



Diário Oficial

Estado de São Paulo

João Doria - Governador

Poder
Executivo
seção I

 **Prodesp**
Sua conexão com o futuro.

Palácio dos Bandeirantes • Av. Morumbi 4.500 • Morumbi • São Paulo • CEP 05650-000 • Tel. 2 193-8000

Volume 132 • Número 39 • São Paulo, quinta-feira, 24 de fevereiro de 2022

www.prodesp.sp.gov.br

Decretos

DECRETO Nº 66.523,
DE 23 DE FEVEREIRO DE 2022

Regulamenta a Lei nº 17.453, de 18 de novembro de 2021, que dispõe sobre a manipulação e o beneficiamento de produtos de origem animal, sob a forma artesanal, bem como sobre sua inspeção e fiscalização sanitária no Estado de São Paulo

JOÃO DORIA, 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 17.453, de 18 de novembro de 2021, no que tange à inspeção, fiscalização e categorização dos estabelecimentos de produtos artesanais de origem animal, registrados no Serviço de Inspeção de São Paulo – 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 nas Leis federais nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, e nº 9.782, de 26 de janeiro de 1999; e nos Decretos federais nº 9.013, de 29 de março de 2017, e nº 9.918, de 18 de julho de 2019;

2. subsidiariamente, no que couber, a legislação federal referida no item 1 do parágrafo único deste artigo e as normas técnicas federais complementares.

SUBSEÇÃO I
Das Categorias dos Estabelecimentos de Produtos Artesanais de Origem Animal

Artigo 2º - Os estabelecimentos de carnes e derivados artesanais são classificados em unidades de beneficiamento de carne e produtos cárneos artesanais, que se definem, para os fins deste decreto, como aqueles destinados à recepção, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de derivados cárneos.

Artigo 3º - Os estabelecimentos de pescado e derivados artesanais são classificados em unidades de beneficiamento de pescado e produtos de pescado artesanais, que se definem, para os fins deste decreto, como aqueles destinados à recepção, à lavagem do pescado recebido da produção primária, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de derivados cárneos.

Artigo 4º - Os estabelecimentos de ovos e derivados artesanais são classificados em unidades de beneficiamento de ovos e derivados artesanais, que se definem, para os fins deste decreto, como aqueles destinados à produção, à recepção, à ovoscopia, à classificação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de ovos e derivados.

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

I - unidades de beneficiamento de leite e produtos lácteos: estabelecimentos destinados à recepção, ao pré-beneficiamento, ao beneficiamento, à manipulação, ao envase, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de derivados lácteos artesanais para o consumo humano direto;

II - queijaria: estabelecimentos destinados à fabricação de queijos artesanais, que envolverá as etapas de fabricação, maturação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição.

Parágrafo único - Os estabelecimentos artesanais referidos nos incisos I e II deste artigo poderão armazenar o leite cru refrigerado, utilizado para o processamento, por período não superior a 48 (quarenta e oito) horas, atendendo as normas técnicas vigentes.

Artigo 6º - Os estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados artesanais são classificados em unidades de beneficiamento de produtos de abelhas que se definem, para os fins deste decreto, como aqueles destinados à recepção, à classificação, ao beneficiamento, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de produtos e matérias-primas pré-beneficiadas provenientes de outros estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados, facultada a extração de matérias-primas recebidas de produtores rurais.

SUBSEÇÃO II
Da produção em pequena escala

Artigo 7º - Os limites diários de produção para caracterização da pequena escala de que trata o inciso I do artigo 4º da Lei nº 17.453, de 18 de novembro de 2021, são os seguintes:

I - até 200 (duzentos) quilogramas de carnes, provenientes de pequenos, médios e grandes animais, como matéria-prima para produtos cárneos;

II - até 1.500 (mil e quinhentos) litros de leite, como matéria-prima para produtos lácteos;

III - até 350 (trezentos e cinquenta) quilogramas de peixes, moluscos e crustáceos, como matéria-prima para produtos oriundos do pescado;

IV - 250 (duzentos e cinquenta) dúzias de ovos, como matéria-prima para produtos oriundos de ovos;

V - até 200 (duzentos) quilogramas para mel e produtos de colmeia, com limite anual de 12.000 (doze mil) quilogramas.

§ 1º - O estabelecimento artesanal poderá, mediante prévia autorização do SISP, concentrar sua produção em dias específicos, visando à otimização operacional, hipótese em que a aplicação dos limites definidos nos incisos I a V deste artigo considerará a média diária aferida com base na produção semanal efetiva.

