



# 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. 2.193-8000

Volume 131 • Número 220 • São Paulo, sexta-feira, 19 de novembro de 2021

www.prodesp.sp.gov.br

## Leis

LEI Nº 17.453,  
DE 18 DE NOVEMBRO DE 2021

*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*

O GOVERNADOR DO ESTADO DE SÃO PAULO: Faça saber que a Assembleia Legislativa decreta e eu promulgo a seguinte lei:

### CAPÍTULO I

#### Disposições Gerais

Artigo 1º - A manipulação e o beneficiamento de produtos comestíveis de origem animal, sob a forma artesanal, bem como a sua inspeção e fiscalização, no Estado de São Paulo, sujeitar-se-ão às normas estabelecidas nesta lei.

Artigo 2º - As atividades de inspeção e fiscalização higiênico-sanitária e tecnológica dos produtos artesanais comestíveis de que trata esta lei serão exercidas, no âmbito do Estado de São Paulo, pelo Serviço de Inspeção de São Paulo - SISP, vinculado à Coordenadoria de Defesa Agropecuária - CDA, da Secretaria de Agricultura e Abastecimento.

§ 1º - O disposto no "caput" deste artigo não se aplica às casas atacadistas e varejistas que exponham ao comércio produtos de origem animal produzidos sob a forma artesanal, sujeitas à fiscalização da Secretaria da Saúde, observadas as normas da legislação vigente.

§ 2º - O Serviço de Inspeção de São Paulo - SISP contará com equipe exclusiva e especializada em inspeção e fiscalização de produtos artesanais de origem animal, que receberá treinamento específico e permanente para essa finalidade e será responsável pela padronização técnica deste serviço em todo o Estado.

§ 3º - A entidade estadual de defesa agropecuária poderá firmar convênio com entes públicos, incluindo municípios e seus consórcios, com a finalidade de executar as atividades de inspeção e fiscalização previstas nesta lei, com o objetivo de desburocratizar e garantir a higiene e o controle de qualidade dos produtos artesanais de origem animal.

Artigo 3º - A inspeção sanitária, exercida em caráter preventivo e orientativo, de competência do Serviço de Inspeção de São Paulo - SISP, abrange os serviços técnicos e operacionais de inspeção e o monitoramento dos processos e controles de recebimento, manipulação, transformação, elaboração, preparo, conservação, acondicionamento, embalagem, armazenagem e expedição, rotulagem e trânsito de quaisquer produtos de origem animal, manipulados ou beneficiados sob a forma artesanal, adicionados ou não de vegetais.

Parágrafo único - A inspeção e o monitoramento previstos no "caput" deste artigo serão focados prioritariamente em sanidade e inocuidade das matérias-primas, boas práticas de fabricação e sanidade e inocuidade dos produtos acabados, através de sistema de autocontrole.

Artigo 4º - Entende-se por produto de origem animal artesanal aquele cuja elaboração atenda às seguintes características:

I - em pequena escala;

II - predominância de matérias-primas de origem animal de produção própria ou de origem determinada, submetidas ao controle do serviço de inspeção oficial;

III - utilização de técnicas predominantemente manuais, empregadas por manipuladores que detenham o domínio integral do processo produtivo;

IV - utilização de receita e processo desenvolvidos pelo próprio produtor ou que possuam características tradicionais, regionais ou culturais.

§ 1º - Decreto regulamentar fixará os limites diários de produção para a caracterização da pequena escala de que trata o inciso I deste artigo.

§ 2º - Será admitida a utilização de matéria-prima adquirida de terceiros, desde que haja comprovação de controle higiênico-sanitário e que o produtor artesanal mantenha registro de sua procedência, observadas as normas regulamentares.

§ 3º - Os animais destinados à elaboração de produtos cárneos artesanais deverão ser abatidos em estabelecimento sujeito à inspeção higiênico-sanitária oficial.

§ 4º - Será permitida a utilização de leite cru para a fabricação de queijos artesanais, desde que atendidas às normas técnicas vigentes.

§ 5º - Os produtos de que trata este artigo:

1. poderão ser comercializados em todo o Estado de São Paulo, cumpridos os requisitos desta lei e suas normas regulamentares, ou fora dele, desde que atendidas as condições da legislação federal pertinente;

2. deverão ser elaborados em estabelecimentos apropriados e exclusivos para este fim, ficando vedados a manipulação e o beneficiamento em locais com acesso à residência ou a outras atividades que comprometam a qualidade higiênico-sanitária no seu processamento.

