



# Diário Oficial

Estado de São Paulo

João Doria - Governador

Poder  
Executivo  
seção I



Palácio dos Bandeirantes • Av. Morumbi 4.500 • Morumbi • São Paulo • CEP 05650-000 • Tel. 2193-8000

Volume 131 • Número 229 • São Paulo, quinta-feira, 2 de dezembro de 2021

www.prodesp.sp.gov.br

## Decretos

DECRETO Nº 66.286,  
DE 1º DE DEZEMBRO DE 2021

*Regulamenta a Lei nº 17.373, de 26 de maio de 2021, que dispõe sobre a inspeção e a fiscalização sanitária e industrial de produtos de origem animal do Estado de São Paulo e dá providências correlatas*

RODRIGO GARCIA, Vice-Governador, em Exercício no Cargo de Governador do Estado de São Paulo, no uso de suas atribuições legais,

**Decreto:**  
Seção I

### Das Disposições Gerais

Artigo 1º - Este decreto regulamenta a Lei nº 17.373, de 26 de maio de 2021, no que tange à inspeção, fiscalização e categorização dos estabelecimentos de produtos de origem animal e à celebração de parcerias com entidades públicas e privadas para aperfeiçoamento e incremento das atividades do Serviço de Inspeção do Estado - SISP.

Parágrafo único - As atividades de inspeção e fiscalização previstas no "caput" deste artigo serão exercidas nos termos deste decreto e das normas técnicas estaduais editadas pelos órgãos competentes, observando-se:

1. as competências previstas na Lei federal nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, e nº 9.782, de 26 de janeiro de 1999;
2. subsidiariamente, no que couber, o disposto nos Decretos federais nº 9.013, de 29 de março de 2017, e nº 10.419, de 7 de julho de 2020, e as normas técnicas federais complementares.

### Subseção I

**Das categorias dos estabelecimentos de produtos de origem animal**

Artigo 2º - Os estabelecimentos de carnes e derivados são classificados em:

- I - abatedouro frigorífico;
- II - unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos.

Artigo 3º - Os estabelecimentos de pescado e derivados são classificados em:

- I - abatedouro frigorífico de pescado;
- II - unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado;
- III - barco fábrica;
- IV - estação depuradora de moluscos bivalves.

Artigo 4º - Os estabelecimentos de ovos e derivados são classificados em:

- I - granja avícola;
- II - unidade de beneficiamento de ovos e derivados.

§ 1º - É permitida à granja avícola a comercialização de ovos para a unidade de beneficiamento de ovos e derivados.

§ 2º - É facultada a classificação de ovos quando a unidade de beneficiamento de ovos e derivados receber ovos já classificados.

§ 3º - Se a unidade de beneficiamento de ovos e derivados destinar-se, exclusivamente, à expedição de ovos, poderá ser dispensada a exigência de instalações para a industrialização de ovos.

§ 4º - A granja agrícola que disponha de estrutura e condições apropriadas poderá realizar a quebra de ovos, com destinação exclusiva para tratamento adequado em unidade de beneficiamento de ovos e derivados, nos termos do disposto em normas complementares.

Artigo 5º - Os estabelecimentos de leite e derivados são classificados em:

- I - granja leiteira;
- II - posto de refrigeração de leite;
- III - unidade de beneficiamento de leite e produtos lácteos;
- IV - queijaria.

Artigo 6º - Os estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados são classificados em unidades de beneficiamento de produtos de abelhas.

Parágrafo único - As unidades de beneficiamento de produtos de abelhas poderão receber e manipular matéria-prima previamente extraída pelo produtor rural, desde que atendido o disposto em normas complementares.

### Subseção II

**Do registro de estabelecimentos e de produtos e dos carimbos de inspeção**

Artigo 7º - Deverão ser registrados junto ao Centro de Inspeção de Produtos de Origem Animal - CIPOA, da Secretaria de Agricultura e Abastecimento:

- I - os estabelecimentos que realizem o comércio intermunicipal de produtos de origem animal, no âmbito do Estado de São Paulo, observadas as competências previstas na Lei federal nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, salvo se já registrados junto ao serviço de inspeção federal ou a serviços de inspeção com adesão ao Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI-POA), do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA;
- II - os produtos de origem animal comestíveis, abrangendo sua formulação, processo de fabricação e rótulo.

