



Compras e Licitação

O Município de Igaratinga, torna público o resultado do PL nº 41/16, na modalidade de Pregão nº 24/16 e Registro de Preço nº 19/2016. Objeto: Aquisição eventual e futura de gêneros alimentícios para atender o Programa Merenda Escolar - Secretaria Municipal de Educação. GANHADORES: M.O.T.A. COMERCIAL LTDA - EPP, com os itens: 02, 04, 05, 06, 07, 08, 09, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 21, 22, 24, 26, 28, 30, 34, 35, 36, 38, 39, 40, 41, 42, 43, 45, 47 e 52, no valor total estimado de R\$50.614,34. A empresa FRIGO SELETA INDÚSTRIA E COMÉRCIO LTDA, com o item: 53 no valor total estimado de R\$4.000,00.

Igaratinga, 03 de Maio de 2016.

Leticia Gomes Lara
Pregoeira.

O Município de Igaratinga, torna público o resultado do PL nº 45/16, na modalidade de Pregão nº 25/16 e Registro de Preço nº 20/16. Objeto: Aquisição de medicamentos para os usuários do SUS e para atender as ordens e recomendações judiciais do Município de Igaratinga – Fundo Municipal de Saúde. GANHADORES: BIOHOSP PRODUTOS HOSPITALARES LTDA, com os itens: 22, 23, 24 e 25 no valor estimado total de R\$32.677,35. A empresa COSTA CAMARGO COMÉRCIO DE PRODUTOS HOSPITALARES LTDA, com os itens: 11, 18, 20, 21, 28 e 31, no valor estimado total de R\$16.888,05.

Igaratinga, 03 de Maio de 2016.

Leticia Gomes Lara
Pregoeira.

O Município de Igaratinga, torna público a Ata de Registro de Preço nº 15/16 do PL nº 35/16 e Pregão nº 20/16. Objeto: Aquisição eventual e futura de equipamento e material de consumo para instalação do setor de fisioterapia do município de Igaratinga-MG. A ata de Registro de Preço encontra-se no site: www.igaratinga.mg.gov.br.
Igaratinga, 03/05/16.

Fábio Alves Costa Fonseca
Prefeito Municipal.

O Município de Igaratinga, torna público a Ata de Registro de Preço nº 16/16 do PL nº 36/16 e Pregão nº 21/16. Objeto: Prestação de serviços eventual e futura de brigadistas, equipe de apoio, locação de banheiros químicos, barracas, gradil e fechamentos para eventos promovidos pelas Secretarias do Município de Igaratinga/MG. A ata de Registro de Preço encontra-se no site: www.igaratinga.mg.gov.br.

Igaratinga, 03/05/16.

Fábio Alves Costa Fonseca
Prefeito Municipal.

O Município de Igaratinga, torna público a Ata de Registro de Preço nº 17/16 do PL nº 37/16 e Pregão nº 22/16. Objeto: Aquisição de equipamentos e instrumentos odontológicos para equipar consultórios do Município de Igaratinga-MG – Fundo Municipal de Saúde. A ata de Registro de Preço encontra-se no site: www.igaratinga.mg.gov.br.

Igaratinga, 03/05/16.

Fábio Alves Costa Fonseca
Prefeito Municipal.

O Município de Igaratinga, torna público a Ata de Registro de Preço nº 18/16 do PL nº 40/16 e Pregão nº 23/16. Objeto: Aquisição eventual e futura de hortifrutigranjeiros para atender o programa merenda escolar - Secretaria Municipal de Educação. A ata de Registro de Preço encontra-se no site: www.igaratinga.mg.gov.br.

Igaratinga, 03/05/16.

Fábio Alves Costa Fonseca
Prefeito Municipal.

DECRETO Nº 1047, DE 28 DE ABRIL DE 2016

REGULAMENTA A LEI Nº 1338 DE 16 DE NOVEMBRO DE 2015, QUE DISPÕE SOBRE A INSPEÇÃO SANITÁRIA DOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL E VEGETAL NO MUNICÍPIO DE IGARATINGA.

O Prefeito Municipal de Igaratinga, no uso de suas atribuições legais, considerando a necessidade de regulamentação da Lei Municipal nº 1338/2015, que dispõe sobre a constituição do Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M. e os procedimentos de inspeção sanitária do processo de produção de bebidas e alimentos de origem animal e vegetal, sobretudo quanto à sua operacionalização e padronização de procedimentos e formulários a serem utilizados no referido serviço,

DECRETA:

**TÍTULO I
DISPOSIÇÕES GERAIS**

Art. 1º O Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M., instituído pela Lei nº 1338 de 2015, será prestado de acordo com as normas e procedimentos estabelecidos neste Regulamento.

Art. 2º A inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal, comestíveis e não comestíveis e das bebidas vegetais, sejam ou não adicionados de produtos vegetais, preparados, transformados, beneficiados, manipulados, recebidos, acondicionados, depositados e em trânsito no Município de Igaratinga, reger-se-á pelas normas constantes da Lei Municipal, as estabelecidas neste Regulamento e pelas demais normas estaduais e federais.

Art. 3º A execução das normas previstas neste Regulamento são de competência do Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M., adstrito à Secretaria Municipal de Administração, responsável pela prestação dos referidos serviços.

Art. 4º A fiscalização será feita com estrita observância às competências privativas municipal, estadual e federal:

I - nos estabelecimentos industriais especializados e nas propriedades rurais com instalações adequadas para a matança de animais e seu preparo ou industrialização, 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, beneficiem, armazenem, conservem ou acondicionem produtos de origem animal e vegetal;

VI - nas propriedades rurais;

VII - nos estabelecimentos que fabriquem bebidas.

Art. 5º 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, 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 e cera de abelhas, o leite e seus derivados, os ovos e seus derivados.

Art. 6º A fiscalização no âmbito municipal será exercida nos termos da Legislação Federal em vigor nesta data e ulteriores, abrangendo:

I - as condições higiênico-sanitárias e tecnológicas da produção, manipulação, beneficiamento, armazenamento e transporte de produtos de origem animal e vegetal e suas matérias-primas, adicionadas ou não de vegetais;

II - a qualidade e as condições técnico-sanitárias dos estabelecimentos em que são produzidos, preparados, manipulados, beneficiados, acondicionados, armazenados, transportados e distribuídos produtos de origem animal e vegetal;

III - a fiscalização e o controle do uso dos aditivos empregados na industrialização dos produtos de origem animal e vegetal;

IV - a fiscalização e o controle de todo material utilizado na manipulação, acondicionamento e embalagem dos produtos de origem animal e vegetal;

V - os padrões higiênico-sanitários e tecnológicos de produtos de origem animal e vegetal;

VI - os exames ante e post-mortem dos animais de açougue;

VII - a embalagem e rotulagem dos produtos;

VIII - os exames laboratoriais de matérias-primas e produtos.

Art. 7º Compete à Secretaria Municipal de Administração:

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

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

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

Art. 8º É proibido o funcionamento, no Município, de qualquer estabelecimento industrial ou entreposto de produtos de origem animal e vegetal que não esteja previamente registrado ou em fase de registro, na forma dos regulamentos municipais, conforme legislação estadual e federal.

Art. 9º Os estabelecimentos registrados que preparam subprodutos não destinados à alimentação humana só podem receber matérias-primas de locais não fiscalizados quando acompanhados de certificados sanitários expedidos pelo Órgão de Defesa Sanitária Animal da região ou outro órgão que exerça esta competência.

Art. 10 A Secretaria Municipal de Administração, por meio do Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M., incumbida da inspeção sanitária municipal de produtos de origem animal e bebidas, deverá coibir o abate clandestino de animais (bovinos, bubalinos, equinos, suínos, caprinos, ovinos e aves) 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. 11 A autoridade sanitária competente, ou seja, os servidores incumbidos da execução do presente Regulamento e credenciados pela Administração Municipal, terão carteira de identidade pessoal e funcional fornecida pela Secretaria Municipal de Administração, na qual constarão, 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 exibir a carteira funcional quando convidados a se identificarem.

Art. 12 Por “carne de açougue” entendem-se as massas musculares maturadas e demais tecidos que as acompanham, incluindo ou não a base óssea correspondente, procedentes de animais abatidos sob inspeção veterinária.

§ 1º Quando destinada à elaboração de conservas em geral, por “carne” (matéria-prima) devem-se entender as massas musculares, despojadas de gorduras, aponeuroses, vasos, gânglios, tendões e ossos.

§ 2º Consideram-se “miúdos” os órgãos e vísceras dos animais de açougue usados na alimentação humana (miolos, língua, coração, fígado, rins, rúmen, retículo), além dos mocotós e rabada.

§ 3º Os estabelecimentos de abate de bovinos, bubalinos e suínos somente poderão entregar carnes e miúdos para comercialização com temperatura de até 7 (sete) graus centígrados.

Art. 13 O animal abatido, formado das massas musculares e ossos, desprovido de cabeça, mocotós, cauda, couro, órgãos e vísceras torácicas e abdominais, tecnicamente preparado, constitui a “carcaça”.

§ 1º Nos suínos, a “carcaça” pode ou não incluir o couro, a cabeça e pés.

§ 2º A “carcaça” dividida ao longo da coluna vertebral origina as “meias carcaças”, que subdivididas por corte entre duas costelas, variável segundo hábitos regionais, originam os “quartos” anteriores ou dianteiros e posteriores ou traseiros.

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 A classificação dos estabelecimentos de produtos de origem animal abrange:

I - os de carnes e derivados;

II - os de leite e derivados;

III - os de pescado e derivados;

IV - os de ovos e derivados;

V - os de mel e cera de abelhas e seus derivados.

Parágrafo único. A simples designação “estabelecimento” abrange todos os tipos e modalidades de estabelecimentos previstos na classificação do presente Regulamento.

CAPÍTULO I

ESTABELECIMENTOS DE CARNES E DERIVADOS

Art. 16 Os estabelecimentos de carnes e derivados são classificados em:

- I** - matadouros-frigoríficos;
- II** - matadouros;
- III** - matadouros de pequenos e médios animais;
- IV** - charqueadas;
- V** - fábricas de conservas;
- VI** - fábricas de produtos suínos;
- VII** - fábricas de produtos gordurosos;
- VIII** - entrepostos de carnes e derivados;
- IX** - fábricas de produtos não comestíveis;
- X** - matadouros de aves e coelhos;
- XI** - entrepostos-frigoríficos.

§ 1º Entende-se por "matadouro-frigorífico" o estabelecimento dotado de instalações completas e equipamentos adequados para o abate, manipulação, elaboração, preparo e conservação das espécies de açougue sob variadas formas, com aproveitamento completo, racional e perfeito de subprodutos não comestíveis, possuindo instalações de frio industrial.

§ 2º Entende-se por "matadouro" o estabelecimento dotado de instalações adequadas para a matança de quaisquer das espécies de açougue, visando o fornecimento de carne em natureza ao comércio interno, com ou sem dependências para industrialização. Disporá, obrigatoriamente, de instalações e aparelhagem para o aproveitamento completo e perfeito de todas as matérias-primas e preparo de subprodutos não comestíveis.

§ 3º Entende-se por "matadouro de pequenos e médios animais" o estabelecimento dotado de instalações para o abate e industrialização de: a) suínos; b) ovinos; c) caprinos; d) aves e coelhos; e) caça de pelo, dispondo de frio industrial e, a juízo do S.I.M., de instalações para o aproveitamento de subprodutos não comestíveis.

§ 4º Entende-se por "charqueada" o estabelecimento que realiza matança com o objetivo principal de produzir charque, dispondo obrigatoriamente de instalações próprias para o aproveitamento integral e perfeito de todas as matérias-primas e preparo de subprodutos não comestíveis.

§ 5º Entende-se por "fábrica de conservas" o estabelecimento que industrialize a carne de variadas espécies de açougue, com ou sem sala de matança anexa e em qualquer dos casos

seja dotado de instalações de frio industrial e aparelhagem adequada para o preparo de subprodutos não comestíveis.

§ 6º Entende-se por "fábrica de produtos suínos" o estabelecimento que dispõe de sala de matança e demais dependências, industrialize animais da espécie suína e, em escala estritamente necessária aos seus trabalhos, animais de outras espécies e que dispõe de instalações de frio industrial e aparelhagem adequada ao aproveitamento completo de subprodutos não comestíveis.

§ 7º Entende-se por "fábrica de produtos gordurosos" os estabelecimentos destinados, exclusivamente, ao preparo de gorduras, excluída a manteiga, adicionadas ou não de matérias-primas de origem vegetal.