§ 2º - A autorização a que se refere o § 1º deste artigo fica condicionada à comprovação de que o estabelecimento possui equipamentos, ambientes produtivos e de armazenamento e fluxo de produção suficientes à produção de forma concentrada, sem acarretar gargalos operacionais ou risco higiênico-sanitário aos produtos.

SUBSEÇÃO III
Do Registro de Estabelecimentos e de Produtos Artesanais e dos Carimbos de Inspeção

Artigo 8º - 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 a manipulação ou o beneficiamento de produtos artesanais de origem animal no âmbito do Estado de São Paulo, salvo se já estiverem registrados junto ao serviço de inspeção oficial de outra unidade da federação que tenha aderido ao sistema de equivalência do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA;

II - os produtos de origem animal manipulados e beneficiados, sob a forma artesanal, abrangendo sua composição, modo 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 artesanais de origem animal, destinados à alimentação humana, submetidas à fiscalização da Secretaria da Saúde, observadas as normas da legislação vigente.

§ 2º - Resolução do Secretário de Agricultura e Abastecimento poderá isentar de registro produtos artesanais de origem animal observada a classificação de risco de produtos.

§ 3º - É permitida a realização de testes para elaboração de novos produtos artesanais de origem animal, desde que registrados nos programas de autocontrole a que se refere o inciso II do artigo 12 deste decreto, com prévia comunicação ao SISP.

Artigo 9º - O registro dos estabelecimentos e produtos artesanais de origem animal será solicitado e concedido por meio de sistema informatizado e simplificado.

§ 1º - Resolução do Secretário de Agricultura e Abastecimento, editada na forma prevista no item 1 do § 1º do artigo 9º da Lei nº 17.453, de 18 de novembro de 2021:

1. definirá os requisitos e documentos necessários a:

a) concessão, manutenção, transferência, suspensão e cancelamento do registro dos estabelecimentos;

b) concessão, manutenção, suspensão e cancelamento do registro dos produtos;

2. possibilitará o registro dos estabelecimentos referidos no inciso II do artigo 5º e no artigo 6º deste decreto, mediante depósito das informações e documentação exigida;

3. fixará as análises de rotina necessárias para cada produto artesanal de origem animal, com a indicação da sua periodicidade e dos laboratórios da Secretaria de Agricultura e Abastecimento ou privados, aptos a atender os estabelecimentos.

§ 2º - Os requisitos para a concessão do registro de estabelecimento e de produtos artesanais de origem animal, referidos no item 1 do § 1º deste artigo, serão fixados de modo condizente com as dimensões e a finalidade do empreendimento, focadas nas boas práticas de fabricação, nos processos produtivos e nas instalações higiênico-sanitárias adequadas, de acordo com o tipo de produto fabricado.

Artigo 10 - Todos os produtos artesanais de origem animal registrados devem trazer a identificação dos carimbos de inspeção do 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 artesanal 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 IV
Das Condições Gerais e Obrigações dos Estabelecimentos de Produtos Artesanais de Origem Animal

Artigo 11 - Não será autorizado o funcionamento de estabelecimento de produtos artesanais de origem animal que não esteja 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 utensílios exigíveis para os fins do “caput” deste artigo, de acordo com a capacidade de produção do estabelecimento e com o tipo de produto artesanal de origem animal elaborado, em função da categoria de cada estabelecimento.

Artigo 12 - Os estabelecimentos de produtos de artesanais 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 artesanais de origem animal sejam realizadas de forma higiênica na sua elaboração, 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 higiênico-sanitários e tecnológicos estabelecidos neste decreto e em normas complementares, para assegurar a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos produtos artesanais 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 e Fiscalização

Artigo 13 - As atividades de inspeção e fiscalização higiênico-sanitária e tecnológica dos produtos artesanais de origem animal constantes de que trata o artigo 2º da Lei nº 17.453, de 18 de novembro de 2021, serão exercidas pelo SISP, de forma periódica, de acordo com a classificação de risco do estabelecimento definida em normas complementares, abrangendo, entre outros, os seguintes procedimentos:

I - verificação dos processos e controles de recebimento, manipulação, transformação, elaboração, preparo, conservação, acondicionamento, embalagem, armazenagem e expedição, rotulagem e trânsito de qualquer produto artesanal de origem animal;

II - orientação dos produtores artesanais quanto às boas práticas de fabricação;

III - verificação das condições higiênico-sanitárias das instalações, dos equipamentos e do funcionamento dos estabelecimentos artesanais;

IV - verificação da prática de higiene e dos hábitos higiênicos pelos manipuladores de alimentos;

V - verificação e auditoria dos programas de autocontrole dos estabelecimentos artesanais;

