



Prefeitura do Município de Angatuba

Rua João Lopes Filho, 120, Centro

CEP 18240-000 - Angatuba - SP

Tel: (15)3255 9500

LEI Nº. 643/2.023

DE 19.09.2023

“DISPÕE SOBRE A INSPEÇÃO SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM VEGETAL – SIMVEGETAL E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS”

NICOLAS BASILE ROCHEL, Prefeito do Município de Angatuba, usando das atribuições que lhe são conferidas por Lei:

FAZ SABER, que a Câmara do Município de Angatuba aprovou e ele sanciona e promulga a seguinte Lei:

Art. 1º. Os serviços de inspeção de origem vegetal de competência do Município, nos termos da lei Federal nº 1.283 de 18.12.1950, alterada pela Lei nº 7.889, de 23.11.89 e serão executados pelo setor de Agricultura vinculado a Secretaria de Meio Ambiente e Agricultura e Setor de Vigilância Sanitária, vinculado a Secretaria Municipal de Saúde e Medicina Preventiva.

Art. 2º. A inspeção de produtos de Origem vegetal será exercida em todo o território do Município de Angatuba, através do serviço de Inspeção Municipal – S.I.M. instituído pela Lei Municipal nº 23, de 27.11.96, modificada pela Lei n. 159, de 16.12.2016, posteriormente revogada pela Lei Municipal nº 526, de 13.09.2022, junto:

I - Produtos Artesanais - Produto comestível de origem vegetal, confeccionado em pequena e média escala e que mantenha as características tradicionais, culturais e regionais.

II - Indústrias Familiares – São aquelas que produzem alimentos de forma artesanal, utilizando-se de estrutura física específica, anexa à residência, podendo elaborar somente produtos artesanais de menor risco à saúde dos consumidores e em pequena escala, observados rigorosamente todos os parâmetros higiênico-sanitários, descritos nesta lei.

III - Agroindústrias Artesanais – instalados **obrigatoriamente** dentro da municipalidade, onde se utiliza mão-de-obra predominantemente familiar e que produzam algum tipo de produto artesanal de origem vegetal.

IV - Estabelecimentos – São estruturas físicas destinadas à recepção e depósito de matéria prima (produzida na propriedade ou adquiridas de outras), elaboração, acondicionamento, armazenamento e comercialização de produtos artesanais comestíveis de origem vegetal, enquadrados nos seguintes parâmetros:



Prefeitura do Município de Angatuba

Rua João Lopes Filho, 120, Centro

CEP 18240-000 - Angatuba - SP

Tel: (15)3255 9500

a) Estabelecimentos de produtos vegetais, destinadas à elaboração de produtos artesanais, nos seguintes limites mensais de produção:

1 - Frutas e outros vegetais (com restrições ao palmito) igual a 02 (duas) toneladas (doces, polpas e conservas).

2 - Massas, doces e salgados igual a 02 (duas) toneladas.

3 - Produtos de cana-de-açúcar igual a 02 (duas) toneladas (açúcar mascavo, rapadura, melado);

4 - Bebidas destiladas e fermentadas igual a 2.000 (dois) mil litros (vinhos, licores, cachaça artesanal, etc.);

5 - Microorganismos igual a 01 (uma) toneladas (cogumelos e afins).

V - Matéria Prima – Toda substância comestível bruta principal e essencial à fabricação de produtos comestíveis artesanais, produzida na propriedade ou adquirida de terceiros.

VI - Inspeção e fiscalização – O ato de examinar minuciosamente as condições higiênico-sanitárias das pessoas, do estabelecimento, das instalações e dos equipamentos; os padrões físicos, químicos e microbiológicos da matéria-prima e ingredientes assim como os procedimentos operacionais adotados nas fases de recepção, depósito, processamento, acondicionamento, recondicionamento, armazenamento, transporte e comercialização dos produtos artesanais comestíveis.

