e devidamente capacitado, ou por outras pessoas, desde que sob supervisão de profissional competente.

**Art. 97.** Não deverá ser utilizada ou armazenada na área de manipulação dos produtos nenhuma substância que possa contaminá-lo, salvo sob controle e por meio de procedimentos adequados estabelecidos, quando for necessário para a higiene ou a elaboração.

**Art. 98.** Roupas e objetos pessoais não deverão ser depositados nas áreas de manipulação dos produtos, devendo a agroindústria de pequeno porte estabelecer locais apropriados para depósito destes.

## **Seção II**

### **Da higiene pessoal e requisitos sanitários**

**Art. 99.** Todas as pessoas que manipulam os produtos deverão receber instruções adequadas e contínuas sobre aspectos da higiene pessoal, a fim de que saibam adotar as precauções necessárias para evitar a contaminação dos produtos. Tais instruções deverão abranger todas as partes pertinentes deste

Decreto e outras normas correlatas.

**Art. 100.** As pessoas que trabalham no estabelecimento deverão estar em plena condição de saúde para o exercício das funções relacionadas à elaboração e obtenção dos produtos de origem vegetal.

§ 1º Os funcionários devem ser submetidos a exames médicos antes de sua contratação e posteriormente a exames médicos anuais pelo qual se verifique que não sofrem de doenças que os incompatibilizam e não os tornem aptos para a realização de trabalhos relacionados à fabricação de gêneros alimentícios.

§ 2º No caso de constatação ou suspeita de que o funcionário apresenta alguma enfermidade ou problema de saúde que possa comprometer a inocuidade dos produtos, este deverá ser afastado de suas atividades.

**Art. 101.** Toda pessoa que trabalhe na área de manipulação de produtos de origem vegetal, deverá, enquanto em serviço, lavar as mãos de maneira frequente e cuidadosa, com agentes de limpeza autorizados e previstos em autocontrole do estabelecimento, e em água corrente e potável fria, ou fria e quente.

**Parágrafo único.** A pessoa que trabalha na área de manipulação de produtos deverá lavar as mãos antes do início dos trabalhos, imediatamente após o uso dos sanitários, imediatamente após a manipulação de qualquer material contaminante que possa comprometer a inocuidade do produto, e sempre que for necessário.

**Art. 102.** Toda pessoa que trabalha ou circula em uma área de manipulação, deverá manter higiene pessoal adequada além de:

I - manter-se uniformizada, protegida e calçada adequadamente, sendo que todos os elementos do uniforme deverão ser laváveis, a menos que sejam descartáveis, e mantidos limpos, em bom estado de conservação, de acordo com a natureza dos trabalhos que desempenham;

II - retirar os objetos de adorno pessoal;

**III** - manter as unhas bem aparadas, curtas e sem uso de esmalte ou base;

**IV** - retirar maquiagem que possa oferecer risco ao processo;

**V** - manter os cabelos e barba cobertos nas áreas produtivas.

**Art. 103.** Nas áreas de manipulação dos produtos de origem vegetal deverá ser proibido todo ato que possa originar contaminação, tais como comer, fumar, cuspir ou outras práticas que possam prejudicar a inocuidade dos produtos.

**Art. 104.** Se para manipular o produto de origem vegetal forem usadas luvas, estas deverão ser mantidas em perfeitas condições de limpeza e higiene.

**Parágrafo único.** O uso das luvas não dispensa o funcionário da obrigação de lavar as mãos cuidadosamente.

**Art. 105.** Inclui-se na categoria de visitantes todas as pessoas não pertencentes às áreas ou setores de manipulação. Deverão ser tomadas precauções para impedir que os visitantes contaminem os produtos nas áreas onde são manipulados, podendo incluir o uso de roupas protetoras. Os visitantes deverão cumprir as mesmas recomendações sanitárias preconizadas para as áreas visitadas.

### **Seção III**

#### **Da higiene e requisitos sanitários da elaboração**

**Art. 106.** O estabelecimento não deve utilizar nenhuma matéria-prima ou ingrediente que contenha parasitas, microrganismos ou substâncias tóxicas, decompostas ou estranhas, que não possam ser reduzidas a níveis aceitáveis pelos procedimentos normais de classificação e/ou preparação ou elaboração.

**Art. 107.** As matérias-primas ou ingredientes deverão ser inspecionados e classificados antes de seguirem para a linha de elaboração e, se necessário, deverão passar por controles laboratoriais.