§ 1º - O disposto no inciso I deste artigo não se aplica às casas atacadistas e varejistas que exponham ao comércio produtos de origem animal, destinados à alimentação humana, submetidas à fiscalização da Secretaria da Saúde, observadas as normas da legislação vigente.

§ 2º - A Secretaria de Agricultura e Abastecimento poderá, por meio de normas complementares, isentar de registro produtos de origem animal, observada a classificação de risco de produtos.

Artigo 8º - O registro dos estabelecimentos e produtos de origem animal será solicitado e concedido por meio de sistema

informatizado, cabendo à Secretaria de Agricultura e Abastecimento a edição de normas que definam:

I - o sistema a ser utilizado, assim como as formas de acesso e navegação;

II - os procedimentos e etapas para concessão de registro;

III - os requisitos necessários para a concessão, manutenção, transferência, suspensão e cancelamento do registro dos estabelecimentos;

IV - os requisitos necessários para a concessão, manutenção, suspensão e cancelamento do registro dos produtos.

Artigo 9º - Todos os produtos de origem animal registrados devem trazer a identificação dos carimbos de inspeção do Serviço de Inspeção do Estado - SISP em suas embalagens, rotulagens ou em suas superfícies.

§ 1º - O carimbo de inspeção representa a marca oficial do SISP e constitui a garantia de que o produto de origem animal é procedente de estabelecimento inspecionado e fiscalizado pela Secretaria de Agricultura e Abastecimento.

§ 2º - Os formatos, dimensões, modelos e empregos do carimbo de inspeção do SISP serão definidos em normas complementares editadas pela Secretaria de Agricultura e Abastecimento.

### Subseção III

**Das condições gerais e obrigações dos estabelecimentos de produtos de origem animal**

Artigo 10 - Não será autorizado o funcionamento de estabelecimento de produtos de origem animal que não esteja completamente instalado e equipado para a finalidade a que se destina.

Parágrafo único - Resolução do Secretário de Agricultura e Abastecimento definirá as dependências mínimas, os equipamentos e os utensílios exigíveis para os fins do "caput" deste artigo, de acordo com a capacidade de produção de cada estabelecimento e o tipo de produto elaborado.

Artigo 11 - Os estabelecimentos de produtos de origem animal sujeitos à inspeção e fiscalização de que trata este decreto deverão:

- I - assegurar que todas as etapas de armazenamento, fabricação e transporte dos produtos de origem animal sejam realizadas de forma higiênica, a fim de se obter produtos que atendam aos padrões de qualidade, que não apresentem risco à saúde, à segurança e ao interesse do consumidor;
- II - desenvolver e executar programas de autocontrole, contendo registros sistematizados e auditáveis que comprovem o atendimento aos requisitos higiênicos-sanitários e tecnológicos estabelecidos neste decreto e em normas complementares, para assegurar a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos produtos de origem animal, desde a obtenção e a recepção até a expedição da matéria-prima, dos ingredientes e dos insumos.

Parágrafo único - A Secretaria de Agricultura e Abastecimento estabelecerá, em normas complementares, os procedimentos oficiais de verificação dos programas de autocontrole referidos no inciso II deste artigo.

### Seção II

#### Das Atividades de Inspeção

Artigo 12 - A inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal, exercida em caráter preventivo e informativo, será exercida pelo Serviço de Inspeção do Estado - SISP, vinculado à Coordenadoria de Defesa Agropecuária - CDA, da Secretaria de Agricultura e Abastecimento, abrangendo:

- I - inspeção "ante mortem" e "post mortem" das diferentes espécies animais;
- II - avaliação do bem-estar dos animais destinados ao abate;
- III - verificação dos processos e controles de recebimento, manipulação, transformação, elaboração, preparo, conservação, acondicionamento, embalagem, armazenagem e expedição, rotulagem, trânsito de qualquer produto de origem animal.

§ 1º - A equipe de inspeção do SISP deverá ser coordenada e supervisionada por servidor público da Secretaria de Agricultura e Abastecimento, habilitado para o exercício da Medicina Veterinária.

§ 2º - Resolução do Secretário de Agricultura e Abastecimento estabelecerá os procedimentos de inspeção de produtos de origem animal e disciplinará os programas de controle oficial com o objetivo de avaliar a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos produtos e de seus processos produtivos.

