



DIÁRIO OFICIAL

ELETRÔNICO
MUNICÍPIO DE FERNANDÓPOLIS - SP



Rua Porto Alegre, nº 350, J. Santa Rita - CEP: 15.610-024 (Paço) (17) 3465-0150 | Ouvidoria: 0800 772 4550



Instituído pela Lei Municipal nº 4774/ 2018, de 05 de Setembro de 2018

Sexta-feira, 11 de Novembro de 2022

Edição 1.060



**PREFEITURA
DE FERNANDÓPOLIS**

ATOS OFICIAIS

SUMÁRIO PODER EXECUTIVO DE FERNANDÓPOLIS

(Este documento contém **96** páginas)

SUMÁRIO

CONTABILIDADE / TESOURARIA

CRONOLOGIA DE PAGAMENTOS 3

AVISO DE PUBLICAÇÃO DO EDITAL DE ABERTURA
DO PROCESSO SELETIVO Nº 007/2022 4

AVISO DE PUBLICAÇÃO DO EDITAL DE ABERTURA
DO PROCESSO SELETIVO Nº 006/2022 4

NOTIFICAÇÃO 5

CONSELHO MUNICIPAL DE SAÚDE
CONVOCAÇÃO 26ª REUNIÃO ORDINÁRIA 6

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 01
S.I.M. - DE 10 DE NOVEMBRO DE 2022 7

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 02
S.I.M. - DE 10 DE NOVEMBRO DE 2022 28

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 03
S.I.M. - DE 10 DE NOVEMBRO DE 2022 40

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 04
S.I.M. - DE 10 DE NOVEMBRO DE 2022 50

DECRETO Nº 9.305
DE 10 DE NOVEMBRO DE 2022 91

PORTARIA Nº 20.447
DE 09 DE NOVEMBRO DE 2022 91

EXTRATO 3º TERMO DE ADITAMENTO
CONTRATO LOCAÇÃO DE IMÓVEL Nº 441/2019
DISPENSA DE LICITAÇÃO Nº 90/2019 92

LICITAÇÕES

“TERMO DE ADJUDICAÇÃO”
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 171/2022 92

“TERMO DE ADJUDICAÇÃO”
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 162/2022 92

“TERMO DE HOMOLOGAÇÃO”
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 171/2022 92

“TERMO DE HOMOLOGAÇÃO”
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 162/2022 92

PUBLICAÇÃO DE AVISO DE LICITAÇÃO
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 166/2022 93

PUBLICAÇÃO DE AVISO DE LICITAÇÃO
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 178/2022 93

EXTRATO DO PRIMEIRO TERMO ADITIVO
CONTRATO Nº 393/2022 94

EXTRATO DE CONTRATO Nº 603/2022 94

EXTRATO DE CONTRATO Nº 613/2022 94

EXTRATO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº
306/2022. PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 160/2022. 95



ATOS OFICIAIS

CISARF Consórcio Intermunicipal de Saúde

EDITAL DE CONVOCAÇÃO 022/2022
CONCURSO PÚBLICO Nº 01/2019 96

EDITAL DE CONVOCAÇÃO 023/2022
CONCURSO PÚBLICO Nº 01/2019 96



DIÁRIO OFICIAL

ELETRÔNICO

MUNICÍPIO DE FERNANDÓPOLIS - SP

Instituído pela Lei Municipal nº 4774/2018, de 05 de Setembro de 2018

Sexta-feira, 11 de Novembro de 2022

Edição 1.060

ENTIDADES:



**PREFEITURA
DE FERNANDÓPOLIS**

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE FERNANDÓPOLIS-SP

CNPJ: 47.842.836/0001-05

Rua Bahia, nº 1264 - Centro (Paço Municipal)

CEP 15600-070 - Fernandópolis - SP

Telefone: (17) 3465-0150

Ouvidoria: 0800 772 4550

Site: www.fernandopolis.sp.gov.br

IPREM

Instituto de Previdência Municipal

IPREM - INSTITUTO DE PREVIDÊNCIA MUNICIPAL

CNPJ 65.711.285/0001-14

Av. Milton Terra Verdi, nº 926 - Centro

CEP 15600-022 - Fernandópolis - SP

Telefones: (17) 3442-5469 | 3463-1820

Site: <http://www.ipremfernandopolis.sp.gov.br>

CISARF

CONSORCIO INTERMUNICIPAL DE SAUDE DA REGIAO DE FERNANDOPOLIS

CONSORCIO INTERMUNICIPAL DE SAUDE DA REGIAO DE FERNANDOPOLIS-CISARF

CNPJ nº. 05.655.308/0001-99,

Rua Sergipe, nº 660 - Jardim Santa Rita

CEP 15600-043 - Fernandópolis-SP

Telefone Recepção: (17) 3463.1252

Telefone Administração: (17) 3463.1539

EXPEDIENTE

O Diário Oficial do Município de Fernandópolis-SP, veiculado exclusivamente na forma eletrônica, é o veículo de publicação dos atos oficiais de todas as entidades da Administração Direta e Indireta conforme disposto no Artigo 4º da Lei Municipal nº 4774/2018.

ACERVO

As edições do Diário Oficial Eletrônico do Município de Fernandópolis-SP poderão ser consultadas através da internet, por meio do seguinte endereço eletrônico: **www.fernandopolis.sp.gov.br** e pesquisados com acesso gratuito sem necessidade de cadastro prévio.



DIÁRIO OFICIAL

ELETRÔNICO

MUNICÍPIO DE FERNANDÓPOLIS - SP

Instituído pela Lei Municipal nº 4774/2018, de 05 de Setembro de 2018

Sexta-feira, 11 de Novembro de 2022

Edição 1.060

CONTABILIDADE / TESOURARIA

CRONOLOGIA DE PAGAMENTOS

PREFEITURA MUNICIPAL DE FERNANDÓPOLIS CRONOLOGIA DE PAGAMENTOS

De acordo com o artigo 5º da Lei Federal nº 8.666/93, JUSTIFICA-SE as alterações na Ordem Cronológica de Pagamentos, a saber:

Emp/Parc	Venc.	Categ	F.Recurso	Nota Fiscal	Cod. Aplic.	Cod/Nome Fomecedor	DATA	Empenhado	Anulado	Desconto	Pago	A pagar
315/10	GL 10/11/2022	3.3.90.39.99	00100	00000000847	110000	15732ALEXANDRA SIGNORELLI LIMPEZA RECEP EP	04/11/2022	10.139,92	0,00	1.115,39	0,00	10.139,92
						CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA EM SERVIÇOS DE CONTROLE DE ACESSO (VIGIA), QUE SERÃO PRESTADOS EM IMÓVEIS NOS QUAIS FUNCIONEM ÓRGÃOS OFICIAIS NESTE MUNICÍPIO, COM PREVISÃO DE UTILIZAÇÃO DOS SERVIÇOS NO DECORRER DE 12 (DOZE) MESES.						
316/10	GL 10/11/2022	3.3.90.39.99	00100	00000000842	110000	15732ALEXANDRA SIGNORELLI LIMPEZA RECEP EP	04/11/2022	7.604,94	0,00	836,54	0,00	7.604,94
						CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA EM SERVIÇOS DE CONTROLE DE ACESSO (VIGIA), QUE SERÃO PRESTADOS EM IMÓVEIS NOS QUAIS FUNCIONEM ÓRGÃOS OFICIAIS NESTE MUNICÍPIO, COM PREVISÃO DE UTILIZAÇÃO DOS SERVIÇOS NO DECORRER DE 12 (DOZE) MESES.						
317/12	GL 10/11/2022	3.3.90.39.99	00100	00000000846	110000	15732ALEXANDRA SIGNORELLI LIMPEZA RECEP EP	04/11/2022	15.209,88	0,00	1.673,09	0,00	15.209,88
						CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA EM SERVIÇOS DE CONTROLE DE ACESSO (VIGIA), QUE SERÃO PRESTADOS EM IMÓVEIS NOS QUAIS FUNCIONEM ÓRGÃOS OFICIAIS NESTE MUNICÍPIO, COM PREVISÃO DE UTILIZAÇÃO DOS SERVIÇOS NO DECORRER DE 12 (DOZE) MESES.						
355/10	ES 10/11/2022	3.3.90.39.05	00100	000000015925	110000	12878METABIT SISTEMAS PARA GESTÃO PÚBLICA L	27/10/2022	1.425,00	0,00	21,38	0,00	1.425,00
						CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE MANUTENÇÃO DE DADOS, GERAÇÃO DE RELATÓRIOS E DEMONSTRATIVOS PARA ANÁLISE TÉCNICA E GERENCIAL SOBRE INDICADORES DE GESTÃO FISCAL E DISPONIBILIZADOS VIA INTERNET						
759/10	GL 10/11/2022	3.3.90.39.99	00100	00000000848	110000	15732ALEXANDRA SIGNORELLI LIMPEZA RECEP EP	04/11/2022	7.604,94	0,00	836,54	0,00	7.604,94
						CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA EM SERVIÇOS DE CONTROLE DE ACESSO (VIGIA), QUE SERÃO PRESTADOS EM IMÓVEIS NOS QUAIS FUNCIONEM ÓRGÃOS OFICIAIS NESTE MUNICÍPIO, COM PREVISÃO DE UTILIZAÇÃO DOS SERVIÇOS NO DECORRER DE 12 (DOZE) MESES.						
4333/6	GL 10/11/2022	3.3.90.39.99	00100	00000000843	110000	15732ALEXANDRA SIGNORELLI LIMPEZA RECEP EP	04/11/2022	6.421,67	0,00	706,38	0,00	6.421,67
						CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA EM SERVIÇOS DE CONTROLE DE ACESSO (VIGIA), PARA PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS EM QUESTÃO EM IMÓVEIS NOS QUAIS FUNCIONEM ÓRGÃOS OFICIAIS NESTE MUNICÍPIO, COM PREVISÃO DE UTILIZAÇÃO DOS SERVIÇOS NO DECORRER DE 12 (DOZE) MESES, CONFORME QUINTO TERMO ADITIVO COMO SEGUIR: FICA PRORROGADO O PRAZO DO REFERIDO CONTRATO						
4334/1	GL 10/11/2022	3.3.90.39.99	00100	00000000844	310000	15732ALEXANDRA SIGNORELLI LIMPEZA RECEP EP	09/11/2022	6.508,33	0,00	715,92	0,00	6.508,33
						CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA EM SERVIÇOS DE CONTROLE DE ACESSO (VIGIA), PARA PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS EM QUESTÃO EM IMÓVEIS NOS QUAIS FUNCIONEM ÓRGÃOS OFICIAIS NESTE MUNICÍPIO, COM PREVISÃO DE UTILIZAÇÃO DOS SERVIÇOS NO DECORRER DE 12 (DOZE) MESES, CONFORME QUINTO TERMO ADITIVO COMO SEGUIR: FICA PRORROGADO O PRAZO DO REFERIDO CONTRATO						

Tendo em vista a dificuldade financeira apresentada no presente exercício, principalmente em função da queda de arrecadação de receitas, bem como a necessidade de manter os serviços essenciais a municipalidade, é que faz a presente alteração da ordem cronológica.

Fernandópolis, 11 de Novembro de 2022.

Sebastião Carlos Besteti – Secretária Municipal da Fazenda.



DIÁRIO OFICIAL

ELETRÔNICO

MUNICÍPIO DE FERNANDÓPOLIS - SP

Instituído pela Lei Municipal nº 4774/2018, de 05 de Setembro de 2018

Sexta-feira, 11 de Novembro de 2022

Edição 1.060

ATOS ADMINISTRATIVOS

AVISO DE PUBLICAÇÃO DO EDITAL DE ABERTURA DO PROCESSO SELETIVO Nº 007/2022

AVISO DE PUBLICAÇÃO DO EDITAL DE ABERTURA DO PROCESSO SELETIVO Nº 007/2022

O **MUNICÍPIO DE FERNANDÓPOLIS**, Estado de São Paulo, pessoa jurídica de direito público interno, inscrito no CNPJ sob o nº 47.842.836/0001-05, localizado na Rua Porto Alegre, 350, Jardim Santa Rita, neste ato representado pelo Prefeito, **Sr. ANDRÉ GIOVANNI PESSUTO CÂNDIDO**, no uso das atribuições que lhe são conferidas por lei e em conformidade com o art. 37, inciso IX, da Constituição Federal/1988, Lei Orgânica do Município, Lei Complementar nº 001/1992 (Estatuto do Servidor Público), Lei Complementar Municipal 237/2022; Decreto Municipal nº 9.093/2022; Decreto Municipal nº 9.300/2022, **TORNA PÚBLICO** que realizará **PROCESSO SELETIVO** destinado a prover vagas às funções do quadro **POR TEMPO DETERMINADO** de pessoal do poder executivo municipal, em consonância com a legislação municipal vigente e com o disposto neste Edital e demais normas atinentes, tudo sob a coordenação técnico-administrativa da empresa Agência Tubazul Eireli.

As inscrições para o Processo Seletivo estarão abertas durante o período de **15 de novembro de 2022 a 25 de novembro de 2022, exclusivamente via internet** através do endereço eletrônico <https://portal.agenciaturbazul.com.br/>. Informações complementares quanto aos requisitos para inscrição, seu processamento, recursos, classificação e outras, estão estabelecidos no Edital Completo, nos meios oficiais de comunicação, bem como no site <https://portal.agenciaturbazul.com.br/>. Fernandópolis, 10 de novembro de 2022.

03 (três) publicações em edições regulares consecutivas 1 de 3

ATOS ADMINISTRATIVOS

AVISO DE PUBLICAÇÃO DO EDITAL DE ABERTURA DO PROCESSO SELETIVO Nº 006/2022

AVISO DE PUBLICAÇÃO DO EDITAL DE ABERTURA DO PROCESSO SELETIVO PÚBLICO Nº 006/2022

O **MUNICÍPIO DE FERNANDÓPOLIS**, Estado de São Paulo, pessoa jurídica de direito público interno, inscrito no CNPJ sob o nº 47.842.836/0001-05, localizado na Rua Porto Alegre, 350, Jardim Santa Rita, neste ato representado pelo Prefeito, **Sr. ANDRÉ GIOVANNI PESSUTO CÂNDIDO**, no uso das atribuições que lhe são conferidas por lei e em conformidade com o art. 198, §4º, da Constituição Federal/1988 e com a Lei Orgânica do Município, **TORNA PÚBLICO** que realizará **PROCESSO SELETIVO PÚBLICO** destinado à contratação de **AGENTES COMUNITÁRIOS DE SAÚDE e AGENTES DE COMBATE ÀS ENDEMIAS, POR TEMPO INDETERMINADO**, em consonância com a Lei Federal nº 11.350/2006, Lei Complementar Municipal 196/2019, Decreto Municipal nº 8.656/2020, e com o disposto neste Edital e demais normas atinentes, tudo sob a coordenação técnico-administrativa da empresa Agência Tubazul Eireli.

As inscrições para o Processo Seletivo estarão abertas durante o período de **15 de novembro de 2022 a 25 de novembro de 2022, exclusivamente via internet** através do endereço eletrônico <https://portal.agenciaturbazul.com.br/>. Informações complementares quanto aos requisitos para inscrição, seu processamento, recursos, classificação e outras, estão estabelecidos no Edital Completo, nos meios oficiais de comunicação, bem como no site <https://portal.agenciaturbazul.com.br/>. Fernandópolis, 10 de novembro de 2022.

03 (três) publicações em edições regulares consecutivas 1 de 3



DIÁRIO OFICIAL

ELETRÔNICO

MUNICÍPIO DE FERNANDÓPOLIS - SP

Instituído pela Lei Municipal nº 4774/2018, de 05 de Setembro de 2018

Sexta-feira, 11 de Novembro de 2022

Edição 1.060

ATOS ADMINISTRATIVOS

NOTIFICAÇÃO

NOTIFICAÇÃO

A Prefeitura Municipal de Fernandópolis, em razão de não ter encontrado os proprietários dos imóveis a seguir relacionados, notifica-os de que foram autuados e multados em razão de infração praticada por ação ou omissão:

Proprietário do imóvel localizado na Rua/Av. Manoel Molina, nº , quadra 3R, lote 05, Bairro Prq Universitário, Inscrição Municipal 2695600, ref. not 54064/2022.

Proprietário do imóvel localizado na Rua/Av. Leonor Benez, nº , quadra 31, lote 01, Bairro Res. Mario Benez, Inscrição Municipal 3064500, ref. not 54193/2022.

Proprietário do imóvel localizado na Rua/Av. Salvador Scatena Sobrinho, nº , quadra 07, lote 03, Bairro Maria Teresa I, Inscrição Municipal 3410400, ref. not 53880/2022.

Proprietário do imóvel localizado na Rua/Av. Ernesto Pereira e Silva, nº , quadra 04, lote 26, Bairro Jardim Rosa Amarela, Inscrição Municipal 1054600, ref. not 54072/2022.

Proprietário do imóvel localizado na Rua/Av. São Paulo, nº 950, quadra 08, lote P16, Bairro Prq Vila Nova, Inscrição Municipal 927700, ref. not 54191/2022.

Proprietário do imóvel localizado na Rua/Av. Eurípedes Jose Ferreira, nº , quadra 45, lote 12, Bairro Jd. Res. Por do Sol, Inscrição Municipal 1239700, ref. not 54151/2022.

Proprietário do imóvel localizado na Rua/Av. Eurípedes Jose Ferreira, nº 237, quadra 133, lote P/A.7, Bairro Centro, Inscrição Municipal 12600, ref. not 54150/2022.

Proprietário do imóvel localizado na Rua/Av. Sergipe, nº 570, quadra 132, lote P7, Bairro Centro, Inscrição Municipal 16400, ref. not 54118/2022.

Proprietário do imóvel localizado na Travessa Cedro, nº 55, quadra 18, lote 06, Bairro Corinto, Inscrição Municipal 1394900, ref. not 54006/2022.

Proprietário do imóvel localizado na Travessa Cedro, nº , quadra 18, lote 07, Bairro Corinto, Inscrição Municipal 1395000, ref. not 54004/2022.

Proprietário do imóvel localizado na Travessa Cedro, nº , quadra 18, lote 07, Bairro Corinto, Inscrição Municipal 1395000, ref. not 54007/2022.

Proprietário do imóvel localizado na Travessa Cedro, nº , quadra 18, lote 11, Bairro Corinto, Inscrição Municipal 1395100, ref. not 54008/2022.

Proprietário do imóvel localizado na Travessa Cedro, nº , quadra 18, lote 11, Bairro Corinto, Inscrição Municipal 1395100, ref. not 54005/2022.

Proprietário do imóvel localizado na Travessa Guaruja, nº 38, quadra 28, lote P/6-7D, Bairro Coester, Inscrição Municipal 350600, ref. not 53834/2022.

Proprietário do imóvel localizado na Rua/Av. Jorge Sabino de Carvalho, nº , quadra 3I, lote 09, Bairro Prq Universitário, Inscrição Municipal 2663000, ref. not 54038/2022.

Proprietário do imóvel localizado na Rua/Av. Leonardo Calegari Neto, nº , quadra 05, lote 19, Bairro Maria Teresa I, Inscrição Municipal 3408000, ref. not 53871/2022.

Proprietário do imóvel localizado na Rua/Av. Lázaro Cassiano de Campos, nº 210, quadra 16, lote 16, Bairro Maria Teresa I, Inscrição

Municipal 3431500, ref. not 53919/2022.

Proprietário do imóvel localizado na Rua/Av. Paraíba, nº 1946, quadra G, lote 39, Bairro Higienópolis, Inscrição Municipal 1334500, ref. not 54133/2022.

Proprietário do imóvel localizado na Rua/Av. Minas Gerais, nº 976, quadra 12, lote P4, Bairro Centro, Inscrição Municipal 191400, ref. not 54174/2022.

Proprietário do imóvel localizado na Rua/Av. Palmeira Imperial, nº , quadra H, lote 04, Bairro Maisparque do Lago Fernandópolis, Inscrição Municipal 3627000, ref. not 53757/2022.

Proprietário do imóvel localizado na Rua/Av. Leonildo Alvizi, nº 1781, quadra B, lote P18, Bairro Vila Bacaro, Inscrição Municipal 1305500, ref. AI nº 395/2022.

Proprietário do imóvel localizado na Rua/Av. Pastor Paulo Scarano, nº , quadra 11, lote 17, Bairro Maria Teresa I, Inscrição Municipal 3425400, ref. AIR III nº 015/2022.

Proprietário do imóvel localizado na Rua/Av. Osvaldo Cagnim, nº , quadra V, lote 26, Bairro Maisparque do Lago Fernandópolis, Inscrição Municipal 3671900, ref. AI nº 367/2022.

Proprietário do imóvel localizado na Rua/Av. Osvaldo Cagnim, nº , quadra V, lote 27, Bairro Maisparque do Lago Fernandópolis, Inscrição Municipal 3672000, ref. AI nº 368/2022.

Proprietário do imóvel localizado na Rua/Av. Anésio Batista Malacrida, nº , quadra 2N, lote 15, Bairro Prq Universitário, Inscrição Municipal 2631600, ref. AI nº 355/2022.

Proprietário do imóvel localizado na Rua/Av. Diogenes Alves de Souza, nº , quadra 19, lote 07, Bairro Res. Maria Nazaret, Inscrição Municipal 3506600, ref. AI nº 388/2022.

Fernandópolis, 08 de novembro de 2022.

- ANDRÉ GIOVANNI PESSUTO CÂNDIDO -
Prefeito Municipal de Fernandópolis

*03 (três) publicações em edições
regulares consecutivas 3 de 3*



DIÁRIO OFICIAL

ELETRÔNICO

MUNICÍPIO DE FERNANDÓPOLIS - SP

Instituído pela Lei Municipal nº 4774/2018, de 05 de Setembro de 2018

Sexta-feira, 11 de Novembro de 2022

Edição 1.060

ATOS ADMINISTRATIVOS

CONSELHO MUNICIPAL DE SAÚDE CONVOCAÇÃO 26ª REUNIÃO ORDINÁRIA



CONSELHO MUNICIPAL DE SAÚDE

FERNANDÓPOLIS - SÃO PAULO - LEI FEDERAL Nº 8.142/90 - LEI MUNICIPAL Nº 2.639/01

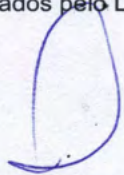
Fernandópolis, 10 de novembro de 2022.

Senhores Conselheiros:

Convocamos Vossa Senhoria, Membro do Conselho Municipal de Saúde, Membros dos Conselhos Locais, Entidades e Comunidades em geral para participar da **26ª reunião ordinária que será realizada no dia 16 de novembro de 2022 – quarta-feira, às 8h30min** na sala de reunião da Secretaria Municipal da Saúde de Fernandópolis, situada na Avenida Milton Terra Verdi nº. 948 centro, onde serão tratados diversos assuntos da área da Saúde do Município de Fernandópolis.

Pauta do Dia

- 1- Reorganização das Vacâncias de Membros do Conselho Municipal de Saúde;
- 2- Indicações de Homenagens;
- 3- Apresentação e Aprovação das Alterações de Inclusões e Exclusões na Relação de Medicamentos da REMUME;
- 4- Apresentação dos Serviços ofertados pelo Laboratório do SUS.


Daniel de Domênicis
Presidente do Conselho Municipal de Saúde
Fernandópolis/SP

AV. MILTON TERRA VERDI Nº 948 - CENTRO - FONE 17 3465.0566 - CEP 15600.000 - FERNANDÓPOLIS - SP
E-mail conselhomsaude@fernandopolis.sp.gov.br



DIÁRIO OFICIAL

ELETRÔNICO

MUNICÍPIO DE FERNANDÓPOLIS - SP

Instituído pela Lei Municipal nº 4774/2018, de 05 de Setembro de 2018

Sexta-feira, 11 de Novembro de 2022

Edição 1.060

ATOS ADMINISTRATIVOS

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 01 – S.I.M. - DE 10 DE NOVEMBRO DE 2022

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 01 – S.I.M. - DE 10 DE NOVEMBRO DE 2022

(Dispõe sobre a verificação oficial de água de abastecimento e produtos de origem animal, bem como respectivos parâmetros e padrões físico-químicos e microbiológicos)

MILENO CASTRO TONISSI, responsável pelo Serviço Municipal de Fernandópolis, no uso de suas atribuições, em especial no disposto da Portaria nº 19.942 de 03/09/2021 e no art. 1º, parágrafo 1, do Decreto Municipal 9.297 de 19 de outubro de 2022.

CONSIDERANDO o decreto nº 7951, de 14 de dezembro de 2017, que Regulamenta o Serviço de Inspeção Municipal de Fernandópolis, Instituído pela Lei Municipal nº 4.276 de 05 de novembro de 2014. O mesmo dispõe sobre a Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem animal, sendo matéria de competência desta Secretaria sem envolvimento direto com outros órgãos, haja vista ser decorrente do trabalho efetivo do Serviço de Inspeção Municipal, cuja finalidade é inspecionar e fiscalizar estabelecimentos que comercializem produtos de origem animal;

CONSIDERANDO a formalização do Serviço de Inspeção Municipal junto ao MAPA, aderindo ao SISBI/POA (Ato Normativo publicado no Diário Oficial da União - Portaria nº175, de 13 de setembro de 2019) - reconhecimento do SIM municipal;

CONSIDERANDO que o reconhecimento tem por objetivo estabelecer métodos universalizados e aplicados equitativamente em todos os estabelecimentos inspecionados e, por conseguinte, habilitação das indústrias sob inspeção municipal;

CONSIDERANDO o Decreto Federal nº 9.013, de 29 de março de 2017, e suas alterações, que Regulamenta a Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, e a Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, que dispõem sobre a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal;

CONSIDERANDO a Lei Federal nº 8080, de 19 de setembro de 1990 e suas alterações, no Código Municipal de Saúde - Lei nº 10.715, de 21 de março de 2011 e suas alterações e no respectivo regulamento, ou outras que vierem a substituí-las;

CONSIDERANDO que o Decreto nº 79.367, de 9 de março de 1977 e o Decreto 7.217, de 21 de junho de 2010, atribuem ao Ministério da Saúde a competência para estabelecer o padrão de potabilidade da água;

CONSIDERANDO que a Portaria de Consolidação nº 5 do Ministério da Saúde, de 3 de outubro de 2017, no Anexo XX, dispõe sobre os procedimentos de controle e de vigilância da qualidade da água para consumo humano e seu padrão de potabilidade;

CONSIDERANDO que a água de abastecimento dos estabelecimentos registrados no SIM pode ser proveniente de rede de distribuição (designado como sistema de abastecimento de água, podendo ser público ou privado) ou de captação subterrânea ou superficial (considerado como uma solução alternativa coletiva para abastecimento de água).

RESOLVE:

Capítulo I

VERIFICAÇÃO OFICIAL NOS ESTABELECIMENTOS



DIÁRIO OFICIAL

ELETRÔNICO

MUNICÍPIO DE FERNANDÓPOLIS - SP

Instituído pela Lei Municipal nº 4774/2018, de 05 de Setembro de 2018

Sexta-feira, 11 de Novembro de 2022

Edição 1.060

Disposições Gerais

Art. 1º Os procedimentos referentes à verificação oficial do autocontrole da água de abastecimento e de produtos de origem animal nos estabelecimentos observarão os parâmetros especificados nos Anexos desta Instrução Normativa.

Art. 2º O plano amostral a ser implantado pelo estabelecimento para autocontrole da água e de produtos de origem animal estará sujeito à apreciação do Serviço de Inspeção Municipal - SIM.

§1º O responsável pelo controle de qualidade do estabelecimento poderá solicitar alteração na frequência mínima de amostragem, mediante justificativa fundamentada no histórico mínimo de dois anos de controle de qualidade de água e de produtos.

§2º O Serviço de Inspeção Municipal - SIM avaliará o pleito considerando o histórico, os respectivos planos de amostragem e riscos à saúde pública.

Verificação Oficial do Autocontrole de Produtos de Origem Animal

Art. 3º Para a verificação oficial nos estabelecimentos do autocontrole de produtos de origem animal, o Serviço de Inspeção Municipal – SIM, deverá durante a fiscalização:

- I – Solicitar a apresentação dos dados de controle de produtos de origem animal;
- II – Analisar a compatibilidade com os parâmetros microbiológicos e físico-químicos descritos nos laudos emitidos por laboratórios oficiais, credenciados ou acreditados pelo Município.

Art. 4º No caso de análises de produtos não caracterizados nesta Instrução Normativa, deve-se considerar a similaridade da natureza e do processamento do produto, como base para o seu enquadramento nos padrões estabelecidos por um produto semelhante aos referidos no Anexo III desta Instrução Normativa.

Verificação Oficial do Autocontrole da Água de Abastecimento

Art. 5º Para a verificação oficial nos estabelecimentos do autocontrole da água de abastecimento, o Serviço de Inspeção Municipal – SIM, deverá durante a fiscalização:

- I – Solicitar a apresentação dos dados de controle de qualidade da água, bem como laudos de análises que demonstrem a qualidade da água potável utilizada nas áreas de produção e o atendimento dos padrões definidos nesta Instrução Normativa.

Parágrafo único. Os laudos de análises devem ser emitidos por laboratórios oficiais, credenciados ou acreditados pelo Município.

- II – Nos estabelecimentos que recebem água de rede de distribuição, sistema de abastecimento de água, público ou privado, o SIM poderá aceitar a apresentação dos dados e laudos de análises realizadas pelo órgão ou entidade responsável pelo sistema de abastecimento.

§1º Os responsáveis pelo sistema de abastecimento de água devem apresentar na conta mensal e em relatório anual informação sobre a qualidade e características físicas, químicas e microbiológicas da água conforme padrões de potabilidade estabelecidos pelo Ministério da Saúde.

§2º O SIM deve verificar como o estabelecimento assegura a manutenção da potabilidade da água desde o seu recebimento até a distribuição para as áreas de produção industrial.



DIÁRIO OFICIAL

ELETRÔNICO

MUNICÍPIO DE FERNANDÓPOLIS - SP

Instituído pela Lei Municipal nº 4774/2018, de 05 de Setembro de 2018

Sexta-feira, 11 de Novembro de 2022

Edição 1.060

III – Os estabelecimentos que utilizam água de captação subterrânea ou superficial, solução alternativa coletiva para abastecimento de água, são responsáveis pelo tratamento da água, quando for o caso, e pelo cumprimento das normativas Federais dispostas.

Parágrafo único. O SIM deve solicitar a apresentação dos dados de controle de qualidade da água bem como os laudos de análises que demonstrem a qualidade da água potável utilizada nas áreas de produção.

Art. 6º As análises de cloro, pH, cor e turbidez, que são parâmetros básicos de potabilidade, deverão ser realizadas preferencialmente in situ.

Parágrafo único. Quando não for possível realizar a análise in situ, a amostra deverá ser encaminhada para laboratório oficial, credenciado ou acreditado.

Capítulo II

DAS ANÁLISES REALIZADAS PELO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

Disposições Gerais

Art. 7º As exigências de análises laboratoriais de produtos de origem animal e água de abastecimento observarão os parâmetros especificados nos Anexos desta Instrução Normativa.

Art. 8º Os procedimentos de coleta, de acondicionamento e de remessa de amostras para análises fiscais, bem como sua frequência, serão estabelecidos nesta Instrução Normativa.

Art. 9º As amostras para análises devem ser coletadas, manuseadas, acondicionadas, identificadas e transportadas de modo a garantir a manutenção de sua integridade física e química, e a conferir conservação adequada ao produto.

§1º A autenticidade das amostras deve ser garantida pela autoridade competente que estiver procedendo à coleta.

§2º A coleta de amostra de produtos para realização de análises microbiológicas será unitária, constituída apenas da amostra de prova.

§3º A coleta de amostra de produtos para realização das análises físico-químicas será realizada em triplicata, constituída de amostra de prova, contraprova do laboratório ou SIM local e contraprova da empresa, considerando o lote ou partida.

§4º A coleta de amostra de amostra de água de abastecimento para realização de análises físico-químicas e microbiológicas será unitária, constituída apenas da amostra de prova.

Art. 10. Após a coleta das amostras oficiais realizadas pelo Serviço de Inspeção Municipal - SIM, as mesmas serão encaminhadas para laboratórios oficiais, credenciados ou acreditados pelo Município.

Parágrafo único. Os resultados devem ser enviados à Diretoria de Inspeção para serem incluídos na planilha de controle mensal.

Art. 11. A frequência mínima para análise fiscal de água de abastecimento e de produtos de origem animal em estabelecimentos sob Inspeção Municipal em caráter periódico está descrita no Anexo II desta Instrução Normativa.

Art. 12. Caso seja observada a ocorrência de resultados não conformes com o padrão de potabilidade da água e de produtos de origem animal, e ainda outros fatores de risco à saúde, o Serviço de Inspeção Municipal - SIM poderá determinar a ampliação do número mínimo de amostras, o aumento da frequência de amostragem e a realização de análises laboratoriais de parâmetros adicionais.



DIÁRIO OFICIAL

ELETRÔNICO

MUNICÍPIO DE FERNANDÓPOLIS - SP

Instituído pela Lei Municipal nº 4774/2018, de 05 de Setembro de 2018

Sexta-feira, 11 de Novembro de 2022

Edição 1.060

Parágrafo único. O Serviço de Inspeção Municipal - SI M também poderá intensificar as análises fiscais até que a normalidade seja restabelecida.

Art. 13. Durante a fiscalização no estabelecimento, o Serviço de Inspeção Municipal - SIM poderá coletar amostras para análises fiscais a fim de verificar o atendimento de outros padrões, além daqueles definidos nos anexos desta Instrução Normativa.

Art. 14. Em caso de necessidade de análises laboratoriais adicionais, conforme demandas de atuação do Serviço de Inspeção (suspeitas, denúncias, programa de combate à fraude), os estabelecimentos irão arcar com os custos, em laboratórios oficiais, credenciados ou acreditados, sendo cientificados no momento da coleta das amostras.

Análises Fiscais para Verificação de Produtos de Origem Animal

Art. 15. As análises fiscais para verificação de produtos de origem animal serão realizadas por meio de análises físico-químicas e microbiológicas, conforme o Anexo III desta Instrução Normativa.

Parágrafo único. As amostras deverão ser coletadas a depender do cronograma de coletas oficiais expedidos pelo Serviço de Inspeção Municipal – SIM.

Art. 16. A frequência mínima para análise fiscal de produtos de origem animal em estabelecimentos sob Inspeção Municipal em caráter permanente será semestral.

Análises Fiscais para Verificação da Água de Abastecimento

Art. 17. As análises fiscais para verificação da água de abastecimento serão realizadas por meio de análises físico-químicas e microbiológicas dos padrões básicos de potabilidade de água, conforme o Anexo I desta Instrução Normativa.

Parágrafo único. As amostras oficiais de água deverão ser coletadas em pontos localizados nas áreas de produção, que devem estar identificados nos programas de autocontrole do estabelecimento.

Art. 18. As análises fiscais para verificação de cloro residual livre e pH devem ser realizadas pelo SIM utilizando métodos rápidos (kits).

§1º Os resultados devem ser registrados na Solicitação Oficial de Análises (SOA) sempre que for coletada amostra para análises microbiológicas.

§2º Para o resultado de cloro residual livre deve ser informado também a unidade de medida (mg/L).

§3º As análises fiscais para verificação de cor e turbidez devem ser realizadas pelo SIM, preferencialmente in situ utilizando métodos rápidos (kits) e os resultados devem ser registrados na Solicitação Oficial de Análises (SOA) sempre que for coletada amostra para análises microbiológicas.

§4º Quando não for possível realizar a análise in situ, a amostra poderá ser encaminhada para laboratório oficial, credenciado ou acreditado.

§5º A empresa é responsável por fornecer o material, equipamentos e utensílios específicos utilizados nos métodos rápidos (kits).

Art. 19. A frequência mínima para análise fiscal de água de abastecimento em estabelecimentos sob Inspeção Municipal em caráter permanente será semestral.



DIÁRIO OFICIAL

ELETRÔNICO

MUNICÍPIO DE FERNANDÓPOLIS - SP

Instituído pela Lei Municipal nº 4774/2018, de 05 de Setembro de 2018

Sexta-feira, 11 de Novembro de 2022

Edição 1.060

Disposições Finais

Art. 20. Os resultados das análises laboratoriais devem ser compilados de modo a propiciar uma formação de histórico por estabelecimento, produto e os resultados de cada um dos parâmetros. Deve ser realizada a avaliação dos laudos e dos resultados dos ensaios analíticos. As avaliações desses resultados devem ser, principalmente, em relação ao atendimento aos regulamentos técnicos de identidade e qualidade e a demais legislações pertinentes, devendo ser adotadas as providências e as ações cabíveis em casos de resultados fora dos padrões.

Art. 21. Em situações de risco epidemiológico que justifique um alerta sanitário, podem ser utilizados outros parâmetros físico-químicos e microbiológicos não incluídos nos padrões pré-estabelecidos, em razão de tipo de risco, ou aplicado plano de amostragem mais rígido conforme International Commission on Microbiological Specifications for Foods – ICMSF.

§1º As exceções incluem elucidações de Doenças Transmitidas por Alimentos – DTA e rastreabilidade de patógenos que podem ser incluídas determinações de microrganismos e toxinas que não constam explicitamente nos critérios e limites discriminados nos Anexos desta Instrução Normativa.

§2º Entende-se por fator de risco, em se tratando de saúde, qualquer situação que aumente a probabilidade de ocorrência de uma doença ou agravo à saúde.

Art. 22. O descumprimento dos parâmetros estabelecidos nesta Instrução Normativa dará ensejo às penalidades descritas na Lei Ordinária Municipal nº4.276, de 05 de novembro de 2014.

Art. 23. Esta Instrução Normativa entra em vigor na data da sua publicação.

Fernandópolis, de 10 de novembro de 2022.

MILENO CASTRO TONISSI
Responsável pelo Serviço Municipal de Fernandópolis



DIÁRIO OFICIAL

ELETRÔNICO

MUNICÍPIO DE FERNANDÓPOLIS - SP

Instituído pela Lei Municipal nº 4774/2018, de 05 de Setembro de 2018

Sexta-feira, 11 de Novembro de 2022

Edição 1.060

ANEXO I

PADRÕES PARA ANÁLISE FISCAL PARA VERIFICAÇÃO DA POTABILIDADE DA ÁGUA NAS ÁREAS DE PRODUÇÃO

1	Água de Abastecimento
Legislação de referência: Portaria de Consolidação nº 5, de 03/10/2017 (Ministério da Saúde) Portaria nº 888, de 04/05/2021 (Ministério da Saúde)	
Microbiológico	
Parâmetro	Padrão
Coliformes totais/100 mL	Ausência em 100 mL
Escherichia coli/100 mL	Ausência em 100 mL
Físico-químico	
Parâmetro	Padrão
Cor aparente (uH)	Máximo de 15
Turbidez (UT)	Máximo de 5
Nitrato (mg/L N)	Máximo de 10
Nitrito (mg/L N)	Máximo de 1
Cloreto (mg/L Cl)	Máximo de 250
pH*	6,0 a 9,5
Cloro residual livre (mg/L)	Mínimo de 0,2
	Máximo de 2,0
Dureza total (mg/L CaCO ₃)	Máximo de 300
Ferro total (mg/L)	Máximo de 0,3
* Faixa recomendável.	

ANEXO II

FREQUÊNCIA MÍNIMA PARA ANÁLISE FISCAL DE ÁGUA DE ABASTECIMENTO E DE PRODUTOS EM ESTABELECIMENTOS SOB INSPEÇÃO MUNICIPAL EM CARÁTER PERIÓDICO

Risco estimado associado ao estabelecimento (*)	Frequência mínima de fiscalização (*)	Frequência mínima para análise fiscal de água	Frequência mínima para análise fiscal de produtos
1	Bimestral	Semestral	Semestral
2	Mensal	Semestral	Semestral
3	Quinzenal	Semestral	Semestral
04	Semanal	Semestral	Semestral
* Conforme Instrução Normativa S.I.M. nº 02/2022			



DIÁRIO OFICIAL

ELETRÔNICO

MUNICÍPIO DE FERNANDÓPOLIS - SP

Instituído pela Lei Municipal nº 4774/2018, de 05 de Setembro de 2018

Sexta-feira, 11 de Novembro de 2022

Edição 1.060

ANEXO III

PADRÕES E PARÂMETROS FÍSICO-QUÍMICOS E MICROBIOLÓGICOS DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

2	Leite e produtos lácteos
2.1	Bebidas Lácteas
2.2	Composto lácteo
2.3	Creme de Leite
2.4	Doce de Leite
2.5	Leite de Cabra
2.6	Leite de Ovelha e Búfala
2.7	Leite Pasteurizado
2.8	Leite Pasteurizado Tipo A
2.9	Leites Fermentados
2.10	Manteiga
2.11	Nata
2.12	Queijo de leite de Cabra e Queijo de leite de Ovelha
2.13	Queijo de Coalho
2.14	Queijo cremoso ou Cream Cheese
2.15	Queijo Minas Artesanal
2.16	Queijo Minas Frescal
2.17	Queijo Minas Padrão
2.18	Queijo Minas Meia Cura
2.19	Queijo Musarela, Mozzarella, ou Muzzarella
2.20	Queijo Parmesão, Parmesano, Reggiano, Reggiano e Sbrinz
2.21	Queijo Prato
2.22	Queijo Processado ou Fundido
2.23	Queijo Provolone
2.24	Queijo Ralado
2.25	Queijo do Reino
2.26	Queijos sem padrão de identidade e qualidade
2.27	Requeijão
2.28	Ricota
2.29	Sobremesas lácteas
2.30	Soro de leite
2.31	Soro de leite em pó
3	Produtos de abelhas e derivados
3.1	Apitoxina
3.2	Cera de Abelha
3.3	Extrato de Própolis
3.4	Geléia Real
3.5	Geléia Real Liofilizada
3.6	Mel
3.7	Pólen Apícola
3.8	Própolis
4	Ovos e derivados
4.1	Conserva de Ovos
4.2	Ovo integral
4.3	Ovo in natura
5	Carne e derivados
5.1	Almôndega de aves
5.2	Almôndega
5.3	Apresentado
5.4	Bacon e Barriga Defumada(produtos gordurosos)
5.5	Carne Crua temperada, resfriada ou congelada de aves
5.6	Carnes Cruas, temperadas ou não, refrigeradas ou congeladas de Aves (carcaça e cortes)
5.7	Carne Mecanicamente Separada(CMS)
5.8	Carne moída de bovino, suíno e outros mamíferos
5.9	Carnes cruas, embaladas a vácuo ou não, maturadas ou não, temperadas ou não, de bovino, suíno e outros mamíferos – resfriadas ou congeladas (carcaças e cortes)
5.10	Carnes ou miúdos crus, temperados ou não, refrigerados ou congelados de aves
5.11	Copa
5.12	Embutido cozido (tipo "Maria Rosa")
5.13	Empanados de aves
5.14	Empanados de bovino, suíno e outras espécies
5.15	Fiambre (lanches, afiambros, outros)
5.16	Hambúrguer de aves
5.17	Hambúrguer bovino e suíno
5.18	Jerked Beef/Charque
5.19	Linguiça colonial
5.20	Linguiças Cozidas/Defumadas, Dessecadas, Frescas
5.21	Linguiça Frescal de aves
5.22	Lombo Cozido, Curado Dessecado, Temperado, Tipo Canadense
5.23	Miúdo de aves
5.24	Miúdos de Bovino, Suíno e Outros Mamíferos
5.25	Morela

5.26	Mortadela, Bologna, Italiana, de Ave, Tipo Bologna
5.27	Paleta cozida/Cozida Tender
5.28	Patê (cozido ou pasteurizado/esterilizado)
5.29	Peperoni
5.30	Presunto Cozido, Cozido Superior, Cru (defumado ou não), Tenro, Tipo Parma, Tipo Serrano, Outros Presuntos (aves, defumados, etc.)
5.31	Produtos à base de sangue
5.32	Produtos Carneos Salgados
5.33	Produtos cárneos curados ou não, defumados ou não, refrigerados ou não (joelho de porco, frango defumado, etc.)
5.34	Quibe
5.35	Salames (em geral), Tipo Alemão, Tipo Calabrês, Tipo Friolano (defumado ou não), Tipo Hamburguês, Tipo Italiano, Tipo Milano, Tipo Napolitano
5.36	Salaminho
5.37	Salsichas de Carne de Aves, Frankfurt, Tipo Frankfurt, Tipo Viena, Viena
5.38	Toucinho, Peles e Banha
6	Pescado e derivados
6.1	Camarão e lagosta resfriados, congelados e cozidos e congelados
6.2	Pescado

2	Leite e produtos lácteos
2.1	Bebidas Lácteas

Legislações de referência:
Instrução Normativa nº 16 de 23/08/2005 (Ministério da Agricultura)
Instrução Normativa nº 60, de 23/12/2019 (Ministério da Saúde - ANVISA)

Físico-químico	
Produto	Teor de proteínas de origem láctea (g/100g)
Bebida láctea sem adição ou bebida láctea sem produto (s) ou substância (s) alimentícia (s)	Mínimo de 1,7
Bebida láctea com adição ou bebida láctea com produto (s) ou substância (s) alimentícia (s)	Mínimo de 1,0
Bebida láctea fermentada com leite fermentado*	Mínimo de 1,4
Bebida láctea fermentada sem adições ou bebida láctea fermentada sem produto (s) ou substância (s) alimentícia (s)	Mínimo de 1,7
Bebida láctea fermentada com adições ou bebida láctea fermentada com produto (s) ou substância (s) alimentícia (s)	Mínimo de 1,0
Bebida láctea fermentada com leite fermentado	Mínimo de 1,4
Bebida láctea tratada termicamente após fermentação	Mínimo de 1,2

*A bebida láctea sem adição deve ter no mínimo 2g/100g de matéria gorda láctea
Obs.: Bebida láctea com adições, que apresente características organolépticas iguais ou semelhantes à bebida láctea sem adição, deve ter no mínimo 1,7g/100g de proteína de origem láctea e 2g/100g de matéria gorda de origem láctea.

