

DECRETO Nº 1984/17 DE 01 DE SETEMBRO DE 2017

Dispõe sobre o REGULAMENTO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL do Município de Vila Lângaro.

CLAUDIOCIR MILANI, Prefeito Municipal de Vila Lângaro, Estado do Rio Grande do Sul, no uso de suas atribuições legais, com base nas disposições da Lei Municipal nº 956/17, de 25 de Julho de 2017.

DECRETA:

CAPITULO I DISPOSIÇÕES PRELIMINARES SEÇÃO I DO REGISTRO

Art. 1º- O presente regulamento institui as normas que regulamentam, em todo Território do Município de Vila Lângaro, o Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 2º- O presente regulamento institui também as normas que regulam, em todo território municipal, o registro dos estabelecimentos que produzem matéria prima, manipulam, industrializam, distribuem e comercializam produtos de origem animal, bem como seus rótulos e embalagens.

Art. 3º- Ficam sujeitos ao Registro no Serviço de Inspeção Municipal, todos os estabelecimentos que abatem animais, produzam matéria prima, manipulem, beneficiem, preparem, embalem, transformem, envasem, acondicionem, depositem, industrializem, a carne, o pescado, o leite, o mel, o ovo a cera de abelhas e seus subprodutos derivados, conforme a classificação constante deste regulamento e que não possuem registro no CISPOA ou no S.I.F.

Art. 4º- o registro dos estabelecimentos a que se refere o artigo anterior é privativo do S.I.M. da Secretaria Municipal de Agricultura, e será expedido somente após cumpridas todas as exigências constantes deste regulamento.

Art. 5º- O registro dos estabelecimentos de produtos de origem animal pelo S.I.M., isenta-os de qualquer outro registro, Federal, Estadual ou Municipal.

Art. 6º- Entende-se por estabelecimento de produtos de origem animal para efeito do presente regulamento, qualquer instalação ou local nos quais são abatidos ou industrializados animais produtores de carnes, bem como onde são recebidos, manipulados, elaborados, transformados, preparados, conservados, armazenados, depositados, acondicionados, embalados e rotulados com finalidade comercial ou industrial, a carne e seus derivados, o mel e a cera de abelhas e seus derivados, o leite e seus derivados, o ovo e seus derivados, o pescado e seus derivados, bem como os produtos utilizados para sua

industrialização.

Art. 7º- 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”.

Art. 8º- Além do registro, todo estabelecimento deverá atender as exigências técnico-sanitárias fixadas pelo S.I.M.

Art. 9º- O registro será requerido a coordenação do S.I.M., instruindo o processo com os seguintes documentos:

- a) Contrato social da empresa ou INCRA da propriedade.
- b) Cartão do CGC ou CIC.
- c) Laudo de inspeção do terreno e/ou das instalações existentes.
- d) Plantas do estabelecimento e anexos compreendendo:

Parágrafo Único - As plantas devem ser de fácil visualização e interpretação, declarando qual a escala utilizada.

- e) Memorial descritivo da obra.
- f) Memorial econômico-sanitário, contendo informes de acordo com o modelo elaborado pelo S.I.M.
- g) Parecer técnico da Prefeitura Municipal.
- h) Parecer do Serviço de Vigilância Sanitária.
- i) Parecer do órgão de proteção ao meio ambiente.
- j) Laudo do exame físico-químico e bacteriológico da água de abastecimento.

Art. 10º - As plantas ou projetos devem conter:

- a) posicionamento da construção em relação às estradas municipais, estaduais ou federais, obedecendo à faixa de domínio, conforme legislação vigente;
- b) orientação quanto aos pontos cardeais;
- c) localização da captação de água do abastecimento;
- d) localização dos equipamentos e utensílios a serem usados no estabelecimento;
- e) localização dos pontos de escoamento da água;
- f) localização das demais dependências, como currais, pocilgas, casas e outros;
- g) localização das lagoas de tratamento de águas residuais quando exigidas;
- h) localização do(s) curso(s) de água, quando for o caso;

Art. 11º - Os projetos de que trata o artigo anterior devem ser apresentados devidamente datados e assinados por profissional habilitado, com as indicações exigidas pela legislação vigente.

Art. 12º - Serão rejeitados os projetos grosseiramente desenhados, com rasuras e indicações imprecisas, quando apresentados para efeito de registro ou relacionamento.

Art. 13° - Nos estabelecimentos de produtos de origem animal destinados a alimentação humana, é considerado básico, para efeito de registro, a apresentação prévia do boletim oficial do exame da água de abastecimento.

Parágrafo Único - Quando as águas, no exame, revelarem mais de 500 (quinhentos) germes por mililitro, será solicitado novo exame de confirmação, antes de condená-la.

Art. 14° - Qualquer ampliação, reforma ou construção que interfira na área industrial dos estabelecimentos registrados, tanto de suas dependências como instalações, só pode ser feita após aprovação prévia dos projetos.

Art. 15° - Não será registrado o estabelecimento destinado à produção de alimentos quando situado nas proximidades de outro que, por sua natureza, possa prejudicá-lo.

Parágrafo Único - Não serão registrados estabelecimentos de abate localizados em zona urbana.

Art. 16° - Autorizado o registro, o S.I.M. deverá ficar com uma cópia do processo e das plantas.

Art. 17° - Satisfeitas as exigências fixadas no presente regulamento, o coordenador do Serviço de Inspeção de produtos de origem animal o S.I.M. autorizará a expedição do "Certificado de Registro", constando no mesmo o número de registro, nome da firma, classificação do estabelecimento e outros detalhes necessários.

Parágrafo Único - O referido certificado somente será emitido após a apresentação da "Licença de Operação" emitida pelo órgão do meio ambiente.

Art. 18° - O certificado será renovado anualmente quando o S.I.M. fará uma vistoria no estabelecimento.

Art. 19° - Aos estabelecimentos registrados que estejam em desacordo com o presente regulamento, o S.I.M. fará as exigências cabíveis, concedendo-lhe prazos compatíveis para o cumprimento das mesmas.

SEÇÃO II

DA INSPEÇÃO

Art. 20° - A juízo do S.I.M., poderá ser autorizada a entrada de carcaças oriundas de matadouros com inspeção estadual ou federal nos estabelecimentos com inspeção municipal.

Art. 21° - Todo estabelecimento registrado possuirá inspeção industrial e sanitária, realizada por profissional da área Médico Veterinária.

Art. 22° - A inspeção industrial e sanitária poderá ser permanente ou periódica.

- 1) Será permanente em estabelecimentos que abatam animais.
- 2) Nos demais estabelecimentos, poderá esta inspeção, ser permanente ou periódica, a juízo do S.I.M.

Parágrafo Único - Entende-se por animais de açougue: bovinos, suínos, bubalinos, caprinos, ovinos, eqüinos, aves e coelhos.

Art. 23° - Por ocasião do registro inicial ou da renovação do registro dos estabelecimentos previstos neste regulamento, a juízo do S.I.M., poderá ser exigido que a empresa apresente um responsável técnico de nível superior, legalmente habilitado.

Parágrafo Único - Para efeito de responsabilidade técnica, são considerados aptos, todos os profissionais que tenham em seu currículo escolar a cadeira específica em tecnologia de industrialização e conservação dos produtos de origem animal e na regulamentação da profissão a atribuição específica para tal atividade.

SEÇÃO III

DA CLASSIFICAÇÃO

Art. 24° - Os estabelecimentos sujeitos a este Regulamento classificam-se em:

- 1) Estabelecimentos de carnes e derivados, que podem ser:

a) Matadouros: são os estabelecimentos dotados de instalações para matança de qualquer espécie de animal de açougue, visando o fornecimento de carne em natureza;

b) Matadouros-Frigoríficos: são os estabelecimentos especificados acima, mas já dotados de equipamentos para frigorificação de produtos, com ou sem dependências industriais;

c) Estabelecimentos Industriais: são os estabelecimentos destinados a transformação de matéria prima para elaboração de produtos cárneos destinados ao consumo humano ou animal. Aqui se incluem também as charqueadas, fábricas de produtos gordurosos, fábrica de produtos não comestíveis, etc.;

d) Entrepósitos de Carnes e Derivados: são os estabelecimentos destinados ao recebimento, guarda, conservação, acondicionamento e distribuição de carnes frescas ou frigorificadas das diversas espécies de açougue e outros animais;

- 2) Estabelecimentos do leite e derivados, que podem ser:

a) Propriedades Rurais: são os estabelecimentos, geralmente em zona rural, destinados a produção de leite obedecendo às normas específicas para cada tipo;

b) Entrepósitos de Leite e Derivados: são os estabelecimentos, destinados ao recebimento, resfriamento, transvase, concentração, acidificado, desnate ou coagulação do leite, do creme, e outras matérias primas para depósito por curto tempo e posterior transporte para a indústria;

c) Estabelecimentos Industriais: são os estabelecimentos destinados ao recebimento de leite e seus derivados para beneficiamento, manipulação, conservação, fabricação, maturação, embalagem, acondicionamento, rotulagem e expedição, incluem-se aqui as usinas de beneficiamento e/ou fábricas de laticínios.

3) Estabelecimentos de pescado e derivados que podem ser:

a) Entrepósitos de Pescados e Derivados: são os estabelecimentos dotados de dependências e instalações adequadas ao recebimento, manipulação, frigorificação, distribuição e comércio de pescado;

b) Estabelecimentos Industriais: são os estabelecimentos dotados de dependências, instalações e equipamentos adequados ao recebimento e industrialização de pescado por qualquer forma.

4) Estabelecimento de ovos e derivados, que podem ser:

a) Granjas Avícolas: são os estabelecimentos destinados à produção de ovos que fazem a comercialização direta ou indireta de seus produtos;

b) Estabelecimentos Industriais: são os estabelecimentos destinados ao recebimento e industrialização de ovos;

c) Entrepósitos de Ovos: são os estabelecimentos destinados ao recebimento, classificação, acondicionamento, identificação e distribuição dos ovos em natureza;

5) Estabelecimentos de mel e cera de abelhas, que podem ser:

a) Apiário: é o conjunto de colméias, materiais e equipamentos, destinados ao manejo das abelhas e à sua produção (mel, cera, própolis, pólen, geléia real, etc.);

b) Casas do Mel: são os estabelecimentos onde se recebe a produção dos apiários destinados aos procedimentos de extração, centrifugação, filtração, decantação, classificação, envase e estocagem;

c) Entrepósitos de Mel e Cera de Abelhas: são os estabelecimentos destinados ao recebimento, classificação e industrialização do mel e seus derivados.