Artigo 13 - O Estado de São Paulo, por meio da Secretaria de Agricultura e Abastecimento, poderá celebrar parcerias com a finalidade de aperfeiçoar e incrementar as atividades de inspeção no âmbito do Serviço de Inspeção do Estado - SISP, para garantir a competitividade, inocuidade e qualidade dos produtos de origem animal e a saúde pública, nos termos do § 5º do artigo 1º da Lei nº 17.373, de 26 de maio de 2021.

§ 1º - As parcerias de que trata o "caput" deste artigo serão formalizadas mediante:

1. convênios ou contratos celebrados com as entidades a que se refere o artigo 3º, inciso III, do Decreto federal nº 10.419, de 7 de julho de 2020;
2. contratos de gestão celebrados com pessoas jurídicas de direito privado.

§ 2º - Os contratos de gestão firmados com fundamento no § 1º deste artigo observarão as normas previstas na Lei Complementar nº 846, de 4 de junho de 1998, os princípios inscritos no artigo 37 da Constituição Federal e no artigo 111 da Constituição Estadual.

Artigo 14 - A equipe de inspeção do Serviço de Inspeção do Estado - SISP a que se refere o § 1º do artigo 12 deste decreto será integrada por:

- I - médicos veterinários:
  - a) ocupantes de cargos públicos efetivos vinculados à Coordenadoria de Defesa Agropecuária, com habilitação em Medicina Veterinária, denominados, para os fins deste decreto, como Médicos Veterinários Oficiais;
  - b) disponibilizados pelas entidades e pessoas jurídicas a que se referem os itens 1 e 2 do § 1º do artigo 13 deste decreto;
  - c) cedidos por entidades da Administração Pública estadual ou por outros entes da federação;

II - ocupantes dos cargos públicos efetivos de Técnico de Apoio Agropecuário;

III - auxiliares de inspeção, disponibilizados pelos estabelecimentos inspecionados, nos termos do artigo 73, inciso II, do Decreto federal nº 9.013, de 29 de março de 2017.

§ 1º - Os Médicos Veterinários referidos na alínea "b" do inciso I deste artigo poderão:

1. atuar, exclusivamente, nos estabelecimentos de carnes e derivados que abatem as diferentes espécies de açougue e de caça, inclusive répteis e anfíbios, sujeitos à inspeção industrial e sanitária em caráter permanente, referidos no inciso I do artigo 4º da Lei nº 17.373, de 26 de maio de 2021;
2. praticar durante a inspeção "ante mortem" e "post mortem", entre outros atos, aqueles previstos no § 3º do artigo 90, § 2º do artigo 97, artigos 98 e 106 e § 1º do artigo 129 do Decreto federal nº 9.013, de 29 de março de 2017;
3. subordinam-se, tecnicamente, ao SISP.

§ 2º - Compete aos profissionais a que se referem os incisos II e III deste artigo, auxiliar os Médicos Veterinários.

Artigo 15 - Caberá à Coordenadoria de Defesa Agropecuária - CDA dispor sobre a presença da equipe de inspeção permanente para realização do abate e recebimento de animais, nos estabelecimentos de carnes e derivados que abatem as diferentes espécies de açougue e de caça, inclusive répteis e anfíbios.

### Seção III

#### Das atividades de fiscalização

Artigo 16 - A fiscalização industrial e sanitária de que trata o artigo 6º da Lei nº 17.373, de 26 de maio de 2021, exercida exclusivamente pelos Médicos Veterinários Oficiais, abrange, entre outros, os seguintes procedimentos:

- I - fiscalização, coordenação e supervisão dos serviços de inspeção, quando não realizados exclusivamente pelos Médicos Veterinários Oficiais;
- II - verificação das condições higiênicas-sanitárias das instalações, dos equipamentos e do funcionamento dos estabelecimentos;
- III - verificação da prática de higiene e dos hábitos higiênicos pelos manipuladores de alimentos;
- IV - verificação e auditoria dos programas de autocontrole dos estabelecimentos;
- V - verificação da rotulagem e dos processos tecnológicos dos produtos de origem animal quanto ao atendimento da legislação específica;
- VI - coleta de amostras para análises fiscais e avaliação dos resultados de análises físicas, microbiológicas, físico-químicas, de biologia molecular, histológicas e demais que se fizerem necessárias à verificação da conformidade dos processos produtivos ou dos produtos de origem animal, podendo abranger também aqueles existentes nos mercados de consumo;
- VII - avaliação das informações inerentes à produção primária com implicações na saúde animal e na saúde pública;
- VIII - verificação da água de abastecimento;
- IX - verificação e auditoria das fases de obtenção, recebimento, manipulação, beneficiamento, industrialização, fracionamento, conservação, armazenagem, acondicionamento, embalagem, rotulagem, expedição e transporte de todos os produtos de origem animal comestíveis, e suas matérias-primas, com adição ou não de vegetais;

X - classificação de produtos de origem animal e derivados, de acordo com os tipos e os padrões fixados em legislação específica ou em fórmulas registradas;

XI - verificação das matérias-primas e dos produtos de origem animal em trânsito dentro dos limites geográficos do Estado de São Paulo, excetuando aqueles locais cuja competência legal ou normativa seja do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA;

XII - verificação dos meios de transporte de animais vivos e produtos derivados e suas matérias-primas destinados à alimentação humana;

XIII - controle de resíduos e contaminantes em produtos de origem animal;

XIV - verificação e auditoria dos controles de rastreabilidade dos animais, das matérias-primas, dos insumos, dos ingredientes e dos produtos ao longo da cadeia produtiva, a partir de seu recebimento nos estabelecimentos;

XV - instauração de processos administrativos e aplicação de sanções por infração à legislação higiênico-sanitária referente aos produtos de origem animal.

### Seção IV

#### Das Sanções

Artigo 17 - Para aplicação das sanções administrativas previstas na Seção IV do Capítulo III da Lei nº 17.373, de 26 de maio de 2021, aplicam-se os dispositivos desta seção e, subsidiariamente, no que couber, os dispositivos do Decreto federal nº 9.013, de 29 de março de 2017.

Artigo 18 - Consideram-se impróprios para o consumo humano, na forma em que se apresentam, no todo ou em parte, a matéria-prima ou produtos de origem animal que:

- I - apresentem-se danificados por umidade ou fermentação, rançosos, com características físicas ou sensoriais anormais, contendo quaisquer sujidades ou que demonstrem pouco cuidado na sua manipulação, elaboração, conservação ou acondicionamento;
- II - apresentem-se infestados por parasitas ou com indícios de ação de insetos ou roedores;
- III - apresentem-se alterados;
- IV - apresentem-se adulterados;
- V - contenham substâncias tóxicas, compostos radioativos ou microrganismos patogênicos em níveis acima dos limites permitidos em legislação específica;
- VI - revelem-se inadequados aos fins a que se destinam;
- VII - contenham contaminantes, resíduos de agrotóxicos ou de produtos de uso veterinário acima dos limites estabelecidos em legislação específica;
- VIII - tenham sido obtidos de animais que estejam sendo submetidos a tratamento com produtos de uso veterinário durante o período de carência recomendado pelo fabricante;
- IX - tenham sido obtidos de animais que receberam alimentos ou produtos de uso veterinário que possam prejudicar

a qualidade do produto ou de animais cuja origem não possa ser identificada;

X - contenham substâncias ou contaminantes que não possam limites estabelecidos em legislação, mas que possam prejudicar a saúde do consumidor;

XI - apresentem embalagens estufadas;

XII - apresentem embalagens defeituosas, com seu conteúdo exposto à contaminação e à deterioração;

XIII - estejam com prazo de validade expirado;

XIV - não estejam claramente identificados como oriundos de estabelecimento sob inspeção sanitária;

XV - não atendam aos padrões fixados neste decreto ou em normas complementares.

Parágrafo único - São ainda considerados impróprios para consumo humano os produtos e a matéria-prima de origem animal não submetidos à inspeção sanitária oficial ou que não observem as boas práticas de fabricação.

Artigo 19 - São consideradas alteradas as matérias-primas e produtos de origem animal que não apresentem condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim a que se destinam e incorrem em risco à saúde pública.

Artigo 20 - São considerados adulterados os produtos e as matérias-primas de origem animal fraudados e falsificados.