Microbiológico - bebida láctea fermentada	
Parâmetro	Padrão
Contagem total de bactérias lácticas viáveis (UFC/g)	Mínimo de 10 ⁶
Coliformes a 35°C (UFC/mL ou /g)	n=5; c=2; m=10; M=100
Salmonella spp.(25g)	n=5; c=0; m=0; M= -
Escherichia coli/mL	n=5; c=2; m=3; M=10
Bolores e Leveduras/mL	n=5; c=2; m=100; M=1000

Microbiológico - bebida láctea pasteurizada não fermentada	
Parâmetro	Padrão
Contagem aeróbios mesófilos (UFC/mL ou /g)	n=5; c=2; m=75.000; M=150.000
Coliformes a 35°C (UFC/mL ou /g)	n=5; c=2; m=5; M=10
Coliformes a 45°C (mL ou /g)	n=5; c=2; m=2; M=5

Microbiológico - bebida láctea UAT ou UHTe bebida láctea esterilizada (não fermentada)	
Parâmetro	Padrão
Contagem aeróbios mesófilos (UFC/mL ou /g)	n=5; c=0; m=100; M= -

2.2	Composto Lácteo
-----	-----------------

Legislações de referência:
Instrução normativa nº 28 de 12/06/07(Ministério da Agricultura)
Instrução Normativa nº 60, de 23/12/2019(Ministério da Saúde - ANVISA)

Físico-químico		
Parâmetro	Padrão	
	Composto Lácteo sem adição*	Composto Lácteo com adição**
Teor de proteínas de origem láctea (g/100g)	Mínimo de 13%	Mínimo de 9%

* O Composto Lácteo ou Composto Lácteo sem adição na cor branca pronto para consumo, após reconstituição, deve ter no mínimo 1,9g/100 ml de proteínas lácteas.
* O Composto Lácteo com ou Composto Lácteo Sabor..... ou Composto Lácteo comSabor....., pronto para consumo, após reconstituição, deve ter no mínimo 1,3g/100 ml de proteínas lácteas.
O composto Lácteo com Adição que apresente características (cor, odor e sabor) semelhantes ao Leite em pó, pronto para consumo, após reconstituição, deve ter no mínimo 1,9g/100 ml de proteínas lácteas.



DIÁRIO OFICIAL

ELETRÔNICO

MUNICÍPIO DE FERNANDÓPOLIS - SP

Instituído pela Lei Municipal nº 4774/2018, de 05 de Setembro de 2018

Sexta-feira, 11 de Novembro de 2022

Edição 1.060

Microbiológico	
Parâmetro	Padrão
Staphylococcus coagulase positiva	n=5; c=1; m=10; M=100
Mesófilos aeróbios viáveis a 30°C	n=5; c=2; m=30.000; M=100.000
Salmonella spp.(/25g)	n=10; c=0; m=0; M= -
Enterotoxina estafilocócica(ng/g)	n=5; c=0; m=0; M= -
Enterobacteriaceae (g)	n=5; c=0; m=10; M= -

2.3 Creme de Leite			
Legislações de referência: Portaria nº 146 de 07/03/96 (Ministério da Agricultura) Instrução Normativa nº 60, de 23/12/2019(Ministério da Saúde - ANVISA)			
Físico-químico			
Parâmetro	Padrão		
	Creme de baixo teor de gordura ou leve ou semicreme	Creme*	Creme de alto teor de gordura
Acidez [% (m/m)/g de ácido láctico/100g de creme]	Máximo de 0,20	Máximo de 0,20	Máximo de 0,20
Matéria Gorda [% (m/m)/g de creme]	Máximo de 19,9 Mínimo de 10,0	Máximo de 49,9 Mínimo de 20,0	Mínimo de 50,0
Fosfatase	Negativo	Negativo	Negativo

*O creme cujo teor de matéria gordosa seja superior a 40% m/m poderá designar "duplo creme". O creme cujo conteúdo de matéria seja superior a 35% m/m poderá, opcionalmente, designar-se "creme para bater".

Microbiológico	
Parâmetro	Padrão
Coliformes totais (UFC/g)	n=5; c=2; m=10; M=100
Coliformes a 45°C (UFC/g)	n=5; c=2; m=3; M=10
Staphylococcus coagulase positiva (UFC/g)	n=5; c=1; m=10; M=100
Mesófilos aeróbios viáveis a 30°C (UFC/g)	n=5; c=2; m=10.000; M=100.000
Salmonella spp.(/25g)	n=5; c=0; m=0; M= -
Bolores e leveduras/ mL	n=5; c=2; m=1.000; M=10.000

2.4 Doce de Leite e Doce de Leite com Adição	
Legislações de referência: Portaria nº 354 de 04/09/97 (Ministério da Agricultura) Instrução Normativa nº 60, de 23/12/2019(Ministério da Saúde - ANVISA)	

Físico-químico			
Parâmetro	Padrão		
	Doce de Leite	Doce de Leite com Creme	Doce de Leite com Adição
Matéria gordosa (g/100g)	6,0 a 9,0	Maior de 9,0	-
Umidade (g/100g)	Máximo de 30,0	-	-
Cinzas (g/100g)	Máximo de 2,0	-	-
Proteína (g/100g)	Mínimo de 5,0	-	-
Ácido sórbico e seus sais (mg/Kg)	600 em ácido sórbico 1.000 em ác. sórbico (doce de leite exclusivo para uso industrial)		

Obs. Doce de Leite com consistência semi-sólida ou sólida e parcialmente cristalizada deverá apresentar a umidade de no máximo 20% m/m

Microbiológico com/sem adição	
Parâmetro	Padrão
Staphylococcus coagulase positiva (UFC/g)	n=5; c=2; m=10; M=100
Bolores e Leveduras (g)	n=5; c=2; m=50; M=100

2.5 Leite de Cabra	
Legislações de referência: Instrução Normativa nº 37, de 31/10/2000 (Ministério da Agricultura) Instrução Normativa nº 60, de 23/12/2019(Ministério da Saúde - ANVISA)	

Físico-Químico			
Parâmetro	Padrão		
	Leite Integral***	Leite Semidesnatado***	Leite Desnatado
Gordura (% m/m)*	Teor original	0,6 a 2,9	Máximo de 0,5
Acidez (g ácido láctico/100 mL)	0,13 a 0,18**		
Sólidos não gordurosos (g/100g)	Mínimo de 8,20		
Densidade 15/15°C	1,028 a 1,034		
Índice Crioscópico (°H)	-0,550° a -0,585°		
Proteína total (Nx6,38)% m/m	Mínimo de 2,8		
Lactose % m/v	Mínimo de 4,3		
Cinzas % m/v	Mínimo de 0,70		

*Serão admitidos valores inferiores a 2,9% m/m para as variedades integral e semi-desnatado, mediante comprovação de que o teor médio de gordura de um determinado rebanho não atinge esse nível.
**A faixa normal para acidez titulável de leite cru congelado de cabra variará de 0,11 a 0,18%, expressa em ácido láctico.
***Essa classificação deverá ser seguida para o leite beneficiado e comercializado sob as formas fluida e congelada, independentemente do tipo de processamento térmico

Microbiológico		
Parâmetro	Padrão	
	Pasteurizado	Esterilizado/UHT
Micro-organismos mesófilos aeróbios (UFC/mL)	n=5; c=2; m=10.000; M=50.000	n=5; c=0; m=10
Coliformes a 30/35°C (NMP/mL)	n=5; c=2; m=2; M=4	n=5; c=0; m=0; M= -
Coliformes a 45°C (NMP/mL)	n=5; c=2; m=0; M= -	n=5; c=0; m=0; M= -
Salmonella spp. (/25 mL)	n=5; c=0; m=0; M= -	n=5; c=0; m=0; M= -

2.6 Leite de Ovelha e Búfala	
Legislações de referência: Instrução Normativa nº 60, de 23/12/2019 (Ministério da Saúde - ANVISA)	
Microbiológico	
Parâmetro	Padrão
Enterobacteriaceae	n=5; c=0; m=10; M= -

2.7 Leite Pasteurizado	
Legislações de referência: Instrução Normativa nº 69, de 13/12/06 (Ministério da Agricultura) Decreto nº 9.013, de 29/03/2017(Ministério da Agricultura) Instrução Normativa nº 76 de 26/11/2018 (Ministério da Agricultura) Instrução Normativa nº 58 de 05/11/2019 que altera a IN nº 76 de 26 de novembro de 2018 (Ministério da Agricultura) Instrução Normativa nº 60, de 23/12/2019 (Ministério da Saúde - ANVISA)	

Físico-Químico e Enzimático - Leite Pasteurizado			
Parâmetro	Padrão		
	Integral	Semidesnatado	Desnatado
Gordura (g/100 mL)	Mínimo de 3,0	0,6 a 2,9	Máx. de 0,5
Sólidos não gordurosos (g/100g)	Mínimo de 8,4	*	*
Sólidos totais (g/100g)	Mínimo de 11,4	-	-
Lactose (g/100g)	Mínimo de 4,3	-	-
Densidade relativa a 15°C	1,028 - 1,034		
Acidez (g ácido láctico/100 mL)	0,14 a 0,18 para todas as variedades quanto ao teor de gordura		
Álcool etílico	Negativa		
Amido qualitativo	Negativa		
Cloreto (%)	Negativa		
Formaldeído	Negativa		
Fosfatase alcalina	Negativa		
Índice Crioscópico (°H)	-0,530 a -0,550 (equivalente a -0,512°C e a -0,536°C)		
Índice de CMP (mg/L)	Máximo 30**		
Neutralizantes de acidez	Negativa		
Peroxidase	Positiva		
Peroxido de hidrogênio	Negativa		
Proteína (g/100g)	Mínimo de 2,9		
Volume (mL)	Rotulagem		

*Teor mínimo de SNG, com base no leite integral. Para os demais teores de gordura, esse valor deve ser corrigido pela seguinte fórmula: SNG = 8,652 - (0,084 x G) (na qual SNG = Sólidos Não-Gordurosos, g/100g; G = Gordura, g/100g).
**Quando o índice de CMP do leite estiver entre 30mg/l (trinta miligramas por litro) e 75mg/l (setenta e cinco miligramas por litro), este poderá ser destinado à produção de derivados lácteos. Quando o índice de CMP do leite estiver acima de 75 mg/l (setenta e cinco miligramas por litro), este poderá ser destinado à indústria química em geral ou a outro destino a ser avaliado tecnicamente, caso a caso, pelo SIM.

Microbiológico - Leite Pasteurizado	
Parâmetro	Padrão
Enterobacteriaceae (mL)	n=5, c=0, m=10, M=-

2.8 Leite Pasteurizado Tipo A	
Legislações de referência: Instrução Normativa nº 69, de 13/12/06 (Ministério da Agricultura) Decreto nº 9.013, de 29/03/2017(Ministério da Agricultura) Instrução Normativa nº 76 de 26/11/2018 (Ministério da Agricultura) Instrução Normativa nº 58 de 05/11/2019 que altera a IN nº 76 de 26 de novembro de 2018 (Ministério da Agricultura) Instrução Normativa nº 60, de 23/12/2019 (Ministério da Saúde - ANVISA)	

Físico-Químico e Enzimático - Leite Pasteurizado Tipo A			
Parâmetro	Padrão		
	Integral	Semidesnatado	Desnatado
Gordura (g/100 mL)	Mínimo de 3,0	0,6 a 2,9	Máx. de 0,5
Sólidos não gordurosos (g/100g)	Mínimo de 8,4	*	*
Sólidos totais (g/100g)	Mínimo de 11,4	-	-
Lactose (g/100g)	Mínimo de 4,3	-	-
Densidade relativa a 15°C	1,028 - 1,034		
Acidez (g ácido láctico/100 mL)	0,14 a 0,18 para todas as variedades quanto ao teor de gordura		
Álcool etílico	Negativa		
Amido qualitativo	Negativa		
Cloreto (%)	Negativa		
Formaldeído	Negativa		



DIÁRIO OFICIAL

ELETRÔNICO

MUNICÍPIO DE FERNANDÓPOLIS - SP

Instituído pela Lei Municipal nº 4774/2018, de 05 de Setembro de 2018

Sexta-feira, 11 de Novembro de 2022

Edição 1.060

Fosfatase alcalina	Negativa
Índice Crioscópico (°H)	-0,550 a -0,550 (equivalente a -0,512°C e a -0,536°C)
Índice de CMP (mg/L)	Máximo 30**
Neutralizantes de acidez	Negativa
Peroxidase	Positiva
Peróxido de hidrogênio	Negativa
Proteína (g/100g)	Mínimo de 2,9
Volume (mL)	Rotulagem

*Teor mínimo de SNG, com base no leite integral. Para os demais teores de gordura, esse valor deve ser corrigido pela seguinte fórmula: SNG = 8,652 - (0,084 x G) (na qual SNG = Sólidos Não-Gordurosos, g/100g; G = Gordura, g/100g).

**Quando o índice de CMP do leite estiver entre 30mg/l (trinta miligramas por litro) e 75mg/l (setenta e cinco miligramas por litro), este poderá ser destinado à produção de derivados lácteos. Quando o índice de CMP do leite estiver acima de 75 mg/l (setenta e cinco miligramas por litro), este poderá ser destinado à indústria química em geral ou a outro destino a ser avaliado tecnicamente, caso a caso, pelo SIM.

Microbiológico - Leite Pasteurizado Tipo A	
Parâmetro	Padrão
Enterobacteriaceae	n=5; c=0; m=10; M= -

2.9	Leites Fermentados
Legislação de referência: Instrução Normativa nº 46, de 23/10/2007 (Ministério da Agricultura) Instrução Normativa nº 60, de 23/12/2019 (Ministério da Saúde - ANVISA)	

Parâmetro	Padrão			
	Com Creme	Integral	Parcialmente Desnatado	Desnatado
Matéria Gorda Láctea (g/100g)	Mínimo de 6,0	3,0 a 5,9	0,6 a 2,9	Máximo de 0,5
Acidez (g de ácido láctico/100g)	0,6 a 1,5 para iogurte 0,6 a 2,0 para coalhada 0,6 a 2,0 para leite cultivado ou fermentado 0,6 a 2,0 para acidófilo ou acidofílico <1,0 para kefir >0,7 para Kumys			
Proteínas lácteas (g/100g)*	Mínimo de 2,9			
Amido %	1 (exceto para iogurte natural)			
Etanol(%v/m)	0,5 a 1,5 para kefir mínimo de 0,5 para Kumys			

*Os leites fermentados com agregados, açucarados e/ou saborizados poderão ter conteúdo de matéria gordura e proteínas inferiores, não devendo reduzir-se a uma proporção maior do que a porcentagem de substâncias alimentícias não lácteas, açúcares acompanhados ou não de glicídios (exceto polissacarídeos e polialcoóis) e/ou amidos modificados e/ou maltodextrina e/ou aromatizantes/saborizantes adicionados.

Contagem de microrganismos específicos					
Parâmetro	Iogurte	Coalhada	Leite cultivado ou fermentado	Leite acidófilo ou acidofílico	Kefir ou Kumys
Contagem total de bactérias lácticas viáveis (UFC/g)	Mínimo de 10 ⁷ **	Mínimo de 10 ⁶	Mínimo de 10 ⁶ **	Mínimo de 10 ⁷ **	Mínimo de 10 ⁷
Contagem de leveduras específicas (UFC/g)	-	-	-	-	Mínimo de 10 ⁴

**No caso em que se mencione o uso de bifidobactérias a contagem será de no mínimo 10⁶ UFC de bifidobactérias/g

Microbiológico	
Parâmetro	Padrão
Coliformes a 30°C (g)	n=5; c=2; m=10; M=100
Bolores e Leveduras (UFC/g)	n=5; c=2; m=50; M=200
Escherichia coli (UFC/mL)	n=5; c=2; m= 3; M=10
Salmonella spp. (/25mL)	n=5; c=0; m=0; M=-

2.10	Manteiga
Legislações de referência: Portaria nº 146 de 07/03/1996 (Ministério da Agricultura) Resolução nº 04, de 28/06/2000 (Ministério da Agricultura) Instrução Normativa SDA Nº 30, de 26/06/2001 (Ministério da Agricultura) Resolução nº 01 de 20/03/19 (Ministério da Agricultura) Instrução Normativa nº 60, de 23/12/2019 (Ministério da Saúde - ANVISA)	

Parâmetro	Padrão		
	Manteiga	Manteiga Comum	Manteiga de garrafa ou da terra
Matéria gordura (% m/m)	Mínimo de 82*	Mínimo de 80	Mínimo 98,5
Umidade (% m/m)	Máximo de 16	Máximo de 16. Admite-se 18 para a variedade não salgada	Máximo 0,3

Extrato seco desengordurado (% m/m)	Máximo de 2	Máximo de 2 (excluído o teor de cloreto de sódio nas variedades salgadas)	Máximo 1
Acidez na gordura (milimoles/100g de matéria gordura)	Máximo de 3	Máximo de 3	Máximo 2
Índice de peróxido (meq. de peróxido/Kg matéria gordura)	Máximo de 1	-	-
Cloreto de sódio para a VARIEDADE SALGADA (g/100g)	Máximo de 2	Máximo de 3	-
Fosfatase	Negativa	Negativa	-
Gordura de origem vegetal	-	-	Negativa

* No caso de manteiga salgada a percentagem de matéria gordura não poderá ser inferior a 80%

Microbiológico		
Parâmetro	Manteiga e Manteiga Comum	Manteiga de garrafa
Coliformes a 30/35°C (NMP/g)	n=5; c=2; m=10; M=100	n=5; c=2; m=10; M=100
Coliformes a 45°C (UFC/g)	-	n=5; c=2; m=3; M=10
Staphylococcus coagulase positiva (UFC/g)	n=5; c=1; m=10; M=100	n=5; c=1; m=10; M=100
Salmonella spp. (/25g)	n=5; c=0; m=0; M=-	-
Bolores e Leveduras (UFC/g)	n=5; c=2; m=1.000; M=10.000	-

2.11	Nata
Legislações de referência: Instrução Normativa nº 23, de 30/08/2012 (Ministério da Agricultura)	

Físico-químico	
Parâmetro	Padrão
Matéria gordura (% m/M)	Mínimo de 45
Acidez (g de ácido láctico/100g)	Máximo de 0,20

Microbiológicos	
Parâmetro	Padrão
Aeróbios mesófilos (UFC/g)	n=5; c=2; m=10.000; M=100.000
Coliformes totais (UFC/g)	n=5; c=2; m=10; M=100
Coliformes a 45°C (UFC/g)	n=5; c=2; m=<3; M=10
Staphylococcus coagulase positiva (UFC/g)	n=5; c=1; m=10; M=100
2.12 Queijos de Leite de Cabra e Queijo de leite de Ovelha	

Legislações de referência:
Portaria nº 146, de 07/03/1996 (Ministério da Agricultura)

→ Produtos que não possuem Padrão de Identidade e Qualidade até que sejam publicados os respectivos Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade serão exigidas as análises abaixo especificadas

Físico-químico	
Parâmetro	Padrão
Umidade (g/100g)	*
Matéria gordura (g/100g)	*
Nitrato (mg/Kg)	Máximo de 50**
Fosfatase residual	negativa

* De acordo com o declarado na tabela nutricional do produto

** Para queijos com umidade acima de 45,9% (queijos de alta umidade e muita alta umidade) não é permitido a presença de nitrato. Os resultados obtidos por meio de métodos quantitativos apropriados que forem menor do que o limite de quantificação pode ser considerados negativos e/ou ausentes

→ As análises microbiológicas serão feitas de acordo com o valor de umidade do queijo, conforme a Portaria MAPA nº 146, de 07/03/1996

Microbiológico	
Queijos de baixa umidade (até 35,9%)	
Parâmetro	Padrão
Coliformes a 30°C (UFC/g)	n=5; c=2; m=200; M=1.000
Coliformes a 45°C (UFC/g)	n=5; c=2; m=100; M=500
Staphylococcus coagulase positiva (UFC/g)	n=5; c=2; m=100; M=1.000
Salmonella spp. (/25g)	n=5; c=0; m=0; M=-
Queijos de média umidade (entre 36,0 e 45,9%)	
Parâmetro	Padrão
Coliformes a 30°C (UFC/g)	n=5; c=2; m=1.000; M=5.000
Coliformes a 45°C (UFC/g)	n=5; c=2; m=100; M=500
Staphylococcus coagulase positiva (UFC/g)	n=5; c=2; m=100; M=1.000
Salmonella spp. (/25g)	n=5; c=0; m=0; M=-
Listeria monocytogenes (/25g)	n=5; c=0; m=0; M=-
Queijos alta umidade (entre 46% e 54,9%)	



DIÁRIO OFICIAL

ELETRÔNICO

MUNICÍPIO DE FERNANDÓPOLIS - SP

Instituído pela Lei Municipal nº 4774/2018, de 05 de Setembro de 2018

Sexta-feira, 11 de Novembro de 2022

Edição 1.060

Parâmetro	Padrão
Coliformes a 30°C (UFC/g)	n=5; c=2; m=5.000; M=10.000
Coliformes a 45°C (UFC/g)	n=5; c=2; m=1.000; M=5.000
Staphylococcus coagulase positiva(UFC/g)	n=5; c=2; m=100; M=1.000
Salmonella spp. (25g)	n=5; c=0; m=0; M=-
Listeria Monocytogenes(25g)	n=5; c=0; m=0; M=-

Queijos de muita alta umidade (acima de 55%) com bactérias lácticas em forma viável e abundantes

Parâmetro	Padrão
Coliformes a 30°C (UFC/g)	n=5; c=3; m=100; M=1.000
Coliformes a 45°C (UFC/g)	n=5; c=2; m=10; M=100
Staphylococcus coagulase positiva(UFC/g)	n=5; c=2; m=10; M=100
Bolores e leveduras (UFC/g)	n=5; c=2; m=500; M=5.000
Salmonella spp. (25g)	n=5; c=0; m=0; M=-
Listeria Monocytogenes(25g)	n=5; c=0; m=0; M=-

2.13	Queijo de Coalho
------	------------------

Legislações de referência:
Portaria nº 146, de 07/03/1996 (Ministério da Agricultura)
Instrução Normativa nº 30, de 26/06/2001 (Ministério da Agricultura)
Instrução Normativa nº 60, de 23/12/2019 (Ministério da Saúde - ANVISA)

Físico-químico	
Parâmetro	Padrão
Umidade (g/100g)	Entre 36,0 e 54,9
Matéria gorda no extrato seco (g/100g)	Entre 35,0 e 60,0
Fosfatase residual	Negativo
Nitrato (mg/Kg)	Máximo de 50,0*

* Para queijos com umidade acima de 45,9% (queijos de coalho de muita umidade) não é permitido a presença de nitrato. Os resultados obtidos por meio de métodos quantitativos apropriados que forem menores do que o limite de quantificação podem ser considerados negativos e/ou ausentes.

Observações: O padrão microbiológico do Queijo de Coalho será o relacionado com o teor de umidade encontrado na análise físico-química.
Microbiológico: O queijo de coalho deverá obedecer aos critérios estabelecidos para queijo de médio a alto teor de umidade no "Regulamento Técnico Geral para Fixação dos Requisitos Microbiológicos de Queijos" - Portaria nº 146/96 do MAPA.

Microbiológico	
Parâmetro	Padrão
Coliformes a 30°C (UFC/g)	n=5; c=2; m=1.000; M=5.000
Coliformes a 45°C (UFC/g)	n=5; c=2; m=100; M=500
Staphylococcus coagulase positiva(UFC/g)	n=5; c=2; m=100; M=1.000
Salmonella spp. (25g)	n=5; c=0; m=0; M=-
Listeria monocytogenes (25g)	n=5; c=0; m=0; M=-

Queijo de Coalho de média umidade (entre 36,0 e 45,9%)

Parâmetro	Padrão
Coliformes a 30°C (UFC/g)	n=5; c=2; m=5.000; M=10.000
Coliformes a 45°C (UFC/g)	n=5; c=2; m=1.000; M=5.000
Staphylococcus coagulase positiva(UFC/g)	n=5; c=2; m=100; M=1.000
Salmonella spp. (25g)	n=5; c=0; m=0; M=-
Listeria monocytogenes (25g)	n=5; c=0; m=0; M=-

Queijo de Coalho de alta umidade (entre 46,0 e 54,9%)

2.14	Queijo Cremoso ou Cream Cheese
------	--------------------------------

Legislações de referência:
Instrução Normativa nº 71 de 24/07/2000 (Ministério da Agricultura)
Portaria nº 146, de 07/03/1996 (Ministério da Agricultura)

Físico-químico	
Parâmetro	Padrão
Umidade (g/100g)	Mínimo de 55,0
Matéria gorda no extrato seco (g/100g)	Mínimo de 25,0
Fosfatase residual	Negativo
Nitrato (mg/Kg)	Máximo de 50,0*

Microbiológico	
Parâmetro	Padrão
Coliformes a 30°C (UFC/g)	n=5; c=3; m=100; M=1.000
Coliformes a 45°C (UFC/g)	n=5; c=2; m=10; M=100
Staphylococcus coagulase positiva (UFC/g)	n=5; c=2; m=10; M=100
Bolores e Leveduras (UFC/g)	n=5; c=2; m=500; M=5.000
Salmonella spp. (25g)	n=5; c=0; m=0; M=-
Listeria monocytogenes (25g)	n=5; c=0; m=0; M=-

2.15	Queijo Minas Artesanal
------	------------------------

Legislações de referência:
Decreto Estadual nº 42.645, de 05/06/2002 e alterações
Decreto Estadual nº 44.864, de 01/08/2008.
Decreto Municipal nº 17.239, de 14/08/2017 e alterações

Físico-químico	
Parâmetro	Padrão
Umidade (g/100g)	Máximo 45,9
Amido (g/100g)	Negativo
Fosfatase residual	Positivo
Nitrato	Negativo*

*Para queijo minas artesanal não é permitido a presença de nitrato. Os resultados obtidos por meio de métodos quantitativos apropriados que forem menores do que o limite de quantificação podem ser considerados negativos e/ou ausentes.

Microbiológico	
Parâmetro	Padrão
Coliformes a 35°C (UFC/g)	n=5; c=2; m=1.000; M=5.000
Coliformes a 45°C (UFC/g)	n=5; c=2; m=100; M=500
Staphylococcus coagulase positiva (UFC/g)	n=5; c=2; m=100; M=1.000
Salmonella spp. (25g)	n=5; c=0; m=0; M=-
Listeria monocytogenes (25g)	n=5; c=0; m=0; M=-

2.16	Queijo Minas Frescal
------	----------------------

Legislações de referência:
Portaria nº 146, de 07/03/1996 (Ministério da Agricultura)
Portaria nº 352, de 04/09/1997 (Ministério da Agricultura)
Instrução Normativa nº 04, de 01/03/04 (Ministério da Agricultura)

Físico-químico	
Parâmetro	Padrão
Umidade (g/100g)	Acima de 55,0
Matéria gorda no extrato seco (g/100g)	Entre 25,0 e 44,9
Fosfatase residual	Negativo
Nitrato (mg/Kg)	Negativo*

* Para queijos com umidade acima de 45,9% (queijos de muita umidade e muita alta umidade) não é permitido a presença de nitrato. Os resultados obtidos por meio de métodos quantitativos apropriados que forem menores do que o limite de quantificação podem ser considerados negativos e/ou ausentes.

Microbiológico com bactéria láctea	
Parâmetro	Padrão
Coliformes a 30°C (UFC/g)	n=5; c=3; m=100; M=1.000
Coliformes a 45°C (UFC/g)	n=5; c=2; m=10; M=100
Staphylococcus coagulase positiva (UFC/g)	n=5; c=2; m=10; M=100
Salmonella spp. (25g)	n=5; c=0; m=0; M=-
Listeria monocytogenes (25g)	n=5; c=0; m=0; M=-
Bolores e Leveduras (UFC/g)	n=5; c=2; m=500; M=5.000

Microbiológico sem bactéria láctea	
Parâmetro	Padrão
Coliformes a 30°C (UFC/g)	n=5; c=3; m=100; M=1.000
Coliformes a 45°C (UFC/g)	n=5; c=2; m=50; M=500
Staphylococcus coagulase positiva (UFC/g)	n=5; c=2; m=100; M=500
Salmonella spp. (25g)	n=5; c=0; m=0; M=-
Listeria monocytogenes (25g)	n=5; c=0; m=0; M=-
Bolores e Leveduras (UFC/g)	n=5; c=2; m=500; M=5.000

2.17	Queijo Minas Padrão
------	---------------------

Legislações de referência:
Portaria nº 146, de 07/03/1996 (Ministério da Agricultura)
Instrução Normativa nº 66 de 21/07/2020 (Ministério da Agricultura)

Físico-químico	
Parâmetro	Padrão
Umidade (g/100g)	De 36,0 a 45,9
Matéria Gorda no extrato seco (/100g)	De 42,0 a 57,0
Fosfatase residual	negativo
Nitrato	máximo de 50,0*

*Para queijos com umidade acima de 45,9% (queijos de alta umidade e muita alta umidade) não é permitido a presença de nitrato. Os resultados obtidos por meio de métodos quantitativos apropriados que forem menores do que o limite de quantificação pode ser considerados negativos e/ou ausentes.

Microbiológico	
Parâmetro	Padrão
Coliformes a 30°C (UFC/g)	n=5; c=2; m=1.000; M=5.000
Coliformes a 45°C (UFC/g)	n=5; c=2; m=100; M=500
Staphylococcus coagulase positiva (UFC/g)	n=5; c=2; m=100; M=1.000
Salmonella spp. (25g)	n=5; c=0; m=0; M=-
Listeria monocytogenes (25g)	n=5; c=0; m=0; M=-



DIÁRIO OFICIAL

ELETRÔNICO

MUNICÍPIO DE FERNANDÓPOLIS - SP

Instituído pela Lei Municipal nº 4774/2018, de 05 de Setembro de 2018

Sexta-feira, 11 de Novembro de 2022

Edição 1.060

2.18	Queijo Minas Meia Cura
Legislações de referência: Instrução Normativa nº 74 de 24/07/2020 (Ministério da Agricultura) Portaria nº 146, de 07/03/1996 (Ministério da Agricultura) Instrução Normativa nº 60 de 23/12/2019 (Ministério da Saúde - ANVISA)	

Físico-químico	
Parâmetro	Padrão
Umidade (g/100g)	entre 36,0 e 45,9
Matéria Gorda no extrato seco (g/100g)	entre 42,0 e 57,0
Fosfatase residual	negativo
Nitrato (mg/Kg)	máximo de 50,0*

*Para queijos com umidade acima de 45,9% (queijos de alta umidade e muita alta umidade) não é permitido a presença de nitrato. Os resultados obtidos por meio de métodos quantitativos apropriados que forem menores do que o limite de quantificação podem ser considerados negativos e/ou ausentes.

Queijos de média umidade (entre 36 a 45,9%)

Microbiológico	
Parâmetro	Padrão
Coliformes a 30°C (UFC/g)	n=5; c=2; m=1.000; M=5.000
Coliformes a 45°C (UFC/g)	n=5; c=2; m=100; M=500
Staphylococcus coagulase positiva (UFC/g)	n=5; c=2; m=100; M=1.000
Salmonella spp. (25g)	n=5; c=0; m=0; M=-
Listeria monocytogenes (25g)	n=5; c=0; m=0; M=-

2.19	Queijo Mussarela, Mozzarella ou Muzzarella
Legislações de referência: Portaria nº 146, de 07/03/1996 (Ministério da Agricultura) Portaria nº 364, de 04/09/1997 (Ministério da Agricultura) Portaria nº 837, de 18/06/2018 (Ministério da Agricultura) altera a Portaria nº 364 Instrução Normativa nº 60, de 23/12/2019 (Ministério da Saúde - ANVISA)	

Físico-químico	
Parâmetro	Padrão
Umidade (g/100g)	Máximo 60,0
Matéria gordá no extrato seco (g/100g)	Mínimo 35,0
Fosfatase residual	Negativo
Nitrato (mg/Kg)	Máximo de 50,0*

* Para queijos com umidade acima de 45,9% (queijos de muita umidade e muita alta umidade) não é permitido a presença de nitrato. Os resultados obtidos por meio de métodos quantitativos apropriados que forem menores do que o limite de quantificação podem ser considerados negativos e/ou ausentes.

Microbiológico	
Parâmetro	Padrão
Coliformes a 30°C (UFC/g)	n=5; c=2; m=1.000; M=5.000
Coliformes a 45°C (UFC/g)	n=5; c=2; m=100; M=500
Staphylococcus coagulase positiva (UFC/g)	n=5; c=2; m=100; M=1.000
Salmonella spp. (25g)	n=5; c=0; m=0; M=-
Listeria monocytogenes (25g)	n=5; c=0; m=0; M=-

2.20	Queijo Parmesão, Parmesano, Reggiano, Reggiano e Sbrinz
Legislações de referência: Portaria nº 353, de 04/09/1997 (Ministério da Agricultura) Portaria nº 146 de 07/03/1996 (Ministério da Agricultura) Os queijos Parmesão, Parmesano, Reggiano, Reggiano e Sbrinz, deverão cumprir com o estabelecido no "Regulamento Técnico Geral de Requisitos Microbiológicos para Queijos", para Queijos de Baixa Umidade (Portaria nº 146, de 07/03/1996 do MAPA).	

Físico-químico	
Parâmetro	Padrão
Umidade (g/100g)	Máximo 35,9
Matéria gordá no extrato seco (g/100g)	32,0 a 59,9
Nitrato (mg/Kg)	Máximo de 50,0

Microbiológico	
Parâmetro	Padrão
Coliformes a 30°C (UFC/g)	n=5; c=2; m=200; M=1.000
Coliformes a 45°C (UFC/g)	n=5; c=2; m=100; M=500
Staphylococcus coagulase positiva (UFC/g)	n=5; c=2; m=100; M=1.000
Salmonella spp. (25g)	n=5; c=0; m=0; M=-

2.21	Queijo Prato
Legislações de referência: Portaria nº 358, de 04/09/1997 (Ministério da Agricultura) Portaria nº 146 de 07/03/1996 (Ministério da Agricultura)	

Físico-químico	
Parâmetro	Padrão
Umidade (g/100g)	Entre 36,0 e 45,9

Matéria gordá no extrato seco (g/100g)	Entre 45,0 e 59,9
Fosfatase residual	Negativo
Nitrato (mg/Kg)	Máximo de 50,0

Microbiológico	
Queijo de média umidade (entre 36,0 e 45,9%)	
Parâmetro	Padrão
Coliformes totais (UFC/g)	n=5; c=2; m=1.000; M=5.000
Coliformes a 45°C (UFC/g)	n=5; c=2; m=100; M=500
Staphylococcus coagulase positiva (UFC/g)	n=5; c=2; m=100; M=1.000
Salmonella spp. (25g)	n=5; c=0; m=0; M=-
Listeria monocytogenes (25g)	n=5; c=0; m=0; M=-

2.22	Queijo Processado ou Fundido
Legislações de referência: Portaria nº 146, de 07/03/1996 (Ministério da Agricultura) Portaria nº 356, de 04/09/1997 (Ministério da Agricultura)	

Físico-químico	
Parâmetro	Padrão
Umidade (g/100g)	Máximo 70,0
Matéria gordá no extrato seco (g/100g)	Mínimo 35,0
Nitrato (mg/Kg)	Máximo de 50,0*

* Para queijos com umidade acima de 45,9% (queijos de alta umidade e muita alta umidade) não é permitido a presença de nitrato. Os resultados obtidos por meio de métodos quantitativos apropriados que forem menores do que o limite de quantificação podem ser considerados negativos e/ou ausentes.

Microbiológico	
Parâmetro	Padrão
Coliformes a 30°C (UFC/g)	n=5; c=2; m=100; M=100
Coliformes a 45°C (UFC/g)	n=5; c=2; m=3; M=10
Staphylococcus coagulase positiva (UFC/g)	n=5; c=2; m=100; M=1.000

2.23	Queijo Provolone
Legislações de referência: Portaria nº 146, de 07/03/1996 (Ministério da Agricultura) Portaria nº 73, de 24/07/2020 (Ministério da Agricultura)	

Físico-químico		
Parâmetro	Padrão	
	Fresco	Maturado
Umidade (g/100g)	Entre 36,0 e 54,9	máximo de 45,9
Matéria gordá no extrato seco (g/100g)	Entre 25,0 e 59,9	mínimo de 25,0
Fosfatase Residual	negativo	negativo
Nitrato (mg/Kg)	máximo de 50,0*	Máximo de 50,0

* Para queijos com umidade acima de 45,9% (queijos de alta umidade e muita alta umidade) não é permitido a presença de nitrato. Os resultados obtidos por meio de métodos quantitativos apropriados que forem menores do que o limite de quantificação podem ser considerados negativos e/ou ausentes.

Queijos de baixa umidade (menor que 36%)	
Microbiológico	
Parâmetro	Padrão
Coliformes a 30°C (UFC/g)	n=5; c=2; m=200; M=1.000
Coliformes a 45°C (UFC/g)	n=5; c=2; m=100; M=500
Staphylococcus coagulase positiva (UFC/g)	n=5; c=2; m=100; M=1.000
Salmonella spp. (25g)	n=5; c=0; m=0; M=-
Listeria monocytogenes (25g)	n=5; c=0; m=0; M=-

Queijos de média umidade (entre 36% e 45,9%)	
Microbiológico	
Parâmetro	Padrão
Coliformes a 30°C (UFC/g)	n=5; c=2; m=1.000; M=5.000
Coliformes a 45°C (UFC/g)	n=5; c=2; m=100; M=500
Staphylococcus coagulase positiva (UFC/g)	n=5; c=2; m=100; M=1.000
Salmonella spp. (25g)	n=5; c=0; m=0; M=-
Listeria monocytogenes (25g)	n=5; c=0; m=0; M=-

Queijos de alta umidade (entre 46 e 54,9%)	
Microbiológico	
Parâmetro	Padrão
Coliformes a 30°C (UFC/g)	n=5; c=2; m=5.000; M=10.000
Coliformes a 45°C (UFC/g)	n=5; c=2; m=1.000; M=5.000
Staphylococcus coagulase positiva (UFC/g)	n=5; c=2; m=100; M=1.000
Salmonella spp. (25g)	n=5; c=0; m=0; M=-
Listeria monocytogenes (25g)	n=5; c=0; m=0; M=-



DIÁRIO OFICIAL

ELETRÔNICO

MUNICÍPIO DE FERNANDÓPOLIS - SP

Instituído pela Lei Municipal nº 4774/2018, de 05 de Setembro de 2018

Sexta-feira, 11 de Novembro de 2022

Edição 1.060

2.24	Queijo Ralado
Legislações de referência: Portaria nº 146, de 07/03/1996 (Ministério da Agricultura) Portaria nº 357, de 04/09/1997 (Ministério da Agricultura)	

2.26	Queijos sem Padrão de Identidade e Qualidade
Legislações de referência: Portaria 146 de 07/03/96 (Ministério da Agricultura)	
Para os queijos que não possuem Padrão de Identidade e Qualidade como Mussarela de Búfala, Cottage, Queijo Condimentado, Brie, e outros até que sejam publicados os respectivos Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade serão exigidas as análises abaixo especificadas:	

Parâmetro	Padrão	
	Com predominância (>50% m/m) de queijos de baixa umidade	Com predominância (>50% m/m) de queijos de média umidade
Umidade (g/100g)	Máximo de 20	Máximo de 30
Nitrato (mg/Kg)	Máximo de 50,0	
Fosfatase residual	Negativa	

Obs. A matéria gorda no extrato seco (g/100g) deve corresponder à média ponderada dos valores da matéria gorda no extrato seco estabelecidos para as variedades, nas proporções utilizadas.

Parâmetro	Padrão	
	Com predominância (>50% m/m) de queijos de baixa umidade	Com predominância (>50% m/m) de queijos de média umidade
Umidade (g/100g)		*
Matéria gorda (g/100g)		*
Nitrato (mg/Kg)	Máximo de 50,0**	
Fosfatase residual	Negativa	

* De acordo com o declarado na tabela nutricional do produto
** Para queijos com umidade acima de 45,9% (queijos de muita umidade e muita alta umidade) não é permitido a presença de nitrato.
Os resultados obtidos por meio de métodos quantitativos apropriados que forem menores do que o limite de quantificação pode ser considerados negativos e/ou ausentes.

Microbiológico (Queijo ralado elaborado com uma única variedade de queijo)			
Queijo ralado de baixa umidade (máximo de 35,9%)		Queijo ralado de média umidade (entre 36,0 e 45,9%)	
Parâmetro	Padrão	Parâmetro	Padrão
Coliformes a 30°C (UFC/g)	n=5; c=2; m=200; M=1.000	Coliformes a 30°C (UFC/g)	n=5; c=2; m=1.000; M=5.000
Coliformes a 45°C (UFC/g)	n=5; c=2; m=100; M=500	Coliformes a 45°C (UFC/g)	n=5; c=2; m=100; M=500
Staphylococcus coagulase positiva (UFC/g)	n=5; c=2; m=100; M=1.000	Staphylococcus coagulase positiva (UFC/g)	n=5; c=2; m=100; M=1.000
Salmonella spp. (25g)	n=5; c=0; m=0; M=-	Salmonella spp. (25g)	n=5; c=0; m=0; M=-
Bolores e Leveduras (UFC/g)	n=5; c=2; m=500; M=5.000	Listeria monocitogenes (25g)	n=5; c=0; m=0; M=-
		Bolores e Leveduras (UFC/g)	n=5; c=2; m=500; M=5.000

→As análises microbiológicas serão feitas obrigatoriamente de acordo com o valor de umidade do queijo, conforme a Portaria MAPA nº 146, de 07/03/1996.

Microbiológico Queijos de baixa umidade (até 35,9%)	
Parâmetro	Padrão
Coliformes a 30°C (UFC/g)	n=5; c=2; m=200; M=1.000
Coliformes a 45°C (UFC/g)	n=5; c=2; m=100; M=500
Staphylococcus coagulase positiva (UFC/g)	n=5; c=2; m=100; M=1.000
Salmonella spp. (25g)	n=5; c=0; m=0; M=-

Microbiológico (Queijo ralado elaborado com queijos de média umidade com ou sem queijos de baixa umidade)	
Parâmetro	Padrão
Coliformes a 30°C (UFC/g)	n=5; c=2; m=1.000; M=5.000
Coliformes a 45°C (UFC/g)	n=5; c=2; m=100; M=500
Staphylococcus coagulase positiva (UFC/g)	n=5; c=2; m=100; M=1.000
Salmonella spp. (25g)	n=5; c=0; m=0; M=-
Listeria monocitogenes (25g)	n=5; c=0; m=0; M=-
Bolores e Leveduras (UFC/g)	n=5; c=2; m=500; M=5.000

Microbiológico Queijos de média umidade (entre 36 e 45,9%)	
Parâmetro	Padrão
Coliformes a 30°C (UFC/g)	n=5; c=2; m=1.000; M=5.000
Coliformes a 45°C (UFC/g)	n=5; c=2; m=100; M=500
Staphylococcus coagulase positiva (UFC/g)	n=5; c=2; m=100; M=1.000
Salmonella spp. (25g)	n=5; c=0; m=0; M=-
Listeria monocitogenes (25g)	n=5; c=0; m=0; M=-

2.25	Queijo do Reino
Legislações de referência: Portaria nº 146 de 07/03/1996 (Ministério da Agricultura) Instrução Normativa nº48, de 29/10/2018 (Ministério da Agricultura)	

Microbiológico Queijos de alta umidade (entre 46 e 54,9%)	
Parâmetro	Padrão
Coliformes a 30°C (UFC/g)	n=5; c=2; m=5.000; M=10.000
Coliformes a 45°C (UFC/g)	n=5; c=2; m=1.000; M=5.000
Staphylococcus coagulase positiva (UFC/g)	n=5; c=2; m=100; M=1.000
Salmonella spp. (25g)	n=5; c=0; m=0; M=-
Listeria monocitogenes (25g)	n=5; c=0; m=0; M=-

Físico-químico	
Parâmetro	Padrão
Umidade (g/100g)	Máximo de 40,0
Matéria gorda no extrato seco (g/100g)	Mínimo de 45,0
Fosfatase Residual	negativo
Nitrato (mg/Kg)	Máximo de 50,0*

* Para queijos com umidade acima de 45,9% (queijos de alta umidade e muita alta umidade) não é permitido a presença de nitrato. Os resultados obtidos por meio de métodos quantitativos apropriados que forem menores do que o limite de quantificação podem ser considerados negativos e/ou ausentes.