§ 8º Entende-se por "entrepasto de carnes e derivados" o estabelecimento destinado ao recebimento, guarda, conservação, acondicionamento e distribuição de carnes frescas ou frigorificadas das diversas espécies de açougue e outros produtos animais, dispondo ou não de dependências anexas para a industrialização e/ou beneficiamento, atendidas as exigências necessárias, a juízo do S.I.M.

§ 9º Entende-se por "fábrica de produtos não comestíveis" o estabelecimento que manipula matérias-primas e resíduos de animais de várias procedências, para o preparo exclusivo de produtos não utilizados na alimentação humana.

§ 10 Entende-se por "matadouro de aves e coelhos" o estabelecimento dotado de instalações para o abate e industrialização de: a) aves e caça de penas e b) coelhos, dispondo de frio industrial e, a juízo do S.I.M., de instalações para o aproveitamento de subprodutos não comestíveis.

§ 11 Entende-se por "entrepasto-frigorífico" o estabelecimento destinado, principalmente, à estocagem de produtos de origem animal pelo emprego de frio industrial.

Art. 17 Na constituição de razões sociais ou denominação de estabelecimentos que industrializem produtos de origem animal, a designação "frigorífico" só pode ser incluída quando plenamente justificada pela exploração do frio industrial.

CAPÍTULO II

ESTABELECEMENTOS DE LEITE E DERIVADOS

Art. 18 Os estabelecimentos de leite e derivados são classificados em:

I - propriedades rurais, compreendendo:

- a) fazendas leiteiras;
- b) estábulos leiteiros;
- c) granjas leiteiras.

II - postos de leite e derivados, compreendendo:

- a) postos de recebimento;
- b) postos de refrigeração;
- c) postos de coagulação;
- d) queijarias.

III - estabelecimentos industriais, compreendendo:

- a) usinas de beneficiamento;
- b) fábrica de laticínios;
- c) entrepostos-usinas;
- d) entrepostos de laticínios.

Art. 19 Entendem-se por "propriedades rurais" os estabelecimentos produtores de leite para qualquer finalidade comercial, a saber:

I - "fazenda leiteira", assim denominado o estabelecimento localizado, via de regra, em zona rural, destinado à produção do leite para consumo em natureza do tipo "C" e para fins industriais;

II - "estábulo leiteiro", assim denominado o estabelecimento localizado em zona rural ou suburbana, de preferência destinado à produção e refrigeração de leite para consumo em natureza, do tipo "B";

III - "granja leiteira", assim denominado o estabelecimento destinado à produção, refrigeração, pasteurização e engarrafamento para consumo em natureza de leite tipo "A".

Parágrafo único. As "fazendas leiteiras", conforme sua localização em relação aos mercados consumidores e de acordo com os meios de transporte, podem fornecer para o consumo em natureza leite tipo "B", desde que satisfaçam às exigências previstas para os estábulos leiteiros estabelecidas em legislações específicas.

Art. 20 Entendem-se por "postos de leite e derivados" os estabelecimentos intermediários entre as fazendas leiteiras e as usinas de beneficiamento ou fábricas de laticínios, destinados ao recebimento de leite, de creme e outras matérias-primas, para depósito por curto tempo, transvase, refrigeração, desnatação ou coagulação e transporte imediato aos estabelecimentos registrados, a saber:

I - "posto de recebimento", assim denominado o estabelecimento destinado ao recebimento do creme ou de leite de consumo ou industrial, onde podem ser realizadas operações de medida, pesagem ou transvase para acondicionamento;

II - "posto de refrigeração", assim denominado o estabelecimento destinado ao tratamento pelo frio de leite reservado ao consumo ou à industrialização;

III - "posto de coagulação", assim denominado o estabelecimento destinado à coagulação do leite e sua parcial manipulação, até a obtenção de massa dessorada, enformada ou não, destinada à fabricação de queijos de massa semi cozida ou filada, de requeijão ou de caseína;

IV - "queijaria", assim denominado o simples estabelecimento situado em fazenda e destinado à fabricação de queijos.

Art. 21 Entendem-se por "estabelecimentos industriais" os destinados ao recebimento de leite e seus derivados para beneficiamento, manipulação, conservação, fabricação, maturação, embalagem, acondicionamento, rotulagem e expedição, a saber:

I - "usina de beneficiamento", assim denominado o estabelecimento que tem por fim principal receber, filtrar, beneficiar e acondicionar higienicamente o leite destinado diretamente ao consumo público ou a entrepostos-usina;

II - "fábrica de laticínios", assim denominado o estabelecimento destinado ao recebimento de leite e de creme, para o preparo de quaisquer produtos de laticínios;

III - "entrepasto-usina", assim denominado o estabelecimento localizado em centros de consumo, dotado de aparelhagem moderna e mantido em nível técnico elevado para recebimento de leite e creme, sendo dotado de dependências para industrialização que satisfaçam às exigências deste Regulamento, previstas para a fábrica de laticínios;

IV - "entrepasto de laticínios", assim denominado o estabelecimento destinado ao recebimento, maturação, classificação e acondicionamento de produtos lácteos, excluído o leite em natureza.

CAPÍTULO III

ESTABELECIMENTOS DE PESCADOS E DERIVADOS

Art. 22 Os estabelecimentos destinados aos pescados e seus derivados são classificados em:

I - entrepostos de pescados;

II - fábricas de conservas de pescado.

§ 1º Entende-se por "entrepasto de pescado" o estabelecimento dotado de dependências e instalações adequadas ao recebimento, beneficiamento, manipulação, frigorificação, distribuição e comércio do pescado, podendo ter anexa dependência para industrialização.

§ 2º Entende-se por "fábrica de conservas de pescado" o estabelecimento dotado de dependências, instalações e equipamentos adequados ao recebimento e industrialização do pescado por qualquer forma, com aproveitamento integral de subprodutos não comestíveis.

CAPÍTULO IV

ESTABELECIMENTOS DE OVOS E DERIVADOS

Art. 23 Os estabelecimentos de ovos e derivados são classificados em:

I - entrepostos de ovos;

II - fábricas de conservas de ovos.

§ 1º Entende-se por "entreposto de ovos" o estabelecimento destinado ao recebimento, classificação, acondicionamento, identificação e distribuição de ovos em natureza, dispondo ou não de instalações para sua industrialização.

§ 2º Entende-se por "fábrica de conservas de ovos" o estabelecimento destinado ao recebimento e à industrialização de ovos.

CAPÍTULO V

ESTABELECIMENTOS DE MEL E CERA DE ABELHAS

Art. 24 Os estabelecimentos destinados ao mel e cera de abelhas são classificados em:

I - apiários;

II - entrepostos de mel e cera de abelhas.

§ 1º Entende-se por "apiário" o estabelecimento destinado à produção, industrialização e classificação de mel e seus derivados.

§ 2º Entende-se por "entreposto de mel e cera de abelhas" o estabelecimento destinado ao recebimento, classificação e industrialização do mel e da cera de abelhas.

TÍTULO III

FUNCIONAMENTO DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 25 Não será autorizado o funcionamento de estabelecimentos de produtos de origem animal e vegetal sem as instalações e equipamentos que compreendam as dependências mínimas, maquinário e utensílios diversos, para a finalidade a que se destinem, face à capacidade de produção de cada estabelecimento.

Art. 26 Os estabelecimentos de que trata o artigo 4º deste Regulamento 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 suficiente 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/ou separações revestidas ou impermeabilizadas, como regra geral, até 2m (dois metros) de altura no mínimo e, total ou parcialmente quando necessário, com azulejos brancos ou outro material adequado; a parte restante será convenientemente rebocada, caiada ou pintada;

V - possuir forro 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 para os trabalhos de manipulação e preparo de matérias-primas e produtos comestíveis, podendo ser montadas em estrutura de ferro galvanizado, tolerando-se mesas de madeira revestidas de chapas metálicas inoxidáveis, alvenaria revestida de azulejos brancos ou pedras (exceto ardósia ou outro tipo que possua a característica de higroscopicidade, a juízo do S.I.M.);

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 azulejos brancos;

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, em todas as dependências de manipulação e preparo, não só de produtos, como de subprodutos não comestíveis;

XI - dispor de rede de esgoto em todas as dependências, ligadas a tubos coletores e estes ao sistema geral de escoamento, dotada de canalizações amplas e 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 vestiários, banheiros e demais dependências necessárias, em número proporcional ao pessoal, podendo ser unissex (de acordo com a avaliação da autoridade sanitária do S.I.M. para cada caso) e posteriormente instalada separadamente para cada sexo, completamente isolada das dependências onde são beneficiados produtos destinados à alimentação humana;

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

XIV - dispor de sede para a Inspeção Municipal, que compreenderá salas de trabalho, laboratórios, arquivos, vestiários, banheiros e instalações sanitárias, material de escritório e materiais de limpeza, quando necessário e solicitado pelo S.I.M.;

XV - dispor de janelas basculantes e portas de fácil abertura, de modo a ficarem livres os corredores e passagens, providas de telas móveis à prova de insetos quando for o caso;

XVI - possuir instalações de frio, com freezers, câmaras e antecâmaras que se fizerem necessários, 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 corrimãos 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 da dependência, exigindo-se, conforme o caso, que sejam embutidas;

XX - dispor de dependências para armazenamento do combustível usado na produção de vapor, quando necessário o vapor;

XXI - dispor de dependências para administração, oficinas, depósitos diversos, embalagem, rotulagem, expedição e outras necessárias, segundo cada caso e a juízo do S.I.M.;

XXII - possuir refeitórios em tamanho apropriado e com equipamentos correspondentes ao número de funcionários;

XXIII - possuir local específico para estoque de produtos de limpeza, utensílios de limpeza, uniformes, aventais e demais materiais necessários a uma boa produção.

Art. 27 Tratando-se de estabelecimentos de abate de bovinos e suínos, devem ainda satisfazer às seguintes condições:

I - ser construído em centro de terreno afastado dos limites das vias públicas preferencialmente 05 (cinco) metros na frente e com entradas laterais que permitam a movimentação de veículos de transporte, exceto para aqueles já instalados e que não disponham de afastamento em relação às vias públicas, que poderão funcionar desde que as operações de recepção e expedição se apresentem interiorizadas;

II - ter os seguintes pés-direitos: sala de matança de bovinos 07 (sete) metros da sangria à linha da esfolia e daí por diante no mínimo 04 (quatro) metros; nas demais dependências, o pé direito será fixado a juízo do S.I.M.;

III - dispor de currais, bretes, banheiros, chuveiros, pedilúvios e demais instalações para recebimento, estacionamento e circulação de animais, convenientemente pavimentados ou impermeabilizados, com declive para a rede de esgoto, providos de bebedouros e comedouros;

IV - dispor de dependências e instalações adequadas para necropsia, com forno crematório anexo, designada, para efeito deste Regulamento “Departamento de Necropsia”; na falta deste, os produtos condenados ou impróprios para o consumo alimentar humano serão inutilizados com desinfetantes à base de cresóis (creolina) e destinados ao aterro sanitário ou ainda repassados a empresa especializada para realizar a devida destinação da carcaça;

V - dispor de locais apropriados para separação e isolamento de animais doentes;

VI - localizar os currais de recebimento de animais, cocheiras, pocilgas, apriscos e outras dependências, que por sua natureza produzam mau cheiro, o mais distante possível dos locais onde são recebidos, manipulados ou preparados produtos utilizados na alimentação humana;

VII - dispor, de acordo com a classificação do estabelecimento e sua capacidade, de dependências de matança, conforme o caso, separadas para as várias espécies, de triparia, graxaria para o preparo de produtos gordurosos comestíveis e não comestíveis, salsicharia em geral, conserva, depósito e salga de couros, salga, ressalga e secagem de carnes, seção de subprodutos não comestíveis e de depósitos diversos, bem como de câmaras frias, proporcionais à capacidade do estabelecimento;

VIII - dispor de aparelhagem industrial completa e adequada, como sejam máquinas, caminhões, carros, caixas, mesas, tabuleiros e outros, utilizados em quaisquer das fases do recebimento e industrialização da matéria-prima e do preparo de produtos, em número e qualidade que satisfaçam à finalidade da indústria;

IX - dispor de recipientes metálicos apropriados, pintados de vermelho, destinados unicamente ao transporte de matérias-primas e produtos condenados, dos quais conste em caracteres bem visíveis, a palavra “CONDENADOS”;

X - possuir, conforme o caso, instalações adequadas para o preparo de subprodutos não comestíveis;

XI - possuir, de acordo com a natureza do estabelecimento, depósito para chifres, cascos, ossos, adubos, crinas, alimentos para animais e outros produtos e subprodutos não comestíveis, localizados em pontos afastados dos edifícios onde são manipulados ou preparados produtos destinados à alimentação humana;

XII - possuir, conforme o caso, digestores em número e capacidade suficiente para as necessidades do estabelecimento;

XIII - dispor de caldeiras com capacidade suficiente para as necessidades do estabelecimento;

XIV - dispor de instalações de vapor e água em todas as dependências de manipulação e industrialização;

XV - dispor de caminhões específicos de coleta de ossos, claramente identificados para este fim, com dizeres externos em tamanho mínimo de 1,5m (um metro e meio) de comprimento e 0,5m (meio metro) de altura;

XVI - dispor de caminhões específicos para a entrega dos produtos comestíveis (carcaças, cortes e miúdos), em boas condições de uso (conservação e limpeza) e cujos entregadores utilizem uniformes completos e limpos.