§ 1º - São considerados fraudados:

1. a matéria-prima e os produtos que tenham sido privados, parcial ou totalmente, de seus componentes característicos, em razão da substituição ou não por outros inertes ou estranhos, em desacordo com a legislação específica;

2. a matéria-prima e os produtos que tenham sido adicionados de ingredientes, aditivos, coadjuvantes de tecnologia ou substâncias de qualquer natureza com o objetivo de dissimular ou ocultar alterações, deficiências de qualidade da matéria-prima, defeitos na elaboração ou aumentar o volume ou peso do produto;

3. as matérias-primas e os produtos elaborados ou comercializados em desacordo com a tecnologia ou o processo de fabricação estabelecido em normas complementares ou em desacordo com o processo de fabricação registrado, mediante supressão, abreviação ou substituição de etapas essenciais para qualidade ou identidade do produto;

4. os produtos em que tenham sido empregados ingredientes, aditivos ou coadjuvantes de tecnologia diferentes daqueles expressos na formulação registrada ou sem prévia autorização do SISP.

§ 2º - São considerados falsificados:

1. as matérias-primas e os produtos em que tenham sido utilizadas denominações diferentes das previstas em normas complementares ou no registro de produtos junto ao SISP;

2. as matérias-primas e os produtos que tenham sido elaborados, fracionados ou reembalados, expostos ou não ao consumo, com a aparência e as características gerais de outro produto registrado junto ao SISP, ou outro órgão de inspeção, e que se denominem como esse, sem que o seja;

3. as matérias-primas e os produtos que tenham sido elaborados de espécie diferente da declarada no rótulo ou divergente da indicada no registro do produto;

4. as matérias-primas e os produtos que não tenham sofrido o processamento especificado em seu registro, expostos ou não ao consumo, e que estejam indicados como um produto processado;

5. as matérias-primas e os produtos que sofram alterações no prazo de validade;

6. as matérias-primas e os produtos que não atendam às especificações referentes à natureza ou à origem indicadas na rotulagem.

Artigo 21 - Para fins de aplicação da sanção de que trata o inciso IV do artigo 12 da Lei nº 17.373, de 26 de maio de 2021, constituem atividades de risco ou situações de ameaça de natureza higiênico-sanitária, sem prejuízo de outras hipóteses:

I - desobediência ou inobservância às exigências sanitárias relativas ao funcionamento e à higiene das instalações, dos equipamentos, dos utensílios e dos trabalhos de manipulação e de preparo de matéria-prima e produtos de origem animal;

II - omissão de elementos informativos sobre a composição centesimal e tecnológica do processo de fabricação;

III - alteração ou fraude de qualquer matéria-prima, ingrediente ou produto de origem animal;

IV - expedição de matérias-primas, ingredientes, produtos ou embalagens armazenados em condições inadequadas;

V - recepção, utilização, transporte, armazenagem ou expedição de matéria-prima, ingrediente ou produto desprovido de comprovação de sua procedência;

VI - simulação da legalidade de matéria-prima, ingredientes ou produto de origem desconhecida;

VII - utilização de produtos com prazo de validade vencido, exceto em condições específicas de aproveitamento condicional, mediante prévia aprovação do serviço de fiscalização, ou aposição aos produtos de origem animal de novas datas após expirado o prazo de validade;

VIII - produção ou expedição de produtos de origem animal que representem risco à saúde pública;

IX - produção ou expedição, para fins comestíveis, de produtos de origem animal que sejam impróprios ao consumo humano;

X - utilização de matéria-prima e de produtos condenados ou não inspecionados no preparo de produtos de origem animal utilizados na alimentação humana;

XI - utilização de processo, substância, ingredientes ou aditivos que não atendam ao disposto na legislação específica;

XII - utilização, substituição, subtração ou remoção, total ou parcial, de matéria-prima, produto de origem animal, rótulo ou embalagem, apreendido pelo SISP e mantido sob a guarda do estabelecimento;

XIII - prestação ou apresentação de informações, declarações ou documentos falsos ou inexatos perante o órgão fiscalizador, referente à quantidade, à qualidade e à procedência da matéria-prima, dos ingredientes e dos produtos ou sonegar qualquer informação que interesse, direta ou indiretamente, ao CIPOA e ao consumidor;