3. poderão ser elaborados em estabelecimentos com dependências e equipamentos multifuncionais, destinados à fabricação de diversos tipos de produtos, desde que respeitadas as implicações tecnológicas, sanitárias e a classificação do estabelecimento.

Artigo 5º - A manipulação e o beneficiamento de produtos comestíveis de origem animal, sob a forma artesanal, será permitida exclusivamente aos produtores, rurais e urbanos, que atendam aos seguintes requisitos, cumulativamente:

I - utilizem matérias-primas de origem animal beneficiadas em uma unidade de processamento sujeita à inspeção oficial;

II - utilizem matérias-primas de origem determinada;

III - adotem, no processo produtivo, boas práticas de fabricação artesanal, assim entendidos os procedimentos e as condições higiênico-sanitárias e operacionais sistematizadas que atendam às normas regulamentares editadas com o objetivo

de garantir a inocuidade alimentar, a identidade, a qualidade e a integridade dos produtos de origem animal;

IV - adotem, em se tratando de estabelecimentos produtores de matéria-prima, boas práticas agropecuárias, assim entendidos os procedimentos que atendam às normas regulamentares quanto à oferta de alimentos seguros e oriundos de sistemas de produção sustentáveis, e sejam adequados para tornar os sistemas de produção mais rentáveis e competitivos;

V - elaborem produto final individualizado, genuíno e que mantenha a singularidade e as características tradicionais, culturais ou regionais do produto, ou os atributos e as especificidades de inovação tecnológica, sendo permitida a variação sensorial entre os lotes;

VI - restrinjam o uso de ingredientes industrializados ao percentual máximo previsto em normas regulamentares, vedada a utilização de corantes, aromatizantes e outros aditivos considerados cosméticos.

Artigo 6º - São considerados passíveis de elaboração e beneficiamento sob a forma artesanal, nos termos desta lei:

I - carnes;

II - leite;

III - ovos;

IV - produtos apícolas;

V - pescados;

VI - outros produtos comestíveis de origem animal.

Artigo 7º - Os estabelecimentos artesanais devem contar com profissional legalmente habilitado responsável pela orientação técnica quanto à condução da manipulação e do beneficiamento dos produtos de que trata esta lei.

Parágrafo único - Nos estabelecimentos a que se refere o "caput" deste artigo, o responsável pela orientação técnica poderá ser suprido por profissional competente de órgãos públicos ou privados, incluindo técnicos do serviço oficial de assistência técnica, exceto por agente de fiscalização sanitária.

Artigo 8º - Cabe à Secretaria de Agricultura e Abastecimento a prestação de orientação e a execução de atividades de treinamento sobre boas práticas agropecuárias, de produção e fabricação artesanal aos produtores artesanais registrados junto ao Centro de Inspeção de Produtos de Origem Animal - CIPOA, na forma de inciso I do artigo 9º desta lei, visando a garantir os aspectos higiênico-sanitários, tecnológicos e o controle de qualidade dos produtos.

Parágrafo único - A Secretaria de Agricultura e Abastecimento poderá celebrar parcerias com entidades públicas e privadas para execução das atividades previstas no "caput" deste artigo.

Artigo 9º - 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 de origem animal, sob a forma artesanal, 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;

II - os produtos de origem animal manipulados e beneficiados, sob a forma artesanal, abrangendo sua composição e modo de fabricação.

§ 1º - O Titular da Secretaria de Agricultura e Abastecimento editará resolução disciplinando:

1. a apresentação, via sistema informatizado, da documentação necessária para o registro dos estabelecimentos e produtos artesanais;

2. as análises de rotina necessárias para cada produto processado, sob a forma artesanal, com a indicação de laboratórios da Secretaria de Agricultura e Abastecimento ou privados aptos a atender aos estabelecimentos.

§ 2º - O registro do estabelecimento de que trata o inciso I deste artigo terá validade de 1 (um) ano, devendo a renovação ser solicitada em até 15 (quinze) dias antes da data de seu vencimento.

