

## **DECRETO MUNICIPAL Nº 021 DE 09 DE FEVEREIRO DE 2017**

Regulamenta a Lei Municipal nº 2.305, de 25 de Abril de 2016, que institui o “SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL E VEGETAL” no município de Paraguaçu.

O PREFEITO MUNICIPAL DE PARAGUAÇU, Estado de Minas Gerais, no uso das atribuições que lhe confere o art. da Lei Orgânica do Município e considerando o disposto na Lei nº 2.305, de 25 de Abril de 2016,

### **D E C R E T A:**

#### **TÍTULO I DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**

**Art. 1º** - O Serviço de Inspeção Municipal, instituído pela Lei nº 2.305, de 25 de abril de 2016 seguirá as normas e procedimentos estabelecidos neste Regulamento.

**Art. 2º**- O Serviço de Inspeção Municipal - S.I.M., subordinado à Secretaria Municipal de Agricultura, Pecuária e Abastecimento, tem por finalidade a inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal, comestíveis e não comestíveis sejam ou não adicionados de produtos vegetais, preparados, transformados, manipulados, fracionados, recebidos, acondicionados, depositados e em trânsito no Município de Paraguaçu, conforme normas estabelecidas na Lei nº 2.305 e neste Regulamento.

**Art. 3º** - A Secretaria Municipal de Saúde, através da Vigilância Sanitária, continuará fiscalizando e inspecionando todos os alimentos na área de comercialização, em consonância com a legislação sanitária em vigor.

**Parágrafo Único** - Os produtos de origem vegetal continuarão sendo regularizados e inspecionados através da VIGILÂNCIA SANITÁRIA REGIONAL, situada na cidade de ALFENAS.

**Art. 4º**- A fiscalização será feita com estrita observância à competência privativa estadual ou federal nos seguintes locais:

**I** - nos estabelecimentos industriais especializados e nas propriedades rurais com instalações adequadas para o preparo ou industrialização dos derivados da carne, sob qualquer forma de consumo;

**II** - nos entrepostos de recebimento e distribuição do pescado e nas fábricas que o industrializarem;

**III** - nas usinas de beneficiamento do leite nas fábricas de laticínios, nos postos de recebimento, refrigeração e manipulação dos seus derivados e nos respectivos entrepostos;

**IV** - nos entrepostos de ovos e fábricas de produtos derivados;

**V** - nos entrepostos que, de modo geral, recebam, manipulem, armazenem, conservem ou acondicionem produtos de origem animal;

**VI** - nas propriedades rurais.

**Art. 5º** - Entende-se por estabelecimento de produtos de origem animal, para efeito desta lei, qualquer instalação ou local nos quais são industrializados, recebidos, manipulados, fracionados, elaborados, transformados, preparados, conservados, armazenados, depositados, acondicionados, rotulados e embalados com finalidade industrial ou comercial, a carne e seus derivados, a caça e seus derivados, o pescado e seus derivados, o mel e seus derivados, a cera de abelhas e seus derivados e o leite e seus derivados, verduras, legumes e frutas minimamente processados.

**Art. 6º** - Não será exigida área climatizada para desossa em açougues e casa de carnes.

**Art. 7º** - Para confecção de derivados de carne será indispensável a climatização do ambiente, a se julgar pelo SIM.

**PARÁGRAFO ÚNICO** - Ficarà permitido usar o mesmo ambiente para desossa e confecção de derivados de carne, desde que, devidamente climatizado (15 a 18°C), em períodos alternados e com a rotina de uso do ambiente constando no manual de boas práticas do estabelecimento.

**Art. 8º** - Compete à Secretaria Municipal de Agricultura, Pecuária e Abastecimento:

**I** - observar as normas técnicas estaduais e federais de produção e classificação dos produtos de origem animal e para as atividades de fiscalização e inspeção dos produtos de origem animal;

**II** - executar atividades de treinamento técnico de pessoal envolvido na fiscalização, inspeção e classificação;

**III** - criar mecanismos de divulgação junto às redes pública e privada, bem como junto a população, objetivando orientar e esclarecer o consumidor.

**Parágrafo Único** - A Secretaria Municipal de Saúde, através do Departamento de Vigilância Sanitária, exercerá no âmbito de sua competência, a direção única e as atribuições previstas na Lei Federal nº 8.080/90, Lei nº 13.317/99 e legislação sanitária em vigor.

**Art. 9º** - É proibido o funcionamento no Município de qualquer estabelecimento industrial ou entreposto de produtos de origem animal que não esteja previamente registrado, na forma desta lei, e conforme legislação estadual e federal.

**Art. 10** - Os estabelecimentos registrados que preparam subprodutos não destinados a alimentação humana só pode receber matérias-primas de locais não fiscalizados, quando acompanhados de certificados sanitários da Divisão de Defesa Sanitária Animal da região.

**Art. 11** - A Secretaria de Agricultura, Pecuária e Abastecimento, através do Serviço de Inspeção Municipal – SIM, incumbida da inspeção sanitária municipal de produtos de origem animal, deverá coibir o abate de aves, coelhos, a produção de leite e seus derivados, mel, ovos, pescado e seus derivados, e a respectiva comercialização e/ou industrialização dos seus produtos, separadamente ou em ações conjuntas com os agentes e fiscais sanitários da Vigilância Sanitária do Município, podendo para tanto, requisitar força policial.

**Art. 12** - Os servidores incumbidos da execução desta lei terão carteira de identidade pessoal e funcional fornecida pela Secretaria Municipal de Agricultura, Pecuária e Abastecimento, da qual constará, além da denominação do órgão, o número de ordem, nome, fotografia, cargo, data da expedição e validade.

**Parágrafo Único** - Os servidores a que se refere o presente artigo, no exercício de suas funções, ficam obrigados a exhibir a carteira funcional.

**Art. 13** - Quando destinado à elaboração de conservas em geral, por “carne” (matéria-prima) devem-se entender as massas musculares, despojadas de gordura aponeuroses, vasos, gânglios, tendões e ossos.

**Art. 14-** A simples designação “produto”, “subproduto”, “mercadoria” ou gênero significa, para efeito do presente regulamento, que se trata de “produto de origem animal ou suas matérias primas”.

## **TÍTULO II CLASSIFICAÇÃO DOS ESTABELECIMENTOS**

**Art. 15** - Para a classificação dos estabelecimentos de produtos de origem animal será observado o disposto nos artigos 20 a 31 do Decreto nº 30.691 e posteriores alterações da lei federal.

## **TÍTULO III DOS ESTABELECIMENTOS**

### **CAPÍTULO I FUNCIONAMENTO DOS ESTABELECIMENTOS**

**Art. 16** - Não será autorizado o funcionamento de estabelecimentos de produtos de origem animal, sem as instalações e equipamentos que compreendem as dependências mínimas, maquinário e utensílios diversos, para a finalidade a que se destine, face à capacidade de produção de cada estabelecimento.

**Art. 17** - Os estabelecimentos de produtos de origem animal, devem satisfazer às seguintes condições básicas e comuns:

**I** - dispor de área suficiente para a construção do edifício ou edifícios principais e demais dependências;

**II** - dispor de luz natural e artificial abundantes, bem como de ventilação suficientes em todas as dependências, respeitadas as peculiaridades de ordem tecnológica cabíveis,

**III** - possuir pisos e paredes de cor clara, impermeabilizados de maneira a facilitar a limpeza e higienização;

**IV** - ter paredes e separações revestidas ou impermeabilizadas, como regra geral, até 2 m (dois metros) de altura no mínimo e, total ou parcialmente quando necessário, com azulejos brancos vidrados ou outro material adequado; a parte restante será convenientemente rebocada e pintada com tinta lavável/ impermeável;

**V** - possuir teto de material adequado em todas as dependências onde se realizem trabalhos de recebimento, manipulação e preparo da matéria-prima e produtos comestíveis, de fácil limpeza e higienização;

**VI** - dispor de dependências e instalações mínimas para industrialização, conservação, embalagem e depósito de produtos comestíveis, separadas por meio de paredes totais das destinadas ao preparo de produtos não comestíveis;

**VII** - dispor de mesas de aço inoxidável na superfície para os trabalhos de manipulação e preparo de matérias primas e produtos comestíveis, montadas em estrutura de aço inoxidável, ferro com produto anti - ferrugem e pintado de branco com tinta impermeável e lavável ou alvenaria revestida com piso;

**VIII** - dispor de caixas, bandejas, gamelas, tabuleiros e quaisquer outros recipientes, em aço inoxidável ou material plástico. Os tanques segundo sua finalidade, podem ser em alvenaria, convenientemente revestidos de azulejo branco com rejunte menor/estrito possível;

**IX** - dispor de rede de abastecimento de água para atender suficientemente às necessidades do trabalho industrial e às dependências sanitárias e, quando for o caso, de instalações para tratamento de água;

**X** - dispor de água fria e quente abundante (quando houver necessidade), em todas as dependências de manipulação e preparo, não só de produtos, como de subprodutos não comestíveis;

**XI** - dispor de rede de esgoto com ralos dotados de sifão, em todas as dependências, ligadas a tubos coletores e estes ao sistema geral de escoamento, dotada de canalizações amplas de instalações para retenção e aproveitamento de gordura, resíduos e corpos flutuantes, bem como para depuração artificial, e sistema adequado de tratamento de resíduos efluentes compatíveis com a solução escolhida para destinação final;

**XII** - dispor de rouparia, vestiários, uniformes enumerados de acordo com os dias da semana, banheiros e demais dependências necessárias, em número proporcional ao pessoal; instalados separadamente para cada sexo, isolados e separados das dependências onde são beneficiados produtos destinados à alimentação humana; quando necessário;

**XIII** - possuir pátios e ruas pavimentadas, bem como as áreas destinadas a secagem de produtos;

**XIV** - dispor de sede para a Inspeção Municipal que, compreenderá salas de trabalho, laboratórios, arquivos, vestiários, banheiros e instalações sanitárias, quando necessário;

**XV** - dispor de janelas e portas teladas, de fácil abertura e conter dispositivo para fechamento automático - molas, de modo a ficarem livres os corredores e passagens e à prova de insetos quando for o caso;

**XVI** - possuir instalações de frios com câmara e antecâmara que se fizerem necessárias, em número e área suficientes segundo a capacidade do estabelecimento;

**XVII** - possuir escadas que apresentem condições de solidez e segurança construídas de concreto armado, de alvenaria ou metal, providas de corrimão e patamares após cada lance de 20 (vinte) degraus e inclinação de 50 (cinquenta) graus em qualquer dos seus pontos; as escadas em caracol só serão toleradas como escadas de emergência;

**XVIII** - dispor de equipamento necessário e adequado aos trabalhos, obedecidos aos princípios da técnica industrial, inclusive para aproveitamento e preparo de produtos não comestíveis;

**XIX** - serão evitadas as transmissões, porém quando isso não for possível, devem ser instalações de forma a não prejudicarem os trabalhos de dependência exigindo-se, conforme o caso, que sejam embutidas;

**XX** - possuir canalização em tubos próprios para a água destinada exclusivamente a serviços de lavagem de paredes e pisos, e a ser utilizada por meio de mangueiras de cor vermelha; a água destinada a limpeza do

equipamento empregado na manipulação de matérias-primas e produtos comestíveis, será usada por meio de mangueiras de cor branca ou preta;

**XXI** - só possuir telhados de meia água quando puder ser mantido o pé direito a altura mínima da dependência ou dependências correspondentes;

**XXII** - dispor de dependências para armazenamento do combustível usado na produção de vapor;

**XXIII** - dispor de dependências para administração, oficinas, depósitos diversos, embalagem, rotulagem, expedição e outras se necessárias;

**XXIV** - o estabelecimento que já se encontra em funcionamento, deve se adequar as mudanças (a julgar pelo SIM) e seguir as normas deste regulamento.

**XXV** - É da competência privativa do médico-veterinário, conforme dispõe o artigo 5º da Lei Federal nº 5.517/68, o exercício das seguintes atividades e funções, a cargo da união, dos Estados, dos Municípios, dos Territórios Federais, entidades autárquicas, paraestatais e de economia mista e particular:

**I** - a direção técnica sanitária dos estabelecimentos industriais de produtos de origem animal;

**II** - a inspeção e a fiscalização sob o ponto-de-vista sanitário, higiênico e tecnológico dos abatedouros, fábricas de conservas de carne e de pescado, em que se empregam produtos de origem animal, usinas e fábricas de laticínios, entrepostos de carne, leite, peixe, ovos, mel, cera e demais derivados da indústria pecuária e, de um modo geral, quando possível, de todos os produtos de origem animal nos locais de produção, manipulação, armazenagem e comercialização.

**III** - No caso dos produtores ou estabelecimentos comerciais que obtenham sua produção através de matéria prima inspecionada pelos órgãos competentes, comprovada através de selos, notas fiscais, poderão ter como responsável técnico um profissional nutricionista habilitado por seu conselho.

**Art. 18** - Os estabelecimentos destinados ao abate de aves e coelhos devem ainda satisfazer às seguintes condições:

**I** - dispor de plataforma coberta para recepção dos animais, protegida dos ventos dominantes e da incidência direta dos raios solares; que serão dispensadas se o abate for inferior a 300 animais/dia, e se o transporte dos animais for feito manualmente.

**II** - dispor de mecanismo que permita realizar as operações de sangria, esfola, evisceração e preparo da carcaça (toailete) com as aves, ou coelhos suspensos pelos pés e/ou cabeças;

**III** - dispor de dependência exclusiva para a operação de sangria;

**IV** - dispor de dependência exclusiva para as operações de escaldagem e depenagem ou de esfolagem, no caso de coelhos;

**V** - dispor de dependências exclusivas para as operações de evisceração, toalete, pré-resfriamento, gotejamento, classificação e embalagem;

**VI** - dispor, quando for o caso, de dependência para a realização de cortes de carcaça.

**Art. 19** - Os estabelecimentos de leite e derivados devem satisfazer mais às seguintes condições:

**I** - estar localizados em pontos distantes de fontes produtoras de mau cheiro, cercados ou telados, assim evitando o trânsito de animais e de pessoas não autorizadas;

**II** - construir as dependências de maneira a se observar, se for o caso, desníveis na seqüência dos trabalhos de recebimento, manipulação, fabricação e maturação dos produtos;

**III** - ter as dependências principais do estabelecimento, como as de recebimento de matéria-prima, desnatação, beneficiamento, salga, cura, envasilhamento e depósitos de produtos utilizados na alimentação humana, separadas por paredes inteiras das que se destinam a lavagem e esterilização dos latões ou ao preparo de produtos não comestíveis;

**IV** - ser construído no centro de terreno, afastado dos limites das vias públicas, preferentemente 05 (cinco) metros na frente e dispor de entradas laterais que permitam a movimentação dos veículos de transporte;

**V** - ter pé-direito mínimo de 3,50 m (três metros e cinquenta centímetros) nas dependências de trabalho, 03 (três) metros nas plataformas, laboratórios e lavagem do vasilhame, 2,80 m (dois metros e oitenta centímetros) nos vestiários e instalações sanitárias;

**VI** - ter as dependências orientadas de tal modo que os raios solares não prejudiquem os trabalhos de fabricação ou maturação dos produtos;

**VII** - dispor de aparelhagem industrial completa e adequada para a realização de trabalhos de beneficiamento e industrialização, utilizando maquinário preferentemente conjugado, adequando a produção em pequena escala;

**VIII** - dispor de dependência ou local apropriado e convenientemente aparelhada para a lavagem e esterilização do vasilhame;

**Art. 20** - Os estabelecimentos destinados ao mel, cera de abelhas e seus derivados devem:

I - dispor de dependências de recebimento;

II - dispor de dependências de manipulação, preparo, classificação e embalagem do produto.

**Art. 21** - Os ângulos entre paredes e pisos serão arredondados com o mesmo material de impermeabilização.

**Parágrafo Único** - É proibido o emprego de utensílios em geral (gamelas, bandejas, mesas, carros, tanques e outros) com angulosidades ou frestas.

**Art. 22** - Nenhum estabelecimento de produto de origem animal pode ultrapassar a capacidade de suas instalações e equipamentos.

**Art. 23** - A construção dos estabelecimentos deve obedecer as exigências que estejam previstas no Código Municipal de Obras, na legislação federal e estadual e as de ordem sanitária ou industrial, previstas neste regulamento.

**Art. 24** - Qualquer estabelecimento que interrompa seu funcionamento por espaço superior a seis (6) meses, só pode reiniciar os trabalhos mediante inspeção prévia de todas as dependências, instalações e equipamentos.

## **CAPÍTULO II REGISTRO E RELACIONAMENTO DE ESTABELECEMENTOS**

**Art. 25** - Nenhum estabelecimento pode realizar comércio municipal com produtos de origem animal sem estar registrado na Secretaria de Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

**Art. 26** - Estão sujeitos aos registros os seguintes estabelecimentos:

I – abatedouro de aves, coelhos e peixes, charqueadas, fábricas de produtos suínos, fábricas de conservas, fábricas de produtos gordurosos, entrepostos de carnes e derivados não comestíveis;

II - usinas de beneficiamento, fábricas de laticínios, postos de recebimento, refrigeração, manipulação do leite e seus derivados;

III - entrepostos de pescados e fábricas de conserva de pescados;

IV - entrepostos de ovos e fábricas de conserva de ovos;

V- verduras, legumes e frutas minimamente processados.



**Art. 27** - O registro no Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M., será requerido no Serviço de Inspeção Municipal, instruindo-se o processo com os seguintes documentos:

**I** - Requerimento – ANEXO 1

**II** - Dados do proprietário – ANEXO 2

**III** - Dados do estabelecimento – ANEXO 3

**IV**- Declaração de responsabilidade técnica– ANEXO 4

**V** - Dados do responsável técnico – ANEXO 5

**VI** - Memorial Econômico Sanitário do Estabelecimento – ANEXO 6

**VII** – Manual de Boas Práticas

**VIII** – POP`s (Programa Operacional Padrão)

**IX** – Plano de Gerenciamento de resíduos sólidos e líquidos – ANEXO 7

**X** - Cadastro do produto – ANEXO 8

**XI** - Declaração – ANEXO 9

**XII** - Início de atividades – ANEXO 10

**XIII** - Fluxograma de produção – ANEXO 11

**XIV**- Composição dos produtos – ANEXO 12

**XV**- Declaração de Responsabilidade de Coordenação de Produção – Anexo 13

**XVI** - Projeto arquitetônico completo devidamente assinado por engenheiro ou arquiteto responsável, registrado no CREA e com ART.