Art. 28 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;

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

III - dispor de dependência exclusiva para as operações de sangria, de escaldagem e depenagem ou de esfola, no caso de coelhos;

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

V - dispor, quando for o caso, de dependência climatizada para a realização de cortes de carcaça.

Art. 29 Os estabelecimentos de leite e derivados devem satisfazer ainda às seguintes condições:

I - estarem localizados em pontos distantes de fontes produtoras de mau cheiro;

II - construir as dependências de maneira a se observar, se for o caso, desníveis na sequência 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, preferencialmente 05 (cinco) metros na frente e dispondo de entradas laterais que permitam a movimentação dos veículos de transporte, exceto para aqueles já instalados e que não disponham de afastamento em relação às vias públicas, que poderão funcionar desde que as operações de recepção e expedição se apresentem interiorizadas;

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

VI - dispor de aparelhagem industrial completa e adequada para a realização de trabalhos de beneficiamento e industrialização, utilizando maquinário preferencialmente conjugado;

VII - dispor de dependência ou local apropriado e convenientemente aparelhado, para lavagem e esterilização do vasilhame.

Art. 30 Os estabelecimentos destinados ao mel e seus derivados deverão:

I - dispor de dependências de recebimento;

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

Art. 31 Tratando-se de estabelecimentos destinados ao recebimento e industrialização de pescados e seus derivados, devem satisfazer mais o seguinte:

I - dispor de câmaras ou freezers para estocagem em temperaturas de -15°C (menos quinze graus centígrados) a -25°C (menos vinte e cinco graus centígrados);

II - dispor de dependências para recebimento, manipulação, classificação e distribuição dos produtos;

III - dispor de veículos apropriados e/ou isotérmicos;

IV - dispor de dependências apropriadas para a industrialização, de acordo com orientações julgadas ideais pela autoridade sanitária.

Art. 32 Tratando-se de estabelecimentos de ovos e seus derivados, devem satisfazer mais o seguinte:

I - dispor de dependência para recebimento de ovos;

II - dispor de dependência para classificação comercial;

III - dispor de câmaras frigoríficas ou freezers, quando necessário;

IV - dispor de dependências apropriadas para a industrialização, de acordo com orientações julgadas ideais pela autoridade sanitária.

Art. 33 Os ângulos entre paredes e pisos serão arredondados com o mesmo material de impermeabilização nos casos de estabelecimentos ainda não instalados.

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

Art. 34 Nos entrepostos que recebem tripas, bem como nos estabelecimentos industriais, as seções destinadas a salga, maceração ou fermentação desse produto só podem ser instaladas em lugares afastados das dependências onde forem manipuladas matérias-primas ou fabricados produtos utilizados na alimentação humana.

Art. 35 Nenhum estabelecimento de produtos de origem animal e vegetal pode ultrapassar a capacidade de suas instalações e equipamentos.

Art. 36 A construção dos estabelecimentos deve obedecer às exigências que estejam previstas na Legislação Municipal, na legislação Federal e Estadual e as de ordem sanitária ou industrial, previstas neste Regulamento.

Art. 37 Qualquer estabelecimento que interrompa seu funcionamento por espaço superior a um ano só poderá reiniciar os trabalhos mediante inspeção prévia de todas as dependências, instalações e equipamentos.

TÍTULO IV

REGISTRO E RELACIONAMENTO DE ESTABELECEMENTOS

Art. 38 Nenhum estabelecimento pode realizar comércio municipal de produtos de origem animal e vegetal sem estar cadastrado no S.I.M.

Art. 39 Estão sujeitos ao cadastro os estabelecimentos citados nos artigos 4º e 15 deste Regulamento.

Art. 40 O cadastro deverá ser requerido ao S.I.M. de Igaratinga, instruindo-se o processo com os seguintes documentos:

- I - requerimento – ANEXO 1;**
- II - dados do proprietário – ANEXO 2;**
- III - dados relacionados aos equipamentos 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 - plano de gerenciamento de resíduos sólidos – ANEXO 7 (Caso necessário, segundo autoridade sanitária do S.I.M.);**
- VIII - cadastro dos produtos – ANEXO 8;**
- IX - declaração de início de atividade – ANEXO 9;**
- X - solicitação de funcionamento – ANEXO 10;**
- XI - fluxograma de produção – ANEXO 11;**
- XII - composição dos produtos – ANEXO 12;**
- XIII - declaração de responsabilidade de coordenação de produção – ANEXO 13;**
- XIV - planta baixa com layout de equipamentos e mobiliário e metragem espacial;**
- XV - cópia do CNPJ ou inscrição de produtor rural ou CPF no caso de pessoa física;**
- XVI - cópia do alvará de funcionamento e localização;**
- XVII - certidão negativa de tributos e taxas municipais;**
- XVIII - apresentação do croqui dos rótulos para aprovação pelo Serviço de Inspeção Municipal;**
- XIX - anotação de responsabilidade técnica assinada junto ao conselho correspondente;**
- XX - comprovante de pagamento das taxas;**
- XXI - para produtos lácteos, exames certificadores da ausência de tuberculose e brucelose;**
- XXII - certificado de curso de Boas Práticas de Fabricação;**

XXIII - termo de compromisso indicando a adoção de Boas Práticas de Fabricação;

XXIV - boletim oficial do exame da água de abastecimento;

XXV - licença sanitária expedida pelo S.I.M.

§ 1º Os anexos encontram-se à disposição do interessado na Secretaria Municipal de Administração, com sede na Praça Manuel de Assis, 272 – Centro, Igaratinga-MG, telefone (37)3246-1134.

§ 2º Quando o estabelecimento se tratar de supermercado que não industrializa produtos de origem animal, ou seja, quando o mesmo apenas manipula/beneficia produtos já registrados em outro nível de inspeção, os mesmos ficam isentos da apresentação dos anexos 8 e 12 ao S.I.M.

§ 3º Os estabelecimentos classificados no parágrafo segundo deste artigo deverão apresentar ao S.I.M. um termo de responsabilidade, comprometendo-se a manipular/beneficiar apenas produtos registrados em algum nível de inspeção.

Art. 41 Para a construção de estabelecimentos novos é obrigatório:

I - o exame prévio do terreno, cujo pedido deve ser instruído por meio do Formulário de Solicitação de Análise de Projeto junto à 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 do projeto das respectivas construções.

Art. 42 As firmas construtoras não darão início à construção de estabelecimentos sujeitos à Inspeção Municipal sem que os projetos tenham sido previamente aprovados pelo Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 43 Nos estabelecimentos de produtos de origem animal e vegetal destinados à alimentação humana, é indispensável para efeito de registro ou relacionamento a apresentação prévia de boletim oficial de exame da água de abastecimento, que deve se enquadrar nos padrões microbiológicos e químicos vigentes na legislação atual.

Parágrafo único. Mesmo que o resultado da análise seja favorável, o S.I.M. pode exigir, de acordo com as circunstâncias locais, o tratamento da água.

Art. 44 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 pelo S.I.M.

Art. 45 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. 46 As autoridades municipais não permitirão a construção de estabelecimentos que, por sua natureza, possam prejudicar outros que elaborem produtos utilizados na alimentação humana.

Art. 47 O Secretário Municipal de Administração determinará a inspeção periódica das obras em andamento nos estabelecimentos em construção ou em reformas, tendo-se em vista o plano aprovado.

Art. 48 Todos os estabelecimentos autorizados a funcionar em data anterior à publicação deste Decreto deverão obedecer, conforme o caso, às mesmas exigências para os demais estabelecimentos.

TÍTULO V

HIGIENE DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 49 Todas as dependências e equipamentos dos estabelecimentos devem ser mantidos em condições de higiene, antes, durante e após a realização dos trabalhos industriais.

Art. 50 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. 51 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 pelo S.I.M.

Art. 52 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.

§ 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. 53 Todo o pessoal que trabalha com produtos comestíveis, desde o recebimento até a embalagem, devem usar uniformes próprios e limpos, calças, camisas, botas e inclusive os gorros brancos, não sendo permitido o uso de barba, unhas compridas, uso de esmalte, brincos, anéis ou qualquer tipo de adereço que venha prejudicar o produto final.

Art. 54 O pessoal que manipula produtos condenados ou trabalha em necropsias fica obrigado a desinfetar as mãos, instrumentos e vestuários com antissépticos apropriados, a juízo do S.I.M.

Art. 55 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. 56 É proibido fumar em qualquer dependência dos estabelecimentos.

Art. 57 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, em almoxarifados de produtos de limpeza ou estoques de embalagens.

Art. 58 As instalações próprias para guarda, pouso e contenção de animais vivos ou depósitos de resíduos industriais devem ser lavadas e desinfetadas quantas vezes forem necessárias.

Art. 59 As caixas de sedimentação de substâncias residuais devem ser frequentemente inspecionadas e convenientemente limpas.

Art. 60 Durante a fabricação, no embarque ou nos transportes, os produtos devem ser conservados ao abrigo de contaminação de qualquer natureza.

Art. 61 É proibido empregar na coleta, embalagem, transporte ou conservação de matérias-primas e produtos usados na alimentação humana, vasilhame de cobre, latão, 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. 62 Sempre que fique comprovada a existência de dermatoses, de doenças infectocontagiosas ou repugnantes e de portadores 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. 63 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. 64 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. 65 Não será permitido residir nos edifícios onde são realizados trabalhos de industrialização dos produtos de origem animal e vegetal, salvo autorização expressa do S.I.M., quando não houver ameaça expressa à qualidade higiênico-sanitária dos produtos.

Art. 66 Deverão ser diariamente limpos e devidamente desinfetados os instrumentos de trabalho.

Parágrafo único. Os estabelecimentos devem ter em estoque desinfetantes aprovados pelos órgãos competentes, para uso no trabalho de higienização das dependências e dos equipamentos.

Art. 67 As câmaras frias devem corresponder às mais rigorosas condições de higiene, iluminação e ventilação, não poderão possuir ralos e deverão ser limpas e desinfetadas em frequência a ser determinada pelo S.I.M. para cada estabelecimento.

Art. 68 Nos estabelecimentos de leite e derivados, é obrigatória rigorosa lavagem e esterilização do vasilhame antes do seu retorno aos postos de origem.

Art. 69 Nas salas de matança e em outras dependências, a juízo do S.I.M., é obrigatória a existência de vários depósitos de água com descarga de vapor para esterilização de facas, ganchos e outros utensílios.

TÍTULO VI OBRIGAÇÕES DAS EMPRESAS

Art. 70 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 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 e vegetal;

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

V - todo material fornecido pela empresa deverá estar à disposição do Serviço de Inspeção Municipal;

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

VII - apresentar ao S.I.M. as guias de trânsito animal;

VIII - fornecer substâncias para inutilização de produtos condenados;

IX - apresentar ao S.I.M., quando solicitado, os documentos relacionados ao controle de qualidade do estabelecimento.

Parágrafo único. É obrigatória a presença de auxiliares de inspeção nos abatedouros das diversas espécies, fornecidos pelo estabelecimento, que ficarão sob ordens diretas da autoridade sanitária do S.I.M. e em número estabelecido pelo S.I.M., de acordo com a necessidade específica de cada estabelecimento. Tais auxiliares deverão ter, no mínimo, ensino médio completo.

Art. 71 O responsável técnico dos estabelecimentos que lidam com produtos de origem animal ou vegetal deverão ser graduados em Medicina Veterinária, Nutrição, Engenharia Agrônoma, Engenharia de Alimentos, dentre outros cursos de graduação ou de nível técnico que guardem relação com as boas práticas de fabricação, a critério do S.I.M.

§ 1º Nos estabelecimentos de abate, o responsável técnico, obrigatoriamente, deverá ser um profissional graduado em Medicina Veterinária.