Microbiológico Queijos Quatiolo, Cremoso e Criolo (entre 46 e 54,9% de umidade)	
Parâmetro	Padrão
Coliformes a 30°C (UFC/g)	n=5; c=2; m=10.000; M=100.000
Coliformes a 45°C (UFC/g)	n=5; c=2; m=1.000; M=5.000
Staphylococcus coagulase positiva (UFC/g)	n=5; c=2; m=100; M=1.000
Salmonella spp. (25g)	n=5; c=0; m=0; M=-
Listeria monocitogenes (25g)	n=5; c=0; m=0; M=-

Queijos de baixa umidade (até 35,9%)	
Microbiológico	
Parâmetro	Padrão
Coliformes a 30°C (UFC/g)	n=5; c=2; m=200; M=1.000
Coliformes a 45°C (UFC/g)	n=5; c=2; m=100; M=500
Staphylococcus coagulase positiva (UFC/g)	n=5; c=2; m=100; M=1.000
Salmonella spp. (25g)	n=5; c=0; m=0; M=-

Microbiológico Queijos de muito alta umidade (acima de 55%) com bactérias lácticas em forma viável e abundantes	
Parâmetro	Padrão
Coliformes a 30°C (UFC/g)	n=5; c=3; m=100; M=1.000
Coliformes a 45°C (UFC/g)	n=5; c=2; m=10; M=100
Staphylococcus coagulase positiva (UFC/g)	n=5; c=2; m=10; M=100
Bolores e Leveduras (UFC/g)	n=5; c=2; m=500; M=5.000
Salmonella spp. (25g)	n=5; c=0; m=0; M=-
Listeria monocitogenes (25g)	n=5; c=0; m=0; M=-

Queijos de média umidade (entre 36 e 45,9%)	
Microbiológico	
Parâmetro	Padrão
Coliformes a 30°C (UFC/g)	n=5; c=2; m=1.000; M=5.000
Coliformes a 45°C (UFC/g)	n=5; c=2; m=100; M=500
Staphylococcus coagulase positiva (UFC/g)	n=5; c=2; m=100; M=1.000
Salmonella spp. (25g)	n=5; c=0; m=0; M=-
Listeria monocitogenes (25g)	n=5; c=0; m=0; M=-

Microbiológico Queijos de muito alta umidade (acima de 55%) sem bactérias lácticas em forma viável e abundantes	
Parâmetro	Padrão
Coliformes a 30°C (UFC/g)	n=5; c=2; m=10; M=1.000
Coliformes a 45°C (UFC/g)	n=5; c=2; m=50; M=500
Staphylococcus coagulase positiva (UFC/g)	n=5; c=1; m=100; M=5.000
Bolores e Leveduras (UFC/g)	n=5; c=2; m=500; M=5.000
Salmonella spp. (25g)	n=5; c=0; m=0; M=-
Listeria monocitogenes (25g)	n=5; c=0; m=0; M=-

Diário Oficial Assinado Eletronicamente com Certificado Padrão ICPBrasil e Protocolado de acordo com a Medida Provisória 2200-2 do Art. 10º de 24.08.01 da ICP-Brasil

Arquivo Assinado Digitalmente pelo servidor BRUNO CEZAR ROSSELLI MEDRI. A Prefeitura do Município de Fernandópolis-SP, dá garantia da autenticidade deste documento, desde que o mesmo seja baixado do site <http://www.fernandopolis.sp.gov.br> no link **Diário Oficial Eletrônico**.



DIÁRIO OFICIAL

ELETRÔNICO

MUNICÍPIO DE FERNANDÓPOLIS - SP

Instituído pela Lei Municipal nº 4774/2018, de 05 de Setembro de 2018

Sexta-feira, 11 de Novembro de 2022

Edição 1.060

2.27	Requeijão
Legislação de referência: Portaria nº 359 de 04/09/1997 (Ministério da Agricultura) Ofício-Circular nº 3/2019/CGI_2/DIPOA/SDS/MAPA	

Parâmetro	Físico-Químico		
	Requeijão	Requeijão Cremoso	Requeijão de Manteiga
Matéria gorda no extrato seco (g/100g)	45,0 a 54,9	Mínimo de 55	25,0 a 59,9
Umidade (g/100 g)	Máximo de 60,0	Máximo de 65	Máximo de 58,0
Amido	Negativo		

Parâmetro	Microbiológico	
	Requeijão	Padrão
Coliformes a 30°C (UFC/g)	n=5; c=2; m=10; M=100	
Coliformes a 45°C (UFC/g)	n=5; c=2; m<3; M=10	
Staphylococcus coagulase positiva (UFC/g)	n=5; c=2; m=100; M=1.000	

2.28	Ricota
Legislação de referência: Portaria nº146, de 07/03/96 (Ministério da Agricultura) Instrução Normativa nº 65, de 21/07/2020 (Ministério da Agricultura)	

Parâmetro	Físico-químico	
	Fresca	Defumada
Umidade (g/100g)	mínimo de 55,0	Máxima de 54,9
Matéria gorda (g/100g)	Entre 10,0 e 44,9	Entre 10,0 e 59,9
Nitrato (mg/Kg)	negativo	Máximo de 50,0*
Fosfatase residual	negativo	negativo

*Para queijos com umidade acima de 45,9% (queijos de muita umidade e muita alta umidade) não é permitido a presença de nitrato. Os resultados obtidos por meio de métodos quantitativos apropriados que forem menores do que o limite de quantificação podem ser considerados negativos e/ou ausentes.

Parâmetro	Microbiológico	
	Queijos de baixa umidade (até 35,9%)	Padrão
Coliformes a 30°C (UFC/g)	n=5; c=2; m=200; M=1.000	
Coliformes a 45°C (UFC/g)	n=5; c=2; m=100; M=500	
Staphylococcus coagulase positiva (UFC/g)	n=5; c=2; m=100; M=1.000	
Salmonella spp. (25g)	n=5; c=0; m=0; M=-	

Parâmetro	Microbiológico	
	Queijos de média umidade (entre 36 e 45,9%)	Padrão
Coliformes a 30°C (UFC/g)	n=5; c=2; m=1.000; M=5.000	
Coliformes a 45°C (UFC/g)	n=5; c=2; m=100; M=500	
Staphylococcus coagulase positiva (UFC/g)	n=5; c=2; m=100; M=1.000	
Salmonella spp. (25g)	n=5; c=0; m=0; M=-	
Listeria monocytogenes (25g)	n=5; c=0; m=0; M=-	

Parâmetro	Microbiológico	
	Queijos de alta umidade (entre 46 e 54,9%)	Padrão
Coliformes a 30°C (UFC/g)	n=5; c=2; m=5.000; M=10.000	
Coliformes a 45°C (UFC/g)	n=5; c=2; m=1.000; M=5.000	
Staphylococcus coagulase positiva (UFC/g)	n=5; c=2; m=100; M=1.000	
Salmonella spp. (25g)	n=5; c=0; m=0; M=-	
Listeria monocytogenes (25g)	n=5; c=0; m=0; M=-	

Parâmetro	Microbiológico	
	Queijos de muito alta umidade (acima de 55%)	Padrão
Coliformes a 30°C (UFC/g)	n=5; c=2; m=100; M=1.000	
Coliformes a 45°C (UFC/g)	n=5; c=2; m=50; M=500	
Staphylococcus coagulase positiva (UFC/g)	n=5; c=1; m=100; M=500	
Bolores e Leveduras (UFC/g)	n=5; c=2; m=500; M=5.000	
Listeria monocytogenes (25g)	n=5; c=0; m=0; M=-	
Salmonella spp. (25g)	n=5; c=0; m=0; M=-	

2.29	Sobremesa láctea
Legislação de referência: Instrução Normativa nº 60 de 23/12/2019 (Ministério da Saúde- ANVISA) Instrução Normativa nº 84, de 17/08/2020 (Ministério da Agricultura)	

Parâmetro	Físico-químico			
	Sobremesa láctea sem adição	Sobremesa láctea com adição	Sobremesa láctea fermentada, sem adição	Sobremesa láctea fermentada, com adição
Sólidos totais (g/100g)	mínimo de 20	mínimo de 10	mínimo de 20	Mínimo de 10
Acidez (g de ác. láctico/100g)	-	-	0,6 a 2,0	0,6 a 2,0
Proteína (g/100g)	mínimo de 2	mínimo de 1	mínimo de 2	mínimo de 1
Amido (%m/m)	máximo de 4	máximo de 4	máximo de 4	máximo de 4

Parâmetro	Físico-químico			
	Sobremesa láctea tratada termicamente após fermentação, sem adição	Sobremesa láctea tratada termicamente após fermentação, com adição	Sobremesa láctea de soro, sem adição	Sobremesa láctea de soro, com adição
Sólidos totais (g/100g)	mínimo de 20	mínimo de 10	mínimo de 10	Mínimo de 10
Acidez (g de ác. Láctico/100g)	0,6 a 2,0	0,6 a 2,0	-	-
Proteína (g/100g)	mínimo de 2	mínimo de 1	mínimo de 1,7	mínimo de 1
Amido (%m/m)	máximo de 4	máximo de 4	máximo de 4	máximo de 4

Parâmetro	Físico-químico			
	Sobremesa láctea de soro fermentada, sem adição	Sobremesa láctea de soro de leite fermentada, com adição	Sobremesa láctea de soro tratada termicamente após fermentação, sem adição	Sobremesa láctea de soro tratada termicamente após fermentação, com adição
Sólidos totais (g/100g)	mínimo de 10	mínimo de 10	mínimo de 10	Mínimo de 10
Acidez (g de ác. Láctico/100g)	0,6 a 2,0	0,6 a 2,0	0,6 a 2,0	0,6 a 2,0
Proteína (g/100g)	mínimo de 1,7	mínimo de 1	mínimo de 1,7	mínimo de 1
Amido (%m/m)	máximo de 4	máximo de 4	máximo de 4	máximo de 4

Parâmetro	Contagem de microrganismos específicos			
	Sobremesa láctea fermentada, sem adições	Sobremesa láctea fermentada, com adições	Sobremesa láctea de soro fermentada, sem adições	Sobremesa láctea de soro fermentada, com adições
Contagem de microrganismos específicos (UFC/g)	Mínimo de 10 ⁶			

Parâmetro	Microbiológico	
	Padrão	Padrão
Bacillus cereus presuntivo/g		n=5; c=2; m=100; M=500
Enterobacteriaceae (UFC/g)		n=5; c=2; m=10; M=100
Bactérias lácticas (UFC/g)		≥ 1.000.000
Staphylococcus coagulase positiva (UFC/g)		n=5; c=2; m=100; M=500
Salmonella spp. (25g)		n=5; c=0; m=0; M=-

2.30	Soro de leite
Legislação de referência: Instrução Normativa nº 80 de 13/08/2020 (Ministério da Agricultura)	

Parâmetro	Físico-químico		
	Soro de leite	Soro de leite ácido	Soro de leite concentrado e Soro de leite ácido concentrado
pH	6,0 a 6,8	<6,0	5,8 a 6,9
Acidez titulável em ác. Láctico (g/100g)	0,08 a 0,14	-	-
Sólidos totais (g/100g)	≥5,01	≥5,01	≥11,0

2.31	Soro de leite em pó
Legislação de referência: Instrução Normativa nº 80 de 13/08/2020 (Ministério da Agricultura)	

Parâmetro	Físico-químico	
	Soro de leite em pó	Soro de leite ácido em pó
Lactose (g/100g)	Mínimo de 61,0	Mínimo de 61,0
Proteína láctea (g/100g)	Mínimo 10	Mínimo 7,0
Umidade (g/100g)	Máximo de 5,0	Máximo 4,5
Cinzas(g/100g)	Máximo de 9,5	Máximo 15,0
Acidez titulável em ácido láctico(g/100g)	Máximo 0,35	Máximo 0,35
pH solução a 10%	Mínimo 5,1	Máximo 5,1



DIÁRIO OFICIAL

ELETRÔNICO

MUNICÍPIO DE FERNANDÓPOLIS - SP

Instituído pela Lei Municipal nº 4774/2018, de 05 de Setembro de 2018

Sexta-feira, 11 de Novembro de 2022

Edição 1.060

Microbiológico	
Parâmetro	Padrão
Aeróbios mesófilos viáveis (UFC/g)	n=5; c=2; m=30.000; M=100.000
Coliformes a 30°C (UFC/g)	n=5; c=2; m=10; M=100
Coliformes a 45°C (UFC/g)	n=5; c=2; m < 3; M=10
Staphylococcus coagulase positiva (UFC/g)	n=5; c=1; m=10; M=100
Salmonella spp. (25g)	n=5; c=0; m=0

3	Produtos de abelhas e derivados
---	---------------------------------

3.1	Aptioxina
Legislação de referência: Instrução Normativa nº 03 de 19/01/2001 (Ministério da Agricultura)	

Físico-Químico	
Parâmetro	Padrão
Umidade (g/100g)	Máximo de 3,0
Teor proteico (g/100g)	50 a 85
Fosfolipase A	17 a 19 U/mg proteína

3.2	Cera de Abelha
Legislação de referência: Instrução Normativa nº 03 de 19/01/2001 (Ministério da Agricultura)	

Físico-Químico		
Parâmetro	Padrão	
Ponto de fusão (°C)	61 a 65	
Solubilidade	em água	Insolúvel
	em óleos voláteis, éter, clorofórmio e benzeno	Solúvel
Índice de acidez mg KOH (v/g)	17 a 24	
Índice de ésteres	72 a 79	
Índice de relação ésteres e acidez	3,3 a 4,2	
Ponto de saponificação turva (°C)	Máximo de 65	

3.3	Extrato de Própolis
Legislação de referência: Instrução Normativa nº 3 de 19/01/2001 (Ministério da Agricultura)	

Físico-Químico	
Parâmetro	Padrão
Extrato seco (% m/v)	Mínimo de 11
Cera (% m/m)	Máximo de 1 do extrato seco
Compostos flavonóides (% m/m)	Mínimo de 0,25
Compostos fenólicos (% m/m)	Mínimo de 0,5
Teor alcoólico (v/v)	Máximo de 70° GL
Atividade de oxidação	Máximo de 22 segundos
Metanol mg/L	Máximo de 0,4

3.4	Geléia Real
Legislação de referência: Instrução Normativa nº 03 de 19/01/2001 (Ministério da Agricultura)	

Físico-Químico	
Parâmetro	Padrão
Umidade (% m/m)	60 a 70
Cinzas (% m/m)	Máximo de 1,5
Sacarose (% m/m)	Máximo de 5
Açúcares Redutores em Glicose (% m/m)	Mínimo de 10
Lípidos Totais (% m/m)	Mínimo de 3
pH	3,4 a 4,5
Proteínas (% m/m)	Mínimo de 10
Índice de Acidez (m/m) (mg KOH/g)	23 a 53
HDA (% m/m na base seca)	Mínimo de 2

Microbiológico	
Parâmetro	Padrão
Coliformes a 45°C (UFC/g)	n=5; c=0; m=0; M=-
Salmonella spp. e Shigella spp. (25g)	n=5; c=0; m=0; M=-
Bolores e Leveduras(UFC/g)	n=5; c=2; m=10; M=100

3.5	Geléia Real Liofilizada
Legislação de referência: Instrução Normativa nº 03 de 19/01/2001 (Ministério da Agricultura)	

Físico-Químico	
Parâmetro	Padrão
Umidade (% m/m)	Máximo de 3

Cinzas (% m/m)	2 a 5
Sacarose (% m/m)	Máximo de 5
Açúcares Redutores (% m/m)	Mínimo de 27
Lípidos Totais (% m/m)	Mínimo de 8
Proteínas (% m/m)	Mínimo de 27
Amido	Ausente
10 HDA (% m/m na base seca)	Mínimo de 5
Ácido hidróxitransdecenoico(% m/m) na base seca	1,2 a 2,5
Ácido hidróxitransdecenoico(% m/m) na base seca	1,2 a 5,0
Ácido cetotransdecenoico(% m/m) na base seca	2,6 a 5,0

3.6	Mel
Legislação de referência: Instrução Normativa nº 11, de 20/10/2000 (Ministério da Agricultura)	

Parâmetro	Padrão	
	Mel Floral	Mel Melato
Minerais (g/100g)	Máximo de 0,6	Máximo de 1,2
Hidroxiacetilfurfural - HMF(mg/Kg)	Máximo de 60	Máximo de 60
Açúcares redutores (g/100g)	Mínimo de 65	Mínimo de 60
Umidade (g/100g)	Máximo de 20	Máximo de 20
Sacarose aparente (g/100g)	Máximo de 6	Máximo de 15
Acidez (miliequivalentes/Kg)	Máximo de 50	Máximo de 50
Sólidos insolúveis em água* (g/100g)	Máximo de 0,1	Máximo de 0,1
Atividade diastática (escala de Gothe)**	Mínimo de 8	Mínimo de 8

*Exceto no mel prensado, que se tolera até 0,5g/100g, unicamente em produtos acondicionados para sua venda direta ao público.

**Os méis com baixo conteúdo enzimático devem ter como mínimo uma atividade diastática correspondente a 3 na escala Göthe, sempre que o conteúdo de hidroximetilfurfural não exceda a 15 mg/kg

3.7	Pólen Apícola
Legislação de referência: Instrução Normativa nº 03 de 19/01/2001 (Ministério da Agricultura)	

Parâmetro	Padrão	
	Pólen Apícola	Pólen Apícola Desidratado
Umidade (% m/m)	Máximo de 30	Máximo de 4
Cinzas (% m/m na base seca)	Máximo de 4	
Proteínas (% m/m na base seca)	Mínimo de 8	
Açúcares Totais (% m/m na base seca)	14,5 a 55	
Lípidos (% m/m na base seca)	Mínimo de 1,8	
Fibra bruta (% m/m na base seca)	Mínimo de 2	
Acidez livre (mEq/Kg)	Máximo de 300	
pH	4 a 6	

3.8	Própolis
Legislação de referência: Instrução Normativa nº 03 de 19/01/2001 (Ministério da Agricultura)	

Físico-Químico	
Parâmetro	Padrão
Perda por dessecação (% m/m)	Máximo de 8
Cinzas (% m/m)	Máximo de 5
Cera (% m/m)	Máximo de 25
Compostos fenólicos (% m/m)	Mínimo de 5
Compostos flavonóides (% m/m)	Mínimo de 0,5
Atividade de oxidação	Máximo de 22 segundos
Massa mecânica (% m/m)	Máximo de 40
Solúveis em Etanol (% m/m)	Mínimo de 35

4	Ovos e derivados
---	------------------

4.1	Conserva de Ovos
Legislação de referência: Instrução Normativa nº 60 de 23/12/2019(Ministério da Saúde-ANVISA)	

Microbiológico*	
Parâmetro	Padrão
Salmonella spp. (25g)	n=5; c=0; m=0; M=-
Enterobacteriaceae (UFC/g)	n=5; c=1; m=100; M= 1.000
Bolores e leveduras (UFC/g)	n=5; c=1; m=1.000; M= 10.000

4.2	Ovo Integral
Legislações de referência: Resolução nº 05, de 05/07/91(Ministério da Agricultura)	

Diário Oficial Assinado Eletronicamente com Certificado Padrão ICPBrasil e Protocolado de acordo com a Medida Provisória 2200-2 do Art. 10º de 24.08.01 da ICP-Brasil

Arquivo Assinado Digitalmente pelo servidor BRUNO CEZAR ROSSELLI MEDRI. A Prefeitura do Município de Fernandópolis-SP, dá garantia da autenticidade deste documento, desde que o mesmo seja baixado do site <http://www.fernandopolis.sp.gov.br> no link **Diário Oficial Eletrônico**.



DIÁRIO OFICIAL

ELETRÔNICO

MUNICÍPIO DE FERNANDÓPOLIS - SP

Instituído pela Lei Municipal nº 4774/2018, de 05 de Setembro de 2018

Sexta-feira, 11 de Novembro de 2022

Edição 1.060

Físico-químico		
Parâmetro	Padrão	
	Ovo integral líquido	Ovo integral desidratado
Sólidos totais (%)	Mínimo de 23,0	Mínimo de 96,0
pH	7,0-7,8	7,0-9,0
Cinzas (%)	Máxima de 1,1	Máxima de 4,0
Proteínas (N.6,25)(%)	Mínimo de 11,7	Mínimo de 45,0
Gordura (%)	Mínimo de 10,0	Mínimo de 40,0

Microbiológico		
Parâmetro	Padrão	
	Ovo integral líquido	Ovo integral desidratado
Contagem padrão em placas (UFC/g)	Máxima de 50.000	Máxima de 50.000
Coliformes a 45 °C (em 1g)	Ausência	Ausência
Salmonella spp.	Ausência	Ausência
Staphylococcus coagulase positiva (UFC/g)	Ausência em 1g	Ausência em 0,1g

4.3	Ovo (in natura)
-----	-----------------

Legislação de referência:
Instrução Normativa nº 60 de 23/12/2019(Ministério da Saúde-ANVISA)

Microbiológico		
Parâmetro	Padrão	
	Salmonella spp.	n=5; c=0; m=0; M=-

5	Carne e derivados
---	-------------------

5.1	Almôndega de Aves
-----	-------------------

Legislações de referência:
Instrução Normativa nº 20, de 31/07/2000 (Ministério da Agricultura)
Instrução Normativa nº 60 de 23/12/2019(Ministério da Saúde-ANVISA)

Físico-químico		
Parâmetro	Padrão	
	Almôndega Crua	Almôndega Cozida
Proteína (%)	Mínimo de 12	Mínimo de 12
Gordura (%)	Máximo de 18	Máximo de 18
Cálcio (% na base seca)	Máximo de 0,10	Máximo de 0,45
Carboidratos totais (%)	Máximo de 10	Máximo de 10

Microbiológico - Almôndega crua		
Parâmetro	Padrão	
	Salmonella Enteritidis (g)	n=5; c=0; m=0; M=-
Salmonella Typhimurium(25g)	n=5; c=0; m=0; M=-	
Escherichia coli (UFC/g)	n=5; c=3; m=500; M= 5.000	
Aeróbios mesófilos(UFC/g)	n=5; c=3; m=100.000; M=1.000.000	

Microbiológico - Almôndega Cozida		
Parâmetro	Padrão	
	Salmonella spp. (25g)	n=10; c=0; m=0; M=-
Clostridium perfringens (UFC/g)	n=5; c=1; m=100; M= 1.000	
Staphylococcus coagulase positiva (UFC/g)	n=5; c=1; m=100; M= 1.000	
Escherichia coli(UFC/g)	n=5; c=2; m < 10; M=100	

5.2	Almôndega
-----	-----------

Legislações de referência:
Instrução Normativa nº 20, de 31/07/2000 (Ministério da Agricultura)
Instrução Normativa nº 60 de 23/12/2019(Ministério da Saúde-ANVISA)

Físico-químico		
Parâmetro	Padrão	
	Almôndega Cozida	Almôndega Crua
Proteína (%)	Mínimo de 12	Mínimo de 12
Gordura (%)	Máximo de 18	Máximo de 18
Cálcio (% na base seca)	Máximo de 0,45	Máximo de 0,10
Carboidratos totais (%)	Máximo de 10	Máximo de 10

Microbiológico		
Parâmetro	Padrão	
	Clostridium sulfito reductor a 46°C(UFC/g)	-
Salmonella spp. (25g)	n=5; c=0; m=0; M=-	n=5; c=0; m=0; M=-

Escherichia coli para carne suína(UFC/g)	n=5; c=3; m=100;M=1.000	n=5; c=2; m<10;M=100
Escherichia coli para carne bovina e outras carnes(UFC/g)	n=5; c=2; m=10;M=100	n=5; c=2; m<10;M=100
Staphylococcus coagulase positiva (UFC/g)	n=5; c=2; m=100; M=10.000	n=5; c=1; m=100; M=1.000
Aeróbios mesófilos (UFC/g)	n=5; c=3; m=100.000; M=1.000.000	-

5.3	Apresentado
-----	-------------

Legislações de referência:
Instrução Normativa nº 20, de 31/07/2000 (Ministério da Agricultura)
Instrução Normativa nº 09, de 08/04/2009 (Ministério da Agricultura)
Instrução Normativa nº 37, de 13/10/2011(Ministério da Agricultura)
Instrução Normativa nº 60 de 23/12/2019(Ministério da Saúde-ANVISA)

Físico-químico	
Parâmetro	Padrão
Umidade (%)	Máximo de 75
Proteína (%)	Mínimo de 13
Gordura (%)	Máximo de 12
Amido (%)*	Máximo de 2
Carboidratos totais (%)*	Máximo de 5
Nitrito**g/100g	Máximo de 0,015
Nitrato**g/100g (expresso como nitrato total)	Máximo de 0,015

* A somatória de amido máximo e açúcares totais (carboidratos totais) não deverá ultrapassar a 5%, sendo que o teor máximo de amido se limita a 2%.
**O conservador poderá ser: nitrito de sódio, nitrito de potássio, nitrato de sódio e nitrato de potássio.

Microbiológico	
Parâmetro	Padrão
Escherichia coli (UFC/g)	n=5; c=2; m<10; M=100
Salmonella spp. (25g)	n=10; c=0; m=0; M=-
Clostridium perfringens (UFC/g)	n=5; c=1; m=100; M=1.000
Staphylococcus coagulase positiva (UFC/g)	n=5; c=1; m=100; M=1.000
Listeria monocytogenes (25g)	n=5; c=0; m=0; M=-

5.4	Bacon e BARRIGA Defumada(produtos gordurosos)
-----	---

Legislações de referência:
Instrução Normativa nº 21, de 31/07/2000 (Ministério da Agricultura)
Instrução Normativa nº 60 de 23/12/2019 (Ministério da Saúde-ANVISA)

Físico-químico	
Parâmetro	Padrão
Nitrito* (g/100g)	Máximo de 0,015
Nitrato* (g/100g -expresso como nitrato total)	Máximo de 0,015

* O conservador poderá ser: nitrito de sódio, nitrito de potássio, nitrato de sódio e nitrato de potássio.

Microbiológico	
Parâmetro	Padrão
Salmonella spp. (25g)	n=5; c=0; m=0; M=-
Staphylococcus coagulase positiva (UFC/g)	n=5; c=1; m=500; M=3.000
Escherichia coli (UFC/g)	n=5; c=2; m < 10; M= 100

5.5	Carne crua temperada, resfriada ou congelada de aves
-----	--

Legislação de referência:
Instrução Normativa nº 60 de 23/12/2019 (Ministério da Saúde-ANVISA)

Microbiológico	
Parâmetro	Padrão
Salmonella Enteritidis (25g)	n=5; c=0; m=0;M=-
Salmonella Typhimurium (25g)	n=5; c=0; m=0; M=-
Escherichia coli (UFC/g)	n=5; c=3; m=500; M=5.000
Aeróbios mesófilos (UFC/g) (exceto miúdos)	n=5; c=3; m=100.000; M=1.000.000
Aeróbios mesófilos (UFC/g) (somente para miúdos)	n=5; c=3; m=500.000; M=5.000.000

5.6	Carnes cruas, temperadas ou não, refrigeradas ou congeladas de Aves (carcaça e cortes)
-----	--

Legislações de referência:
Instrução Normativa nº 60 de 23/12/2019 (Ministério da Saúde-ANVISA)

Microbiológico	
Parâmetro	Padrão
Salmonella Enteritidis (25g)	n=5; c=0; m=0;M=-
Salmonella Typhimurium (25g)	n=5; c=0; m=0; M=-
Escherichia coli (UFC/g)	n=5; c=3; m=500; M=5.000
Aeróbios mesófilos (UFC/g)	n=5; c=3; m=100.000; M=1.000.000



DIÁRIO OFICIAL

ELETRÔNICO

MUNICÍPIO DE FERNANDÓPOLIS - SP

Instituído pela Lei Municipal nº 4774/2018, de 05 de Setembro de 2018

Sexta-feira, 11 de Novembro de 2022

Edição 1.060

5.7	Carne Mecanicamente Separada (CMS)
Legislações de referência: Instrução Normativa nº 22 de 8/04/2020 (Ministério da Agricultura)	

Físico-químico	
Parâmetro	Padrão
Proteína (%)	Mínimo 12
Gordura (%)	Máximo 30
Cálcio (% na base seca)	Máximo de 1,5

Microbiológico	
Parâmetro	Padrão
S.aureus (UFC/g)	n=5; c=2; m=500; M= 5.000
Clostridium perfringens (UFC/g)	n=5; c=2; m=100; M=1.000

5.8	Carne moída de bovino, suíno e outros mamíferos
Legislações de referência: Instrução Normativa nº 83, de 21/11/2003 (Ministério da Agricultura) Instrução Normativa nº 60 de 23/12/2019 (Ministério da Saúde - ANVISA)	

Físico-químico	
Parâmetro	Padrão
Gordura (%)	Máximo 15

Microbiológico	
Parâmetro	Padrão
Salmonella spp. (25g), para carne bovina e outras carnes	n=5; c=0; m=0; M=-
Salmonella spp.(25g), para carne suína	n=5; c=1; m=0; M=-
Escherichia coli (UFC/g), para carne suína	n=5; c=3; m=100; M=1.000
Escherichia coli (UFC/g), para carne bovina e outras carnes	n=5; c=2; m=10; M=100
Staphylococcus coagulase positiva (UFC/g)	n=5; c=2; m=100; M=10.000
Aeróbios mesófilos (UFC/g)	n=5; c=3; m=100.000; M=1.000.000

5.9	Carnes cruas, embaladas a vácuo ou não, maturadas ou não, temperadas ou não, de bovino, suíno e outros mamíferos – resfriadas ou congeladas(carcaças e cortes)
Instrução Normativa nº 60 de 23/12/2019 (Ministério da Saúde - ANVISA)	

Microbiológico	
Parâmetro	Padrão
Salmonella spp. (25g), para carne bovina e outras carnes	n=5; c=0; m=0; M=-
Salmonella spp.(25g), para carne suína	n=5; c=1; m=0; M=-
Escherichia coli (UFC/g), para carne bovina e outras carnes	n=5; c=2; m=10; M=100
Escherichia coli (UFC/g), para carne suína	n=5; c=3; m=100; M=1.000
Aeróbios mesófilos (UFC/g)	n=5; c=3; m=100.000; M=1.000.000

5.10	Carnes ou miúdos crus, temperados ou não, refrigerados ou congelados - Carne de Aves
Legislações de referência: Instrução Normativa nº 60 de 23/12/2019 (Ministério da Saúde-ANVISA)	

Microbiológico	
Parâmetro	Padrão
Salmonella Enteritidis (25g)	n=5; c=0; m=0; M= -
Salmonella Typhimurium (25g)	n=5; c=0; m=0; M=-
Escherichia coli (UFC/g)	n=5; c=3; m=500; M=5.000
Aeróbios mesófilos (UFC/g), exceto miúdos	n=5; c=3; m=100.000; M=1.000.000
Aeróbios mesófilos (UFC/g), somente para miúdos	n=5; c=3; m=500.000; M=5.000.000

5.11	Copa
Legislações de referência: Instrução Normativa nº 22, de 31/07/2000 (Ministério da Agricultura) Instrução Normativa nº 60 de 23/12/2019 (Ministério da Saúde-ANVISA)	

Físico-químico	
Parâmetro	Padrão
Umidade (%)	Máximo de 40
Proteína (%)	Mínimo de 20
Gordura (%)	Máximo de 35
Atividade de água (Aw)	Máximo de 0,90
Nitrito* (g/100g)	Máximo de 0,015
Nitrato* (g/100g -expresso como nitrito total)	Máximo de 0,015

*O conservador poderá ser: nitrito de sódio, nitrito de potássio, nitrato de sódio e nitrato de potássio

Microbiológico	
Parâmetro	Padrão
Salmonella spp. (25g)	n=5; c=0; m=0; M= -

Staphylococcus coagulase positiva (UFC/g)	n=5; c=1; m=100; M=1.000
Escherichia coli (UFC/g)	n=5; c=2; m=10; M=100

5.12	Embutido Cozido (tipo "Maria Rosa")
Legislações de referência: RDC nº 272, de 14/03/19 (Ministério da Saúde - ANVISA) Instrução Normativa nº 60, de 23/12/2019 (Ministério da Saúde -ANVISA)	

Físico-químico	
Parâmetro	Padrão
Proteína (%)	Variável
Gordura (%)	Variável
Amido (%)	Máximo de 5
Nitrito* (g/100g)	Máximo de 0,015
Nitrato* (g/100g - expresso como nitrito total)	Máximo de 0,015

*O conservador poderá ser: nitrito de sódio, nitrito de potássio, nitrato de sódio e nitrato de potássio.
** Para aqueles produtos que acusarem o uso de nitrito/nitrito em suas formulações/rotulagens

Obs. No caso de embutidos cozidos do tipo "Maria Rosa", para os quais não existe Padrão de Identidade e Qualidade, as análises físico-químicas serão de proteína, gordura e amido (quantitativo), sendo que os valores adotados como referência para os dois primeiros (proteína e gordura) serão aqueles declarados na tabela de informação nutricional obrigatória.

Microbiológico	
Parâmetro	Padrão
Salmonella spp. (25g)	n=10; c=0; m=0; M=-
Clostridium perfringens (UFC/g)	n=5; c=1; m=100; M=1.000
Staphylococcus coagulase positiva (UFC/g)	n=5; c=1; m=100; M=1.000
Escherichia coli (UFC/g)	n=5; c=2; m=10; M=100

5.13	Empanados de aves
Legislações de referência: Instrução Normativa nº 06, de 15/02/2001 (Ministério da Agricultura) Instrução Normativa nº 60, de 23/12/2019 (Ministério da Saúde -ANVISA) Resolução RDC nº 272, de 14/03/2019 (Ministério da Saúde - ANVISA)	

Físico-químico	
Parâmetro	Padrão
Proteína (%)	Mínimo de 10
Carboidratos totais (%)	Máximo de 30
Nitrito* (g/100g)	Máximo de 0,015
Nitrato*(g/100g - expresso como nitrito total)	Máximo de 0,015

Microbiológico - Empanados cozido	
Parâmetro	Padrão
Salmonella spp. (25g)	n=5; c=0; m=0; M= -
Staphylococcus coagulase positiva (UFC/g)	n=5; c=2; m=100; M=10.000
Escherichia coli (UFC/g)	n=5; c=3; m= 50; M=500
Aeróbios mesófilos (UFC/g)	n=5; c=3, m=10.000; M=100.000

Microbiológico - Empanados cru	
Parâmetro	Padrão
Salmonella Enteritidis (25g)	n=5; c=0; m=0; M= -
Salmonella Typhimurium (25g)	n=5; c=0; m=0; M= -
Escherichia coli (UFC/g)	n=5; c=3; m= 500; M=5.000
Aeróbios mesófilos (UFC/g)	n=5; c=3, m=100.000; M=1.000.000

5.14	Empanados de bovino, suíno e outras espécies
Legislações de referência: Instrução Normativa nº 06, de 15/02/2001 (Ministério da Agricultura) Instrução Normativa nº 60, de 23/12/2019 (Ministério da Saúde -ANVISA) Resolução RDC nº 272, de 14/03/2019 (Ministério da Saúde - ANVISA)	

Físico-químico	
Parâmetro	Padrão
Proteína (%)	Mínimo de 10
Carboidratos totais (%)	Máximo de 30
Nitrito* (g/100g)	Máximo de 0,015
Nitrato*(g/100g - expresso como nitrito total)	Máximo de 0,015

Microbiológico - Empanado cozido	
Parâmetro	Padrão
Salmonella spp. (25g)	n=10; c=0; m=0; M= -
Clostridium perfringens (UFC/g)	n=5; c=1; m= 100; M= 1.000
Staphylococcus coagulase positiva(UFC/g)	n=5; c=1; m= 100; M=1.000
Escherichia coli (UFC/g)	n=5; c=2, m=10; M=100



DIÁRIO OFICIAL

ELETRÔNICO

MUNICÍPIO DE FERNANDÓPOLIS - SP

Instituído pela Lei Municipal nº 4774/2018, de 05 de Setembro de 2018

Sexta-feira, 11 de Novembro de 2022

Edição 1.060

Microbiológico - Empanados cru	
Parâmetro	Padrão
Salmonella spp. (25g), para carnes bovinas e outras carnes	n=5; c=0; m=0; M=-
Salmonella spp. (25g), para carne suína	n=5; c=0; m=0; M=-
Escherichia coli (UFC/g), para carne suína	n=5; c=3; m=100; M=1.000
Escherichia coli (UFC/g), para carne bovina e outras carnes	n=5; c=2; m=10; M=100
Staphylococcus coagulase positiva (UFC/g)	n=5; c=2; m=100; M=10.000
Aeróbios mesófilos (UFC/g)	n=5; c=3; m=100.000; M=1.000.000

5.15	Fiambre (lanches, afiambrados, outros)
Legislações de referência: Instrução Normativa nº 20, de 31/07/2000 (Ministério da Agricultura); Instrução Normativa nº 09, de 08/04/2009 (Ministério da Agricultura); Instrução Normativa nº 60, de 23/12/2019 (Ministério da Saúde - ANVISA); Resolução RDC nº 272, de 14/03/2019 (Ministério da Saúde - ANVISA)	

Físico-químico	
Parâmetro	Padrão
Umidade (%)	Máximo de 70
Proteína (%)	Mínimo de 12
Cálcio (% na base seca)	Máximo de 0,45
Amido (%)	Máximo de 5
Carboidratos totais (%)	Máximo de 10
Nitrito** (g/100g)	Máximo de 0,015
Nitrato** (g/100g -expresso como nitrato total)	Máximo de 0,015

*A somatória de amido máximo e açúcares totais (carboidratos totais) não deverá ultrapassar a 10%.
** O conservador poderá ser: nitrato de sódio, nitrato de potássio, nitrato de sódio e nitrato de potássio.

Microbiológico	
Parâmetro	Padrão
Salmonella spp. (25g)	n=10; c=0; m=0; M=-
Clostridium perfringens (UFC/g)	n=5; c=1; m=100; M=1.000
Staphylococcus coagulase positiva (UFC/g)	n=5; c=1; m=100; M=1.000
Escherichia coli(UFC/ g)	n=5; c=2; m<10; M=100

5.16	Hambúrguer de aves
Legislações de referência: Instrução Normativa nº 20, de 31/07/2000 (Ministério da Agricultura); Instrução Normativa nº 60, de 23/12/2019 (Ministério da Saúde - ANVISA)	

Parâmetro	Padrão	
	Hambúrguer cozido	Hambúrguer cru
Proteína (%)	Mínimo de 15	Mínimo de 15
Gordura (%)	Máximo de 23	Máximo de 23
Cálcio (% na base seca)	Máximo de 0,45	Máximo de 0,10
Carboidratos totais (%)	Máximo de 3	Máximo de 3

* O conservador poderá ser: nitrato de sódio, nitrato de potássio, nitrato de sódio e nitrato de potássio

Microbiológico- Hambúrguer Cozido	
Parâmetro	Padrão
Salmonella spp. (25g)	n=10; c=0; m=0; M=-
Clostridium perfringens (UFC/g)	n=5; c=1; m=100; M=1.000
Staphylococcus coagulase positiva (UFC/g)	n=5; c=1; m=100; M=1.000
Escherichia coli(UFC/ g)	n=5; c=2; m<10; M=100

Microbiológico- Hambúrguer Cru	
Parâmetro	Padrão
Salmonella Enteritidis (25g)	n=5; c=0; m=0; M=-
Salmonella Typhimurium (25g)	n=5; c=0; m=0; M=-
Escherichia coli(UFC/ g)	n=5; c=3; m=500; M=5.000
Aeróbios mesófilos (UFC/g)	n=5; c=3; m=100.000; M=1.000.000

5.17	Hambúrguer bovino e suíno
Legislações de referência: Instrução Normativa nº 20, de 31/07/2000 (Ministério da Agricultura); Instrução Normativa nº 60, de 23/12/2019 (Ministério da Saúde - ANVISA)	

Parâmetro	Padrão	
	Hambúrguer cozido	Hambúrguer cru
Proteína (%)	Mínimo de 15	Mínimo de 15
Gordura (%)	Máximo de 23	Máximo de 23
Cálcio (% na base seca)	Máximo de 0,45	Máximo de 0,10
Carboidratos totais (%)	Máximo de 3	Máximo de 3

Parâmetro	Padrão	
	Carne bovina e outras carnes	Carne suína
Escherichia coli (UFC/g)	n=5; c=2; m=10; M=100	n=5; c=3; m=100; M=1.000
Salmonella spp. (25g)	n=5; c=0; m=0; M=-	n=5; c=1; m=0; M=-
Aeróbios mesófilos (UFC/g)	n=5; c=3; m=100.000; M=1.000.000	n=5; c=3; m=100.000; M=1.000.000
Staphylococcus coagulase positiva (UFC/g)	n=5; c=2; m=100; M=10.000	n=5; c=2; m=100; M=10.000

Microbiológico- Hambúrguer Cozido	
Parâmetro	Padrão
Salmonella spp. (25g)	n=10; c=0; m=0; M=-
Clostridium perfringens (UFC/g)	n=5; c=1; m=100; M=1.000
Staphylococcus coagulase positiva (UFC/g)	n=5; c=1; m=100; M=1.000
Escherichia coli(UFC/ g)	n=5; c=2; m<10; M=100

Microbiológico- Hambúrguer Cru	
Parâmetro	Padrão
Salmonella spp. (25g), para carnes bovinas e outras carnes	n=5; c=0; m=0; M=-
Salmonella spp. (25g), para carne suína	n=5; c=1; m=0; M=-
Escherichia coli(UFC/ g) para carne suína	n=5; c=3; m=100; M=1.000
Escherichia coli(UFC/ g) para carne bovina e outras carnes	n=5; c=2; m=10; M=100
Staphylococcus coagulase positiva(UFC/g)	n=5; c=2; m=100; M=10.000
Aeróbios mesófilos (UFC/g)	n=5; c=3; m=100.000; M=1.000.000

5.18	Jerked Beef/Charque
Legislações de referência: Resolução RDC nº 272, de 14/03/2019 (Ministério da Saúde - ANVISA); Instrução Normativa nº 60, de 23/12/2019 (Ministério da Saúde - ANVISA); Instrução Normativa nº 92, de 18/09/2020 (Ministério da Agricultura) revoga a IN 22 de 31/07/00	

Parâmetro	Padrão	
	Jerked Beef	Charque
Umidade (%)	Máximo de 60	Máximo de 50
Atividade de água Aw	Máximo de 0,80	Máximo de 0,80
Resíduo mineral fixo(cinzas)	Máximo de 25%	Máximo de 23%
Cloreto de sódio	Mínimo de 12%	Mínimo de 12%
Nitrito** (g/100g)	Máximo de 0,015	Máximo de 0,015
Nitrato** (g/100g -expresso como nitrato total)	Máximo de 0,015	Máximo de 0,015

**O conservador poderá ser: nitrato de sódio, nitrato de potássio, nitrato de sódio e nitrato de potássio.
→ Fica definido o seguinte parâmetro físico-químico, a ser observado para o miúdo salgado dessecado, curado ou não: a atividade de água(Aw) máxima de 0,80(oitenta centésimos).

Parâmetro	Padrão	
	Jerked Beef/Charque	
Salmonella spp. (25g)	n=5; c=0; m=0; M=-	
Staphylococcus coagulase positiva (UFC/g)	n=5; c=1; m=100; M=1.000	
Escherichia coli (UFC/g)	n=5; c=2; m<10; M=100	

5.19	Linguiça Colonial
Legislações de referência: Instrução Normativa nº 04 de 31/03/2000(Ministério da Agricultura); Instrução Normativa nº 33 de 05/09/2011(Ministério da Agricultura); Instrução Normativa nº 44 de 07/12/2011(Ministério da Agricultura); Instrução Normativa nº 60 de 23/12/2019 (Ministério da Saúde-ANVISA); Resolução RDC nº 272, de 14/03/2019 (Ministério da Saúde - ANVISA)	

Físico-químico	
Parâmetro	Padrão
Proteína (%)	Mínimo de 18
Gordura (%)	Máximo de 30
Carboidratos totais (%)	Máximo de 1,5
Nitrito* (g/100g)	Máximo de 0,015
Nitrato* (g/100g - expresso como nitrato total)	Máximo de 0,015

*O conservador poderá ser: nitrato de sódio, nitrato de potássio, nitrato de sódio e nitrato de potássio.

Microbiológico	
Parâmetro	Padrão
Salmonella spp. (25g)	n=5; c=0; m=0; M=-
Staphylococcus coagulase positiva (UFC/g)	n=5; c=1; m=100; M=1.000
Escherichia coli (UFC/g)	n=5; c=2; m <10; M=100



DIÁRIO OFICIAL

ELETRÔNICO

MUNICÍPIO DE FERNANDÓPOLIS - SP

Instituído pela Lei Municipal nº 4774/2018, de 05 de Setembro de 2018

Sexta-feira, 11 de Novembro de 2022

Edição 1.060

5.20	Linguagens Cozidas/Defumadas, Dessecadas, Frescas
------	---

Legislações de referência:
Instrução Normativa nº 04, de 31/03/2000 (Ministério da Agricultura)
Instrução Normativa nº 60 de 23/12/2019 (Ministério da Saúde-ANVISA)

Parâmetro	Padrão		
	Linguagens cozidas/Defumadas	Linguagens Dessecadas	Linguagens Frescas
Umidade (%)	Máximo de 60	Máximo de 55	Máximo de 70
Proteína (%)	Mínimo de 14	Mínimo de 15	Mínimo de 12
Gordura (%)	Máximo de 35	Máximo de 30	Máximo de 30
Cálcio (% na base seca)	Máximo de 0,30	Máximo de 0,10	Máximo de 0,10
Nitrato* (g/100g)	Máximo de 0,015	Máximo de 0,015	Máximo de 0,015
Nitrato* (g/100g - expresso como nitrato total)	Máximo de 0,015	Máximo de 0,015	Máximo de 0,015

*O conservador poderá ser: nitrato de sódio, nitrato de potássio, nitrato de sódio e nitrato de potássio.
Obs. De acordo com o Decreto nº 9.013, de 29/03/2017 (RIISPOA), linguiça é o produto cárneo obtido de carnes cominadas das diferentes espécies animais, condimentado, com adição ou não de ingredientes. Ressaltamos que sejam consideradas as adições do produto para avaliação dos resultados laboratoriais.