VII - Inspetores e Fiscais Sanitários – técnicos capacitados e credenciados pela Secretaria Municipal de Saúde, responsáveis pelo registro, inspeção e fiscalização do estabelecimento, das instalações e equipamentos, recebimento, obtenção e depósito de matéria-prima e ingredientes, elaboração, acondicionamento, recondicionamento, armazenagem, transporte e comercialização de produtos artesanais.

Art. 3º. Compete à Secretaria Municipal de Saúde, através da Vigilância Sanitária (VISA), e à Secretaria Municipal do Meio Ambiente e Agricultura exercer ações pertinentes ao cumprimento desta Lei e regulamento na implantação do Selo de Inspeção Sanitária Municipal – SIM.

Art. 4º. Considera-se passíveis de beneficiamento e de elaboração de produtos agroindustriais e artesanais comestíveis, as seguintes matérias - primas:

I- Microorganismos (cogumelos);

II- Frutos e vegetais (com restrições técnicas ao palmito);

III- Cereais.



Prefeitura do Município de Angatuba

Rua João Lopes Filho, 120, Centro

CEP 18240-000 - Angatuba - SP

Tel: (15)3255 9500

Art. 5º. Todo estabelecimento produtor de alimentos deve ser registrado e cadastrado na Secretaria Municipal de Meio Ambiente e Agricultura, juntamente da Vigilância Sanitária de Angatuba e preencher os seguintes requisitos:

I – Localizar-se em local afastado de fontes produtoras de poeira, mau-cheiro e outras contaminações;

II – Ser construído em alvenaria com área compatível ao volume máximo de produção e permitir um fluxograma operacional que facilite os trabalhos em todas as fases de processamento;

III – possuir ambiente interno a prova de insetos e animais, área suja, separadas da área limpa;

IV – Possuir paredes lisas, com tinta lavável, impermeáveis, de cores claras e de fácil limpeza;

V – possuir forro de material liso, de cor clara e que não seja de madeira, bom sistema de vedação, ventilação e luminosidade;

VI – possuir pisos antiderrapantes, impermeáveis e com inclinação que permita um perfeito escoamento das águas residuais e facilite limpeza e higienização;

VII – dispor de água potável encanada e com pressão, que permita a perfeita remoção dos resíduos cuja fonte, assim como a tubulação e reservatório, sejam protegidos para evitar qualquer tipo de contaminação;

VIII – possuir pé-direito de no mínimo 2,60 metros, e que seja compatível com os equipamentos e que proporcione boa ventilação e climatização;

IX – possuir sistema de escoamento de águas servidas, e quando for o caso de sangue e resíduos, interligados a um eficiente sistema de tratamento sem prejuízo para o meio ambiente;

X – dispor de depósito para os insumos a serem utilizados na elaboração dos produtos artesanais, e quando for o caso, de câmara fria ou outro equipamento de refrigeração;

XI – dispor de vestiários e instalações sanitários compatíveis com o número de trabalhadores, quando a Vigilância Sanitária Municipal (VISA) julgar necessário;

XII – dispor de fonte de energia elétrica que garanta o bom funcionamento dos equipamentos e a conservação dos produtos artesanais.

§ 1º. Os itens I, VIII, IX E XI, não se aplicam às Indústrias Familiares, pois as mesmas utilizam as dependências da própria residência ou dependências anexas, para a elaboração dos produtos artesanais.



Prefeitura do Município de Angatuba

Rua João Lopes Filho, 120, Centro

CEP 18240-000 - Angatuba - SP

Tel: (15)3255 9500

§ 2º. Os estabelecimentos registrados receberão um número seqüencial iniciado em A000001, que os identificarão junto ao Serviço de Inspeção Sanitária Municipal, os quais serão apostos no Selo de Inspeção Municipal - S.I.M.