§ 2º No caso de agricultores familiares previstos na Lei Federal 11326 de 24 de Julho de 2006, os mesmos poderão ser os responsáveis pela qualidade dos alimentos que produzirem, somente após capacitação em cursos sobre boas práticas de fabricação em instituições indicadas pelo Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 72 Os estabelecimentos de leite e derivados ficam obrigados a fornecer relação atualizada de fornecedores de matéria-prima com os respectivos endereços, quantidades e nomes das propriedades rurais.

TÍTULO VII

INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE CARNES E DERIVADOS

CAPÍTULO I

INSPEÇÃO ANTE MORTEM

Art. 73 Nos estabelecimentos subordinados à Inspeção Municipal, será permitido o abate de bovinos, equinos, suínos, ovinos, caprinos e coelhos, bem como das diferentes aves domésticas e de caça, usados na alimentação humana.

Art. 74 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 - certificado de vacinas;

VI - nome e endereço do proprietário;

VI - observações técnicas.

Art. 75 É vedado o abate de animais sem prévio exame sanitário, que será realizado pelo Médico Veterinário credenciado pela Secretaria Municipal de Administração, encarregado pela inspeção final.

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

§ 2º Qualquer animal reconhecido pelo Médico Veterinário como inadequado para o abate deverá ser condenado à graxaria ou à incineração.

Art. 76 É proibida a entrada de animais em qualquer dependência do estabelecimento, sem o prévio conhecimento da Inspeção Municipal sobre as condições de saúde do mesmo ou do lote.

§ 1º Por ocasião do abate dos animais, a Inspeção Municipal deve verificar os documentos de procedência e julgar as condições de saúde do lote.

Art. 77 É proibida a matança de qualquer animal que não tenha permanecido pelo menos 24 (vinte e quatro) horas em descanso, jejum e dieta hídrica nos depósitos do estabelecimento.

§ 1º O período de repouso pode ser reduzido quando o tempo de viagem não for superior a 2 (duas) horas e os animais procedam de campos próximos, sob controle sanitário; o repouso, porém, em hipótese alguma, deve ser inferior a 6 (seis) horas.

§ 2º O tempo de repouso pode ser ampliado todas as vezes que a Inspeção Municipal julgar necessário.

Art. 78 Deve ser evitado o abate de:

I - animais caquéticos ou extremamente magros;

II - animais fadigados;

III - fêmeas em estado adiantado de gestação (mais de dois terços do tempo normal de gestação);

IV - animais com menos de 30 (trinta) dias de vida extrauterina.

Art. 79 Para o início do abate de animais é necessária a prévia autorização dos Médicos Veterinários vinculados ao Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 80 Serão condenados os bovinos, ovinos e caprinos que no exame ante mortem revelem temperatura retal igual ou superior a 40,5°C (quarenta graus centígrados e meio); aves igual ou superior a 43°C (quarenta e três graus centígrados); suínos igual ou superior a 41°C (quarenta e um graus centígrados).

Parágrafo único. Serão condenados os animais com hipotermia.

Art. 81 As fêmeas em gestação adiantada ou de parto recente, não portadoras de doenças infectocontagiosas, podem ser retiradas do estabelecimento para melhor aproveitamento.

§ 1º As Fêmeas de parto recente ou que abortarem somente serão abatidas depois de no mínimo 10 (dez) dias após o parto ou aborto, desde que não sejam portadoras de doenças infectocontagiosas.

Art. 82 São condenados os bovinos atingidos de anasarca, quando apresentem edema extenso e generalizado.

Art. 83 É proibida a matança de suínos não castrados ou que mostrem sinais de castração recente, ou seja, antes de concluída a cicatrização.

CAPÍTULO II **MATANÇA**

SEÇÃO I **Matança de Emergência**

Art. 84 “Matança de emergência” é o sacrifício imediato de animais apresentando condições que indiquem essa providência.

Parágrafo único. Devem ser abatidos com emergência animais doentes, agonizantes, com fraturas, contusões generalizadas, hemorragia, decúbito forçado, sintomas nervosos e outros estados que dificultem o abate normal.

Art. 85 É proibida a matança de emergência na ausência de funcionário vinculado ao Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 86 A matança de emergência deverá ser feita em local próprio.

Parágrafo único. Caso sejam utilizadas as instalações destinadas ao abate normal, as mesmas deverão, após o uso, serem limpas e desinfetadas para reutilização.

Art. 87 Animais que tenham morte acidental nas dependências do estabelecimento, desde que imediatamente sangrados, a juízo da Inspeção Municipal, podem ser aproveitados.

Parágrafo único. Nesses casos, a Inspeção Municipal se louvará da riqueza em sangue da musculatura e na coloração vermelho-escura de todos os órgãos; considerará os fenômenos congestivos das vísceras, sobretudo fígado e tecido subcutâneo; verificará se a face interna do couro ou pele está normalmente úmida, louvando-se ainda na verificação da congestão hipoestática; verificará se a ferida de sangria tem ou não seus bordos infiltrados de sangue; levará em conta a coloração da parede abdominal e odor que se exala no momento da evisceração, além de outros sinais e informes que venha a obter, para julgar se a sangria foi ou não realizada à tempo e a contento.

SEÇÃO II

Matança Normal

Art. 88 O processo de abate normal de animais adotado pela Inspeção Municipal é o de insensibilização, seguida de imediata sangria.

Art. 89 A sangria deve ser completa e de preferência realizada com o animal suspenso pelos membros traseiros.

Art. 90 Nenhuma manipulação pode ser iniciada antes que o sangue tenha escoado o máximo possível.

Art. 91 É obrigatória a pelagem e raspagem de toda carcaça de suíno pelo prévio escaldamento em água quente de 62°C a 72°C (sessenta e dois a setenta e dois graus centígrados) durante 02 (dois) a 05 (cinco) minutos, sempre que for entregue ao consumo com o couro; a operação depilatória será completada à mão e as carcaças serão lavadas convenientemente antes de evisceradas.

Art. 92 A evisceração deve ser realizada sob as vistas de funcionários da Inspeção Municipal, em local que permita o pronto exame das vísceras, com identificação perfeita entre estas e as carcaças.

§ 1º Sob pretexto algum pode ser retardada a evisceração.

§ 2º A Inspeção Municipal agirá com rigor no caso de carcaças contaminadas por fezes e/ou conteúdo ruminal no momento da evisceração, aplicando as medidas preconizadas no capítulo “INSPEÇÃO POST MORTEM”.

Art. 93 A cabeça, antes de destacada do corpo, deve ser marcada para permitir fácil identificação com a respectiva carcaça, procedendo-se do mesmo modo relativamente às vísceras.

Art. 94 Para a divisão de carcaças bovinas ou suínas, deve-se usar serra metálica própria para o fim.

Parágrafo único. É proibido o uso de machadinha ou qualquer outro tipo de instrumental similar.

CAPÍTULO I **INSPEÇÃO POST MORTEM**

SEÇÃO I **Generalidades – Bovídeos**

Art. 95 A Inspeção post mortem consiste no exame de todos os órgãos e tecidos, abrangendo a observação e apreciação de seus caracteres externos, sua palpação e abertura dos gânglios linfáticos correspondentes, além de cortes sobre o parênquima dos órgãos, quando necessário.

Art. 96 A inspeção post mortem de rotina deve obedecer à seguinte seriação:

I - observação dos caracteres organolépticos e físicos do sangue por ocasião da sangria e durante o exame de todos os órgãos;

II - exame da cabeça, músculos mastigadores, língua, glândulas salivares e gânglios linfáticos correspondentes;

III - exame da cavidade abdominal, órgãos e gânglios linfáticos correspondentes;

IV - exame da cavidade torácica, órgãos e gânglios linfáticos correspondentes;

V - exame geral da carcaça, serosas e gânglios linfáticos cavitários, inframusculares, superficiais e profundos acessíveis, além da avaliação das condições de nutrição e engorda do animal.

Art. 97 Sempre que a Inspeção Municipal julgar conveniente, as carcaças de suínos serão reexaminadas por outro funcionário, antes de darem entrada nas câmaras frigoríficas ou serem destinadas ao tendal.

Art. 98 Todos os órgãos, inclusive os rins, serão examinados na sala de matança, imediatamente depois de removidos das carcaças, assegurada sempre a identificação entre órgãos e carcaças.

Art. 99 Toda a carcaça, parte da carcaça ou mesmo órgãos com lesões ou anormalidades que possam torná-la imprópria para o consumo, devem ser convenientemente assinalados pela Inspeção Municipal e diretamente conduzidos ao “Departamento de Inspeção Final”, onde serão julgados após exame completo.

§ 1º Tais carcaças ou partes de carcaças não podem ser subdivididas ou removidas para outro local, sem autorização expressa da Inspeção Municipal.

§ 2º Todo material condenado ficará sob custódia da Inspeção Municipal no “Departamento de Sequestro” quando não puder ser inutilizado no próprio dia de matança.

Art. 100 As carcaças julgadas em condições de consumo serão assinaladas com os carimbos previstos neste Regulamento, por funcionário da Inspeção Municipal.

Art. 101 Em hipótese alguma é permitida a remoção, raspagem ou qualquer prática que possa mascarar lesões antes do exame pela Inspeção Municipal.

Art. 102 Depois de aberta a carcaça ao meio, deverão ser examinados o esterno, as costelas, as vértebras e a medula espinhal.

Art. 103 Os couros de animais condenados por qualquer doença contagiosa poderão ser desinfetados por processos aprovados pela Inspeção Municipal.

Art. 104 Para se determinar a destinação de carcaças, dos órgãos e das vísceras, serão observados os critérios a seguir relacionados:

I - lesões traumáticas:

a) animais que apresentam contusão generalizada devem ser condenados;

b) no caso de lesão traumática parcial, o aproveitamento deve ser condicional (salsicharia ou conserva), depois de removidas as partes atingidas;

c) em caso de lesão de natureza superficial e circunscrita, procede-se a toaleta da região comprometida, sendo liberado o restante para consumo, desde que este procedimento não danifique demais a peça, comprometendo seu valor comercial.

II - contaminação:

a) as carcaças ou partes de carcaças que se contaminarem por fezes durante a evisceração ou qualquer outra fase dos trabalhos devem ser condenados;

b) no caso de contaminação por contato com o piso ou qualquer outra forma, deverão ser condenadas, desde que não seja possível uma limpeza completa;

c) não se deve permitir a lavagem da área contaminada antes que se faça a remoção das partes comprometidas.

III - neoplasias:

a) são condenadas as carcaças, partes de carcaças ou órgão que apresentem neoplasias, com ou sem metástases;

b) quando a neoplasia atinge um órgão e repercute sobre o estado geral do animal, a carcaça deve ser condenada, mesmo que não se tenha verificado metástase.

IV - evisceração retardada:

a) quando ultrapassar 30 (trinta) minutos, contado este tempo da sangria até o ato de evisceração, a carcaça deverá sofrer esterilização pelo calor e os órgãos e vísceras serão totalmente rejeitados.

V - broncopneumonia:

a) devem ser condenados os pulmões que apresentem infestações parasitárias (broncopneumonia verminótica), bem como os que apresentem enfisema, alterações pré-agônicas ou outras lesões localizadas, sem reflexo na musculatura;

b) condenação total de carcaças e órgãos, quando da instalação de um quadro septicêmico agudo.

VI - abscessos:

a) deve-se condenar a carcaça quando grande parte da mesma for atingida por lesão externa, múltipla ou disseminada;

b) carcaças ou parte de carcaças que se contaminarem acidentalmente com material purulento serão também condenadas;

c) abscessos ou lesões supuradas localizadas podem ser removidos, condenando-se apenas os órgãos e partes atingidas.

VII - cisticercose:

a) Serão condenadas as carcaças com infestações intensas pelo *Cysticercus bovis* ou quando a carne é aquosa ou descorada.

§ 1º Entende-se por infestação intensa a comprovação de um ou mais cistos em incisões praticadas em várias partes da musculatura e numa área correspondente a aproximadamente à palma da mão.

§ 2º Faz-se rejeição parcial nos seguintes casos:

1. quando se verifique infestação discreta ou moderada, após cuidadoso exame sobre o coração, músculos da mastigação, língua, diafragma e seus pilares, bem como sobre músculos facilmente acessíveis. Nestes casos, devem ser removidas e condenadas todas as partes com cistos, inclusive os tecidos circunvizinhos; as carcaças serão recolhidas às câmaras frigoríficas ou desossadas e a carne tratada por salmoura, pelo prazo mínimo de 21 (vinte e um) dias em condições que permitam, a qualquer momento, sua identificação e reconhecimento. Esse período pode ser reduzido para 10 (dez) dias, desde que a temperatura nas câmaras frigoríficas seja mantida sem oscilação e no máximo a 1°C (um grau centígrado). Quando o estabelecimento, por condições técnicas, não puder atender às condições citadas anteriormente, as carcaças deverão ser condenadas;

2. quando o número de cistos for maior do que o mencionado no item anterior, mas a infestação não alcance generalização, a carcaça será destinada à esterilização pelo calor. Quando o estabelecimento, por condições técnicas, não puder atender à condição citada anteriormente, as carcaças deverão ser condenadas;

3. podem ser aproveitadas para consumo as carcaças que apresentem um único cisto já calcificado, após remoção e condenação dessa parte.