Parâmetro	Padrão		
	Linguagens Cozidas/Defumadas	Linguagens Dessecadas	Linguagens Frescas
Salmonella spp. (25g), para carne bovina e outras carnes*	n=10; c=0; m=0; M=-	n=5; c=0; m=0; M=-	n=5; c=0; m=0; M=-
Salmonella spp. (25g), para carne suína	n=5; c=1; m=100; M=1.000	-	n=5; c=1; m=0; M=-
Clostridium perfringens(UFC/g)	n=5; c=2; m<10; M=100	n=5; c=2; m<10; M=100	n=5; c=3; m=100; M=1.000
Escherichia coli(UFC/g) para carne suína	n=5; c=2; m<10; M=100	n=5; c=2; m<10; M=100	n=5; c=2; m=10; M=100
Escherichia coli(UFC/g) para carne bovina e outras carnes*	n=5; c=1; m=100; M=1.000	n=5; c=1; m=100; M=1.000	n=5; c=3; m=100.000; M=1.000.000
Staphylococcus coagulase positiva (UFC/g)	-	-	-
Aeróbios mesófilos (UFC/g)	-	-	-

*Para produtos cárneos mistos devem ser cumpridos os padrões microbiológicos da categoria específica menos restritiva

5.21	Linguagens Fresca de Aves
------	---------------------------

Legislações de referência:
Instrução Normativa nº 04, de 31/03/2000 (Ministério da Agricultura)
Instrução Normativa nº 60 de 23/12/2019 (Ministério da Saúde-ANVISA)
Resolução RDC nº 272, de 14/03/2019 (Ministério da Saúde - ANVISA)

Parâmetro	Padrão
Umidade(%)	Máximo de 70
Proteína (%)	Mínimo de 12
Gordura (%)	Máximo de 30
Cálcio (% na base seca)	Máximo de 0,10
Nitrato* (g/100g)	Máximo de 0,015
Nitrato* (g/100g - expresso como nitrato total)	Máximo de 0,015

*O conservador poderá ser: nitrato de sódio, nitrato de potássio, nitrato de sódio e nitrato de potássio.

Parâmetro	Padrão
Salmonella Enteritidis(25g)	n=5; c=0; m=0; M=-
Salmonella Typhimurium (25g)	n=5; c=0; m=0; M=-
Escherichia coli (UFC/g)	n=5; c=3; m=500; M=5.000
Aeróbios mesófilos (UFC/g)	n=5; c=3; m=100.000; M=1.000.000

5.22	Lombo Cozido, Curado dessecado, Temperado, Tipo Canadense
------	---

Legislações de referência:
Instrução Normativa nº 21, de 31/07/2000 (Ministério da Agricultura)
Instrução Normativa nº 09 de 08/04/2009 (Ministério da Agricultura)
Instrução Normativa nº 60 de 23/12/2019 (Ministério da Saúde-ANVISA)
Resolução RDC nº 272, de 14/03/2019 (Ministério da Saúde - ANVISA)

Parâmetro	Padrão			
	Lombo Cozido	Lombo Curado Dessecado	Lombo Temperado	Lombo Tipo Canadense
Umidade (%)	Máximo de 72	Máximo de 45	Máximo de 75	Máximo de 72
Proteína (%)	Mínimo de 16	Mínimo de 20	Mínimo de 16	Mínimo de 16
Gordura (%)	Máximo de 8	Máximo de 10	-	Máximo de 8
Carboidratos totais (%)	Máximo de 1	Máximo de 1	Máximo de 2	Máximo de 1
Nitrato* (g/100g)	Máximo de 0,015	Máximo de 0,015	Máximo de 0,015	Máximo de 0,015
Nitrato* (g/100g - expresso como nitrato total)	Máximo de 0,015	Máximo de 0,015	Máximo de 0,015	Máximo de 0,015

*O conservador poderá ser: nitrato de sódio, nitrato de potássio, nitrato de sódio e nitrato de potássio.

Parâmetro	Padrão		
	Lombo Cozido/Defumado/Canadense	Lombo Curado Dessecado	Lombo Temperado (cru)
Salmonella spp. (25g)	n=5; c=0; m=0; M=-	n=5; c=0; m=0; M=-	n=5; c=0; m=0; M=-
Clostridium perfringens (UFC/g)	n=5; c=1; m=100; M=1.000	-	-
Escherichia coli (UFC/g), para carne suína	n=5; c=2; m<10; M=100	n=5; c=2; m<10; M=100	n=5; c=3; m=100; M=1.000
Escherichia coli(UFC/g), para outras carnes	n=5; c=1; m=100; M=1.000	n=5; c=1; m=100; M=1.000	n=5; c=2; m=10; M=100
Staphylococcus coagulase positiva (UFC/g)	-	-	-
Aeróbios mesófilos (UFC/g)	-	-	n=5; c=3; m=100.000; M=1.000.000
Listeria monocytogenes (25g)	n=5; c=0; m=0; M=-	-	-

5.23	Miúdos de aves
------	----------------

Legislação de referência:
Instrução Normativa nº 60 de 23/12/2019 (Ministério da Saúde-ANVISA)

Parâmetro	Padrão
Salmonella Enteritidis (25g)	n=5; c=0; m=0; M=-
Salmonella Typhimurium (25g)	n=5; c=0; m=0; M=-
Escherichia coli (UFC/g)	n=5; c=3; m=500; M=5.000
Aeróbios mesófilos (UFC/g)	n=5; c=3; m=500.000; M=5.000.000

5.24	Miúdos de bovino, suíno e outros mamíferos
------	--

Legislação de referência:
Instrução Normativa nº 60 de 23/12/2019 (Ministério da Saúde-ANVISA)

Parâmetro	Padrão
Salmonella spp. (25g)	n=5; c=1; m=0; M=-
Escherichia coli (UFC/g), para carne bovina e outras carnes	n=5; c=2; m=10; M=100
Escherichia coli (UFC/g), para carne suína	n=5; c=3; m=500; M=1.000
Aeróbios mesófilos (UFC/g)	n=5; c=3; m=500.000; M=5.000.000

5.25	Morceia
------	---------

Legislações de referência:
Instrução Normativa nº 60 de 23/12/2019 (Ministério da Saúde-ANVISA)

Parâmetro	Padrão
Salmonella spp. (25g)	n=10; c=0; m=0; M=-
Clostridium perfringens (UFC/g)	n=5; c=1; m=100; M=1.000
Staphylococcus coagulase positiva (UFC/g)	n=5; c=1; m=100; M=1.000
Escherichia coli (UFC/g)	n=5; c=2; m=10; M=100

5.22	Mortadela, Bologna, Italiana, de Aves, Tipo Bologna
------	---

Legislações de referência:
Instrução Normativa nº 04, de 31/03/2000 (Ministério da Agricultura)
Instrução Normativa nº 09, de 08/04/09 (Ministério da Agricultura)
Instrução Normativa nº 60 de 23/12/2019 (Ministério da Saúde-ANVISA)
Resolução RDC nº 272, de 14/03/2019 (Ministério da Saúde - ANVISA)

Parâmetro	Padrão		
	Mortadela	Mortadela Bologna	Mortadela de ave
Umidade (%)	Máximo de 65	Máximo de 65	Máximo de 65
Proteína (%)	Mínimo de 12	Mínimo de 12	Mínimo de 12
Gordura (%)	Máximo de 30	Máximo de 35	Máximo de 30
Cálcio (% na base seca)	Máximo de 0,9	Máximo de 0,1	Máximo de 0,6
Amido (%)	Máximo de 5	-----	Máximo de 5
Carboidratos totais (%)	Máximo de 10*	Máximo de 3%	Máximo de 10*
Nitrato** (g/100g)	Máximo de 0,015	Máximo de 0,015	Máximo de 0,015
Nitrato** (g/100g -expresso como nitrato total)	Máximo de 0,015	Máximo de 0,015	Máximo de 0,015

* A somatória de amido máximo e açúcares totais (carboidratos totais) não deverá ultrapassar a 10%.

**O conservador poderá ser: nitrato de sódio, nitrato de potássio, nitrato de sódio e nitrato de potássio.

Parâmetro	Padrão	
	Mortadela Italiana	Mortadela Tipo Bologna
Umidade (%)	Máximo de 65	Máximo de 65
Proteína (%)	Mínimo de 12	Mínimo de 12



DIÁRIO OFICIAL

ELETRÔNICO

MUNICÍPIO DE FERNANDÓPOLIS - SP

Instituído pela Lei Municipal nº 4774/2018, de 05 de Setembro de 2018

Sexta-feira, 11 de Novembro de 2022

Edição 1.060

Parâmetro	Máximo de 35	Máximo de 30
Gordura (%)	Máximo de 35	Máximo de 30
Cálcio (% na base seca)	Máximo de 0,1	Máximo de 0,3
Amido (%)	-	Máximo de 5
Carboidratos totais (%)	Máximo de 3	Máximo de 10*
Nitrito** (g/100g)	Máximo de 0,015	Máximo de 0,015
Nitrato** (g/100g - expresso como nitrito total)	Máximo de 0,015	Máximo de 0,015

* A somatória de amido máximo e açúcares totais (carboidratos totais) não deverá ultrapassar a 10%.
** O conservador poderá ser: nitrito de sódio, nitrito de potássio, nitrato de sódio e nitrato de potássio.

Microbiológico	
Parâmetro	Padrão
Salmonella spp. (/25g)	n=10; c=0; m=0; M=-
Clostridium perfringens (UFC/g)	n=5; c=1; m=100; M=1.000
Staphylococcus coagulase positiva (UFC/g)	n=5; c=1; m=100; M=1.000
Escherichia coli (UFC/g)	n=5; c=2; m=10; M=100
Listeria monocytogenes (25g)	n=5; c=0; m=0; M=-

5.27 Paleta Cozida/Cozida Tender	
Legislações de referência: Instrução Normativa nº 06, de 19/02/2001 (Ministério da Agricultura) Instrução Normativa nº 09, de 08/04/09 (Ministério da Agricultura) Instrução Normativa nº 60 de 23/12/2019 (Ministério da Saúde-ANVISA) Resolução RDC nº 272, de 14/03/2019 (Ministério da Saúde - ANVISA)	

Físico-químico		
Parâmetro	Padrão	
	Paleta Cozida	Paleta Cozida Tender
Proteína (%)	Mínimo de 14	Mínimo de 18
Relação umidade/proteína	Máximo de 5,2	Máximo de 4,2
Carboidratos totais (%)	Máximo de 2	Máximo de 1
Nitrito* (g/100g)	Máximo de 0,015	Máximo de 0,015
Nitrato* (g/100g - expresso como nitrito total)	Máximo de 0,015	Máximo de 0,015

*O conservador poderá ser: nitrito de sódio, nitrito de potássio, nitrato de sódio e nitrato de potássio.

Microbiológico	
Parâmetro	Padrão
Salmonella spp. (/25g)	n=10; c=0; m=0; M=-
Clostridium perfringens (UFC/g)	n=5; c=1; m=100; M=1.000
Staphylococcus coagulase positiva (UFC/g)	n=5; c=1; m=100; M=1.000
Escherichia coli (UFC/g)	n=5; c=2; m=10; M=100
Listeria monocytogenes(25g)	n=10; c=0; m=0; M=-

5.28 Patê (cozido ou pasteurizado/esterilizado)	
Legislações de referência: Instrução Normativa nº 21, de 31/07/2000(Ministério da Agricultura) Instrução Normativa nº 60 de 23/12/2019 (Ministério da Saúde-ANVISA) Resolução RDC nº 272, de 14/03/2019 (Ministério da Saúde - ANVISA)	

Físico-químico	
Parâmetro	Padrão
Proteína (%)	Mínimo de 8
Umidade (%)	Máximo de 70
Carboidratos totais (%)*	Máximo de 10
Gordura (%)	Máximo de 32
Amido (%)	Máximo de 10
Nitrito** (g/100g)	Máximo de 0,015
Nitrato** (g/100g - expresso como nitrito total)	Máximo de 0,015

* A somatória de carboidratos totais (máx.) e amido (máx.) não deverá ser superior a 10%.

** O conservador poderá ser: nitrito de sódio, nitrito de potássio, nitrato de sódio e nitrato de potássio.

Microbiológico	
Parâmetro	Padrão
	Patê (cozido ou pasteurizado)
Salmonella spp. (/25g)	n=10; c=0; m=0; M=-
Clostridium perfringens (UFC/g)	n=5; c=1; m=100; M=1.000
Staphylococcus coagulase positiva (UFC/g)	n=5; c=1; m=100; M=1.000
Escherichia coli(UFC/g)	n=5; c=2; m=10; M=100
Parâmetro	Padrão
Patê (Esterilizado)	
Teste de esterilidade: após 10 dias de incubação a 35°C a 37°C de 3 embalagens fechadas	n=5; c=0; m=sem alteração; M=-
Teste de esterilidade: após 5 dias de incubação a 55°C de 3 embalagens fechadas	n=5; c=0; m=sem alteração; M=-

5.29 Pepperoni	
Legislações de referência: Instrução Normativa nº 06, de 15/02/2001(Ministério da Agricultura) Instrução Normativa nº 60 de 23/12/2019 (Ministério da Saúde-ANVISA)	

Legislações de referência:	
Instrução Normativa nº 22, de 31/07/2000 (Ministério da Agricultura) Instrução Normativa nº 60 de 23/12/2019 (Ministério da Saúde-ANVISA)	

Físico-químico	
Parâmetro	Padrão
Umidade (%)	Máximo de 38
Atividade de água Aw	Máximo de 0,92
Proteína (%)	Mínimo de 20
Gordura (%)	Máximo de 40
Carboidratos totais (%)	Máximo de 1,5
Nitrito* (g/100g)	Máximo de 0,015
Nitrato* (g/100g - expresso como nitrito total)	Máximo de 0,015

*O conservador poderá ser: nitrito de sódio, nitrito de potássio, nitrato de sódio e nitrato de potássio.

Microbiológico	
Parâmetro	Padrão
Escherichia coli (UFC/g)	n=5; c=2; m=10; M=100
Salmonella spp. (/25g)	n=5; c=0; m=0; M=-
Staphylococcus coagulase positiva (UFC/g)	n=5; c=1; m=100; M=1.000

5.30 Presunto cozido, cozido superior, cru (defumado ou não), tenro, presunto Tipo Parma, Tipo serrano, outros presuntos (aves, defumado, etc.)	
Legislações de referência: Instrução Normativa nº 20, de 31/07/2000 (Ministério da Agricultura) Instrução Normativa nº 22, de 31/07/2000 (Ministério da Agricultura) Instrução Normativa nº 06, de 15/02/2001 (Ministério da Agricultura) Instrução Normativa nº 09, de 08/04/09 (Ministério da Agricultura) Instrução Normativa nº 60 de 23/12/2019 (Ministério da Saúde-ANVISA) Resolução RDC nº 272, de 14/03/2019 (Ministério da Saúde - ANVISA)	

Físico-químico			
Parâmetro	Padrão		
	Presunto Cozido*	Presunto Cozido Superior *	Presunto Cru (defumado ou não)
Proteína (%)	Mínimo de 14	Mínimo de 16,5	Mínimo de 27
Relação umidade/proteína	Máximo de 5,35	Máximo de 4,5	-
Atividade de água Aw	-	-	Máximo de 0,92
Gordura (%)	-	-	Máximo de 35
Carboidratos totais (%)	Máximo de 2	Máximo de 1	-
Nitrito** (g/100g)	Máximo de 0,015	Máximo de 0,015	Máximo de 0,015
Nitrato** (g/100g - expresso como nitrito total)	Máximo de 0,015	Máximo de 0,015	Máximo de 0,015

* O teor mínimo de proteína deve ser obtido a partir do produto isento de gordura

**O conservador poderá ser: nitrito de sódio, nitrito de potássio, nitrato de sódio e nitrato de potássio.

Físico-químico				
Parâmetro	Padrão			
	Presunto Tenro*	Presunto Tipo Parma	Presunto Tipo Serrano	Presuntos (Outros)*
Proteína (%)	Mínimo de 18	Mínimo de 27	Mínimo de 27	Mínimo de 14
Relação umidade/proteína	Máximo de 4,2	-	-	Máximo de 5,2
Atividade de água Aw	-	Máximo de 0,92	Máximo de 0,92	-
Gordura (%)	-	Máximo de 15	Máximo de 15	-
Carboidratos totais (%)	Máximo de 1	-	-	Máximo de 2
Nitrito** (g/100g)	Máximo de 0,015	Máximo de 0,015	Máximo de 0,015	Máximo de 0,015
Nitrato** (g/100g - expresso como nitrito total)	Máximo de 0,015	Máximo de 0,015	Máximo de 0,015	Máximo de 0,015

* O teor mínimo de proteína deve ser obtido a partir do produto isento de gordura

**O conservador poderá ser: nitrito de sódio, nitrito de potássio, nitrato de sódio e nitrato de potássio.

Microbiológico				
Parâmetro	Padrão			
	Presunto Cozido ou Defumado	Presunto de Aves	Presunto Cru (defumado ou não)	Tipo Parma Tipo Serrano
Escherichia coli (UFC/g)	n=5; c=2; m=10; M=100	n=5; c=2; m=10; M=100	n=5; c=2; m=10; M=100	n=5; c=2; m=10; M=100
Salmonella spp. (25g)	n=5; c=0; m=0; M=-	n=10; c=0; m=0; M=-	n=5; c=0; m=0; M=-	n=5; c=0; m=0; M=-
Staphylococcus coagulase positiva (g)	n=5; c=1; m=100; M=1.000	n=5; c=1; m=100; M=1.000	n=5; c=1; m=100; M=1.000	n=5; c=1; m=100; M=1.000
Clostridium perfringens (UFC/g)	n=5; c=1; m=100; M=1.000	n=5; c=1; m=100; M=1.000	-	-

5.31 Produtos à base de sangue	
Legislações de referência: Instrução Normativa nº 06, de 15/02/2001(Ministério da Agricultura) Instrução Normativa nº 60 de 23/12/2019 (Ministério da Saúde-ANVISA)	



DIÁRIO OFICIAL

ELETRÔNICO

MUNICÍPIO DE FERNANDÓPOLIS - SP

Instituído pela Lei Municipal nº 4774/2018, de 05 de Setembro de 2018

Sexta-feira, 11 de Novembro de 2022

Edição 1.060

Microbiológico	
Parâmetro	Padrão
Salmonella spp. (25g)	n=10; c=0; m=0; M=-
Clostridium perfringens (UFC/g)	n=5; c=1; m=100; M=1.000
Staphylococcus coagulase positiva (UFC/g)	n=5; c=1; m=100; M=1.000
Escherichia coli (UFC/g)	n=5; c=2; m<10; M=100

5.32	Produtos Carneiros Salgados
Legislações de referência: Instrução Normativa nº 60 de 23/12/2019 (Ministério da Saúde-ANVISA) Resolução RDC nº 272, de 14/03/2019 (Ministério da Saúde - ANVISA)	

Físico-químico	
Parâmetro	Padrão
Nitrito*(g/100g)	Máximo de 0,015g
Nitrato* (g/100g - expresso como nitrato total)	Máximo de 0,015g

*O conservador poderá ser: nitrato de sódio, nitrato de potássio, nitrato de sódio e nitrato de potássio.

Microbiológico	
Parâmetro	Padrão
Salmonella spp. (25g)	n=5; c=0; m=0; M=-
Staphylococcus coagulase positiva (UFC/g)	n=5; c=2; m=100; M=1.000
Escherichia coli (UFC/g)	n=5; c=2; m<10; M=100

5.33	Produtos Carneiros Curados ou não, defumados ou não, refrigerados ou não (joelho de porco, frango defumado, etc)
Legislações de referência: Instrução Normativa nº 60 de 23/12/2019 (Ministério da Saúde-ANVISA)	

Microbiológico	
Parâmetro	Padrão
Salmonella spp. (25g)	n=10; c=0; m=0; M=-
Clostridium perfringens (UFC/g)	n=5; c=1; m=100; M=1.000
Staphylococcus coagulase positiva (UFC/g)	n=5; c=1; m=100; M=1.000
Escherichia coli (UFC/g)	n=5; c=2; m<10; M=100

5.34	Quibe
Legislações de referência: Instrução Normativa nº 20, de 31/07/2000 (Ministério da Agricultura) Instrução Normativa nº 60 de 23/12/2019 (Ministério da Saúde-ANVISA) Resolução RDC nº 272, de 14/03/2019 (Ministério da Saúde - ANVISA)	

Físico-químico	
Parâmetro	Padrão
Proteína (%)	Mínimo de 11
Cálcio (% na base seca)	Máximo de 0,1
Nitrito*(g/100g)	Máximo de 0,015g
Nitrato* (g/100g - expresso como nitrato total)	Máximo de 0,015g

*O conservador poderá ser: nitrato de sódio, nitrato de potássio, nitrato de sódio e nitrato de potássio.

Microbiológico - Quibe Cru	
Parâmetro	Padrão
Escherichia coli	n=5; c=2; m=100; M=100
Salmonella spp. (25g)	n=5; c=0; m=ausente
Aeróbios mesófilos (UFC/g)	n=5; c=3; m=100.000; M=1.000.000
Staphylococcus coagulase positiva (g)	n=5; c=2; m=100; M=10.000

Microbiológico - Quibe Cru Bovino e outras espécies	
Parâmetro	Padrão
Salmonella spp. (25g), para carnes bovinas e outras carnes	n=5; c=0; m=0
Salmonella spp. (25g), para carne suína	n=5; c=1; m=0
Escherichia coli (UFC/g), para carne suína	n=5; c=3; m=100; M=1.000
Escherichia coli (UFC/g), para carne bovina e outras carnes	n=5; c=2; m=10; M=100
Staphylococcus coagulase positiva (g)	n=5; c=2; m=100; M=10.000
Aeróbios mesófilos (UFC/g)	n=5; c=3; m=100.000; M=1.000.000

Microbiológico - Quibe Cru Aves	
Parâmetro	Padrão
Salmonella Enteritidis (25g)	n=5; c=0; m=0; M=-
Salmonella Typhimurium (25g)	n=5; c=0; m=0; M=-
Escherichia coli (UFC/g)	n=5; c=3; m=500; M=5.000
Aeróbios mesófilos (UFC/g)	n=5; c=3; m=500.000; M=5.000.000

5.35	Salames (em geral), Tipo Alemão, Tipo Calabrês, Tipo Friolano (defumado ou não), Tipo Hamburguês, Tipo Italiano, Tipo Milanesa, Tipo Napolitano
Legislações de referência: Instrução Normativa nº 22, de 31/07/2000 (Ministério da Agricultura) Instrução Normativa nº 60 de 23/12/2019 (Ministério da Saúde-ANVISA) Resolução RDC nº 272, de 14/03/2019 (Ministério da Saúde - ANVISA)	

Parâmetro	Padrão			
	Salames (em geral)	Salame tipo Alemão	Salame tipo Calabrês	Salame tipo Friolano (defumado ou não)
Umidade (%)	Máximo de 40	Máximo de 40	Máximo de 35	Máximo de 35
Proteína (%)	Mínimo de 20	Mínimo de 25	Mínimo de 25	Mínimo de 25
Atividade de água Aw	Máximo de 0,92	Máximo de 0,92	Máximo de 0,92	Máximo de 0,90
Gordura (%)	Máximo de 35	Máximo de 35	Máximo de 35	Máximo de 30
Carboidratos totais (%)	Máximo de 1,5	Máximo de 1,5	Máximo de 1,5	Máximo de 1,5
Nitrito* (g/100g)	Máximo de 0,015	Máximo de 0,015	Máximo de 0,015	Máximo de 0,015
Nitrato* (g/100g - expresso como nitrato total)	Máximo de 0,015	Máximo de 0,015	Máximo de 0,015	Máximo de 0,015

*O conservador poderá ser: nitrato de sódio, nitrato de potássio, nitrato de sódio e nitrato de potássio.

Parâmetro	Padrão			
	Salames Hamburguês	Salame tipo Italiano	Salame tipo Milanesa	Salame tipo Napolitano
Umidade (%)	Máximo de 40	Máximo de 35	Máximo de 35	Máximo de 35
Proteína (%)	Mínimo de 23	Mínimo de 25	Mínimo de 23	Mínimo de 23
Atividade de água Aw	Máximo de 0,92	Máximo de 0,90	Máximo de 0,90	Máximo de 0,91
Gordura (%)	Máximo de 35	Máximo de 32	Máximo de 35	Máximo de 35
Carboidratos totais (%)	Máximo de 1,5	Máximo de 1,5	Máximo de 1,5	Máximo de 1,5
Nitrito* (g/100g)	Máximo de 0,015	Máximo de 0,015	Máximo de 0,015	Máximo de 0,015
Nitrato* (g/100g - expresso como nitrato total)	Máximo de 0,015	Máximo de 0,015	Máximo de 0,015	Máximo de 0,015

*O conservador poderá ser: nitrato de sódio, nitrato de potássio, nitrato de sódio e nitrato de potássio.

Microbiológico	
Parâmetro	Padrão
Escherichia coli (UFC/g)	n=5; c=2; m<10; M=100
Salmonella spp. (25g)	n=5; c=0; m=0; M=-
Staphylococcus coagulase positiva (UFC/g)	n=5; c=1; m=100; M=1.000

5.36	Salaminho
Legislações de referência: Instrução Normativa nº 22, de 31/07/2000 (Ministério da Agricultura) Instrução Normativa nº 60 de 23/12/2019 (Ministério da Saúde-ANVISA) Resolução RDC nº 272, de 14/03/2019 (Ministério da Saúde - ANVISA)	

Físico-químico	
Parâmetro	Padrão
Umidade (%)	Máximo de 35
Proteína (%)	Mínimo de 25
Atividade de água Aw	Máximo de 0,90
Gordura (%)	Máximo de 32
Carboidratos totais (%)	Máximo de 1,5
Nitrito* (g/100g)	Máximo de 0,015
Nitrato* (g/100g - expresso como nitrato total)	Máximo de 0,015

*O conservador poderá ser: nitrato de sódio, nitrato de potássio, nitrato de sódio e nitrato de potássio.

Microbiológico	
Parâmetro	Padrão
Escherichia coli (UFC/g)	n=5; c=2; m<10; M=100
Salmonella spp. (25g)	n=5; c=0; m=0; M=-
Staphylococcus coagulase positiva (UFC/g)	n=5; c=1; m=100; M=1.000

5.37	Salsicha, de Carne de Ave, Frankfurt, Tipo Frankfurt, Tipo Viena, Viena
Legislações de referência: Instrução Normativa nº 04, de 31/03/2000 (Ministério da Agricultura) Instrução Normativa nº 09 de 08/04/09 (Ministério da Agricultura) Instrução Normativa nº 60 de 23/12/2019 (Ministério da Saúde-ANVISA)	

Parâmetro	Padrão		
	Salsicha	Salsicha de carne de ave	Salsicha Frankfurt
Umidade (%)	Máximo de 65	Máximo de 65	Máximo de 65
Proteína (%)	Mínimo de 12	Mínimo de 12	Mínimo de 12
Gordura (%)	Máximo de 30	Máximo de 30	Máximo de 30
Cálcio (% na base seca)	Máximo de 0,9	Máximo de 0,6	Máximo de 0,1
Amido (%)	Máximo de 2	Máximo de 2	Máximo de 2
Carboidratos totais (%)*	Máximo de 7	Máximo de 7	Máximo de 7
Nitrito** (g/100g)	Máximo de 0,015	Máximo de 0,015	Máximo de 0,015
Nitrato** (g/100g - expresso como nitrato total)	Máximo de 0,015	Máximo de 0,015	Máximo de 0,015

*A somatória de amido máximo e açúcares totais (carboidratos totais) não deverá ultrapassar a 7%.
** O conservador poderá ser: nitrato de sódio, nitrato de potássio, nitrato de sódio e nitrato de potássio.



DIÁRIO OFICIAL

ELETRÔNICO

MUNICÍPIO DE FERNANDÓPOLIS - SP

Instituído pela Lei Municipal nº 4774/2018, de 05 de Setembro de 2018

Sexta-feira, 11 de Novembro de 2022

Edição 1.060

Parâmetro	Físico-químico		
	Salsicha tipo Frankfurt	Salsicha Tipo Viena	Salsicha Viena
Umidade (%)	Máximo de 65	Máximo de 65	Máximo de 65
Proteína (%)	Mínimo de 12	Mínimo de 12	Mínimo de 12
Gordura (%)	Máximo de 30	Máximo de 30	Máximo de 30
Cálcio (% na base seca)	Máximo de 0,6	Máximo de 0,6	Máximo de 0,1
Amido (%)	Máximo de 2	Máximo de 2	Máximo de 2
Carboidratos totais (%)*	Máximo de 7	Máximo de 7	Máximo de 7
Nitrito** (g/100g)	Máximo de 0,015	Máximo de 0,015	Máximo de 0,015
Nitrato** (g/100g - expresso como nitrato total)	Máximo de 0,015	Máximo de 0,015	Máximo de 0,015

*A somatória de amido máximo e açúcares totais (carboidratos totais) não deverá ultrapassar a 7%.
** O conservador poderá ser: nitrito de sódio, nitrito de potássio, nitrato de sódio e nitrato de potássio.

Microbiológico - Salsicha	
Parâmetro	Padrão
Escherichia coli (UFC/g)	n=5; c=2; m<10; M=100
Salmonella spp. (25g)	n=10; c=0; m=0; M=-
Clostridium perfringens (UFC/g)	n=5; c=1; m=100; M=1.000
Staphylococcus coagulase positiva (UFC/g)	n=5; c=1; m=100; M=1.000

5.38	Toucinho, peles e banha
------	-------------------------

Legislação de referência:
Instrução Normativa nº 60 de 23/12/2019 (Ministério da Saúde-ANVISA)

Parâmetro	Microbiológico	
	Toucinho e Banha	Pele
Staphylococcus coagulase positiva (UFC/g)	n=5; c=1; m=500; M=3.000	n=5; c=2; m=100; M=1.000
Salmonella spp. (25g)	n=5; c=0; m=0; M=-	n=5; c=0; m=0; M=-
Escherichia coli (UFC/g)	n=5; c=2; m<10; M=100	n=5; c=2; m<10; M=100

6	Pescado e derivados
---	---------------------

6.1	Camarão e lagosta resfriados, congelados e cozidos e congelados
-----	---

Legislação de referência:
Instrução Normativa nº 23, de 20/08/2019 (Ministério da Agricultura)
Instrução Normativa nº 24, de 20/08/2019 (Ministério da Agricultura)
Instrução IMA nº 1907, de 08/04/2019

Parâmetro	Físico-químico	
	Camarão	Lagosta
Desglicamento (% de gliaciamento)	Máximo de 20	Máximo de 12
pH da porção muscular	Máximo de 7,85	Máximo de 7,85
Bases voláteis totais inferiores BVT (mg/100g)	Máximo de 30	Máximo de 30

Parâmetro	Microbiológico	
	Lagosta crua e Camarão Fresco, Resfriado, Parcialmente Cozido e Congelado	Lagosta Cozida e Camarão Cozido e Congelado
Staphylococcus coagulase positiva (UFC/g)	n=5; c=2; m=500; M=1.000	n=5; c=1; m=100; M=1.000
Salmonella spp. (25g)	n=5; c=0; m=0; M=-	n=5; c=0; m=0; M=-
Escherichia coli (UFC/g)	n=5; c=2; m=10; M=500	n=5; c=3; m=10; M=100
Listeria monocytogenes (25g)	-	n=5; c=0; m=0; M=-

6.2	Pescado
-----	---------

Legislações de referência:
Instrução Normativa nº 21, 31/05/2017 (Ministério da Agricultura)
Instrução Normativa nº 01, de 15/01/2019 (Ministério da Agricultura) (RTIQ Peixe Salgado ou Salgado e Seco)
Instrução Normativa nº 60 de 23/12/2019 (Ministério da Saúde-ANVISA)
Instrução IMA nº 1907, de 08/04/2019

Parâmetro	Físico-químico - Pescado Congelado	
	Pescado Congelado	Pescado Salgado ou Salgado e Seco
Desglicamento (% de gliaciamento)	Máximo de 12	-
Peso líquido (g)	Rotulagem	-
pH da porção muscular	Máximo de 7*	-
Bases voláteis totais inferiores BVT (mg/100g)	Máximo de 30**	-
Fósforo total (g/Kg)	Máximo de 5	-
Sódio (mg/100g)	Máximo de 134	-
Teor de sal (em Cloreto de Sódio) (%)	-	Mínimo 12

Potássio (mg/100g)	Máximo de 502	-
Relação entre o teor de umidade e de proteína	Máximo de 6***	-

*Excluídas as espécies das famílias Gadidae e Merlucciidae, cujo valor deve ser no máximo de 7,20.
** Exceto para as espécies das famílias Salmonidae, Gadidae e Merlucciidae que devem ser no máximo 35mg de nitrogênio/100g de tecido muscular e para as espécies elasmobrânquios devem ser no máximo 40mg de nitrogênio/100g de tecido muscular.
***Exceto para Oreochromis sp. E as espécies das famílias Paralichthyidae, Ophidiidae, Serranidae e Pleuronectidae que deve ser no máximo 5,00 e para as espécies das famílias Paralichthyidae, Ophidiidae e Serranidae que deve ser no máximo 6,50. A relação entre o teor de umidade e de proteína não se aplica aos elasmobrânquios.

Parâmetro	Microbiológico	
	Pescado Resfriado ou Congelado temperados ou não	Pescado Salgado ou Salgado e Seco
Histamina (mg/Kg)*	Limite máximo de 100 mg/Kg**	Limite máximo de 100 mg/Kg***
Salmonella spp. (25g)	n=5; c=0; m=0; M=-	n=5; c=0; m=0; M=-
Staphylococcus coagulase positiva (UFC/g)	M=1.000	M=10.000
Escherichia coli (UFC/g), para produtos não consumidos crus	n=5; c=2; m=50; M=500	n=5; c=1; m=4; M=40
Escherichia coli (UFC/g), para produtos consumidos crus	n=5; c=2; m=10; M=100	n=5; c=1; m=4; M=40

Parâmetro	Microbiológico	
	Pescados semielaborados desidratados, defumados ou não, empanados ou não, refrigerados ou congelados	Produtos à base de carne moída ou picada de pescado resfriados ou congelados (1)
Histamina (mg/Kg)*	Limite máximo de 100 mg/Kg**	Limite máximo de 100 mg/Kg***
Escherichia coli (UFC/g)	n=5; c=3; m=50; M=500	n=5; c=2; m=50; M=500
Salmonella spp. (25g)	n=5; c=0; m=0; M=-	n=5; c=0; m=0; M=-
Staphylococcus coagulase positiva (UFC/g)	M=10.000	M=1.000

*Somente para peixes com elevado teor de histidina: Carangidae, Gempylidae, Istiophoridae, Scombridae, Clupeidae, Engraulidae, Coryphaenidae, Pomatomidae, Scombrosidae
**Amostra composta por 9 unidades amostrais e nenhuma unidade pode apresentar resultado superior a 200mg/kg
***Amostra composta por 9 unidades amostrais e nenhuma unidade pode apresentar resultado superior a 200 mg/kg (1) Hamburgüeres, almôndegas, empanados crus, lingüiças cruas e similares



DIÁRIO OFICIAL

ELETRÔNICO

MUNICÍPIO DE FERNANDÓPOLIS - SP

Instituído pela Lei Municipal nº 4774/2018, de 05 de Setembro de 2018

Sexta-feira, 11 de Novembro de 2022

Edição 1.060

ATOS ADMINISTRATIVOS

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 02 – S.I.M. - DE 10 DE NOVEMBRO DE 2022

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 02 – S.I.M. - DE 10 DE NOVEMBRO DE 2022

(Dispõe sobre os procedimentos para o cálculo do risco estimado associado ao estabelecimento, para determinar a frequência mínima de fiscalização em estabelecimentos registrados no serviço de inspeção municipal).

MILENO CASTRO TONISSI, responsável pelo Serviço Municipal de Fernandópolis, no uso de suas atribuições, em especial no disposto da Portaria nº 19.942 de 03/09/2021 e no art. 1º, parágrafo 1, do Decreto Municipal 9.297 de 19 de outubro de 2022.

RESOLVE:

Art. 1º Estabelecer os procedimentos para o cálculo do Risco Estimado Associado ao Estabelecimento (RE) para determinar a frequência mínima de fiscalização em estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M., sujeitos à inspeção periódica.

Art. 2º Risco Estimado Associado ao Estabelecimento (RE) será obtido pela caracterização dos riscos associados ao:

I – volume de produção;

II – produto; e

III – desempenho do estabelecimento quanto ao atendimento à legislação aplicável a fiscalização.

Art. 3º O risco associado ao volume de produção (RV) será caracterizado pela classificação do estabelecimento quanto ao volume produzido, conforme tabela disposta no Anexo I.

§1º O volume produzido pelo estabelecimento será obtido nos mapas estatísticos de produção constantes nos sistemas de informação disponíveis.

§2º Em casos de ausência de dados na forma prevista pelo parágrafo anterior, o volume produzido será obtido com base nas informações apresentadas para o registro do estabelecimento.

Art. 4º O padrão da nomenclatura dos produtos de origem animal é composto, dos seguintes elementos: componente principal, processo tecnológico, método de conservação, espécie animal e característica, quando aplicável.

Parágrafo único. Os elementos devem estar dispostos na ordem estabelecida no caput para o padrão de nomenclatura dos produtos cárneos e derivados, pescado e derivados e ovos e derivados.

Art. 5º Para composição da nomenclatura dos produtos de origem animal, ficam estabelecidas as seguintes definições:

I – componente principal: é o elemento básico que compõe o produto;

II – processo tecnológico: é todo procedimento aplicado aos produtos de origem animal que leve a alteração de suas características originais;

III – método de conservação: é a forma de conservação aplicada ao produto visando preservar sua inocuidade até a sua utilização;

IV – espécie animal: é o elemento que caracteriza a espécie animal da qual provém a matéria-prima utilizada na elaboração do produto;



DIÁRIO OFICIAL

ELETRÔNICO

MUNICÍPIO DE FERNANDÓPOLIS - SP

Instituído pela Lei Municipal nº 4774/2018, de 05 de Setembro de 2018

Sexta-feira, 11 de Novembro de 2022

Edição 1.060

V – característica: é a particularidade da composição do produto que o distingue de outros semelhantes.

Art. 6º A categoria visa agrupar as nomenclaturas de produto de origem animal que possuam processos tecnológicos ou características semelhantes.

§1º No caso dos produtos de origem animal submetidos a várias etapas de fabricação, os mesmos são associados à categoria que reflete o processo tecnológico ou característica de maior relevância para a sua segurança e estabilidade microbiológica e físico-química.

§2º Cada padrão de nomenclatura é vinculado a uma única categoria dos produtos de origem animal.

Art. 7º O risco associado ao produto (RP) será caracterizado pelas categorias às quais os produtos estão associados, conforme tabela disposta no Anexo II.

§1º Os produtos fabricados pelo estabelecimento, de acordo com os padrões de nomenclatura e categorias, serão obtidos a partir dos dados constantes na tabela disposta no Anexo III.

§2º Em casos de ausência de dados na forma prevista pelo parágrafo anterior, os produtos fabricados serão obtidos com base nas informações apresentadas para o registro do estabelecimento.

Art. 8º O risco associado ao desempenho do estabelecimento quanto ao atendimento à legislação aplicável a fiscalização (RD) será caracterizado conforme tabela disposta no Anexo IV, considerando:

I – as violações dos padrões de identidade e qualidade, microbiológicos, físico-químicos ou de limites de resíduos e contaminantes em produtos detectadas em análises oficiais;

II – as reclamações, denúncias e demandas formais de consumidores e comunicações de órgãos terceiros referentes a violações dos padrões de identidade e qualidade higiênico-sanitária dos produtos;

III – adoção de ações fiscais decorrentes da detecção de não conformidades durante a fiscalização local;

e

IV – a identificação de risco iminente à saúde pública, indícios de fraude, falsificação ou adulteração de produtos.

§1º A caracterização do RD será realizada durante a fiscalização do estabelecimento pela equipe responsável, composta ao menos por um fiscal do SIM, a qual deverá preencher relatório específico, conforme modelo disposto no Anexo V.

§2º A verificação da adoção de ações fiscais para a caracterização do RD a ser utilizado no primeiro cálculo do RE será realizada pela avaliação de relatório gerado na última supervisão ou auditoria realizada no estabelecimento.

Art. 9º Novos estabelecimentos terão a caracterização do RV e RP realizada com base nas informações constantes nos documentos apresentados para registro, sendo considerado o RD igual a 1 (um), até a sua primeira fiscalização.

Art. 10 O estabelecimento sob interdição parcial de suas operações terá o RD automaticamente determinado em 4 (quatro).

Art. 11 O estabelecimento totalmente interditado pelo Serviço de Inspeção Municipal – SIM não estará submetido ao cálculo do RE previsto neste Decreto.

Parágrafo único. O estabelecimento que tenha sido interditado, quando da sua interdição, terá o RD igual a 4 (quatro), até a primeira fiscalização subsequente.

Art. 12 Para o cálculo do Risco Estimado Associado ao Estabelecimento serão utilizados os valores de RV, RP e RD, aplicando a seguinte fórmula: $RE = (RV + RP + 2 \times RD) / 4$.



DIÁRIO OFICIAL

ELETRÔNICO

MUNICÍPIO DE FERNANDÓPOLIS - SP

Instituído pela Lei Municipal nº 4774/2018, de 05 de Setembro de 2018

Sexta-feira, 11 de Novembro de 2022

Edição 1.060

§1º Caso o resultado não seja um número inteiro, serão observadas as seguintes regras de arredondamento:

I – se o algarismo decimal seguinte for menor que 5 (cinco), o anterior não se modifica; ou

II – se o algarismo decimal seguinte for maior que 5 (cinco), o anterior incrementa-se em uma unidade; ou

III – se o algarismo decimal seguinte for igual a 5 (cinco), deve-se verificar o anterior, se ele for par não se modifica, se ele for ímpar incrementa-se uma unidade.

Art. 13- As frequências mínimas de fiscalização serão definidas com base no RE, conforme tabela disposta no Anexo VI deste Decreto.

§1º A frequência mínima de fiscalização de entrepostos-frigoríficos será anual.

§2º Frequências superiores ao estabelecido neste manual poderão ser definidas pelo Responsável pelo Serviço de Inspeção.

Art. 14- Caberá ao Responsável pelo Serviço de Inspeção:

I – realizar a tabulação dos dados referentes ao RV, RP e RD para calcular o risco estimado associado aos estabelecimentos;

II- definir as frequências e datas de fiscalização nos estabelecimentos;

III- fornecer à equipe responsável pela fiscalização as informações referentes às violações detectadas em análises oficiais ou relativas aos padrões de identidade e qualidade microbiológicos, físico-químicos ou de limietes de resíduos contaminantes nos produtos, previamente à fiscalização do estabelecimento, por meio do relatório disposto no anexo V; e

IV – fornecer à equipe responsável pela fiscalização as informações referentes a reclamações, denúncias e demandas formais de consumidores e comunicações de órgãos de terceiros relacionadas a violações dos padrões de identidade e qualidade higiênico-sanitária de produtos, previamente à fiscalização do estabelecimento, por meio de relatório disposto no anexo V.

Art.15 - Esta Instrução Normativa entra em vigor na data da sua publicação.

Fernandópolis, de 10 de novembro de 2022.