Art. 6º. O registro e cadastro de que trata o artigo anterior, deve ser formalizado instruído dos seguintes documentos:

I – Cópia do Certificado do Curso de Manipulação de Alimentos, ministrado pelo curso técnico ou pela Vigilância Sanitária Municipal;

II – Cópia do Alvará Sanitário de Produção;

III – Fluxograma de Produção;

IV – Cópia da carteira de identidade e cadastro de pessoa física;

V - Parecer da Secretaria Municipal de Meio Ambiente e Agricultura e/ou licença ambiental expedida pela Companhia de Ambiental do Estado de São Paulo (CETESB), quando necessário;

VI - Planta baixa e memorial descritivo das instalações;

VII - Laudo de exame microbiológico e físico-químico da água de abastecimento atestando sua potabilidade;

VIII – Laudo para o funcionamento expedido pelo Responsável Técnico da Vigilância Sanitária.

Art.7º. Todas as instalações, móveis, equipamentos e utensílios dos estabelecimentos devem ser lavados rotineiramente e devidamente higienizados com produtos registrados no órgão competente.

Art. 8º. Os estabelecimentos deverão adotar sistema de controle integrado de pragas.

Art. 9º. É proibido o uso de recipientes de zinco, latão ferro estanhado ou com ligas superiores a 2% de chumbo, assim como qualquer utensílio danificado que possa comprometer a qualidade sanitária dos produtos artesanais.

Art. 10. É proibido nas instalações de processamento e elaboração de produtos artesanais, fazer refeições, fumar, depositar produtos, objetos e materiais estranhos à sua finalidade, assim como, o uso de perfume e de quaisquer adornos.

Art. 11. Nas câmaras frias ou outros equipamentos de refrigeração deve ser observado rigorosamente às condições de funcionamento e higiene.



Prefeitura do Município de Angatuba

Rua João Lopes Filho, 120, Centro

CEP 18240-000 - Angatuba - SP

Tel: (15)3255 9500

Art. 12. Serão exigidos para todos os manipuladores de alimentos e proprietários das agroindústrias e indústrias familiares, exame de saúde e laudo médico e/ou odontológico quando a Vigilância Sanitária, julgar necessário.

Parágrafo único – As inspeções médicas poderão ser solicitadas quantas vezes a Vigilância Sanitária julgar necessário.

Art. 13. O uso do uniforme limpo e completo (gorro, luvas, avental e calçado próprio) é obrigatório para todos os manipuladores, devendo também ser observadas todas as práticas de higiene das pessoas e das dependências.

Art. 14. A fiscalização e inspeção sanitária obedecerão às normas estabelecidas nesta Lei, no Regulamento da Prévia Inspeção e Fiscalização Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (Decreto 30.691 DE 29/03/52) do Ministério da Agricultura, Resolução – RDC Nº 216 de 15 de Setembro de 2004 (Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação) e serão exercidas pelos técnicos credenciados de Angatuba.

Art. 15. A VIGILÂNCIA SANITÁRIA MUNICIPAL (VISA) será exercida exclusivamente por profissionais habilitados, segundo o ramo de atividade específico a que se destina cada estabelecimento inspecionado, ou seja:

I - Na prévia inspeção e fiscalização de produtos de origem vegetal – Médico Veterinário;

II - Nas demais atividades complementares, de acordo com atuação específica de cada profissional:

a) Médico Veterinário;

b) Nutricionista, Economista doméstico ou Tecnólogo em Alimentos;

c) Técnico Agrícola;

d) Demais profissionais técnicos devidamente capacitados.

Art. 16. A inspeção e fiscalização de que trata o presente regulamento abrange, sob o ponto de vista de produção e sanitário, o recebimento, a manipulação, o beneficiamento, a transformação, a elaboração, o preparo, a conservação, o acondicionamento, a embalagem, o depósito, a rotulagem, a armazenagem e o trânsito de quaisquer produtos e sub-produtos, destinados a alimentação humana.



Prefeitura do Município de Angatuba

Rua João Lopes Filho, 120, Centro

CEP 18240-000 - Angatuba - SP

Tel: (15)3255 9500

Art. 17. A Vigilância Sanitária poderá baixar *Normas Técnicas* (NT) e *Instruções Adicionais* (IA) para o exercício da inspeção e fiscalização, do processamento, elaboração e comercialização dos produtos artesanais comestíveis de origem vegetal.