SEÇÃO IV

DO FUNCIONAMENTO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO

Art. 25° - O S.I.M. (Serviço de Inspeção Municipal) será composto por Médicos Veterinários e Agentes de Inspeção e coordenados por um Médico Veterinário pertencente à Prefeitura Municipal de Vila Lângaro.

Art. 26° - A coordenação localizar-se-á em Vila Lângaro, na Secretaria Municipal de Agricultura.

Art. 27° - Os processos de registro dos estabelecimentos serão sempre encaminhados à coordenação central e analisados pelo "GRUPO CONSULTIVO".

Art. 28° - O GRUPO CONSULTIVO deverá reunir-se, periodicamente, na sede da coordenação do S.I.M.

Art. 29° - O GRUPO CONSULTIVO emitirá pareceres sobre todos os processos do registro de estabelecimentos de produtos de origem animal. Estes pareceres deverão ser encaminhados ao coordenador do S.I.M., assinados por no mínimo 02 (dois) integrantes do GRUPO.

Art. 30° - As liberações para funcionamento dos estabelecimentos com inspeção serão de competência exclusiva do coordenador do S.I.M.

Art. 31° - A Inspeção Sanitária será instalada nos estabelecimentos de produtos de origem animal somente após o registro do mesmo no S.I.M. cabendo a este serviço determinar o número de inspetores necessários para a racionalização das atividades.

Art. 32° - Serão inspecionados todos os produtos de origem animal nos estabelecimentos com registro no S.I.M.

Art. 33° - A Inspeção Sanitária e industrial de produtos de origem animal será executada pela Secretaria Municipal de Agricultura.

Art. 34° - Os carimbos de inspeção serão liberados pela coordenação, mediante requerimento do Médico Veterinário responsável pela inspeção no estabelecimento, e somente depois de atendidas as exigências deste regulamento.

Parágrafo Único - Os diversos modelos de carimbos do SIM serão criados e padronizados pelo grupo consultivo do SIM, para serem usados em carcaças, rótulos e embalagens dentro das normas previstas.

SEÇÃO V

DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 35° - Os estabelecimentos de produtos de origem animal devem satisfazer as seguintes condições básicas comuns:

- 1) Ser localizado na zona rural, em caso de matadouros.
- 2) Estar localizado em ponto distante de fontes produtoras de odores desagradáveis ou de poluição de qualquer natureza.
- 3) Dispor de área suficiente para a construção de todas as instalações necessárias do estabelecimento.
- 4) Dispor de luz natural e/ou artificial abundantes, bem como de ventilação suficiente em todas as dependências do estabelecimento.
- 5) Possuir pisos convenientemente impermeabilizados com material adequado.
- 6) Ter paredes e/ou separações revestidas, lisas e impermeabilizadas, como regra geral, até no mínimo 02 (dois) metros de altura.
- 7) Possuir forro de material adequado nas dependências estipuladas neste regulamento.
- 8) Dispor, quando necessário, de dependências e instalações mínimas e adequadas para industrialização, conservação, embalagem, e depósito de produtos comestíveis.
- 9) Dispor de mesas construídas de material adequado, que facilitem a higienização e a execução dos trabalhos.
- 10) Dispor de recipientes adequados para o acondicionamento de matéria prima e/ou produtos de origem animal.
- 11) Dispor de recipientes identificados pela cor vermelha para colocação de produtos não comestíveis.
- 12) Dispor de rede abastecimento de água para atender suficientemente as necessidades do trabalho industrial e as dependências sanitárias e, quando for o caso, de instalações para tratamento de água.
- 13) Manter sistema de cloração da água de abastecimento.
- 14) Dispor de água fria e quente suficiente para manter a higiene do estabelecimento.
- 15) Dispor de rede de esgoto em todas as dependências, bem como de águas servidas, conforme normas estabelecidas pelo órgão competente.
- 16) Possuir janelas e portas de fácil abertura, dotadas de tela a prova de insetos.
- 17) Possuir instalações de frio, quando necessário, de tamanho e capacidade adequadas.
- 18) Possuir "jiraus", quando permitidos, com pé direito mínimo de 2,50 m.
- 19) Dispor de equipamentos adequados e necessários à execução da atividade do estabelecimento, e quando for o caso, inclusive para aproveitamento de subprodutos.
- 20) Só possuir telhados de meia água quando mantido o pé direito à altura mínima exigida da dependência correspondente.
- 21) Dispor de local e equipamento para higienização dos veículos utilizados no transporte de produtos e animais, com água em abundância.
- 22) Os estabelecimentos devem ser mantidos livres de moscas, mosquitos, baratas, ratos, camundongos e quaisquer outros insetos ou animais. É proibida a permanência de cães, gatos, e de outros animais no recinto do estabelecimento.
- 23) As alturas, distâncias e outras medidas, serão estipuladas em normas próprias a cada espécie e/ou produto de origem animal, aprovadas pelo Grupo Consultivo do S.I.M.
- 24) Os estabelecimentos de produtos de origem animal, quando localizados, em propriedades rurais, devem estar afastados de instalações de criação (estábulo,

apriscos, capris, pocilgas, coelheiras e aviários).

SEÇÃO VI

DO PESSOAL

Art. 36° - Devem se apresentar com uniforme completo (calça, jaleco, botas, avental e gorro) de cor branca e limpos, no mínimo, trocados diariamente.

§ 1º - Os funcionários que trabalham em oficinas, setores de manutenção e outras, devem se apresentar com uniformes em cores diferenciadas e não poderão ter livre acesso ao interior do estabelecimento onde se processa a matança ou se manipulam produtos comestíveis.

§ 2º - Os visitantes somente poderão ter acesso ao interior do estabelecimento quando devidamente uniformizados e autorizados pelo responsável do Serviço de Inspeção.

Art. 37° - Os funcionários deverão ainda:

- a) Possuir atestado de saúde atualizado;
- b) Não ter adornos nas mãos ou pulsos;
- c) Não apresentar sintomas ou afecções de doenças infecciosas, abscessos ou supurações cutâneas;
- d) Não cuspir, fumar ou realizar qualquer ato físico que de alguma maneira possa contaminar o alimento.

SEÇÃO VII

DA ROTULAGEM

Art. 38° - Todos os produtos de origem animal entregues ao comércio e/ou ao consumidor, devem estar devidamente identificados de sua procedência.

Parágrafo Único - Fica a critério do S.I.M. permitir para certos produtos o emprego de rótulo sob a forma de etiqueta ou uso exclusivo do carimbo da inspeção.

Art. 39° - Considera-se rótulo, para efeito do artigo anterior, qualquer identificação impressa, litografada ou gravada a fogo sobre a matéria-prima e/ou na embalagem.

Art. 40° - Para efeito de identificação na rotulagem, a classificação dos estabelecimentos de produtos de origem animal, basear-se-á no art. 24 da SEÇÃO III deste decreto que dispõe sobre os seguintes itens:

- a) Estabelecimento de carnes e derivados;
- b) Estabelecimento de leite e derivados;
- c) Estabelecimento de mel, cera de abelhas e derivados;
- d) Estabelecimento de ovos e derivados;
- e) Estabelecimento de pescado e derivados;

Art. 41° - O rótulo de produtos de origem animal deve conter as seguintes informações:

- a) Nome verdadeiro do produto e caracteres destacados.
- b) Nome da firma responsável.
- c) Natureza do estabelecimento, conforme classificação prevista neste regulamento.
- d) Carimbo Oficial da Inspeção Sanitária Municipal.
- e) Endereço e telefone do estabelecimento.
- f) Marca comercial do produto.
- g) Data de fabricação do produto.
- h) "Prazo de validade" do produto ou "consumir até"...
- i) Peso líquido.
- j) Composição e forma (s) de conservação do produto.
- l) Indústria Brasileira.
- m) Demais disposições legais aplicáveis.

Parágrafo Único - Em caso da utilização de carne eqüídea ou produtos com ela elaborados parcial ou totalmente, exige-se ainda, a declaração no rótulo "Carne de Eqüídeo" ou "Preparada com Carne de Eqüídeo" ou "Contém Carne de Eqüídeo".

Art. 42° - Os produtos destinados à alimentação animal devem conter em seu rótulo, a inscrição "ALIMENTAÇÃO ANIMAL".

Art. 43° - Os produtos não destinados à alimentação humana ou animal devem conter em seu rótulo, a inscrição "NÃO COMESTÍVEL".

Art. 44° - As embalagens e películas destinadas a produtos de origem animal devem ser aprovadas pelo órgão competente do Ministério da Saúde.

Art. 45° - Produtos que por sua dimensão, não comportem no rótulo todos os dizeres fixados pela legislação vigente, as informações poderão estar contidas em embalagens coletivas (caixas, latas, etc.) higiênicas e adequadas ao produto.

Art. 46° - É proibida a reutilização de embalagens.

SEÇÃO VIII

DO TRANSPORTE E TRÂNSITO

Art. 47° - Os produtos e matérias-primas de origem animal procedentes de estabelecimentos sob inspeção municipal satisfeitas as exigências deste regulamento, podem ser expostos ao consumo em qualquer parte do território municipal e constituir objeto de comércio municipal.

Art. 48° - As autoridades da Saúde Pública, em sua função de vigilância sanitária de alimentos nos centros de consumo, devem comunicar ao S.I.M. os resultados das análises de rotina e fiscais que realizarem, se dos mesmos resultar apreensão ou condenação dos produtos, subprodutos ou matérias primas de origem animal.

Art. 49° - Todos os produtos de origem animal, em trânsito pelas rodovias do município, devem estar devidamente embalados, acondicionados e rotulados conforme prevê este regulamento, e podem ser reinspecionados pelos técnicos do S.I.M., nos postos fiscais fixo ou volante, bem como nos estabelecimentos de destino.

Art. 50° - Os produtos de origem animal oriundos de estabelecimentos com inspeção permanente, quando em trânsito devem estar obrigatoriamente acompanhados do “CERTIFICADO SANITÁRIO”, visado pelo Médico Veterinário responsável pela inspeção do mesmo, excluído o leite a granel.

Art. 51° - Os produtos de origem animal oriundos de estabelecimentos com inspeção periódica, quando em trânsito, devem estar obrigatoriamente acompanhados da “GUIA DE TRÂNSITO”, visada pelo Responsável Técnico da Empresa.