§ 3º As vísceras, com exceção dos pulmões, coração e porção carnosa do esôfago e a gordura das carcaças destinadas ao consumo ou à refrigeração, não sofrerão qualquer restrição, desde que consideradas isentas de infestação. Os intestinos podem ser aproveitados para envoltório, depois de trabalhados como normalmente.

§ 4º Quando se tratar de bovinos com menos de 6 (seis) meses de idade, a pesquisa do *Cysticercus bovis* pode ficar limitada a um cuidadoso exame da superfície do coração e de outras superfícies musculares normalmente visíveis.

§ 5º Na rotina de inspeção, obedecem-se às seguintes normas:

1. cabeça - observam-se e incisam-se os masséteres e pterigóides internos e externos;

2. língua - o órgão deve ser observado externamente, palpado e praticados cortes quando surgir suspeita quanto à existência de cistos ou quando encontrados cistos nos músculos da cabeça;

3. coração - examina-se a superfície externa do coração e faz-se uma incisão longitudinal, da base à ponta, através da parede do ventrículo esquerdo e do septo interventricular, examinando-se as superfícies de cortes, bem como as superfícies mais internas dos ventrículos. A seguir, praticam-se largas incisões em toda a musculatura do

órgão, tão numerosa quanto possível, desde que já tenha sido verificada a presença de *Cysticercus bovis* na cabeça ou na língua;

4. inspeção final - na inspeção final, identifica-se a lesão parasitária inicialmente observada e examinam-se sistematicamente os músculos mastigadores, coração, porção muscular do diafragma, inclusive seus pilares, bem como os músculos do pescoço, estendendo-se o exame aos intercostais e a outros músculos, sempre que necessário, devendo-se evitar, tanto quanto possível, cortes desnecessários que possam acarretar maior depreciação à carcaça.

VIII - cirrose hepática:

a) os fígados com cirrose atrófica ou hipertrófica devem ser condenados, exigindo-se, neste caso, rigoroso exame da carcaça, para se eliminar doenças infectocontagiosas.

IX - equinococose:

a) os órgãos e partes atingidas deverão ser sempre condenados;

b) fígados portadores de uma ou outra lesão de equinococose periférica, calcificada e bem circunscrita, podem ter aproveitamento condicional após remoção e condenação das partes atingidas;

c) devem ser condenadas as carcaças de animais que apresentem caquexia concomitante à equinococose.

X - teleangiectasia maculosa:

a) quando a lesão atingir metade ou mais do órgão, deve-se fazer a rejeição total do mesmo;

b) aproveitamento condicional no caso de lesões discretas, após condenação das partes atingidas.

XI - esteatose hepática (lipidose):

a) devem ser condenados os órgãos com coloração anormal, os que apresentarem aderência, hemorrágicos, bem como os que apresentarem aspecto repugnante.

XII - fasciolose ou distomatose:

a) os fígados infestados deverão ser condenados; caso haja caquexia, a carcaça também deverá ser condenada.

XIII - mamite:

a) condenação somente da glândula mamária, quando a mamite for local e bem limitada, liberando a carcaça e demais órgãos;

b) quando o processo tende a se difundir e a carcaça apresenta-se magra (pouca gordura de cobertura), deve-se fazer a esterilização pelo calor;

c) condenação total quando há instalação de septicemia, tomando-se todos os cuidados sanitários para que a carcaça ou parte afetada entre em contato com outras carcaças sãs e equipamentos.

XIV - tuberculose:

A condenação total deve ser feita nos seguintes casos:

1. quando no exame ante mortem o animal estava febril;

2. quando a tuberculose é acompanhada de anemia ou caquexia;

3. quando se constatarem alterações tuberculosas nos músculos, nos tecidos intramusculares, nos ossos (vértebras) ou nas articulações ou, ainda, nos gânglios linfáticos que drenam a linfa dessas partes;

4. quando ocorrerem lesões caseosas concomitantemente em órgãos torácicos e abdominais, com alteração de suas serosas;

5. quando houver lesões miliares de parênquimas ou serosas;

6. quando as lesões forem múltiplas, agudas e ativamente progressivas, considerando-se o processo nestas condições quando há inflamação aguda nas proximidades das lesões, necrose de liquefação ou presença de tubérculos jovens;

7. quando existir tuberculose generalizada.

§ 1º A tuberculose é considerada generalizada quando, além das lesões dos aparelhos respiratórios, digestivos e seus gânglios linfáticos, são encontradas lesões em um dos seguintes órgãos: baço, rins, útero, ovário, testículos, cápsulas suprarrenais, cérebro e medula espinhal ou suas membranas. Tubérculos numerosos, uniformemente distribuídos em ambos pulmões, também evidenciam generalização.

§ 2º A rejeição parcial é feita nos seguintes casos:

1. quando partes da carcaça ou órgão apresentem lesões de tuberculose;

2. quando se trate de tuberculose localizada em tecidos imediatamente sob a musculatura, como a tuberculose da pleura e peritônio parietais; neste caso, a condenação incidirá não apenas sobre a membrana ou parte atingida, mas também sobre a parede torácica ou abdominal correspondente;

3. quando parte da carcaça ou órgãos se contaminarem com material tuberculoso, por contato acidental de qualquer natureza;

4. as cabeças com lesões tuberculosas devem ser condenadas, exceto quando correspondam a carcaças julgadas em condições de consumo e desde que na cabeça as lesões sejam discretas, calcificadas ou encapsuladas, limitadas no máximo a dois gânglios, caso em que serão consideradas em condições de esterilização pelo calor, após remoção e condenação dos tecidos lesados;

5. devem ser condenados os órgãos cujos gânglios linfáticos correspondentes apresentem lesões tuberculosas;

6. intestino e mesentério com lesões de tuberculose são também condenados, a menos que as lesões sejam discretas, confinadas a gânglios linfáticos e a respectiva carcaça não tenha sofrido qualquer restrição; nestes casos, os intestinos podem ser aproveitados como envoltório e a gordura para fusão, depois de remoção e condenação dos gânglios atingidos.

§ 3º Após esterilização pelo calor, podem ser aproveitadas as carcaças com alterações de origem tuberculosa, desde que as lesões sejam discretas, localizadas, calcificadas ou encapsuladas e estejam limitadas a gânglios ou gânglios e órgãos, não havendo evidência de uma invasão recente do bacilo tuberculoso no sistema circulatório e feita sempre remoção e condenação das partes atingidas. Enquadram-se neste parágrafo os seguintes casos:

1. quando houver lesão de um gânglio linfático cervical e de dois grupos ganglionares viscerais de uma só cavidade orgânica, tais como gânglios cervicais, brônquicos e mediastinais ou então gânglios cervicais e hepáticos e mesentéricos;

2. nos gânglios cervicais, um único grupo de gânglios viscerais e num órgão de uma só cavidade orgânica, tais como gânglios cervicais e brônquicos e no pulmão ou então nos gânglios cervicais e hepáticos e no fígado;

3. em dois grupos de gânglios viscerais e num órgão de uma única cavidade orgânica, tais como nos gânglios brônquicos e mediastinais e nos pulmões ou nos gânglios hepáticos e mesentéricos e no fígado;

4. em dois grupos de gânglios viscerais da cavidade torácica e num único grupo da cavidade abdominal ou então nos brônquicos, hepáticos e mesentéricos num só grupo de gânglios linfáticos viscerais da cavidade torácica e em dois grupos da cavidade abdominal, tais como gânglios brônquicos, mediastinais e hepáticos, ou então nos brônquicos, hepáticos e mesentéricos;

5. nos gânglios linfáticos cervicais, num grupo de gânglios viscerais em cada cavidade orgânica, tais como cervicais, brônquicos e hepáticos;

6. nos gânglios cervicais e num grupo de gânglios viscerais em cada cavidade orgânica, com focos discretos e perfeitamente limitados no fígado, especialmente quando se

trata de suínos, pois as lesões tuberculosas do fígado são nesta espécie consideradas primárias e de origem alimentar.

§ 4º carcaças que apresentem lesões de caráter mais grave e em maior número do que as assinaladas no parágrafo anterior, não se enquadrando, porém, nos casos enumerados para condenação total, a juízo da Inspeção Municipal, poderão ser utilizadas para preparo de gorduras comestíveis, desde que seja possível remover as partes lesadas.

§ 5º O aproveitamento condicional da carcaça, por esterilização pelo calor, poderá ser permitido depois de removidas e condenadas as partes ou órgãos alterados, em todos os demais casos. Quando não houver no estabelecimento industrial instalações apropriadas para a esterilização pelo calor, tais casos são considerados de rejeição total.

XV - brucelose:

a) carcaças com lesões extensas de brucelose devem ser condenadas;

b) em lesões localizadas, as carcaças devem ser destinadas a esterilização pelo calor após a remoção e condenação das partes comprometidas.

XVI - actinomicose e actinobacilose:

a) carcaças com lesões generalizadas deverão ser condenadas;

b) em caso de lesões localizadas, cujo animal se encontre em bom estado nutricional, faz-se a rejeição da região afetada e libera-se a carcaça.

XVII - linfadenite (adenites):

a) deve-se fazer a rejeição da região que drena a linfa para os linfonodos comprometidos.

XVIII - carnes caquéticas:

a) são condenadas as carcaças em estado de caquexia.

XIX - lesões renais:

a) verificar se estão ligados ou não às doenças infectocontagiosas;

b) em todos os casos os rins lesados devem ser condenados;

c) em casos onde houver constatação de um quadro urêmico, deve-se condenar também a carcaça, as vísceras e os órgãos.

XX - esofagostomose:

a) devem ser condenados os intestinos que apresentarem lesões nodulares disseminadas, juntamente com as carcaças quando apresentarem-se caquética.

XXI - icterícia:

a) devem ser condenadas as carcaças que apresentarem coloração amarela intensa ou amarela esverdeada disseminada pela gordura, tecido conjuntivo, aponeuroses, ossos, túnica interna dos vasos, ao lado de alterações no fígado ou apresentarem sinais de caquexia e anemia decorrente de intoxicações ou infecções;

b) havendo o desaparecimento da coloração anormal após o período de resfriamento e não sendo verificada nenhuma infecção ou intoxicação, poderá ser liberada, a critério da autoridade sanitária, para aproveitamento condicional.

XXII - glossite:

a) todas as línguas portadoras de glossite deverão ser condenadas.

XXIII - anasarca:

a) devem ser condenadas as carcaças que no exame post mortem demonstrem edema generalizado.

XXIV - congestão:

a) todo órgão ou víscera que apresentar congestão deve ser condenado.

XXV - perihepatite:

a) deve-se rejeitar o órgão afetado.

XXVI - isquemia:

a) rejeita-se o órgão quando total ou parcialmente afetado; caso seja pequena a área atingida, esta deverá ser retirada e liberado o restante do órgão.

XXVII - infartos renais:

a) deve-se rejeitar o rim caso apresente áreas pálidas e deprimidas.

XXVIII - carnes repugnantes:

a) são condenadas as carcaças que apresentarem mal aspecto, coloração anormal ou que exalem odores medicamentosos, excrementiciais, sexuais e outros considerados anormais.

XXIX - carnes febris ou fermentadas:

a) as carcaças que apresentarem alterações musculares acentuadas e difusas, bem como quando exista processo degenerativo do miocárdio, fígado, rins ou reação do sistema linfático acompanhado de alterações musculares, devem ser condenadas;

b) também são condenadas as carcaças em início de processo putrefativo, ainda que em área muito limitada.

XXX - pleurites supuradas:

a) deve-se condenar a carcaça em caso de reação sistêmica da cadeia linfática;

b) quando a lesão estiver localizada e limitada somente à região do quarto dianteiro do animal, rejeita-se apenas o quarto dianteiro, destinando-se o resto para esterilização comercial (conserva);

c) em se tratando de pleurite tuberculosa, rejeita-se totalmente a carcaça, vísceras e órgãos.

XXXI - artrite:

a) lesões de poliartrite, cujo consumo da carne possa causar toxinfecção alimentar, deve-se fazer rejeição total da carcaça;

b) artrite monoarticular de origem infecciosa ou não, destina-se o quarto afetado para conserva após remoção e condenação da área comprometida, sendo liberado o restante da carcaça;

c) artrite brucélica, remove-se e condena-se a região afetada e destina-se toda a carcaça para esterilização pelo calor.