**XVII**- Planta baixa de cada pavimento em escala 1:100 ou 1:50, com layout de equipamento e mobiliário.

**XVIII** - Memorial descritivo da construção das atividades.

**XIX** - Cópia do CNPJ ou Inscrição de Produtor Rural

**XX** - Cópia do contrato social.

**XXI** - Cópia de locação/arrendamento ou do registro do imóvel (caso o terreno ou prédio não seja próprio).

**XXII** - Cópia do alvará de licença e localização.

**XXIII** - Parecer técnico e laudo de inspeção feito pelo técnico do Serviço de Inspeção Municipal.

**XXIV** - Certidão Negativa de Débito Municipal – CNDM.

**XXV** - Apresentação do croqui dos rótulos para aprovação pelo Serviço de Inspeção Municipal.

**XXVI** - Solicitação para confecção do rótulo (formulário próprio).

**XXVII** - Cópias dos documentos pessoais do proprietário e/ou responsável (RG e CPF).

**XXVIII** - Comprovante de pagamento das taxas;

**XXIX** - Licença ambiental ou protocolo para empreendimentos com maior poder poluidor. Projetos pouco ou não poluentes as medidas de saneamento ambiental devem constar em um plano de gerenciamento de resíduos sólidos e líquidos elaborado pelo engenheiro ambiental e apresentado no órgão do meio ambiente municipal.

**§ 1º** - Os anexos encontram-se no Serviço de Inspeção Municipal da Secretaria de Agricultura Pecuária e Abastecimento;

**§ 2º** - A documentação deverá ser apresentada em 02 (duas) vias, sendo uma original; as plantas em cópias, na escala prevista neste regulamento, assinadas por engenheiros ou arquitetos registrados no CREA.

**XXX** – O registro do estabelecimento se fará por duas etapas, sendo a primeira provisória com a liberação do selo SIM com validade de 6(seis) meses podendo ter TAC (termo de ajustes de conduta) a serem feitos pelos estabelecimentos e a segunda etapa com a liberação de selo SIM definitivo, com renovação anual. Os TACs ficarão a critério e análise do fiscal do S.I.M, podendo ser prorrogado quando se julgar necessário.

**Art. 28** - Para a construção de estabelecimentos novos é obrigatório:

**I** - o exame do terreno, cujo pedido deve ser instruído com a planta do local, especificando a área disponível, acidentes existentes, detalhes sobre a água de abastecimento, a rede de esgoto e indicação do local de escoamento dos resíduos;

**II** - apresentação dos projetos das respectivas construções, nas escalas e cores previstas neste regulamento acompanhadas dos memoriais descritivos das obras a realizar, material a empregar e equipamento a instalar.

**§ 1º** - Quando no meio urbano, o pedido de aprovação da obra será encaminhado à Secretaria Municipal de Administração, que deverá remeter ao

Serviço de Inspeção Municipal, para que seja devidamente instruído o processo com laudo de inspeção fornecido.

**§ 2º** - Será realizada uma inspeção prévia de todas as dependências, situação em relação ao terreno, instalações, equipamento, natureza e estado de conservação das paredes, pisos e tetos, pé-direito, bem como da rede de esgoto e de abastecimento de água, descrevendo-se detalhadamente a procedência, captação, distribuição, canalização e escoamento.

**Art. 29** - As firmas construtoras não darão início à construção de estabelecimentos sujeitos à Inspeção Municipal, sem que os projetos tenham sido previamente aprovados pela Secretaria de Agricultura, Pecuária e Abastecimento, através do Serviço de Inspeção Municipal.

**Art. 30** - Nos estabelecimentos de produtos de origem animal, destinados a alimentação humana, é indispensável para efeito de registro ou relacionamento, a apresentação prévia de boletim oficial de exame da água de abastecimento, que devem se enquadrar nos padrões microbiológicos e químicos previstos na legislação do Ministério da Saúde.

**§ 1º** - Mesmo que o resultado da análise seja favorável, a Secretaria de Agricultura, Pecuária e Abastecimento pode exigir, de acordo com as circunstâncias locais, o tratamento da água.

**Art. 31** - Qualquer ampliação, remodelação ou construção nos estabelecimentos registrados ou relacionados, tanto de suas dependências como instalações, só pode ser feita após aprovação prévia dos projetos pela Secretaria de Agricultura, Pecuária e Abastecimento, através do Serviço de Inspeção Municipal.

**Art. 32** - Não será registrado o estabelecimento destinado à produção de alimentos para consumo humano, quando situado nas proximidades de outro que, por sua natureza, possa prejudicá-lo.

**Art. 33** - As autoridades municipais não permitirão a construção de estabelecimentos que por sua natureza possa prejudicar outros que elaborem produtos utilizados na alimentação humana.

**Art. 34** - Apresentados os documentos exigidos neste regulamento, o Serviço de Inspeção Municipal mandará vistoriar o estabelecimento para apresentação do competente laudo.

**Art. 35** - Autorizado o registro, uma das vias das plantas e dos memoriais descritivos será arquivada no Serviço de Inspeção Municipal e a outra entregue ao interessado.

**Art. 36**- Satisfeita as exigências fixadas no presente regulamento, o Serviço de Inspeção Municipal autorizará a expedição de "TÍTULO DE REGISTRO", constando do mesmo o número do registro, nome da firma e outros detalhes necessários.

**Art. 37** - O Serviço de Inspeção Municipal determinará a inspeção periódica das obras em andamento nos estabelecimentos em construção ou remodelação, tendo-se em vista o plano aprovado.

**Art. 38** - O relacionamento é requerido ao Serviço de Inspeção Municipal e o processo respectivo deve obedecer ao mesmo critério estabelecido para o registro de estabelecimento no que lhe for aplicável.

**Art. 39** - São relacionadas as fazendas leiteiras, os postos de recebimento, as queijeiras, os apiários, os entrepostos de mel e cera de abelhas e as casas atacadistas, fixando-se, conforme o caso, as mesmas exigências para os demais estabelecimentos.

### **CAPÍTULO III HIGIENE DOS ESTABELECIMENTOS**

**Art. 40** - Todas as dependências e equipamentos dos estabelecimentos devem ser mantidos em condições de higiene, antes, durante e após a realização dos trabalhos industriais.

**Art. 41** - Todos os equipamentos e utensílios serão convenientemente marcados de modo a evitar qualquer confusão entre os destinados a produtos comestíveis e os usados no transporte ou depósito de produtos não comestíveis ou ainda utilizados na alimentação de animais usando-se denominações “COMESTÍVEIS” e “NÃO COMESTÍVEIS”.

**Art. 42** - Os pisos e paredes, assim como os equipamentos e utensílios usados na indústria devem ser lavados diariamente e convenientemente desinfetados, neste caso, pelo emprego de substâncias previamente aprovadas.

**Art. 43** - Os estabelecimentos devem ser mantidos livres de moscas, mosquitos, baratas, ratos, camundongos e quaisquer outros animais, agindo-se cautelosamente quanto ao emprego de venenos, cujo uso só é permitido nas dependências não destinadas a manipulação ou depósito de produtos comestíveis e mediante conhecimento da Inspeção Municipal, descrito no POP.

**§ 1º** - Não é permitido para os fins deste artigo, o emprego de produtos biológicos.

**§ 2º** - É proibida a permanência de cães, gatos e de outros animais no recinto dos estabelecimentos.

**Art. 44** - Todo o pessoal que trabalha com produtos comestíveis, desde o recebimento até a embalagem, deve usar uniformes próprios numerados e limpos, inclusive os gorros, não sendo permitido o uso de barba, unhas compridas, esmalte, brincos, anéis, ou qualquer tipo de adereço que venha prejudicar o produto final.

**Art. 45** - O pessoal que manipula produtos condenados ou trabalha em necropsia, fica obrigado a desinfetar as mãos, instrumentos e vestuários com antisépticos apropriados.

**Art. 46** - É proibido fazer refeições nos locais onde se realizam trabalhos industriais, bem como depositar produtos, objetos e material estranho à finalidade da dependência ou ainda guardar roupas de qualquer natureza.

**Art. 47** - É proibido fumar em qualquer dependência dos estabelecimentos.

**Art. 48** - Todas as vezes que for necessário, a Inspeção Municipal deve determinar a substituição, raspagem, pintura e reforma, em pisos, paredes, tetos e equipamentos.

**Parágrafo Único** - A critério do Serviço de Inspeção Municipal pode ser dispensada a impermeabilização de paredes em dependências onde se trabalha com equipamento fechado.

**Art. 49** - As instalações próprias para guarda, pouso e contenção de animais vivos ou depósitos de resíduos industriais, devem ser lavadas e desinfetadas tantas vezes quantas necessárias.

**Art. 50** - As caixas de sedimentação de substâncias residuais devem ser freqüentemente inspecionadas e convenientemente limpas.

**Art. 51** - Durante a fabricação, no embarque ou no transporte, os produtos devem ser conservados ao abrigo de contaminação de qualquer natureza.

**Art. 52** - É proibido empregar na coleta, embalagem, transporte ou conservação de matérias-primas e produtos usados na alimentação humana, vasilhame de cobre, latão de zinco, barro, ferro estanhado, com liga que contenha mais de 2% (dois por cento) de chumbo ou apresente estanhagem defeituosa ou de qualquer utensílio que, pela sua forma e composição, possa prejudicar as matérias primas ou produtos.

**Art. 53** - Os operários que trabalham na indústria de produtos de origem animal serão portadores de carteira de saúde fornecida por autoridade sanitária oficial, com a expressão "apta a manipular alimentos", devem apresentar condições de saúde e ter hábitos higiênicos, sendo que anualmente serão submetidos a exame em repartição da saúde pública, apresentando à Inspeção Municipal as anotações competentes em sua carteira, pelas quais se verifique que não sofrem de doenças que o incompatibilizem com os trabalhos de fabricação de gêneros alimentícios.

**§ 1º** - A inspeção médica é exigida, tantas vezes quantas necessárias, para qualquer empregado do estabelecimento, inclusive seus proprietários se exercerem atividade industrial.

**§ 2º** - Sempre que fique comprovada a existência de demartoses, de doenças infecto-contagiosas ou repugnantes e de portadores indiferentes de salmonelas, em qualquer pessoa que exerça atividade industrial no estabelecimento, ela será imediatamente afastada do trabalho, cabendo à Inspeção Municipal comunicar o fato à autoridade de Saúde Pública.

**Art. 54** - Os continentes já usados, quando destinados ao acondicionamento de produtos utilizados na alimentação humana, devem ser previamente inspecionados, condenando-se os que, após terem sido limpos e desinfetados por meio de vapor e substâncias permitidas, não forem julgados em condições de aproveitamento.

**Parágrafo Único** - Em caso algum é permitido o acondicionamento de matérias primas e produtos destinados à alimentação humana em carros, recipientes ou continentes que tenham servido a produtos não comestíveis.

**Art. 55** - É proibido manter em estoque, nos depósitos de produtos, nas salas de recebimento, de manipulação, de fabricação e nas câmaras frias ou de cura, material estranho aos trabalhos de dependência.

**Art. 56** - Não é permitido residir nos edifícios onde são realizados trabalhos industriais de produtos de origem animal.

**Art. 57** - Serão diariamente limpos e devidamente desinfetados os instrumentos de trabalho.

**Parágrafo Único** - Os estabelecimentos devem ter em estoque, desinfetantes aprovados para uso nos trabalhos de higienização de dependências e equipamentos.

**Art. 58** - As câmaras frias devem ser construídas com mecanismo de abertura interno e corresponder às mais rigorosas condições de higiene, iluminação e ventilação, e deverão ser limpas e desinfetadas pelo menos uma vez por ano.

**Art. 59** - Nos estabelecimentos de leite e derivados é obrigatória rigorosa lavagem e esterilização do vasilhame antes do seu retorno aos postos de origem.

#### **CAPÍTULO IV OBRIGAÇÕES DAS EMPRESAS**

**Art. 60** - Ficam os proprietários de estabelecimentos obrigados a:

**I** - observar e fazer observar todas as exigências deste regulamento;

**II** - fornecer pessoal necessário e habilitado, bem como treinamentos, reciclagem e material adequado para os trabalhos do serviço de inspeção;

**III** - fornecer mensalmente os dados estatísticos de interesse da fiscalização para o controle da produção, industrialização, transporte e comércio de produtos de origem animal;

**IV** - dar aviso antecipado sobre a realização dos trabalhos, mencionando sua natureza, hora de início e provável conclusão;

**V** - todo material fornecido pela firma ficará à disposição e responsabilidade do Serviço de Inspeção Municipal, sendo entregue a firma caso haja cancelamento do registro;

**VI** - manter registro diário de entrada de animais e matérias primas especificando procedência, quantidade, qualidade dos produtos fabricados, saída e destino.

**Art. 61** - Os estabelecimentos de leite e derivados ficam obrigados a fornecer relação atualizada de fornecedores de matéria-prima com os respectivos endereços, quantidade e nome das propriedades rurais e exames de brucelose e tuberculose, dos animais e certificado de vacinações.

## **TÍTULO IV INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE CARNE E DERIVADOS**

### **CAPÍTULO I ABATEDOURO DE AVES**

**Art. 62** - Nos estabelecimentos subordinados a Inspeção Municipal é permitido o abate de aves domésticas, usadas na alimentação humana.

**Art. 63** - A inspeção “ante-mortem” será controlada mediante “livro de registro de entrada de animais”, que deverá conter páginas numeradas, termos de abertura e encerramento devidamente assinados pelo contador responsável pelo estabelecimento, do qual constarão:

**I** - data e hora de entrada;

**II** - espécie do animal;

**III** - número de cabeças;

**IV** - estado dos animais;

**V** - nome e endereço do proprietário

**VI** - observações técnicas

**VII** - Guia de Trânsito Animal (GTA).

Para os fins previstos neste Regulamento as expressões abaixo possuem

os seguintes significados:

**a)-** abatedouro de aves: o estabelecimento cujos produtos serão destinados ao comércio local, dotados de instalações e equipamentos adequados para o abate de aves e obtenção de miúdos;

**b)-** carcaças: os animais abatidos, formados pelas massas musculares e ossos, desprovidos de vísceras torácicas e abdominais, cabeça, pescoço, cauda e pés;

**c)-** miúdos: os órgãos e vísceras comestíveis dos animais abatidos, além dos pés, cauda e pescoço;

**d)-** cortes: as partes obtidas a partir da divisão das carcaças dos animais, em partes padronizadas, acompanhados ou não da respectiva base óssea.

**Parágrafo único** - A destinação de resíduos e efluentes dos estabelecimentos de abate de aves está sujeito às determinações dos órgãos de proteção ambiental, podendo o S.I.M. intervir quando o tratamento for causa de mau cheiro, proliferação de roedores e insetos.

**Art. 64º.** O controle sanitário do plantel abrange todas as ações tecnicamente recomendáveis, para que se mantenham os animais livres de infestações, infecções e outras manifestações patológicas que comprometam a saúde dos planteis e a qualidade tecnológica e sanitária dos produtos finais.

**Art. 65º.** Os planteis fornecedores de aves deverão atender às normas estaduais de obrigatoriedade de vacinações e notificações, e outras normas pertinentes ao Programa Estadual de Sanidade Avícola do Instituto Mineiro de Agropecuária.

## **DAS INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS**

**Art. 66º.** Os acessos aos matadouros de aves devem ser através de estradas que permitam o fácil e normal trânsito de veículos de transporte de animais para abate e de produtos acabados.

**Art. 67º.** O abatedouro deve ser localizado longe de fontes de mau cheiro, poluentes e outros que por sua natureza possam prejudicar a qualidade dos produtos processados.

**Art. 68º.** Nas instalações físicas do prédio principal, serão observados os seguintes critérios:

**01)** - agrupar as instalações, separando área suja da área limpa;

**02)** - **área suja:** será formada pelas dependências de recepção, dessensibilização, sangria, escalda, depenagem e preparo das carcaças (toailete);



**03) - área limpa:** será formada pelas dependências de evisceração, obtenção dos miúdos, toailete, pré-resfriamento, gotejamento, classificação, embalagem, armazenagem sob refrigeração e, quando for o caso, sala de cortes;

**04) -** a separação entre os dois setores será por meio de parede total que possuirá apenas abertura suficiente para a passagem das carcaças, uma a uma, sendo esta abertura designada por "óculo";

**05) -** as portas e janelas devem possuir proteção contra insetos, que permita boa ventilação e iluminação;

**06) -** as paredes deverão possuir acabamento impermeabilizado, liso, de cor branca e que permita perfeita higienização;

**07) -** as paredes externas deverão possuir acabamento e serem pintadas com tintas laváveis;

**08) -** as dependências de abate deverão ter pé direito mínimo de 3 metros, sendo que as dependências dos estabelecimentos em funcionamento, que não atingirem essa altura, poderão continuar em atividade até ser necessário qualquer obra estrutural, quando deverão ser normalizadas as alturas;

**09) -** os pisos devem ser lisos e impermeáveis, resistentes, com declive em direção a canaletas ou ralos sifonados;

**10) -** os materiais utilizados no revestimento dos pisos, devem permitir perfeita limpeza e sanitização, com os cantos arredondados, não permitindo a retenção de sujidades;

**11) -** a rede de águas servidas deve possuir diâmetro suficiente para escoamento total de resíduos, ser adequadamente sifonada através de ralos e caixas de retenção, de forma a evitar o acesso de insetos, roedores e mau cheiro;

**12) -** possuir água com volume e pressão suficientes e sistema de água quente para lavagem das instalações e equipamentos;

**13) -** os equipamentos fixos, tais como, escaudadores, depenadeiras, tanques, etc, devem ser instalados guardando-se entre eles um afastamento mínimo de 80cm, de modo a permitir a fácil higienização dos mesmos e das áreas circundantes.

**14) -** o sistema para aquecimento de água deverá ser aprovado pelo SIM e possuir volume necessário para seus fins;

**15) -** possuir plataformas para desembarque de aves.

**Parágrafo único** - Será dispensada a construção de plataforma para recebimento de aves quando o volume de abate for inferior a 300 (trezentas)

cabeças por dia de matança e se o transporte dos animais for feito manualmente.