**Parágrafo único.** Na elaboração dos produtos tratados neste Decreto somente devem ser utilizadas matérias-primas ou ingredientes limpos, em boas condições e que não prejudiquem a inocuidade do produto final.

**Art. 108.** As matérias-primas ou ingredientes armazenados deverão ser mantidos protegidos contra a contaminação e em condições que evitem a sua deterioração e reduzam suas perdas ao mínimo.

**Art. 109.** Deverá ser assegurada a adequada rotatividade dos estoques de matérias-primas e ingredientes.

**Parágrafo único.** As matérias-primas, ingredientes ou quaisquer outros produtos vencidos deverão ser retirados imediatamente dos estoques e áreas de produção, sendo considerados impróprios para consumo.

**Art. 110.** Deverão ser tomadas medidas eficazes para evitar a contaminação do produto de origem vegetal por contato direto ou indireto com material contaminado, que se encontre nas fases iniciais, ou qualquer outra fase do processamento.

**Art. 111.** Os manipuladores que exercem operações na área suja ou qualquer local que possa gerar algum tipo de contaminação nas demais fases do processamento, não poderão exercer operações nas diferentes áreas sem prévia higienização.

**Art. 112.** Todo o equipamento que entrou em contato com matérias-primas ou com material contaminado deverá ser rigorosamente limpo e desinfetado antes de ser utilizado para produtos não contaminados.

**Art. 113.** Como princípio geral, na manipulação de produtos de origem vegetal, só deverá ser utilizada água potável.

**Art. 114.** Desde que autorizado pelo órgão competente, poderá utilizar-se água não potável para a produção de vapor e outros fins análogos não relacionados com elaboração de produtos de origem vegetal.

**Art. 115.** A água recirculada para ser reutilizada novamente dentro de um estabelecimento deverá ser tratada e mantida em condições tais que seu uso não apresente risco para a saúde.

§ 1º O processo de tratamento deverá manter-se sob constante vigilância.

§ 2º Excepcionalmente, a água recirculada que não recebeu novo tratamento poderá ser utilizada naquelas condições em que seu emprego não represente risco à saúde, nem contamine a matéria-prima ou o produto acabado. Para a água recirculada deverá haver um sistema separado de distribuição que possa ser facilmente identificado.

§ 3º Os tratamentos de água recirculada e sua utilização em qualquer processo de elaboração dos produtos, deverão ser aprovados pelo órgão competente.

**Art. 116.** A elaboração deverá ser realizada por pessoal capacitado e supervisionada por pessoal tecnicamente competente.

**Art. 117.** Todas as operações do processo de produção, incluído o acondicionamento, deverão realizar-se sem demoras inúteis e em condições que excluam toda a possibilidade de contaminação, deterioração ou proliferação de microorganismos patogênicos e deteriorantes.

**Art. 118.** Os recipientes deverão ser tratados com o devido cuidado, para evitar toda possibilidade de contaminação do produto elaborado.

**Art. 119.** Os métodos de conservação e os controles necessários deverão ser tais que protejam contra a contaminação ou a ameaça de risco à saúde pública, bem como contra a deterioração dentro dos limites da prática comercial correta.

**Art. 120.** Todo o material empregado na embalagem deverá ser armazenado em condições higiênico-sanitárias adequadas, em locais destinados a essa finalidade.

§ 1º O material da embalagem deve ser apropriado para o produto e para as condições de armazenamento e não deve transmitir ao produto substâncias indesejáveis que ultrapassem os limites aceitáveis pelo órgão competente.

§ 2º O material de embalagem deverá ser seguro e conferir proteção apropriada contra a contaminação.

**Art. 121.** As embalagens ou recipientes não devem ter sido anteriormente utilizados para nenhuma finalidade que possa causar a contaminação do produto.

§ 1º As embalagens ou recipientes deverão ser inspecionados antes do uso, com o objetivo de que se assegure o seu bom estado, e, se necessário, limpos e desinfetados; quando lavados devem ser secos antes do envase.

§ 2º Na área de embalagem ou envase só deverão permanecer as embalagens ou recipientes necessários.

§ 3º Pode ser permitida, para fins de acondicionamento ou transporte, a reutilização de caixas ou recipientes construídos de material que possibilite adequada higienização, desde que estejam em bom estado de conservação.