Art. 52° - O transporte de produtos de origem animal deve ser feito em veículos apropriados tanto ao tipo de produto a ser transportado, como a sua perfeita conservação.

§ 1º - Com os produtos de que trata o presente artigo, destinados ao consumo humano não podem ser transportados produtos ou mercadorias de outra natureza.

§ 2º - Para o transporte, tais produtos devem estar acondicionados higienicamente em recipiente adequado, independente de sua embalagem (caixa térmica, câmara frigorífica, ou similar, individual ou coletiva).

SEÇÃO IX

DAS OBRIGAÇÕES

Art. 53° - Fica(m) o(s) proprietário(s) ou representante legal dos estabelecimentos de que trata o presente Regulamento, obrigado(s) a:

- 1) Cumprir e fazer cumprir todas as exigências contidas neste regulamento.
- 2) Fornecer, quando necessário ou solicitado, material adequado e suficiente para a execução dos trabalhos de inspeção.
- 3) Fornecer, quando for o caso, pessoal auxiliar habilitado e suficiente para ficar a disposição do S.I.M.
- 5) Possuir responsável técnico habilitado, quando for o caso.
- 6) Acatar todas as determinações da inspeção sanitária, quanto ao destino dos produtos condenados.
- 7) Manter e conservar o estabelecimento em acordo com as normas deste regulamento.

Art. 54° - Os casos omissos serão resolvidos pela coordenação do S.I.M, com parecer do Conselho Consultivo.

CAPITULO II

INSPEÇÃO SANITÁRIA E INDUSTRIAL

Art. 55° - A regulamentação da Inspeção Sanitária, Industrial e Tecnológica nos estabelecimentos mencionados no art. 3º deste regulamento, será estabelecida por ato do representante do grupo consultivo do S.I.M., específico para cada espécie e/ou produto de origem animal.

CAPITULO III

DAS INFRAÇÕES E PENALIDADES

Art. 56° - As infrações á lei ou a este regulamento serão punidos administrativamente, sem prejuízo da ação criminal, quando for o caso.

Art. 57° - Além das infrações já previstas, incluem-se como tais, atos que procurem impedir, dificultar, burlar ou embaraçar a ação dos servidores da inspeção municipal.

Art. 58° - As penas administrativas a serem aplicadas poderão ser, conforme o caso, de:

- 1) Advertência;
- 2) Multa;
- 3) Apreensão e/ou condenação dos produtos;
- 4) Suspensão da inspeção ou interdição do estabelecimento (permanente ou temporário);
- 5) Cancelamento do registro.

§ 1º - As penas previstas poderão ser aplicadas isoladas ou cumulativamente, dependendo da gravidade da infração.

§ 2º - São competentes para os atos de apreensão e/ou condenação de produtos, todos os funcionários da inspeção municipal sob o conhecimento da coordenação.

§ 3º - As penalidades de multa, suspensão, interdição e cancelamento do registro do estabelecimento são de competência da chefia do departamento de fiscalização podendo ser repassada à coordenação do Serviço de Inspeção Municipal se assim for julgado necessário, porém sempre com parecer do Conselho Consultivo.

§ 4º - O "AUTO DE INFRAÇÃO", documento gerador do processo punitivo, deverá ter detalhado a falta cometida, o dispositivo infringido, baseado no código sanitário do estado, a natureza do estabelecimento com a respectiva localização e a firma responsável e, ser encaminhada à coordenação do S.I.M. para conhecimento e providências.

§ 5º - Os estudos, enquadrados no parágrafo 3º deste artigo, terão prazo de 15 (quinze) dias para apresentar sua defesa junto ao S.I.M.

Art. 59° - As advertências serão aplicadas quando o infrator for primário e

desde que não haja evidência do dolo ou má fé.

Art. 60° - As multas serão aplicadas nos casos de reincidência da infração bem como, naqueles que haja manifesta ocorrência de dolo ou má fé.

Art. 61° - As multas serão quantificadas por salários mínimos.

Art. 62° - Aos infratores poderão ser aplicadas as multas e penalidades nos seguintes casos:

1) De até 02 salários mínimos quando:

- a - estejam operando sem a utilização de equipamentos adequados;
- b - não possuam instalações adequadas para a manutenção higiênica das diversas operações;
- c - utilizem água contaminada dentro do estabelecimento;
- d - não estejam realizando tratamento adequado das águas servidas;
- e - não estejam dando o destino adequado ao lixo proveniente do estabelecimento;
- f - estejam utilizando equipamentos, utensílios e instalações para outros fins que não aqueles previamente estabelecidos;
- g - permitam a livre circulação de pessoal estranho à atividade dentro da dependência do estabelecimento;
- h - permitam o acesso ao interior do estabelecimento de funcionários ou visitante sem estarem devidamente uniformizados;
- i - não apresentem a documentação sanitária necessária dos animais para o abate;
- j - não apresentem a documentação sanitária atualizada de seus funcionários, quando solicitado;
- l - houver utilização de matérias-primas de origem animal ou não, que estejam em desacordo com o presente regulamento.

2) De 02 a 05 salários mínimos, quando:

- a - estiverem sonhando, dificultando ou alterando as informações de abate;
- b - não houver acondicionamento e/ou depósito adequado de produtos e/ou matérias-primas, em câmaras frias e outras dependências, conforme o caso;
- c - houver transporte de produtos e/ou matérias-primas e em condições de higiene e ou temperaturas inadequadas;

3) De 05 a 10 salários mínimos, quando:

- a - ocorrerem atos que procurem dificultar, burlar, embaraçar ou impedir a ação da inspeção;
- b - houver comercialização de produtos com rótulo inadequado ou sem as informações exigidas por lei;

4) De 10 a 15 salários mínimos, quando:

- a - houver transporte de produtos de origem animal procedentes de estabelecimentos sem a documentação sanitária exigida;

b - houver comercialização de produtos de origem animal sem o respectivo rótulo.

5) De 15 a 20 salários mínimos, quando:

a - houver adulteração, fraude ou falsificação de produtos e/ou matéria(s)-prima(s) de origem animal ou não;

b - houver transporte ou comercialização de carcaça(s) sem o carimbo oficial da Inspeção Municipal;

c - ocorrer a utilização do carimbo ou do rótulo registrado sem a devida autorização do Serviço de Inspeção Municipal - S.I.M.;

d - houver cessão de embalagens rotuladas a terceiros, visando facilitar, o comércio de produtos não inspecionados.

6) Apreensão e inutilização do produto, seguido de advertência:

a - não possuírem registro junto ao S.I.M. e estejam realizando comércio dos produtos produzidos;

b - do não cumprimento dos prazos estipulados para o saneamento das irregularidades mencionadas no "AUTO DE INFRAÇÃO".

c - houver utilização de matéria(s)-prima(s) sem inspeção ou inadequada(s) para fabricação de produtos de origem animal;

d - houver comercialização inter- municipal de produtos sem registro e/ou sem inspeção;

e - houver abate de animais sem a presença do Médico Veterinário ou Técnico responsável pela inspeção;

Parágrafo Único - A critério do Conselho Consultivo do S.I.M., poderão ser enquadrados como infração nos diferentes valores de multas, atos ou procedimentos que não constem na presente relação, mas que firam as disposições deste regulamento ou da legislação pertinente.

Art. 63° - O infrator, uma vez multado, terá 72 (setenta e duas) horas para efetuar o recolhimento da multa e exibir ao S.I.M. o respectivo comprovante.

Parágrafo Único - O prazo acima estipulado é contado a partir do dia e hora em que o infrator tenha sido notificado da multa.

Art. 64° - O não recolhimento da multa no prazo estipulado, implicará na cobrança executiva.

Art. 65° - Da pena de multa, efetuado o respectivo recolhimento, cabe recurso ao representante do Conselho Consultivo.

Art. 66° - Para efeito de apreensão e/ou condenação, além dos casos já previstos neste regulamento, são considerados impróprios para o consumo, os produtos de origem animal que:

1. 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.

2. Contiverem substâncias tóxicas ou nocivas à saúde;
3. Forem adulterados, fraudados ou falsificados;
4. Estiverem sendo transportados fora das condições exigidas;
5. Estiverem sendo comercializados em caráter inter-municipal sem a prévia autorização do S.I.M.

§ 1º - Nos casos do presente artigo, independente das demais penalidades cabíveis, será adotado o seguinte critério:

1. Nos casos de apreensão, poderá ser autorizado o aproveitamento condicional para alimentação humana ou animal, a critério da Inspeção Municipal, desde que seja possível o rebeneficiamento do produto ou matéria-prima.
2. Não havendo condições previstas no item anterior, o produto ou matéria-prima deverá ser condenado.
3. Os produtos ou matérias-primas condenados ou apreendidos poderão ser encaminhados, a juízo da Inspeção Municipal, para estabelecimentos que possuam condições de rebeneficiá-los ou destruí-los.

§ 2º - São considerados adulterações, fraudes ou falsificações, além das condições já previstas neste regulamento, as seguintes:

I. Ocorrem adulterações quando:

- a) Os produtos tenham sido elaborados em condições que contrariem as especificações e determinações fixadas pela legislação vigente.

II. Ocorre fraude quando:

- a) Houver supressão de um ou mais elementos e substituição por outros visando aumento de volume ou de peso, em detrimento de sua composição normal ou do valor nutritivo.
- b) As especificações, total ou parcial, não coincidam com o contido dentro da embalagem.
- c) For constatado intenção dolosa em simular ou mascarar a data de fabricação.

III. Ocorre falsificação quando:

- a) Os produtos elaborados, preparados e expostos ao consumo com forma, caracteres e rotulagem que constituem processos especiais de privilégio ou exclusividade de outrem, sem que seus legítimos proprietários tenham dado autorização.
- b) Forem usadas denominações diferentes das previstas neste regulamento ou em fórmulas aprovadas.

Art. 67º - A suspensão da inspeção, a interdição do estabelecimento ou a cassação do registro serão aplicados quando a infração for provocada por negligência manifesta, reincidência culposa ou dolosa e tenha alguma das seguintes características:

1. Cause risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária, ou embaraço a ação fiscalizatória.
2. Consista na adulteração ou falsificação do produto.
3. Seja acompanhado de desacato, ou tentativa de suborno.
4. Resulte, comprovado por inspeção realizada por autoridade competente, a impossibilidade do estabelecimento permanecer em atividade.