MILENO CASTRO TONISSI
Responsável pelo Serviço Municipal de Fernandópolis



DIÁRIO OFICIAL

ELETRÔNICO

MUNICÍPIO DE FERNANDÓPOLIS - SP

Instituído pela Lei Municipal nº 4774/2018, de 05 de Setembro de 2018

Sexta-feira, 11 de Novembro de 2022

Edição 1.060

ANEXO I

Tabela de classificação do estabelecimento quanto ao volume produzido para a caracterização do risco associado ao volume de produção mensal (RV):

Área do Produto	Volume Produzido	Classificação do Estabelecimento	RV
Carne	Até 5.000 Kg	P	1
	5.000 – 10.000 Kg	M	2
	Acima de 10.000 Kg	G	3
Leite (Kg)	Até 2.000	P	1
	2.000 – 6.000 Kg	M	2
	Acima de 6.000 Kg	G	3
Leite (L)	Até 25.000 L	P	1
	25.000 – 50.000 L	M	2
	Acima de 50.000 L	G	3
Mel	Até 5.000 Kg	P	1
	Acima de 5.000 Kg	M	2
Ovos	-	P	1
Pescado	Até 5.000 Kg	P	1
	Acima de 5.000 Kg	M	2

ANEXO II

Tabela de classificação das categorias de produtos para a caracterização do risco associado ao produto (RP):

Área do Produto	Categoria	RP
Carne	Produtos com adição de inibidores	2
	Produtos compostos por diferentes categorias de produtos cárneos, acrescidos ou não de outros ingredientes	3
	Produtos em natureza	2
	Produtos não submetidos a tratamento térmico	2
	Produtos processados termicamente – esterilização comercial	1
	Produtos submetidos a tratamento térmico	2
	Produtos submetidos a tratamento térmico - cocção	3
Leite	Manteiga	2
	Produto lácteo cru	2
	Produto lácteo esterilizado	2
	Produto lácteo fermentado	2
	Produto lácteo fundido	3
	Produto lácteo parcialmente desidratado	2
	Produto lácteo pasteurizado	3
	Produto lácteo UHT	2
	Queijo maturado	2
	Queijo mofado	2
	Queijo não maturado	3
	Queijo ralado	2
	Queijo ultrafiltrado	3
Ricota	3	
Mel	Sobremesa láctea	2
	Apitoxina	1
	Cera de abelhas	1
	Compostos de produtos das abelhas	1
	Derivados da própolis (em massa)	1
	Derivados da própolis (em volume)	1
	Derivados de pólen apícola	1
Geleia real	2	
Geléia real liofilizada	2	



DIÁRIO OFICIAL

ELETRÔNICO

MUNICÍPIO DE FERNANDÓPOLIS - SP

Instituído pela Lei Municipal nº 4774/2018, de 05 de Setembro de 2018

Sexta-feira, 11 de Novembro de 2022

Edição 1.060

	Mel	1
	Polen	2
	Polen Desidratado	2
	Própolis	1
Ovos	Produtos submetidos a tratamento térmico - cocção	1
	Produtos submetidos a tratamento térmico - pasteurização	2
	Produtos em natureza	1
	Produtos não submetidos a tratamento térmico	2
	Produtos submetidos a tratamento térmico - desidratação	2
Pescado	Produtos com adição de inibidores	2
	Produtos compostos por diferentes categorias de produtos de pescado, acrescidos ou não de outros ingredientes	4
	Produtos em natureza	4
	Produtos não submetidos a tratamento térmico	2
	Produtos processados termicamente – esterilização comercial	1
	Produtos não submetidos a tratamento térmico	4
	Produtos submetidos a tratamento térmico - cocção	3

ANEXO III

Tabela dos padrões de nomenclatura e categorias dos produtos de origem animal

CARNE E DERIVADOS	
PADRÃO DE NOMENCLATURA	CATEGORIA
Bile concentrada de (espécie animal)	Produtos com adição de inibidores
Bile conservada de (espécie animal)	Produtos com adição de inibidores
Carne salgada de (espécie animal) sem osso	Produtos com adição de inibidores
Carne salgada congelada de (espécie animal)	Produtos com adição de inibidores
Carne salgada congelada de (espécie animal) com osso	Produtos com adição de inibidores
Carne salgada congelada de (espécie animal) sem osso	Produtos com adição de inibidores
Carne salgada curada de (espécie animal) com osso	Produtos com adição de inibidores
Carne salgada curada de (espécie animal) sem osso	Produtos com adição de inibidores
Carne salgada curada defumada de (espécie animal) com osso	Produtos com adição de inibidores
Carne salgada curada defumada de (espécie animal) sem osso	Produtos com adição de inibidores
Carne salgada curada dessecada de (espécie animal)	Produtos com adição de inibidores
Carne salgada de (espécie animal)	Produtos com adição de inibidores
Carne salgada de (espécie animal) com osso	Produtos com adição de inibidores
Carne salgada de (espécie animal) sem osso	Produtos com adição de inibidores
Carne salgada defumada de (espécie animal) com osso	Produtos com adição de inibidores
Carne salgada defumada de (espécie animal) sem osso	Produtos com adição de inibidores
Carne salgada resfriada de (espécie animal)	Produtos com adição de inibidores
Charque de (espécie animal)	Produtos com adição de inibidores
Copa	Produtos com adição de inibidores
Envoltórios naturais conservados de (espécie animal)	Produtos com adição de inibidores
Envoltórios naturais salgados de (espécie animal)	Produtos com adição de inibidores
Extrato aquoso de estômago de (espécie animal)	Produtos com adição de inibidores
Extrato aquoso de estômago desidratado de (espécie animal)	Produtos com adição de inibidores
Gordura salgada congelada de (espécie animal)	Produtos com adição de inibidores
Ingredientes salgados (espécie animal) para feijoada	Produtos com adição de inibidores
Intestinos conservados de (espécie animal)	Produtos com adição de inibidores
Jerked beef	Produtos com adição de inibidores
Linguiça	Produtos com adição de inibidores
Miúdos salgados congelados de (espécie animal)	Produtos com adição de inibidores
Miúdos salgados resfriados de (espécie animal)	Produtos com adição de inibidores
Mucosa do intestino conservada de (espécie animal)	Produtos com adição de inibidores
Pele conservada de (espécie animal)	Produtos com adição de inibidores
Pele salgada congelada de (espécie animal)	Produtos com adição de inibidores
Pele salgada de (espécie animal)	Produtos com adição de inibidores
Pele salgada resfriada de (espécie animal)	Produtos com adição de inibidores
Presunto cru	Produtos com adição de inibidores
Presunto de (espécie animal)	Produtos com adição de inibidores
Presunto defumado	Produtos com adição de inibidores



DIÁRIO OFICIAL

ELETRÔNICO

MUNICÍPIO DE FERNANDÓPOLIS - SP

Instituído pela Lei Municipal nº 4774/2018, de 05 de Setembro de 2018

Sexta-feira, 11 de Novembro de 2022

Edição 1.060

Salame	Produtos com adição de inibidores
Salaminho	Produtos com adição de inibidores
Sangue conservado de (espécie animal)	Produtos com adição de inibidores
Sangue conservado resfriado de (espécie animal)	Produtos com adição de inibidores
Serosa salgada de (espécie animal)	Produtos com adição de inibidores
Ingredientes para feijoada	Produtos compostos por diferentes categorias de produtos cárneos, acrescidos ou não de outros ingredientes
Ingredientes resfriados de (espécie animal) para feijoada	Produtos compostos por diferentes categorias de produtos cárneos, acrescidos ou não de outros ingredientes
Cálculos biliares de (espécie animal)	Produtos em natureza
Carne congelada de (espécie animal)	Produtos em natureza
Carne congelada de (espécie animal) com osso	Produtos em natureza
Carne congelada de (espécie animal) sem osso	Produtos em natureza
Carne mecanicamente recuperada congelada de (espécie animal)	Produtos em natureza
Carne mecanicamente recuperada resfriada de (espécie animal)	Produtos em natureza
Carne mecanicamente separada congelada de (espécie animal)	Produtos em natureza
Carne mecanicamente separada resfriada de (espécie animal)	Produtos em natureza
Carne moída congelada de (espécie animal)	Produtos em natureza
Carne moída resfriada de (espécie animal)	Produtos em natureza
Carne resfriada de (espécie animal) com osso	Produtos em natureza
Carne resfriada de (espécie animal)	Produtos em natureza
Carne resfriada de (espécie animal) sem osso	Produtos em natureza
Cascos de (espécie animal)	Produtos em natureza
Cerdas de (espécie animal)	Produtos em natureza
Chifres de (espécie animal)	Produtos em natureza
Crina de (espécie animal)	Produtos em natureza
Envoltórios naturais congelados de (espécie animal)	Produtos em natureza
Envoltórios naturais resfriados de (espécie animal)	Produtos em natureza
Gordura congelada de (espécie animal)	Produtos em natureza
Gordura resfriada de (espécie animal)	Produtos em natureza
Hamburguer congelado de (espécie animal)	Produtos em natureza
Hamburguer de (espécie animal)	Produtos em natureza
Hamburguer resfriado de (espécie animal)	Produtos em natureza
Intestinos congelados de (espécie animal)	Produtos em natureza
Intestinos resfriados de (espécie animal)	Produtos em natureza
Miúdos congelados de (espécie animal)	Produtos em natureza
Miúdos resfriados de (espécie animal)	Produtos em natureza
Mucosa congelada do estômago de (espécie animal)	Produtos em natureza
Mucosa do abomaso congelada de (espécie animal)	Produtos em natureza
Mucosa do abomaso resfriada de (espécie animal)	Produtos em natureza
Ossos congelados de Mucosa do abomaso congelada de (espécie animal)	Produtos em natureza
Osso de (espécie animal)	Produtos em natureza
Pele congelada de (espécie animal)	Produtos em natureza
Pele de (espécie animal)	Produtos em natureza
Pele fresca de (espécie animal)	Produtos em natureza
Pele resfriada de (espécie animal)	Produtos em natureza
Penas plumas de (espécie animal)	Produtos em natureza
Plasma congelado de (espécie animal)	Produtos em natureza
Plasma resfriado de (espécie animal)	Produtos em natureza
Raspas de pele de (espécie animal)	Produtos em natureza
Sangue congelado de (espécie animal)	Produtos em natureza
Sangue de (espécie animal)	Produtos em natureza
Sangue fetal congelado de (espécie animal)	Produtos em natureza
Sangue não coagulado de (espécie animal)	Produtos em natureza
Sangue não coagulado resfriado de (espécie animal)	Produtos em natureza
Sangue resfriado de (espécie animal)	Produtos em natureza
Soro congelado de (espécie animal)	Produtos em natureza
Soro resfriado de (espécie animal)	Produtos em natureza



DIÁRIO OFICIAL

ELETRÔNICO

MUNICÍPIO DE FERNANDÓPOLIS - SP

Instituído pela Lei Municipal nº 4774/2018, de 05 de Setembro de 2018

Sexta-feira, 11 de Novembro de 2022

Edição 1.060

Almôndega congelada de (espécie animal)	Produtos não submetidos a tratamento térmico	Sebo de (espécie animal) esterilizado	Produtos processados termicamente – esterilização comercial
Almôndega resfriada de (espécie animal)	Produtos não submetidos a tratamento térmico	Sebo misto de (espécies animais) esterilizado	Produtos processados termicamente – esterilização comercial
Carne defumada congelada de (espécie animal) com osso	Produtos não submetidos a tratamento térmico	Cola animal	Produtos submetidos à hidrólise
Carne moída embutida congelada de (espécie animal)	Produtos não submetidos a tratamento térmico	Gelatina de (espécie animal)	Produtos submetidos à hidrólise
Carne temperada congelada de (espécie animal) com osso	Produtos não submetidos a tratamento térmico	Bacon	Produtos submetidos a tratamento térmico
Carne temperada congelada de (espécie animal) sem osso	Produtos não submetidos a tratamento térmico	Bacon em pó	Produtos submetidos a tratamento térmico
Carne temperada resfriada de (espécie animal) com osso	Produtos não submetidos a tratamento térmico	Barriga defumada	Produtos submetidos a tratamento térmico
Carne temperada congelada de (espécie animal)	Produtos não submetidos a tratamento térmico	Carne curada dessecada de (espécie animal)	Produtos submetidos a tratamento térmico
Carne temperada recheada congelada de (espécie animal) com osso	Produtos não submetidos a tratamento térmico	Carne defumada congelada de (espécie animal)	Produtos submetidos a tratamento térmico
Carne temperada recheada resfriada de (espécie animal) com osso	Produtos não submetidos a tratamento térmico	Carne defumada congelada de (espécie animal) com osso	Produtos submetidos a tratamento térmico
Carne temperada resfriada de (espécie animal)	Produtos não submetidos a tratamento térmico	Carne defumada congelada de (espécie animal) sem osso	Produtos submetidos a tratamento térmico
Corde de tripa de (espécie animal)	Produtos não submetidos a tratamento térmico	Carne defumada de (espécie animal)	Produtos submetidos a tratamento térmico
Extrato aquoso de estômago de (espécie animal)	Produtos não submetidos a tratamento térmico	Carne defumada de (espécie animal) com osso	Produtos submetidos a tratamento térmico
Extrato aquoso de estômago desidratado de (espécie animal)	Produtos não submetidos a tratamento térmico	Carne defumada resfriada de (espécie animal)	Produtos submetidos a tratamento térmico
Fibras de colágeno	Produtos não submetidos a tratamento térmico	Carne defumada resfriada de (espécie animal) com osso	Produtos submetidos a tratamento térmico
Hamburger congelado de (espécie animal)	Produtos não submetidos a tratamento térmico	Carne desidratada de (espécie animal)	Produtos submetidos a tratamento térmico
Hamburger de (espécie animal)	Produtos não submetidos a tratamento térmico	Compostos gordurosos de (espécie animal)	Produtos submetidos a tratamento térmico
Hamburger resfriado de (espécie animal)	Produtos não submetidos a tratamento térmico	Compostos para confeitaria	Produtos submetidos a tratamento térmico
Linguiça	Produtos não submetidos a tratamento térmico	Envoltórios naturais dessecados de (espécie animal)	Produtos submetidos a tratamento térmico
Linguiça congelada de (espécie animal)	Produtos não submetidos a tratamento térmico	Glicerina	Produtos submetidos a tratamento térmico
Linguiça de (espécie animal)	Produtos não submetidos a tratamento térmico	Gordura defumada congelada de (espécie animal)	Produtos submetidos a tratamento térmico
Linguiça resfriada de (espécie animal)	Produtos não submetidos a tratamento térmico	Linguiça	Produtos submetidos a tratamento térmico
Pepsina de (espécie animal)	Produtos não submetidos a tratamento térmico	Linguiça defumada de (espécie animal)	Produtos submetidos a tratamento térmico
Proteína de tecido de (espécie animal)	Produtos não submetidos a tratamento térmico	Linguiça seca de (espécie animal)	Produtos submetidos a tratamento térmico
Quibe congelado	Produtos não submetidos a tratamento térmico	Míudos defumados de (espécie animal)	Produtos submetidos a tratamento térmico
Quibe congelado de (espécie animal)	Produtos não submetidos a tratamento térmico	Míudos dessecados de (espécie animal)	Produtos submetidos a tratamento térmico
Quibe resfriado	Produtos não submetidos a tratamento térmico	Sangue em pó de (espécie animal)	Produtos submetidos a tratamento térmico
Quibe resfriado de (espécie animal)	Produtos não submetidos a tratamento térmico	Soro em pó de (espécie animal)	Produtos submetidos a tratamento térmico
Resíduos em pó de (espécie animal)	Produtos não submetidos a tratamento térmico	Almôndega cozida congelada de (espécie animal)	Produtos submetidos a tratamento térmico - Coção
Almôndega de (espécie animal)	Produtos processados termicamente – esterilização comercial	Almôndega cozida resfriada de (espécie animal)	Produtos submetidos a tratamento térmico - Coção
Carne cozida de (espécie animal) em conserva	Produtos processados termicamente – esterilização comercial	Apresentado	Produtos submetidos a tratamento térmico - Coção
Carne de (espécie animal) em conserva	Produtos processados termicamente – esterilização comercial	Carne cozida assada congelada de (espécie animal)	Produtos submetidos a tratamento térmico - Coção
Carne temperada cozida em conserva de (espécie animal)	Produtos processados termicamente – esterilização comercial	Carne cozida congelada de (espécie animal)	Produtos submetidos a tratamento térmico - Coção
Feijoada em conserva	Produtos processados termicamente – esterilização comercial	Carne cozida de (espécie animal) com osso	Produtos submetidos a tratamento térmico - Coção
Míudos em conserva de (espécie animal)	Produtos processados termicamente – esterilização comercial	Carne cozida de (espécie animal) sem osso	Produtos submetidos a tratamento térmico - Coção
Patê em conserva de (espécie animal)	Produtos processados termicamente – esterilização comercial	Carne cozida defumada de (espécie animal) com osso	Produtos submetidos a tratamento térmico - Coção
Plasma desidratado em pó de (espécie animal)	Produtos processados termicamente – esterilização comercial	Carne cozida defumada de (espécie animal) sem osso	Produtos submetidos a tratamento térmico - Coção
Presunto em conserva	Produtos processados termicamente – esterilização comercial	Carne cozida empanada frita congelada de (espécie animal)	Produtos submetidos a tratamento térmico - Coção
Salsichas em conserva	Produtos processados termicamente – esterilização comercial	Carne cozida grelhada congelada de (espécie animal)	Produtos submetidos a tratamento térmico - Coção



DIÁRIO OFICIAL

ELETRÔNICO

MUNICÍPIO DE FERNANDÓPOLIS - SP

Instituído pela Lei Municipal nº 4774/2018, de 05 de Setembro de 2018

Sexta-feira, 11 de Novembro de 2022

Edição 1.060

Carne empanada cozida congelada de (espécie animal)	Produtos submetidos a tratamento térmico - Cocção
Miúdos temperados cozidos de (espécie animal)	Produtos submetidos a tratamento térmico - Cocção
Carne moída cozida congelada de (espécie animal)	Produtos submetidos a tratamento térmico - Cocção
Carne pré-frita cozida congelada de (espécie animal)	Produtos submetidos a tratamento térmico - Cocção
Carne salgada cozida congelada de (espécie animal) com osso	Produtos submetidos a tratamento térmico - Cocção
Carne salgada cozida congelada de (espécie animal) sem osso	Produtos submetidos a tratamento térmico - Cocção
Carne salgada cozida defumada de (espécie animal) com osso	Produtos submetidos a tratamento térmico - Cocção
Carne salgada cozida defumada de (espécie animal) sem osso	Produtos submetidos a tratamento térmico - Cocção
Carne salgada curada cozida congelada de (espécie animal) com osso	Produtos submetidos a tratamento térmico - Cocção
Carne salgada curada cozida defumada de (espécie animal) com osso	Produtos submetidos a tratamento térmico - Cocção
Carne salgada curada cozida defumada de (espécie animal) sem osso	Produtos submetidos a tratamento térmico - Cocção
Carne salgada curada cozida dessecada de (espécie animal)	Produtos submetidos a tratamento térmico - Cocção
Carne salgada curada cozida resfriada de (espécie animal) sem osso	Produtos submetidos a tratamento térmico - Cocção
Carne temperada cozida congelada de (espécie animal)	Produtos submetidos a tratamento térmico - Cocção
Carne temperada cozida congelada de (espécie animal) sem osso	Produtos submetidos a tratamento térmico - Cocção
Carne temperada cozida defumada de (espécie animal) com osso	Produtos submetidos a tratamento térmico - Cocção
Carne temperada cozida defumada de (espécie animal) sem osso	Produtos submetidos a tratamento térmico - Cocção
Carne temperada cozida resfriada de (espécie animal)	Produtos submetidos a tratamento térmico - Cocção
Carne temperada cozida resfriada de (espécie animal) sem osso	Produtos submetidos a tratamento térmico - Cocção
Carne Temperada curada cozida defumada de (espécie animal) com osso	Produtos submetidos a tratamento térmico - Cocção
Carne temperada curada cozida defumada de (espécie animal) sem osso	Produtos submetidos a tratamento térmico - Cocção
Envolteiros naturais cozidos congelados de (espécie animal)	Produtos submetidos a tratamento térmico - Cocção
Estrogonofê de (espécie animal)	Produtos submetidos a tratamento térmico - Cocção
Extrato de carne de (espécie animal)	Produtos submetidos a tratamento térmico - Cocção
Extrato de carne desidratado de (espécie animal)	Produtos submetidos a tratamento térmico - Cocção
Farinha de (espécie animal)	Produtos submetidos a tratamento térmico - Cocção
Farinha mista de (espécie animal)	Produtos submetidos a tratamento térmico - Cocção
Fiambre	Produtos submetidos a tratamento térmico - Cocção
Geleia de mocotó	Produtos submetidos a tratamento térmico - Cocção
Gordura fundida de (espécie animal)	Produtos submetidos a tratamento térmico - Cocção
Graxa branca	Produtos submetidos a tratamento térmico - Cocção
Intestino cozido congelado de (espécie animal)	Produtos submetidos a tratamento térmico - Cocção
Linguiça	Produtos submetidos a tratamento térmico - Cocção
Miúdos cozidos congelados de (espécie animal)	Produtos submetidos a tratamento térmico - Cocção
Miúdos cozidos resfriados de (espécie animal)	Produtos submetidos a tratamento térmico - Cocção
Molho	Produtos submetidos a tratamento térmico - Cocção
Morceia	Produtos submetidos a tratamento térmico - Cocção
Mortadela	Produtos submetidos a tratamento térmico - Cocção

Mortadela de (espécie animal)	Produtos submetidos a tratamento térmico - Cocção
Óleo de (espécie animal)	Produtos submetidos a tratamento térmico - Cocção
Oso calcinados de (espécie animal)	Produtos submetidos a tratamento térmico - Cocção
Ossos cozidos de (espécie animal)	Produtos submetidos a tratamento térmico - Cocção
Paio	Produtos submetidos a tratamento térmico - Cocção
Patê de (espécie animal)	Produtos submetidos a tratamento térmico - Cocção
Pele frita de (espécie animal)	Produtos submetidos a tratamento térmico - Cocção
Presunto cozido	Produtos submetidos a tratamento térmico - Cocção
Presunto cozido defumado de (espécie animal)	Produtos submetidos a tratamento térmico - Cocção
Presunto de (espécie animal)	Produtos submetidos a tratamento térmico - Cocção
Pururuca	Produtos submetidos a tratamento térmico - Cocção
Resíduos cozidos de (espécie animal)	Produtos submetidos a tratamento térmico - Cocção
Salsicha congelada	Produtos submetidos a tratamento térmico - Cocção
Salsicha congelada de (espécie animal)	Produtos submetidos a tratamento térmico - Cocção
Salsicha resfriada	Produtos submetidos a tratamento térmico - Cocção
Salsicha resfriada de (espécie animal)	Produtos submetidos a tratamento térmico - Cocção
Sebo de (espécie animal)	Produtos submetidos a tratamento térmico - Cocção
Sebo de (espécie animal) desproteinado	Produtos submetidos a tratamento térmico - Cocção
Sebo de (espécie animal) hidrogenado	Produtos submetidos a tratamento térmico - Cocção
Sebo misto de (espécies animais)	Produtos submetidos a tratamento térmico - Cocção
Sebo misto de (espécies animais) desproteinado	Produtos submetidos a tratamento térmico - Cocção
Sopa de carne de (espécie animal)	Produtos submetidos a tratamento térmico - Cocção
Sopa de carne de (espécie animal) desidratada	Produtos submetidos a tratamento térmico - Cocção
Torresmo	Produtos submetidos a tratamento térmico - Cocção

PESCADO E DERIVADOS	
PADRÃO DE NOMENCLATURA	CATEGORIA
Camarão salgado	Produtos com adição de inibidores
Camarão salgado seco	Produtos com adição de inibidores
Peixe em salmoura	Produtos com adição de inibidores
Peixe salgado	Produtos com adição de inibidores
Peixe salgado prensado	Produtos com adição de inibidores
Peixe salgado seco	Produtos com adição de inibidores
Pele salgada	Produtos com adição de inibidores
Camarão congelado	Produtos em natureza
Camarão fresco	Produtos em natureza
Carne congelada de rã com osso	Produtos em natureza
Carne congelada de rã sem osso	Produtos em natureza
Carne mecanicamente separada congelada de peixe	Produtos em natureza
Carne moída congelada de peixe	Produtos em natureza
Carne moída moldada congelada de peixe	Produtos em natureza
Carne resfriada de rã com osso	Produtos em natureza
Carne resfriada de rã sem osso	Produtos em natureza
Peixe congelado	Produtos em natureza
Peixe fresco	Produtos em natureza
Pele congelada	Produtos em natureza
Pele fresca	Produtos em natureza
Pele resfriada	Produtos em natureza
Pele resfriada de rã	Produtos em natureza
Camarão congelado	Produtos não submetidos a tratamento térmico

Diário Oficial Assinado Eletronicamente com Certificado Padrão ICPBrasil e Protocolado de acordo com a Medida Provisória 2200-2 do Art. 10º de 24.08.01 da ICP-Brasil

Arquivo Assinado Digitalmente pelo servidor BRUNO CEZAR ROSSELLI MEDRI. A Prefeitura do Município de Fernandópolis-SP, dá garantia da autenticidade deste documento, desde que o mesmo seja baixado do site <http://www.fernandopolis.sp.gov.br> no link [Diário Oficial Eletrônico](http://www.fernandopolis.sp.gov.br).



DIÁRIO OFICIAL

ELETRÔNICO

MUNICÍPIO DE FERNANDÓPOLIS - SP

Instituído pela Lei Municipal nº 4774/2018, de 05 de Setembro de 2018

Sexta-feira, 11 de Novembro de 2022

Edição 1.060

Camarão empanado congelado	Produtos não submetidos a tratamento térmico
Camarão fresco	Produtos não submetidos a tratamento térmico
Carne moída moldada empanada congelada	Produtos não submetidos a tratamento térmico
Linguíça congelada	Produtos não submetidos a tratamento térmico
Peixe empanado congelado	Produtos não submetidos a tratamento térmico
Peixe temperado congelado	Produtos não submetidos a tratamento térmico
Surimi congelado	Produtos não submetidos a tratamento térmico
Camarão defumado	Produtos submetidos a tratamento térmico
Camarão desidratado	Produtos submetidos a tratamento térmico
Camarão empanado pré-frito congelado	Produtos submetidos a tratamento térmico
Carne moída moldada empanada pré-frita congelada	Produtos submetidos a tratamento térmico
Moldado temperado congelado a base de peixe	Produtos submetidos a tratamento térmico
Peixe defumado	Produtos submetidos a tratamento térmico
Peixe defumado congelado	Produtos submetidos a tratamento térmico
Peixe desidratado	Produtos submetidos a tratamento térmico
Peixe empanado pré-frito congelado	Produtos submetidos a tratamento térmico
Peixe grelhado congelado	Produtos submetidos a tratamento térmico
Peixe seco	Produtos submetidos a tratamento térmico
Camarão cozido congelado	Produtos submetidos a tratamento térmico - Cocção
Camarão cozido empanado congelado	Produtos submetidos a tratamento térmico - Cocção
Farinha	Produtos submetidos a tratamento térmico - Cocção
Ingredientes cozidos congelados	Produtos submetidos a tratamento térmico - Cocção
Ingredientes cozidos resfriados	Produtos submetidos a tratamento térmico - Cocção
Óleo	Produtos submetidos a tratamento térmico - Cocção
Peixe cozido congelado	Produtos submetidos a tratamento térmico - Cocção
Peixe cozido resfriado	Produtos submetidos a tratamento térmico - Cocção
Surimi cozido moldado congelado	Produtos submetidos a tratamento térmico - Cocção

LEITE E DERIVADOS	
PADRÃO DE NOMENCLATURA	CATEGORIA
Manteiga	Manteiga
Manteiga comum	Manteiga
Manteiga comum com sal	Manteiga
Manteiga comum sem sal	Manteiga
Manteiga de garrafa/manteiga da Terra/Manteiga do Sertão	Manteiga
Manteiga de primeira qualidade com sal	Manteiga
Manteiga de primeira qualidade sem sal	Manteiga
Manteiga extra com sal	Manteiga
Manteiga extra sem sal	Manteiga
Doce de soro de leite	Mistura Láctea
Doce de soro de leite com adição	Mistura Láctea
Queijo desidratado	Petisco de Queijo
Queijo empanado	Petisco de Queijo
Leite cru pré-beneficiado desnatado	Produto Lácteo Cru
Leite cru pré-beneficiado integral	Produto Lácteo Cru
Leite cru pré-beneficiado padronizado	Produto Lácteo Cru
Leite cru pré-beneficiado semidesnatado	Produto Lácteo Cru
Leite cru refrigerado	Produto Lácteo Cru

Leite cru refrigerado tipo B	Produto Lácteo Cru
Leite de Búfala cru pré-beneficiado desnatado	Produto Lácteo Cru
Leite de Búfala cru pré-beneficiado integral	Produto Lácteo Cru
Leite de Búfala cru pré-beneficiado padronizado	Produto Lácteo Cru
Leite de Búfala cru pré-beneficiado semidesnatado	Produto Lácteo Cru
Leite de Búfala cru refrigerado	Produto Lácteo Cru
Leite de Cabra cru pré-beneficiado desnatado	Produto Lácteo Cru
Leite de Cabra cru pré-beneficiado integral	Produto Lácteo Cru
Leite de Cabra cru pré-beneficiado padronizado	Produto Lácteo Cru
Leite de Cabra cru pré-beneficiado semidesnatado	Produto Lácteo Cru
Leite de Cabra cru refrigerado	Produto Lácteo Cru
Soro de leite refrigerado	Produto Lácteo Cru
Bebida láctea de leite de Búfala Fermentada	Produto lácteo fermentado
Bebida láctea de leite de Búfala tratada termicamente após a fermentação	Produto lácteo fermentado
Bebida láctea de leite de Búfala tratada termicamente após a fermentação com adição	Produto lácteo fermentado
Bebida láctea de leite de Cabra fermentada	Produto lácteo fermentado
Bebida láctea de leite de Cabra fermentada com adição	Produto lácteo fermentado
Bebida láctea de leite de cabra tratada termicamente após a fermentação	Produto lácteo fermentado
Bebida láctea de leite de Cabra tratada termicamente após a fermentação com adição	Produto lácteo fermentado
Bebida láctea fermentada	Produto lácteo fermentado
Bebida láctea fermentada com adição	Produto lácteo fermentado
Bebida láctea tratada termicamente após a fermentação	Produto lácteo fermentado
Bebida láctea tratada termicamente após a fermentação com adição	Produto lácteo fermentado
Coalhada	Produto lácteo fermentado
Coalhada adoçada	Produto lácteo fermentado
Coalhada adoçada com adição	Produto lácteo fermentado
Coalhada com adição	Produto lácteo fermentado
Coalhada de leite de Búfala	Produto lácteo fermentado
Coalhada de leite de Búfala adoçada	Produto lácteo fermentado
Coalhada de leite de Búfala adoçada com adição	Produto lácteo fermentado
Coalhada de leite de Búfala com adição	Produto lácteo fermentado
Colhada de leite de Cabra	Produto lácteo fermentado
Colhada de leite de Cabra adoçada	Produto lácteo fermentado
Colhada de leite de Cabra adoçada com adição	Produto lácteo fermentado
Colhada de leite de Cabra com adição	Produto lácteo fermentado
Iogurte	Produto lácteo fermentado
Iogurte adoçado	Produto lácteo fermentado
Iogurte adoçado com adição	Produto lácteo fermentado
Iogurte com adição	Produto lácteo fermentado
Iogurte de leite de Búfala	Produto lácteo fermentado
Iogurte de leite de Búfala Adoçado	Produto lácteo fermentado
Iogurte de leite de Búfala Adoçado com adição	Produto lácteo fermentado
Iogurte de leite de Búfala com adição	Produto lácteo fermentado
Iogurte de leite de Cabra	Produto lácteo fermentado
Iogurte de leite de Cabra adoçado	Produto lácteo fermentado
Iogurte de leite de Cabra adoçado com adição	Produto lácteo fermentado
Iogurte de leite de Cabra com adição	Produto lácteo fermentado
Iogurte de leite de ovelha	Produto lácteo fermentado
Iogurte de leite de ovelha adoçado	Produto lácteo fermentado
Iogurte de leite de ovelha adoçado com adição	Produto lácteo fermentado
Iogurte de leite de ovelha com adição	Produto lácteo fermentado
Kefir	Produto lácteo fermentado
Kefir adoçado	Produto lácteo fermentado
Kefir adoçado com adição	Produto lácteo fermentado
Kefir com adição	Produto lácteo fermentado
Kumys	Produto lácteo fermentado
Kumys adoçado	Produto lácteo fermentado
Kumys adoçado com adição	Produto lácteo fermentado
Kumys com adição	Produto lácteo fermentado
Leite acidófilo	Produto lácteo fermentado
Leite acidófilo adoçado	Produto lácteo fermentado
Leite acidófilo adoçado com adição	Produto lácteo fermentado
Leite acidófilo com adição	Produto lácteo fermentado
Leite Fermentado	Produto lácteo fermentado

Diário Oficial Assinado Eletronicamente com Certificado Padrão ICPBrasil e Protocolado de acordo com a Medida Provisória 2200-2 do Art. 10º de 24.08.01 da ICP-Brasil

Arquivo Assinado Digitalmente pelo servidor BRUNO CEZAR ROSSELLI MEDRI. A Prefeitura do Município de Fernandópolis-SP, dá garantia da autenticidade deste documento, desde que o mesmo seja baixado do site <http://www.fernandopolis.sp.gov.br> no link **Diário Oficial Eletrônico**.



DIÁRIO OFICIAL

ELETRÔNICO

MUNICÍPIO DE FERNANDÓPOLIS - SP

Instituído pela Lei Municipal nº 4774/2018, de 05 de Setembro de 2018

Sexta-feira, 11 de Novembro de 2022

Edição 1.060

Leite Fermentado adoçado	Produto lácteo fermentado
Leite Fermentado adoçado com adição	Produto lácteo fermentado
Leite Fermentado com adição	Produto lácteo fermentado
Creme de queijo	Produto lácteo fundido
Fondue	Produto lácteo fundido
Produto a Base de Queijo Processado com Adição	Produto lácteo fundido
Produto lácteo processado com adição	Produto lácteo fundido
Queijo processado pasteurizado	Produto lácteo fundido
Queijo processado pasteurizado com adição	Produto lácteo fundido
Queijo processado/Fundido	Produto lácteo fundido
Queijo processado/Fundido com adição	Produto lácteo fundido
Queijo processado/fundido UHT	Produto lácteo fundido
Queijo Processado/Fundido UHT com adição	Produto lácteo fundido
Requeijão	Produto lácteo fundido
Requeijão com adição	Produto lácteo fundido
Requeijão cremoso	Produto lácteo fundido
Requeijão cremoso com adição	Produto lácteo fundido
Requeijão de manteiga/do norte	Produto lácteo fundido
Requeijão de manteiga/do norte com adição	Produto lácteo fundido
Doce de Leite	Produto lácteo parcialmente desidratado
Doce de Leite com adição	Produto lácteo parcialmente desidratado
Doce de Leite com creme	Produto lácteo parcialmente desidratado
Doce de Leite com creme com adição	Produto lácteo parcialmente desidratado
Doce de Leite de Búfala	Produto lácteo parcialmente desidratado
Doce de Leite de Búfala com adição	Produto lácteo parcialmente desidratado
Doce de Leite de Búfala com creme	Produto lácteo parcialmente desidratado
Doce de Leite de Búfala com creme com adição	Produto lácteo parcialmente desidratado
Doce de leite de cabra	Produto lácteo parcialmente desidratado
Doce de leite de cabra com adição	Produto lácteo parcialmente desidratado
Doce de leite de cabra com creme	Produto lácteo parcialmente desidratado
Doce de leite de cabra com creme com adição	Produto lácteo parcialmente desidratado
Doce de leite de ovelha	Produto lácteo parcialmente desidratado
Doce de leite de ovelha com adição	Produto lácteo parcialmente desidratado
Doce de leite de ovelha com creme	Produto lácteo parcialmente desidratado
Doce de leite de ovelha com creme com adição	Produto lácteo parcialmente desidratado
Leite concentrado	Produto lácteo parcialmente desidratado
Leite condensado	Produto lácteo parcialmente desidratado
Leite evaporado	Produto lácteo parcialmente desidratado
Leitelho concentrado	Produto lácteo parcialmente desidratado
Bebida composta pasteurizada	Produto lácteo pasteurizado
Bebida láctea de leite de cabra pasteurizada	Produto lácteo pasteurizado
Bebida láctea de leite de cabra pasteurizada com adição	Produto lácteo pasteurizado
Bebida láctea pasteurizada	Produto lácteo pasteurizado
Bebida láctea pasteurizada com adição	Produto lácteo pasteurizado
Creme de leite de alto teor de gordura pasteurizado	Produto lácteo pasteurizado
Creme de leite de baixo teor de gordura/leve pasteurizado	Produto lácteo pasteurizado
Creme de leite pasteurizado	Produto lácteo pasteurizado
Leite aromatizado pasteurizado	Produto lácteo pasteurizado
Leite de cabra aromatizado pasteurizado	Produto lácteo pasteurizado
Leite de cabra pasteurizado desnatado	Produto lácteo pasteurizado
Leite de cabra pasteurizado desnatado congelado	Produto lácteo pasteurizado
Leite de cabra pasteurizado integral	Produto lácteo pasteurizado

Leite de cabra pasteurizado integral congelado	Produto lácteo pasteurizado
Leite de cabra pasteurizado padronizado	Produto lácteo pasteurizado
Leite de cabra pasteurizado padronizado congelado	Produto lácteo pasteurizado
Leite de cabra pasteurizado semidesnatado	Produto lácteo pasteurizado
Leite de cabra pasteurizado semidesnatado congelado	Produto lácteo pasteurizado
Leite pasteurizado desnatado	Produto lácteo pasteurizado
Leite pasteurizado integral	Produto lácteo pasteurizado
Leite pasteurizado padronizado	Produto lácteo pasteurizado
Leite pasteurizado reconstituído desnatado	Produto lácteo pasteurizado
Leite pasteurizado reconstituído integral	Produto lácteo pasteurizado
Leite pasteurizado reconstituído semidesnatado	Produto lácteo pasteurizado
Leite pasteurizado semidesnatado	Produto lácteo pasteurizado
Leite pasteurizado tipo A desnatado	Produto lácteo pasteurizado
Leite pasteurizado tipo A integral	Produto lácteo pasteurizado
Leite pasteurizado tipo A padronizado	Produto lácteo pasteurizado
Leite pasteurizado tipo A semidesnatado	Produto lácteo pasteurizado
Nata	Produto lácteo pasteurizado
Soro de Leite Pasteurizado	Produto lácteo pasteurizado
Soro de Leite Pasteurizado com adição	Produto lácteo pasteurizado
Concentrado proteico de leite em pó	Produto lácteo proteico
Concentrado proteico de soro de leite em pó	Produto lácteo proteico
Lactoalbumina	Produto lácteo proteico
Bebida composta UHT	Produto Lácteo UHT
Bebida Láctea de leite de cabra UHT	Produto Lácteo UHT
Bebida láctea de leite de cabra UHT com adição	Produto Lácteo UHT
Bebida Láctea UHT	Produto Lácteo UHT
Bebida Láctea UHT com adição	Produto Lácteo UHT
Creme de baixo teor de gordura/leve leite UHT	Produto Lácteo UHT
Creme de leite de alto teor de gordura UHT	Produto Lácteo UHT
Creme de leite UHT	Produto Lácteo UHT
Leite aromatizado UHT	Produto Lácteo UHT
Leite de cabra aromatizado UHT	Produto Lácteo UHT
Leite de cabra UHT desnatado	Produto Lácteo UHT
Leite de cabra UHT integral	Produto Lácteo UHT
Leite de cabra UHT padronizado	Produto Lácteo UHT
Leite de cabra UHT semidesnatado	Produto Lácteo UHT
Leite UHT desnatado	Produto Lácteo UHT
Leite UHT integral	Produto Lácteo UHT
Leite UHT reconstituído desnatado	Produto Lácteo UHT
Leite UHT reconstituído integral	Produto Lácteo UHT
Leite UHT reconstituído semidesnatado	Produto Lácteo UHT
Leite UHT semidesnatado	Produto Lácteo UHT
Queijo colonial	Queijo Maturado
Queijo Dambo	Queijo Maturado
Queijo de leite de cabra maturado	Queijo Maturado
Queijo de leite de ovelha maturado	Queijo Maturado
Queijo minas meia cura	Queijo Maturado
Queijo minas padrão	Queijo Maturado
Queijo montanhês	Queijo Maturado
Queijo parmesão	Queijo Maturado
Queijo parmesano	Queijo Maturado
Queijo pategras sandwich	Queijo Maturado
Queijo Piazzalunga	Queijo Maturado
Queijo Prato	Queijo Maturado
Queijo Reggianito	Queijo Maturado
Queijo Reggiano	Queijo Maturado
Queijo Reino	Queijo Maturado
Queijo Sbrinz	Queijo Maturado
Queijo Tandil	Queijo Maturado
Queijo Tilsit	Queijo Maturado
Queijo Tipo Asiago	Queijo Maturado
Queijo tipo Banon	Queijo Maturado
Queijo tipo Batavo	Queijo Maturado
Queijo tipo Bel Paese	Queijo Maturado
Queijo Boursin	Queijo Maturado
Queijo tipo Burrata	Queijo Maturado
Queijo Tipo Caccio Cavallo Curado	Queijo Maturado
Queijo Tipo Cacciota	Queijo Maturado
Queijo Tipo Caprino Romano	Queijo Maturado
Queijo Tipo Chabichou	Queijo Maturado



DIÁRIO OFICIAL

ELETRÔNICO

MUNICÍPIO DE FERNANDÓPOLIS - SP

Instituído pela Lei Municipal nº 4774/2018, de 05 de Setembro de 2018

Sexta-feira, 11 de Novembro de 2022

Edição 1.060

Queijo Tipo Cheddar	Queijo Maturado
Queijo Tipo Chevrotin	Queijo Maturado
Queijo Tipo Colby	Queijo Maturado
Queijo Tipo Comté	Queijo Maturado
Queijo Tipo Crottins	Queijo Maturado
Queijo Tipo Edam	Queijo Maturado
Queijo Tipo Emmental	Queijo Maturado
Queijo Tipo Estepe	Queijo Maturado
Queijo Tipo Feta	Queijo Maturado
Queijo Tipo Finbo	Queijo Maturado
Queijo Tipo Fol Epi	Queijo Maturado
Queijo Tipo Fontina	Queijo Maturado
Queijo Tipo Fourme D'Ambert	Queijo Maturado
Queijo Tipo Gouda	Queijo Maturado
Queijo Tipo Goya	Queijo Maturado
Queijo Tipo Grana	Queijo Maturado
Queijo Tipo Grana Padano	Queijo Maturado
Queijo Tipo Grataron	Queijo Maturado
Queijo Tipo Gruyere	Queijo Maturado
Queijo Tipo Havarti	Queijo Maturado
Queijo Tipo Iberico	Queijo Maturado
Queijo Tipo Italiano	Queijo Maturado
Queijo Tipo Krauterkase	Queijo Maturado
Queijo Tipo La Cabana	Queijo Maturado
Queijo Tipo Limburgo	Queijo Maturado
Queijo Tipo Lusignan	Queijo Maturado
Queijo Tipo Maasdam	Queijo Maturado
Queijo Tipo Manchego	Queijo Maturado
Queijo Tipo Maribo	Queijo Maturado
Queijo Tipo Morbier	Queijo Maturado
Queijo Tipo Neufchatel	Queijo Maturado
Queijo Tipo Pecorino	Queijo Maturado
Queijo Tipo Pecorino Romano	Queijo Maturado
Queijo Tipo Piemontese	Queijo Maturado
Queijo Tipo Poivre D'ane	Queijo Maturado
Queijo Tipo Port Salut	Queijo Maturado
Queijo Tipo Proosdij	Queijo Maturado
Queijo Tipo Provolone Curado	Queijo Maturado
Queijo Tipo Raclette	Queijo Maturado
Queijo Tipo Reblochon	Queijo Maturado
Queijo Tipo Rigotte	Queijo Maturado
Queijo Tipo Romadour	Queijo Maturado
Queijo Tipo Saint Maure	Queijo Maturado
Queijo Tipo Saint Paulin	Queijo Maturado
Queijo Tipo Samsoc	Queijo Maturado
Queijo Tipo Sardo	Queijo Maturado
Queijo Tipo Schichtkase	Queijo Maturado
Queijo Tipo Siciliano	Queijo Maturado
Queijo tipo Vaccino Romano	Queijo Maturado
Queijo Tipo Valençay	Queijo Maturado
Queijo Tybo	Queijo Maturado
Queijo Azul	Queijo Mofado
Queijo Tipo Bleu de Bresse	Queijo Mofado
Queijo Tipo Brie	Queijo Mofado
Queijo Tipo Camembert	Queijo Mofado
Queijo Tipo Carré de L'est	Queijo Mofado
Queijo Tipo Charolles	Queijo Mofado
Queijo Tipo Gorgonzola	Queijo Mofado
Queijo Tipo Rochebaron	Queijo Mofado
Queijo Tipo Roquefort	Queijo Mofado
Queijo Tipo Saint marcellin	Queijo Mofado
Queijo Tipo Stilton	Queijo Mofado
Queijo Tipo Stracchino	Queijo Mofado
Queijo Tipo Tome de Savoie	Queijo Mofado
Cream Cheese	Queijo não Maturado
Massa Coalhada de Soro de Leite	Queijo não Maturado
Massa para elaborar queijo mussarela	Queijo não Maturado
Massa para produtos lácteos fundidos	Queijo não Maturado
Queijo cremoso	Queijo não Maturado
Queijo de coalho	Queijo não Maturado

Queijo de leite de Búfala Fresco	Queijo não Maturado
Queijo de leite de Cabra Fresco	Queijo não Maturado
Queijo de Leite de Ovelha Fresco	Queijo não Maturado
Queijo de Manteiga/do Sertão	Queijo não Maturado
Queijo Fresco	Queijo não Maturado
Queijo Minas Frescal	Queijo não Maturado
Queijo Mussarela	Queijo não Maturado
Queijo Mussarela de Búfala	Queijo não Maturado
Queijo Petit Suisse	Queijo não Maturado
Queijo Tipo Butirro	Queijo não Maturado
Queijo Tipo Caccio Cavallo Fresco	Queijo não Maturado
Queijo Tipo Chancliche	Queijo não Maturado
Queijo Tipo Cottage	Queijo não Maturado
Queijo Tipo Fior Di Latte	Queijo não Maturado
Queijo Tipo Labna	Queijo não Maturado
Queijo Tipo Labneh	Queijo não Maturado
Queijo Tipo Mascarpone	Queijo não Maturado
Queijo Tipo Provolone Fresco	Queijo não Maturado
Queijo Tipo Quark	Queijo não Maturado
Queijo Tipo Quartirollo	Queijo não Maturado
Queijo Tipo Scamorza	Queijo não Maturado
Queijo Tipo Serac	Queijo não Maturado
Queijo Tipo Straciatella	Queijo não Maturado
Queijo Tropical/Regional do Norte	Queijo não Maturado
Queijo Ralado/Queijo Ralado Desidratado	Queijo Ralado
Queijo Ralado/Queijo Ralado sem Desidratar	Queijo Ralado
Queijo Ultrafilado	Queijo Ultrafilado
Ricota Defumada	Ricota
Ricota Defumada com adição	Ricota
Ricota Fresca	Ricota
Ricota Fresca com Adição	Ricota
Sobremesa Láctea	Sobremesa láctea

MEL E PRODUTOS APÍCOLAS	
PADRÃO DE NOMENCLATURA	CATEGORIA
Apitoxina	Apitoxina
Composto de produtos das abelhas com adição de ingredientes não apícolas (em massa)	Composto de produtos das abelhas
Composto de produtos das abelhas sem adição de ingredientes não apícolas (em volume)	Composto de produtos das abelhas
Composto de produtos das abelhas (em massa)	Composto de produtos das abelhas
Composto de produtos das abelhas (em volume)	Composto de produtos das abelhas
Extrato de própolis desidratado	Derivados da própolis (em massa)
Extrato de própolis hidratado	Derivados da própolis (em massa)
Extrato de própolis pastoso	Derivados da própolis (em massa)
Extrato seco de própolis	Derivados da própolis (em massa)
Extrato aquoso de própolis	Derivados da própolis (em volume)
Extrato de própolis	Derivados da própolis (em volume)
Extrato de própolis diluído em água	Derivados da própolis (em volume)
Extrato glicólico de própolis	Derivados da própolis (em volume)
Extrato de pólen apícola	Derivados de Pólen Apícola
Extrato glicólico de pólen apícola	Derivados de Pólen Apícola
Geleia Real	Geleia Real
Geleia Real hidratada	Geleia Real hidratada
Mel	Mel
Mel de Melato	Mel
Mel de uso industrial	Mel
Pólen Apícola	Pólen desidratado
Pólen Apícola desidratado	Pólen desidratado
Própolis	Própolis

OVOS E DERIVADOS	
PADRÃO DE NOMENCLATURA	CATEGORIA
Ovo de (espécie animal) em semiconserva	Produto submetido ao tratamento térmico – cocção e pasteurização
Ovo de (espécie animal) em semiconserva resfriado	Produto submetido ao tratamento térmico – cocção e pasteurização
Ovo de (espécie animal) em conserva	Produto submetido ao tratamento térmico – cocção e pasteurização
Ovo	Produtos em natureza
Ovo resfriado	Produtos em natureza
Ovo de (espécie animal)	Produtos em natureza

Diário Oficial Assinado Eletronicamente com Certificado Padrão ICPBrasil e Protocolado de acordo com a Medida Provisória 2200-2 do Art. 10º de 24.08.01 da ICP-Brasil

Arquivo Assinado Digitalmente pelo servidor BRUNO CEZAR ROSSELLI MEDRI. A Prefeitura do Município de Fernandópolis-SP, dá garantia da autenticidade deste documento, desde que o mesmo seja baixado do site <http://www.fernandopolis.sp.gov.br> no link [Diário Oficial Eletrônico](http://www.fernandopolis.sp.gov.br).