Art. 18. O processamento dos produtos artesanais deverá obedecer rigorosamente todos os padrões higiênico-sanitários, físico-químicos e microbiológicos estabelecidos pela legislação Federal, Estadual e Municipal vigente.

Art. 19. Cada tipo de produto deverá ter aprovação e registro de sua fórmula e de seu rótulo junto à Vigilância Sanitária, que além das exigências previstas pela legislação específica de rotulagem exigirá que os rótulos dos produtos artesanais contenham obrigatoriamente as seguintes indicações:

I - Nome do produto em caracteres destacados e uniformes;

II - Nome e identificação do estabelecimento responsável;

III – Selo de Inspeção Sanitária Municipal (SIM);

IV - Natureza do estabelecimento, conforme a classificação oficial prevista nesta Lei;

V - Localização do estabelecimento;

VI - Espaço previsto para colocar a data de fabricação disposto em sentido horizontal ou vertical;

VII - Peso ou conteúdo líquido e peso da embalagem;

VIII - Informação Nutricional e lista de ingredientes da composição em ordem decrescente da respectiva proporção;

IX - Prazo de validade do produto;

X - Número de registro do produto no SIM, conforme relação de códigos do ANEXO I;

XI – Lote;

XII - Instruções para preparo e conservação do produto;

XIII - Indicação de que o produto é artesanal.

Art. 20. O Selo de Inspeção Municipal representa a marca oficial usada unicamente nos estabelecimentos sujeitos à fiscalização da VISA, conforme definidos no art. 1º e constitui a garantia que o produto foi elaborado dentro das normas e padrões higiênico-sanitários.

Art. 21. Após a aprovação dos rótulos de cada produto artesanal, eles serão registrados na VISA, mediante um código composto pelo número de registro do



Prefeitura do Município de Angatuba

Rua João Lopes Filho, 120, Centro

CEP 18240-000 - Angatuba - SP

Tel: (15)3255 9500

estabelecimento, seguido pelo código do produto como identificado no ANEXO I, separados por uma barra.

Art. 22. A confecção dos rótulos pelos estabelecimentos só poderá ser realizada com autorização da VISA, em formulário próprio e endereçada à gráfica indicada pelo requerente, onde se fará constar a tiragem da impressão de cada modelo.

Parágrafo único. Após a confecção dos rótulos, o estabelecimento deverá encaminhar à VISA, uma via ou cópia da Nota Fiscal da gráfica, acompanhada de 3 (três) exemplares de cada rótulo impresso.

Art. 23. - O Selo de Inspeção Municipal deve obedecer exatamente as características e modelos descritos no ANEXO II desta Lei.

Art. 24. São atribuições exclusivas da VIGILÂNCIA SANITÁRIA MUNICIPAL

(VISA):

I - Definir os produtos passíveis de serem elaborados artesanalmente, conforme o risco à saúde do consumidor, à natureza e origem da matéria prima, ingredientes e volume de produção de cada produto;

II - Inspeccionar e fiscalizar o estabelecimento, as instalações, os equipamentos, a matéria prima, os ingredientes e os produtos elaborados artesanalmente;

III - Analisar fórmulas, rótulos e embalagens a serem utilizadas na elaboração e embalagem dos produtos;

IV - Analisar e aprovar as plantas e os fluxogramas de produção dos estabelecimentos, assim como as instalações das indústrias familiares;

V - Verificar as carteiras de saúde, os laudos de exame de água e outros atestados ou exames que se julgar necessário para a garantia sanitária dos produtos elaborados;

VI - Aprovar o registro das agroindústrias artesanais assim como expedir e renovar os alvarás sanitários;

VII - Analisar e aprovar os memoriais descritivos ou Procedimentos Operacionais Padronizados (POP's) e o Manual de Boas Práticas de Fabricação na elaboração dos produtos comestíveis artesanais, nos estabelecimentos que se julgar necessário;

Art. 25. As infrações às normas previstas nesta Lei serão punidas de acordo com as legislações federal, estadual e municipal vigentes.