§ 3º - O produtor artesanal deverá garantir a identidade, a qualidade e a segurança do produto artesanal, assim como a implantação e a execução das boas práticas agropecuárias e de fabricação artesanal.

§ 4º - Admitir-se-á o registro de produtos artesanais resultantes de processos de inovação tecnológica, desde que considerado o risco dos produtos e processos envolvidos, de forma a garantir a inocuidade, a segurança e a qualidade dos produtos produzidos.

Artigo 10 - As instalações dos estabelecimentos artesanais observarão preceitos simplificados no tocante à edificação e aos equipamentos, sem prejuízo do uso de materiais sanitários e equipamentos higienizáveis, bem como do atendimento a princípios básicos de higiene e saúde, nos termos do regulamento.

Artigo 11 - O produtor artesanal, se produtor rural, deverá efetuar o controle sanitário dos rebanhos que gerem a matéria-prima para a sua produção, de acordo com a legislação vigente dos órgãos de defesa sanitária animal do Estado de São Paulo.

Artigo 12 - O transporte e a armazenagem dos produtos artesanais deverão cumprir as condições estabelecidas em normas técnicas da Secretaria de Agricultura e Abastecimento.

### CAPÍTULO II

#### Das Responsabilidades, Infrações e Penalidades

#### SEÇÃO I

##### Dos Responsáveis pelas Infrações

Artigo 13 - São responsáveis pelas infrações às disposições desta lei e respectivas normas regulamentares as pessoas físicas ou jurídicas:

I - fornecedoras de matéria-prima de origem animal, desde a origem até o recebimento nos estabelecimentos sujeitos à inspeção e à fiscalização dos produtos dela derivados;

II - proprietárias, locatárias ou arrendatárias de estabelecimentos, com ou sem registro no SISP, que recebam, manipulem, transformem, elaborem, preparem, beneficiem, processem, fracionem, fabriquem, conservem, acondicionem, rotulem, armazenem, distribuam ou expeçam produtos de origem animal;

III - expeçam ou transportem matérias-primas, produtos de origem animal, com ou sem registro junto aos órgãos oficiais.

Parágrafo único - A responsabilidade das pessoas jurídicas não exclui a dos seus empregados ou prepostos.

#### SEÇÃO II

##### Das Infrações

Artigo 14 - Constituem infrações ao disposto nesta lei:

I - construir, ampliar ou reformar áreas inspecionáveis industriais ou que afetem a produção sem a prévia aprovação do CIPOA;

II - não realizar a transferência de responsabilidade junto ao Centro de Inspeção de Produtos de Origem Animal - CIPOA ou deixar de notificar o comprador, o locatário ou o arrendatário sobre essa exigência legal, por ocasião da venda, da locação ou do arrendamento do estabelecimento;

III - utilizar rótulo em embalagem que não atenda ao disposto na legislação aplicável;

IV - expedir matérias-primas, ingredientes, produtos ou embalagens em condições higiênico-sanitárias inadequadas;

V - ultrapassar a capacidade máxima de abate, fabricação, beneficiamento ou de armazenagem;

VI - elaborar produtos que não possuam processos de fabricação, de formulação e de composição registrados no Centro de Inspeção de Produtos de Origem Animal - CIPOA;

VII - expedir produtos sem rótulos ou cujos rótulos não tenham sido registrados no Centro de Inspeção de Produtos de Origem Animal - CIPOA;

VIII - descumprir os preceitos de bem-estar animal dispostos na legislação e em normas regulamentares referentes aos produtos de origem animal;

IX - não observar as exigências higiênico-sanitárias relativas ao funcionamento de estabelecimentos, bem como as aplicáveis às instalações, aos equipamentos, aos utensílios e aos trabalhos de manipulação e de preparo de matérias-primas e de produtos de origem animal, respeitada a equivalência de resultados;

X - omitir elementos informativos sobre composição centesimal e tecnológica do processo de fabricação;

XI - receber, utilizar, transportar, armazenar ou expedir matéria-prima, ingrediente ou produto de origem animal sem comprovação de procedência;

XII - utilizar processo, substância ou ingrediente que não atenda ao disposto na legislação higiênico-sanitária;

XIII - não cumprir os prazos previstos em seus programas de autocontrole e nos documentos expedidos em resposta a planos de ações, fiscalizações, autuações, intimações ou notificações oriundas do Serviço de Inspeção de São Paulo - SISP;