DIÁRIO OFICIAL

ELETRÔNICO

MUNICÍPIO DE FERNANDÓPOLIS - SP

Instituído pela Lei Municipal nº 4774/2018, de 05 de Setembro de 2018

Sexta-feira, 11 de Novembro de 2022

Edição 1.060

Ovo de codorna	Produtos em natureza
Clara de ovo de (espécie animal) resfriada	Produtos não submetidos a tratamento térmico
Clara de ovo de (espécie animal) congelada	Produtos não submetidos a tratamento térmico
Gema de ovo de (espécie animal) congelada	Produtos não submetidos a tratamento térmico
Gema de ovo de (espécie animal) resfriada	Produtos não submetidos a tratamento térmico
Mistura de ovos de (espécie animal) congelada	Produtos não submetidos a tratamento térmico
Mistura de ovos de (espécie animal) resfriada	Produtos não submetidos a tratamento térmico
Ovo líquido de (espécie animal) congelado	Produtos não submetidos a tratamento térmico
Ovo líquido de (espécie animal) resfriado	Produtos não submetidos a tratamento térmico
Clara de ovo de (espécie animal) pasteurizada resfriada	Produtos submetidos ao tratamento térmico – pasteurização
Clara de ovo de (espécie animal) pasteurizada congelada	Produtos submetidos ao tratamento térmico – pasteurização
Gema de ovo de (espécie animal) pasteurizada congelada	Produtos submetidos ao tratamento térmico – pasteurização
Gema de ovo de (espécie animal) pasteurizada resfriada	Produtos submetidos ao tratamento térmico – pasteurização
Mistura de ovos de (espécie animal) pasteurizada resfriada	Produtos submetidos ao tratamento térmico – pasteurização
Mistura de ovos de (espécie animal) pasteurizada congelada	Produtos submetidos ao tratamento térmico – pasteurização
Ovo integral de (espécie animal) pasteurizado congelado	Produtos submetidos ao tratamento térmico – pasteurização
Ovo integral de (espécie animal) pasteurizado resfriado	Produtos submetidos ao tratamento térmico – pasteurização
Casca de ovo de (espécie animal) desidratada	Produtos submetidos ao tratamento térmico – Desidratação
Clara de ovo de (espécie animal) desidratada	Produtos submetidos ao tratamento térmico – Desidratação
Gema de ovo de (espécie animal) desidratada	Produtos submetidos ao tratamento térmico – Desidratação
Mistura de ovos de (espécie animal) desidratada	Produtos submetidos ao tratamento térmico – Desidratação
Ovo integral de (espécie animal) desidratado	Produtos submetidos ao tratamento térmico – Desidratação

ANEXO IV

Tabela de caracterização do risco associado ao desempenho do estabelecimento quanto ao atendimento à legislação aplicável a Fiscalização (RD):

Condições para a Caracterização do RD	RD
SEM violações dos padrões de identidade e qualidade, microbiológicos, físico-químicos ou de limites de resíduos e contaminantes em produtos detectadas em análises oficiais	1
SEM reclamações, denúncias e demandas formais de consumidores e comunicações de órgãos de terceiros referentes a violações dos padrões de identidade e qualidade higiênico-sanitária dos produtos	
SEM adoção de ações fiscais decorrentes da detecção de não conformidades durante a fiscalização local.	
SEM identificação de risco iminente à saúde pública, indícios de fraude, falsificação ou adulteração de produtos.	2
SEM violações dos padrões de identidade e qualidade, microbiológicos, físico-químicos ou de limites de resíduos e contaminantes em produtos detectadas em análises oficiais.	
SEM reclamações, denúncias e demandas formais de consumidores e comunicações de órgãos de terceiros referentes a violações dos padrões de identidade e qualidade higiênico-sanitária dos produtos	
COM adoção de ações fiscais decorrentes da detecção de não conformidades, durante a fiscalização local.	2
SEM identificação de risco iminente à saúde pública, indícios de fraude, falsificação ou adulteração de produtos.	
COM violações dos padrões de identidade e qualidade, microbiológicos, físico-químicos ou de limites de resíduos e contaminantes em produtos detectadas em análises oficiais; OU COM reclamações, denúncias e demandas formais de consumidores e comunicações de órgãos de terceiros referentes a violações dos padrões de identidade e qualidade higiênico-sanitária dos produtos; OU ambos.	
SEM adoção de ações fiscais decorrentes da detecção de não conformidades durante a fiscalização local.	2
SEM identificação de risco iminente à saúde pública, indícios de fraude, falsificação ou adulteração de produtos.	

COM violações dos padrões de identidade e qualidade, microbiológicos, físico-químicos ou de limites de resíduos e contaminantes em produtos detectadas em análises oficiais, OU COM reclamações, denúncias e demandas formais de consumidores e comunicações de órgãos de terceiros referentes a violações dos padrões de identidade e qualidade higiênico-sanitária dos produtos; OU ambos.	3
COM adoção de ações fiscais decorrentes da detecção de não conformidades durante a fiscalização local.	
SEM identificação de risco iminente à saúde pública, indícios de fraude, falsificação ou adulteração de produtos.	
COM identificação de risco iminente à saúde pública, indícios de fraude, falsificação ou adulteração de produtos.	4

ANEXO V

SERVIÇO DE INSPEÇÃO	
RELATÓRIO DE CARACTERIZAÇÃO DO RISCO ASSOCIADO AO DESEMPENHO DO ESTABELECIMENTO (RD)	
1. IDENTIFICAÇÃO	
1.1. Razão Social:	
1.2. Número de Registro no SIM:	
2. REGISTROS	
Dados enviados à equipe de fiscalização do SIM pelo Responsável da Inspeção:	
Foram detectadas, em análises oficiais, violações dos padrões de identidade e equidade, microbiológicos, físico-químicos ou de limites de resíduos e contaminantes em produtos?	<input type="checkbox"/> Sim <input type="checkbox"/> Não
2.2. Referências (nº dos laudos de análise ou Certificados Oficiais de Análise)	
2.3. Foram identificadas reclamações, denúncias ou demandas formais de consumidores ou comunicações de órgãos terceiros referentes a violações dos padrões de identidade e qualidade higiênico-sanitária dos produtos?	<input type="checkbox"/> Sim <input type="checkbox"/> Não
2.4. Referências (nº das demandas ou documentos referentes às reclamações, denúncias e comunicações recebidas):	
2.5. Período considerado para a avaliação dos itens 2.1 e 2.3 (DD/MM/AA):	2.6. Assinatura e carimbo do responsável pelas informações:
Dados gerados pela equipe de fiscalização durante a inspeção:	
2.7. Período de fiscalização (DD/MM/AA a DD/MM/AA)	
2.8. O estabelecimento fornece ao SIM todas as informações referentes aos mapas estatísticos?	<input type="checkbox"/> Sim <input type="checkbox"/> Não
2.9. Meses/Anos Verificados:	
2.10. Foram adotadas ações fiscais decorrentes da detecção de não conformidades durante a fiscalização?	<input type="checkbox"/> Sim <input type="checkbox"/> Não
2.11. Referências (nº dos Autos de Infração, Termos de interdição, Termos de Apreensão e outros documentos de interesse gerados na fiscalização):	
2.12. Foi identificado risco iminente à saúde pública, indícios de fraude, falsificação ou adulteração de produtos?	<input type="checkbox"/> Sim <input type="checkbox"/> Não
2.13. Observações da equipe de fiscalização à chefia imediata:	
3. Estimativa de RD para Próxima Fiscalização	
3.1. Caracterização do RD (associação dos registros do item 2 deste relatório com o Anexo IV da Norma do SIM referente aos procedimentos para cálculo do Risco Estimado Associado ao Estabelecimento. RD ()1 ()2 ()3 ()4	
3.2. () Dispensada a caracterização de risco, pois o estabelecimento encontra-se completamente interditado conforme documentos anexos. O seu retorno condicionado à retomada de controle sob seu processo. Termo de Interdição:	
3.3. Assinatura e carimbo da equipe de servidores oficiais responsáveis pela fiscalização	

ANEXO VI

Tabela para a definição da frequência mínima de fiscalização com base no Risco Estimado Associado ao Estabelecimento.

Risco Estimado Associado ao Estabelecimento	Frequência Mínima de Fiscalização
1	Bimestral
2	Mensal
3	Quinzenal
4	Semanal



DIÁRIO OFICIAL

ELETRÔNICO

MUNICÍPIO DE FERNANDÓPOLIS - SP

Instituído pela Lei Municipal nº 4774/2018, de 05 de Setembro de 2018

Sexta-feira, 11 de Novembro de 2022

Edição 1.060

ATOS ADMINISTRATIVOS

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 03 – S.I.M. - DE 10 DE NOVEMBRO DE 2022

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 03 – S.I.M. - DE 10 DE NOVEMBRO DE 2022

(Dispõe sobre os procedimentos de inspeção e fiscalização)

MILENO CASTRO TONISSI, responsável pelo Serviço Municipal de Fernandópolis, no uso de suas atribuições, em especial no disposto da Portaria nº 19.942 de 03/09/2021 e no art. 1º, parágrafo 1, do Decreto Municipal 9.297 de 19 de outubro de 2022.

CONSIDERANDO o decreto nº 7951, de 14 de dezembro de 2017, que Regulamenta o Serviço de Inspeção Municipal de Fernandópolis, Instituído pela Lei Municipal nº 4.276 de 05 de novembro de 2014. O mesmo dispõe sobre a Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem animal, sendo matéria de competência desta Secretaria sem envolvimento direto com outros órgãos, haja vista ser decorrente do trabalho efetivo do Serviço de Inspeção Municipal, cuja finalidade é inspecionar e fiscalizar estabelecimentos que comercializem produtos de origem animal;

CONSIDERANDO a formalização do Serviço de Inspeção Municipal junto ao MAPA, aderindo ao SISBI/POA (Ato Normativo publicado no Diário Oficial da União - Portaria nº175, de 13 de setembro de 2019) - reconhecimento do SIM municipal;

CONSIDERANDO que o reconhecimento tem por objetivo estabelecer métodos universalizados e aplicados equitativamente em todos os estabelecimentos inspecionados e, por conseguinte, habilitação das indústrias sob inspeção municipal;

CONSIDERANDO a Norma Interna DIPOA/SDA nº 01, de 08 de março de 2017, que por objetivo estabelecer as frequências e as amostragens mínimas a serem utilizadas na inspeção e fiscalização, para verificação oficial dos autocontroles implantados pelos estabelecimentos de produtos de origem animal registrados;

CONSIDERANDO o Decreto Federal nº 9.013, de 29 de março de 2017, e suas alterações, que Regulamenta a Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, e a Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, que dispõem sobre a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal;

CONSIDERANDO a Portaria nº 365, de 16 de julho de 2021, que tem por objetivo aprovar o Regulamento Técnico de Manejo Pré-abate e Abate Humanitário e os métodos de insensibilização autorizados pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

CONSIDERANDO o Ofício Circular nº 29/2020/CGI/DIPOA/SDA/MAPA, de 22 de setembro de 2020, dispõe sobre a classificação e remoção de Materiais Especificados de Risco (MER).

RESOLVE:

Capítulo I

DAS OBRIGAÇÕES DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 1. Os responsáveis pelos estabelecimentos ficam obrigados a:

I - disponibilizar, sempre que necessário, pessoal para auxiliar a execução dos trabalhos de inspeção,



DIÁRIO OFICIAL

ELETRÔNICO

MUNICÍPIO DE FERNANDÓPOLIS - SP

Instituído pela Lei Municipal nº 4774/2018, de 05 de Setembro de 2018

Sexta-feira, 11 de Novembro de 2022

Edição 1.060

conforme normas específicas estabelecidas;

II - disponibilizar instalações, equipamentos e materiais julgados indispensáveis aos trabalhos de inspeção e fiscalização;

III. dispor de programas de autocontrole (conforme descrito na Norma Interna DIPOA/SDA nº 01/2017) desenvolvidos, implantados, mantidos, monitorados e verificados por eles mesmos, contendo registros sistematizados e auditáveis que comprovem o atendimento aos requisitos higiênico-sanitários e tecnológicos estabelecidos, com vistas a assegurar a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos seus produtos, desde a obtenção e a recepção da matéria-prima, dos ingredientes e dos insumos, até a expedição destes.

IV. Fornecer até o 10º dia de cada mês os dados estatísticos de produção e comercialização de pyvrodutos de origem animal.

Capítulo II

DO ABATE DE EMERGÊNCIA:

Art. 2. Os animais devem se locomover em suas condições naturais, em casos onde não seja possível atingirem a dependência de abate por seus próprios meios, por situações de dores ou sofrimento, e os que foram excluídos do abate normal após exame ante mortem, devem ser submetidos ao abate de emergência.

§1º O abate de emergência deve ser acompanhado pelo serviço oficial de inspeção, observadas as exigências contidas em legislação específica. Na impossibilidade do acompanhamento do abate de emergência pelo serviço oficial de inspeção, nos termos do parágrafo anterior, o estabelecimento realizará o sacrifício do animal por método humanitário e o segregará para posterior avaliação pelo serviço oficial de inspeção.

§2º As carcaças de animais abatidos de emergência que não foram condenadas podem ser destinadas ao aproveitamento condicional ou, não havendo qualquer comprometimento sanitário, serão liberadas.

§3º O veterinário do Serviço de Inspeção deve coletar material dos animais destinados ao abate de emergência, que apresentem sinais clínicos neurológicos e enviar aos laboratórios oficiais para fins de diagnóstico.

§4º As carcaças de animais abatidos de emergência que não foram condenadas podem ser destinadas ao aproveitamento condicional ou, não havendo qualquer comprometimento sanitário, serão liberadas para consumo.

Capítulo III

DA INSPEÇÃO ANTE MORTEM:

Art. 3. O recebimento de animais para abate em qualquer dependência do estabelecimento deve ser feita com prévio conhecimento do Serviço de Inspeção. Por ocasião do recebimento e do desembarque dos animais, o estabelecimento deve verificar os documentos de trânsito previstos em normas específicas, com vistas a assegurar a procedência dos animais, sendo vedado o abate de animais desacompanhados



DIÁRIO OFICIAL

ELETRÔNICO

MUNICÍPIO DE FERNANDÓPOLIS - SP

Instituído pela Lei Municipal nº 4774/2018, de 05 de Setembro de 2018

Sexta-feira, 11 de Novembro de 2022

Edição 1.060

de documentos de trânsito.

Art. 4. Os animais devem ser desembarcados e alojados em instalações apropriadas e exclusivas (currais), onde aguardarão avaliação pelo Serviço de Inspeção durante o exame ante mortem, sendo obrigatório o mesmo. É proibido o abate de animais que não tenham permanecido em descanso, jejum e dieta hídrica.

Art. 5. O estabelecimento deve apresentar ao veterinário do Serviço de Inspeção, previamente ao abate, a programação de abate e a documentação referente à identificação, ao manejo e à procedência dos lotes e as demais informações previstas em legislação específica para a verificação das condições físicas e sanitárias dos animais a serem abatidos.

Art. 6. O exame ante mortem compreende a avaliação documental, do comportamento e do aspecto do animal e dos sintomas de doenças de interesse para as áreas de saúde animal e de saúde pública.

§ 1º Qualquer caso suspeito implica a identificação e o isolamento dos animais envolvidos, ou até mesmo de todo lote, onde serão submetidos à avaliação pelo veterinário do Serviço de Inspeção, compreendendo exame clínico, necropsia ou outros procedimentos com o fim de diagnosticar e determinar a destinação, aplicando-se ações de saúde animal quando o caso exigir.

§ 2º Durante a inspeção ante mortem, quando forem identificados animais suspeitos de zoonoses ou enfermidades infectocontagiosas, ou animais que apresentem reação inconclusiva ou positiva em testes diagnósticos para essas enfermidades, o abate deve ser realizado em separado dos demais animais, adotadas as medidas profiláticas cabíveis.

§ 3º As necropsias, independentemente de sua motivação, devem ser realizadas em local específico e os animais e seus resíduos serão destinados para graxaria ou incinerados em forno crematório na sala de necropsia.

§ 4º Quando houver suspeita de doenças infectocontagiosas de notificação imediata determinada pelo serviço oficial de saúde animal, além das medidas já estabelecidas, cabe ao Serviço de Inspeção:

- I - notificar o serviço oficial de saúde animal, primeiramente na área de jurisdição do estabelecimento;
- II - isolar os animais suspeitos e manter o lote sob observação enquanto não houver definição das medidas epidemiológicas de saúde animal a serem adotadas; e
- III - determinar a imediata desinfecção dos locais, dos equipamentos e dos utensílios que possam ter entrado em contato com os resíduos dos animais ou qualquer outro material que possa ter sido contaminado, atendidas as recomendações estabelecidas pelo serviço oficial de saúde animal;
- IV- após realizada a necropsia, o Serviço de Inspeção encaminhará material para diagnóstico;
- V- quando no exame ante mortem forem constatados casos isolados de doenças não contagiosas que permitam o aproveitamento condicional ou impliquem a condenação total do animal, este deve ser abatido por último ou em instalações específicas para este fim.

Capítulo IV

DA INSPEÇÃO POST MORTEM:

Art. 7. Antes de chegar à dependência de abate, os animais devem passar por banho de aspersão com água suficiente para promover a limpeza e a remoção de sujidades.

Art. 8. Somente é permitido o abate de animais com emprego de métodos humanitários, utilizando-se de prévia insensibilização, seguida de imediata sangria, à exceção de animais abatidos sob preceitos



DIÁRIO OFICIAL

ELETRÔNICO

MUNICÍPIO DE FERNANDÓPOLIS - SP

Instituído pela Lei Municipal nº 4774/2018, de 05 de Setembro de 2018

Sexta-feira, 11 de Novembro de 2022

Edição 1.060

religiosos.

§ 1º Os animais, após insensibilização, devem permanecer inconscientes e insensíveis até a sua morte por choque hipovolêmico consequência da sangria, que deve ser a mais completa possível, realizada com o animal suspenso pelos membros posteriores. Nenhuma manipulação pode ser iniciada antes que o sangue tenha escoado o máximo possível, respeitado o período de sangria, mínimo de 3 (três) minutos.

Art. 9. Nos procedimentos de inspeção post mortem, o médico veterinário do Serviço de Inspeção, pode ser assistido por Agentes de Inspeção e por auxiliares de inspeção devidamente capacitados. A equipe de inspeção deve ser suficiente para a execução das atividades, conforme estabelecido em normas complementares.

Art. 10. A inspeção post mortem consiste no exame da carcaça, das partes da carcaça, das cavidades, dos órgãos, dos tecidos e dos linfonodos, realizado por visualização, palpação, olfação e incisão, quando necessário, e demais procedimentos definidos em normas complementares específicas para cada espécie animal.

Art. 11. Todos os órgãos e as partes das carcaças devem ser examinados na dependência de abate, assegurada sempre a correspondência entre eles. Deve ser mantida a correspondência entre as carcaças, as partes das carcaças e suas respectivas vísceras até o término do exame post mortem pelo Serviço de Inspeção. É vedada a realização de operações de toailete antes do término do exame post mortem.

Art. 12. Toda carcaça, partes das carcaças e dos órgãos, examinados nas linhas de inspeção, que apresentem lesões ou anormalidades que possam ter implicações para a carcaça e para os demais órgãos devem ser desviados para o DIF (Departamento de Inspeção Final) para que sejam examinados, julgados e tenham a devida destinação:

§ 1º O julgamento e o destino das carcaças, das partes das carcaças e dos órgãos são atribuições do médico veterinário do Serviço de Inspeção.

§ 2º Quando se tratar de doenças infectocontagiosas, o destino dado aos órgãos será similar àquele dado à respectiva carcaça.

§ 3º As carcaças, as partes das carcaças e os órgãos condenados devem ficar retidos pelo Serviço de Inspeção e serem removidos do Departamento de Inspeção Final por meio de tubulações específicas, carrinhos especiais ou outros recipientes apropriados e identificados para este fim.

Art.13. Durante os procedimentos de inspeção ante mortem e post mortem, o julgamento dos casos está previsto no Decreto Federal nº 9.013, de 29 de março de 2017. No caso de não ter previsão neste decreto, ficará a critério do Serviço de Inspeção o direcionamento de suas ações, principalmente para a preservação da inocuidade do produto, da saúde pública e da saúde animal. O Serviço de Inspeção coletará material, sempre que necessário, e encaminhará para análise laboratorial para confirmação diagnóstica.

Art.14. É obrigatória por parte da empresa, a remoção, a segregação e a inutilização dos Materiais Especificados de Risco – MER, para encefalopatias espongiiformes transmissíveis de todos os ruminantes destinados ao abate.

Capítulo V

PROCEDIMENTOS DE INSPEÇÃO E FISCALIZAÇÃO



DIÁRIO OFICIAL

ELETRÔNICO

MUNICÍPIO DE FERNANDÓPOLIS - SP

Instituído pela Lei Municipal nº 4774/2018, de 05 de Setembro de 2018

Sexta-feira, 11 de Novembro de 2022

Edição 1.060

Art. 15. As atividades realizadas pelo Serviço de Inspeção compreendem a inspeção tradicional e a verificação oficial dos autocontroles. Para aplicação da verificação oficial de autocontrole, devem ser excluídos os procedimentos da inspeção tradicional, tais como: ante mortem, post mortem, coleta de amostras, a reinspeção, os procedimentos de registro (projeto e afins), o registro de produtos (avaliação e afins), verificação oficial de planos de ação e a adoção de ações fiscais (medidas cautelares, auto de infração, interdição total ou parcial, apreensão ou condenação de produtos, entre outros). Desta forma, a inspeção tradicional e a voltada para verificação oficial dos autocontroles devem ser equacionadas, a fim de manter o equilíbrio das ações de inspeção e fiscalização de produtos de origem animal.

Art.16. A verificação dos autocontroles será realizada pelo médico veterinário do Serviço de Inspeção e se dará por meio da avaliação in loco ou documental.

§1º A verificação in loco nos estabelecimentos registrados sob inspeção permanente, será aplicada na frequência quinzenal.

§2º A verificação documental nos estabelecimentos registrados sob inspeção permanente, será aplicada na frequência trimestral.

§3º A frequência da verificação dos autocontroles nos estabelecimentos registrados sob inspeção periódica, será aplicada de acordo com o cálculo do Risco Estimado Associado ao estabelecimento estabelecido em norma específica.

§4º Todos os elementos devem ser verificados pelo Serviço de Inspeção Municipal, in loco, no mínimo uma vez por ano.

Art. 17. Os estabelecimentos devem ser notificados oficialmente das não conformidades constatadas por meio de uma via dos formulários, sem prejuízo das ações fiscais e medidas cautelares adotadas de acordo com o previsto na legislação vigente.

Art. 18. Fica estabelecido o prazo de dez dias para apresentação do plano de ações corretivas e preventivas, pelo estabelecimento, frente as não conformidades notificadas.

Art. 19. A supervisão são conduzidas anualmente, conforme cronograma estabelecido pelo Serviço de Inspeção local e são registradas em formulário próprio. Nas suspensões são avaliadas o estabelecimento e também a fiscalização do Serviço de Inspeção junto ao estabelecimento. O Serviço de Inspeção avalia as atividades de inspeção tradicional do próprio serviço, análises laboratoriais, frequências de fiscalizações conforme análise de risco e verificação oficial dos elementos de controle. O responsável pelo SIM apresentará o relatório para o Médico veterinário a realizar fiscalização no estabelecimento periódico ou ao Médico veterinário responsável pela fiscalização nos estabelecimentos de fiscalização permanente, o qual elaborará plano de ação para as não conformidades do serviço enunciadas.

Art.20. O Serviço de Inspeção deve possuir acesso aos programas atualizados dos autocontroles aplicados pelo estabelecimento. O plano ou roteiro de inspeção para verificação oficial dos elementos de controle consiste em um planejamento descrito que abrange as áreas de inspeção, unidades de inspeção, pontos de coleta de água, os procedimentos sanitários operacionais, os pontos críticos de controle definidos ao APPCC e mapa com a identificação e localização das armadilhas de controle integrado de pragas.

§1º A área de inspeção (AI) consiste em cada seção ou setor com seus equipamentos, instalações e utensílios incluindo forro, paredes, piso, drenos e outras estruturas eventualmente presentes.

§2º A unidade de inspeção (UI) consiste em subdivisão de uma área de inspeção que compreende o



DIÁRIO OFICIAL

ELETRÔNICO

MUNICÍPIO DE FERNANDÓPOLIS - SP

Instituído pela Lei Municipal nº 4774/2018, de 05 de Setembro de 2018

Sexta-feira, 11 de Novembro de 2022

Edição 1.060

espaço tridimensional onde está inserido o equipamento, instalações e utensílios, limitada por parede, piso e teto, levando-se em consideração o tempo necessário para realização da inspeção visual das superfícies. Uma AI pode ser constituída por várias UI.

§3º Os pontos de coleta de água consistem em todos os pontos de coleta identificados pelo estabelecimento abrangendo captação após tratamento, reservatórios, distribuição e eventuais equipamentos.

§4º Os procedimentos sanitários operacionais são os procedimentos executados durante aquelas etapas de fabricação identificadas como críticas em relação a possibilidade de contaminação cruzada do produto.

§5º A verificação oficial se dá in loco ou de forma documental abrangendo os procedimentos executados e os registros gerados pelo monitoramento e verificação previstos nos autocontroles do estabelecimento além de outros documentos de suporte. As amostragens para a verificação oficial de autocontrole devem seguir o disposto no quadro abaixo:

Elementos de Controle	Tipo de verificação (<i>in loco</i> ou documental)	Grupo de estabelecimento (1 – Inspeção permanente ou 2 – Inspeção periódica)	Amostragem mínima (sorteio ou dirigida)	Unidade	Etapa
Manutenção	<i>in loco</i>	1 e 2	10%	AI	*
Água de abastecimento	<i>in loco</i>	1 e 2	10%	Pontos de coleta	*
Controle integrado de pragas	<i>in loco</i>	1 e 2	5%	Armadilhas e dispositivos de proteção contra o acesso de pragas	*
Higiene industrial e operacional	<i>in loco</i>	1 e 2	5% para pré-operacional	UI	*
	<i>in loco</i>	1 e 2	5% para operacional	UI	*
Higiene e hábitos higiênicos dos funcionários	<i>in loco</i>	1 e 2	0,5%	Funcionário	*
Procedimentos sanitários operacionais	<i>in loco</i>	1 e 2	10%	Procedimento	*
Controle de matéria-prima	<i>in loco</i>	1 e 2	100%	Recebimento de matéria-prima referente a 1 produto/loteelaborado	*
	<i>in loco</i>	1 e 2	1%	Recebimento de matéria-prima destinada ao aproveitamento condicional	*
	<i>in loco</i>	1 e 2	1	Recebimento de insumo de produto elaborado	insumo (ingrediente, material de embalagem)
Controle detemperatura	<i>in loco</i>	1 e 2	5%	AI	*
	<i>in loco</i>	1 e 2	5%	UI	*
	<i>in loco</i>	1 e 2	1	Operação	*
	<i>in loco</i>	1 e 2	5	Amostras de produto ou/e matéria-prima	*
Programa de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC	<i>in loco</i>	1	100%	PCC de contaminação fecal, por leite ou ingesta.	monitoramento/observação direta/ação corretiva e mensuração direta obrigatória de 100 carcaças de aves ou 10 carcaças das



DIÁRIO OFICIAL

ELETRÔNICO

MUNICÍPIO DE FERNANDÓPOLIS - SP

Instituído pela Lei Municipal nº 4774/2018, de 05 de Setembro de 2018

Sexta-feira, 11 de Novembro de 2022

Edição 1.060

					demais espécies, a ser realizada após a passagem das carcaças pelo monitoramento realizado pela empresa
	<i>in loco</i>	1 e 2	50%	Dos demais PCC	monitoramento/observação direta/mensuração direta/ação corretiva
Análises laboratoriais – autocontrole	<i>in loco</i>	1 e 2	1	Acompanhamento do procedimento de coleta ou da realização da técnica analítica.	*
Análises laboratoriais – atendimento de requisitos sanitários específicos de certificação ou exportação	<i>in loco</i>	1 e 2	1	Acompanhamento do procedimento de coleta ou da realização da técnica analítica.	*
Controle de formulação de produtos e combate a fraude	<i>in loco</i>	1 e 2	1	Produto registrado	Formulação/Processo/Rótulo
Rastreabilidade e recolhimento	<i>in loco</i>	1 e 2	1	Lote de produto elaborado	Produção/Mercado/Recolhimento
Bem-estaranimal	<i>in loco</i>	1	1	Veículo de transporte	transporte/desembarque
	<i>in loco</i>	1	5	Curral, gaiola ou pocilga	lotação/descanso
	<i>in loco</i>	1	5	Animal	imobilização ou contenção
	<i>in loco</i>	1	5	Animal	Insensibilização, Sangria, e Escaldagem ou Esfolia
Identificação, remoção, segregação e destinação do material especificado de risco (MER)	<i>in loco</i>	1	5	Carcaça, cabeça e intestino	todos os pontos/locais de remoção/segregação
	<i>in loco</i>	1	1	Embalagem	destinação/inutilização
Todos os elementos	documental	1 e 2	3	Dias alternados de registros gerados pela empresa dentro período avaliado, distintos ou não, para cada elemento	*

Capítulo VI

VERIFICAÇÃO DE PROGRAMAS DE AUTOCONTROLE

Art.19. Na verificação oficial, deverão ser considerados, entre outras, as seguintes orientações em cada elemento de controle:

§ 1º **Manutenção (incluindo iluminação, ventilação, águas residuais e calibração):** Avaliar se as Als, suas instalações, equipamentos e seus utensílios foram localizados, projetados e construídos de forma a permitir a fácil manutenção e higienização, e funcionam de acordo com o uso pretendido e de forma a minimizar a contaminação cruzada, e estão em condição sanitária de operação. Se as Als dispõem de



DIÁRIO OFICIAL

ELETRÔNICO

MUNICÍPIO DE FERNANDÓPOLIS - SP

Instituído pela Lei Municipal nº 4774/2018, de 05 de Setembro de 2018

Sexta-feira, 11 de Novembro de 2022

Edição 1.060

iluminação natural ou artificial com intensidade suficiente, de acordo com a natureza da operação, inclusive nos pontos de inspeção ou reinspeção. Se as Als dispõem de ventilação natural ou mecânica de forma a minimizar a contaminação por meio do ar, controlar a temperatura ambiente, a umidade e os odores que possam afetar os produtos de origem animal e impedir que o ar flua de áreas contaminadas para áreas limpas, bem como impeça a formação de condensação. Se as Als dispõem de sistema de recolhimento de águas residuais que facilite o recolhimento e capaz de drenar o volume produzido, bem como se é capaz de prevenir eventuais refluxos de água que possam contaminar a rede de abastecimento de água potável. Se as Als dispõem de instrumentos ou equipamentos calibrados ou aferidos, que funcionem de acordo com o uso pretendido e se estão devidamente identificados.

§ 2º Água de Abastecimento: Avaliar se o estabelecimento dispõe de água potável em quantidade suficiente para o desenvolvimento de suas atividades, com instalações adequadas para seu armazenamento e distribuição. Se o estabelecimento dispõe de pontos de coleta de água identificados e representativos do sistema de captação após o tratamento, reservatório e distribuição da água, e nos equipamentos que se fizerem necessários. Avaliar se o vapor e o gelo que entram em contato direto ou indireto com os produtos de origem animal foram obtidos de forma a garantir sua inocuidade. Mensurar o cloro residual livre e o pH dos pontos de coleta.

§ 3º Controle Integrado de Pragas: Avaliar se o controle ou o programa é eficaz e contínuo, de forma a evitar o acesso, a presença e a proliferação de pragas na área no complexo industrial. Avaliar in loco as armadilhas, seu monitoramento, as barreiras físicas contra o acesso de pragas e o perímetro do estabelecimento.

§ 4º Higiene Industrial e Operacional: Avaliar se os procedimentos de limpeza e sanitização garantem que as UIs sejam limpas e sanitizadas antes do início das operações (pré-operacional) e durante as operações (operacional), de acordo com a natureza do processo de fabricação. A avaliação abrange a implementação, o monitoramento, a verificação e as ações corretivas. A implementação traduz-se na execução dos procedimentos descritos no plano envolvendo a metodologia empregada e suas etapas, material utilizado, e tempo de contato, tipo e concentração dos agentes sanitizantes. O monitoramento pré-operacional consiste em avaliar a eficácia da higienização antes do início das operações com intuito de indicar se a UI está ou não em condições sanitárias. O monitoramento operacional consiste em avaliar se a UI mantém ou não as condições sanitárias durante as operações ou seus intervalos. A verificação consiste em avaliar se o monitoramento ou se a implementação estão sendo realizados da forma adequada conforme plano escrito. As ações corretivas devem ser avaliadas frente as não conformidades detectadas considerando as medidas corretivas identificam e eliminam a causa do desvio; as medidas adotadas restabelecem as condições higiênico-sanitárias do produto; as medidas preventivas adotadas evitam a recorrência de desvios; as medidas de controle adotadas garantem que nenhum produto que possa causar dano à Saúde Pública, ou que esteja adulterado, fraudado ou falsificado, chegue ao consumo.

§ 5º Higiene e Hábitos Higiênicos dos Funcionários: Avaliar se os manipuladores que entram em contato direto ou indireto com os produtos de origem animal adotam práticas higiênicas e de asseio pessoal, e são submetidos a controle ou avaliação de saúde. Avaliar se os manipuladores que entram em contato direto ou indireto com os produtos de origem animal são treinados considerando as atividades que desempenham.

§ 6º Procedimentos Sanitários Operacionais: Avaliar se os procedimentos sanitários operacionais foram mapeados considerando o processo produtivo. Avaliar se os procedimentos sanitários operacionais estão sendo executados conforme previsto no programa escrito, de forma a evitar a contaminação cruzada do produto.

§ 7º Controle da matéria-prima (inclusive aquelas destinadas ao aproveitamento condicional), ingrediente e material de embalagem: Avaliar se há procedimentos especificando os critérios utilizados



DIÁRIO OFICIAL

ELETRÔNICO

MUNICÍPIO DE FERNANDÓPOLIS - SP

Instituído pela Lei Municipal nº 4774/2018, de 05 de Setembro de 2018

Sexta-feira, 11 de Novembro de 2022

Edição 1.060

para a seleção, recebimento e armazenamento da matéria-prima, ingredientes e embalagens. Os procedimentos devem prever o destino a ser dado às matérias-primas, ingredientes e embalagens reprovados no controle efetuado. Neste elemento devem ser considerados como matéria-prima também os animais destinados ao abate e toda a documentação de suporte da produção primária. Avaliar se há procedimentos quanto ao recebimento, identificação, armazenamento e controle do uso das matérias-primas destinadas ao aproveitamento condicional. As embalagens utilizadas em produtos esterilizados devem ser avaliadas quando a resistência e selagem ou recravação. Avaliar a implementação do disposto na Instrução Normativa nº 49, de 14 de setembro de 2006.

§ 8º Controle de temperaturas: Avaliar se há controle de temperatura de ambientes, equipamentos, operações e produtos/matérias-primas, de acordo com a natureza da operação. Mensurar as temperaturas de ambientes, equipamentos, operações e de produtos/matérias-primas, conforme o caso. Nos processos produtivos que envolvam cozimento deve ser avaliada a validação térmica correspondente e o cozimento propriamente dito no elemento de controle do APPCC quando este for considerado um PCC.

§ 9º Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC): Avaliar se há implantado o sistema de Análise de Perigo e Pontos Críticos de Controle, de acordo com a natureza da operação. O APPCC pode ser verificado nas seguintes etapas de monitoramento e verificação (Monitoramento – deve-se avaliar os procedimentos por observação direta do operador da empresa, responsável pelo monitoramento ou realizar a mensuração do limite crítico diretamente; Verificação – deve-se avaliar os procedimentos por observação direta do operador da empresa, responsável pela verificação, ou realizar a mensuração do limite crítico diretamente). Na ação corretiva/preventiva, deve-se avaliar se as ações executadas considerando as medidas corretivas identificam e eliminam a causa do desvio; as medidas adotadas restabelecem as condições higiênico-sanitárias do produto; as medidas preventivas adotadas evitam a recorrência de desvios; as medidas de controle adotadas garantem que nenhum produto que possa causar dano à Saúde Pública, ou que esteja adulterado, fraudado ou falsificado, chegue ao consumo. Deve ser avaliada a validação periódica do APPCC e seus resultados. No caso de estabelecimentos de abate a mensuração do PCC que contaminação fecal, ingerida e leite em carcaças é obrigatória.

§ 9º Análises laboratoriais: Avaliar in loco o procedimento de coleta ou da realização da técnica analítica, conforme o caso. Avaliar se as análises de parâmetros físico-químicos e microbiológicos dos produtos e da água de abastecimento, incluindo água potável e gelo, são realizadas nas frequências previstas, em laboratórios de autocontrole ou credenciados, conforme o caso, garantindo assim que alimentos estejam aptos para o consumo humano e cumpram as especificações aplicáveis aos produtos acabados conforme disposto na legislação vigente. Avaliar as ações adotadas pela empresa frente a resultados não conformes.

§ 10º Controle de formulação de produtos e combate a fraude: Avaliar se a formulação, processo de fabricação e o rótulo estão de acordo com o registrado e se garantem a identidade, qualidade, segurança higiênico sanitária e tecnológica do produto de origem animal. Na formulação deve-se observar se a composição do produto registrada corresponde ao constatado in loco. Verificar se os aditivos e ingredientes foram adicionados respeitando a concentração ou quantidade aprovadas. Verificar se a matéria-prima empregada corresponde realmente a declarada seja na sua natureza ou quantidade. No processo de fabricação deve-se observar se os parâmetros indicados no processo produtivo foram respeitados conforme a natureza do produto. Realizar as análises preconizadas para cada tipo de produto com o objetivo de avaliar a conformidade in loco de matérias-primas e produtos. Deve ser verificado se o rótulo (croqui) utilizado in loco corresponde ao registrado.

Os estabelecimentos só podem expor à venda e distribuir produtos que: I - não representem risco à saúde pública; II - não tenham sido alterados ou fraudados; e III - tenham assegurada a rastreabilidade nas fases de obtenção, recepção, fabricação e de expedição. Os estabelecimentos adotarão todas as providências necessárias para o recolhimento de lotes de produtos que representem risco à saúde pública ou que tenham sido alterados ou fraudados.



DIÁRIO OFICIAL

ELETRÔNICO

MUNICÍPIO DE FERNANDÓPOLIS - SP

Instituído pela Lei Municipal nº 4774/2018, de 05 de Setembro de 2018

Sexta-feira, 11 de Novembro de 2022

Edição 1.060

§ 11º **Rastreabilidade e recolhimento:** Avaliar os procedimentos de rastreabilidade dos produtos de origem animal, bem como da matéria-prima e ingredientes que lhe deram origem, em todas as etapas da produção e distribuição. A rastreabilidade pode ser avaliada a partir do produto final elaborado até sua matéria-prima ou a partir da matéria-prima utilizada até o produto elaborado. A avaliação da rastreabilidade deve ainda compreender as etapas de segurança definidas e validadas pelo estabelecimento no sentido de resguardar seu processo produto do uso de matérias-primas não autorizadas ou habilitadas para determinado produto ou mercado. Avaliar se o estabelecimento dispõe de programa de recolhimento e, em caso de não conformidade detectada que motive o recolhimento, se a produção foi devidamente recolhida e se recebeu a destinação adequada.

§ 12º **Bem-estar animal:** Avaliar se os procedimentos adotados pelo estabelecimento de abate referente ao transporte, desembarque, lotação, descanso, condução, imobilização/ contenção, insensibilização, sangria, escaldagem/esfola adotados são executados de acordo com seu plano escrito bem como atendem o disposto em legislações específicas.

§ 13º **Identificação, remoção, segregação e destinação do material especificado de risco (MER):** Avaliar se o estabelecimento que abate ruminantes está atendendo seu plano escrito de MER em todas as etapas bem como se está compatível com o disposto em legislações específicas. Entende-se por Materiais Especificados de Risco (MER) em bovinos e bubalinos: I - Amígdalas (tonsilas palatinas e linguais) e íleo distal (70 cm) de bovinos e bubalinos com qualquer idade; e II - Encéfalo, olhos, medula espinhal de bovinos e bubalinos com idade igual ou maior que 30 meses." Os estabelecimentos registrados de abate devem possuir programas de autocontrole escritos e implantados voltados para a identificação, remoção, segregação e a inutilização do MER, contemplando medidas mitigadoras de contaminação cruzada, e demais medidas corretivas e preventivas em caso de desvios apurados. Também o pessoal envolvido neste procedimento, deverá ser treinado e avaliado para a adoção correta dos procedimentos. Manter registros dos treinamentos realizados. Todos os procedimentos e monitoramentos devem ser registrados de maneira auditável. O MER não pode ser removido antes da realização da inspeção post mortem dos animais e de suas partes. Pesas e registrar a quantidade total ou por órgão/tecido produzida de MER por abate e correlacionar o volume destes com o número de animais abatidos. Deve-se manter registros auditáveis. A destruição dos MER deverá ser por incineração, no próprio estabelecimento de abate e os equipamentos a serem utilizados ficarão sob a égide de aprovação do órgão ambiental competente. Não é autorizado o transporte de MER para a destruição fora do estabelecimento do respectivo abate.

Art. 20. Esta Instrução Normativa entra em vigor na data da sua publicação.

Fernandópolis, de 10 de novembro de 2022.

MILENO CASTRO TONISSI
Responsável pelo Serviço Municipal de Fernandópolis



DIÁRIO OFICIAL

ELETRÔNICO

MUNICÍPIO DE FERNANDÓPOLIS - SP

Instituído pela Lei Municipal nº 4774/2018, de 05 de Setembro de 2018

Sexta-feira, 11 de Novembro de 2022

Edição 1.060

ATOS ADMINISTRATIVOS

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 04 – S.I.M. - DE 10 DE NOVEMBRO DE 2022

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 04 – S.I.M. - DE 10 DE NOVEMBRO DE 2022

(Dispõe sobre a padronização dos formulários utilizados pelo Serviço de Inspeção de Fernandópolis a fim de possibilitar harmonia e equivalência nos processos, registros e documentos)

MILENO CASTRO TONISSI, responsável pelo Serviço Municipal de Fernandópolis, no uso de suas atribuições, em especial no disposto da Portaria nº 19.942 de 03/09/2021 e no art. 1º, parágrafo 1, do Decreto Municipal 9.297 de 19 de outubro de 2022.

RESOLVE:

Capítulo I

PROCEDIMENTO PARA GESTÃO DE DOCUMENTOS

Art. 1. A função principal dos arquivos é possibilitar o acesso às informações que estão sob a responsabilidade de guarda da entidade de maneira rápida e precisa.

Art. 2. Os documentos da fase corrente possuem grande potencial de uso para a instituição produtora, são utilizados para o cumprimento de suas atividades administrativas, tais como a tomada de decisões, avaliação de processos, controle das tarefas, etc. As principais atividades desempenhadas nesta fase são: protocolo, arquivamento, empréstimo, consulta e destinação.

Capítulo II **PROTOCOLO**

Art. 3. Os documentos entregues ao SIM, são encaminhados em duas vias pelo estabelecimento, onde o auxiliar administrativo faz o procedimento de entrada dos mesmos.

Art. 4. Os documentos são carimbados com o carimbo datador e é inserido um número sequencial de protocolo, registrado também em livro próprio com o nº de protocolo, data de entrada/saída, data do documento, origem, assunto, destino, forma de envio/recebimento e local de arquivo (pasta de arquivamento).

Art. 5. Os documentos emitidos pelo SIM para os estabelecimentos, também seguem os mesmos procedimentos de protocolo, permitindo assim obter a rastreabilidade dos documentos.

Capítulo III **ARQUIVAMENTO**

Art. 6. Para que os arquivos se tornem acessíveis, é necessário que eles sejam corretamente arquivados de maneira a facilitar e agilizar sua recuperação. Antes do arquivamento, os documentos devem ser devidamente classificados de acordo com o estabelecimento e o tipo de documento. Todos os documentos recebidos devem ser carimbados, rubricados, numerados e posteriormente arquivados.

Art. 7. As informações arquivadas estão dispostas nas pastas da seguinte forma: cada estabelecimento possui pastas individuais (para documentações, para rótulos/registro de produtos, para ofícios recebidos e enviados, pastas para acompanhamento e conclusão de processos administrativos).

Art. 8. Todas as pastas são armazenadas em um armário de aço fechado com chave permanecendo em um local reservado, sem acesso ao público.