Art. 68° - As penalidades a que se refere o presente regulamento serão agravadas na reincidência e, em caso algum, isentam o infrator da inutilização do produto, quando esta medida couber, nem tampouco de ação criminal.

Art. 69° - As penalidades referidas serão aplicadas sem prejuízo de outras que, por lei, possam ser impostas por autoridades de saúde pública, policial ou de defesa do consumidor.

Art. 70° - O descumprimento das responsabilidades dos servidores da Inspeção Municipal será apurado pela coordenação do Serviço de Inspeção Municipal, a qual compete à iniciativa das providências cabíveis.

REGULAMENTO DA INSPEÇÃO SANITÁRIA E INDUSTRIAL PARA LEITE E DERIVADOS

CAPITULO IV

LEITE E DERIVADOS

SEÇÃO I

DA SANIDADE DOS ANIMAIS

Art. 71° - Denomina-se “gado leiteiro” todo rebanho explorado com a finalidade de produzir leite, segundo sua espécie.

Art. 72° - O gado leiteiro será mantido sob controle veterinário permanente nos estabelecimentos produtores de leite dos tipos A, B, INTEGRAL e de cabra e periódico nos demais.

Art. 73° - O controle a que se refere o artigo anterior será exercido por médico veterinário credenciado pelo S.I.M.

Art. 74° - Só se permite o aproveitamento do leite de vaca, de cabra, de ovelha e de outras espécies, quando:

- 1 - as fêmeas se apresentam clinicamente sãs em bom estado de nutrição;
- 2 - não estejam no período final de gestação, nem na fase colostrar;
- 3 - não reajam à prova de tuberculose (tuberculina) nem apresentem reação

positiva às provas do diagnóstico da brucelose, obedecidos os 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 e de toda a qualidade a que tenha sido misturado. As fêmeas em tais condições devem ser afastadas do rebanho, em caráter provisório ou definitivo.

§ 2º - Os animais positivos de tuberculose ou brucelose serão sumariamente afastados da produção leiteira, incorrendo nas penas de lei, as pessoas físicas ou jurídicas e servidores ou não, que deixarem de dar cumprimento, ou embarçarem os trabalhos.

Art. 75º - É proibido ministrar alimentos que possam prejudicar a fêmea lactante ou a qualidade do leite, incluindo-se nesta proibição, substâncias estimulantes de qualquer natureza capazes de provocar aumento da secreção láctea, com prejuízo da saúde do animal e humana.

Art. 76º - É obrigatório o afastamento da produção leiteira, as fêmeas que:

- 1 - se apresentem em estado de magreza extrema ou caquéticas;
 - 2 - sejam suspeitas ou atacadas de doenças infecto-contagiosas;
 - 3 - se apresentem febris, com mamite, diarreia, corrimento vaginal ou qualquer manifestação patológica, a juízo da autoridade sanitária.
- Parágrafo Único - O animal afastado da produção só pode voltar à ordenha após exame procedido por veterinário credenciado.

Art. 77º - São obrigatórias as provas biológicas para diagnóstico de tuberculose e brucelose, praticadas tantas vezes quantas necessárias nos estabelecimentos que produzem leite tipo A, B, e INTEGRAL, e a juízo da inspeção naquelas que produzem outros tipos de leite.

Art. 78º - Será interdita a propriedade rural, para efeito de aproveitamento do leite destinado à alimentação humana, quando se verifique qualquer surto de doença infecto-contagiosa que justifique a medida.

§ 1º - Durante a interdição da propriedade, poderá o leite ser empregado na alimentação de animais, depois de submetido à fervura.

§ 2º - A suspensão da interdição será determinada pelo S.I.M. ou por órgão estadual da Defesa Sanitária Animal, depois do restabelecimento completo do gado.

SEÇÃO II

DA ORDENHA

Art. 79º - A ordenha deve ser feita com regularidade e diariamente, conforme o regime de duas ou três ordenhas.

§ 1º - A ordenha deve ser feita observando-se:

- 1 - horário que permita a entrada de leite no estabelecimento de destino, dentro dos prazos previstos neste Regulamento;
- 2 - vacas limpas, descansadas, com úberes lavados e enxutos e a cauda presa;
- 3 - ordenhador ou retireiro asseado, com roupas limpas, mãos e braços lavados e unhas cortadas, de preferência uniformizado, de macacão e gorro limpos;
- 4 - rejeição dos primeiros jatos de leite, fazendo-se a ordenha total e ininterrupta com esgotamento das 04 (quatro) tetas.

§ 2º - É permitida a ordenha mecânica, e em tal caso é obrigatória a rigorosa lavagem e esterilização de todas as peças da ordenhadeira, as quais serão mantidas em condições adequadas.

§ 3º - Na ordenha manual é obrigatório o uso de baldes previamente higienizados.

Art. 80º - Para o leite tipos A, B e INTEGRAL a ordenha deve ser feita em sala ou dependência apropriadas.

§ 1º - No caso do leite B e INTEGRAL, permite-se a ordenha no estábulo, desde que esta seja mecânica.

§ 2º - Para o leite tipo A, é obrigatória a ordenha mecânica, a pré-filtragem e o beneficiamento até o tanque de depósito em circuito fechado.

§ 3º - Para os demais tipos de leite a ordenha pode ser feita no próprio estábulo ou em instalações simples, porém higiênicas, de acordo com o que estabelece o presente Regulamento.

SEÇÃO III

DOS VASILHAMES:

Art. 81º - Logo após a ordenha o leite deve ser passado para vasilhame próprio, previamente higienizado, através da tela apropriada convenientemente limpa no próprio estabelecimento, momentos antes do uso.

Art. 82º - O vasilhame com leite deve ser mantido em tanque com água fria corrente ou preferencialmente, quando houver condições, a 10º C (dez graus centígrados).

Art. 83º - Todo vasilhame empregado no acondicionamento de leite, na ordenha, na coleta ou para mantê-lo em depósito deve atender o seguinte:

- 1 - Ser de material com perfeito acabamento e sem falhas, com formato que facilite sua lavagem e esterilização;
- 2 - Estar convenientemente limpo no momento da ordenha e ser devidamente lavado depois de utilizado;
- 3 - Possuir tampa de modo a evitar vazamento ou contaminação;
- 4 - Ser destinado exclusivamente ao transporte ou ao depósito de leite, não podendo ser utilizado no acondicionamento de soro ou de leite impróprio para

consumo;

5 - Trazer identificação de procedência por meio de marca, numeração, etiqueta, ou outro sistema devidamente aprovado;

6 - No caso de leite tipo B, deverá ainda possuir na altura das alças dos latões, uma faixa pintada na cor verde.

Art. 84° - O vasilhame contendo leite deve ser resguardado da poeira dos raios solares e das chuvas.

SEÇÃO IV

DA CLASSIFICAÇÃO

Art. 85° - São leites de consumo “in-natura”: o integral, o padronizado, o magro e o desnatado, que devem ser devidamente identificados.

Parágrafo Único - É proibido, nas propriedades rurais, a padronização ou o desnate parcial ou total do leite destinado ao consumo.

Art. 86° - É permitida a produção e venda dos seguintes tipos de leite de consumo em espécie:

- 1 - leite tipo A ou granja;
- 2 - leite tipo B ou estábulo;
- 3 - leite tipo O padronizado;
- 4 - leite tipo O integral;
- 5 - leite tipo integral;
- 6 - leite magro;
- 7 - leite desnatado;
- 8 - leite esterilizado;
- 9 - leite reconstituído.

SEÇÃO V

DO BENEFICIAMENTO

Art. 87° - Entende-se por beneficiamento do leite, seu tratamento desde a seleção, por ocasião da entrada em qualquer estabelecimento até o acondicionamento final, compreendendo as seguintes operações: filtração, pasteurização, refrigeração, acondicionamento e outras práticas tecnicamente aceitáveis.

§ 1º - É proibido misturar o leite, sem a retirada de amostra de cada produtor, devidamente identificada para fins de análise.

§ 2º - É proibido o emprego de substâncias químicas na conservação do leite.

Art. 88° - Entende-se por filtração a retirada por processo mecânico das impurezas do leite, mediante centrifugação ou passagem em material filtrante

próprio.

Parágrafo Único - Todo o leite destinado ao consumo deve ser filtrado antes de qualquer outra operação de beneficiamento.

Art. 89° - Entende-se por pasteurização o emprego conveniente do calor seguido de resfriamento, com o fim de destruir totalmente a flora microbiana patogênica sem alteração sensível da constituição física e do equilíbrio químico do leite, sem prejuízo dos seus elementos bioquímicos, assim como de suas propriedades organolépticas normais.

§ 1º - Permitem-se os seguintes processos de pasteurização:

1 - Pasteurização lenta - consiste no aquecimento do leite, entre 62º C (sessenta e dois graus centígrados) e 65º C (sessenta e cinco graus centígrados) por 30 (trinta) minutos, mantendo-o sob agitação lenta em aparelhagem apropriada seguido de rápido resfriamento a uma temperatura entre 02º C (dois graus centígrados) a 05º C (cinco graus centígrados).

2 - Pasteurização rápida ou de curta duração - consiste no aquecimento do leite em camada laminar a uma temperatura entre 72º C (setenta e dois graus centígrados) a 75º C (setenta e cinco graus centígrados) por 15 (quinze) a 20 (vinte) segundos, seguido de um rápido resfriamento a uma temperatura entre 02º C (dois graus centígrados) e 05º C (cinco graus centígrados). Este processo será realizado em aparelhagem própria que atende às especificações técnicas exigidas.

§ 2º - Logo após a pasteurização o leite deve ser envasado, distribuído ao consumo ou armazenado em câmara frigorífica a 05ºC (cinco graus centígrados) no máximo.

§ 3º - o pasteurizador lento deve ser construído de material apropriado, com dispositivo para aquecimento e resfriamento de leite, equipado com homogeneizador de temperatura e termo-regulador, de modo que a pasteurização não provoque alterações na constituição físico-química bem como nas propriedades organolépticas do leite.

Art. 90° - entende-se por refrigeração, a aplicação do frio industrial ao leite cru ou pasteurizado, baixando-se a temperatura a graus que inibam temporariamente o desenvolvimento microbiano.