XIV - adquirir, manipular, expedir, transformar, elaborar, preparar, acondicionar, conservar ou distribuir produtos de origem animal oriundos de estabelecimento não registrados no Centro de Inspeção de Produtos de Origem Animal - CIPOA ou em outro serviço de inspeção oficial;

XV - expedir ou distribuir produtos com indicação falsa do estabelecimento de origem;

XVI - elaborar, transformar e preparar produtos de origem animal, sob a forma artesanal, que não atendam ao disposto na legislação higiênico-sanitária ou que estejam em desacordo com os processos de fabricação, de formulação e de composição registrados pelo Centro de Inspeção de Produtos de Origem Animal - CIPOA;

XVII - utilizar produtos com prazos de validade vencida, após produtos de origem animal novas datas depois de expirado o prazo ou após data posterior à sua data de fabricação;

XVIII - prestar ou apresentar informações, declarações ou documentos falsos ou inexactos perante o órgão fiscalizador, referentes à quantidade, à qualidade e à procedência das matérias-primas, dos ingredientes e dos produtos ou sonegar qualquer informação que, direta ou indiretamente, interesse ao Centro de Inspeção de Produtos de Origem Animal - CIPOA ou ao consumidor;

XIX - fraudar registros sujeitos à verificação pelo Serviço de Inspeção de São Paulo - SISP;

XX - ceder ou utilizar de forma irregular lacres, carimbos oficiais, rótulos e embalagens;

XXI - alterar, adulterar ou fraudar qualquer matéria-prima, ingrediente ou produto de origem animal;

XXII - simular a legalidade de matérias-primas, de ingredientes ou produtos de origem desconhecida;

XXIII - embaraçar a ação fiscalizadora do Estado;

XXIV - desacatar, intimidar, ameaçar ou agredir servidor público da Coordenadoria de Defesa Agropecuária - CDA, ou praticar conduta descrita no artigo 333 do Código Penal;

XXV - produzir ou expedir produtos de origem animal que representem risco à saúde pública;

XXVI - produzir ou expedir, para fins comestíveis, produtos de origem animal que sejam impróprios ao consumo humano;

XXVII - utilizar, no preparo de produtos usados na alimentação humana, matérias-primas e produtos de origem animal condenados ou não inspecionados;

XXVIII - utilizar, substituir, subtrair ou remover, total ou parcialmente, matéria-prima, produto, rótulo ou embalagem apreendido pelo Serviço de Inspeção de São Paulo - SISP e mantido sob a guarda do estabelecimento;

XXIX - fraudar documentos oficiais relativos às atividades de inspeção e fiscalização;

XXX - não realizar o recolhimento de produtos de origem animal que possam incorrer em risco à saúde ou aos interesses do consumidor;

XXXI - não efetivar, tempestivamente, as medidas de inspeção ou de fiscalização determinadas pela autoridade administrativa competente;

XXXII - descumprir determinações sanitárias de interdição total ou parcial de instalações ou equipamentos, de suspensão de atividades ou outras impostas em decorrência de fiscalizações ou autuações, incluídas aquelas determinadas por medidas cautelares.

#### SEÇÃO III

##### Das Medidas Cautelares

Artigo 15 - Na hipótese de haver evidência de que a matéria-prima ou produto de origem animal, manipulado ou beneficiado sob a forma artesanal, constitua risco à saúde pública ou tenha sido alterado, adulterado ou falsificado, o Serviço de Inspeção de São Paulo - SISP adotará, isolada ou cumulativamente, as seguintes medidas cautelares:

I - apreensão do material sob suspeita;

II - suspensão temporária do processo de fabricação ou de suas etapas;

III - coleta e análise de amostras do produto sob suspeita, na forma prevista em regulamento;

IV - inutilização do produto de origem animal perecível ou determinação do seu aproveitamento condicional, se cabível;

V - determinação de revisão dos programas de autocontrole, condicionando sua execução à aprovação pelo Serviço de Inspeção de São Paulo - SISP.

Parágrafo único - As medidas previstas nos incisos I e II deste artigo serão suspensas caso constatada a inexistência ou a cessação das causas que as motivaram.