XXXII - peritonites:

a) em casos de peritonites agudas que possam causar toxinfecção alimentar, condena-se toda a carcaça.

XXXIII - rigidez cadavérica ou “rigor mortis”:

a) carcaças que apresentam “rigor mortis” antecipado, ou seja, logo após a morte do animal, destina-se juntamente com as vísceras ao tratamento pelo calor, após remoção e condenação das partes ou órgãos alterados.

XXXIV - carnes responsáveis por toxinfecções:

Devem ser condenadas as carcaças provenientes de animais que apresentarem:

1. processo inflamatório agudo nos pulmões, na pleura, no peritônio e no pericárdio;

2. processos gangrenosos, gastrite e enterite hemorrágica ou crônica;

3. metrite ou mamite aguda difusa;

4. septicemia;

5. qualquer inflamação aguda, abscesso ou lesão supurada associada à degeneração gordurosa do fígado, hipertrofia generalizada dos linfonodos, nefrite aguda, hipertrofia do baço, hiperemia pulmonar e rubefação difusa do couro.

XXXV - miíases:

a) são condenadas as regiões ou órgãos invadidos por larvas.

XXXVI - carbúnculo sintomático, anaplasmose, hemoglobinúria bacilar, piroplasmose, septicemia e vacina:

São condenadas as carcaças e órgãos de animais acometidos.

XXXVII - carbúnculo hemático:

Devem ser condenadas as carcaças portadoras de carbúnculo hemático, inclusive couro, chifres, cascos, pelos, vísceras, conteúdo intestinal, sangue e gordura, impondo-se a imediata execução das seguintes medidas:

1. não podem ser evisceradas as carcaças reconhecidas portadoras de carbúnculo hemático;

2. quando o reconhecimento ocorrer depois da evisceração, impõe-se imediatamente limpeza e desinfecção de todos os locais que possam ter tido contato com resíduos do animal, tais como: áreas de sangria, pisos, paredes, plataformas, facas, machados serras, ganchos, equipamento em geral, bem como a indumentária dos operários e qualquer outro material que possa ter sido contaminado;

3. uma vez constatada a presença de carbúnculo, a matança é automaticamente interrompida e imediatamente se inicia a desinfecção;

4. recomenda-se para desinfecção o emprego de uma solução a 5% (cinco por cento) de hidróxido de sódio (contendo, no mínimo, noventa e quatro por cento deste sal). A solução deverá ser recente e empregada imediatamente, tão quente quanto possível, tomadas medidas de precaução, tendo em vista sua natureza extremamente cáustica; deve-se ainda fazer proteger os olhos e as mãos dos que se encarregarem dos trabalhos de desinfecção, sendo prudente ter pronta uma solução ácida fraca de ácido acético, por exemplo, para ser utilizada em caso de queimaduras pela solução desinfetante;

5. pode-se empregar, também, uma solução recente de hipoclorito de sódio, em diluição a 1% (um por cento);

6. a aplicação de qualquer desinfetante exige a seguir abundante lavagem com água corrente e largo emprego de vapor;

7. o pessoal que manipulou material carbunculozo, depois de acurada lavagem das mãos e braços, usará como desinfetante uma solução de bicloreto de mercúrio a 1:1000 (um por mil), por contato no mínimo durante um minuto;

8. o estabelecimento terá sempre quantidade suficiente de hidróxido de sódio e de bicloreto de mercúrio, que ficarão sob a guarda do S.I.M.;

9. como medida de precaução, todas as pessoas que tiverem contato com material infeccioso serão mandadas ao serviço médico do estabelecimento ou ao serviço de Saúde Pública mais próximo;

10. todas as carcaças ou partes de carcaças, inclusive couros, cascos, chifres, vísceras e seu conteúdo, que entrarem em contato com animais ou material infeccioso, devem ser condenados;

11. a água do tanque de escaldagem de suínos, por onde tenha passado animal carbunculozo, também receberá o desinfetante e será imediatamente removida para o esgoto; o tanque será por fim convenientemente lavado e desinfetado.

XXXVIII - carnes cansadas (febre de fadiga):

Em todos os casos em que se comprovem alterações por febre de fadiga, faz-se a rejeição total.

Parágrafo único. No caso de alterações localizadas e bem circunscritas a um só grupo muscular e depois de negativo o exame microscópico direto, a carcaça será destinada à esterilização pelo calor após remoção e condenação das partes atingidas.

XXXIX - carnes magras:

Animais magros, livres de qualquer processo patológico, podem ser destinados a aproveitamento condicional (conserva ou salsicharia).

XL - carnes hidroêmicas:

São condenadas as carcaças de animais que apresentem infiltrações edematosas nos parênquimas ou no tecido conjuntivo.

XLI - gestação adiantada, parto recente e fetos:

As carcaças de animais em gestação adiantada ou que apresentem sinais de parto recente devem ser destinadas à esterilização, desde que não haja evidência de infecção.

§ 1º Os fetos serão condenados.

§ 2º A fim de atender hábitos regionais, a Inspeção Municipal pode autorizar a venda de fetos bovinos, desde que demonstrem desenvolvimento superior a 7 (sete) meses, procedam de vacas sãs e apresentem bom estado sanitário.

§ 3º É proibida a estocagem de fetos, bem como o emprego de sua carne na elaboração de embutidos e enlatados.

§ 4º Quando houver aproveitamento de couros de fetos, sua retirada deve ser feita na graxaria.

XLII - glândulas mamárias:

As glândulas mamárias devem ser removidas intactas.

§ 1º A presença de pus nas mamas, entrando em contato com a carcaça ou partes da carcaça, determina a remoção e condenação das partes contaminadas.

§ 2º O aproveitamento da glândula mamária para fins alimentícios pode ser permitido depois de rigoroso exame do órgão: sua retirada da carcaça deve ser feita com o cuidado de manter a identificação de sua procedência.

§ 3º As glândulas mamárias portadoras de mastite, bem como as de animais reagentes à brucelose, são sempre condenadas.

XLIII - ingestão de produtos tóxicos:

As carcaças provenientes de animais sacrificados após a ingestão de produtos tóxicos, acidentalmente ou em virtude de tratamento terapêutico, incidem em rejeição total.

XLIV - órgãos de coloração anormal ou outras afecções:

Devem ser condenados os órgãos com coloração anormal, os que apresentem aderências, congestão, bem como os casos hemorrágicos.

XLV - pâncreas com *Euritrema caelomaticum*:

São condenados os pâncreas infestados por *Euritrema caelomaticum*.

XLVI - rins císticos:

Devem ser condenados os rins císticos.

XLVII - sarnas:

As carcaças de animais portadores de sarnas em estado avançado, acompanhadas de caquexia ou de reflexo sobre a musculatura, devem ser condenadas.

Parágrafo único. Quando a sarna é discreta e ainda limitada, a carcaça pode ser dada ao consumo, depois de remoção e condenação das partes afetadas.

Art. 105 Entende-se por aproveitamento condicional os produtos submetidos a uma das seguintes operações de beneficiamento:

I - esterilização ou fusão pelo calor;

II - tratamento pelo frio;

III - salgamento;

IV - rebeneficiamento.

Art. 106 As carcaças ou partes das carcaças deverão ser penduradas nas câmaras com espaço suficiente entre cada peça e entre elas e paredes.

Art. 107 Todas as instalações que manipulem matéria-prima deverão ser providas por recipientes para recolhimento de restos ou recortes que venham a cair no piso, material esse que será condenado e destinado à preparação de produtos não comestíveis.

Art. 108 Sempre que necessário, o Serviço de Inspeção solicitará a desinfecção de salas e equipamentos, bem como determinará os cuidados a serem dispensados aos operários que tenham manipulado animais atingidos por doenças infecciosas, transmissíveis ao homem.

Art. 109 Os produtos ou matérias-primas guardados em câmaras não poderão ter contato direto com o chão, devendo ser depositados dentro de caixas e em cima de estrados gradeados de material que não seja madeira ou ferro.

Art. 110 É proibido recolher novamente às câmaras produtos que delas tenham sido retirados e que passem algum tempo em temperatura ambiente, a juízo da Inspeção Municipal.

Art. 111 Os casos não previstos neste Regulamento serão observados pela autoridade sanitária, que agirá considerando as noções de Boas Práticas de Fabricação e a possibilidade de contaminação dos produtos.

SEÇÃO II

Equídeos

Art. 112 O sacrifício de equídeos só pode ser realizado em matadouros especiais, com as mesmas condições exigidas para os de outras espécies.

Art. 113 Além das enfermidades já mencionadas no capítulo Generalidades - Bovídeos - comuns ou específicas aos equídeos e que determinam condenação total das carcaças e vísceras, são consideradas também doenças que acarretam rejeição total: meningite cérebro-espinhal, encefalomielite infecciosa, febre tifóide, durina, mal de cadeiras, azotúria, hemoglobinúria paroxística, anemia infecciosa, garrotinho e quaisquer outras doenças e alterações com lesões inflamatórias ou tumores malignos.

Art. 114 A carne de equídeos e produtos com ela elaborada, parcial ou totalmente, exigem declaração nos rótulos: "Carne de Equídeo" ou "Preparado com Carne de Equídeos" ou "Contém Carne de Equídeos".

Art. 115 Os estabelecimentos destinados à matança e manipulação de carnes de equídeos exibirão letreiros visíveis, cujas dimensões jamais poderão ser menores que qualquer outro existente, esclarecendo: "Aqui se abatem equídeos" ou "Aqui se prepara produto com carne de equídeos".

SEÇÃO III

Suínos

Art. 116 Na inspeção de suínos, aplicam-se os dispositivos cabíveis estabelecidos na Seção I - Generalidades - Bovídeos - além dos que se consignam nesta seção.

Art. 117 Afecções da pele - Os suínos atingidos de urticária, *Demodex folliculorum*, eritema e esclerodermia podem ser aproveitados para consumo, depois de removidas e condenadas as partes afetadas e desde que a musculatura se apresente normal.

Art. 118 Cisticercose - É permitido o aproveitamento de tecidos adiposos procedentes de carcaças com infestações intensas por *Cysticercus cellulosae*, para o fabrico de banha, rejeitando-se as demais partes do animal.

Art. 119 Enfisema cutâneo - Deve ser condenada a carcaça sempre que o enfisema cutâneo resulte de doenças orgânicas ou infecciosas.

Parágrafo único. Nos casos limitados, basta condenar as regiões atingidas, inclusive a musculatura adjacente.

Art. 120 Estefanurose - As lesões de gordura peri-renal provocadas pelo *Stephanurus dentatus* implicam na eliminação das partes alteradas, devendo-se, entretanto, todas as vezes que for possível, conservar os rins aderentes à carcaça.

Art. 121 Hipotricose cística - A verificação de numerosas vesículas na pele implica na remoção e condenação da mesma.

Art. 122 Icterícia - Devem ser condenadas todas as carcaças que apresentem coloração amarela intensa ou amarelo-esverdeada.

Art. 123 Peste suína - Serão condenadas as carcaças de suínos atingidos de peste suína.

§ 1º Quando rins e gânglios linfáticos revelem lesões duvidosas, mas se comprove lesão característica de peste em qualquer outro órgão ou tecido, a condenação também é total.

§ 2º Lesões discretas, mas acompanhadas de caquexia ou de qualquer outro foco de supuração, implicarão igualmente em condenação total.

§ 3º Quando as lesões são de modo geral discretas e circunscritas a um órgão ou tecido, inclusive nos rins e gânglios linfáticos, a carcaça será destinada á esterilização pelo calor, depois de removidas e condenadas as partes atingidas. No estabelecimento onde não for possível esta providência, as carcaças devem ser condenadas.

Art. 124 Suínos asfixiados ou escaldados vivos - Todos os suínos que morrerem asfixiados, seja qual for a causa, bem como os que caírem vivos no tanque de escaldagem, são condenados.

Art. 125 Sarcosporidiose - É condenada toda a carcaça com infestação intensa, quando existem alterações aparentes da carne, em virtude de degenerescência caseosa ou calcárea.

Art. 126 Triquinose - Será condenada a carcaça que acuse presença de triquina.

Art. 127 Quando a infestação por parasitas não transmissíveis ao homem é discreta e é possível a retirada das partes atingidas, os órgãos ou carcaças poderão ser aproveitados para consumo.

Art. 128 Lesões tais como: congestão, infartos, degenerescência gordurosa, angiectasia e outras, quando não ligadas ao processo patológico geral, só determinam rejeição do órgão, quando não possam ser retiradas as partes lesadas.