Art. 26. As agroindústrias artesanais, assim como as indústrias familiares responderão legal e juridicamente pelos danos à saúde pública, caso se comprove a omissão



Prefeitura do Município de Angatuba

Rua João Lopes Filho, 120, Centro

CEP 18240-000 - Angatuba - SP

Tel: (15)3255 9500

ou negligência inerentes à observância dos padrões higiênico-sanitários, físico-químicos e microbiológicos dos produtos artesanais.

Art. 27. Toda alteração, ampliação reforma ou construção no estabelecimento registrado, só poderá ser feita com a prévia aprovação e autorização da Vigilância Sanitária.

Art. 28. Os ingredientes, os aditivos, embalagens e as matérias primas utilizadas nos produtos comestíveis artesanais deverão ter registro junto aos órgãos competentes (Ministério da Saúde, Ministério da Agricultura, SIF, SIE ou VISA).

Art. 29. As agroindústrias artesanais se obrigam a manter um controle de produção cujos mapas estatísticos deverão ser encaminhados mensalmente à Vigilância Sanitária.

Art. 30. Fica instituída a taxa de análise, aprovação de projeto e registro do estabelecimento, de competência do Serviço de Inspeção Municipal.

§1º - o requerente deverá recolher as respectivas taxas, para o custeio dos serviços de inspeção e fiscalização, prestados ao contribuinte ou posto à sua disposição, visando à garantia dos produtos comercializados no âmbito exclusivamente municipal.

§2º- Constitui fato gerador da:

I - Taxas do exercício de fiscalização:

a) - Análise de Projeto Arquitetônico:

- O1 (uma) Unidade Fiscal do Estado de São Paulo UFESP, por projeto;

b) - Vistoria prévia de área para implantação de projeto arquitetônico:

- O1 (uma) Unidade Fiscal do Estado de São Paulo - UFESP, por vistoria;

c) - Vistoria de edificação de projeto de estabelecimento para fins de registro no

SIM/POA:

- O1 (uma) Unidade Fiscal do Estado de São Paulo - UFESP, por vistoria;

d) - Apreensão Cautelar de Produto, sub-produto, animais e outros;

- O3 (três) Unidades Fiscais do Estado de São Paulo — UPESP, por produto on animal apreendido;

e) - Inspeção em linha de produção dos produtos vegetais:

- O3 (três) Unidades Fiscais do Estado de São Paulo — UFESP, por turno de inspeção ou por expediente.

II - Taxas de prestação de serviços:

a) - Concessão de Alvará de Registro de Estabelecimento



Prefeitura do Município de Angatuba

Rua João Lopes Filho, 120, Centro

CEP 18240-000 - Angatuba - SP

Tel: (15)3255 9500

- 01 (uma) Unidade Fiscal do Estado de São Paulo - UFESP, por Alvará;

b) - Verificação de Regular Funcionamento, cobrado anualmente:

- 01 (uma) Unidade Fiscal do Estado de São Paulo - UFESP, por renovação;

c) - Emissão de 2ª via de Alvará de registro de Estabelecimento:

- 02 (duas) Unidades Fiscais do Estado de São Paulo – UFESP, por emissão;

d) - Registro de Rótulo de produtos:

- 01 (uma) Unidade Fiscal do Estado de São Paulo - UFESP, por registro de produto.