Parágrafo Único - Para diversos tipos de leite são fixados os seguintes limites superiores de temperatura:

- 1 - refrigeração no posto, para ser transportado à usina ou entreposto-usina a 05º C (cinco graus centígrados);
- 2 - conservação no entreposto-usina antes da pasteurização, em tanques com agitador mecânico à 05ºC (cinco graus centígrados);
- 3 - refrigeração após a pasteurização a 05ºC (cinco graus centígrados);
- 4 - conservação envasado, em câmara frigorífica, que deve ser mantida a 05º C (cinco graus centígrados);

- 5- entrega ao consumo, leite envasado a 10 0C (dez graus centígrados);
- 6- entrega ao consumo, leite esterilizado a temperatura ambiente.

Art. 91° - Entende-se por congelação a aplicação intensa do frio ao leite, de modo a solidificá-lo periférica e parcialmente.

§ 1º - A congelação só pode ser realizada mediante as seguintes condições:

- 1 - ser reconhecida pelo S.I.M. a necessidade de sua aplicação;
- 2 - ser aplicada apenas ao leite que se destina aos tipos desnatado ou de outras espécies animais com comprovação científica de não se alterar o valor alimentício e suas propriedades ou para fins industriais;
- 3 - estar o leite devidamente filtrado, pré-aquecido refrigerado a 050C (cinco graus centígrados);
- 4 - demais situações a critério do S.I.M.

Art. 92° - Entende-se por envasamento, a operação pela qual é embalado higienicamente, de modo a evitar a contaminação, facilitar sua distribuição e excluir a possibilidade de fraude.

§ 1º- O envasamento só pode ser realizado em propriedades leiteiras, usinas de beneficiamento de leite, entrepostos-usinas e ainda nos casos previstos neste Regulamento.

§ 2º- O envase de leite deverá ser feito mecanicamente em embalagens invioláveis de material estéril e eficiente, de acordo com as normas deste Regulamento, obedecidos os critérios para cada tipo de leite.

Art. 93° - Para estabelecimentos que beneficiem o leite “in natura” e que não comportem a instalação de equipamentos automáticos e/ou semi-automáticos poderá ser permitido, a juízo do S.I.M., o seu envase manual.

Parágrafo Único - Quando o envase do leite for manual, os fechos, tampos ou lacres e/ou a impresso dos rótulos seguirão a mesma padronização determinada para o leite envasado mecanicamente.

Art. 94° - Quando houver solicitação de entidades como hospitais, colégios, creches, estabelecimentos militares ou outros congêneres, a juízo do SIM poderá ser permitido o envase de leite pasteurizado em latões ou outros vasilhames higiênicos e com fechos invioláveis, desde que se destine ao consumo próprio. Estes vasilhames devem satisfazer às exigências previstas neste Regulamento.

Art. 95° - O leite envasado deve ser acondicionado em recipientes higiênicos, leves e de fácil limpeza, devendo as usinas de beneficiamento e entrepostos-usinas, dispor de instalações para a lavagem dos mesmos, vedado seu uso para outros fins.

SEÇÃO VI

DA ROTULAGEM

Art. 96° - a impressão dos rótulos nas embalagens do leite “in natura” deve seguir a seguinte padronização:

- a) Ter a inscrição do “tipo” de fácil visualização;
- b) Ser impresso na cor:

- 1 - “azul” para o leite tipo A
- 2 - “Laranja” (tijolo) para o leite tipo B
- 3 - “cinza” para o leite tipo C
- 4 - “vermelho” para o leite magro
- 5 - “amarelo” para o leite desnatado
- 6 - “marrom” para o reconstituído
- 7 - “bordô” para o leite tipo integral
- 8 - “Verde” para o leite tipo C integral

SEÇÃO VII

DO TRANSPORTE AO CONSUMO

Art. 97° - O transporte do leite envasado deve ser feito em veículos higiênicos e adequados, que permitem sua entrega ao consumo com temperatura máxima de 100C (dez graus centígrados).

CAPITULO V

QUEIJOS

Art. 98° - Entende-se por “queijo”, o produto obtido do leite integral padronizado, magro ou desnatado, coagulado natural ou artificialmente, adicionado ou não de substâncias permitidas na legislação vigente e submetido às manipulações necessárias para a formação das características próprias.

Art. 99° - Para fins de padronização, os queijos devem ser classificados em 03 (três) categorias, tendo por base:

- a) consistência;
- b) porcentagem de gordura no extrato seco total;
- c) qualidade e processo de fabricação.

Art. 100° - Quanto à consistência, os queijos podem ser classificados em moles, semiduros e duros.

§ 1º - Os queijos moles e semiduros, podem ser:

- 1 - “frescos” quando não sofrerem processo de cura, inclusive os de massa filada;
- 2 - “maturados” quando forem submetidos a processo de cura, segundo a técnica

própria do tipo.

§ 2º - Só é permitida a fabricação de queijos frescos e moles a partir de leite pasteurizado.

Art. 101º - quanto à percentagem de gordura no extrato seco total, os queijos se classificam em:

- 1 - gordo: quando alcança no mínimo 40% (quarenta por cento);
- 2 - meio gordo: quando esta percentagem é superior a 25% (vinte e cinco por cento);
- 3 - magro: quando esta percentagem é igual ou superior a 15% (quinze por cento);
- 4 - desnatado: quando esta percentagem não atinge a 15% (quinze por cento).

Art. 102º - A classificação quanto à qualidade e processo de fabricação, e a nomenclatura de acordo com a consistência, para efeito de padronização dos queijos, obedecerão aos critérios estabelecidos em normas oficiais.

Art. 103º - A classificação dos queijos será realizada pelas indústrias, nos próprios estabelecimentos e controlado pelo S.I.M.

Art. 104º - É permitido o emprego de nitrato de sódio até o limite de 0,05 g (cinco centésimos de grama) por cento do leite, de Cloreto de Sódio, Cloreto de Cálcio, fermentos ou culturas de mofos próprios, bem como de especiarias e de substâncias vegetais inócuas, que tenham sido aprovadas pela legislação vigente.

§ 1º - Os sais e suas soluções devem estar devidamente esterilizados ao serem aplicados ao leite.

§ 2º - Todos os preparados químicos expostos à venda para fabricação de queijos, de procedência nacional ou estrangeira, só podem ser aplicados na indústria queijeira depois de aprovados pela legislação vigente.

Art. 105º - São corantes permitidos, além de outros aprovados pela legislação vigente:

- 1 - Urucum (*Bixa orellana*) e cúrcuma (*Curcuma longa* L.) para massa;
- 2 - Carmim (*coccus cacti* L.) em solução amoniacal, tornassol, nova cocchina e outras para a crosta.

Art. 106º - As águas utilizadas na fabricação dos diversos tipos de queijos devem atender aos padrões de potabilidade.

Art. 107º - As instalações, equipamentos e utensílios utilizados nas diversas etapas ou elaboração dos queijos devem ser de materiais higiênicos e apropriados para a finalidade.

Art. 108º - Os queijos frescos devem ser mantidos e estocados à uma temperatura máxima de 050C (cinco graus centígrados).

Art. 109° - Os queijos duros, já maturados, devem ser estocados e mantidos a uma temperatura não superior a 150C (quinze graus centígrados).

Art. 110° - Os queijos devem ser embalados em materiais apropriados, higiênicos e impermeáveis.

Parágrafo Único - Os queijos que apresentem a crosta plenamente revestida podem ser comercializados sem embalagens desde que devidamente rotulados.

Art. 111° - Todos os queijos independentemente do tipo, devem ser identificados através do rótulo, com todas as informações exigidas na legislação vigente.

§ 1º- Para os queijos que utilizam embalagem, a rotulagem pode ser impressa na própria embalagem.

§ 2º - Para os queijos que possuam crosta, a identificação pode ser feita através de rótulo afixado diretamente no produto.

Art. 112° - Considera-se “data de fabricação” dos queijos “frescos”, “fundidos” e “requeijões” o dia de sua elaboração; para “queijos maturados” o dia do término da maturação.

Art. 113° - Os queijos, de um modo geral, serão transportados em veículos isotérmicos e/ou frigoríficos, quando for o caso, acondicionados em recipientes que ofereçam proteção contra deformação e contaminação do produto.

Art. 114° - É considerado impróprio para o consumo o queijo que:

- 1 - contenha substâncias conservadoras não permitidas ou nocivas à saúde;
- 2 - apresente, disseminados na massa e na crosta, parasitas, detritos ou sujidades;
- 3 - esteja contaminado por germes patogênicos;
- 4 - apresente caracteres organolépticos anormais, de qualquer natureza, que o torne desagradável;
- 5 - contenha substâncias não aprovadas pela legislação vigente.

Art. 115° - Considera-se fraudado o queijo quando nos rótulos constarem marcas, dizeres, desenhos ou outras informações que possam induzir o consumidor a uma falsa indicação de origem e qualidade.

Art. 116° - O queijo é considerado falsificado quando:

- 1 - apresentar substâncias estranhas à sua composição normal, mesmo de valor alimentício;
- 2 - as características próprias do tipo constantes do rótulo e sua composição química não correspondam aos exigidos para o padrão respectivo.

Art. 117° - Os queijos defeituosos não considerados impróprios para consumo, podem ser aproveitados condicionalmente, a juízo do S.I.M.

Parágrafo único - Considera-se aproveitamento condicional a filagem da massa de queijo fresco, obtendo-se queijo de massa filada e a fuso de queijos maturados para o preparo de queijo fundido.

Art. 118° - Os queijos impróprios para o consumo podem ser aproveitados no preparo de alimento para animais, depois de convenientemente tratados, de acordo com instruções da Inspeção Municipal.

REGULAMENTO DA INSPEÇÃO SANITÁRIA E INDUSTRIAL DE AVES E COELHOS.

CAPITULO VI

AVES E COELHOS

SEÇÃO I

MATANÇA NORMAL

Art. 119° - O processo de matança deve ser de Insensibilização seguido de imediata Sangria.

§ 1º - A insensibilização não deve promover, em nenhuma hipótese, a morte dos animais, e deve ser seguida de sangria no prazo máximo de 12 (doze) segundos.

§ 2º - Permite-se o abate sem prévia insensibilização, a critério do S.I.M.

Art. 120° - A sangria será realizada em instalação própria e exclusiva, voltada para a plataforma de recepção, totalmente impermeabilizada em suas paredes e teto.