**Art. 69.** A insensibilização das aves deve ser executada por eletronarcolese ou outro método previamente aprovado pelo SIM, e não deve promover sob qualquer hipótese a morte das mesmas.

**Art. 70.** A sangria deve ser executada com as aves contidas durante um tempo mínimo de três minutos, antes do qual não deverá ser realizada nenhuma operação.

**Parágrafo único** - O sacrifício das aves por deslocamento da cabeça ou qualquer outro processo que não provoque a imediata efusão de sangue é totalmente proibido.

**Art. 71.** A escaldagem deve ser executada logo após a sangria sob condições de tempo e temperatura ajustada às características das aves em processamento.

**Art. 72.** A dependência de escalda, depenagem deverá atender o art. 68 e incisos e ainda possuir boa ventilação natural e mecanismos que impeçam o acúmulo de penas nos pisos e equipamentos.

**Art. 73.** As operações de evisceração, toailete, pré-resfriamento, gotejamento, classificação, embalagem e armazenagem sob refrigeração poderão ser realizadas no mesmo cômodo, com forro ou laje, sendo que sua área deve permitir a instalação de todos os equipamentos necessários à realização de todas as operações, sem prejuízo das mesmas por falta de espaço.

**Art. 74.** O processo de depenagem é executado logo após a escaldagem, sendo a depenagem úmida o método mais indicado, feito com o emprego de máquinas denominadas depenadeiras. A depena manual pode ser empregada, desde que aprovada pelo SIM.

**Art. 75.** As instalações para fabrico de produtos não comestíveis, quando houver, deverão distar o suficiente para não oferecer riscos a qualidade dos produtos manipulados no prédio de matança.

**Art. 76.** As dimensões de todas as dependências do prédio de matanças e anexos deverão permitir o bom desenvolvimento das operações específicas de cada uma.

**Art. 77.** Por ocasião da aprovação dos projetos o SIM avaliará as operações de cada seção em relação ao número de funcionários por área, atividades realizadas por seção, tamanho dos equipamentos, volume de abate, formação de calor e vapores.

**Art. 78.** Os equipamentos e utensílios devem possuir as condições básicas e

comuns elencadas abaixo:

**a.** serem constituídos de material inoxidável e impermeável, isentos de porosidade e fendas, com superfícies lisas, não tóxicas, não absorvente, resistentes ao repetido processo de limpeza e sanitização;

**b.** serem instaladas de forma fixa ou móvel, de maneira a permitir fácil e completa limpeza, prevenindo riscos à qualidade dos produtos finais;

**c.** serem adequados a cada fim, em número suficiente conforme a capacidade de produção estimada;

**d.** constituição metálica inoxidável, em alvenaria com acabamento conforme inciso I deste artigo, não se permitindo os formados por madeiras ou fibrocimentos.

**Art. 79.** Os estabelecimentos destinados ao abate de aves devem possuir mecanismo que permita realizar as operações de sangria, evisceração e toailete com as aves suspensas pelos pés.

**Parágrafo único** - O SIM poderá autorizar os estabelecimentos com abate de até 300 (trezentas) cabeças por dia a realização da sangria das aves em cones metálicos e a operação de evisceração de aves em mesas com água corrente.

**Art. 80.** A escaldagem deverá ocorrer em equipamento específico a este fim, compatível ao volume de abate, constando basicamente de tanque que atenda as especificações do Art. 78 e incisos, com dispositivo para aquecimento da água, termômetro e registro de saída para esgotamento e renovação periódica da água.

**Art. 81** - A depenagem deverá ser mecânica e integrada a um eficiente sistema de retirada das penas do local de processamento, impedindo o seu acúmulo no equipamento e pisos, e ou, manual desde que em pequeno volume e mantendo as boas práticas de fabricação.

**Art. 82.** As mesas deverão possuir tampo conforme o art. 78 e incisos, sendo seus pés do mesmo material do tampo ou em ferro pintado em tinta lavável branca ou em alvenaria revestida com piso.

**Art. 83.** Feito o toailete nas carcaças ainda com as vísceras, esta será lavada, com jatos de água que permitam a retirada total das sujidades e coágulos de sangue na carne, sendo a localização desta operação imediatamente antes do óculo.

**Art. 84.** Os produtos não comestíveis, animais condenados total ou parcialmente, penas e outros rejeitos, devem ser acondicionados em recipiente específico e marcado.

**Art. 85.** Os estabelecimentos que abaterem volume inferior a 300 (trezentos)

animais por dia de funcionamento poderão lançar mão de fontes de frio como os freezers e geladeiras, desde que em potência, tamanho e número compatíveis ao volume de abate.

**Art. 86.** O gelo utilizado no resfriamento de carcaças, cortes e miúdos deverá ser produzido com água potável e fabricado no próprio estabelecimento com equipamento localizado próximo ao local de utilização ou adquirido de terceiros, desde que comprovado, desde que solicitado, as suas qualidades microbiológicas e físico-químicas mediante exame em laboratório indicado pelo SIM.

**Art. 87.** O pré-resfriamento será por imersão em água tratada com cloro e a temperatura próxima a 0°C (zero graus Celsius) não podendo exceder aos 10°C (dez graus Celsius). O equipamento deverá ser um tanque de proporções adequadas, que possua as qualidades descritas no art 78 e incisos, provido de termômetro, sistema de esgotamento e renovação da água, podendo sua fonte de frio ser mecânica ou por simples adição de gelo.

**Parágrafo único** — O pré-resfriamento ocorrerá nas carcaças, miúdos e cortes imediatamente após a obtenção destes e a quantidade de cloro recomendada é de 2 (dois) a 5 (cinco) ppm (partes por milhão).

**Art. 88.** A operação de gotejamento será realizada imediatamente após a de pré-resfriamento, utilizando-se trilhagem aérea, suportes, ganchos e/ou outros dispositivos inoxidáveis, que sustentem e impeçam o contato das carcaças com as outras e destas com as instalações e equipamentos.

**Art. 89.** A critério do SIM poderá ser exigida a instalação de lavabos, pias, pontos de água, pontos de vapor e esterilizadores em locais estratégicos para a prevenção das contaminações de produtos e de riscos à saúde dos consumidores.

**Art. 90.** Os equipamentos fixos, tais como esquadros, depenadeiras, calhas, pré-resfriadores entre outros deverão ser instalados guardando-se um afastamento mínimo de oitenta centímetros das paredes para posicionamento dos operadores e a realização da limpeza diária.

**Art. 91.** As salas de cortes, quando existirem, devem ser equipadas com equipamentos adequados como mesas, carrinhos, facas e esterilizadores, podendo ou não possuir climatização de ambiente, desde que o abate seja inferior ao número de 300 animais/ dia.

**Art. 92.** A fonte abastecedora de água deverá assegurar vazão suficiente para a realização dos trabalhos do estabelecimento, desde a obtenção higiênica dos produtos finais como a limpeza de todas as instalações, equipamentos e

utensílios.

**Art. 93.** A água utilizada para limpeza, escalda, resfriamento, fabricação de gelo e a que entre em contato direto ou indireto com os alimentos deverá ser clorada.

**Art. 94.** O matadouro deve estar ligado a reservatório próprio de água com capacidade suficiente para um período completo de abate estimando-se o consumo total do estabelecimento em 30 (trinta) litros por animal abatido, com uma reserva mínima de 1.000 (um mil) litros.

**Art. 95.** A inspeção compreende a verificação das instalações, equipamentos, da saúde e higiene dos manipuladores, o exame e julgamento dos animais antes e durante o processo de abate.

**Art. 96.** Os animais que estejam mortos, antes da sangria, serão colocados em recipientes específicos para produtos condenados e não poderão ser processados como alimento humano.

**Art. 97.** O exame prévio dos animais será na área de recepção, sendo possível a rejeição ou condenação de um animal ou até todo lote, quando forem constatados sintomas ou lesões que tornem a carne imprópria para consumo humano.

**Art. 98.** A inspeção post-mortem será executada na seção de evisceração, logo após a exposição das vísceras e contará com espaço suficiente bem como iluminação, bandejas, recipientes para as condenações, facas e outros instrumentos necessários a adequada seleção e julgamento de produtos.

**Art. 99.** Os funcionários do SIM terão livre acesso a todas as instalações dos estabelecimentos de abate em qualquer dia e horário.

**Art. 100.** Os animais que serão abatidos devem ficar em jejum prévio iniciado no dia anterior.

**Parágrafo único** - Os animais devem ser mantidos em repouso total, facultando-se fornecimento de água, por duas horas antes do início do abate.

**Art. 101.** A câmara fria e/ou freezers devem conservar os produtos frescos e recém embalados até a sua expedição, à temperatura próxima de 0°C (zero grau Celsius).

**Art. 102.** Os congelados já embalados devem ser mantidos a -18°C (dezoito graus Celsius negativos).

**Art. 103.** Todas as pessoas em atividade ou em visita às áreas internas do prédio principal deverão estar uniformizadas antes de adentrar ao recinto, devendo ainda proceder à lavagem de mãos, botas e atender a proibição de não

fumar e não praticar hábitos anti-higiênicos.

**Parágrafo único** - O uso de brincos, anéis, relógios e outros adereços, bem como cabelos soltos não serão permitidos.

**Art. 104.** O destino final dos resíduos e outros rejeitos de abate estão sujeitos às determinações do SIM e dos órgãos de proteção ambiental e deverão ser comprovadas.

**Art. 105.** As caixas de sedimentação de substâncias residuais deverão ser freqüentemente inspecionadas e convenientemente limpas.

**Art. 106.** O ambiente em torno do prédio industrial deve estar livre de matagais, entulhos, e depósito de materiais estranhos à atividade de abate.

**Art. 107.** Os pisos e paredes do estabelecimento deverão ser mantidos limpos antes, durante e após o processamento, através da lavagem com água sob pressão.

**Art. 108.** Imediatamente após a utilização, os equipamentos e utensílios devem sofrer processo de higienização por pessoal capacitado, com substâncias aprovadas pelo Ministério da Saúde e específicas para sua limpeza.

## **DOS MANIPULADORES**

**Art. 109.** O controle da saúde dos manipuladores deve ser realizado, e registrado de acordo com a legislação específica.

**Art. 110.** Os manipuladores que apresentarem lesões e/ou sintomas de enfermidades que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos devem ser afastados da atividade de preparação de alimentos enquanto persistirem essas condições de saúde.

**Art. 111.** Os manipuladores devem ter asseio pessoal, apresentando-se com uniformes compatíveis à atividade, conservados e limpos. Os uniformes enumerados devem ser trocados, no mínimo, diariamente e usados exclusivamente nas dependências internas do estabelecimento. As roupas e os objetos pessoais devem ser guardados em local específico e reservados para esse fim.

**Art. 112.** Os manipuladores devem lavar cuidadosamente as mãos ao chegar ao trabalho, antes e após manipular alimentos; após qualquer interrupção do serviço; tocar materiais contaminados; usar os sanitários e sempre que se fizer necessário. Devem ser afixados cartazes de orientação aos manipuladores sobre a correta lavagem e anti-sepsia das mãos e demais hábitos de higiene, em

locais de fácil visualização, inclusive nas instalações sanitárias e lavatórios.

**Art. 113.** Os manipuladores não devem fumar, falar desnecessariamente, cantar, assobiar, espirrar, cuspir, tossir, comer, manipular dinheiro ou praticar outros atos que possam contaminar o alimento, durante o desempenho das atividades.

**Art. 114.** Os manipuladores devem usar cabelos presos e protegidos por redes, toucas ou outro acessório apropriado para esse fim. As unhas devem estar curtas e sem esmalte ou base. Durante a manipulação, devem ser retirados todos os objetos de adorno pessoal e a maquiagem.

**Art. 115.** Os manipuladores de alimentos devem ser supervisionados e capacitados periodicamente em higiene pessoal, em manipulação higiênica dos alimentos e em doenças transmitidas por alimentos. A capacitação deve ser comprovada mediante documentação.

**Art. 116.** Os visitantes (quando se fizerem necessários) devem cumprir os requisitos de higiene e de saúde estabelecidos para os manipuladores.

## **DA EMBALAGEM E ROTULAGEM**

**Art. 117.** O material de embalagem e os dizeres de rotulagem, bem como a identificação de produto inspecionado devem ser previamente aprovados pelo SIM.

**Parágrafo único** - O material das embalagens dos produtos oriundos do abate serão os aprovados pelo Ministério da Saúde.

**Art. 118.** Os rótulos deverão ser previamente aprovados pelo SIM, e seguir as normas do Ministério da Saúde Vigentes.

**Art. 119.** A rotulagem da embalagem deve conter os dizeres referentes ao produto, dentre eles obrigatoriamente:

**01)** - Denominação de venda do alimento;

**02)** - Lista de ingredientes;

**03)** - Conteúdos líquidos;

**04)** - Identificação da origem;

- 05)** - Nome ou razão social e endereço;
- 06)** - Identificação do lote;
- 07)** - Prazo de validade;
- 08)** - Instruções sobre o preparo e uso do alimento, quando necessário;
- 09)** - Carimbo do SIM;
- 10)** - Tabela de informação nutricional.

**Art. 120.** Não é permitida a reembalagem com nova data, em nenhuma hipótese.

**Art. 121.** A embalagem poderá ser automática a vácuo ou manual, sendo sempre utilizado fechamento com lacre individual.

**Art. 122.** A rotulagem e o carimbo (citados nos Títulos VII e VIII deste regulamento), com o respectivo número de credenciamento são de uso exclusivo do abatedouro inspecionado pelo SIM, sendo considerada como infração grave e passível de sanções conforme especificado a partir do Título XI deste regulamento.

**Art. 123.** A caracterização de qualquer tipo de fraude, infração e/ou descumprimento das normas desta portaria ou da legislação pertinente em vigor, sujeitará o infrator às sanções a partir do Título XI.

**Art. 124.** Os agentes da Inspeção Oficial poderão solicitar apoio das autoridades policiais, quando necessário à execução das ações fiscais a seu cargo.

**Art. 125.** Nos casos de cancelamento do registro a pedido dos interessados, bem como nos de cassação como penalidade, devem ser entregues ao SIM os rótulos, embalagens com rotulagem e carimbos oficiais.

**Art. 126.** As dúvidas de interpretação dos dispositivos deste decreto serão esclarecidas pela Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente.

**Art. 127.** A empresa deve apresentar um programa de controle de pragas e vetores elaborado por profissional ou empresa capacitada e de comprovada eficiência, e citar manual de boas práticas e dos POP's, descritos no art 27 deste regulamento.

**Art. 128-** É vedado o abate de animais sem prévio exame sanitário, que será realizado pelo médico veterinário credenciado pela Secretaria de Agricultura, Pecuária e Abastecimento, ou, pessoa devidamente treinada e autorizada, encarregado pela inspeção final.



**§ 1º** - Quando da realização do exame acima referido, a suspeita de enfermidade determina a rejeição do animal, que deve constar do “Livro de Registro de Entrada de Animais”, após o que, deverá o mesmo ser retirado imediatamente do estabelecimento.

**§ 2º** - Qualquer animal reconhecido pelo médico veterinário como inadequado para o abate deverá ser condenado, carcaça poderá ser destinada à graxaria, incineração ou aterro com aplicação de creosóis.

**Art. 129** - Para o início do abate de animais é necessária a prévia autorização da inspeção municipal.

**Art. 130** - É da competência privativa do médico-veterinário, conforme dispõe o artigo 5º da Lei Federal nº 5.517/68, o exercício das seguintes atividades e funções, a cargo da união, dos Estados, dos Municípios, dos Territórios Federais, entidades autárquicas, paraestatais e de economia mista e particular:

**I** - a direção técnica sanitária dos estabelecimentos industriais de produtos de origem animal;

**II** - a inspeção e a fiscalização sob o ponto-de-vista sanitário, higiênico e tecnológico dos abatedouros, e quando possível, todos os produtos de origem animal nos locais de produção, manipulação, armazenagem e comercialização.

**Art.131** – Todo e quaisquer exames e análises poderão ser pedido ao estabelecimento,a qualquer tempo e quantas vezes se julgarem necessário pelo SIM.,segundo os padrões e procedimentos citados neste regulamento.

## **CAPÍTULO II CONSERVAS**

**Art. 132** - É proibido o emprego de anti-sépticos, corantes, produtos químicos, extratos e infusões de plantas ou tinturas a menos que constem deste Regulamento.

**Art. 133** - Só podem ser adicionados aos produtos cárneos, sal (cloreto de sódio), açúcar (sacarose), dextrose (açúcar de milho), vinagre de vinho, condimentos puros de origem vegetal, nitrato e nitrito de sódio, nitrato de potássio, (salitre) e nitrito de potássio.

**Parágrafo Único** - Tolera-se nos produtos prontos a presença de nitritos na proporção máxima de 200 (duzentas) partes por milhão e de nitratos até 1 (uma) parte por mil, separadamente.

**Art. 134** - É permitido o emprego de substâncias farináceas alimentícias com as restrições previstas neste Regulamento.

**Art. 135** - Entende-se por “condimento” substâncias aromáticas, rápidas, com ou sem valor alimentício, empregadas com a finalidade de temperar as conservas.