III — Taxas de Coletas fiscais de produtos para controle microbiológico e físico-químico:

a) - Coleta de produto no estabelecimento para análise microbiológica;

- 02 (duas) Unidades Fiscais do Estado de São Paulo - UFESP, por amostra de alimento coletado;

b) - Coleta de água no estabelecimento ou na propriedade para análise microbiológica;

- 01 (uma) Unidade Fiscal do Estado de São Paulo — UFESP, por amostra de água coletada;

c) - Coleta de produto no estabelecimento para análise físico-química;

- 03(três) Unidades Fiscais do Estado de São Paulo - UFESP, por amostra de alimento coletado;

d) - Coleta de água no estabelecimento ou na propriedade para análise físico-química;

-03 (três) Unidades Fiscais do Estado de São Paulo - UFESP, por amostra de água coletada.

§3º - Caracteriza-se como sujeito passivo das taxas a pessoa física ou jurídica, que for submetida ao regular poder de polícia ou a quem forem prestados os serviços descritos nos incisos II e III, do §1º, deste artigo.

§4º - A receita advinda das multas, taxas e serviços decorrentes desta lei de seu regulamento será recolhida ao Fundo Municipal de Desenvolvimento Rural de Angatuba - SP, para equipar, estruturar e custear as atividades do Serviço de Inspeção Municipal de e de educação sanitária no Município de Angatuba - SP, quando o Serviço de Inspeção Municipal - SIM



Prefeitura do Município de Angatuba

Rua João Lopes Filho, 120, Centro

CEP 18240-000 - Angatuba - SP

Tel: (15)3255 9500

e a prévia inspeção sanitária e industrial, em todo o território do Município de Angatuba, SP, de todos os produtos de origem vegetal, comestíveis ou não, forem realizadas pelo município de Angatuba/SP.

Art. 31. A infração à legislação referente aos produtos de origem vegetal sujeita o infrator às seguintes sanções:

I - Advertência, quando o infrator for primário e não tiver agido com dolo ou má-fé;

II - multa de até 200 (duzentas) Unidades Fiscais do Estado de São Paulo — UFESP, nos casos não compreendidos no inciso anterior;

III - apreensão ou condenação das matérias primas, produtos, subprodutos e derivados de origem vegetal quando não apresentarem condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim a que se destinam ou forem adulterados;

IV - suspensão de atividade que causa risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária, ou no caso de embarço à ação fiscalizadora;

V - interdição total ou parcial do estabelecimento quando a infração consistir na adulteração ou falsificação habitual do produto ou se verificar, mediante inspeção técnica realizada pela autoridade competente, a inexistência de condições higiênico-sanitárias previstas em normas técnicas.

§1º - As multas previstas neste artigo serão agravadas levando-se em conta, além das circunstâncias configuradoras da infração, a situação econômico-financeira do infrator e os meios ao seu alcance para cumprir a lei.

§2º - A suspensão de que trata o inciso IV cessará quando sanado o risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária ou no caso de franquia da atividade à ação da fiscalização.

§3º - A interdição de que trata o inciso V poderá ser levantada, após o atendimento das exigências que motivaram a sanção.

§4º - Se a interdição não for levantada nos termos do parágrafo anterior, decorridos 06 (seis) meses, será cancelada a licença.

VI — Cancelamento/Cassação de registro.

Parágrafo Único - O cancelamento/cassação de registro de que trata o inciso VI se dará em decorrência da constatação da impossibilidade do estabelecimento permanecer em funcionamento sem pôr em risco a saúde pública, ou nos casos de funcionamento desautorizado, sendo o estabelecimento regularmente interditado pelo SIM.



Prefeitura do Município de Angatuba

Rua João Lopes Filho, 120, Centro

CEP 18240-000 - Angatuba - SP

Tel: (15)3255 9500

Art. 32. Fica autorizado o Poder Executivo a regulamentar a presente Lei através de Decreto.

Art. 33. O rol de produtos derivados descritos no Anexo I desta Lei, obedecida a sequência de códigos de classificação, poderão ser acrescentados ou suprimidos a critério da Vigilância Sanitária Municipal.

Art. 34. A Secretaria Municipal de Saúde, disponibilizará os selos para a Vigilância Sanitária, arcando com as despesas de confecção.

Parágrafo único. O selo será repassado as agroindústrias artesanais e indústrias familiares a preço de custo.