§ 1º - A sangria poderá ser feita por qualquer dos seguintes processos:

- 1 - Incisão das jugulares, através da boca, seguida de destruição da medula alongada, quando se pretende realizar a depenagem a seco;
- 2 - incisão das jugulares, externamente;
- 3 - provocando-se uma ferida de sangria de cada lado do pescoço, pela inserção de instrumento perfurocortante nessa região.

§ 2º - O emprego de qualquer outro processo de matança depende da autorização do S.I.M.

Art. 121° - A sangria deve ser completa e realizada com o animal suspenso, com o tempo de sangria mínimo de 3 minutos.

Parágrafo Único - Nenhuma operação pode ser iniciada antes que o sangue se tenha escoado ao máximo possível.

Art. 122° - O sangue deverá ser recolhido em calha própria, de material inoxidável ou alvenaria, totalmente impermeabilizada, denominada “calha de sangria”. O fundo ou piso da calha deverá apresentar declividade acentuada em direção aos pontos coletores onde serão instalados 02 (dois) ralos de drenagem: 01 (um), destinado ao sangue e outro a água de lavagem;

Art. 123° - A partir da sangria, todas as operações deverão ser realizadas, não sendo permitido o retardamento ou acúmulo de animais em nenhuma de suas fases, até a entrada das carcaças nas câmaras frigoríficas.

Art. 124° - A escaldagem deverá, obrigatoriamente, ser executada logo após o término da sangria, sob condições definidas de temperatura e tempo, ajustados às características das aves em processamento (frango, galinha, galo, peru etc...), não se permitindo a introdução de aves ainda vivas no sistema;

§ 1º As aves poderão ser escaldadas pelos seguintes processos:

- 1 - pulverização de água quente e vapor a uma temperatura entre 50 a 60 0C;
- 2 - imerso em tanque com água aquecida a uma temperatura entre 50 a 60 0C;
- 3 - outro processo aprovado previamente pelo S.I.M.

§ 2º - Deverá ser previsto equipamento adequado e/ou área destinada a escaldagem de pés e cabeça e retirada da cutícula dos pés, quando se destinarem a fins comestíveis.

Art. 125° - A depenagem deverá ser executada em tempo adequado a velocidade de matança, sendo proibido o seu retardamento.

§ 1º - As aves podem ser depenadas a seco ou logo após escaldagem ou, por outros processos que possam vir a ser autorizados pelo S.I.M.

§ 2º- Não será permitido o acúmulo de penas no piso, devendo para tanto, haver uma canaleta para o transporte contínuo das mesmas, ou serem recolhidas em caixas apropriadas e retiradas periodicamente para fora da dependência.

Art. 126° - A esfola dos coelhos deve ser realizada com o animal suspenso pelos membros posteriores.

Parágrafo Único - Permite-se a insuflação de coelhos a fim de facilitar a esfola, devendo-se utilizar o ar convenientemente filtrado.

Art. 127° - A evisceração deverá ser realizada sob as vistas do(s) funcionário(s) da inspeção oficial, e compreende desde a operação de corte da pele do pescoço, até à toailete final das carcaças.

Parágrafo Único - Sob protesto algum pode ser retardada a evisceração.

Art. 128° - Antes da evisceração, as carcaças deverão ser lavadas em chuveiros de aspensão dotados de água sob adequada pressão, com jatos orientados no sentido de que toda a carcaça seja lavada, inclusive os pés. Esses chuveiros poderão ser localizados no início da calha de evisceração.

Art. 129° - A evisceração será obrigatoriamente realizada com os animais suspensos pelos pés em ganchos de material apropriado, presos em trilhagem aérea mecanizada ou não, sob o qual deverá ser instalada uma calha de material impermeável, não corrosível, de superfície lisa e de fácil higienização, de modo que as vísceras não comestíveis sejam captadas e carreadas para os coletores, ou conduzidas diretamente para a seção de subprodutos não comestíveis (graxaria).

Art. 130° - Todas as operações que compõem a evisceração e ainda “inspeção de linha”, deverão ser executadas ao longo dessa calha, cujo comprimento deverá atender a normal execução dos trabalhos que nela se desenvolvem, a saber:

- 1 - corte da pele do pescoço e traquéia;
- 2 - extração de cloaca;
- 3 - abertura do abdômen;
- 4 - eventração (exposição das vísceras);
- 5 - inspeção;
- 6 - retirada das vísceras;
- 7- extração dos pulmões;
- 8 – “toaleta” (retirada do papo, esôfago, traquéia etc.);
- 9- lavagem final (externa e internamente).

Parágrafo Único - Não será permitida a retirada de órgãos e/ou partes de carcaças antes que seja realizada a inspeção “Post-Mortem”.

Art. 131° - As vísceras não comestíveis serão lançadas diretamente na calha de evisceração e conduzidas aos depósitos coletores ou diretamente para a seção de subprodutos não comestíveis (graxaria). As comestíveis serão depositadas em recipientes de aço inoxidável, material plástico ou similar, contendo água gelada ou gelo, após previamente preparadas e lavadas.

Art. 132° - Os pés e pescoço, com ou sem cabeça, quando retirados na linha de evisceração ou à entrada dos tanques de pré-resfriados, deverão ser recolhidos em recipientes apropriados, contendo água gelada ou gelo, para seu pré-resfriamento.

Parágrafo Único - Em matadouros de coelhos, as cabeças depois de tiradas são destinadas a dependências apropriadas para extração do cérebro, quando houver aproveitamento deste.

Art. 133° - As moelas deverão ser obrigatoriamente abertas, a fim de permitir

perfeita lavagem interna e remoção da cutícula. Essas operações serão realizadas fora da calha de evisceração ou quando muito, num apêndice da mesma.

Art. 134° - A gordura, cavitária e de cobertura da moela, poderá ser utilizada para fins comestíveis quando retirada durante o processo de evisceração, antes da retirada e abertura da moela e ainda sob o mesmo tratamento dos miúdos comestíveis.

SEÇÃO II

INSPEÇÃO “POST-MORTEM”

Art. 135° - É efetuada rotineiramente nos animais abatidos, através de exame visual macroscópico de carcaças e vísceras e conforme o caso, palpação e cortes.

Art. 136° - Os locais ou pontos da seção de matança onde se realizam esses exames são denominados LINHAS DE INSPEÇÃO e devem se localizar ao longo da calha de evisceração e dispor de condições de iluminação adequada.

Art. 137° - Somente após o término da inspeção “Post-Mortem” haverá retirada e/ou processamento de carcaças e/ou partes e miúdos.

Art. 138° - Permite-se à instalação de outros pontos de inspeção das carcaças fora da calha de evisceração

Parágrafo Único - Nesses casos, deverá existir sistema de identificação dos animais que apresentarem problemas de ordem sanitária e que necessitem exames complementares a serem realizados na seção de inspeção final ou que, conforme o caso, devam ser imediatamente desviadas da linha de abate.

Art. 139° - A inspeção de linha é realizada por pessoal auxiliar treinado especificamente para tal função, mas o juízo final sobre a comestibilidade das carnes e vísceras cabe única e exclusivamente ao Veterinário Oficial.

Art. 140° - Os exames realizados nas linhas de inspeção são procedidos por uma fase dita preparatória, que tem por finalidade apresentar à inspeção, carcaças e vísceras em condições de serem eficientemente examinadas, facilitando a visualização interna e externa e, ainda, de preservar, sob o ponto de vista higiênico, as porções comestíveis.

Art. 141° - A Inspeção “Post-Mortem” dos animais se realiza em três etapas, a saber:

1 - Exame interno:

a) Realiza-se através da visualização da cavidade torácica e abdominal (pulmões, sacos aéreos, rins, órgãos sexuais);

2- Exame de vísceras:

a) Visa o exame do coração, fígado, moela, baço, intestinos, ovários e ovidutos nas poedeiras;

b) Realiza-se através da visualização, palpação, conforme o caso, verificação de odores e ainda incisão;

c) Nos exames dos órgãos verifica-se o aspecto (cor, forma, tamanho), a consistência e em certas ocasiões, o odor;

3- Exame externo:

a) Realiza-se através da visualização das superfícies externas (pele, articulações etc.). Nesta linha efetua-se a remoção de contusões, membros fraturados, abscessos superficiais e localizados, calosidades, etc.

Art. 142° - Todas as aves que no exame "Post-Mortem" apresentem lesões de Tifo Aviário, Cólera, Varíola, Pulorose, Paratifose, Leucoses, Pestes e infecções estafilocólicas em geral, devem ser condenados.

Art. 143° - Todos os coelhos que no exame "Post-Mortem" apresentem lesões de pasteurelose, Pioemia, Cisticercose, Piometra, Pseudotuberculose, Caquexia, mixomatose, Pneumonia, Tuberculose, salmonelose, Necrobacilose, Linfadenite, hepatite, má sangria, aspecto repugnante, contaminação (fezes), devem ser condenados.

Art. 144° - Enfermidades tais como: Coccidiose, Entero-hepatite, esperiquetose, Coriza Infecciosa, Epitelioma Contagioso, Laringotraqueite, Aspergilose, doença crônica respiratória, determinam rejeição total quando em período agudo ou quando os animais estejam em estado de magreza profunda.

Art. 145° - Os animais caquéticos devem ser rejeitados, sejam quais forem às causas a que estejam ligados os processos de desnutrição.

Art. 146° - Em coelhos, a contaminação, abscessos, fraturas, contusões, nefrite, nefrose, cirrose, provocam condenação das partes afetadas podendo o restante da carcaça ser aproveitado.

Art. 147° - As endo e ecto parasitoses, quando não acompanhadas de magreza, determinam a condenação das vísceras ou das partes alteradas.

Art. 148° - Os abscessos e lesões supuradas ocasionarão rejeição total.

Art. 149° - A presença de neoplasias acarretará rejeição total, exceto no caso de melanomas, que determinará a retirada da parte lesada.

Art. 150° - Quando os animais forem submetidos à ação de frio industrial, a Inspeção Municipal controlará cuidadosamente o estado, tempo de permanência e funcionamento das Câmaras a fim de prevenir dessecação excessiva e

desenvolvimento da rancificação.

REGULAMENTO DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA PARA ESTABELECIMENTOS DE DERIVADOS CÁRNEOS.

CAPITULO VII

DERIVADOS CÁRNEOS

Art. 151° - Entende-se por Indústria de carnes e derivados, os estabelecimentos destinados à transformação da carne e derivados para elaboração de produtos de origem animal destinados ao consumo humano ou animal, adicionados ou não com substâncias aprovadas para tal fim pelo órgão competente.