**Parágrafo Único** - São condimentos que podem ser utilizados:

**I** - aipo (*Celeri graveolens* e *Apium graveolens*);

**II** - alho (*Allium sativum*);

**III** - aneto (*Anethum graveolens*);

**IV** - aniz (*Pimpinella anizum*);

**V** - baunilha (*Vanilla planifolia* Andrews);

**VI** - canela (*Cinamonum ceylanicum* Breyre);

**VII** - cardomono (*Ellecteria cardomonum*);

**VIII** - cebola (*Allum Cepa*);

**IX** - cravo (*Caryophyllus maticus* L);

**X** - cominho (*Cuminum cyminum* , L.);

**XI** - coentro ( *Coriandrum savitum* , L.);

**XII** - gengibre (*Zinziber officionalis* Roscoe);

**XIII** - louro (*Laurus nobílis* , L.);

**XIV** - macis (O envoltório da noz moscada);

**XV** - maiorana (*Majorana hortensis*);

**XVI** - mangerona (*Origanum majorana* , L.);

**XVII** - menta (*Menta viridis* , *Menta rotundifolia* e *Menta piperita*);

**XVIII** - mostarda (*Brassiva nigra* , Koen , *Bassiva junca* , Hooker e *Sinapis*);

**XIX** - noz moscada (*Myristica fragans* Mant);

**XX** - pimentos:

**a)** preta (*Piper nigrum* , L);

**b)** branca (é o mesmo fruto, porém descortinado);

- c) vermelha ou p. de caiana (*Capsicum baccatum*, L);
- d) malagueta (*Capsicum pendulum* Velloso).
- e) biquinho (*Capsicum chinense*);
- f) calabreza (*Capsicum frutescens*);

**XXI** - pimento (*Pimenta officinalis* Lindl, sinon, allspice pimenta de jamaica, pimenta inglesa ou condimento de quatro espécies);

**XXII** - pimentão (Páprica) - (*Capsicum annuum*, L);

**XXIII** - salva (Sálvia) - (*Salvia officinalis*, L);

**XXIV** - tomilho (*Thymes vulgaris*, L);

**XXV**- orégano (*Origanum vulgare*);

**Art. 136** - Entende-se por “corantes” as substâncias que proporcionam um melhor e mais sugestivo aspecto, às conservas ao mesmo tempo em que se preste a uniformidade de sua colaboração.

**§ 1º** - São corantes permitidos os de origem vegetal, como o açafrão (*Crocus sativus* L.), a curcuma (*Curcuma longa* L. e *Curcuma tinctoria*), a cenoura (*Daucus carota* L) o urucum (*Bixa orellana*).

**§ 2º** - É proibido o emprego de qualquer corante derivado da hulha em qualquer produto de origem animal, mesmo para colorir externamente produtos cárneos.

**Art. 137** - O emprego de corantes e condimentos não especificados neste Regulamento depende de prévia autorização do Serviço de Inspeção Municipal, bem como o emprego de misturas ou de produtos prontos, contendo condimentos ou corantes.

**Art. 138** - Nos estabelecimentos sob Inspeção Municipal é proibida a entrada de produtos que não constem deste Regulamento.

**Art. 139** - É permitido o emprego de produtos que realcem o sabor das conservas, desde que aprovados e mediante declaração nos rótulos.

**Art. 140** - O emprego dos nitratos de sódio ou de potássio ou de qualquer combinação entre eles, só pode ser feito em quantidades tais, que no produto pronto para consumo, o teor em nitrito não ultrapasse duzentas partes por milhão.

**Art. 141** - Os nitritos de sódio ou de potássio só podem ser empregados isoladamente ou combinadamente, nas seguintes proporções máximas:

**I** - 240 g (duzentos e quarentas gramas) para cada 100 l (cem litros) de salmoura;

**II** - 60 g (sessenta gramas) para 100 kg (cem quilogramas) de carne na cura a seco, de mistura como o sal (cloreto de sódio);

**III** - 15 g (quinze gramas) para cada 100 kg (cem quilogramas) de carne picada ou triturada, de mistura com sal (cloreto de sódio).

**§ 1º** - Os estoques de nitritos, bem como os de misturas prontas que as contenham ficarão sob guarda e responsabilidade da administração do estabelecimento.

**§ 2º** - A Inspeção Municipal fará verificar, sempre que julgar necessário, o teor do nitrito em produtos ou misturas prontas, bem como nas produzidas no próprio estabelecimento.

**§ 3º** - É permitido o emprego de produtos ou misturas prontas para cura desde que aprovadas pela Secretaria de Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

**Art. 142** - O sal (cloreto de sódio) empregado no preparo de produtos cárneos comestíveis deve-se enquadrar nas especificações previstas neste Regulamento.

**Art. 143** - Não é permitido o emprego de salmouras turvas, sujas, alcalinas, com cheiro amoniacal, fermentadas ou inadequadas por qualquer outra razão.

**Parágrafo Único** - Permite-se, todavia, a recuperação de salmouras por fervura e filtração, para subsequente aproveitamento, a juízo da Inspeção Municipal.

**Art. 144** - No preparo de embutidos não submetido a cozimento, é permitida a adição de água ou gelo na proporção máxima de 3% (três por cento), calculados sobre o total dos componentes e com finalidade de facilitar a trituração e homogeneização da massa.

**Art. 145** - É permitido preparo de produtos devidamente esterilizados e destinados à alimentação de animais (cães).

**§ 1º** - A elaboração desses produtos não interferirá de modo algum com a manipulação e preparo de produtos alimentícios de uso humano.

**§ 2º** - A elaboração de tais produtos será feita em equipamento exclusivamente destinado a esta finalidade.

**§ 3º** - Esses produtos e equipamentos estão sujeitos aos mesmos cuidados fixados neste Regulamento.

**§ 4º** - A produção no mesmo ambiente, só será permitida em dias alternados e deverá constar no Manual de Boas Práticas;

**Art. 146** - Entende-se por “embutido” todo produto elaborado com carne ou órgãos comestíveis curados ou não, condimentado, cozido ou não, defumado e dessecado ou não, tendo como envoltório tripa, bexiga ou outra membrana animal.

**Parágrafo Único** - É permitido o emprego de película artificial e misturas de ingredientes comestíveis de outra natureza/origem no preparo de embutidos, desde que aprovados pelo Serviço de Inspeção Municipal;

**Art. 147** - As tripas e membranas animais empregadas como envoltório devem estar rigorosamente limpas e sofrer outra lavagem, imediatamente antes de seu uso.

**Art. 148** - Os embutidos não podem conter mais de 5% (cinco por cento) de amido ou fécula, adicionados para dar maior liga à massa.

**Art. 149** - Segundo o tipo de embutidos e suas peculiaridades, podem entrar em sua composição tendões e cartilagens.

**Art. 150** - Entende-se por “morcela” o embutido contendo principalmente sangue, adicionado de toucinho moído ou não, condimentado e convenientemente cozido.

**Art. 151** - A Inspeção Municipal só permitirá o preparo de embutidos de sangue quando a matéria-prima seja colhida isoladamente de cada animal e em recipiente separado rejeitando o sangue procedente dos que venham a ser considerados impróprios para o consumo.

**Parágrafo Único** - É proibido desfibrar o sangue a mão, quando destinado à alimentação humana.

**Art. 152** - Permite-se o aproveitamento do plasma sangüíneo no preparo de embutidos, desde que obtidos em condições adequadas.

**Art. 153** - Os embutidos preparados em óleo devem ser cozidos em temperatura não inferior a 72°C (setenta e dois graus centígrados) no mínimo por 30 (trinta) minutos.

**Art. 154** - É permitido dar um banho de parafina purificada e isenta de odores, na membrana que envolve os embutidos.

**§ 1º** - É permitido, ainda, o emprego de cera ou de misturas, desde que não prejudiquem o produto, a juízo da Inspeção Municipal.

**§ 2º** - O emprego de vernizes na produção de embutidos depende de aprovação prévia do Serviço de Inspeção Municipal.

**Art. 155** - Os embutidos são considerados fraudados quando:

**I** - forem empregadas carnes e matérias primas de qualidade, ou em proporção diferente da fórmula aprovada;

**II** - forem empregados conservadores e corantes não permitidos neste Regulamento;

**III** - houver adição de água ou de gelo, com o intuito de aumentar o volume e o peso do produto e em proporção superior a permitida neste Regulamento;

**IV** - forem adicionados tecidos inferiores.

**Art. 156** - Os embutidos serão considerados alterados e impróprios para o consumo quando:

**I** - a superfície estiver úmida, pegajosa ou exudando líquido;

**II** - verificadas partes ou áreas flácidas ou consistência anormal;

**III** - houver indícios de fermentação pútrida;

**IV** - a massa apresenta manchas esverdeadas, pardacentas ou coloração sem uniformidade;

**V** - a gordura estiver rançosa;

**VI** - o envoltório estiver perfurado por parasitas que atingirem também a massa;

**VII** - o odor e o sabor apresentarem-se anormais;

**VIII** - forem constatados germes patogênicos;

**IX** - manipulados em más condições de higiene.

**Art. 157** - Entende-se por “salgados” os produtos preparados com carne ou órgãos comestíveis tratados pelo sal (cloreto de sódio) ou misturas de sal, açúcar, nitratos, nitritos e condimentos, como agentes de conservação e caracterização organolépticas.

**Art. 158** - Entende-se por “defumados” os produtos que após o processo e cura são submetidos a defumação, para lhes dar cheiro e sabor característico, além de maior prazo de vida comercial, por desidratação parcial.

**§ 1º** - Permite-se a defumação a quente ou a frio.

§ 2º - A defumação deve ser feita em estufas construídas para esta finalidade e realizada com a queima de madeiras não resinosas, secas e duras.

**Art. 159** - Entende-se por “bacon” e por “barriga defumada” o corte da parte torácico abdominal do porco que inicia nos extremos até o púbis, com ou sem costelas, com músculos, tecido adiposo e pele, convenientemente curado e defumado.

**Parágrafo Único** - O “bacon” e a “barriga defumada” podem ser preparados em fatias, acondicionados em papel impermeável.

**Art. 160** - Entende-se por “charque”, sem qualquer outra especificação, a carne bovina salgada e dessecada.

§ 1º - Quando a carne empregada não for de bovino, depois de designação “charque” deve-se esclarecer a espécie de procedência.

§ 2º - Permite-se na elaboração do charque a pulverização do sal com soluções contendo substâncias aprovadas pela Inspeção Municipal, que se destine a evitar alterações de origem microbiana segundo técnica e proporções indicadas.

**Art. 161** - O charque não deve conter mais de 45% (quarenta e cinco por cento) de umidade na porção muscular, nem mais de 15% (quinze por cento) de resíduo mineral fixo total, tolerando-se até 5% (cinco por cento) de variação.

**Parágrafo Único** - O charque deve ser considerado alterado quando:

I - o odor e o sabor estiverem desagradáveis e anormais;

II - a gordura estiver rançosa;

III - estiver amolecido, úmido e pegajoso;

IV - apresentar áreas de coloração anormal;

V - estiver “seboso”;

VI - apresentar larvas ou parasitas;

VII - verificado outras anormalidades pela Inspeção Municipal.

## **TÍTULO V INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DO LEITE E DERIVADOS**

### **CAPÍTULO I LEITE FLUÍDO**

**Art. 162** - Denomina-se leite, sem outra especificação, o produto normal fresco, integral oriundo da ordenha completa e ininterrupta de vacas, ovelhas e outras espécies que estiverem sadias.

## **DOS ESTABELECIMENTOS**

**Art. 163** - Os estabelecimentos de leite e derivados são classificados em:

I - estâncias leiteiras;

II - estabelecimentos industriais;

**§ 1º** - Entende-se por estâncias leiteiras, propriedades rurais equipadas com instalações adequadas para o processamento de leite destinado ao abastecimento local.

**§ 2º** - Entende-se por estabelecimentos industriais, os destinados ao recebimento de leite e derivados, para pasteurização, manipulação, conservação, fabricação, maturação, embalagem e expedição.

**Art. 164** - O controle sanitário do rebanho será obrigatório e permanente, abrangendo as seguintes ações:

I - vacinação contra brucelose, em todas as fêmeas bovinas na faixa etária de 03 a 08 meses;

II - exame de brucelose com periodicidade anual em todo rebanho com eliminação dos reagentes positivos;

III - exame anual de tuberculose para todos os animais do rebanho bovino;

IV - vacinação contra febre aftosa conforme calendário oficial;

V - controle de mastite, incluindo o uso diário e individual de recipiente adequado, de fundo escuro para coleta e exame dos primeiros jatos de leite de cada teta e execução mensal do CMT (California Mastitis Test);

VI - manutenção dos animais livres de parasitas e outras manifestações patológicas que comprometam a saúde do rebanho ou a qualidade do leite;

**Art. 165** - É obrigatória a contratação de um médico veterinário para os estabelecimentos de leite e derivados.

**§ 1º** - Ao responsável técnico compete a execução do programa de defesa sanitária e o controle de qualidade na fase de manipulação de produto.



**§ 2º** - O controle de qualidade poderá ser executado por tecnólogo em laticínios ou técnico de nível médio habilitado.

**Art. 166** - Os estabelecimentos produtores deverão manter o controle de qualidade do produto a ser comercializado, nas suas próprias instalações laboratoriais, com equipamentos e processos analíticos mínimos para a execução dos trabalhos, cabendo ao responsável técnico a coleta, acondicionamento e encaminhamento das amostras ao laboratório, quando o próprio for insuficiente para todas as análises necessárias e quando o SIM solicitar.

**§ 1º** - As provas de acidez (alizarol e dornic), fosfatase, peroxidase, redutase e crioscopia deverão ser realizadas diariamente.

**§ 2º** - O órgão de inspeção realizará, a seu critério, coleta de amostras e as análises que julgar necessárias.

**Art. 167** - Os animais deverão ser mantidos sobre rigoroso controle veterinário.

**Art. 168** - É proibido o aproveitamento do leite de retenção e do colostro para fins de alimentação humana.

**Art. 169** - É vedada a mistura de leite de espécies diferentes.

**Art. 170** - É obrigatória a produção de leite em condições higiênicas desde a fonte de origem, seja qual for a quantidade produzida e o seu aproveitamento.

**Parágrafo Único** - Esta obrigatoriedade se estende ao trato dos animais, à ordenha, ao resfriamento, ao vasilhame e ao transporte.

**Art. 171** - Só se permite o aproveitamento do leite, quando as fêmeas:

I - se apresentarem clinicamente sãs e em bom estado de nutrição;

II - não estejam no período final de gestação, nem em fase de colostrado;

III - não apresentem reação positiva às provas biológicas do diagnóstico da brucelose e tuberculose, obedecidos aos dispositivos da legislação em vigor.

**§ 1º** - Qualquer alteração no estado de saúde dos animais, capaz de modificar a qualidade do leite, justifica a condenação do produto para fins alimentícios.

**§ 2º** - As fêmeas em tais condições devem ser afastadas do rebanho, em caráter definitivo ou provisório.

**§ 3º** - Será interditada a propriedade rural, para efeito de aproveitamento do leite destinado à alimentação humana, quando se verificar qualquer surto de zoonoses.

**§ 4º** - Durante a interdição da propriedade, poderá o leite ser empregado na alimentação de animais depois de submetido a fervura.

**§ 5º** - A suspensão da interdição só poderá ser determinada após a constatação do restabelecimento completo dos animais.

**Art. 172** - É obrigatório o afastamento da produção leiteira das fêmeas que:

I - apresentem em estado de magreza extrema ou caquéticas;

II - sejam suspeitas ou portadoras de doenças infecto-contagiosas;

III - se apresentam febris com mamites, diarreia, corrimento vaginal ou qualquer manifestação patológica, a juízo da autoridade sanitária.

**Parágrafo Único** - Os animais submetidos a tratamento com antibióticos ou químico-terápicos, ficarão afastados da produção por período a ser estipulado pelo técnico responsável, de forma a assegurar a ausência da droga no leite. Procedimento idêntico deve ser observado quando da utilização de vermífugos e carrapaticidas de uso sistêmico.

**Art. 173** - É proibido ministrar alimentos que possam prejudicar os animais lactantes ou a qualidade do leite, incluindo-se nesta proibição substâncias estimulantes de qualquer natureza, capaz de provocarem aumento da secreção láctea.

**Art. 174** - A ordenha poderá ser manual ou mecânica obedecendo as normas de higiene, devendo ser efetuada de forma total e ininterrupta com esgotamento total dos tetos, observando-se as seguintes condições:

I - locais limpos e secos dentro das instalações ou em locais contíguos;

II - animais limpos descansados, com úberes e tetos desinfetados;

III - ordenhador aseado com roupas limpas, mãos e braços lavados e unhas cortadas, nos termos da legislação vigente;

IV - a rejeição dos primeiros jatos de leite deve ser passado para outro vasilhame, previamente higienizado, através de tela milimétrica, convenientemente limpa momentos antes do uso.

**Art. 175** - Todo vasilhame empregado no acondicionamento do leite, na ordenha ou para manutenção em depósito, devem atender ao seguinte:

I - ser de aço inoxidável, alumínio, ferro estanhado ou plástico aprovado, de perfeito acabamento e sem falhas com formato que facilite sua lavagem e esterilização;

II - estar convenientemente limpo no momento da ordenha, sendo devidamente lavado e higienizado após a utilização;

III - possuir tampa de modo a evitar vazamento ou contaminações;

IV - ser destinado exclusivamente ao transporte e depósito de leite;

V - trazer identificação de procedência.

§ 1º - Em se tratando da mistura de leite proveniente de diversos criadores é obrigatória a retirada prévia de amostras de cada produto para fins de análise individual.

§ 2º - É proibido medir ou transvasar o leite em ambiente que o exponha a contaminação.

## TRANSPORTE

**Art. 176** - No transporte de leite das propriedades rurais aos locais de beneficiamento deverá ser observado a Instrução Normativa 62/11 do Ministério da Agricultura.

**Art. 177** - O leite da vaca, cabra, ovelha e outras espécies só poderão ser enviados ao estabelecimento de comercialização, após a pasteurização.

**Art. 178** - O leite somente poderá ser retido na propriedade quando pasteurizado e refrigerado.

## BENEFICIAMENTO

**Art. 179** - Entende-se por beneficiamento do leite, seu tratamento desde a seleção, por ocasião da entrada em qualquer estabelecimento, até o acondicionamento final compreendendo uma ou mais das seguintes operações:

I - filtração;

II - pré-aquecimento;

III - pasteurização;

IV - refrigeração;

V – congelamento apenas para o leite de cabra;

VI - acondicionamento;

**VII** - outras práticas tecnicamente aceitáveis.

**Art. 180** - É proibido o emprego de substâncias químicas na conservação do leite.

**Art. 181** - O leite deve ser analisado na sua chegada, devendo apresentar acidez entre 15º a 18º Dornic, o que equivalerá ao teste álcool e alizarol negativo; em caso positivo, o leite deverá ter outro fim que não sejam a pasteurização e o envase, de acordo com a Instrução Normativa 62/11 do Ministério da Agricultura.

**Art. 182** - Entende-se por filtração, a retirada das impurezas do leite, mediante centrifugação ou passagem por tela milimétrica, ou ainda tecido filtrante próprio.