**Art. 122.** O uso de embalagens reutilizáveis de produtos de origem vegetal terá sua autorização a critério do SIM Jundiá.

**Parágrafo único.** Caso autorizado o uso de embalagens reutilizáveis, o estabelecimento deverá possuir procedimento operacional de higienização padronizado de forma a eliminar qualquer risco de contaminação ao produto que será acondicionado.

**Art. 123.** O envase deverá ser processado em condições que excluam a contaminação do produto.

**Art. 124.** Deverão ser mantidos registros apropriados da elaboração, produção e distribuição, conservando-os por período superior ao da data de validade do produto.

**Art. 125.** Todo estabelecimento deverá assegurar a rastreabilidade nas fases de recepção, fabricação e expedição, bem como possuir identificação de cada produto com código que o associe à origem da matéria-prima, ingredientes e insumos utilizados, ao horário, à data de preparo ou outro evento importante.

### **CAPÍTULO XIII DO ARMAZENAMENTO E EXPEDIÇÃO DE MATÉRIAS-PRIMAS E PRODUTOS ACABADOS**

**Art. 126.** As matérias-primas e os produtos acabados deverão ser armazenados e expedidos em condições tais que impeçam a contaminação e/ou a proliferação de microrganismos e protejam contra a alteração do produto e danos aos recipientes ou embalagens.

**Art. 127.** Os veículos de transporte deverão realizar as operações de carga e descarga fora dos locais de elaboração dos produtos, devendo ser evitada a contaminação destes e do ar pelos gases de combustão.

**Parágrafo único.** O transporte do produto refrigerado ou congelado, deve dispor de meios que permitam verificar a manutenção da temperatura dentro dos níveis adequados e outros parâmetros quando necessário.

### **CAPÍTULO XIV DAS DISPOSIÇÕES FINAIS**

**Art. 128.** O SIM Jundiaí poderá solicitar o apoio técnico e operacional dos órgãos de fiscalização estadual e federal, no que for necessário, para o fiel cumprimento da Lei Municipal nº 10.098, de 2024, podendo ainda, no interesse da saúde pública, exercer fiscalização conjunta com esses órgãos.

**Art. 129.** As normas de funcionamento do SIM Jundiaí e da inspeção industrial, tecnológica e sanitária dos estabelecimentos e produtos de origem vegetal complementares serão disciplinadas em normas técnicas específicas.

**Art. 130.** Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

*(assinado eletronicamente)*  
**LUIZ FERNANDO MACHADO**  
Prefeito Municipal

*(assinado eletronicamente)*  
**EDUARDO JOSÉ DA SILVEIRA ALVAREZ**  
Gestor da Unidade de Agronegócio,  
Abastecimento e Turismo

Registrado na Unidade de Gestão da Casa Civil do Município de Jundiaí, aos dezoito dias do mês de abril do ano de dois mil e vinte e quatro, e publicado na Imprensa Oficial do Município.

*(assinado eletronicamente)*  
**GUSTAVO L. C. MARYSSAEL DE CAMPOS**  
Gestor da Unidade da Casa Civil



Documento assinado eletronicamente por **Luiz Fernando Arantes Machado, Prefeito do Município de Jundiaí**, em 26/04/2024, às 15:29, conforme art. 1º, § 7º, da Lei Municipal 5.349/1999 e art. 9º, inciso I do Decreto Municipal 26.136/2015.



Documento assinado eletronicamente por **Gustavo Leopoldo Caserta Maryssael de Campos, Gestor da Unidade da Casa Civil**, em 26/04/2024, às 15:29, conforme art. 1º, § 7º, da Lei Municipal 5.349/1999 e art. 9º, inciso I do Decreto Municipal 26.136/2015.



Documento assinado eletronicamente por **Eduardo Jose da Silveira Alvarez, Gestor da Unidade de Agronegócio, Abastecimento e Turismo**, em 29/04/2024, às 16:12, conforme art. 1º, § 7º, da Lei Municipal 5.349/1999 e art. 9º, inciso I do Decreto Municipal 26.136/2015.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site <https://portalsei.jundiai.sp.gov.br> informando o código verificador **1509409** e o código CRC **632CA5F9**.

Avenida da Liberdade s/n - Paço Municipal - Bairro Jd. Botânico - Jundiaí - SP - CEP 13214-900  
Tel: 11 4589 8429 - [jundiai.sp.gov.br](http://jundiai.sp.gov.br)