SEÇÃO I

REGISTRO E INSPEÇÃO

Art. 152° - Todas as Indústrias de carnes e derivados somente poderão funcionar se estiverem devidamente registradas no S.I.M., bem como os rótulos e embalagens utilizados nos produtos.

Art. 153° - Todos os estabelecimentos a que se refere este regulamento, deverão receber inspeção sanitária de forma rotineira e em caráter emergencial (sempre que se fizer necessário).

Art. 154° - Todos os produtos das indústrias de carnes e derivados deverão ser registrados no S.I.M. As formulações dos produtos devem obedecer à legislação vigente.

Art. 155° - Somente serão registrados produtos de origem animal oriundos de estabelecimentos que estejam previamente registrados no órgão competente para fiscalização de sua atividade.

SEÇÃO II

MATÉRIA-PRIMA

Art. 156° - As matérias primas a serem utilizadas pelas indústrias de carnes e derivados deverão ser oriundas de estabelecimentos com inspeção sanitária oficial.

Art. 157° - Só poderão ser adicionados aos produtos cárneos, os aditivos, coadjuvantes ou outras substâncias permitidas na legislação vigente.

Parágrafo Único - Os aditivos e coadjuvantes utilizados na tecnologia de produção deverão possuir registro no órgão competente, e formulados até as proporções

máximas permitidas pela legislação vigente.

Art. 158° - No preparo de embutidos não submetidos ao cozimento é permitida a adição de água ou gelo na proporção máxima de 03% (três por cento), calculados sobre o total dos componentes, com a finalidade de facilitar a trituração e a homogeneização da massa.

§ 1º - No caso de embutidos cozidos (salsichas tipo Viena e outras) a porcentagem de água ou gelo não deve ultrapassar 10% (dez por cento).

§ 2º - Só é permitido o emprego de gelo quando produzido com água potável.

Art. 159° - É permitida a adição de fécula ou amido na fabricação de embutidos, a fim de dar melhor liga à massa, nas seguintes proporções máximas:

- Em salsichas até 02% (dois por cento).
- Em pastas até 10% (dez por cento).
- Em outros embutidos até 05% (cinco por cento).

Art. 160° - As tripas e membranas animais empregadas como envoltórios devem estar rigorosamente limpas e sofrer outra lavagem imediatamente antes do uso.

Parágrafo Único – É permitido o emprego de películas artificiais no preparo de embutidos desde que aprovado pelo órgão competente.

Art. 161° - O preparo de embutidos de sangue será permitido quando a matéria prima for colhida isoladamente de cada animal, com equipamentos apropriados e em recipientes separados, rejeitando-se o sangue procedente dos que venham a ser considerados impróprios para o consumo.

SEÇÃO III

DEPENDÊNCIAS

1 - RECEPÇÃO DE CARNE:

Art. 162° - Deve ser destinada exclusivamente ao recebimento da matéria prima a ser industrializada e estar localizada em posição de fácil acesso.

Art. 163° - Quando existir trilhagem aérea nesta dependência, bem como na câmara fria, a altura da mesma deverá ser compatível com a matéria-prima recebida (meias carcaça ou quartos de carcaça) de modo a que os cortes fiquem a uma altura mínima de 0,30 m (trinta centímetros) do piso.

2-SALA DE DESOSSA:

Art. 164° - É obrigatória para os estabelecimentos que recebem carnes com ossos, devendo ser isolada de qualquer outra seção.

Parágrafo Único - A sala de desossa deverá dispor das seguintes características:

- Trilho aéreo mantendo os cortes a 0,30 m (trinta centímetros) do chão e a 0,60 m (sessenta centímetros) das paredes;
- Equipamentos de produção de frio que mantenha o ambiente refrigerado, com temperatura máxima de 16°C (dezesesseis graus centígrados);
- Água quente e fria em abundância para higienização dos equipamentos e dependências, bem como esterilizador para os utensílios usados na desossa;
- Pia acionada por pedal e toalhas descartáveis;
- Recipiente ou dependência apropriados para a coleta de ossos.

3- SALA DE FABRICAÇÃO:

Art. 165° - A sala de fabricação deve dispor de uma superfície mínima que abrigue os equipamentos e materiais necessários, mais 02 m² (dois metros quadrados) livres por manipulador. Além dos equipamentos e utensílios adequados as operações, a sala de manipulação deverá possuir lavatórios de água corrente, escovas para as unhas e toalhas de papel.

4-SALA DE DEFUMAÇÃO:

Art. 166° - As paredes poderão ser de alvenaria rebocada ou de outro material impermeável e de fácil limpeza.

5- SEÇÃO DE VAREJO:

Art. 167° - Quando o estabelecimento possuir dependência para vendas a varejo, esta deve estar localizada de forma a facilitar o atendimento público e que não possibilite o livre acesso ao interior da seção industrial.

4-TRANSPORTE DE PRODUTOS:

Art. 168° - O transporte de produtos acabados deve ser feito de forma adequada e em veículos apropriados para tal fim, conforme regulamento do S.I.M.

5- CONTROLE DE QUALIDADE:

Art. 169° - É recomendável que cada estabelecimento ou empresa, mantenha o controle de qualidade de suas operações e produtos, mediante a realização da análise de risco e pontos críticos de controle, assegurando a inocuidade dos alimentos por ela produzidos, além dos exames de rotina efetuados pelos órgãos de fiscalização.

CAPITULO VIII

PEIXES

Art. 170° - A denominação genérica “Peixe” compreende todos os peixes de água doce.

Art. 171° - O peixe em natureza pode ser:

- 1 - fresco;
- 2 - resfriado;
- 3 - congelado;

§1º - Entende-se por “fresco”, o peixe dado ao consumo sem ter sofrido qualquer processo de conservação, a não ser a ação do gelo.

§ 2º - mantido em temperatura entre - 0,50C (cinco décimos de grau centígrado negativo) à - 20C(dois graus centígrados negativos).

§ 3º - entende-se por “congelado”, o peixe tratado por processo adequado de congelação, em temperatura não superior a - 250C (vinte cinco graus centígrados negativos).

§ 4º - o peixe “fresco” e “resfriado” deverá ser transportado de permeio a gelo em quantidade suficiente.

Art. 172° - Depois de submetido a congelação, o peixe deve ser mantido em câmara frigorífica a -150C (quinze graus centígrados negativos).

Parágrafo Único - O peixe uma vez descongelado, não pode ser novamente recolhido a câmaras frigoríficas.

Art. 173° - A juízo do S.I.M, poderá ser obrigatória a evisceração do peixe, qualquer que seja a forma de sua apresentação no consumo.

Art. 174° - O peixe fresco, próprio para consumo, deverá apresentar as seguintes características organolépticas:

- 1 - superfície do corpo limpo, com relativo brilho metálico;
- 2 - olhos transparentes, brilhantes e salientes, ocupando completamente as órbitas;
- 3 - guelras róseas ou vermelhas, úmidas e brilhantes, com odor natural, próprio e suave;
- 4 - ventre roliço, firme, não deixando impressão duradoura à pressão dos dedos;
- 5 - escamas brilhantes, bem aderentes à pele e nadadeiras apresentando certa resistência aos movimentos provocados;
- 6- carne firme, consistência elástica, de cor própria à espécie;
- 7 - vísceras íntegras, perfeitamente diferenciadas;

8 - Ânus fechado;

Art. 175° - Os peixes de água doce, também poderão ser comercializados filetados, desde que conservados e acondicionados em embalagens apropriadas, trazendo a identificação completa e com registro no S.I.M..

REGULAMENTO DA INSPEÇÃO SANITÁRIA E INDUSTRIAL DE OVOS E DERIVADOS.

CAPITULO IX

OVOS E DERIVADOS

SEÇÃO I

DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 176° - Pela simples designação “OVOS” entendem-se os ovos de galinha.

Parágrafo Único - Os demais serão acompanhados de designação da espécie de que procedem.

Art. 177° - Só podem ser expostos ao consumo público ovos frescos ou quando previamente submetidos a exames e classificação previstos neste e que sejam provenientes de granjas que atendam as exigências da legislação Defesa Sanitária Animal.

Art. 178° - Consideram-se ovos frescos os que não forem conservados por qualquer processo.

SEÇÃO II

REGISTRO

Art. 179° - Estão obrigados a registro junto ao S.I.M. os estabelecimentos produtores e as empresas (cooperativas, associações e entrepostos), que se enquadrem em um dos seguintes casos:

1 - Estabelecimentos produtores que possuem os processos de classificação e embalagem próprios e façam a entrega do produto diretamente ao comércio e à indústria.

2 - Estabelecimentos produtores que fazem a entrega do produto diretamente ao comércio ou à indústria em embalagens próprias ou não, mas não possuem o processo de classificação.

3 - Estabelecimentos que apenas prestam serviços de classificação aos produtores.

4 - Estabelecimentos que recebem o produto das granjas realizam a classificação, embalagem e comercialização.

SEÇÃO III

INSPEÇÃO E CLASSIFICAÇÃO

Art. 180° - Os ovos para consumo devem ser inspecionados e classificados em estabelecimentos oficiais ou particulares, denominados de entrepostos.

Art. 181° - Tratando-se de granjas comprovadamente sob controle sanitário, o S.I.M. poderá permitir a inspeção e classificação dos ovos na própria granja, desde que exista local apropriado para esse fim. Este local deve ser coberto; com paredes lisas e impermeáveis; com equipamentos necessários para a limpeza e manipulação dos ovos; com boa ventilação e iluminação e, protegidos contra insetos e roedores.

Art. 182° - A Inspeção Municipal adotará de identificação das partidas, agrupando-as em lotes convenientemente numerados, de modo a ser possível o reconhecimento da procedência, logo após a conclusão dos trabalhos de classificação.

Art. 183° - Os ovos destinados ao comércio municipal serão classificados obedecendo a critérios de normalização oficial.

§ 1º - Os ovos classificados somente poderão sair dos entrepostos ou granjas, acompanhadas de documento oficial de inspeção, mencionando sua quantidade, classificação, nome e endereço do destinatário e o prazo de validade.

§ 2º - O documento oficial de inspeção deverá ser emitido em 3 (três) vias, as quais terão os seguintes destinos:

- A 1º via acompanhará o produto.
- A 2º via será encaminhada à coordenação do S.I.M., mensalmente, acompanhada dos mapas estatísticos correspondentes.
- A 3º via ficará com o emitente.