**Art. 183** - Todo leite destinado ao consumo deve ser filtrado, antes de qualquer operação de beneficiamento.

**Parágrafo Único** - O filtro deve ser de fácil desmontagem para uma completa higienização.

**Art. 184** - Entende-se por “envazamento”, a operação pela qual o leite é envasado higienicamente, de modo a evitar a contaminação, facilitar sua distribuição e excluir a possibilidade de fraude.

**Art. 185** - Somente o leite de cabra poderá ser envasado manualmente em processos de pasteurização lenta, nas propriedades de produção própria.

## **EMBALAGEM DO PRODUTO FINAL**

**Art. 186** - O material para a embalagem do produto final deve ser armazenado e utilizado em condições satisfatórias, não podendo, em hipótese alguma, interferir com as características do produto, devendo ainda ser inviolável e garantir total integridade e conservação.

**Parágrafo Único** - Os recipientes para embalagem deverão ser de uso único e descartável, não sendo permitido sua reutilização.

**Art. 187** - O acondicionamento deverá ser efetuado de forma a impedir a contaminação do produto.

**Art. 188** - Em atendimento às creches, escolas, hospitais, poderão ser aceitos recipientes que se destinem ao acondicionamento de volumes não convencionais de leite, desde que ofereçam total garantia de inviolabilidade.

**Art. 189** - Os dizeres nas embalagens e na rotulagem, além das normas previstas na ANVISA e no INMETRO, devem conter:

I - prazo de validade;

II - número de registro no rótulo;

III - nome do produtor e endereço completo;

IV - número de autorização;

V - o rótulo com os dizeres “leite de \_\_\_\_\_” (o nome da espécie em questão);

VI - a cor deverá ser de acordo com a padronização federal, ou seja:

a) leite tipo “A”: cor azul;

b) leite tipo “B”: cor verde;

c) leite tipo “C”: cor cinza.

VII - tipo de beneficiamento.

VIII - Informações Nutricionais

**Art. 190** - O transporte do leite envasado deve ser feito em condições higiênicas que mantenham o leite à temperatura de estocagem.

**Art. 191** - Não é permitida para fins de consumo “in natura”, a mistura de leite de espécies diferentes.

## **PASTEURIZAÇÃO**

**Art. 192** - São permitidos os seguintes processos de pasteurização:

I - pasteurização lenta: que consiste no aquecimento do leite de 62°C a 65°C por 30 (trinta) minutos, com agitação constante, sendo manual ou mecânica.

II - pasteurização de curta duração ou rápida: que consiste no aquecimento do leite em camada laminar de 72°C A 75°C por 15 a 20 segundos em aparelhagem própria.

**Parágrafo único** - O método de pasteurização lenta manual será aceito apenas nos estabelecimentos com produção própria de leite bovino, inferior a 100l diários destinados a confecção de queijos e derivados lácteos.

**Art. 193** - Admitem-se os processos de pasteurização lenta, de acordo com a Instrução Normativa 62/11 do Ministério da Agricultura (MAPA):

**Art. 194** - É proibida a repasteurização ao leite para fins de consumo.

**Art. 195** - Beneficiamento coletivo é aquele onde se processa o leite oriundo de mais de uma propriedade rural.

**Art. 196** - Todo leite a ser transportado para o beneficiamento deverá ser imediatamente resfriado a temperatura máxima de 5°C a partir do início da ordenha.

**Art. 197** - Em se tratando da mistura de leite proveniente de diversos criadores é obrigatória a retirada prévia de amostras de cada produtor para fins de análises individuais de densidade, acidez (Alizarol e Dornic) e presença de antibiótico.

**Parágrafo Único** - Este processo de beneficiamento só poderá ser feito através do pasteurizadores mecanizados de placas.

### **ARMAZENAGEM E COMERCIALIZAÇÃO**

**Art. 198** - A armazenagem deverá ser feita sob condições que evitem contaminação ou desenvolvimento de microrganismos, e que proteja de deteriorização o produto alimentar ou seu invólucro.

**Art. 199** - A temperatura de armazenagem deve ser de 4°C até sua expedição e atingir o estabelecimento comercial em temperatura não superior a 7°C.

**Art. 200** - A comercialização do leite deverá ser feita no prazo de 24 horas após sua pasteurização.

### **ANÁLISE**

**Art. 201** - Considera-se leite normal o produto que apresente:

#### **I - características normais:**

- a) teor de gordura mínima de 3%
- b) acidez em graus Dornic entre 15D e 18D;
- c) extrato seco total mínimo de 11,5%;
- d) densidade a 15°C - 1028 e 1033;
- e) índice crioscópio: mínimo - 0,55°C;

## **II - considera-se leite impróprio para o consumo aquele que:**

- a)** revele acidez inferior a 15°D e superior a 18°D;
- b)** contenha colostro ou elementos figurados em excesso;
- c)** o número total de germes for superior a 150.000 UFC/ml na indústria após pasteurização;
- d)** o número de germes termófilos e psicotróficos for superior a 10% (dez por cento) ao número de mesófilos;
- e)** apresente elemento estranho a sua composição normal;
- f)** revele presença de nitratos e nitritos;
- g)** revele quaisquer alterações que o torne impróprio ao consumo, inclusive corpos estranhos de qualquer natureza;
- h)** apresente mistura com qualquer outro tipo de leite.

**Parágrafo Único** - A critério do SIM, poderão ser exigidos outros exames, ou a repetição dos mesmos a todos os estabelecimentos sob inspeção municipal.

**Art. 202** - A análise do leite, seja qualquer o fim a que se destine, deve seguir a Instrução Normativa 62/11 do Ministério da Agricultura.

**Art. 203** - O leite pasteurizado para ser exposto ao consumo deve apresentar:

### **I - Análise Físico-Química:**

- a)** crioscópica: - 0,54 a - 0,56 +/- (-0,55);
- b)** densidade: 1.028 a 1.033 g/lt;
- c)** acidez: 15°D a 18° D;
- d)** gordura: 3,0%;
- e)** enzima fosfatase: negativa;
- f)** peroxidase: positiva.

### **II - Análise Biológica:**

- a)** contagem global de mesófilas: máxima 150.000 UFC/ml;
- b)** coliformes totais: tolerância de até 5 UFC/ml;
- c)** coliformes fecais ausentes;
- d)** bactérias patogênicas: ausentes.

**Parágrafo Único** - Essas análises serão feitas na frequência que o SIM julgar necessário.

## **FRAUDE**

**Art. 204** - Considera-se fraudado, adulterado ou falsificado o leite que:

**I** - sofrer adição de água ou leite de qualquer outra espécie animal;

**II** - tiver sofrido subtração de qualquer dos seus componentes, inclusive a gordura;

**III** - sofrer adição de substâncias conservadoras ou qualquer outro elemento estranho a sua composição;

**IV** - estiver cru e for vendido como pasteurizado;

**V** - for exposto ao consumo sem as devidas garantias de inviolabilidade.

**Art. 205** - Só pode ser inutilizado o leite considerado impróprio para consumo ou fraudado, que a juízo dos fiscais, não possa ter aproveitamento condicional.

**Parágrafo Único** - Considera-se aproveitamento condicional para:

**I** - alimentação animal;

**II** - fabricação de creme para manteiga.

**Art. 206** - Não será permitida a exposição à venda de leite e seus derivados nos estabelecimentos comerciais que não disponham de sistema de frio exclusivo a sua conservação ou com uma seção para este fim, condicionada às peculiaridades da tecnologia especificada para cada produto.

**Art. 207** - Só poderá ser beneficiado o leite considerado normal, proibindo-se beneficiamento do leite que:

**I** - provenha de propriedades interditadas;

**II** - revele presença de germes patogênicos;

**III** - esteja adulterado ou fraudado, revele presença de colostro ou leite de retenção;

**IV** - apresente modificações em suas propriedades organolépticas, inclusive impurezas de qualquer natureza e acidez inferior a 15°D ou superior a 18°D;

**V** - revele na prova de redutase, contaminação excessiva, com descoramento em tempo inferior a 2 horas e meia;



**VI** - não coagule pela prova do álcool e do alizarol.

**Art. 208** - Para determinação do padrão bacteriológico e das enzimas do leite serão realizadas as seguintes análises:

**I** - redutase;

**II** - fosfatase;

**III** - peroxidase;

**IV** - contagem microbiana;

**V** - teste de presença de coliformes.

**Art. 209** - Para o leite pasteurizado a prova de fosfatase deve ser negativa e a de peroxidase positiva.

**Art. 210** - Considera-se leite impróprio para o consumo “innatura”, o que não satisfaça as exigências previstas para sua produção e, ainda que:

**I** - apresente acidez inferior a 14<sup>o</sup>D e superior a 18<sup>o</sup> D;

**II** - contenha colostro ou elementos figurados em excesso;

**III** - o número total de germes for superior a 500.000 antes e 400.000 depois de pasteurizado;

**IV** - apresente modificações de suas propriedades organolépticas normais.

**V** - apresente quaisquer alterações que o torne impróprio ao consumo, inclusive corpos estranhos de qualquer natureza;

**VI** - apresente mistura com qualquer outro tipo de leite.

**Art. 211** - É proibida a abertura de leite para venda fracionária do produto, salvo quando se destine ao consumo imediato nas leiterias, cafés, bares, restaurantes e outros estabelecimentos que sirvam refeições.

## **CAPÍTULO II**

### **FÁBRICA DE QUEIJOS**

**Art. 212** - Compete ao Serviço de Inspeção Municipal ,da Secretaria de Agricultura, Pecuária e Abastecimento, exercer as ações pertinentes ao cumprimento das normas de implantação, registro, funcionamento, inspeção e fiscalização sanitária dos estabelecimentos de produção de queijo.

**Art. 213** - Os estabelecimentos de queijos, deverão apresentar os seguintes documentos de todos os seus fornecedores :

I. atestado negativo de Brucelose e Tuberculose dos rebanhos, sendo que para as fêmeas de 08 a 30 meses de idade, o atestado negativo de Brucelose poderá ser substituído pelo certificado de vacinação contra brucelose;

II. certificado de vacinação contra Febre Aftosa dos rebanhos, conforme calendário oficial do Instituto Mineiro de Agropecuária - IMA;

III. certificado de vacinação contra Brucelose das fêmeas de 03 a 08 meses de idade.

**Art. 214** - O Serviço de Inspeção Municipal acompanhará a execução do programa de defesa sanitária animal através de parceria com o Instituto Mineiro de Agropecuária - IMA, do controle de qualidade do produto e demais operações envolvidas no processo produtivo.

**Art. 215** - O proprietário do estabelecimento de queijos é o responsável pelo cumprimento das normas deste regulamento, cabendo-lhe propiciar condições para o bom andamento dos trabalhos de assistência técnica e da inspeção oficial.

**Parágrafo Único** – Deve ser de um médico veterinário a função do responsável técnico do estabelecimento.

## **CLASSIFICAÇÃO**

**Art. 216** - Entende-se por queijo, o produto resultante da coagulação do leite, adicionado ou não de substâncias aprovadas pelo órgão de inspeção e submetido às manipulações necessárias a cada tipo.

**Art. 217** - Entende-se por queijo fresco ou verde, aquele apto ao consumo logo após a sua fabricação.

**Art. 218** - Entende-se por queijo maturado, aquele que sofreu mudanças bioquímicas e físicas necessárias e características da variedade do queijo.

**Art. 219** - Os tipos de queijos a serem produzidos, terão a aprovação prévia dos respectivos padrões pelo Serviço de Inspeção Municipal , após definição das características tecnológicas, microbiológicas, organolépticas e químicas.

## **CONTROLE SANITÁRIO DOS REBANHOS**

**Art. 220** -Será obrigatório o controle sanitário do rebanho, exigindo-se:

**I.** exame anual de Tuberculose, através de provas biológicas adequadas executada por profissional habilitado, adotando-se para o caso de animais suspeitos ou positivos, os procedimentos recomendados pela legislação vigente;

**II.** exame anual de Brucelose, com eliminação dos animais reagentes positivos do rebanho;

**III.** adoção de boas práticas higiênicas durante a ordenha assim como métodos de diagnóstico de mamite clínica e sub-clínica.

**IV.** vacinação contra a febre aftosa, conforme calendário oficial, e brucelose;

**V.** apresentação ao Serviço de Inspeção Municipal , anualmente, de atestado de sanidade do rebanho contendo os resultados dos laudos dos exames laboratoriais referentes aos incisos I e II e comprovante de vacina referente ao inciso IV deste artigo;

**Parágrafo único** - A critério do Serviço de Inspeção Municipal , poderão ser exigidos outros exames, ou a repetição dos mesmos a todos os estabelecimentos sob inspeção municipal.

**Art. 221.** Qualquer alteração no estado de saúde dos animais, capaz de modificar a qualidade do leite, justifica a condenação do produto para fins alimentícios e de toda a quantidade a que tenha sido misturado, sendo obrigatório o afastamento da produção leiteira, a juízo da autoridade sanitária do Serviço de Inspeção Municipal, das fêmeas de rebanhos que :

**a.** apresentem estado de magreza extrema ou caquéticas;

**b.** sejam suspeitas ou atacadas de doenças infecto-contagiosas;

**c.** apresentem-se febris, com mamite, diarreia, corrimento vaginal ou qualquer manifestação patológica, a juízo do Serviço de Inspeção Municipal.

**§ 1º.** Durante a interdição dos animais, poderá o leite ser empregado na alimentação de outros animais, depois de submetidos à fervura.

**§ 2º.** A suspensão da interdição dos animais afastados da produção, somente poderá voltar à ordenha após liberação da autoridade sanitária do Serviço de Inspeção Municipal.

**Art. 222.** Os três primeiros jatos de cada teta das vacas, no momento da ordenha, devem ser obrigatoriamente rejeitados, recolhendo-os em recipiente adequado de fundo escuro, para detectar sinais reveladores de mamite.

§ 1º. Recomenda-se a utilização do teste CMT para verificação da incidência de mamite;

§ 2º. As vacas com mamite serão ordenhadas por último e seu leite deverá ser inutilizado.

## **INSTALAÇÕES, HIGIENE E QUALIDADE**

**Art. 223.** A sala de fabricação de queijos deverá ser delimitada de modo a não permitir o acesso de animais e pessoas estranhas ao processo de fabricação, de tamanho compatível com o volume de produção, permitindo um fluxo adequado, sendo provida de instalações sanitárias de acordo com as normas higiênico-sanitárias e tecnológicas para leite e produtos lácteos.

**Art. 224.** A sala de fabricação de queijos pode ser contígua ao local de ordenha, desde que:

I. o curral de espera seja devidamente pavimentado;

II. o local de ordenha disponha de piso impermeável, com declividade não inferior a 2% e provido de canaletas que permitam fácil escoamento das águas e resíduos orgânicos, com cobertura de material aprovado pelo SIM e disponha de água em quantidade suficiente à manutenção das condições satisfatórias de higiene antes, durante e após a ordenha.

**Art. 225.** A sala de fabricação de queijos deverá possuir ainda as seguintes características:

I. pé-direito mínimo de três metros, sendo que as dependências em funcionamento, que não atingirem essa altura, poderão continuar em atividade até ser necessária qualquer obra estrutural, quando deverão ser regularizadas.

II. cobertura de laje, estrutura metálica ou telhas comuns desde que seja utilizado forro de material aprovado pelo SIM;

III. piso impermeável, resistente e de fácil higienização, com declividade mínima de 2% e escoamento das águas residuais através de ralos sifonados;

IV. possuir paredes de alvenaria impermeabilizadas até 02 metros do piso, com portas e janelas impermeabilizadas, teladas e em número suficiente;

V. iluminação e ventilação naturais suficientes;

VI. dispor de pia com água potável clorada e com vazão e quantidade necessárias à manutenção dos trabalhos;

VII. dispor de janelas e portas teladas.

**Art. 226.** A sala de fabricação de queijos deverá possuir os seguintes materiais e equipamentos :

**I** – equipamentos autorizados pelo SIM, para realização da pasteurização do leite;

**II** - tanque de coagulação de aço inoxidável ou outro material aprovado pelo SIM;

**III** - termômetro, com suporte apropriado, em escala de zero a cento e dez graus Celsius;

**IV**- bancada ou mesa com tampo de aço inoxidável de fácil higienização;

**V**- pás, liras em polietileno ou aço inoxidável;

**VI**- formas em PVC aprovado para alimentos, aço inoxidável ou outro material de fácil higienização aprovado pelo SIM;

**VII**- refrigerador ou outra fonte de frio compatível com o volume de produção;

**VIII**- prateleiras para cura, de material adequado e aprovado pelo SIM, quando for o caso,

**IX**- tanque de salga de aço inoxidável, fibra de vidro, plástico específico ou outro material aprovado pelo SIM;

**X**- coadores ou filtros em aço inoxidável ou fibra de alta resistência, com a espessura de 10 a 15"mesh", sendo proibido o uso de panos.

**Art. 227.** A limpeza do local de ordenha deve ser rigorosa e feita logo após a saída dos animais.

**Art. 228.** Os animais devem ser encaminhados à ordenha previamente limpos, seguindo-se uma lavagem cuidadosa dos tetos, com o emprego de solução de hipoclorito de sódio, contendo 100mg por litro de água, secando-se finalmente com uso de papel toalha.

**Art. 229.** O ordenhador deve apresentar-se aseado, com roupas de tonalidade clara e limpas, mãos e braços lavados e unhas cortadas, obedecendo as normas sanitárias da legislação vigente.

**Art. 230.** Os vasilhames utilizados na ordenha não deverão possuir costura ou soldas que dificultem sua limpeza e higienização.

**Art. 231.** A qualidade do leite como matéria prima deverá ser avaliada de acordo com os artigos 201, 202 e 203 deste regulamento. Na frequência julgada necessária pelo SIM.

**Art. 232.** Todas as dependências e equipamentos dos estabelecimentos de queijo devem ser mantidas em condições de higiene antes, durante e após a realização dos trabalhos de industrialização, sendo necessário para isso a

lavagem com água abundante, sob pressão, evitando-se respingos sobre o leite e derivados.

**Parágrafo único.** As águas servidas e residuais terão destino apropriado, de acordo com as normas ambientais pertinentes e de acordo com aprovação do órgão ambiental competente.