DIÁRIO OFICIAL

ELETRÔNICO

MUNICÍPIO DE FERNANDÓPOLIS - SP

Instituído pela Lei Municipal nº 4774/2018, de 05 de Setembro de 2018

Sexta-feira, 11 de Novembro de 2022

Edição 1.060

Capítulo IV DOCUMENTOS

Art. 9. Processo de adesão (Registro de estabelecimento de produtos de origem animal): Será constituído pela documentação solicitada pelo SIM (conforme CHECK LIST documental específico para registro) – Anexo I

Art. 10. Procedimento de reforma, ampliação, cancelamento e transferência de titularidade: Qualquer ampliação, reforma nos estabelecimentos registrados, tanto de suas dependências quanto de suas instalações, que implique alteração da capacidade de produção, do fluxo de matérias-primas, dos produtos ou dos funcionários, e as alterações nas dependências ou instalações dos locais de reinspeção ou de armazenamento de produtos de origem animal, poderão ser realizadas somente após a entrega do em duas vias do Requerimento dirigido ao responsável pelo Serviço de Inspeção Municipal solicitando reforma ou ampliação e das plantas baixas com alterações necessárias para avaliação do SIM (Plantas de cortes e fachada – escala 1/100; Plantas baixa - escala 1:100; Hidrossanitária - escala 1:50 ou 1:25; Implantação - escala 1:500 - Informando a existência de vias públicas pavimentadas no entorno da edificação).

§1º - Quando recebidos pelo SIM, os mesmos são protocolados.

§2º - Após avaliação e deferimento, os mesmos são carimbados e uma via é entregue ao estabelecimento e outra fica armazenado no SIM.

Art. 11. Registros de produtos: Para registro de produtos, o estabelecimento utiliza-se o formulário específico (anexo II) para registro de produto e encaminha para o Serviço de Inspeção para processo de análise e aprovação. Neste vai o croqui do rótulo com a denominação do produto, número de registro, bem como informações sobre ingredientes, processo de fabricação e informações do estabelecimento. Os registros de rótulos ficam uma via arquivada no SIM e uma na empresa.

§1º - Para o registro de produtos que não possuam Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade (RTIQ) ou não estejam previstos nas legisla do MAPA, os mesmos podem ser registrados pelo SIM, desde que sejam aprovados pelo DIPOA (Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal – MAPA), devendo o requerente apresentar:

- I. Proposta de denominação de venda do produto
- II. Especificação dos parâmetros físico-químicos e microbiológicos do produto, seus requisitos de identidade e qualidade e seus métodos de avaliação de conformidade;
- III. Informações acerca do produto, quando existentes;
- IV. Embasamento em legislação nacional ou internacional, quando existentes;

PROCESSO DE FABRICAÇÃO DO PRODUTO EM QUESTÃO.

§2º - Após encaminhamento das documentações solicitadas, o SIM irá abrir um processo de avaliação junto ao MAPA, para pleitear a aprovação no Cadastro Geral de produtos não regulamentados.

Art. 12. Registros de visitas e fiscalizações (verificações): São documentos utilizados para o registro das visitas aos estabelecimentos pelo SIM (anexo III).

Art. 13. Análises Laboratoriais Oficiais (microbiológicas e físico-químicas): Respeitando o programa de trabalho e o cronograma de análises estabelecido pelo SIM, as análises oficiais (realizadas pelo formulário SOLICITAÇÃO OFICIAL DE ANÁLISES – SOA, anexo IV) e seus respectivos resultados deverão ser arquivadas em ordem cronológica crescente, devendo estar carimbadas e assinadas.



DIÁRIO OFICIAL

ELETRÔNICO

MUNICÍPIO DE FERNANDÓPOLIS - SP

Instituído pela Lei Municipal nº 4774/2018, de 05 de Setembro de 2018

Sexta-feira, 11 de Novembro de 2022

Edição 1.060

§1º - As análises laboratoriais realizadas pelos estabelecimentos, são analisadas pelo responsável técnico da empresa e posteriormente ficam à disposição para verificação do Serviço de Inspeção. Ficam armazenadas no próprio estabelecimento.

§2º - As análises laboratoriais realizadas pelos estabelecimentos que estiverem fora dos padrões esperados, devem ser analisadas e elaborado um plano de ação com ações para que as mesmas sejam tratadas. Após executadas as ações descritas no plano de ação, o estabelecimento deverá realizar uma novamente coleta de material para avaliação dos resultados.

Art. 14. Relatórios de Auditoria de Supervisão: As supervisões são conduzidas semestralmente, conforme cronograma elaborado pelo Serviço de Inspeção. Nas supervisões são avaliadas o estabelecimento e também a fiscalização do Serviço de Inspeção junto ao estabelecimento (Anexo V).

§1º - O relatório da Auditoria de supervisão é apresentado ao Médico Veterinário responsável pela fiscalização, o qual elaborará um plano de ação para as não conformidades do serviço enunciadas. Também é apresentado ao responsável legal e ao responsável técnico, o relatório de supervisão realizado pelo Médico Veterinário responsável do SIM.

§2º - O estabelecimento elaborará plano de ação para as não conformidades enunciadas, no prazo máximo de 10 dias, o qual é acompanhado pelo Serviço de Inspeção.

Art. 15. Planos de Ação: Devem constar todas as não conformidades encontradas, as ações corretivas e preventivas, bem como prazo e responsável pela execução (anexo VI).

Art. 16. Autos de Infração/Suspensão/ Interdição: O registro das não conformidades nos formulários não isenta o SIMC da adoção de outras ações fiscais ou administrativas, conforme os riscos são gerados termo de intimação, termo de advertência, termo de interdição, auto de apreensão e auto de infração (anexo VII).

Art. 17. Mapa Estatístico: Mensalmente as empresas inscritas junto do Serviço de Inspeção apresentam até o 10º dia útil, o Formulário de Mapa Estatístico com dados de produção que são consolidados em planilha (anexo VIII).

Art. 18. Dados Nasográficos: constam de um compilado dos dados de abate diário (planilha de inspeção ante mortem, post mortem e relatório de condenação de vísceras), relatório de condenações de carcaças diário e seus receptivos julgamentos (anexo IX). Esses devem ser compilados pelo responsável do SIM, sempre no começo do mês, compilando os dados referente ao mês posterior. Após preenchido e assinado pelo responsável do SIM, deve ser arquivado.

§1º - Mensalmente as empresas com inspeção periódicas, as mesmas apresentam até o 10º dia útil os dados nasográficos, de produção e de comercialização que são também consolidados em planilhas.

Art. 19. Esta Instrução Normativa entra em vigor na data da sua publicação.

Fernandópolis, de 10 de novembro de 2022.

MILENO CASTRO TONISSI
Responsável pelo Serviço Municipal de Fernandópolis



DIÁRIO OFICIAL

ELETRÔNICO

MUNICÍPIO DE FERNANDÓPOLIS - SP

Instituído pela Lei Municipal nº 4774/2018, de 05 de Setembro de 2018

Sexta-feira, 11 de Novembro de 2022

Edição 1.060

ANEXO I

Processo de adesão (Registro de estabelecimento de produtos de origem animal)

CHECK LIST CADASTRO			
	C	NC	NA
Requerimento:			
Contrato social:			
Planta baixa da construção com fluxograma operacional e de funcionários acompanhado do memorial descritivo de construção detalhado sala por sala			
Planta hidrossanitária, com detalhes de rede de esgoto e abastecimento de água			
Relação discriminada do maquinário com especificações volumétricas			
Documento que comprove posse ou permissão de uso do terreno			
CNPJ:			
CREA/CAU do Responsável Técnico - ART discriminando a participação do responsável técnico e comprovante de endereço			
Cronograma de execução da obra, quando se tratar de estabelecimentos novos			
CETESB:			
Memorial Econômico Sanitário:			
Certidão da Cia de Saneamento Básico do Estado de São Paulo "SABESP"			
Outorga do Poço, análise de potabilidade da água, autorização CETESB, referente a instalação de fossa séptica			
Projeto aprovado junto ao Corpo de Bombeiros, para áreas acima de 750 m ²			
Especificar em relação aos resíduos sólidos, armazenamento coleta até a sua destinação final			
Planta baixa; Cortes; Fachada/elevação;			
Locação da obra;			
Quadro de áreas para edificações novas e existentes			
Habite-se			
AVCB para áreas menores que 750 m ²			
Plantas em seguintes escalas: planta de corte e fachada 1/100 Planta baixa-escala 1:1000; hidrossanitária-escala 1:50 ou 1:25 Implantação-escala 1:500 – informando a existência de vias públicas pavimentadas no entorno da edificação.			
Plantas devem observar as seguintes cores: Estabelecimentos novos – cor preta; Estabelecimentos a reconstruir, reformar ou ampliar: cor preta: para as partes a serem conservadas; cor vermelha: para as partes a serem construídas; cor amarela: para partes a serem demolidas; cor azul: para elementos construídos em ferro; cor cinza: para a parte de concreto; cor marrom claro: para partes de madeira			
As plantas solicitadas deverão ser protocoladas em três vias.			

Obs: o encaminhamento dos pedidos do registro do estabelecimento de produtos de origem animal deve ser precedido de inspeção prévia e aprovação do local do terreno.



DIÁRIO OFICIAL

ELETRÔNICO

MUNICÍPIO DE FERNANDÓPOLIS - SP

Instituído pela Lei Municipal nº 4774/2018, de 05 de Setembro de 2018

Sexta-feira, 11 de Novembro de 2022

Edição 1.060

ANEXO II

Formulário de Registro de Rótulo

PETIÇÃO

AO RESPONSÁVEL PELO S.I.M.,

A firma abaixo qualificada, através de seu representante legal e do seu responsável técnico, requer que seja providenciado neste centro, o atendimento da solicitação especificada neste documento.

Atestamos que todas as informações descritas são verdadeiras e que serão cumpridos os processos descritos e as legislações vigentes.

1 - IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO

1.1 - Nº SIM DO ESTABELECIMENTO (se houver) 00	1.2- NOME FANTASIA DA EMPRESA		
1-3 - RAZÃO SOCIAL / PESSOA FÍSICA Preencher conforme contrato social e cartão do CNPJ.			
1-4 C.N.P.J.		1-5 CLASSIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO Classificação conforme Lei Municipal 4.276	
1-6 ENDEREÇO (rua, avenida, etc., número) Completo			1.7 BAIRRO
1-8 CEP	1.9. MUNICÍPIO	1.10 TELEFONE	1.11 E-MAIL

2 - NATUREZA DA SOLICITAÇÃO

2-1 () REGISTRO	2-2 () ALTERAÇÃO DE LAY OUT	2-3 () CANCELAMENTO
2-4 () ALTERAÇÃO DE COMPOSIÇÃO / PROCESSO DE FABRICAÇÃO DO PRODUTO		2-5 () _____

3 - IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO

3-1 NOME DO PRODUTO	UTILIZAR RTIQ OU OUTRA LEGISLAÇÃO QUE CONSTE NOMENCLATURA OFICIAL
3-2 MARCA	Conforme previsto no contrato social ou registro da marca. Não tendo nenhum destes, apresentar declaração de responsabilidade pelo uso da marca.

4 - CARACTERÍSTICAS DO RÓTULO E DA EMBALAGEM

4.1 RÓTULO	4.1.1 () IMPRESSO	4.1.2 () ETIQUETA	4.1.3 () LITOGRAFADO	4.1.4 () GRAVADO A QUENTE	4.1.6 () _____
4.2 EMBALAGEM					
4.2.1 PRIMÁRIA:	4.2.1.1 () PLÁSTICO	4.2.1.2 () PAPEL	4.2.1.3 () LATA	4.2.1.4 () VIDRO	4.2.1.5 () _____
4.2.2 SECUNDÁRIA:	4.2.2.1 () CX. PAPELÃO	4.2.2.2 () PAPEL	4.2.2.3 () PLÁSTICO	4.2.2.4 () VIDRO	4.2.2.5 () _____
4.2.3 TERCIÁRIA:	4.2.3.1				

5 - QUANTIDADE/FORMA DE INDICAÇÃO

5.1 QUANTIDADE DE PRODUTO ACONDICIONADO / UNIDADE DE MEDIDA Produto com peso fixo: informar o peso/conteúdo líquido das apresentações. Produto com peso variável (se permitido): informar os dizeres da informação obrigatória que constará no rótulo (ex. Deve ser pesado em presença do consumidor).	5.2 DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE E LOTE (local e forma de indicação) Informar como será a indicação das datas e lote e Informar o tipo de aplicação da indicação: carimbo-datador, etiqueta etc). Informar como é o controle do lote (por dia, turno, maquina, outro)
--	---

6 - AUTENTICAÇÃO

6.1 DATA preencher	6-2 PROPRIETÁRIO / REPRESENTANTE LEGAL DO ESTABELECIMENTO (Assinatura) preencher	6-3 RESPONSÁVEL TÉCNICO (Assinatura e Carimbo) preencher
-----------------------	---	---



DIÁRIO OFICIAL

ELETRÔNICO

MUNICÍPIO DE FERNANDÓPOLIS - SP

Instituído pela Lei Municipal nº 4774/2018, de 05 de Setembro de 2018

Sexta-feira, 11 de Novembro de 2022

Edição 1.060

7 - COMPOSIÇÃO DO PRODUTO

7-1 MATÉRIA PRIMA	KG OU L	%
<p>Citar a matéria-prima na ordem decrescente de acordo com as quantidades Ex.: leite pasteurizado, pernil suíno, lombo suíno, mel de abelhas, etc.</p> <p>**** matérias-primas devem ter origem em estabelecimentos inspecionados por órgão oficial.</p>	preencher	Preencher
SUB TOTAL	preencher	Preencher
7-2 INGREDIENTES E ADITIVOS (função, nome e INS)	KG OU L	%
<p>Citar os ingredientes e aditivos na ordem DECRESCENTE de acordo com as quantidades</p> <p>Indicar se o produto final irá conter: glúten, amarelo tartrazina, fenilalanina, transgênicos, corante, aromatizante.</p> <p>**** Arquivar lista atualizada com nome das empresas fornecedoras dos ingredientes e aditivos</p>	preencher	Preencher
SUBTOTAL	preencher	Preencher
7-3 MATÉRIA PRIMA + INGREDIENTES	TOTAL	100%



DIÁRIO OFICIAL

ELETRÔNICO

MUNICÍPIO DE FERNANDÓPOLIS - SP

Instituído pela Lei Municipal nº 4774/2018, de 05 de Setembro de 2018

Sexta-feira, 11 de Novembro de 2022

Edição 1.060

9 - SISTEMA DE EMBALAGEM

DESCRIÇÃO

DESCREVER O SISTEMA DE EMBALAGEM E ROTULAGEM (SISTEMA MANUAL ou AUTOMÁTICO – informar como é o PROCEDIMENTO E QUAIS OS EQUIPAMENTOS UTILIZADOS.

******* MANTER ARQUIVADO LAUDO PARA COMPROVAÇÃO DE INOCUIDADE DA EMBALAGEM PRIMÁRIA E DOS RÓTULOS QUE ENTRAM EM CONTATO DIRETO COM PRODUTO FINAL**

10 - ARMAZENAMENTO

DESCRIÇÃO

DESCREVER TEMPERATURA DO PRODUTO FINAL.
Detalhes de temperatura devem ser referenciados no item 15

11 - MÉTODO DE CONTROLE DE QUALIDADE E CONSERVAÇÃO REALIZADO PELO ESTABELECIMENTO (BPF, PPHO, POP, ANÁLISES, etc.)

DESCRIÇÃO

CITAR os métodos de controles utilizados pelo estabelecimento para a garantia da qualidade e inocuidade na matéria prima, no processo de fabricação e no produto final (Ex: BPF, AUTOCONTROLES, ETC).
CITAR as ANÁLISES FÍSICO QUÍMICAS E MICROBIOLÓGICAS a serem realizadas na matéria-prima e no produto final (TIPO DE ANÁLISE e FREQUÊNCIA de realização). **REFERENCIAR** as normativas técnicas utilizadas para tais análises.
CITAR onde serão realizadas as análises. Em laboratório próprio ou de terceiros (verificar legislação sobre essa possibilidade).

******* É FUNDAMENTAL e OBRIGATÓRIA** a descrição do tipo de análise e sua frequência (matéria-prima e produto final)
Maiores detalhes deverão constar nos manuais de controle (ex.: BPF)

12 - TRANSPORTE DO PRODUTO PARA O MERCADO CONSUMIDOR

DESCRIÇÃO

CITAR veículo utilizado, meio de acondicionamento e temperatura de conservação do produto; informar se o transporte será realizado pela empresa ou terceiros.

***** Manter ARQUIVADO** documentos que identifiquem o veículo ou os dados da empresa transportadora (caso seja realizada por terceiros).

13 - DOCUMENTOS ACOMPANHANTES (INCLUIR CROQUI/IMPRESSOS DAS EMBALAGENS, entre outros)

RELACIONAR

- CROQUI/PRINTS DAS EMBALAGENS E ROTULAGENS (PRIMÁRIA, SECUNDÁRIA, TERCÍARIA). Anexar após este requerimento.
- AUTORIZAÇÃO DO USO DE MARCAS (CASO HAJA MARCAS DE TERCEIROS).
- TERMO DE COMPROMISSO NO CASO DE PRODUTOS ORGÂNICOS, CONFORME LEGISLAÇÃO EM VIGOR (ANEXO III DA INSTRUÇÃO NORMATIVA 16/2004 E DOCUMENTO DE CERTIFICAÇÃO).

******* MANTER EM ARQUIVO OS SEGUINTE DOCUMENTOS ATUALIZADOS:**

- MARCA REGISTRADA ou protocolo de processo no inpi (se houver);
- FICHA/ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS de aditivos, fermentos utilizados;
- DECLARAÇÃO DE ATENDIMENTO AO RTIQ e quanto ao percentual permitido de aditivos no produto final (quando houver), assinadas pelo responsável legal e responsável técnico
- TERMO DE COMPROMISSO no caso de produtos light, diet, enriquecido e para dietas especiais, declarando o atendimento as legislações pertinentes, assinadas pelo responsável legal e técnico.

14 – AUTENTICAÇÃO

14.1 DATA preencher	14-2 PROPRIETÁRIO / REPRESENTANTE LEGAL DO ESTABELECIMENTO (Assinatura) preencher	14-3 RESPONSÁVEL TÉCNICO (Assinatura e Carimbo) preencher
----------------------------	---	---



DIÁRIO OFICIAL

ELETRÔNICO

MUNICÍPIO DE FERNANDÓPOLIS - SP

Instituído pela Lei Municipal nº 4774/2018, de 05 de Setembro de 2018

Sexta-feira, 11 de Novembro de 2022

Edição 1.060

15 – PROCESSO DE FABRICAÇÃO (descrever DETALHADAMENTE todas as etapas de fabricação desde a recepção até a expedição e distribuição)

Descrever o processo de fabricação, de forma clara e detalhada. Informando, em cada uma das etapas, o tempo, temperatura, umidade e pressão, quando couber. Na descrição da expedição, incluir as informações relativas a distribuição dos produtos.

Incluir fluxograma

16 - AUTENTICAÇÃO

16.1 DATA preencher	16-2 PROPRIETÁRIO / REPRESENTANTE LEGAL DO ESTABELECIMENTO (Assinatura) preencher	16-3 RESPONSÁVEL TÉCNICO (Assinatura e Carimbo) preencher
----------------------------	---	---



DIÁRIO OFICIAL

ELETRÔNICO

MUNICÍPIO DE FERNANDÓPOLIS - SP

Instituído pela Lei Municipal nº 4774/2018, de 05 de Setembro de 2018

Sexta-feira, 11 de Novembro de 2022

Edição 1.060

ANEXO III: Inspeção Permanente

VERIFICAÇÃO OFICIAL DE ELEMENTOS DE CONTROLE Nº INSPEÇÃO PERMANENTE PARTE I - IN LOCO

A - RAZÃO SOCIAL ESTABELECIMENTO:					
Número de turnos de trabalho:					
Atividades realizadas no turno 01:					
Atividades realizadas no turno 02:					

ELEMENTOS DE CONTROLE

01 - Manutenção (incluindo iluminação, ventilação, águas residuais e calibração)					
Área / Instalação / Equipamento / Utensílio/Instrumento (Conforme plano de inspeção)	Há não conformidade? (Sim ou Não)	Compatibilidade com os registros in loco da empresa (Sim ou Não)	Data	Horário	Responsável (Rubrica)
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:					

02 - Água de abastecimento							
Ponto de Coleta / Reservatório / Sistema de tratamento / Equipamento (Conforme plano de inspeção)	Cloro residual (mg/L)*	pH*	Há não conformidade? (Sim ou Não)	Compatibilidade com os registros in loco da empresa (Sim ou Não)	Data	Horário	Responsável (Rubrica)
* Preencher quando aferido. Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:							

03 - Controle integrado de pragas					
Área / Instalação / Equipamento (Conforme plano de inspeção)	Há não conformidade? (Sim ou Não)	Compatibilidade com os registros in loco da empresa (Sim ou Não)	Data	Horário	Responsável (Rubrica)
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:					

04 - Higiene industrial e operacional							
Área/Instalação / Equipamento / Utensílios / Instrumento (Conforme plano de inspeção)	Pré / Operacional	Implementação / Monitoramento / Verificação / Ação Corretiva	Há não conformidade? (Sim ou Não)	Compatibilidade com os registros in loco da empresa (Sim ou Não)	Data	Horário	Responsável (Rubrica)
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:							

05 - Higiene e hábitos higiênicos dos funcionários					
Área/Instalação (Conforme plano de inspeção)	Há não conformidade? (Sim ou Não)	Compatibilidade com os registros in loco da empresa (Sim ou Não)	Data	Horário	Responsável (Rubrica)
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:					

06 - Procedimentos sanitários operacionais					
Área / Instalação / Equipamento / Operação (Conforme plano de inspeção)	Há não conformidade? (Sim ou Não)	Compatibilidade com os registros in loco da empresa (Sim ou Não)	Data	Horário	Responsável (Rubrica)
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:					

07 - Controle da matéria-prima (inclusive aquelas destinadas ao aproveitamento condicional), ingrediente e de material de embalagem – IN 49/2006.					



DIÁRIO OFICIAL

ELETRÔNICO

MUNICÍPIO DE FERNANDÓPOLIS - SP

Instituído pela Lei Municipal nº 4774/2018, de 05 de Setembro de 2018

Sexta-feira, 11 de Novembro de 2022

Edição 1.060

Matéria-prima/Insumo (Conforme plano de inspeção)	Há não conformidade? (Sim ou Não)	Compatibilidade com os registros in loco da empresa (Sim ou Não)	Data	Horário	Responsável (Rubrica)
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:					

08 - Controle de temperaturas

Área / Instalação / Equipamento / Produto / Operação (Conforme plano de inspeção)	Observação Direta / Mensuração direta*	Há não conformidade? (Sim ou Não)	Compatibilidade com os registros in loco da empresa (Sim ou Não)	Data	Horário	Responsável (Rubrica)
* No caso de mensuração direta deve-se obrigatoriamente registrar o resultado do que foi constatado (discriminando o processo/equipamento/lote e o valor encontrado).						
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:						

09 - Programa de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC (Conforme plano de inspeção)

Monitoramento / Verificação / Ação Corretiva	Observação Direta / Mensuração direta**	Há não conformidade? (Sim ou Não)	Compatibilidade com os registros in loco da empresa (Sim ou Não)	Data	Horário	Responsável (Rubrica)
** No caso de mensuração direta deve-se obrigatoriamente registrar o resultado do que foi constatado discriminando o processo/equipamento/lote e o valor encontrado em relação ao limite crítico do PCC).						
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:						

10 - Análises laboratoriais

Área / Instalação / Equipamento / Operação	Há não conformidade? (Sim ou Não)	Compatibilidade com os registros in loco da empresa (Sim ou Não)	Data	Horário	Responsável (Rubrica)
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:					

11 - Controle de formulação de produtos e combate a fraude (inclusive in natura, conforme plano de inspeção)

Formulação / Processo / Rótulo	Há não conformidade? (Sim ou Não)	Compatibilidade com os registros in loco da empresa (Sim ou Não)	Data	Horário	Responsável (Rubrica)
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:					

12- Rastreabilidade e recolhimento

Produto / Operação/ Destinação (Conforme plano de inspeção)	Há não conformidade? (Sim ou Não)	Compatibilidade com os registros in loco da empresa (Sim ou Não)	Data	Horário	Responsável (Rubrica)
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:					

13 - Bem-estar animal

Transporte / Desembarque / Lotação / Des- canço / Condução / Imobilização / Insensibilização / Sangria / Escaldagem / Esfolia	Há não conformidade? (Sim ou Não)	Compatibilidade com os registros in loco da empresa (Sim ou Não)	Data	Horário	Responsável (Rubrica)
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:					

14 - Identificação, remoção, segregação e destinação do material especificado de risco (MER)

Área / Instalação / Operação / MER (Conforme plano de inspeção)	Há não conformidade? (Sim ou Não)	Compatibilidade com os registros in loco da empresa (Sim ou Não)	Data	Horário	Responsável (Rubrica)
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:					
C – Nomes, data, carimbos e assinaturas					



DIÁRIO OFICIAL

ELETRÔNICO

MUNICÍPIO DE FERNANDÓPOLIS - SP

Instituído pela Lei Municipal nº 4774/2018, de 05 de Setembro de 2018

Sexta-feira, 11 de Novembro de 2022

Edição 1.060

Assinatura e carimbo da equipe de servidores oficiais responsáveis pelas verificações oficiais acima, com identificação da(s) rubrica(s):
Assinatura do Representante do estabelecimento:
Assinatura do Responsável Técnico do estabelecimento:

VERIFICAÇÃO OFICIAL DE ELEMENTOS DE CONTROLE Nº CARÁTER DE INSPEÇÃO PERMANENTE - DOCUMENTAL

A – Identificação do período avaliado:		
Avaliação dos registros		
Elementos de Controle	Procedimento	*Não conforme (X)
01	Manutenção (incluindo iluminação, ventilação, águas residuais e calibração)	
02	Água de abastecimento	
03	Controle integrado de pragas	
04	Programa escrito de Higiene industrial e operacional	
	Registros de implementação e ação corretiva, conforme programa escrito	
	Registros diários de monitoramento da higienização pré-operacional e ação corretiva	
	Registros diários de monitoramento da higienização operacional e ação corretiva	
05	Registros de verificação e ação corretiva	
	Identificação do responsável, data e assinaturas no programa escrito e em todos os seus registros	
06	Higiene e hábitos higiênicos dos funcionários	
07	Procedimentos sanitários operacionais	
08	Controle da matéria-prima (inclusive aquelas destinadas ao aproveitamento condicional), ingrediente e material de embalagem	
09	Controle de temperaturas	
10	Programa escrito de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle	
	Registros de monitoramento e ações corretivas	
	Registros de verificação e ações corretivas	
	Registros de validação do programa escrito	
11	Identificação do responsável, data e assinaturas no programa escrito e em todos os seus registros	
12	Análises laboratoriais	
13	Controle de formulação de produtos e combate à fraude	
14	Rastreabilidade e recolhimento	
	Bem-estar animal	
	Identificação, remoção, segregação e destinação do material especificado de risco (MER)	

Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:

Marcar com "X" quando for considerado não conforme.

C – Nomes, data, carimbos e assinaturas
Assinatura e carimbo da equipe de servidores oficiais responsáveis pelas verificações oficiais acima, com identificação da(s) rubrica(s):
Assinatura do Representante do estabelecimento:
Assinatura do Responsável Técnico do estabelecimento:



DIÁRIO OFICIAL

ELETRÔNICO

MUNICÍPIO DE FERNANDÓPOLIS - SP

Instituído pela Lei Municipal nº 4774/2018, de 05 de Setembro de 2018

Sexta-feira, 11 de Novembro de 2022

Edição 1.060

Inspeção periódica

VERIFICAÇÃO OFICIAL DE ELEMENTOS DE CONTROLE Nº CARÁTER DE INSPEÇÃO PERIÓDICO – IN LOCO

A – Identificação dos Turnos	
Número de turnos de trabalho:	
Atividades realizadas no turno 01:	
Atividades realizadas no turno 02:	
Atividades realizadas no turno 03:	

B – Elementos de Controle					
01- Manutenção (incluindo iluminação, ventilação, águas residuais, calibração)					
Área/Instalação/Equipamento/ Utensílio/Instrumento (Conforme plano de inspeção)	Há não conformidade? (Sim ou Não)	Compatibilidade com os registros <i>in loco</i> da empresa (Sim ou Não)	Data	Horário	Responsável (Rubrica)
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:					

02- Água de abastecimento							
Ponto de coleta/Reservatório/Sistema de tratamento/Equipamento (Conforme plano de inspeção)	Cloro residual livre (ppm)*	pH*	Há não conformidade? (Sim ou Não)	Compatibilidade com os registros <i>in loco</i> da empresa (Sim ou Não)	Data	Horário	Responsável (Rubrica)

* Preencher quando aferido.

Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:

03- Controle integrado de pragas					
Área/Instalação/Equipamento (Conforme plano de inspeção)	Há não conformidade? (Sim ou Não)	Compatibilidade com os registros <i>in loco</i> da empresa (Sim ou Não)	Data	Horário	Responsável (Rubrica)
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:					

04- Higiene industrial e operacional							
Área/Instalação/Equipamento/ Utensílio/Instrumento (Conforme plano de inspeção)	Pré/ Operacional	Implementação/ Monitoramento/ Verificação/ Ação Corretiva	Há não conformidade? (Sim ou Não)	Compatibilidade com os registros <i>in loco</i> da empresa (Sim ou Não)	Data	Horário	Respo nsável (Rubri ca)
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:							



DIÁRIO OFICIAL

ELETRÔNICO

MUNICÍPIO DE FERNANDÓPOLIS - SP

Instituído pela Lei Municipal nº 4774/2018, de 05 de Setembro de 2018

Sexta-feira, 11 de Novembro de 2022

Edição 1.060

Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:					

06- Procedimentos sanitários operacionais					
Área/Instalação/Equipamento/Operação (Conforme plano de inspeção)	Há não conformidade? (Sim ou Não)	Compatibilidade com os registros <i>in loco</i> da empresa (Sim ou Não)	Data	Horário	Responsável (Rubrica)
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:					

07- Controle da matéria-prima (inclusive aquelas destinadas ao aproveitamento condicional), ingrediente e de material de embalagem – IN 49/2006.					
Matéria-prima/Insumo (Conforme plano de inspeção)	Há não conformidade? (Sim ou Não)	Compatibilidade com os registros <i>in loco</i> da empresa (Sim ou Não)	Data	Horário	Responsável (Rubrica)
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:					

08- Controle de temperaturas						
Área/Instalação/Equipamento/Produto/Operação (Conforme plano de inspeção)	Observação direta/Mensuração direta*	Há não conformidade? (Sim ou Não)	Compatibilidade com os registros <i>in loco</i> da empresa (Sim ou Não)	Data	Horário	Responsável (Rubrica)
* No caso de mensuração direta deve-se obrigatoriamente registrar o resultado do que foi constatado (discriminando o processo/equipamento/lote e o valor encontrado).						
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:						

09- Programa de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC (Conforme plano de inspeção)							
PCC	Monitoramento/Verificação/Ação Corretiva	Observação direta/Mensuração direta**	Há não conformidade? (Sim ou Não)	Compatibilidade de com os registros <i>in loco</i> da empresa (Sim ou Não)	Data	Horário	Responsável (Rubrica)
** No caso de mensuração direta deve-se obrigatoriamente registrar o resultado do que foi constatado (discriminando o processo/equipamento/lote e o valor encontrado em relação ao limite crítico do PCC).							
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:							

10- Análises laboratoriais (Programas de autocontrole, atendimento de requisitos sanitários específicos de certificação ou exportação)					
Área/Instalação/Equipamento/Operação	Há não conformidade? (Sim ou Não)	Compatibilidade com os registros <i>in loco</i> da empresa (Sim ou Não)	Data	Horário	Responsável (Rubrica)
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:					



DIÁRIO OFICIAL

ELETRÔNICO

MUNICÍPIO DE FERNANDÓPOLIS - SP

Instituído pela Lei Municipal nº 4774/2018, de 05 de Setembro de 2018

Sexta-feira, 11 de Novembro de 2022

Edição 1.060

11- Controle de formulação de produtos e combate a fraude (inclusive <i>in natura</i>, conforme plano de inspeção)					
Formulação/Processo/Rótulo	Há não conformidade? (Sim ou Não)	Compatibilidade com os registros <i>in loco</i> da empresa (Sim ou Não)	Data	Horário	Responsável (Rubrica)
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:					

12- Rastreabilidade e recolhimento					
Produto/Operação/Mercado/ Destinação (Conforme plano de inspeção)	Há não conformidade? (Sim ou Não)	Compatibilidade com os registros <i>in loco</i> da empresa (Sim ou Não)	Data	Horário	Responsável (Rubrica)
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:					

APPCC					
Mercado/Produto/Requisito (Conforme plano de inspeção)	Há não conformidade? (Sim ou Não)	Compatibilidade com os registros <i>in loco</i> da empresa (Sim ou Não)	Data	Horário	Responsável (Rubrica)
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:					

F – Nomes, data, carimbos e assinaturas

Assinatura e carimbo da equipe de servidores oficiais responsáveis pelas verificações oficiais acima, com identificação da(s) rubrica(s): Assinatura do Representante do estabelecimento:



DIÁRIO OFICIAL

ELETRÔNICO

MUNICÍPIO DE FERNANDÓPOLIS - SP

Instituído pela Lei Municipal nº 4774/2018, de 05 de Setembro de 2018

Sexta-feira, 11 de Novembro de 2022

Edição 1.060

VERIFICAÇÃO OFICIAL DE ELEMENTOS DE CONTROLE Nº CARÁTER DE INSPEÇÃO PERIÓDICO - DOCUMENTAL

A – Identificação do período avaliado: De DD/MM/AA a DD/MM/AA

B – Avaliação dos registros		
Elementos de Controle	Procedimento	*Não conforme (X)
01	Manutenção (incluindo iluminação, ventilação, águas residuais e calibração)	
02	Água de abastecimento	
03	Controle integrado de pragas	
04	Programa escrito de Higiene industrial e operacional	
	Registros de implementação e ação corretiva, conforme programa escrito	
	Registros diários de monitoramento da higienização pré-operacional e ação corretiva	
	Registros diários de monitoramento da higienização operacional e ação corretiva	
	Registros de verificação e ação corretiva	
	Identificação do responsável, data e assinaturas no programa escrito e em todos os seus registros	
05	Higiene e hábitos higiênicos dos funcionários	
06	Procedimentos sanitários operacionais	
07	Controle da matéria-prima (inclusive aquelas destinadas ao aproveitamento condicional), ingrediente e material de embalagem	
08	Controle de temperaturas	
09	Programa escrito de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle	
	Registros de monitoramento e ações corretivas	
	Registros de verificação e ações corretivas	
	Registros de validação do programa escrito	
	Identificação do responsável, data e assinaturas no programa escrito e em todos os seus registros	
10	Análises laboratoriais (Programas de autocontrole, atendimento de requisitos sanitários específicos de certificação ou exportação)	
11	Controle de formulação de produtos e combate à fraude	
12	Rastreabilidade e recolhimento	
	APPCC	
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:		

* Marcar com "X" quando for considerado não conforme.

C – Nome, data, carimbo e assinatura

Assinatura e carimbo da equipe de servidores oficiais responsáveis pelas verificações oficiais acima, com identificação da(s) rubrica(s): Assinatura do Representante do estabelecimento:



DIÁRIO OFICIAL

ELETRÔNICO

MUNICÍPIO DE FERNANDÓPOLIS - SP

Instituído pela Lei Municipal nº 4774/2018, de 05 de Setembro de 2018

Sexta-feira, 11 de Novembro de 2022

Edição 1.060

ANEXO IV Solicitação Oficial de Análise (SOA)

	PREFEITURA MUNICIPAL DE FERNANDÓPOLIS - SP	01-LABORATÓRIO:		03- Nº DA SOLICITAÇÃO/ANO:	
		<input type="checkbox"/> Microbiologia <input type="checkbox"/> Físico-Química			
DEPARTAMENTO DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL - DIPOA		02-SERVIÇO RESPONSÁVEL PELA COLETA:		04-Nº DO SIM / ER:	
SOLICITAÇÃO OFICIAL DE ANÁLISE					
05-PRODUTO:		06 - REGISTRO PROD.:	07-MARCA:	08-Nº DO CNPJ:	
09-ESTABELECIMENTO:		10-ENDEREÇO:			
11-DATA FABRICAÇÃO:	12-DATA VALIDADE:	13-Nº DO LOTE:	14-TAMANHO DO LOTE:	15-DATA E HORA COLETA DA AMOSTRA:	
/ /				/ / :	
16-LACRE Nº - AMOSTRA:		17-LACRE Nº - CONTRAPROVA LANAGRO / SIM (*):		18-LACRE Nº - CONTRAPROVA EMPRESA (*):	

19-PRP (INFORMAÇÕES ADICIONAIS):					
ANO	CICLO	AMOSTRA	AM. SUPERVISÃO	HORA DO INÍCIO DOTURNO	TURNO: <input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3
					<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3
			LINHA: <input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3		
			VOLUME DE ABATE/ DIA:		

20-TEMPERATURA /CONDIÇÕES DA AMOSTRA NA COLETA:				21-DATA DA REMESSA:	
TEMPERATURA °C	CONGELADO SÓLIDO <input type="checkbox"/>	CRISTAIS DE GELO <input type="checkbox"/>	RESFRIADO <input type="checkbox"/>	AMBIENTE <input type="checkbox"/>	/ /

22-ANÁLISE(S) REQUERIDA(S) – CÓDIGO(S):

23-OBSERVAÇÕES:

24-ASSINATURA E IDENTIFICAÇÃO DO RESPONSÁVEL PELA COLETA:

25-ASSINATURA E IDENTIFICAÇÃO DO RESPONSÁVEL PELO ESTABELECIMENTO:

26-DATA E HORA DO RECEBIMENTO DA AMOSTRA:

27- Nº DO REGISTRO NO LABORATÓRIO:

28-TEMPERATURA /CONDIÇÕES DA AMOSTRA NO RECEBIMENTO:

TEMPERATURA °C	CONGELADO SÓLIDO <input type="checkbox"/>	CRISTAIS DE GELO <input type="checkbox"/>	RESFRIADO <input type="checkbox"/>	AMBIENTE <input type="checkbox"/>	DECOMPOSIÇÃO <input type="checkbox"/>
----------------	---	---	------------------------------------	-----------------------------------	---------------------------------------

29-OBSERVAÇÕES:

30-ASSINATURA E IDENTIFICAÇÃO DO RESPONSÁVEL PELO RECEBIMENTO:

DOCUMENTO EM 2 VIAS: 1 – SIM; 2 – LABORATÓRIO (*) 17 E 18 NÃO SE APLICAM A PRODUTOS DESTINADOS À MICROBIOLOGIA* - - - - - RECORTAR - - - - - RECORTAR - - - - -

	PREFEITURA MUNICIPAL DE FERNANDÓPOLIS - SP	31-Nº SOLICITAÇÃO/ANO:	
DEPARTAMENTO DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL - DIPOA		32-PRODUTO:	
SOLICITAÇÃO OFICIAL DE ANÁLISE		33-Nº SIM:	34-Nº LACRE:
35-ANÁLISE(S) REQUERIDA(S) – CÓDIGO(S):			
36-ASSINATURA E IDENTIFICAÇÃO DO RESPONSÁVEL PELA COLETA:			



DIÁRIO OFICIAL

ELETRÔNICO

MUNICÍPIO DE FERNANDÓPOLIS - SP

Instituído pela Lei Municipal nº 4774/2018, de 05 de Setembro de 2018

Sexta-feira, 11 de Novembro de 2022

Edição 1.060

ANEXO V SUPERVISÕES

RELATÓRIO DE SUPERVISÃO - PARTE I – SIM FERNANDÓPOLIS

A- Identificação		
Data da Supervisão:		Data/Hora da Reunião:
1	Responsável pelo Serviço de Inspeção	
2	Identificação do Estabelecimento	
Número do Registro:		Objetivo da supervisão:
Razão social:		
Classificação:		
B- Atividade de Inspeção e Fiscalização		
01– Formulários de vistoria por elementos		
Está sujeito a melhorias?		Sim () Não ()
Justificar a conclusão:		
Observações:		
02 – Verificação da elaboração e cumprimento de planos de ação em resposta aos Formulários de vistoria por elementos, bem como análise das medidas corretivas/preventivas propostas pelo estabelecimento?		
Está sujeito a melhorias?		Sim () Não ()
Justificar a conclusão:		
Observações:		



DIÁRIO OFICIAL

ELETRÔNICO

MUNICÍPIO DE FERNANDÓPOLIS - SP

Instituído pela Lei Municipal nº 4774/2018, de 05 de Setembro de 2018

Sexta-feira, 11 de Novembro de 2022

Edição 1.060

03 – Avaliação qualitativa dos Demonstrativos de produção		
Está sujeito a melhorias?	Sim ()	Não ()
Justificar a conclusão:		
Observações:		
04 – Controles administrativos		
Está sujeito a melhorias?	Sim ()	Não ()
Justificar a conclusão:		
Observações:		
C - Verificação Oficial e Verificação de Supervisão dos Elementos de Controle		
1 – Verificação Oficial (frequência e metodologias aplicadas)		
Existe compatibilidade entre os achados da supervisão e os das vistorias realizadas pelo SIM?	Sim ()	Não ()
Justificar a conclusão:		
Observações:		
2 - Ações fiscais (Eficácia)		
Existe compatibilidade entre os achados da supervisão e os das vistorias realizadas pelo SIM?	Sim ()	Não ()
Justificar a conclusão:		
Observações:		
3 - Revisão dos registros gerados pela fiscalizada (Revisão documental)		
Existe compatibilidade entre os achados da supervisão e os das vistorias realizadas pelo SIM?	Sim ()	Não ()
Justificar a conclusão:		



DIÁRIO OFICIAL

ELETRÔNICO

MUNICÍPIO DE FERNANDÓPOLIS - SP

Instituído pela Lei Municipal nº 4774/2018, de 05 de Setembro de 2018

Sexta-feira, 11 de Novembro de 2022

Edição 1.060

Observações:		
D- Avaliação de Cronograma		
01 – Análises laboratoriais.		
Está sujeito a melhorias?	Sim ()	Não ()
Justificar a conclusão:		
Observações:		
02 – Atendimento a frequência de fiscalização baseada no risco estimado associado ao estabelecimento e da frequência de verificação oficial de programas de autocontrole		
Está sujeito a melhorias?	Sim ()	Não ()
Justificar a conclusão:		
Observações:		
3- Comentários Adicionais		
E – Conclusão		
<input type="checkbox"/>	Satisfatório	
<input type="checkbox"/>	Sujeito a melhorias	
<input type="checkbox"/> Verificação oficial		
<input type="checkbox"/> Ação fiscal		
<input type="checkbox"/> Outros (ESSE FORMULÁRIO DE SUPERVISÃO)		
F- Nomes, Carimbos e Assinaturas		



DIÁRIO OFICIAL

ELETRÔNICO

MUNICÍPIO DE FERNANDÓPOLIS - SP

Instituído pela Lei Municipal nº 4774/2018, de 05 de Setembro de 2018

Sexta-feira, 11 de Novembro de 2022

Edição 1.060

RELATÓRIO DE SUPERVISÃO - PARTE II – ESTABELECIMENTO

Período: / / a / /

A- Identificação			
Número do Registro:			
Razão social:			
Cidade e Estado:			
Responsável legal:			
Responsável técnico:			
Classificação:			
B - Atendimento aos planos de ação			
O estabelecimento gerencia adequadamente prazos e ações previstos em planos de ação?		Sim ()	Não ()
Justificar a conclusão:			
C – Descrição dos achados da empresa			
Elemento de controle	Não detém controle	Apresenta não-conformidades	Descrição da (s) não conformidade (s)
1 Manutenção			
2 Água de bastecimento			
3 Controle integradode pragas			



DIÁRIO OFICIAL

ELETRÔNICO

MUNICÍPIO DE FERNANDÓPOLIS - SP

Instituído pela Lei Municipal nº 4774/2018, de 05 de Setembro de 2018

Sexta-feira, 11 de Novembro de 2022

Edição 1.060

4 Higiene industriale operacional			
5 Higiene e hábitos higiênicos dos funcionários			
6 Procedimentos sanitários operacionais			
7 Controle da matéria- prima			
8 Controle de temperaturas			
9 Análises laboratoriais			
10 Controle de formulação de produtos			
11 Rastreabilidade e recolhimento			
12 Bem estar animal (para estabelecimentos com inspeção permanente)			



DIÁRIO OFICIAL

ELETRÔNICO

MUNICÍPIO DE FERNANDÓPOLIS - SP

Instituído pela Lei Municipal nº 4774/2018, de 05 de Setembro de 2018

Sexta-feira, 11 de Novembro de 2022

Edição 1.060

13			
Identificação, remoção, segregação e destinação do material específico de risco (MER)			
(para estabelecimentos com inspeção permanente)			
D- Comentários Finais			
NA – não aplicável.			
E – Conclusão			
	O estabelecimento detém o controle de todos os processos avaliados.		
	O estabelecimento detém o controle dos processos avaliados, porém deverá apresentar plano de ação para as não conformidades.		
	O estabelecimento não detém o controle dos seguintes processos avaliados (citar os elementos de controle): ____ - ____		
F- Nomes, Carimbos e Assinaturas			
Coordenador(es):			
Responsável pelo estabelecimento:			
Responsável técnico do estabelecimento:			



DIÁRIO OFICIAL

ELETRÔNICO

MUNICÍPIO DE FERNANDÓPOLIS - SP

Instituído pela Lei Municipal nº 4774/2018, de 05 de Setembro de 2018

Sexta-feira, 11 de Novembro de 2022

Edição 1.060

ANEXO VI

PLANO DE AÇÃO

LOGO DA

EMPRESA

NOME DA EMPRESA

CRONOGRAMA DE CORREÇÕES REFERENTE A _____

Data da _____ (VISTORIA, SUPERVISÃO, ETC).