Art. 184° - A administração dos entrepostos comunicará obrigatoriamente aos fornecedores ou proprietários dos ovos, a classificação obtida pelas partidas que remeterem ou fizerem examinar no estabelecimento.

Art. 185° - Os ovos enquadrados em uma classificação não podem ser vendidos em mistura com os de outra.

Art. 186° - A Inspeção de ovos indicará sobre as seguintes características:

- 1 - A embalagem utilizada para ovos deverá ser de primeiro uso;
- 2 - Apreciação geral do estado de limpeza e integridade da casca, da partida em conjunto.

Art. 187° - Os ovos serão reinspecionados tantas vezes quanto o S.I.M. julgar necessário.

Art. 188° - É permitido conservar ovos pelo frio industrial ou por processos aprovados pelo S.I.M.

Art. 189° - As câmaras, depósitos ou quaisquer veículos, que recebem ovos para comercialização devem estar completamente limpos, livres de quaisquer produtos que, por sua natureza, possam transmitir-lhes odor ou sabor estranhos.

Art. 190° - O ovo conservado pelo frio recebe em sua embalagem um carimbo com a palavra "FRIGORIFICADO". Quando for adotado outro processo de conservação, o S.I.M. determinará o sistema de sua identificação.

Art. 191° - Os aviários, granjas e outras propriedades onde se faça avicultura e nas quais estejam grassando zoonoses que possam ser veiculadas pelos ovos e sejam prejudiciais à saúde humana, não poderão destinar ao consumo sua produção; ficam interditas até que provem com documentação fornecida por autoridades de Defesa Sanitária Animal de que cessou e está livre da zoonose que grassava.

Parágrafo Único - Se forem muitos os estabelecimentos que se encontrem nessas condições, toda a região ficará interdita cabendo às autoridades sanitárias dar conhecimento aos entrepostos e fábricas de conservas de ovos da interdição determinada; os entrepostos e fábricas ficam proibidos de receber ovos dessa região enquanto não houver liberação definitiva.

Art. 192° - As conservas ou outros derivados de ovos, terão a sua inspeção, classificação, normas de construção de estabelecimentos e tecnologia regulamentados segundo legislação específica.

SEÇÃO IV

EMBALAGENS

Art. 193° - Os ovos devem ser acondicionados em embalagens aprovadas pelo S.I.M. indicando nas testeiras os tipos contidos.

§ 1º - Os ovos devem ser acondicionados em embalagens de 1º uso.

§ 2º - Os ovos devem ser acondicionados com o pólo mais arredondado para cima evitando-se colocar ovos grandes em células pequenas ou pouco profundas.

Art. 194° - Na embalagem de ovos é proibido acondicionar em um mesmo envase, caixa ou volume:

1 - ovos oriundos de espécies diferentes;

2 - ovos frescos e conservados;

3 - ovos de classe ou tipos diferentes.

REGULAMENTO DA INSPEÇÃO SANITÁRIA E INDUSTRIAL DE MEL, CERA DE ABELHAS E SEUS DERIVADOS

CAPITULO X

MEL, CERA DE ABELHA E DERIVADOS

Art. 195° - Entende-se por “mel” o produto natural, elaborado pelas abelhas domésticas com o néctar das flores e por elas acumulados em favos, extraídos através de centrifugação ou prensagem.

Art. 196° - O mel deverá ser comercializado em embalagens de primeiro uso, devidamente rotulado, ou em favos desde que acondicionado em papel impermeável, de preferência celofane ou outro similar atóxico e devidamente identificado com rotulagem.

Art. 197° - O mel somente poderá ser comercializado se atender as especificações vigentes, quanto a sua qualidade.

Art. 198° - A cera de abelhas e derivados do mel, poderão ser comercializados desde de que atendam as exigências quanto a sua qualidade, obedecendo a rigorosa higiene, elaborado, manipulado e embalado em local adequado com materiais próprios.

CAPÍTULO XI

DISPOSIÇÕES GERAIS E TRANSITÓRIAS

Art. 199° - O Serviço de Inspeção Municipal divulgará todas as normas que forem expedidas, para conhecimento das autoridades e, conforme o caso, fará um comunicado direto aos órgãos envolvidos.

Art. 200° - Sempre que possível, o S.I.M. facilitará a seus técnicos a realização de estágios e cursos em laboratórios, estabelecimentos ou escolas apropriadas.

Art. 201° - O S.I.M. promoverá a mais estreita cooperação com os Órgãos Congêneres, no sentido de obter o máximo de eficiência e praticidade nos trabalhos de inspeção industrial e sanitária.

Art. 202° - Os rótulos e carimbos que estejam em desacordo com este regulamento somente poderão ser utilizados mediante autorização expressa da Inspeção Municipal.

Art. 203° - As exigências para construção dos estabelecimentos mencionados no Art. 3º deste regulamento, bem como a classificação dos diversos produtos ou subprodutos de origem animal, serão disciplinadas através de normas técnicas específicas aprovadas pelo grupo consultivo do S.I.M..

CAPITULO XII

NORMAS GERAIS PARA MANIPULADORES, MATÉRIAS PRIMAS, MAQUINARIAS E INSTALAÇÕES, PARA TODOS OS TIPOS DE ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL

SEÇÃO I

MANIPULADORES

- Boa apresentação;
- Asseio corporal;
- Mãos limpas, unhas curtas, sem esmalte;
- Sem adornos nos dedos ou pulso;
- Uniforme de trabalho completo;
- Uniforme de tonalidade branca;
- Uniforme em bom estado e limpo;
- Carteira sanitária;
- Lavagem cuidadosa das mãos antes de manejar alimentos;
- Lavagem cuidadosa das mãos depois de usar sanitário;
- Não espirram sobre os alimentos;
- Não cospem;
- Não fumam;
- Não manipulam dinheiro;
- Não mascam chiclete;
- Não executam durante o trabalho qualquer outro ato físico que possa contaminar os alimentos;
- Ausência de afecções cutâneas, feridas, supurações;
- Ausência de sintomas de afecções respiratórias (tosse).

SEÇÃO II

ALIMENTOS E MATÉRIAS PRIMAS

- Com características organolépticas normais;
- Provenientes de estabelecimentos autorizados;
- Com embalagens, rótulos e explicações regulamentadas do produto;
- Com registro no M. S. e/ou M. A.;
- Proteção contra o pó, saliva, insetos roedores;
- Perecíveis mantidos a temperatura de congelamento, refrigeração ou acima de 70° C° (setenta graus centígrados), de acordo com o tipo de produto;
- Armazenamento de forma higiênica;
- Exposição de forma higiênica;
- Conservação de forma higiênica;

- Operação manual mínima e higiênica;
- Uso de utensílios limpos;
- Uso de utensílios em bom estado de conservação;
- Eliminação imediata de sobras de alimentos;
- Com embalagens intactas, sem amassados, furos, ferrugem.

SEÇÃO III

MAQUINÁRIOS

- Com modelo e número adequado ao ramo;
- Inoxidável;
- Superfície de contato com os alimentos lisas, laváveis e impermeáveis;
- Limpas;
- Em bom estado de conservação e funcionamento.

Móveis (estandes, mesas, vitrines):

- Com desenho que permita uma fácil limpeza
- Superfícies de contato com os alimentos lisas, laváveis e impermeáveis
- Em bom estado de conservação e limpos

Utensílios:

- Lisos de material não contaminante
- Tamanho e forma que permita uma fácil limpeza

Instalações para proteção e conservação de alimentos:

- Refrigeradores, congeladores, câmaras frigorífica, etc., adequados:
 - Ao ramo;
 - Aos tipos de alimentos;
 - A capacidade de produção;
 - A capacidade de expedição.
- Superfícies lisas, laváveis e impermeáveis e em bom estado:
 - De conservação;
 - De funcionamento;
 - De limpeza.

Instalações para limpeza dos equipamentos:

- Dotadas de água: quente e fria;
- Com detergentes e desinfetantes;
- Esponjas sintéticas.

SEÇÃO IV

LOCAL

- Ausência de focos de insalubridade;
- Ausência de objetos em desuso;
- Ausência de animais domésticos;
- Ausência de moscas e/ou outros insetos roedores;
- Acesso direto e independente;
- Sem comunicação direta com habitação.

- Dependências:
 - Em número adequado ao ramo;
 - Com capacidade adequada ao ramo;
 - Distribuídos de acordo com o ramo;
 - Linha racional de trabalho.

- Pisos de:
 - Material liso, lavável e impermeável;
 - Fácil limpeza;
 - Com ralos;
 - Em bom estado de conservação;
 - Limpos.

- Paredes e revestimentos:
 - De tonalidade clara;
 - Lisos e laváveis;
 - Impermeabilizados até 02 m de altura;
 - Limpos.

- Forros Lisos:
 - De tonalidade clara;
 - Em bom estado;
 - Limpos;
 - Sintéticos;
 - Portas e janelas perfeitamente ajustadas em seus batentes
 - Portas providas de molas para seu fechamento automático
 - Janelas com vidros e teladas
 - Portas e janelas: em bom estado e limpas
 - Iluminação que permite boa visualização, sem zonas de sombras ou contrastes excessivos
 - Fontes luminosas limpas e não incandescentes;
 - Ventilado natural e artificialmente;
 - Isentos de fungos, bolores, gases, fumaças e condensação de vapores;

- Eliminação de fumaças e vapores sem causar danos ou moléstias aos vizinhos;
- Equipamentos de ventilação em bom estado de funcionamento;
- Água potável ligada à rede pública ou poço profundo suficiente em volume e pressão;
- Caixa de água;
- Encanamento satisfatório;
- Ausência de infiltrações e interconexões;
- Presença de fossa ou ligação com rede de esgotos;
- Caixa gordura em bom estado de conservação e funcionamento.

SEÇÃO V

ACONDICIONAMENTO DO LIXO

- Em recipiente lavável com tampa;
- Recipiente de fácil transporte;
- Em local adequado;
- Em número suficiente de acordo com a necessidade;
- Destino adequado.

Art. 204° - Revogadas as disposições em contrário, este decreto entrará em vigor na data de sua publicação.

GABINETE DO PREFEITO MUNICIPAL DE VILA LÂNGARO,
aos 01 de setembro de 2017

Claudiocir Milani
Prefeito Municipal

REGISTRE-SE E PUBLIQUE-SE

Giovani Sachetti
Secretário da Administração