**Art. 233.** Os estabelecimentos de leite devem ser mantidos livres de roedores, insetos ou animais, agindo-se cautelosamente quanto ao emprego de venenos cujo uso somente é permitido nas dependências não destinadas à manipulação ou depósito de produtos comestíveis e mediante conhecimento do Serviço de Inspeção Municipal.

**Parágrafo único.** É proibida a permanência de animais não relacionados com a atividade no recinto dos estabelecimentos.

**Art. 234.** Os pisos e paredes, assim como os equipamentos e utensílios usados no estabelecimento, devem ser lavados diariamente e convenientemente higienizados, pelo emprego de substâncias previamente aprovadas pelo Ministério da Saúde.

**Parágrafo único.** Os pisos, ralos e canaletas devem ser submetidos à cuidadosa lavagem geral, com água sob pressão e detergentes apropriados, seguidas de sanitização através de produtos aprovados pelo Ministério da Saúde.

**Art. 235.** O teto e forro deverão ser mantidos limpos, exigindo-se periódica higienização.

**Art. 236.** Os utensílios, tais como escovas e vassouras, utilizados para a limpeza das paredes e pisos, não poderão ser utilizados na limpeza de qualquer equipamento, sob nenhum pretexto.

**Art. 237.** Todos os equipamentos e utensílios deverão estar convenientemente limpos no início dos trabalhos, no decorrer das operações e nos intervalos para refeições ou períodos que determinem interrupção das operações por tempo prolongado.

**Art. 238.** Todo o pessoal que trabalha com produtos comestíveis, desde o recebimento até a embalagem, devem possuir hábitos de higiene, capazes de garantir a limpeza, sanidade dos alimentos e a higiene das instalações.

**Art. 239.** O controle da saúde dos manipuladores deve ser realizado e registrado de acordo com a legislação específica.

**Art. 240.** Os manipuladores que apresentarem lesões, dermatites e ou sintomas de enfermidades que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos devem ser afastados da atividade de preparação de alimentos enquanto persistirem essas condições de saúde.

**Art. 241.** Os manipuladores devem ter asseio pessoal, apresentando-se com uniformes de cores claras e compatíveis à atividade, conservados e limpos. Os uniformes devem ser trocados, no mínimo, diariamente e usados exclusivamente nas dependências internas do estabelecimento, e devem estar enumerados de acordo com os dias da semana. As roupas e os objetos pessoais devem ser guardados em local específico e reservados para esse fim.

**Art. 242.** Os manipuladores devem lavar cuidadosamente as mãos ao chegar ao trabalho, antes e após manipular alimentos, após qualquer interrupção do serviço, após tocar materiais contaminados, após usar os sanitários e sempre que se fizer necessário. Devem ser afixados cartazes de orientação aos manipuladores sobre a correta lavagem e anti-sepsia das mãos e demais hábitos de higiene, em locais de fácil visualização, inclusive nas instalações sanitárias e lavatórios.

**Art. 243.** Os manipuladores não devem fumar, falar desnecessariamente, cantar, assobiar, espirrar, cuspir, tossir, comer, manipular dinheiro ou praticar outros atos que possam contaminar o alimento, durante o desempenho das atividades.

**Parágrafo Único** – Os visitantes, não devem permanecer nas dependências de produção, porém se fizerem necessários, devem cumprir os requisitos de higiene e saúde estabelecidos para os manipuladores.

**Art. 244.** Os manipuladores devem usar cabelos presos e protegidos por redes, toucas ou outro acessório apropriado para esse fim. As unhas devem estar curtas e sem esmalte ou base. Durante a manipulação, devem ser retirados todos os objetos de adorno pessoal e a maquiagem, e quando possível fazer uso de luvas.

**Art. 245.** Os manipuladores de alimentos devem ser supervisionados e capacitados periodicamente em higiene pessoal, em manipulação higiênica dos alimentos e em doenças transmitidas por alimentos. A capacitação deve ser comprovada mediante documentação.

## **EMBALAGENS E ROTULAGEM**

**Art. 246.** Os queijos deverão ser embalados em películas plásticas de primeiro uso específicas para alimentos, lacrados através de sistemas que impeçam sua violação, cujos métodos devem ser previamente aprovados pelo SIM.

**Art. 247.** A rotulagem da embalagem deve conter os dizeres referentes ao produto, dentre eles obrigatoriamente:

- 1) - Denominação de venda do alimento;
- 2) - Lista de ingredientes;
- 3) - Conteúdos líquidos;
- 4) - Identificação da origem;
- 5) - Nome ou razão social e endereço;
- 6) - Identificação do lote;
- 7) - Prazo de validade;
- 8) - Instruções sobre o preparo e uso do alimento, quando necessário;
- 9) - Carimbo do SIM.
- 10) - Tabela de informação nutricional.

**Parágrafo único.** Deverão ser observadas as demais exigências previstas no Código de Defesa do Consumidor.

**Art. 248.** A reutilização de embalagem; a cessão de embalagens ou rotulagens a terceiros, por quaisquer circunstâncias, será considerada infração e implicará na aplicação das sanções previstas a partir do Título XI deste decreto, e nas demais disposições legais pertinentes.

**Art. 249 -** A caracterização de qualquer tipo de fraude ou infração, bem como o descumprimento das normas deste Decreto e da legislação pertinente em vigor implicará, além das sanções citadas no Título XI deste decreto, na condenação dos produtos adulterados.

**Art. 250.** Os produtos acabados serão transportados obedecendo-se as leis específicas e os preceitos de higiene, em recipientes isotérmicos que permitam a manutenção da temperatura em até o máximo de 10 °C (graus centígrados).

**Parágrafo único.** Excetua-se desta obrigação, os produtos que dispensem baixa temperatura para sua conservação.

## **TÍTULO VI INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DO PESCADO E DERIVADOS**



# CAPÍTULO I ESTABELECEMENTOS DE PESCADO E DERIVADOS

## CLASSIFICAÇÃO

Os estabelecimentos de pescado e derivados serão classificados em:

**Art. 251-** Entrepasto de pescado: o estabelecimento dotado de dependências e de instalações adequadas para recebimento, manipulação, frigorificação, distribuição e comercialização de pescado.

**Art. 252 -** Indústria de conserva de pescado: o estabelecimento dotado de dependências, instalações e equipamentos adequados para o recebimento e a industrialização de pescado.

## INSTALAÇÕES

**Art. 253 -** Os estabelecimentos de pescado e derivados deverão satisfazer as condições abaixo relacionadas:

- I- Recepção e dieta
- II- área de abate e evisceração
- III - área de processamento,
- IV- área de industrializados,
- V - área de estoque de embalagens e insumos,
- VI- área de armazenamento e expedição,
- área de banheiros e escritório,

**Art. 254 -** Possuir separação física entre áreas suja e limpa e fluxo operacional que previna contaminação cruzada.

**Art. 255 -** Dispor de tanque de depuração assim como de tanque para choque térmico, localizados preferentemente junto à área de recepção de matéria-prima, quando for o caso.

**Art. 256 -** Dispor de área de recepção coberta, porém sem necessidade de ser fechada.

**Art. 257 -** Dispor de ponto de água corrente ou equipamento para lavagem do pescado entre área suja (de recepção) e limpa (de processamento), abastecido de água hiperclorada com 5 ppm de cloro residual livre, que propicie a lavagem do pescado em toda a sua superfície.

**Art. 258 -** Dispor de instalação ou equipamento de frio para recepção e, quando for o caso, fábrica e silo de gelo( a se julgar pelo SIM), podendo ser dispensada a existência de fábrica em regiões onde exista facilidade para aquisição de gelo de comprovada qualidade sanitária.

**Art. 259 -** Nos estabelecimentos onde são elaborados produtos congelados, dispor de equipamento congelador, que atenda o conceito de congelamento rápido, e instalações e/ou equipamentos de frio para a

estocagem de pescado em temperatura nunca superior a  $-18^{\circ}\text{C}$  (dezoito graus centígrados negativos) no centro do produto, após a estabilização da temperatura, e termômetro para verificação da temperatura.

**Art. 260** - Dispor, nas áreas de preparação e transformação do pescado, de ambiente climatizado a uma temperatura máxima de  $15$  a  $18^{\circ}\text{C}$  (quinze graus centígrados), equipamento de mensuração para controle da temperatura do ambiente.

**Art. 261** - Dispor de esterilizadores de facas acoplados a lavatórios em número suficiente e em locais onde há utilização das mesmas, com abastecimento e renovação constante de água na temperatura mínima de  $82^{\circ}\text{C}$  (oitenta e dois graus centígrados).

**Art. 262** - Dispor de veículos ou continentes isotérmicos para o transporte do pescado fresco em gelo e de veículo dotado de unidade geradora de frio para o transporte do pescado resfriado ou congelado, podendo ser aceito outro tipo de transporte para atender características específicas, desde que tecnicamente justificados e a juízo do SIM.

**Art. 263** - Dispor de continentes para transporte, ou armazenagem do pescado fresco em gelo, que permitam a drenagem da água de fusão.

**Art. 264** - Dispor de sala ou área específica na sala de manipulação para embalagem primária.

**Art. 265** - O acondicionamento de produtos embalados primariamente e que utilizarem embalagem secundária será feito em continentes novos e de primeiro uso, e tal operação deverá ser feita em dependência exclusiva e separada da seção de embalagem primária a juízo do SIM.

**Art. 266** - Dispor de acesso do pescado a ser comercializado fresco à expedição independente de instalações frigoríficas para o pescado congelado.

**Art. 267**- As indústrias de conserva de pescado possuirão, ainda, conforme produtos elaborados:

**Art. 268** - Recepção de matéria-prima (pescado fresco, resfriado ou congelado) com instalações e/ou equipamentos de frio com os respectivos dispositivos de controle de temperatura, em número suficiente segundo a capacidade do estabelecimento, para a recepção de matéria-prima.

**Art. 269** - A utilização de freezer poderá ser permitida de acordo com o volume de produção, a juízo do SIM.

**Art. 270** - Instalações e/ou equipamentos de frio para matéria-prima e produtos resfriados, mantidas entre  $-1^{\circ}\text{C}$  a  $1^{\circ}\text{C}$  (um grau centígrado negativo a um grau centígrado).

**Art. 271** - Instalações e/ou equipamentos de frio para matéria-prima e produtos congelados, mantidas a, no máximo,  $-18^{\circ}\text{C}$  (dezoito graus centígrados negativos).

**Art. 272** - Instalações e/ou equipamentos de defumação integrados ao fluxograma operacional, com vedação e exaustão adequadas. Não será permitida a instalação de estufas dentro dos ambientes climatizados.

**Art. 273** - Instalações e/ou equipamentos de frio para maturação e/ou cura de massa, mantidos a temperatura de resfriamento, podendo ser utilizada a instalação e/ou equipamento de frio de matéria prima.

**Art. 274** - Sala ou área específica na sala de manipulação para elaboração de produtos industrializados.

**Art. 275** - Sala ou área específica na sala de produção para preparo de condimentos e armário para armazenamento dos mesmos.

**Art. 276** - Sala ou área específica na sala de manipulação para lavagem e hidratação de tripas.

## **EQUIPAMENTOS**

**Art. 277** - A quantidade e o tamanho dos equipamentos utilizados poderão ser de acordo com o desenvolvimento da indústria, não podendo haver comprometimento do fluxo de produção.

- I - Seladora a vácuo ou manual;
- II - Balança digital;
- III - Freezer;
- IV - Câmara de congelamento de  $-18^{\circ}\text{C}$ ;
- V - Mesa inox para evisceração – entradas água;
- VI - Mesa inox – embalagem;
- VII - Mesa inox espera;
- VIII - Esterilizador de facas;
- IX - Facas, bandejas, caixas plásticas rígidas, prateleira.

## **DOS MANIPULADORES**

**Art. 278** - O controle da saúde dos manipuladores deve ser realizado, e registrado de acordo com a legislação específica.

**Art. 279**- Os manipuladores que apresentarem lesões e/ou sintomas de enfermidades que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos devem ser afastados da atividade de preparação de alimentos enquanto persistirem essas condições de saúde.

**Art. 280**- Os manipuladores devem ter asseio pessoal, apresentando-se com uniformes compatíveis à atividade, conservados e limpos. Os uniformes devem ser trocados, no mínimo, diariamente, enumerados e usados

exclusivamente nas dependências internas do estabelecimento. As roupas e os objetos pessoais devem ser guardados em local específico e reservados para esse fim.

**Art. 281-** Os manipuladores devem lavar cuidadosamente as mãos ao chegar ao trabalho, antes e após manipular alimentos; após qualquer interrupção do serviço; tocar materiais contaminados; usar os sanitários e sempre que se fizer necessário. Devem ser afixados cartazes de orientação aos manipuladores sobre a correta lavagem e anti-sepsia das mãos e demais hábitos de higiene, em locais de fácil visualização, inclusive nas instalações sanitárias e lavatórios.

**Art. 282-** Os manipuladores não devem fumar, falar desnecessariamente, cantar, assobiar, espirrar, cuspir, tossir, comer, manipular dinheiro ou praticar outros atos que possam contaminar o alimento, durante o desempenho das atividades.

**Art. 283-** Os manipuladores devem usar cabelos presos e protegidos por redes, toucas ou outro acessório apropriado para esse fim. As unhas devem estar curtas e sem esmalte ou base, fazendo uso de luvas. Durante a manipulação, devem ser retirados todos os objetos de adorno pessoal e a maquiagem.

**Art. 284-** Os manipuladores de alimentos devem ser supervisionados e capacitados periodicamente em higiene pessoal, em manipulação higiênica dos alimentos e em doenças transmitidas por alimentos. A capacitação deve ser comprovada mediante documentação.

**Art. 285-** Os visitantes (quando se fizerem necessários) devem cumprir os requisitos de higiene e de saúde estabelecidos para os manipuladores.

## **FLUXOGRAMA E DESCRIÇÃO DAS ETAPAS DE PRODUÇÃO**

### **DEPURAÇÃO**

**Art. 286-** O processo de depuração consiste em colocar os peixes em reservatório com água corrente e alta vazão. Nesse processo os peixes vivos passam por uma limpeza externa e do trato digestivo. Os peixes devem permanecer de 12 a 24 horas no banho de depuração. Normalmente o período de jejum dos peixes é em torno de 18 a 24 horas, e é realizado com o objetivo de reduzir o conteúdo gastrointestinal e a carga microbiológica. Este manejo é importante pois reduz a contaminação do pescado no momento da evisceração. O período mínimo de jejum necessário para o esvaziamento do trato digestivo para peixes maiores pode variar de 1 a 4 dias.

## **ABATE, EVISCERAÇÃO E LAVAGEM**

**Art. 287-** O abate do peixe é feito por choque térmico. O animal é colocado em um tanque com água e gelo (proporção de água: gelo = 1:1) e mantido lá até a sua insensibilização. É importante que o gelo usado seja de boa qualidade (feito a partir de água potável), porque isto refletirá na qualidade do pescado final. Retira-se então as escamas do pescado, com o uso de facas ou lâminas próprias para a tarefa, e remove-se em seguida suas vísceras. Faz-se uma lavagem final para retirar os resíduos aderidos ao pescado, com água potável clorada. Neste ponto, o pescado está limpo e pode ser embalado e resfriado ou congelado para o processo de filetagem. Pelo fato do pescado conter bastante proteína e alta umidade, ele deve ser resfriado rapidamente para evitar sua rápida deterioração. No caso de ser usado gelo para o resfriamento, eles devem ser cubos (ou qualquer outro formato) com volume de no máximo 1 cm a 3 cm, na proporção gelo: peixe de 1:1. No caso de o pescado ser congelado, o refrigerador deve ser do tipo vertical com temperatura de - 40°C, ou qualquer outro tipo de refrigerador que faça o interior do pescado atingir -18°C dentro de 2 horas após o abate.

## **DECAPITAÇÃO, ESFOLA E FILETAGEM**

**Art. 288-** O pescado pode ser comercializado inteiro (descamado e eviscerado) ou filetado, devendo-se retirar a cabeça, as nadadeiras e a pele do peixe . Depois de eviscerado e decapitado, remove-se a pele do pescado com o uso de um alicata específico para tal fim. Realiza-se então o corte de filés (filetagem) com facas e utensílios apropriados. A filetagem pode (ser manual ou por auxílio de uma máquina.)

## **LAVAGEM FINAL**

**Art. 289-** Antes da embalagem, os filés passam por lavagem com água corrente e por imersão em solução de tripolifosfato a 1% (v/v) – para reduzir a quantidade de água liberada pelo pescado por cerca de 30 a 60 segundos.

## **PESAGEM E EMBALAGEM**

**Art. 290-** O produto final deve ser pesados, e após embalados em sacos plásticos ou acondicionados em bandejas de isopor.

## **ARMAZENAGEM**

**Art. 291-** Por ser material facilmente deteriorável, deve-se tomar devida precaução durante o armazenamento destes produtos. Tal armazenagem deve ser feita através do congelamento da carne ou através da salga (com resultados menos efetivos) a fim de minimizar contaminações.

## **EMBALAGEM E ROTULAGEM**

**Art. 292** - O material de embalagem e os dizeres de rotulagem, bem como a identificação de produto inspecionado devem ser previamente aprovados pelo SIM.

**Parágrafo único** - O material das embalagens dos produtos oriundos do abate serão os aprovados pelo Ministério da Saúde.

### **EMBALAGEM**

**Art. 293** - As embalagens disponíveis para pescados são as mais diversas possíveis. Sendo elas:

- I- Bandejas expandidas e filmes plásticos;
  - II- Sacos de Poliamida;
  - III- Sacos de Polietileno e
  - IV- Caixas de Cartão.
  - V- PA/PE(nylon/polietileno), na forma de sacos, com fechamento selado.
- A embalagem poderá ser automática a vácuo ou manual, sendo sempre utilizado fechamento com lacre individual.