Auditor / Supervisor/ Fiscais: _____

Item não conforme	Não conformidade	Ação Corretiva	Prazo para atendimento e responsável	Medida Preventiva	Prazo para atendimento e responsável	Aprovação do S.I.M.	Verificação do S.I.M.

ASSINATURA DO RESPONSÁVEL TÉCNICO

DATA ____/____/____

ASSINATURA DO REPRESENTANTE LEGAL



DIÁRIO OFICIAL

ELETRÔNICO

MUNICÍPIO DE FERNANDÓPOLIS - SP

Instituído pela Lei Municipal nº 4774/2018, de 05 de Setembro de 2018

Sexta-feira, 11 de Novembro de 2022

Edição 1.060

ANEXO VII

AUTO DE INFRAÇÃO Nº 0__/202__

Aos ___ dias do mês de _____ do ano de 202___, eu _____ no exercício das atribuições como membro da equipe do Serviço de Inspeção Municipal, verifiquei que o Estabelecimento de Razão Social _____

_____, com CNPJ: _____

Estabelecido à _____

_____ em Fernandópolis, incorreu em infração por contrariar o(s) artigo(s) _____

da Lei _____

Estando sujeito às penas previstas na Lei Municipal Nº 4.928 de 08 de novembro de 2019.

Ficando concedido o prazo de 10 dias para a defesa ou impugnação deste AUTO, de acordo com a legislação sanitária vigente.

Fernandópolis, ___ de _____ de 202___

Autoridade Sanitária

Ciente ___/___/___

Assinatura do Proprietário/Representante

Testemunhas (quando o infrator recusar assinar ou for analfabeto)

a- _____

b- _____



DIÁRIO OFICIAL

ELETRÔNICO

MUNICÍPIO DE FERNANDÓPOLIS - SP

Instituído pela Lei Municipal nº 4774/2018, de 05 de Setembro de 2018

Sexta-feira, 11 de Novembro de 2022

Edição 1.060

Auto de Imposição de Penalidade de
Advertência/Multa/Apreensão do produto
Inutilização do produto/Interdição do produto
Cancelamento de Registro do Produto
Interdição Parcial ou Total do Estabelecimento
Suspensão de venda e ou fabricação do produto

Aos ____ dias do mês de _____ de 20__.

Eu, _____

no exercício das atribuições como membro da equipe do Serviço de Inspeção Municipal, tendo verificado pelo Auto de Infração nº _____ que Estabelecimento de Razão Social _____, com CNPJ: _____

Estabelecido à _____ em Fernandópolis.

Por _____

_____ o disposto no (s) artigo (s)

Fica concedido ao infrator o prazo de 10(dez) dias, contatos da ciência deste Auto para interposição de recurso ou pagamento da multa, de acordo com a legislação sanitária vigente.

Ciente em ____/____/____

Data

Assinatura e Identificação do Autuado

Assinatura e Identificação da Autoridade Sanitária

a- _____

b- _____



DIÁRIO OFICIAL

ELETRÔNICO

MUNICÍPIO DE FERNANDÓPOLIS - SP

Instituído pela Lei Municipal nº 4774/2018, de 05 de Setembro de 2018

Sexta-feira, 11 de Novembro de 2022

Edição 1.060

ANEXO VIII Formulário de Mapa Estatístico

ANEXO II – DEMONSTRATIVO MENSAL DECLARAÇÃO DE PRODUÇÃO OU DEPÓSITO COMERCIALIZADO			
Identificação de Estabelecimento			C.P.:
Razão Social e Fantasia			
Endereço:			
Inscrição Estadual:			
CNPJ:			
Registro no S.I.M.:			
Mês de Referência:			
Data de Entrega:			
	Tipo de Produto	Unidade	Quantidade

ANEXO II – DEMONSTRATIVO MENSAL DECLARAÇÃO DE PRODUÇÃO OU DEPÓSITO COMERCIALIZADO	
Declaro que os dados deste documento são verdadeiros	
Nome do Proprietário:	
Assinatura do Proprietário:	

Recibo de Entrega	
De:	
Para:	
<p style="text-align: center;"><i>Carimbo com Data e Assinatura do (a) Responsável do SIM pelo Recebimento</i></p>	



DIÁRIO OFICIAL

ELETRÔNICO

MUNICÍPIO DE FERNANDÓPOLIS - SP

Instituído pela Lei Municipal nº 4774/2018, de 05 de Setembro de 2018

Sexta-feira, 11 de Novembro de 2022

Edição 1.060

DADOS ESTATÍSTICOS / MAPAS

Demonstrativo	Designação		
01	Movimento de Produção		
	Saldo mês anterior	Produção mês atual	
02	Doenças p/ procedência N.A.		
03	Recebimento matéria-prima/produtos		
04	Produção (fornecido pela indústria)		
	Produção Total:		
	NÚMERO	NOMENCLATURA PRODUTO	QTDE



DIÁRIO OFICIAL

ELETRÔNICO

MUNICÍPIO DE FERNANDÓPOLIS - SP

Instituído pela Lei Municipal nº 4774/2018, de 05 de Setembro de 2018

Sexta-feira, 11 de Novembro de 2022

Edição 1.060

Comercialização (fornecido pela indústria)		
Comercialização:		
NÚMERO	NOMENCLATURA PRODUTO	QTDE
05		

FERNANDÓPOLIS - SP, ____ / ____ / 2022



DIÁRIO OFICIAL

ELETRÔNICO

MUNICÍPIO DE FERNANDÓPOLIS - SP

Instituído pela Lei Municipal nº 4774/2018, de 05 de Setembro de 2018

Sexta-feira, 11 de Novembro de 2022

Edição 1.060

ANEXO IX

SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL Nº _____

PAPELETA DE INSPEÇÃO "ANTE MORTEM" DE ANIMAL DE MATANÇA DE EMERGÊNCIA

Nº DA CHAPINHA TIPO 6 DE IDENTIFICAÇÃO DO ANIMAL: _____

ESPÉCIE E SEXO DO ANIMAL: _____

RAÇA: _____ PELAGEM: _____

PERTENCENTE AO LOTE Nº: _____

RECEBIDO HOJE NO ESTABELECIMENTO _____

LIBERADO DO CURRAL DE OBSERVAÇÃO _____

DADOS CLÍNICOS

POSTURA: _____

ASPECTO EXTERIOR: _____

TEMPERATURA: _____ PULSAÇÃO: _____ MOV. RESPIRATÓRIOS: _____

SINTOMAS E ANORMALIDADES CONSTATADOS:

DIAGNÓSTICO ROVÁVEL: _____

OBSERVAÇÕES:



DIÁRIO OFICIAL

ELETRÔNICO

MUNICÍPIO DE FERNANDÓPOLIS - SP

Instituído pela Lei Municipal nº 4774/2018, de 05 de Setembro de 2018

Sexta-feira, 11 de Novembro de 2022

Edição 1.060

PAPELETA CURRAL

SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL - SIM FICHA DE CONTROLE DE CURRAL

CURRAL Nº:

Espécie Animal: BOVINA

Nº de Lote:

GTA nº:

Número de Animais:

Município de Procedência:

Estado de Procedência:

Nome da Fazenda:

Nome do Proprietário:

Data de Chegada:

Hora da Chegada:

Data da Inspeção Ante-Mortem:

Hora do Início da Inspeção Ante-Mortem:

Ass. do Inspetor Veterinário

Data da Reinspeção Ante-Mortem:

Hora de Início Reinspeção Ante-Mortem:

Data do abate:

Ass. do Inspetor Veterinário

DOC. Nº 04 - MOD. CONF. CIRC. Nº 192/98/DCI/DIPOA



DIÁRIO OFICIAL

ELETRÔNICO

MUNICÍPIO DE FERNANDÓPOLIS - SP

Instituído pela Lei Municipal nº 4774/2018, de 05 de Setembro de 2018

Sexta-feira, 11 de Novembro de 2022

Edição 1.060

BOLETIM DE NECROPSIA

Espécie: _____ Raça: _____ Sexo: _____

Idade: _____ Procedência: _____

Pertencente ao lote Nº: _____ Meio de transporte: _____

Nº SISBOV: _____

História Clínica: _____

Causa mortis clínica _____

Óbito em: ____/____/____ Horas: _____

Morte natural: _____ Sacrificado: _____

Necropsia em: ____/____/____ Horas: _____

CAUSA MORTIS: _____

Diagnóstico anatomopatológico:

Destino dado ao cadáver:

Graxaria: _____ Forno crematório: _____

EM ____/____/____

Médico Veterinário



DIÁRIO OFICIAL

ELETRÔNICO

MUNICÍPIO DE FERNANDÓPOLIS - SP

Instituído pela Lei Municipal nº 4774/2018, de 05 de Setembro de 2018

Sexta-feira, 11 de Novembro de 2022

Edição 1.060

FICHA DE TÉCNICA DE NECROPSIA

SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL Nº _____

I - EXAME EXTERNO

1. Posição:

2. – Fenômenos cadavéricos mediatos: Lividez: _____ Rigidez: _____ Hipóstase: _____
3. – Temperatura: _____

II – OBSERVAÇÃO DO CADÁVER

1. - Pele: _____
2. – Aberturas naturais e suas mucosas: _____

III – EXAME INTERNO

1. – Panículo adiposo: _____
2. – Tecido muscular: _____

3. – Cavidade abdominal:

- a. Peritônio: _____
b. Baço: _____
c. Intestino: _____
d. Fígado: _____
e. Estômago: _____
f. Rins: _____
g. Bexiga: _____
h. órgãos genitais: _____

4. – Cavidade Torácica:

- a. Pleura: _____
b. Pulmões: _____
c. Coração: _____

5. – Órgãos isolados:

- a. Língua: _____
b. Faringe: _____
c. Glândulas de secreção interna: _____



DIÁRIO OFICIAL

ELETRÔNICO

MUNICÍPIO DE FERNANDÓPOLIS - SP

Instituído pela Lei Municipal nº 4774/2018, de 05 de Setembro de 2018

Sexta-feira, 11 de Novembro de 2022

Edição 1.060

6. – Sistema nervoso:

a. Meninges, cérebro e cerebelo: _____

IV – COLHEITA DE PEÇAS PARA O LABORATÓRIO:

1. – Exame microbiológico:

a. Peça coletada: _____

b. Tipo de conservação: _____

c. Resultado: _____

2. – Exame histopatológico:

a. Peça colhida: _____

b. Tipo de conservação: _____

c. Diagnóstico: _____

Observações: _____

EM ____/____/____

Médico Veterinário



DIÁRIO OFICIAL

ELETRÔNICO

MUNICÍPIO DE FERNANDÓPOLIS - SP

Instituído pela Lei Municipal nº 4774/2018, de 05 de Setembro de 2018

Sexta-feira, 11 de Novembro de 2022

Edição 1.060

FICHA DE CONTROLE DO CURRAL INSPEÇÃO "ANTE MORTEM"

ANIMAIS LIBERADOS DO (S) DIA (S) ANTERIOR (ES) DO CURRAL DE OBSERVAÇÃO PARA O ABATE NORMAL				ANIMAIS RETIDOS PARA EXAME NO CURRAL DE OBSERVAÇÃO			
CATEGORIA	Nº DO LOTE	DATA DA PAPTA A1	TOTAL	CATEGORIA	Nº DO LOTE	DATA DA PAPTA A1	TOTAL
TOTAL LIBERADO			➔	TOTAL LIBERADO			➔

ANIMAIS DE MATANÇA DE EMERGÊNCIA							
MATANÇA IMEDIATA				MATANÇA MEDIATA			
CATEGORIA	Nº DO LOTE	DATA DA PAPTA A1	Nº chapa nº 6	CATEGORIA	Nº DO LOTE	DATA DA PAPTA A1	Nº chapa nº 6
TOTAL DAS							

EMERGÊNCIAS ➔

ANIMAIS REFUGADOS											
POR INSUFICIÊNCIA DE IDADE				POR PARTO RESCENTE				POR GESTÃO ADIANTADA			
CATEGORIA	Nº DO LOTE	DATA DA PAPTA A1	TOTAL	CATEGORIA	Nº DO LOTE	DATA DA PAPTA A1	TOTAL	CATEGORIA	Nº DO LOTE	DATA DA PAPTA A1	TOTAL
TOTAL DE REFUGADO											➔

ANIMAIS MORTOS EM VIAGEM				ANIMAIS MORTOS EM CURRAIS			
CATEGORIA	Nº DO LOTE	DATA DA PAPTA A1	TOTAL	CATEGORIA	Nº DO LOTE	DATA DA PAPTA A1	TOTAL
TOTAL MORTOS EM VIAGEM			➔	TOTAL MORTOS NOS CURRAIS			➔

PROVIDÊNCIAS:

CONTABILIDADE PARA O ABATE NORMAL									
CATEGORIA	ITEM 1	ITEM 2	TOTAL "A"	ITEM 3	ITEM 4	ITEM 5	ITEM 7	TOTAL "B"	ANIMAIS DESTINADOS AO ABATE
BOIS/ BÚFALOS									
TOUROS/ CARREIROS									
VACAS / BÚFALAS									
VITELOS									
TOTAL GERAL									➔

Total "A" = Item 1 + Item 2; Total "B" = Item 3 + Item 4 + Item 5 + Item 7
Animais destinados ao Abate = Total "A" menos Total "B"

DATA E HORA DA INSPEÇÃO

ASS. DO MÉDICO VETERINÁRIO QUE REALIZOU A INSPEÇÃO ANTE MORTEM



DIÁRIO OFICIAL

ELETRÔNICO

MUNICÍPIO DE FERNANDÓPOLIS - SP

Instituído pela Lei Municipal nº 4774/2018, de 05 de Setembro de 2018

Sexta-feira, 11 de Novembro de 2022

Edição 1.060

EXAME "POST MORTEM"

Lesões:

Resultados encontrados: _____

Diagnóstico firmado: _____

Destino das carnes: _____

OBSERVAÇÕES: _____

EM: ____/____/____

Veterinário



DIÁRIO OFICIAL

ELETRÔNICO

MUNICÍPIO DE FERNANDÓPOLIS - SP

Instituído pela Lei Municipal nº 4774/2018, de 05 de Setembro de 2018

Sexta-feira, 11 de Novembro de 2022

Edição 1.060

PAPELETA DE INSPEÇÃO FINAL

SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL Nº _____ PAPELETA DE EXAME DO DEPARTAMENTO DE INSPEÇÃO FINAL

_____ de _____ de _____.

APEENSÕES		DESTINO	PEÇAS ANTIGAS							
CAUSAS	MARCAÇÃO DAS CAUSAS POR LOTES		CABEÇAS	LINGUAS	CORAÇÕES	PULMÕES	FÍGADOS	RINS	INTESTINOS	CARCAÇAS
CISTICERCOSE VIVA										
CISTICERCOSE CALCIFICADA										
TUBERCULOSE										
ABSCESSO										
ADIPOXANTOSE										
CONTAMINAÇÃO										
CONTUSÃO										
EMERGÊNCIA										
MASTITE										
NEOPLASIA										
PNEUMONIA										

MÉDICO VETERINÁRIO



DIÁRIO OFICIAL

ELETRÔNICO

MUNICÍPIO DE FERNANDÓPOLIS - SP

Instituído pela Lei Municipal nº 4774/2018, de 05 de Setembro de 2018

Sexta-feira, 11 de Novembro de 2022

Edição 1.060

SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

Nº _____

DEPARTAMENTO DE INSPEÇÃO FINAL

PAPELETAS DE ANOTAÇÕES DISCRIMINADAS DA INSPEÇÃO "POST MORTEM" DOS ANIMAIS DE MATANÇA DE EMERGENCIA DE ____ / ____ / ____.

ETIQUETA ANIMAL	Nº DO LOTE	DESCRIÇÕES SUMÁRIA DAS LESÕES ENCONTRADAS NA INSPEÇÃO "POST MORTEM"	DIAGNÓSTICO	DESTINO DAS CARNES



DIÁRIO OFICIAL

ELETRÔNICO

MUNICÍPIO DE FERNANDÓPOLIS - SP

Instituído pela Lei Municipal nº 4774/2018, de 05 de Setembro de 2018

Sexta-feira, 11 de Novembro de 2022

Edição 1.060

RELATÓRIO DE INSPEÇÃO POST MORTEM DE ABATE DIÁRIO

RELATÓRIO DE INSPEÇÃO POST MORTEM DE ABATE - DIÁRIA (X) Bovinos () Bubalinos

ESTABELECIMENTO:

SIM:

Orgãos e Partes Condenadas									CAUSAS	Destinação										
Cabeça	Lingua	Utero	Coração	Pulmões	Fígado	Intestino/ Estomago/ Bexiga	Rins	Carcaças		Condenação total (Graxaria)	Aproveitamento Condicional									
											Condenação Parcial	Esterilização Por Calor	Salga	Congelamento	Liberação					
										Abcesso										
										Adenite										
										Aderencia										
										Artrite										
										Aspiração de Vomito										
										Aspiração de sangue										
										Atelectasia pulmonar										
										Bronquite										
										Brucelose										
										Calculo Renal										
										Caquexia										
										Cirrose										
										Cisticercose Calcificada										
										Cisticercose Viva										
										Cisto Urinario										
										Congestão/Atelectasia										
										Contaminação										
										Contusão/Fratura										
										Emergencia										
										Enfisema										
										Enterite										
										Esofagostomose										
										Esteatose hepática										
										Evisceração retardada										
										Fasciolose										
										Gestação Adiantada										
										Hidatidose										
										Hidronefroze/Uronefroze										
										Icterícia										
										Infarto Isquemico										
										Mastite										
										Melanose										
										Metrite										
										Nefrite										
										Neoplasia										
										Pericardite										
										Perihepatite										
										Peritonite										
										Pleuropneumonia										
										Pneumonia Verminotica										
										Sarcosporidiose										
										Tuberculose										
										Outros										



DIÁRIO OFICIAL

ELETRÔNICO

MUNICÍPIO DE FERNANDÓPOLIS - SP

Instituído pela Lei Municipal nº 4774/2018, de 05 de Setembro de 2018

Sexta-feira, 11 de Novembro de 2022

Edição 1.060

SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL Nº _____

CONTROLE DAS CARÇAÇAS DESTINADAS AO APROVEITAMENTO CONDICIONAL

Veterinário da Matança: _____

Matança do dia _____ de _____ de _____.

ANOTAÇÕES DE VETERINARIO DO DIF			ANOTAÇÕES DO PLANTÃO		
ESPÉCIE	LOTE	Nº DA CARÇAÇA	DESTINO	DATA DA SAÍDA DA CÂMARA DE SEQUESTRO	ASSINATURA



DIÁRIO OFICIAL

ELETRÔNICO

MUNICÍPIO DE FERNANDÓPOLIS - SP

Instituído pela Lei Municipal nº 4774/2018, de 05 de Setembro de 2018

Sexta-feira, 11 de Novembro de 2022

Edição 1.060

PEÇAS LIBERADAS DAS APREENÇÕES ASSINALADAS NO ANVERSO

CAUSAS	CABEÇAS	LÍNGUAS	CORAÇÕES	FÍGADOS	RINS

- APICAL A
- ATLOIDIANO At
- COSTO - CERVICAL C
- ESOFAGEANO E
- HEPÁTICO H
- ILÍACO I
- INGNAIS In
- ISQUIÁTICOS Is
- MADIÁSTINAIS M
- MESENTÉRICOS Me
- PAROTIDIANOS P
- POPÍTELOS Pp
- PRÉ-CRURAIS Pc
- PRÉ-ESCAPULARES Pe
- PRÉ-PEITORAIS Pt
- RETROFARINGEOS R
- RETROMAMÁRIOS Rm
- SUBSCAPULARES S
- SUBLINGUAIS Sl
- SUPRA-ESTERNAL Se
- TRAQUEBRÔNQUICOS Tb

DESTINO DAS CARÇAÇAS

- NÃO APREENDIDA NA
- TRAMENTO PELOFRIO TF
- SALGA S
- COZIMENTO C
- ESTERILIZAÇÃO PELO CALOR E
- FUSÃO PELO CALOR FC

ESCALA DE SERVIÇO

- LINHA A A
- LINHA B B
- LINHA C C
- LINHA D D
- LINHA E E
- LINHA F F
- LINHA G G
- LINHA H H
- LINHA I I

- SUBSTITUTOS
- 1º
- 2º
- 3º

HORARIO DA SUBSTITUIÇÃO: : :



DIÁRIO OFICIAL

ELETRÔNICO

MUNICÍPIO DE FERNANDÓPOLIS - SP

Instituído pela Lei Municipal nº 4774/2018, de 05 de Setembro de 2018

Sexta-feira, 11 de Novembro de 2022

Edição 1.060

ATOS ADMINISTRATIVOS

DECRETO Nº 9.305 DE 10 DE NOVEMBRO DE 2022

DECRETO Nº 9.305 – DE 10 DE NOVEMBRO DE 2022

(Dispõe sobre o cancelamento de empenhos por prescrição inscritos em restos a pagar processados e não processados dos exercícios financeiros anteriores a 2017).

ANDRÉ GIOVANNI PESSUTO CÂNDIDO, PREFEITO DO MUNICÍPIO DE FERNANDÓPOLIS, ESTADO DE SÃO PAULO, NO EXERCÍCIO DE SUAS ATRIBUIÇÕES LEGAIS;
...

CONSIDERANDO o disposto na Lei Federal n.º 4.320/1964, a dívida fluante é composta pelos restos a pagar, serviços da dívida a pagar, depósitos e dos débitos em tesouraria;

CONSIDERANDO que a Contabilidade tem como finalidade o fornecimento de informações, contribuindo de forma significativa para tomada de decisões;

CONSIDERANDO que os restos a pagar com insubsistência passiva devem ser cancelados, expurgando-se, a qualquer tempo, as obrigações incertas e indevidas;

CONSIDERANDO o disposto no artigo 68 do Decreto n.º 93.872, de 23 de dezembro de 1986, que prevê que a inscrição de despesas como restos a pagar no encerramento do exercício financeiro de emissão da nota de empenho depende da observância das condições estabelecidas neste Decreto para empenho e liquidação da despesa;

CONSIDERANDO que o artigo 69 do mesmo diploma dispõe que após o cancelamento da inscrição da despesa como Restos a Pagar, o pagamento que vier a ser reclamado poderá ser atendido à conta de dotação destinada a despesas de exercícios anteriores;

CONSIDERANDO que o artigo 1.º do Decreto n.º 20.910, de 06 de janeiro de 1932, estabelece que as dívidas passivas da União, dos Estados e dos Municípios, bem assim todo e qualquer direito ou ação contra a Fazenda federal, estadual ou municipal, seja qual for a sua natureza, prescrevem em 05 (cinco) anos contados da data do ato ou fato do qual se originarem;

CONSIDERANDO o disposto no artigo 359-F do Código Penal, acrescentado pela Lei n.º 10.028/2000, que trata dos crimes contra as finanças públicas, e penaliza o gestor que deixar de ordenar, de autorizar ou de promover o cancelamento do montante de restos a pagar inscritos em valor superior ao permitido em lei.

DECRETA:

Art. 1º Ficam cancelados por insubsistência passiva de crédito, os

restos a pagar Processados e Não Processados referentes aos empenhos das contas Restos a Pagar dos exercícios financeiros anteriores a 2017.

Art. 2º Após os cancelamentos das inscrições das despesas em Restos a Pagar, o pagamento que vier a ser reclamado, poderá ser atendido à conta de dotação constante da Lei Orçamentária Anual, ou crédito Adicional Especial, em despesas de exercícios anteriores, no exercício em que ocorrer o reconhecimento da dívida.

Art. 3º Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

Paço Municipal “Massanobu Rui Okuma”,
10 de novembro de 2022.

- ANDRÉ GIOVANNI PESSUTO CÂNDIDO -
Prefeito Municipal de Fernandópolis

Registrado no livro próprio de decretos e publicado na Imprensa Oficial do Município. Data supra.

- JOSÉ CASSADANTE JUNIOR -
Secretário Municipal de Gestão

ATOS ADMINISTRATIVOS

PORTARIA Nº 20.447 DE 09 DE NOVEMBRO DE 2022

PORTARIA Nº 20.447 – DE 09 DE NOVEMBRO DE 2022

ANDRÉ GIOVANNI PESSUTO CÂNDIDO, Prefeito do Município de Fernandópolis, Estado de São Paulo, no exercício de suas atribuições legais.;

CONSIDERANDO, o Despacho da Secretaria Municipal de Recursos Humanos (fls. 48) anexado ao Processo nº 62986/2016;

RESOLVE:

FICA INCORPORADO aos vencimentos do servidor Senhor **JOÃO CARLOS RODRIGUES MONÇÃO JUNIOR, RG: 32.843.122-9/SSP-SP**, Escriturário, de provimento Efetivo, do Quadro de Pessoal da Prefeitura Municipal de Fernandópolis, o valor correspondente a um décimo da diferença do cargo ocupado que proporcionou uma remuneração superior ao cargo efetivo, com fundamento no § 7º, do artigo 84, da Lei Orgânica do Município de Fernandópolis, em cumprimento à sentença judicial exarada nos autos do Processo nº 1003731-36.2022.8.26.0189, retroagindo seus efeitos a 1º de dezembro de 2016.

Registre-se, publique-se e cumpra-se.

Paço Municipal “Massanobu Rui Okuma”,
09 de novembro de 2022.

- ANDRÉ GIOVANNI PESSUTO CÂNDIDO -
Prefeito Municipal de Fernandópolis



DIÁRIO OFICIAL

ELETRÔNICO

MUNICÍPIO DE FERNANDÓPOLIS - SP

Instituído pela Lei Municipal nº 4774/2018, de 05 de Setembro de 2018

Sexta-feira, 11 de Novembro de 2022

Edição 1.060

Registrada no livro próprio de portarias e publicada. Data supra.

- JOSÉ CASSADANTE JUNIOR -
Secretário Municipal de Gestão

ATOS ADMINISTRATIVOS

**EXTRATO 3º TERMO DE ADITAMENTO
CONTRATO LOCAÇÃO DE IMÓVEL Nº 441/2019
DISPENSA DE LICITAÇÃO Nº 90/2019**

**EXTRATO 3º TERMO DE ADITAMENTO
CONTRATO LOCAÇÃO DE IMÓVEL Nº 441/2019
DISPENSA DE LICITAÇÃO Nº 90/2019**

LOCATÁRIA: Prefeitura Municipal de Fernandópolis

LOCADORA: JDGS Empreendimentos Imobiliários Ltda.

OBJETO: Reajuste locação de imóvel comercial situado na Rua Osvaldo Santana, 80 - Parque Industrial "Eurico Gimenes Martins", nesta cidade, para instalação do ALMOXARIFADO GERAL.

VALOR MENSAL: R\$ 18.505,00 (dezoito mil, quinhentos e cinco reais).

VIGÊNCIA: 01/10/2022 a 30/09/2023

Paço Municipal "Massanobu Rui Okuma",
10 de novembro de 2022.

- ANDRÉ GIOVANNI PESSUTO CÂNDIDO -
Prefeito Municipal

LICITAÇÕES

**"TERMO DE ADJUDICAÇÃO"
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 171/2022**

"TERMO DE ADJUDICAÇÃO"

Extrato da Ata de Adjudicação do PREGÃO ELETRÔNICO Nº 171/2022. Após abertura das propostas e verificadas condições de habilitação, verificando-se a adequação do preço oferecido aos praticados no mercado deste município, fica adjudicado para a empresa: **SOLUÇÃO CALHAS LTDA- ME**. Apresentou o menor preço para os itens: 1, 2, objeto deste pregão.

Fernandópolis-SP, 10 de novembro de 2022.

**ELISEU DA SILVA PEREIRA NE
PREGOEIRO**

LICITAÇÕES

**"TERMO DE ADJUDICAÇÃO"
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 162/2022**

"TERMO DE ADJUDICAÇÃO"

Extrato da Ata de Adjudicação do PREGÃO ELETRÔNICO Nº 162/2022. Após abertura das propostas e verificadas condições de habilitação, verificando-se a adequação do preço oferecido aos praticados no mercado deste município, fica adjudicado para a empresa: **COMERCIAL JOÃO AFONSO LTDA**. Apresentou o menor preço para os itens: 1, 2, objeto deste pregão.

Fernandópolis-SP, 10 de novembro de 2022.

**ELISEU DA SILVA PEREIRA NE
PREGOEIRO**

LICITAÇÕES

**"TERMO DE HOMOLOGAÇÃO"
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 171/2022**

"TERMO DE HOMOLOGAÇÃO"

Prefeitura Municipal de Fernandópolis, PREGÃO ELETRÔNICO Nº 171/2022, que tem por objeto a **ELABORAÇÃO DE ATA DE REGISTRO DE PREÇOS PARA AQUISIÇÃO E INSTALAÇÃO DE CALHAS PARA AS UNIDADES DE SAÚDE DO MUNICÍPIO DE FERNANDÓPOLIS-SP, COM PREVISÃO DE CONSUMO PARCELADAMENTE NO DECORRER DE 12 (DOZE) MESES**. HOMOLOGA o julgamento proferido pela Comissão Municipal de PREGÃO ELETRÔNICO, nomeada pela Portaria n.º 20225, 10 de maio de 2022, sobre o PROCESSO N.º 389/2022, em favor da empresa: **SOLUÇÃO CALHAS LTDA-ME**. Apresentou o menor preço para os itens: 1, 2, objeto deste pregão.

Fernandópolis-SP, 10 de novembro de 2022.

ANDRÉ GIOVANNI PESSUTO CÂNDIDO
Prefeito Municipal

LICITAÇÕES

**"TERMO DE HOMOLOGAÇÃO"
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 162/2022**

"TERMO DE HOMOLOGAÇÃO"

Prefeitura Municipal de Fernandópolis, PREGÃO ELETRÔNICO Nº 162/2022, que tem por objeto a **ELABORAÇÃO DE ATA DE REGISTRO DE PREÇOS PARA AQUISIÇÃO DE CESTAS BÁSICAS PARA OS BENEFICIÁRIOS DO PROGRAMA FRENTE DE TRABALHO E CESTAS BÁSICAS PARA DISTRIBUIÇÃO ÀS FAMÍLIAS CARENTES**



DIÁRIO OFICIAL

ELETRÔNICO

MUNICÍPIO DE FERNANDÓPOLIS - SP

Instituído pela Lei Municipal nº 4774/2018, de 05 de Setembro de 2018

Sexta-feira, 11 de Novembro de 2022

Edição 1.060

EM ESTADO DE VULNERABILIDADE, ATRAVÉS DA SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL E CIDADANIA DO MUNICÍPIO DE FERNANDÓPOLIS/SP, PARCELADAMENTE NO DECORRER DE 12 (DOZE) MESES. HOMOLOGA o julgamento proferido pela Comissão Municipal de PREGÃO ELETRÔNICO, nomeada pela Portaria n.º 20225, 10 de maio de 2022, sobre o PROCESSO N.º 370/2022, em favor da empresa: **COMERCIAL JOÃO AFONSO LTDA.** Apresentou o menor preço para os itens: 1, 2, objeto deste pregão.

Fernandópolis-SP, 10 de novembro de 2022.

ANDRÉ GIOVANNI PESSUTO CÂNDIDO
Prefeito Municipal

LICITAÇÕES

PUBLICAÇÃO DE AVISO DE LICITAÇÃO PREGÃO ELETRÔNICO Nº 166/2022

PREFEITURA MUNICIPAL DE FERNANDÓPOLIS
PUBLICAÇÃO DE AVISO DE LICITAÇÃO
PREGÃO ELETRÔNICO N.º 166/2022
PROCESSO Nº 377/2022

DATA DE REALIZAÇÃO: 25 de novembro de 2022.

HORÁRIO: 08h30 (oito horas e trinta minutos).

LOCAL: Portal de Compras do Governo Federal - www.comprasgovernamentais.gov.br

TIPO: Menor Preço Por Item - **MODO DE DISPUTA:** Aberto

OBJETO: "ELABORAÇÃO DE ATA DE REGISTRO DE PREÇOS PARA AQUISIÇÃO DE MÓVEIS DE ESCRITÓRIO E ELETRODOMÉSTICOS PARA USO EM DIVERSAS SECRETARIAS DO MUNICÍPIO, COM PREVISÃO DE CONSUMO PARCELADAMENTE NO DECORRER DE 12 (DOZE) MESES". Classificada em itens, conforme especificações e quantidades constantes do Anexo V do Edital do Pregão Eletrônico n.º 166/2022.

LEGISLAÇÃO: Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, do Decreto nº 10.024, de 20 de setembro de 2019, da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, aplicando-se, subsidiariamente, a Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993 e as exigências estabelecidas no Edital do Pregão em epígrafe.

DO CREDENCIAMENTO: O Credenciamento é o nível básico do registro cadastral no SICAF, que permite a participação dos interessados na modalidade licitatória Pregão, em sua forma eletrônica. O cadastro no SICAF deverá ser feito no Portal de Compras do Governo Federal, no sítio www.comprasgovernamentais.gov.br, por meio de certificado digital conferido pela Infraestrutura de Chaves

Públicas Brasileira – ICP – Brasil.

LOCAL DA REALIZAÇÃO DA SESSÃO PÚBLICA DE PREGÃO: Portal de Compras do Governo Federal - www.comprasgovernamentais.gov.br.

ÍNTEGRA DO EDITAL: Está à disposição de todos quantos possam interessar junto à Secretaria Municipal de Gestão, de Segunda-Feira à Sexta-Feira, no horário das 08h00 às 17h00, no endereço acima mencionado e no site: www.fernandopolis.sp.gov.br.

Fernandópolis/SP, 10 de novembro de 2022.

ANDRÉ GIOVANNI PESSUTO CÂNDIDO
Prefeito Municipal

LICITAÇÕES

PUBLICAÇÃO DE AVISO DE LICITAÇÃO PREGÃO ELETRÔNICO Nº 178/2022

PREFEITURA MUNICIPAL DE FERNANDÓPOLIS
PUBLICAÇÃO DE AVISO DE LICITAÇÃO
PREGÃO ELETRÔNICO N.º 178/2022
PROCESSO Nº 399/2022

DATA DE REALIZAÇÃO: 25 de novembro de 2022.

HORÁRIO: 08h30 (oito horas e trinta minutos).

LOCAL: Portal de Compras do Governo Federal - www.comprasgovernamentais.gov.br

TIPO: Menor Preço Por Item - **MODO DE DISPUTA:** Aberto

OBJETO: "ELABORAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS PARA AQUISIÇÃO DE RAÇÃO PARA CÃES E GATOS QUE SERÃO UTILIZADOS PELO CENTRO DE CONTROLE DE ZOOSES DO MUNICÍPIO DE FERNANDÓPOLIS-SP, COM PREVISÃO DE CONSUMO PARCELADAMENTE NO DECORRER DE 12 (DOZE) MESES". Classificada em itens, conforme especificações e quantidades constantes do Anexo V do Edital do Pregão Eletrônico n.º 178/2022.

LEGISLAÇÃO: Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, do Decreto nº 10.024, de 20 de setembro de 2019, da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, aplicando-se, subsidiariamente, a Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993 e as exigências estabelecidas no Edital do Pregão em epígrafe.

DO CREDENCIAMENTO: O Credenciamento é o nível básico do registro cadastral no SICAF, que permite a participação dos interessados na modalidade licitatória Pregão, em sua forma eletrônica. O cadastro no SICAF deverá ser feito no Portal de Compras do



DIÁRIO OFICIAL

ELETRÔNICO

MUNICÍPIO DE FERNANDÓPOLIS - SP

Instituído pela Lei Municipal nº 4774/2018, de 05 de Setembro de 2018

Sexta-feira, 11 de Novembro de 2022

Edição 1.060

Governo Federal, no sítio www.comprasgovernamentais.gov.br, por meio de certificado digital conferido pela Infraestrutura de Chaves Públicas Brasileira – ICP – Brasil.

LOCAL DA REALIZAÇÃO DA SESSÃO PÚBLICA DE PREGÃO: Portal de Compras do Governo Federal - www.comprasgovernamentais.gov.br.

ÍNTEGRA DO EDITAL: Está à disposição de todos quantos possam interessar junto à Secretaria Municipal de Gestão, de Segunda-Feira à Sexta-Feira, no horário das 08h00 às 17h00, no endereço acima mencionado e no site: www.fernandopolis.sp.gov.br.

Fernandópolis/SP, 10 de novembro de 2022.

ANDRÉ GIOVANNI PESSUTO CÂNDIDO
Prefeito Municipal

LICITAÇÕES

EXTRATO DO PRIMEIRO TERMO ADITIVO CONTRATO Nº 393/2022

EXTRATO DO PRIMEIRO TERMO ADITIVO

CONTRATO Nº 393/2022

PROCESSO Nº 210/2022

CONTRATANTE: Prefeitura Municipal de Fernandópolis

CONTRATADA: CCF NUTRI EIRELI

ASSINATURA: 09/11/2022

OBJETO: Fica prorrogado o prazo do referido contrato passando de **18 de novembro de 2022** para **18 de fevereiro de 2023**. As demais cláusulas permanecem inalteradas. PREGÃO ELETRÔNICO Nº 079/2022.

Fernandópolis-SP, 10 de novembro de 2022.

Cibele Berger Sanches Carbone
Gerente de Suprimentos

LICITAÇÕES

EXTRATO DE CONTRATO Nº 603/2022

EXTRATO DE CONTRATO Nº. 603/2022.

CONTRATANTE: PREFEITURA MUNICIPAL DE FERNANDÓPOLIS.

PROCESSO Nº. 344/2022.

Contratado: **VIRGINIO & FILHOS LTDA ME**

VALOR: **R\$ 67.295,00** ASSINATURA: 27/10/2022

OBJETO: “**AQUISIÇÃO DE MATERIAIS DE CONSTRUÇÃO PARA USO DA SECRETARIA MUNICIPAL DE OBRAS, INFRAESTRUTURA HABITAÇÃO E URBANISMO. OS MATERIAIS DEVERÃO SER ENTREGUES DENTRO DA VIGÊNCIA CONTRATUAL E, ENTREGUES EM ATÉ 15 DIAS A CONTAR DA SOLICITAÇÃO DA SECRETARIA SOLICITANTE**”. ATA DE REGISTRO DE PREÇO N. 276/2022.

MOD. PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 151/2022.

Fernandópolis-SP, 10 de novembro de 2022.

- Cibele Berger Sanches Carbone -
Gerente de Suprimentos

LICITAÇÕES

EXTRATO DE CONTRATO Nº 613/2022

EXTRATO DE CONTRATO Nº. 613/2022.

CONTRATANTE: PREFEITURA MUNICIPAL DE FERNANDÓPOLIS.

PROCESSO Nº. 396/2022.

Contratado: **CLAUDENIR LOZANO GARCIA**

VALOR: **R\$ 51.375,00** ASSINATURA: 07/11/2022

OBJETO: “**AQUISIÇÃO EMERGENCIAL DE PNEUS PARA OS VEÍCULOS 171, 172, 175, 403, 404 E 405 DA SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO** “. DISPENSA DE LICITAÇÃO Nº 092/2022.

Fernandópolis-SP, 10 de novembro de 2022.

- Cibele Berger Sanches Cabone -
Gerente de Suprimentos



DIÁRIO OFICIAL

ELETRÔNICO

MUNICÍPIO DE FERNANDÓPOLIS - SP

Instituído pela Lei Municipal nº 4774/2018, de 05 de Setembro de 2018

Sexta-feira, 11 de Novembro de 2022

Edição 1.060

LICITAÇÕES

EXTRATO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº. 306/2022. PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 160/2022.

EXTRATO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº. 306/2022. PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 160/2022.

EMPRESA VENCEDORA: **CIDICOLA - CIRURGICA MATERIAIS HOSPITALARES LTDA.**

OBJETO: AQUISIÇÃO DE MATERIAIS ODONTOLÓGICOS QUE SERÃO UTILIZADOS NAS UNIDADES BÁSICAS DE SAÚDE, CADIP E CENTRO DE ESPECIALIDADES ODONTOLÓGICAS (CEO), PERTENCENTES À SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE DO MUNICÍPIO DE FERNANDÓPOLIS/SP, COM PREVISÃO DE CONSUMO PARCELADAMENTE NO DECORRER DE 12 (DOZE) MESES.

QUANTIDADE ESTIMADA:

ITEM	DESCRIÇÃO DO PRODUTO/SERVIÇO	UND	QTD	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
21	AGULHA ODONTOLÓGICA LONGA AGULHA ODONTOLÓGICA, MATERIAL: AÇO INOXIDÁVEL SILICONIZADO, APLICAÇÃO: GENGIVAL, ANESTESIA, DIMENSÃO: 27 G LONGA, TIPO PONTA: COM BISEL TRIFACETADO, TIPO CONEXÃO: CONECTOR P, SERINGA CARPULE, TIPO USO: ESTÉRIL, DESCARTÁVEL, APRESENTAÇÃO: C, PROTETOR PLÁSTICO E LACRE. UNIDADE: CAIXA 100,00 UN MARCA: INJEX	CX	50	38,40	1.920,00
47	BANDEJA CIRÚRGICA EM AÇO INOX 24 X 18 X 1,5 CM BANDEJA CIRÚRGICA EM AÇO INOX 24 X 18 X 1,5 CM AUTOCLAVAVEL. MARCA: FAVA	UND	30	30,00	900,00
48	FIO DE SUTURA NYLON MONOFILAMENTO Nº 4-0 FIO DE SUTURA, MATERIAL: NYLON MONOFILAMENTO, TIPO FIO: 4-0, COR: PRETA, COMPRIMENTO: CERCA DE 45 CM, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: COM AGULHA, TIPO AGULHA: 1,2 CORTE REVERSO, COMPRIMENTO AGULHA: CERCA 1,5 CM, ESTERILIDADE: ESTÉRIL UNIDADE: ENVELOPE MARCA: SHALON	CX	50	39,00	1.950,00
49	FIO DE SUTURA NYLON MONOFILAMENTO 5-0 FIO DE SUTURA, MATERIAL: NYLON MONOFILAMENTO, TIPO FIO: 5-0, COR: IN-COLOR, COMPRIMENTO: 45 CM, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: COM AGULHA, TIPO AGULHA: 3,8 CÍRCULO CORTANTE, COMPRIMENTO AGULHA: 2,0 CM, ESTERILIDADE: ESTÉRIL UNIDADE: ENVELOPE MARCA: SHALON	CX	50	48,90	2.445,00
	TOTAL DO PROPONENTE				7.215,00

VALOR TOTAL: R\$ 7.215,00 (sete mil, duzentos e quinze reais).

DATA DA ASSINATURA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇO: 03/11/2022.

VIGÊNCIA: 12 (doze) meses.

Fernandópolis/SP, 10/11/2022.

ELISEU DA SILVA PEREIRA NE
Gestor da Ata de Registro de Preços.



DIÁRIO OFICIAL

ELETRÔNICO

MUNICÍPIO DE FERNANDÓPOLIS - SP

Instituído pela Lei Municipal nº 4774/2018, de 05 de Setembro de 2018

Sexta-feira, 11 de Novembro de 2022

Edição 1.060



ATOS OFICIAIS

CISARF Consórcio Intermunicipal de Saúde

EDITAL DE CONVOCAÇÃO 022/2022 CONCURSO PÚBLICO Nº01/2019

EDITAL DE CONVOCAÇÃO 022/2022 CONCURSO PÚBLICO Nº01/2019

O Consórcio Intermunicipal de Saúde da Região de Fernandópolis – CISARF através do Excelentíssimo Senhor Presidente do Conselho, **CONVOCA** o candidato abaixo relacionado, aprovado no Concurso Público nº 01/2019, promovido CONSCAN – Assessoria e Consultoria, homologado em 26 de Março de 2020 e prorrogado em 22/03/2022, para o Cargo Público abaixo listado no prazo **de 05 dias** a comparecer no CISARF – Rua Sergipe, 660 – Jardim Santa Rita- nesta cidade de Fernandópolis Estado de São Paulo, para sessão de atribuição do cargo, no seguinte horário:

RADIO OPERADOR

Candidato	Identidade	Classificação
JANETE RODRIGUES DE FREITAS	40.506.354-4	5º

Fernandópolis, 08 de Novembro de 2022

O não comparecimento na data e horário determinado será considerado como desistência da vaga para nomeação do cargo público.
A presente convocação não implicará em nomeação automática, estando esta condicionada ao numero de cargos abertos.
No ato da convocação é necessária a apresentação de documento de identificação (RG) e CPF, original e cópia

ANDRE GIOVANNI PESSUTO CANDIDO.
PRESIDENTE DO CONSELHO

CISARF Consórcio Intermunicipal de Saúde

EDITAL DE CONVOCAÇÃO 023/2022 CONCURSO PÚBLICO Nº01/2019

EDITAL DE CONVOCAÇÃO 023/2022 CONCURSO PÚBLICO Nº01/2019

O Consórcio Intermunicipal de Saúde da Região de Fernandópolis – CISARF através do Excelentíssimo Senhor Presidente do Conselho, **CONVOCA** o candidato abaixo relacionado, aprovado no Concurso Público nº 01/2019, promovido CONSCAN – Assessoria e Consultoria, homologado em 26 de Março de 2020, para o Cargo Público abaixo listado no prazo **de 05 dias** a comparecer no CISARF – Rua Sergipe, 660 – Jardim Santa Rita- nesta cidade de Fernandópolis Estado de São Paulo, para sessão de atribuição do cargo, no seguinte horário:

TERAPEUTA OCUPACIONAL

Candidato	Identidade	Classificação
ALINE FERREIRA RODRIGUES	44.830.412-0	2º

Fernandópolis, 08 de Novembro de 2022

O não comparecimento na data e horário determinado será considerado como desistência da vaga para nomeação do cargo público.
A presente convocação não implicará em nomeação automática, estando esta condicionada ao numero de cargos abertos.
No ato da convocação é necessária a apresentação de documento de identificação (RG) e CPF, original e cópia

ANDRE GIOVANNI PESSUTO CANDIDO.
PRESIDENTE DO CONSELHO