Art. 129 A Inspeção Municipal deve examinar cuidadosamente as válvulas cardíacas e intestinos (delgado e grosso) com o objetivo de pesquisar lesões imputáveis à raiva.

SEÇÃO IV

Ovinos e Caprinos

Art. 130 Na inspeção de ovinos e caprinos, aplicam-se também os dispositivos cabíveis estabelecidos nas seções anteriores.

Art. 131 Brucelose - A Inspeção Municipal procederá com a condenação das carcaças que mostrem lesões imputáveis à brucelose.

Art. 132 Cenurose - São condenados unicamente os órgãos atingidos (cérebro ou medula espinhal).

Art. 133 Cisticercose - Devem ser condenadas as carcaças com infestações intensas pelo *Cysticercus ovis*.

§ 1º Entende-se por infestação intensa a presença de cinco ou mais cistos na superfície muscular de cortes ou nos tecidos circunvizinhos, inclusive o coração.

§ 2º Quando o número de cistos for menor, após a inspeção final, a carcaça será destinada à esterilização pelo calor, depois de removidas e condenadas as partes infestadas.

Art. 134 Icterícia - Devem ser condenadas as carcaças que apresentem coloração amarelo intensa ou amarelo-esverdeada.

Art. 135 Linfadenite caseosa - Nos casos de linfadenite caseosa, obedecem-se aos seguintes critérios:

I - condenam-se as carcaças de animais magros, mostrando lesões extensas de qualquer região;

II - são condenadas também carcaças de animais gordos quando as lesões são numerosas e extensas;

III - podem ser aproveitadas para consumo as carcaças de animais magros com lesões discretas dos gânglios e das vísceras, após remoção e condenação das partes atingidas;

IV - podem igualmente ser aproveitadas para consumo as carcaças de animais gordos, revelando lesões pronunciadas das vísceras desde que só existam lesões discretas em outras partes, como também aquelas com lesões pronunciadas, confinadas aos gânglios, associadas a lesões discretas de outra localização;

V - carcaças de animais magros, mostrando lesões bem pronunciadas das vísceras, acompanhadas de lesões discretas de outras partes, como também as que mostrem lesões pronunciadas dos gânglios ao lado de outras lesões discretas, podem ser esterilizadas pelo calor após remoção e condenação das partes atingidas;

VI - carcaças de animais gordos com lesões pronunciadas das vísceras e dos gânglios são também esterilizadas pelo calor, após remoção e condenação das partes atingidas.

Art. 136 Sarcosporidiose - Observa-se o mesmo critério adotado para os suínos.

SEÇÃO V

Aves e Pequenos Animais

Art. 137 É permitido o preparo de aves com as respectivas vísceras, desde que o estabelecimento esteja convenientemente aparelhado para tanto, a juízo da Inspeção Municipal.

Art. 138 Todas as aves que no exame ante ou post mortem apresentem sintomas ou forem suspeitas de tuberculose, pseudotuberculose, difteria, cólera, varíola, tifo aviário, diarréia branca, paratifo, leucoses, peste, septicemia em geral, psitacose e infecções estafilocócicas em geral devem ser condenadas.

Art. 139 As enfermidades tais como coccidiose, entero-hepatite, espiroquetose, coriza infecciosa, epiteloma contagioso, neuro-linfomatose, laringo-traqueíte e aspergilose determinam rejeição total quando em período agudo ou quando os animais estejam em estado de magreza pronunciada.

Art. 140 As endo e ecto parasitoses, quando não acompanhadas de magreza, determinam a condenação das vísceras ou das partes alteradas.

Art. 141 Os animais caquéticos devem ser rejeitados, sejam quais forem as causas a que esteja ligado o processo de desnutrição.

Art. 142 Os abscessos e lesões supuradas, quando não influírem sobre o estado geral, ocasionam rejeição da parte alterada.

Art. 143 A presença de neoplasias acarretará rejeição total.

Art. 144 As lesões traumáticas, quando limitadas, implicam apenas na rejeição da parte atingida.

Art. 145 Devem ser condenadas as aves, inclusive de caça, que apresentem alterações putrefativas, exalando odor sulfídrico-amoniaco, revelando crepitação gasosa à palpação ou modificação de coloração da musculatura.

Art. 146 Quando as aves forem submetidas 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.

Art. 147 Na inspeção de coelhos, o exame deve visar especialmente a septicemia hemorrágica, tuberculose, pseudotuberculose, pioemia, piosepticemia e mixomatose, rejeitando-se os animais portadores dessas doenças.

Art. 148 Incidem em rejeição parcial os coelhos portadores de necrobaciloses, aspergiloses e herpes tonsurans, desde que apresentem bom estado de nutrição e tenham sido sacrificados no início da doença.

Art. 149 Nos casos de tinha favosa, os coelhos podem ser aproveitados desde que apresentem bom estado de nutrição, removendo-se e condenando-se as partes lesadas.

Parágrafo único. Os operários encarregados da manipulação desses animais devem tomar a devida cautela à vista da possibilidade de transmissão da doença ao homem.

Art. 150 Devem ser condenados os coelhos portadores de cisticercose *Cysticercus pisiformis*, cenurose e de coccidiose, tendo-se em vista a profilaxia dessas parasitoses.

Art. 151 Fica a critério da Inspeção Municipal resolver sobre os casos não previstos para a inspeção post mortem, levando-se ao conhecimento da autoridade superior.

CAPÍTULO IV **TRIPARIA**

Art. 152 A triparia é o departamento destinado à manipulação, limpeza e preparo para melhor apresentação ou subseqüente tratamento dos órgãos e vísceras retiradas dos animais abatidos.

§ 1º A Inspeção Municipal providenciará para que a abertura dos órgãos abdominais se faça tão distante quanto possível do local das demais manipulações, preferentemente em compartimentos separados.

§ 2º É proibida qualquer manipulação de couros e peles na triparia.

Art. 153 São considerados produtos de triparia as cabeças, miolos, línguas, mocotós, esôfagos e todas as vísceras e órgãos, torácicos e abdominais, não rejeitados pela Inspeção Municipal.

Art. 154 Os intestinos não podem ser empregados na composição de produtos alimentícios; os de bovinos, suínos, ovinos e caprinos podem ser utilizados como envoltório para embutidos.

§ 1º Para seu aproveitamento, é necessário que sejam convenientemente raspados e lavados, considerando-se como processos usuais de conservação a dessecação, a salga ou outros aprovados pela Inspeção Municipal.

§ 2º Permite-se o tratamento dos intestinos de suínos e ovinos com soluções de papaína ou por extrato pancreático, para que a ação enzimática desses produtos torne as tripas mais maleáveis. Depois do tratamento, as tripas devem ser bem lavadas com água para remoção total do produto empregado.

Art. 155 As manipulações realizadas sobre tripas que exijam prévios preparos (fermentação, tratamento por soda ou bicarbonatos alcalinos) só podem ser realizadas em locais apropriados, completamente isolados, exclusivamente destinados a essa finalidade.

Art. 156 As tripas destinadas a embutidos serão cuidadosamente inspecionadas, principalmente quanto à sua integridade e limpeza.

§ 1º Tripas, porções de tripas e esôfagos infestados por parasitas que produzem nódulos devem ser condenados, exceto nos casos de infestação discreta e quando os nódulos possam ser facilmente removidos.

§ 2º Devem ser também condenadas quando a limpeza deixe a desejar ou seu estado de conservação não seja perfeito.

Art. 157 Podem servir ainda como continentes para produtos cárneos as bexigas, o omento, estômago de porco desprovido de sua mucosa e a pele de porco devidamente depilada.

Art. 158 Os estômagos de bovinos destinados à alimentação humana devem ser rigorosamente lavados imediatamente após o esvaziamento, permitindo-se, quando do escaldamento, o emprego da solução de soda no máximo até 2% (dois por cento) ou de outras substâncias aprovadas pela Inspeção Municipal que facilitem a remoção da mucosa.

§ 1º Permite-se o branqueamento de estômagos de bovinos pelo emprego de fosfato trissódico, metasilicato de sódio ou uma combinação desses produtos, pelo emprego da cal ou de sua combinação com carbonato de sódio, além de outras substâncias aprovadas pela Inspeção Municipal.

§ 2º Os estômagos assim tratados serão a seguir lavados com água fria, até remoção total da substância empregada.

Art. 159 As cabeças destinadas ao preparo de produtos para consumo devem ser previamente abertas, retirados os olhos, cartuchos, etmóides e as partes cartilaginosas internas do conduto auditivo externo.

Parágrafo único. Essas operações devem ser realizadas tão longe quanto possível do local onde são abertos e lavados os estômagos e intestinos.

Art. 160 Os miúdos (coração, pulmão, fígado, rins, mocotós, língua) serão submetidos a manipulações e limpeza adequadas, antes de serem entregues ao consumo ou de entrarem para as câmaras frias.

§ 1º Os rins destinados ao preparo de produtos cárneos devem ser previamente retalhados e a seguir abundantemente lavados.

§ 2º No coração dos suínos deve-se verificar a existência de coágulos sanguíneos, os quais serão sempre retirados.

§ 3º As línguas mutiladas, portadoras de cicatrizes ou lesões superficiais podem ser destinadas à salsicharia, depois de removida e condenada a parte lesada.

Art. 161 É proibido o emprego de testículos no preparo de produtos comestíveis.

Parágrafo único. Quando destinados ao consumo em estado fresco ou após tratamento pelo frio, os testículos só podem sair do estabelecimento em peças inteiras devidamente embaladas.

Art. 162 As amídalas, glândulas salivares, ovários, baço, outras glândulas, gânglios linfáticos e hemolinfáticos, não se prestam, sob qualquer forma, ao preparo de produtos alimentícios.

Art. 163 A Inspeção Municipal indicará melhor maneira de retirar e conservar glândulas de secreção interna ou órgãos destinados à elaboração de produtos opoterápicos.

CAPÍTULO V

GRAXARIA

Art. 164 Graxaria é a seção destinada ao aproveitamento de matérias-primas gordurosas e de subprodutos não comestíveis.

Parágrafo único. A graxaria compreende:

I - seção de produtos gordurosos comestíveis;

II - seção de produtos gordurosos não comestíveis;

III - seção de subprodutos não comestíveis.

Art. 165 As dependências e equipamentos destinados a produtos gordurosos comestíveis são privativos para esses produtos, sendo proibida sua utilização para manipulação de produtos ou subprodutos não comestíveis.

Art. 166 Ficam em poder da Inspeção Municipal plantas e diagramas com a descrição e percurso dos condutos, torneiras, válvulas, uniões e outros detalhes referentes à instalação.

§ 1º Todos os encanamentos, torneiras, válvulas e recipientes que servem à condução e depósito de gorduras comestíveis devem ser pintados em branco e os reservados às gorduras não comestíveis em azul.

§ 2º Nenhuma modificação nessas instalações podem ser feitas sem prévia autorização da Inspeção Municipal.

Art. 167 Entende-se por produtos gordurosos os que resultam do aproveitamento de tecidos de animais, por fusão ou por outros processos.

§ 1º Os produtos gordurosos, segundo a espécie animal de que procedem, se distinguem em produtos gordurosos de bovino, de ovino, de caprino, de suíno, de aves, ovos e de pescado.

§ 2º Os produtos gordurosos segundo o emprego a que se destinem e suas características compreendem:

I - Comestíveis;

II - Não comestíveis.

SEÇÃO I

Produtos Gordurosos Comestíveis

Art. 168 Os produtos gordurosos comestíveis são genericamente denominados “gorduras”, com exceção da “banha” e da “manteiga”.

Art. 169 Quando os produtos gordurosos apresentarem-se em estado líquido serão denominados “óleos”.

Art. 170 É proibido o uso de corantes ou conservadores nas gorduras comestíveis.

SEÇÃO II

Produtos Gordurosos Não Comestíveis

Art. 171 Entende-se por “produtos gordurosos não comestíveis” todos aqueles obtidos pela fusão de partes e tecidos não empregados na alimentação humana, bem como de carcaças, partes de carcaças, órgãos e vísceras que forem rejeitados pela Inspeção Municipal.

Parágrafo único. São também considerados produtos gordurosos não comestíveis os obtidos em estabelecimentos que não dispõem de instalações e equipamentos para elaboração de gorduras comestíveis.

Art. 172 Os produtos não comestíveis são genericamente denominados “sebo”, seguindo-se a especificação da espécie animal de que procedem, exceto quando procedente de suínos que serão designados “graxa branca”.