**Art. 294** - Algumas características que devem ser consideradas na escolha da embalagem:

- I- deve ser funcional, fácil de abrir, de fechar, de descartar e permitir o uso de porções adequadas;
- II- boa soldabilidade, para garantir o bom fechamento;
- III- resistente a baixas temperaturas, isto é, não trincar, pois os produtos congelados são acondicionado entre (-15°C) e (-18°C);
- IV- resistente a perfuração, para garantir a integridade do produto e evitar que se danifique;

### **ROTULAGEM**

**Art. 295-** Os rótulos deverão ser previamente aprovados pelo SIM, e seguir as normas do Ministério da Saúde Vigentes.

**Art. 296-** A rotulagem da embalagem deve conter os dizeres referentes ao produto, dentre eles obrigatoriamente:

- 01)** - Denominação de venda do alimento;
- 02)** - Lista de ingredientes;
- 03)** - Conteúdos líquidos;
- 04)** - Identificação da origem;
- 05)** - Nome ou razão social e endereço;
- 06)** - Identificação do lote;
- 07)** - Prazo de validade;

**08)** - Instruções sobre o preparo e uso do alimento, quando necessário;

**09)** - Carimbo do SIM;

**10)** - Tabela de informação nutricional.

**Art. 297-** Não é permitida a reembalagem com nova data, em nenhuma hipótese.

**Art. 298-** A rotulagem e o carimbo (citados nos Títulos VII e VIII deste regulamento), com o respectivo número de credenciamento são de uso exclusivo do abatedouro inspecionado pelo SIM, sendo considerada como infração grave e passível de sanções conforme especificado a partir do Título XI deste regulamento.

## **CONTROLE DE QUALIDADE**

**Art. 299-** Para a conservação do pescado é importante relatar que;

**I** - o frio é o único agente que consegue frear as reações enzimáticas e inibir a ação bacteriana, mesmo que temporariamente com isso assegurando a qualidade do produto;

**II** - Para estocagem por tempos mais prolongados, recomenda-se o congelamento, pois a refrigeração é limitada. Os microrganismos deterioradores não se desenvolvem a temperaturas abaixo de  $-10^{\circ}\text{C}$ , já a autólise pode continuar mesmo a esta temperatura citada, por isso congela-se sempre a temperaturas inferiores a  $-18^{\circ}\text{C}$ ;

**III** - A água utilizada na lavagem do pescado deve ser de boa qualidade;

**IV** - A qualidade do produto final na indústria é o resultado de um controle eficiente da matéria-prima, insumos e ingredientes, do processamento e de pessoal;

**V** - Também da certificação destas etapas pela avaliação do produto acabado e determinação do tempo exposto nas prateleiras (vida de prateleira) do produto obtido, que deve ser informada no rótulo;

**VI** - A realização, constante, da capacitação (treinamento) da equipe de trabalho. Desta forma, todos os representantes da agroindústria se tornam responsáveis pela qualidade do produto que está sendo produzido.

## **ANÁLISES**

**Art. 300-** físico/químico e microbiológicas das águas e do gelo;

**Art. 301-** características organolépticas, físico/químico e microbiológicas do produto final.

## **HIGIENE E LIMPEZA**

**Art. 302-** As etapas de higienização e limpeza são:

**I-** Pré-lavagem: tem por finalidade reduzir a quantidade de resíduos presentes na superfície de equipamentos, utensílios e instalações.

**II-** Lavagem com detergentes: a escolha do detergente ideal depende do tipo de resíduo, qualidade da água, natureza da superfície, entre outros.

**III- Enxágüe:** o enxágüe objetiva remover os resíduos suspensos e o detergente.

**IV- Sanitização:** última e indispensável etapa do fluxograma de higienização. Tem por objetivo a eliminação de microrganismos. Somente esta etapa reduz a carga de microrganismos até índices satisfatórios.

**Art. 303-** Todo o programa de limpeza, para ser proveitoso e eficiente, tem que ser planejado, ou seja, deve-se pensar no grau e na frequência da limpeza, no tipo e quantidade dos produtos químicos utilizados e no treinamento do pessoal responsável pela operação.

## **TÍTULO VII EMBALAGEM E ROTULAGEM GERAL**

### **CAPÍTULO I EMBALAGEM**

**Art. 304 -** Os produtos de origem animal destinados à alimentação humana só podem ser acondicionados ou embalados em recipientes ou continentes previstos neste Regulamento ou que venham a ser aprovados.

**Parágrafo Único -** Quando houver interesse comercial, industrial ou sanitário, de acordo com a natureza do produto, poderá ser exigida embalagem ou acondicionamento estandarizado em formato, dimensão e peso.

**Art. 305 -** Recipientes anteriormente usados só podem ser aproveitados para o envasamento de produtos e matérias-primas utilizadas na alimentação humana, quando absolutamente íntegros, perfeitos e higienizados.

**Parágrafo Único -** Em hipótese alguma podem ser utilizados, se anteriormente tenham sido empregados no acondicionamento de produtos e matérias primas de uso não comestível.

**Art. 306 -** São permitidos como acondicionamentos, envoltórios e embalagens de matérias-primas de produtos de origem animal, de acordo com sua natureza:

**I -** estoquinetes internamente e sacos de aniagem ou junta externamente, como envoltório de carnes frigoríficas destinadas ao consumo em natureza, bem como órgãos e vísceras;

**II -** sacaria própria para carnes dessecadas;

**III -** sacarias de aniagem, juta ou outros produtos destinados à lavoura, à indústria e à alimentação de animais;

**IV -** tecidos próprios devidamente higienizados conforme a natureza do produto;



**V** - tripas, bexigas e outras membranas animais para produtos embutidos;

**VI** - películas artificiais aprovadas pelo Serviço de Inspeção Municipal;

**VII** - lata de folhas de flandes para produtos em geral, de acordo com as especificações previstas neste Regulamento;

**VIII** - vasilhame de aço inoxidável, permitindo-se, conforme o caso, ferro galvanizado ou estanhado;

**IX** - recipientes de madeira ou de papelão;

**X** - papel metálico, papel apergaminhado e outros aprovados;

**XI** - recipientes de vidros;

**XII** - caixas de madeira ou engradados de madeira conforme o caso;

**XIII** - barricas, quartolas, bordalezas e similares;

**XIV** - outros recipientes, vasilhames, continentes, ou embalagens autorizadas pelo Serviço de Inspeção Municipal.

## **CAPÍTULO II ROTULAGEM**

**Art. 307** - Todos os produtos de origem animal entregues ao comércio devem estar identificados por meio de rótulos registrados, em conformidade com este regulamento e com as Normas da ANVISA e do INMETRO, de acordo com a orientação do SIM.

## **TÍTULO VIII CARIMBO DE INSPEÇÃO E SEU USO**

**Art. 308** - Os carimbos do Serviço de Inspeção Municipal, representam a marca oficial usada exclusivamente nos estabelecimentos cadastrados na Secretaria Municipal de Agricultura, Pecuária e Abastecimento, e a garantia de que o produto provém de estabelecimentos fiscalizados pelas autoridade competente.

**Art. 309** - O número do registro do Estabelecimento, as iniciais S.I.M, e a palavra "INSPECIONADO" tendo na parte superior a palavra "PARAGUAÇU/MG", representam os elementos básicos que identificam a autenticidade do "Carimbo Oficial da Inspeção Municipal".

**Art. 310** - As iniciais S.I.M - traduzem “SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL”.

**Art. 311-** O Carimbo Oficial da Inspeção Municipal é representado pelos modelos a seguir discriminados, com os respectivos usos, que integram o Anexo 14 deste decreto:

**I - Modelo 1:**

- a) forma: circular;
- b) dizeres: Número do Registro do Estabelecimento em cima do da palavra “INSPECIONADO”, colocada Horizontalmente e “PARAGUAÇU” que acompanha a curva superior da Elipse, logo abaixo do número as iniciais “S.I.M.” acompanhando a curva inferior;
- c) dimensões e uso: o diâmetro varia de dois a trinta centímetros.

Esse modelo cujas dimensões são escolhidas considerando-se a proporcionalidade com o tamanho da embalagem, compõe o rótulo registrado de produtos comestíveis de origem animal, manipulados e ou industrializados, inclusive caixas ou engradados contendo ovos, pescado, mel e cera de abelhas, podendo ser aplicado, conforme o caso, sob a forma de selo adesivo.

**II - Modelo 2:**

- a) forma: quadrada, permitindo-se ângulos arredondados quando cravados em recipientes metálicos;
- b) dizeres: idênticos e na mesma ordem dos modelos anteriores e dispostos no sentido horizontal;
- c) dimensões e uso: os lados terão a dimensão variando de três a quinze centímetros. Esse modelo, cujas dimensões serão escolhidas considerando-se a proporcionalidade com o tamanho da embalagem, comporá o rótulo registrado de produtos não comestíveis ou destinado à alimentação de animais.

**III - Modelo 3:**

- a) forma elíptica, no sentido vertical;
- b) dizeres: Número de Registro de Estabelecimento, isolado e encimado das iniciais “S.I.M” e da palavra “PARAGUAÇU - MG”, colocados no sentido horizontal e logo abaixo a palavra “CONDENADO” acompanhando a curva inferior da elipse;

**c)** dimensões de uso: sete por seis centímetros para uso em carcaças, cortes e produtos diversos quando condenados pela Inspeção.

#### **IV - Modelo 4**

**a)** forma: circular;

**b)** dizeres: Número de Registro do Estabelecimento isolado e encimado das iniciais “S.I.M”, colocadas horizontalmente e da palavra “PARAGUAÇU - MG”, acompanhando a curva superior do círculo e logo abaixo do número a palavra “REINSPECIONADO”, acompanhando a curva inferior do círculo;

**c)** dimensões e uso: o diâmetro varia de dois a trinta centímetros para o uso em produtos de origem animal comestíveis após a reinspeção e usando-se as dimensões proporcionais ao volume do produto a ser carimbado.

**Art. 312** - A carimbagem deve ser acompanhada por um funcionário do “S.I.M”.

**Art. 313**- A tinta utilizada na carimbagem deve ser a base de violeta de metila.

**Art. 314** - O carimbo e a tinta quando fora dos trabalhos deverão ficar sob guarda e responsabilidade do “S.I.M”.

### **TÍTULO IX REINSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL**

**Art. 315** - Os produtos de origem animal devem ser reinspecionados tantas vezes quanto necessário, antes de serem expedidos pela fábrica para o consumo.

**§ 1º** - Os produtos e matérias-primas que nessa reinspeção forem julgados impróprios para o consumo devem ser destinados ao aproveitamento como subprodutos industriais derivados não comestíveis a alimentação animal, depois de retiradas as marcas oficiais e submetidos a desnaturação se for o caso.

**§ 2º** - Quando os produtos e matérias-primas ainda permitam aproveitamento condicional ou beneficiamento, a Inspeção Municipal deve autorizar que sejam submetidos aos processos apropriados, reinspecionando-os antes da liberação.

**Art. 316** - Nenhum produto de origem animal pode ter entrada em estabelecimento sob Inspeção Municipal, sem que seja claramente identificado como oriundo de outro estabelecimento inspecionado.

**Parágrafo Único** - É proibido o retorno ao estabelecimento de origem dos produtos que, na reinspeção sejam considerados impróprios para o consumo devendo-se promover sua transformação ou inutilização.

**Art. 317** - Nos entrepostos onde se encontrem depositados Produtos de origem animal procedentes de estabelecimentos sob Inspeção Municipal ou S.I.F, bem como nos demais locais, a reinspeção deve especialmente visar:

**I** - sempre que possível conferir o certificado da sanidade que acompanha o produto;

**II** - identificar os rótulos com a composição e marcas oficiais dos produtos, bem como a data de fabricação prazo de validade, número de lote e informações sobre a conservação do produto;

**III** - verificar as condições de integridade dos envoltórios, recipientes e sua padronização;

**IV** - verificar os caracteres organolépticos sobre uma ou mais amostras, conforme o caso;

**V** - coletar amostras para o exame físico-químico e microbiológico.

**§ 1º** - A amostra deve receber uma fita envoltória aprovada pelo Serviço de Inspeção Municipal, claramente preenchida em todos os seus itens e assinada pelo interessado e pelo funcionário que coleta a amostra.

**§ 2º** - Sempre que o interessado desejar, a amostra pode ser coletada em triplicata com os mesmos cuidados de identificação assinalados no parágrafo anterior representando uma delas a contra prova que permanecerá em poder do interessado, lavrando-se um termo de coleta de duas vias, uma das quais será entregue ao interessado.

**§ 3º** - Tanto a amostra como a contra prova devem ser colocadas em envelopes apropriados aprovados pelo Serviço de Inspeção Municipal, serem fechados, lacrados e rubricados pelo interessado e pelo funcionário.

**§ 4º** - Em todos os casos de reinspeção as amostras terão preferência para exame.

**§ 5º** - Quando o interessado divergir do resultado do exame pode requerer dentro do prazo de 48 (quarenta e oito) horas, a análise de contra prova.

**§ 6º** - O requerimento será dirigido ao Diretor do Serviço de Inspeção Municipal.

**§ 7º** - O exame da contra prova pode ser realizado em qualquer laboratório oficial com a presença de um representante da respectiva Inspetoria Municipal.

§ 8º - Além de escolher o laboratório oficial para exame de contra prova o interessado pode fazer-se representar por um técnico de sua preferência e confiança.

§ 9º - Confirmada a condenação do produto ou partida a Inspeção Municipal determinará sua destinação.

## **TÍTULO X EXAMES DE LABORATÓRIO**

**Art. 318** - Os produtos de origem animal prontos para consumo, bem como toda e qualquer substância que entre em sua elaboração, estão sujeitos a exames tecnológicos, químicos e microbiológicos.

**Art. 319** - As técnicas de exames e a orientação analítica serão padronizadas de acordo com a Legislação Federal.

**Art. 320** - Os exames de caráter tecnológico visarão a técnica da elaboração dos produtos de origem animal em qualquer de suas fases.

**Parágrafo Único** - Sempre que houver necessidade o laboratório pedirá informações, a Inspeção Municipal junto ao estabelecimento produtor.

**Art. 321-** O exame químico compreende:

I - os caracteres organolépticos;

II - princípios básicos ou composição centesimal;

III - índices físicos e químicos;

IV – corantes, conservantes ou outros aditivos;

V - provas especiais de caracterização e verificação de qualidade;

VI - exame químico da água que abastece os estabelecimentos sob Inspeção Municipal.

**Parágrafo Único** - Os caracteres organolépticos, a composição centesimal e os índices físico-químicos serão nos padrões normais aprovados.

**Art. 322** - A orientação analítica obedecerá a seguinte seriação:

I - caracteres organolépticos;

II - pesquisa de corante e conservante;

III - determinação de fraudes, falsificação e alterações;

**IV** - verificação dos mínimos e máximos constantes deste Regulamento, louvando-se no conjunto de provas e nos elementos que constam das técnicas analíticas que acompanham este Regulamento.

**Parágrafo Único** - A variação anormal de qualquer índice (iodo, refração, saponificação e outros) será convenientemente pesquisada, para apuração das causas.

**Art. 323** - O exame microbiológico deve verificar:

**I** - presença de germes, quando se tratar de conservas submetidas à esterilização;

**II** - presença de produtos de metabolismo bacteriano, quando necessário;

**III** - contagem global de germes sobre produtos de origem animal;

**IV** - pesquisa de contagem da flora de contaminação;

**V** - pesquisa da flora patogênica;

**VI** - exame bacteriológico de água que abastece os estabelecimentos sob Inspeção Municipal;

**VII** - exame bacteriológico de matérias primas e produtos afins empregados na elaboração de produtos de origem animal.

**Art. 324** - Quando necessário, os laboratórios podem recorrer a outras técnicas de exame, além das adotadas oficialmente pelo Serviço de Inspeção mencionando-as obrigatoriamente nos respectivos laudos.

## **TÍTULO XI INFRAÇÕES E PENALIDADES**

**Art. 325-A** – A infração a legislação referente aos produtos de origem animal 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 500 UNIRF's** (Unidade Fiscal do Município): nos casos não compreendidos no inciso anterior;

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

**IV** – suspensão de atividades: quando cause risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária ou no caso de embarço a 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;

**VI** – em caso de reincidência: o estabelecimento está sujeito à cassação do registro no SIM.

**§ 1º** - As multas previstas neste artigo serão agravadas até o grau máximo, nos casos de artifício ardil, simulação, desacato, embarço ou resistência à ação fiscal, levando-se em conta, além das circunstâncias atenuantes, os meios ao seu alcance para cumprir a lei, independente da situação econômica financeira.

**§ 2º** - A suspensão de que trata o inciso IV deste artigo, 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 deste artigo, poderá ser suspensa após atendimento das exigências que motivaram a ação.

**§ 4º** - Se a interdição não for suspensa nos termos do parágrafo anterior, decorridos 12 (doze) meses, será cancelado o registro no SIM.