#### SEÇÃO IV

##### Sanções Administrativas

Artigo 16 - Sem prejuízo da responsabilidade civil e penal cabível, o descumprimento ao disposto nesta lei e respectivas normas regulamentares acarretarão as seguintes sanções, isolada ou cumulativamente:

I - pena educativa, nos casos em que não se configure dolo ou má-fé e desde que não haja risco iminente à saúde;

II - multa de até 2.000 (duas mil) Unidades Fiscais do Estado de São Paulo - UFESPs, quando não for cabível a pena educativa;

III - apreensão ou condenação de matéria-prima, produtos, e derivados de origem animal adulterados, sem origem comprovada ou que não apresentem condições higiênico-sanitárias e tecnológicas adequadas ao fim a que se destinam;

IV - suspensão das atividades;

V - interdição total ou parcial do estabelecimento;

VI - cassação de registro junto ao Centro de Inspeção de Produtos de Origem Animal - CIPOA.

§ 1º - A interdição e a suspensão poderão ser levantadas após o atendimento das exigências que as motivaram, exceto nas hipóteses em que for aplicável a sanção de cassação do registro.

§ 2º - Em caso de infrator ser agricultor familiar ou empreendedor familiar rural, nos termos da Lei Federal nº 11.326, de 24 de julho de 2006, o valor máximo para a sanção de multa, previsto no inciso II deste artigo, será reduzido para até 1.000 (mil) Unidades Fiscais do Estado de São Paulo - UFESPs, e os prazos de suspensão da atividade, previstos no artigo 26 desta lei, serão reduzidos à metade.

Artigo 17 - A imposição das sanções e sua gradação deverão considerar:

I - as circunstâncias atenuantes e agravantes;

II - a gravidade do fato, tendo em vista as suas consequências à saúde ou à economia pública;

III - a clandestinidade da atividade e as condições higiênicas, sanitárias e tecnológicas dos produtos;

IV - a situação econômico-financeira do infrator e os meios ao seu alcance para cumprir a lei.

Artigo 18 - São circunstâncias atenuantes, podendo ser consideradas de forma isolada ou cumulativa:

I - a ação do infrator não ter sido fundamental para a consecução do ato irregular;

II - ausência de dolo ou má-fé do infrator;

III - o fato de o infrator, espontaneamente, tomar medidas para reparar ou minorar as consequências do ato praticado;

IV - ser o infrator primário na mesma infração;

V - a infração não prejudicar a qualidade sensorial e higiênico-sanitária do produto de origem animal artesanal;

VI - a infração não possibilitar vantagem econômica ao infrator;

VII - a infração ter sido cometida acidentalmente;

VIII - o infrator comprovar que corrigiu a irregularidade que motivou a infração, até o prazo de apresentação da defesa;

IX - o infrator ser estabelecimento agroindustrial de pequeno porte de produtos agropecuários que se enquadram nas definições dos incisos I ou II do "caput" do artigo 3º ou do § 1º do artigo 18-A da Lei Complementar federal nº 123, de 14 de dezembro de 2006.

Artigo 19 - São circunstâncias agravantes, podendo ser consideradas de forma isolada ou cumulativa:

I - o infrator ser reincidente;

II - o infrator ter cometido a infração para obter qualquer tipo de vantagem;

III - o infrator ter coagido outrem à execução material da infração;

IV - a infração ter consequência danosa à saúde ou economia pública;

V - o infrator deixar de tomar providências para evitar o ato, mesmo tendo conhecimento de sua lesividade para a saúde ou economia pública;

VI - o infrator ter agido com dolo, ainda que eventual, ou má-fé.

Artigo 20 - A multa será aplicada em dobro em caso de reincidência.

Parágrafo único - Considera-se reincidente o infrator que cometer nova infração, enquadrada dentro da mesma faixa de gravidade, no período de 2 (dois) anos contados do trânsito em julgado da decisão administrativa que determinou a aplicação da sanção.

#### SUBSEÇÃO I

##### Da Pena Educativa

Artigo 21 - A pena educativa a que se refere o inciso I do artigo 16 desta lei consiste em:

I - advertência, aplicada se o infrator for primário e não tiver agido com dolo ou má-fé, desde que não haja risco iminente de natureza higiênico-sanitária, com apresentação de cronograma para correção da irregularidade encontrada;