VI - verificação da rotulagem e dos processos tecnológicos dos produtos artesanais de origem animal quanto ao atendimento da legislação específica;

VII - 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 artesanais de origem animal, podendo abranger também aqueles existentes nos mercados de consumo;

VIII - avaliação das informações inerentes à produção primária com implicações na saúde animal e na saúde pública;

IX - verificação da água de abastecimento;

X - verificação e auditoria das fases de obtenção, recebimento, manipulação, beneficiamento, fracionamento, conservação, armazenagem, acondicionamento, embalagem, rotulagem, expedição e transporte de todos os produtos artesanais de origem animal, e suas matérias-primas, com adição ou não de vegetais;

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

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

XIII - verificação dos meios de transporte de animais vivos e produtos derivados e suas matérias-primas;

XIV - controle de resíduos e contaminantes em produtos artesanais de origem animal;

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

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

SUBSEÇÃO I
Da Equipe Especializada em Inspeção e Fiscalização de Produtos Artesanais de Origem Animal

Artigo 14 - A Secretaria de Agricultura e Abastecimento destacará equipe especializada para realizar inspeção e fiscalização de produtos artesanais de origem animal constituída exclusivamente de Médicos Veterinários e Técnicos Agropecuários do quadro de servidores públicos da Coordenadoria de Defesa Agropecuária - CDA, que será responsável pela padronização técnica deste serviço em todo o Estado de São Paulo.

Parágrafo único - Resolução do Secretário de Agricultura e Abastecimento definirá o conteúdo e as condições de treinamento da equipe a que se refere o “caput” deste artigo.

SUBSEÇÃO II
Do Profissional Responsável pela Orientação Técnica
Artigo 15 - A orientação técnica de que trata o artigo 7º da Lei nº 17.453, de 18 de novembro de 2021, poderá ser realizada por profissionais de órgãos privados ou públicos, com exceção de servidores vinculados à CDA.

SUBSEÇÃO III
Da orientação e execução de atividades de treinamento

Artigo 16 - A prestação de orientação e a execução de atividades de treinamento pela Secretaria de Agricultura e Abastecimento, aos produtores artesanais, sobre boas práticas agropecuárias, de produção e fabricação artesanal, de que trata o artigo 8º da Lei nº 17.453, de 18 de novembro de 2021, incluem, entre outras, as seguintes ações:

I - elaboração de manual de boas práticas de fabricação, programas de autocontrole e demais programas de higiene relativos à manipulação e beneficiamento de produtos artesanais de origem animal;

II - elaboração e execução de treinamentos referentes à produção e à manipulação de alimentos artesanais.

Parágrafo único - A Secretaria de Agricultura e Abastecimento poderá celebrar parcerias com entidades públicas e privadas para a execução das atividades previstas neste artigo.

SEÇÃO III
Das Sanções

Artigo 17 - Para aplicação das sanções administrativas previstas na Seção IV do Capítulo II da Lei nº 17.453, de 18 de novembro 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.

Parágrafo único - O procedimento administrativo para apuração das infrações administrativas referidas no “caput” deste artigo observará, no que couber, as disposições da Lei nº 10.177, de 30 de dezembro de 1998.

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

IX - apresentem embalagens estufadas;

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

XI - estejam com prazo de validade expirado;

XII - não tenham sido submetidos à inspeção sanitária oficial;

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

Artigo 19 - São consideradas alteradas as matérias-primas e produtos artesanais 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 artesanais de origem animal fraudados e falsificados.

§ 1º - São considerados fraudados:

1. a matéria-prima e os produtos artesanais 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 para aumentar o volume ou peso do produto artesanal;

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 artesanal;

4. os produtos artesanais de origem animal 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 artesanais junto ao SISP;

2. as matérias-primas e os produtos artesanais de origem animal 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 sejam;

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

4. as matérias-primas e os produtos artesanais de origem animal 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 artesanais de origem animal que sofram alterações no prazo de validade;

6. as matérias-primas e os produtos artesanais de origem animal 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 artigo 25 da Lei nº 17.453, de 18 de novembro de 2021, na hipótese do seu inciso I, 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 artesanais 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 artesanal de origem animal;

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

V - recepção, utilização, transporte, armazenagem ou expedição de matéria-prima, ingrediente ou produto artesanal 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 artesanais de origem animal de novas datas após expirado o prazo de validade;

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

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

X - utilização de matéria-prima e de produtos condenados no preparo de produtos artesanais de origem animal;

XI - utilização de produtos cárneos não inspecionados como matéria-prima para a elaboração de produtos artesanais de origem animal;

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