**Art. 325-B** – Para cálculos de multas baseadas em UNIRF's (Unidade Fiscal do Município) deve ser considerado o valor vigente no primeiro dia do mês em que se lavrar o auto de infração

**Art. 325-C** – Para efeito de apreensão ou condenação, além dos casos específicos previstos neste regulamento, consideram-se impróprios para o consumo, no todo ou em parte, os produtos de origem animal

**I** – que se apresentem danificados por umidade ou fermentação, rançosos, mofados ou bolorentos, de caracteres físicos ou organolépticos anormais, contendo quaisquer sujidades ou que demonstrem pouco cuidado na manipulação, elaboração, preparo, conservação ou acondicionamento;

**II** – que forem adulterados, fraudados ou falsificados;

**III** – que contiverem substâncias tóxicas ou nocivas à saúde; (AC)

**IV** – que forem prejudiciais ou imprestáveis à alimentação por qualquer motivo;

**V** – que não estiverem de acordo com o previsto neste regulamento;

**VI** – que contrarie o disposto em normas sanitárias vigentes.

**Art. 325-D** – Além dos casos específicos neste regulamento são consideradas adulterações, fraudes ou falsificações, como regra geral

**I** – adulterações:

**a)** quando os produtos tenham sido elaborados em condições que contrariem as especificações e determinações fixadas;

**b)** quando no preparo dos produtos haja sido empregada matéria prima alterada ou impura;

**c)** quando tenham sido empregadas substâncias de qualidade, tipo e espécies diferentes da composição normal do produto sem prévia autorização da Inspeção Municipal;

**d)** quando os produtos tenham sido coloridos ou aromatizados sem prévia autorização e não conste declaração nos rótulos;

**e)** intenção dolosa em mascarar a data de fabricação

**II** – fraude:

**a)** alteração ou modificação total ou parcial de um ou mais elementos normais do produto, de acordo com os padrões estabelecidos ou fórmulas aprovadas pela Inspeção Municipal;

**b)** quando as operações de manipulação e elaboração forem executadas com a intenção deliberada de estabelecer falsa impressão aos produtos fabricados; de um ou mais elementos e substituição por outros visando aumento de volume ou peso, em detrimento de sua composição normal ou do valor nutritivo intrínseco;

**c)** conservação com substâncias proibidas

**d)** especificação total ou parcial na rotulagem de um determinado produto que não contenha no produto;

**III** – falsificações:

**a)** quando os produtos forem elaborados, preparados e expostos ao consumo em forma, caracteres e rotulagem que constituam processos especiais, privilégios ou exclusivamente de outrem sem que seus legítimos proprietários tenham dado autorização;

**b)** quando forem usadas denominações diferentes das previstas neste regulamento ou fórmulas aprovadas.



**Art. 325-E** – Para a aplicação da pena de multa serão observadas as seguintes condições para a graduação:

**I** – multa de **100 UNIRF's a 300 UNIRF's** para:

**a)** desobediência a qualquer exigência técnico-sanitária, inclusive, para o trabalho de manipulação e preparo de matéria prima;

**b)** permanência de pessoas ao trabalho sem carteira de saúde;

**c)** uso inadequado de embalagens ou recipiente;

**d)** não utilização dos carimbos oficiais;

**e)** ausência da data de fabricação;

**f)** saída de produtos sem prévia autorização do responsável pelo Serviço de Inspeção;

**g)** problemas na rotulagem dos produtos;

**II** – multa de **200 UNIRF's a 500 UNIRF's** para:

**a)** transporte de produtos de origem animal para consumo privado com destinação para fins comerciais;

**b)** fornecimento de rótulo e carimbo oficial para facilitar o trânsito de produtos não inspecionados;

**c)** recebimento e guarda de produtos proibidos que possam ser utilizados na produção;

**d)** mistura de matérias primas em proporções diferentes das proporções aprovadas;

**e)** comércio de produtos sem inspeção;

**f)** embaraço ou dificuldade de atuação dos servidores da Secretaria Municipal de Agricultura, Pecuária e Abastecimento;

**g)** venda a granel de produtos que deveriam ser vendidos em embalagens individuais;

**h)** lançamento no mercado de produtos cujos rótulos não tenham sido aprovados;

**i)** aos responsáveis por estabelecimentos registrados que deixarem de fazer notificação necessária ao comprador ou locatário na ocasião da venda ou locação;

**III – Multa de 300 UNIRF's a 600 UNIRF's para:**

**a)** alterações e construções novas, sem que os projetos tenham sido previamente aprovados pela Secretaria Municipal de Agricultura, Pecuária e Abastecimento;

**b)** uso indevido do carimbo do Serviço de Inspeção Municipal;

**c)** envio para consumo de produtos inspecionados sem a devida identificação;

**d)** despacho ou transporte de produtos em desacordo com as determinações do Serviço de Inspeção Municipal;

**IV – multa de 400 UNIRF's a 700 UNIRF's para:**

**a)** em caso de fraudes, falsificações e adulterações dos produtos inspecionados;

**b)** aproveitamento de matérias primas condenadas ou de animais sem inspeção para alimentação humana;

**c)** suborno, tentativa de suborno ou uso de violência física contra funcionários do Serviço de Inspeção Municipal, no exercício de suas atividades;

**d)** abate de animais em desacordo com as exigências do Serviço de Inspeção Municipal;

**V - multa de 50 UNIRF's a 500 UNIRF's:** quando for praticado ato não previsto nos incisos anteriores, a ser fixado de acordo com a gravidade da falta, a critério do Serviço de Inspeção Municipal.

**Parágrafo Único** – A aplicação de multa não isenta o infrator do cumprimento das exigências que as tenham motivado, marcando-se quando for o caso, novo prazo para o cumprimento, findo o qual poderá, de acordo com a gravidade da falta e a juízo do Serviço de Inspeção Municipal, ser novamente multado no dobro da multa anterior, ter suspensa a atividade ou cassado o registro do estabelecimento no SIM.

**Art. 325-F** – Quando as infrações forem constatadas nos mercados consumidores, em produtos procedentes de estabelecimentos sujeitos a Inspeção Municipal, nos termos do presente regulamento, as multas a que se refere o artigo anterior poderão ser aplicadas por servidores do Serviço Inspeção Municipal, da Secretaria Municipal de Agricultura, Pecuária e Abastecimento, aos proprietários e responsáveis por casas atacadistas ou comerciais que os tiverem adquirido, armazenado ou expostos à venda, tanto no atacado como no varejo.

**Art. 325-G** – Todo produto de origem animal exposto à venda no Município, sem qualquer identificação ou meio que permita verificar sua verdadeira procedência quanto ao estabelecimento de origem, localização e firma responsável, será considerado produzido no Município e como tal, sujeito às exigências e penalidades previstas neste regulamento.

**Art. 325-H** – As multas serão aplicadas no auto de infração detalhando a falta cometida, o artigo infringindo, a natureza do estabelecimento, sua localização e razão social,

**Art. 325-I** – O auto de infração deve se assinado pelo servidor que constatar a infração, pelo proprietário do estabelecimento ou representante da firma, e por duas testemunhas, quando houver.

**Art. 325-J** – Sempre que os infratores e seus representantes se recusarem a assinar os autos, assim como as testemunhas, quando as houver, será feita declaração a respeito, no próprio auto, dando-se como ciente o infrator.

**Art. 325-K** – A autoridade que lavrar o auto de infração deve extraí-lo em 03 (três) vias: a primeira será entregue ao infrator, a segunda remetida a Secretaria Municipal de Agricultura, Pecuária e Abastecimento e a terceira constituirá o próprio talão de infração.

**Art. 325-L** – O infrator poderá apresentar defesa até 10 (dez) dias após a lavratura do auto de infração.

**Art. 325-M** – O julgamento do processo caberá ao Secretário Municipal de Agricultura, Pecuária e Abastecimento juntamente como Diretor do Serviço de Inspeção Municipal.

**Art. 325-N** – A penalidade de cassação do registro no SIM será aplicada pela Secretaria Municipal de Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

**Art. 325-O** – Nos casos de cancelamento de registro no SIM a pedido dos interessados, bem como nos de cassação como penalidade, devem ser inutilizados os carimbos oficiais nos rótulos e as matrizes entregues a Inspeção Municipal mediante recibo.

**Art. 325-P** – O registro no SIM poderá ser cassado no caso de falta do pagamento de 03 (três) taxas de inspeção.

## **TÍTULO XII DISPOSIÇÕES GERAIS**

**Art. 326** - Os servidores das Secretarias de Agricultura, Pecuária e Abastecimento e da Saúde/Vigilância Sanitária, a serviço da Inspeção Municipal têm livre acesso, em qualquer dia ou hora, em qualquer estabelecimento abrangido por este decreto.

**Art. 327** - Nos estabelecimentos sob Inspeção Municipal, a fabricação dos produtos não padronizados somente será permitida depois de previamente aprovada a respectiva fórmula pela Secretaria de Agricultura, Pecuária e Abastecimento e/ou do Departamento de Vigilância Sanitária da Secretaria de Saúde.

**Art. 328** - O exame do leite será realizado de forma individual ou coletiva, observando-se os seguintes procedimentos:

I - para amostras individuais serão colhidas em cada latão, por procedência;

II - as amostras para exame coletivo serão colhidas na proporção de 10% (dez por cento) dos latões, por procedência e devidamente homogêneas.

**Art. 329** - No caso de suspeita ou verificação de moléstia infecto-contagiosa, infecciosa e parasitária, indicadas por provas biológicas, em animais nas propriedades rurais, sob fiscalização Municipal ficarão sob o controle veterinário, não podendo seu proprietário ou responsável movimentá-los sem autorização.

**Art. 330** - Poderão existir nas propriedades rurais, estabelecimentos destinados ao processamento artesanal de produtos de origem animal, que deverão atender a todas as exigências técnico-sanitárias regulamentares.

**Art. 331** - Os estabelecimentos oficiais e paraestatais do Município de Paraguaçu se equiparam aos estabelecimentos particulares, em se tratando da observância das disposições deste regulamento.

**Art. 332**- Serão solicitadas às autoridades de saúde pública estadual ou federal, as medidas necessárias visando a uniformidade nos trabalhos de fiscalização sanitária e industrial estabelecidas neste regulamento.

**Art. 333** - Os casos omissos a este regulamento serão resolvidos de acordo com a Legislação Federal vigente.

**Art. 334** - Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

Paraguaçu MG 09 de fevereiro de 2017.

**José Tiburcio do Prado Neto**  
Prefeito Municipal

**DECLARAÇÃO**

Declaro que o Decreto Municipal Nº 021 de 09 de fevereiro de 2017, foi publicado através de afixação em quadro próprio localizado no saguão da Prefeitura Municipal de Paraguaçu, Estado de Minas Gerais.

**ANEXO 01**  
**REQUERIMENTO**

Eu, \_\_\_\_\_, CPF

\_\_\_\_\_  
RG \_\_\_\_\_ Residente: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_, no Município de Paraguaçu, proprietário da empresa

\_\_\_\_\_,  
com registro no CNPJ nº \_\_\_\_\_, situado à Rua  
\_\_\_\_\_, Bairro

\_\_\_\_\_ no município de Paraguaçu, classificada  
como \_\_\_\_\_, que irá trabalhar com

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_, para comercialização no Município de Paraguaçu, venho  
requerer de V.Sa.

- Laudo de Inspeção do Terreno
- Aprovação do Projeto de Construção
- Aprovação do Projeto de Reforma e/ou Adaptação e/ou Ampliação
- Registro do Estabelecimento
- Renovação do SIM
- Inclusão e/ou Mudanças de Produtos

Declaro estar ciente das exigências e penalidades da Lei Municipal nº 2,305 de 25 de Abril de 2016. Assumo o compromisso de acatar todas as exigências constantes das normas e regulamentos do SIM (Serviço de Inspeção Municipal) e das demais legislações pertinentes.

Paraguaçu, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 20\_\_\_\_.

---

**Assinatura/Carimbo**

## ANEXO 02

### DADOS DO PROPRIETÁRIO DO ESTABELECIMENTO

Nome: \_\_\_\_\_

Endereço \_\_\_\_\_ residencial: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ nº \_\_\_\_\_

Complemento: \_\_\_\_\_ Bairro: \_\_\_\_\_

Cidade: Paraguaçu UF: Minas Gerais CEP: \_\_\_\_\_

Fone: \_\_\_\_\_ Fax: \_\_\_\_\_ e-mail: \_\_\_\_\_

Documentos: \_\_\_\_\_

RG: \_\_\_\_\_ Órgão Expedidor: \_\_\_\_\_ CPF: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

---

**Assinatura**

**ANEXO 03**

**DADOS DO ESTABELECIMENTO**

Lista de equipamentos utilizados no estabelecimento para o processamento dos produtos:

1

---

2

---

3

---

4

---

5

6

7

8

9

10

11

12

13

14

15

16

17

18

19

20

Assinatura

**ANEXO 04**

**DECLARAÇÃO DE RESPONSABILIDADE TÉCNICA**



Declaro para os devidos fins, junto a Secretaria Municipal de Agropecuária e Abastecimento de Paraguaçu, que

\_\_\_\_\_ é o (a) responsável técnico do estabelecimento: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ Situado

De propriedade \_\_\_\_\_.  
Por ser verdade, as duas partes assinam e dão fé.

Paraguaçu, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 20\_\_\_\_.

\_\_\_\_\_  
**Assinatura / Estabelecimento**

\_\_\_\_\_  
**Assinatura Responsável Técnico**

**ANEXO 05**

**DADOS DO RESPONSÁVEL TÉCNICO**

Nome: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Formação: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

**ENDEREÇO RESIDENCIAL:**

Nome: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Endereço  
residencial: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_ n°

Complemento: \_\_\_\_\_

Bairro: \_\_\_\_\_ Cidade: Paraguaçu UF: Minas  
Gerais

CEP: \_\_\_\_\_ Fone: \_\_\_\_\_ Fax:

\_\_\_\_\_ e-mail: \_\_\_\_\_

**DOCUMENTOS:**

RG: \_\_\_\_\_, Órgão Exp: \_\_\_\_\_,

Data: \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

CPF: \_\_\_\_\_, Reg. Profissional:

\_\_\_\_\_ Diplomado pela: \_\_\_\_\_

## MEMORIAL ECONÔMICO-SANITÁRIO DO ESTABELECIMENTO

1. Nome da firma, do proprietário ou arrendatário:

---

2. Denominação dada ao estabelecimento (identificação):

---

3. Localização do estabelecimento:

\_\_\_\_\_ Paraguaçu-MG

4. Características e tipo do estabelecimento:

---

5. Produtos que pretende trabalhar:

---

6. Capacidade máxima diária de industrialização ou manipulação dos produtos:

---

7. Procedência da matéria prima por município:

---

8. Mercado de consumo que pretende abastecer:

---

9. Número de funcionários do estabelecimento:

---

10. Meio de transporte do produto final:

---

11. Água de abastecimento, procedência, captação, tratamento, vazão, capacidade dos depósitos, distribuição

---

12. Destino das águas servidas:

---

13. Detalhar a ventilação e iluminação nas diversas dependências:

---

14. Detalhar a separação entre as dependências de produtos comestíveis \_\_\_\_\_

15. Indicar o sistema de proteção usado para moscas e outros insetos:

---

16. Detalhar a natureza dos pisos, paredes, portas, teto e sala de elaboração de produtos comestíveis:

---

17. Detalhar o revestimento das mesas, tanques:

---

18. Detalhar a dimensão, localização, capacidade do vestiário, banheiro e refeitório:

---

19. Informar se existe nas proximidades outros estabelecimentos ou indústrias que produzem mau cheiro:

---

20. Detalhar as instalações frigoríficas, sistemas de frio, fábrica de gelo, caixas de conservação, freezer, geladeira, etc.:

---

Paraguaçu, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 20 \_\_\_\_.

---

**Assinatura**

## **Anexo 7**

### **Plano de Gerenciamento de Resíduos Sólidos e Líquidos**

O Plano de Gerenciamento de Resíduos Sólidos (PGRSL), deverá ser elaborado pelo engenheiro ambiental e apresentado no órgão ambiental municipal (CODEMA).

## ANEXO 08

### CADASTRAMENTO DO PRODUTO

#### 1. Identificação da Empresa

Razão Social: \_\_\_\_\_  
CNPJ: \_\_\_\_\_  
Atividade: \_\_\_\_\_  
Endereço: \_\_\_\_\_  
Bairro: \_\_\_\_\_ Telefone: ( \_\_\_\_\_ )  
CEP: \_\_\_\_\_ Cidade: \_\_\_\_\_ -Minas Gerais  
Representante legal: \_\_\_\_\_  
RG/Órgão Expedidor \_\_\_\_\_ CPF: \_\_\_\_\_ e-mail: \_\_\_\_\_

#### 2. Registro do Produto

Nome \_\_\_\_\_ Completo:  
Marca \_\_\_\_\_ em \_\_\_\_\_ Destaque:  
Apresentação \_\_\_\_\_ do \_\_\_\_\_ Produto:  
Tipo \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ Produto:  
Capacidade de produção/dia: \_\_\_\_\_  
Cuidados \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ Conservação:  
Validade: \_\_\_\_\_  
Ingredientes: \_\_\_\_\_  
Aditivos: \_\_\_\_\_  
Embalagem: \_\_\_\_\_  
Registro: \_\_\_\_\_  
Nome do Fabricante da embalagem: \_\_\_\_\_

---

**Assinatura**

**ANEXO 09**

**DECLARAÇÃO**

Declaro que estou ciente:

Que a empresa não poderá iniciar as atividades sem comunicado por escrito e autorização da Secretaria Municipal de Agricultura, Pecuária e Abastecimento, para o devido acompanhamento dos profissionais do Serviço de Inspeção Municipal.

Que para confecção de rótulos dos produtos da empresa, deverá ser encaminhado ao Núcleo de Inspeção, solicitação (modelo próprio) a quem caberá parecer e autorização para confecção dos mesmos.

Das exigências e penalidades constantes das normas e regulamentos do Serviço de Inspeção Municipal.

Paraguaçu, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 20\_\_\_\_.

---

**Assinatura**

## ANEXO 10

Solicito à Coordenadoria do Núcleo de Inspeção autorização para a Empresa \_\_\_\_\_ com registro-----CNPJ nº \_\_\_\_\_, situado à Rua \_\_\_\_\_, Bairro \_\_\_\_\_, dar início às atividades de produção a partir do dia \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 20\_\_\_\_.

Paraguaçu, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 20\_\_\_\_.

---

**Assinatura**



**ANEXO 11**  
**FLUXOGRAMA DE PRODUÇÃO**

**Produto:**

Paraguaçu, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 20\_\_\_\_.

---

**Assinatura**

**ANEXO 12**  
**COMPOSIÇÃO DO PRODUTO**

Empresa: \_\_\_\_\_

S.I.M: \_\_\_\_\_

REG: \_\_\_\_\_

Produto: \_\_\_\_\_

MATÉRIA PRIMA	INGREDIENTES SECOS	INGREDIENTES LÍQUIDOS
OUTROS INGREDIENTES	AROMATIZANTES	CONSERVADORES
MATERIAL DE EMBALAGEM	CORANTES	

Paraguaçu, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 20\_\_\_\_\_.

---

Assinatura

### ANEXO 13

#### DECLARAÇÃO DE RESPONSABILIDADE DE COORDENAÇÃO DE PRODUÇÃO

Declaro para os devidos fins, junto à Secretaria de Agricultura, Pecuária e Abastecimento que \_\_\_\_\_ é o (a) responsável pelo setor de recepção de matéria-prima, produção, armazenamento expedição de produtos do estabelecimento \_\_\_\_\_ situado \_\_\_\_\_ à \_\_\_\_\_ de propriedade de \_\_\_\_\_, por ser verdade as duas partes assinam e dão fé.

Paraguaçu, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 20\_\_\_\_\_.

---

**Responsável pela coordenação de produção**

---

Assinatura

ANEXO 14