Art. 35. Os casos omissos serão resolvidos pela Secretaria Municipal de Saúde, Vigilância Sanitária e Assessoria Jurídica.

Art. 36.º Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

Prefeitura do Município de Angatuba, 19 de setembro de 2023.

NICOLAS BASILE ROCHEL

Prefeito Municipal



Prefeitura do Município de Angatuba

Rua João Lopes Filho, 120, Centro

CEP 18240-000 - Angatuba - SP

Tel: (15)3255 9500

ANEXO I

RELAÇÃO E CÓDIGOS PARA REGISTRO DE PRODUTOS ARTESANAIS

<i>Descrição do produto</i>	<i>Código</i>
A- Massas	
Pães e afins	A-01
Bolos	A-02
Biscoitos	A-03
Macarrão e afins	A-04
Pizzas	A-05
Tortas salgadas e afins	A-06
B- Bebidas destiladas e fermentadas	
Vinho	B-01
Licor	B-02
Cachaça Artesanal	B-03
Vinho de Jabuticaba	B-04
C- Microrganismos (cogumelo e afins)	
“In natura”	C-01
Conservas	C-02
Seco	C-03
D- Temperos e afins	
Vinagre	D-01
Temperos caseiros	D-02
E- Grãos e derivados	
Café	E-01
Fubá	E-02
Canjica	E-03
Milho de pipoca	E-04



Prefeitura do Município de Angatuba

Rua João Lopes Filho, 120, Centro

CEP 18240-000 - Angatuba - SP

Tel: (15)3255 9500

Farinha de Mandioca	E-05
Polvilho	E-06
F- Gelado comestíveis	
Sorvete	F-01
Picolé	F-02

G- Derivado de frutas, legumes e hortaliças

Compotas	G-01
Geléias	G-02
Polpas (todos os tipos)	G-03
Frutas desidratadas	G-04
Oleaginosas (amendoim, macadâmia, castanhas, entre outras)	G-05
Sucos	G-06
Conservas	G-07
Doces cristalizados	G-08
Doces pastosos	G-09
Doces em barras	G-10
Suspiro	G-11
Tortas doces e afins	G-12

H- Derivados de cana-de-açúcar

Açúcar mascavo	H-01
Melado	H-02
Rapadura	H-03
Bala	H-04

OBS: Produtos derivados, não constantes nesta lista, serão acrescentados, obedecendo à mesma seqüência de códigos de classificação.



Prefeitura do Município de Angatuba

Rua João Lopes Filho, 120, Centro

CEP 18240-000 - Angatuba - SP

Tel: (15)3255 9500

ANEXO II

SELO OFICIAL DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

a) MODELOS:



Modelo 01



Modelo 02



Modelo

03

b) FORMA: Elíptica no sentido horizontal.

c) COR: Preta

d) DIMENSÕES :

- Modelo 01 – 5,0 (cinco) cm de comprimento por 3 (três) cm de altura.
- Modelo 02 - 4,0 (quatro) cm de comprimento por 2,5 (dois virgula cinco) cm
- Modelo 03 - 3,0 (três) cm de comprimento por 1,8 (um virgula oito) cm de altura.

e) USO:

Modelo 01- Para embalagens de produtos com peso superior a 5 kg.

Modelo 02 - Para embalagens de produtos com peso superior a 1 kg.

Modelo 03 - Para embalagem de produtos com peso inferior a 1 kg.

f) DIZERES:

Acompanhando a margem externa superior as palavras: **SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE E MEDICINA PREVENTIVA**; Na margem interna superior as palavras: **Angatuba-SP**; No centro e em negrito as palavras: **SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL**; Abaixo desta as iniciais **S.I.M** e o número de registro do estabelecimento (em negrito e destacados); e,
Na margem inferior externa as palavras **SECRETARIA MUNICIPAL DE MEIO AMBIENTE E AGRICULTURA**.

g) Este selo deve estar impresso no rótulo do produto.