SEÇÃO III

Subprodutos Não Comestíveis

Art. 173 Entende-se por “subproduto não comestível” todo e qualquer resíduo devidamente elaborado, que se enquadre nas denominações e especificações deste Regulamento.

Parágrafo único. Fica permitida a utilização das denominações de fantasia, mediante declaração nos rótulos dos componentes do produto, qualitativa e quantitativamente.

Art. 174 Entende-se por “alimento para animais” todo e qualquer subproduto usado na alimentação de animais, tais como:

I - farinha de carne;

II - farinha de sangue;

III - sangue em pó;

IV - farinha de ossos crua;

V - farinha de ossos autoclavados;

VI - farinha de ossos degelatinizados;

VII - farinha de fígado;

VIII - farinha de pulmão;

IX - farinha de carne e ossos;

X - rações preparadas.

CAPÍTULO VI CONSERVAS

Art. 175 É proibido o emprego de antissépticos, corantes, produtos químicos, extratos e infusões de plantas ou tinturas, a menos que constem deste Regulamento.

Art. 176 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. Os limites de aditivos devem seguir as legislações atuais vigentes.

Art. 177 É permitido o emprego de substâncias farináceas alimentícias com as restrições previstas neste Regulamento e em legislações atuais vigentes.

Art. 178 Entende-se por “condimento” substâncias aromáticas, sápidas, com ou sem valor alimentício, empregadas com a finalidade de temperar as conservas.

Parágrafo único. São condimentos que podem ser utilizados:

I - aipo (*Apium graveolens*);

II - alho (*Allium sativum*);

III - aneto (*Anethum graveolens*);

IV - anis (*Pimpinella anisum*);

V - baunilha (*Vanila planifolia Andrews*);

VI - canela (*Cinnamomum zeylanicum*);

VII - cardamomo (*Elletaria cardamomum*);

VIII - cebola (*Allium cepa*);

IX - cravo (*Caryophilus aromaticus*);

X - cominho (*Cominum cyminum*);

XI - coentro (*Coriandrum sativum*);

XII - gengibre (*Zingiber officinalis Roscoe*);

XIII - louro (*Laurus nobilis L.*);

XIV - macis (O envoltório da noz moscada);

XV - manjerona (*Origanum majorana L.*);

XVI - menta (*Mentha viridis, Mentha rotundifolia e Mentha piperita*);

XVII - mostarda (*Brassica nigra, Brassica juncea*);

XVIII - noz moscada (*Myristica fragans*);

XIX - pimentas:

a) preta (*Piper nigrum*);

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

c) vermelha (*Capsicum baccatum*);

d) malagueta (*Capsicum baccatum var. pendulum*);

XX – pimenta da jamaica (*Pimento officinalis*);

XXI - pimentão (*Capsicum annuum L.*);

XXII - salvia (*Salvia officinallis*);

XXIII - tomilho (*Thymus vulgaris L.*).

Art. 179 Entende-se por “corantes” as substâncias que proporcionam um melhor e mais sugestivo aspecto às conservas, ao mesmo tempo em que se prestem a uniformidade de sua coloração.

§ 1º São corantes permitidos os de origem vegetal, como o açafrão (*Crocus sativus L.*), a cúrcuma (*Curcuma longa L.*), a cenoura (*Daucus carot 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. 180 O emprego de corantes e condimentos não especificados neste Regulamento depende de prévia autorização do S.I.M. ou permissão em legislações atuais vigentes, bem como o emprego de misturas ou de produtos prontos, contendo condimentos ou corantes.

Art. 181 Nos estabelecimentos sob Inspeção Municipal é proibida a entrada de produtos que não constem deste Regulamento.

Art. 182 É permitido o emprego de produtos que realcem o sabor das conservas, desde que aprovados e mediante declaração nos rótulos.

Art. 183 O sal (cloreto de sódio) empregado no preparo de produtos cárneos comestíveis deve-se enquadrar nas especificações previstas neste Regulamento.

Art. 184 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. 185 No preparo de embutidos não submetidos a cozimento, é permitida a adição de água ou gelo produzido com água potável, na proporção indicada nas legislações atuais vigentes, calculados sobre o total dos componentes e com finalidade de facilitar a trituração e homogeneização da massa.

Art. 186 É permitido o 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.

Art. 187 Entende-se por “embutido” todo produto elaborado com carne ou órgãos comestíveis, curado 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 no preparo de embutidos, desde que aprovados pelo S.I.M.

Art. 188 As tripas e membranas animais empregadas como envoltórios devem estar rigorosamente limpas e sofrer outra lavagem, imediatamente antes de seu uso.

Art. 189 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 à mão, quando destinado à alimentação humana.

Art. 190 Permite-se o aproveitamento do plasma sanguíneo no preparo de embutidos, desde que obtidos em condições adequadas.

Art. 191 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. 192 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 ou em legislações atuais vigentes;

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 ou em legislações atuais vigentes;

IV - forem adicionados tecidos inferiores.

Art. 193 Os embutidos serão considerado alterados e impróprios para o consumo quando:

I - a superfície estiver úmida, pegajosa ou exsudando 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 atinjam 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. 194 Entendem-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. 195 Entendem-se por “defumados” os produtos que após o processo e cura são submetidos à defumação, para lhes dar cheiro e sabor característicos, 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. 196 Entende-se por “bacon” o corte da parte torácico abdominal do suíno, que inicia do esterno ao púbis, com ou sem costelas, com ou sem pele, convenientemente curado e defumado.

Parágrafo único. A “barriga defumada” é obtida da porção abdominal (ventral) dos suínos.

Art. 197 Entende-se por “charque”, sem qualquer outra especificação, a carne bovina salgada e dessecada.

§ 1º Quando a carne empregada não for de bovino, depois da 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 destinem a evitar alterações de origem microbiana, segundo técnica e proporções indicadas.

Art. 198 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 - apresentar larvas ou parasitas;

VI – quando forem verificadas outras anormalidades pela Inspeção Municipal.

CAPITULO VII PESCADOS E DERIVADOS

SEÇÃO I Pescado

Art. 199 A denominação genérica "Pescado" compreende os peixes, crustáceos, moluscos, anfíbios, quelônios e mamíferos de água doce ou salgada, usados na alimentação humana.

Parágrafo único. As normas previstas neste Regulamento serão extensivas às algas marinhas e outras plantas e animais aquáticos, desde que destinados à alimentação humana.

Art. 200 O pescado em natureza pode ser:

I - fresco;

II - resfriado;

III - congelado.

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

§ 2º Entende-se por "resfriado" o pescado devidamente acondicionado em gelo e mantido em temperatura entre -0,5 a -2°C (menos meio grau centígrado a menos dois graus centígrados).

§ 3º Entende-se por "congelado" o pescado tratado por processos adequados de congelamento, em temperatura não superior a -25°C (menos vinte e cinco graus centígrados).

Art. 201 Depois de submetido a congelamento, o pescado deve ser mantido em câmara frigorífica a -15°C (quinze graus centígrados abaixo de zero).

Parágrafo único. O pescado, uma vez descongelado, não pode ser novamente recolhido às câmaras frigoríficas.

Art. 202 A juízo do S.I.M., poderá ser tornada obrigatória a evisceração do pescado, qualquer que seja a forma de sua apresentação no consumo.

Art. 203 O pescado fresco próprio para consumo deverá apresentar as seguintes características organolépticas:

A) Peixes

I - superfície do corpo limpa, com relativo brilho metálico;

II - olhos transparentes, brilhantes e salientes, ocupando completamente as órbitas;

III - guelras róseas ou vermelhas, úmidas e brilhantes com odor natural, próprio e suave;

IV - ventre roliço, firme, não deixando impressão duradoura à pressão dos dedos;

V - escamas brilhantes, bem aderentes à pele e nadadeiras apresentando certa resistência aos movimentos provocados;

VI - carne firme, consistência elástica, de cor própria à espécie;

VII - vísceras íntegras, perfeitamente diferenciadas;

VIII - ânus fechado;

IX - cheiro específico, lembrando o das plantas marinhas.

B) Crustáceos

I - aspecto geral brilhante, úmido;

II - corpo em curvatura natural, rígida, artículos firmes e resistentes;

III - carapaça bem aderente ao corpo;

IV - coloração própria à espécie, sem qualquer pigmentação estranha;

V - olhos vivos, destacados;

VI - cheiro próprio e suave.

C) Moluscos

a) Bivalves (mariscos):

I - devem ser expostos à venda vivos, com valvas fechadas e com retenção de água incolor e límpida nas conchas;

II - cheiro agradável e pronunciado;

III - carne úmida, bem aderente à concha, de aspecto esponjoso, de cor cinzenta nas ostras e amarelada nos mexilhões.

b) Cefalópodes (polvo, lula):

I - pele lisa e úmida;

II - olhos vivos, salientes nas órbitas;

III - carne consistente e elástica;

IV - ausência de qualquer pigmentação estranha à espécie;

V - cheiro próprio.

Parágrafo único. As características a que se refere o presente artigo serão extensivas, no que for aplicável, aos demais produtos da pesca usados na alimentação humana.

Art. 204 O julgamento das condições sanitárias do pescado resfriado e do congelado será realizado de acordo com as normas previstas para o pescado fresco, naquilo que lhes for aplicável.

Art. 205 Considera-se impróprio para o consumo o pescado:

I - de aspecto repugnante, mutilado, traumatizado ou deformado;

II - que apresente coloração, cheiro ou sabor anormais;

III - portador de lesões ou doenças microbianas que possam prejudicar a saúde do consumidor;

IV - que apresente infestação muscular maciça por parasitas, que possam prejudicar ou não a saúde do consumidor;

V - tratado por antissépticos ou conservadores não aprovados pelo S.I.M.;

VI - provenientes de águas contaminadas ou poluídas;

VII - proveniente de pesca realizada em desacordo com a legislação vigente ou recolhido já morto;

VIII - em mau estado de conservação.

Parágrafo único. O pescado nas condições deste artigo deve ser condenado e transformado em subprodutos não comestíveis.

SEÇÃO II

Derivados do Pescado

Art. 206 Entendem-se por derivados do pescado os produtos e subprodutos, comestíveis ou não, com ele elaborados no todo ou em parte.

Art. 207 O pescado recebido nos estabelecimentos industriais só poderá ser utilizado na elaboração de produtos comestíveis depois de submetido à inspeção sanitária.

§ 1º Será também examinada, ao entrar no estabelecimento, qualquer matéria-prima a ser utilizada na elaboração de produtos de pescado.

§ 2º A inspeção verificará ainda o estado das salmouras, massas, óleos e outros ingredientes empregados na fabricação de produtos de pescado, impedindo o uso dos que não estiverem em condições satisfatórias.

Art. 208 Os produtos de pescado, de acordo com o processo de sua elaboração, classificam-se em:

a) produtos em conserva;

b) produtos curados.

Parágrafo único. É obrigatória a limpeza e evisceração do pescado utilizado na elaboração de produtos em conserva ou curados destinados à alimentação humana, qualquer que seja a forma de seu processamento.

Art. 209 Pescado em conserva é o produto elaborado com pescado íntegro, envasado em recipientes herméticos e esterilizados, compreendendo, além de outros previstos neste Regulamento, os seguintes:

I - ao natural;

II - em azeite ou em óleos comestíveis;

III - em escabeche;

IV - em vinho branco;

V - em molho.

§ 1º Entende-se por "pescado ao natural" o produto que tenha por líquido de cobertura uma salmoura fraca, adicionada ou não de substâncias aromáticas.

§ 2º Entende-se por "pescado em azeite ou óleos comestíveis" o produto que tenha por líquido de cobertura azeite de oliva ou um óleo comestível adicionado ou não de substâncias aromáticas.

Art. 210 Entende-se por "pescado em escabeche", o produto que tenha por líquido de cobertura principal o vinagre, adicionado ou não de substâncias aromáticas.

Art. 211 Entende-se por "pescado em vinho branco" o produto que tenha por líquido de cobertura principal o vinho branco, adicionado ou não de substâncias aromáticas.

Art. 212 Entende-se por "pescado ao molho" o produto que tenha por líquido de cobertura molho com base em meio aquoso ou gorduroso.

Parágrafo único. Na composição dos diferentes molhos, os ingredientes principais que os caracteriza deverá participar no mínimo na proporção de 30% (trinta por cento).

Art. 213 A juízo do S.I.M., poderá ser permitido o uso de recipientes de vidro ou de outro material no envase das conservas de pescado, desde que apresentem condições para esterilização.

Art. 214 As conservas de pescado são consideradas fraudadas:

I - quando forem elaboradas com pescados diferentes da espécie declarada no rótulo;

II - quando contenham substâncias estranhas à sua composição;

III - quando apresentem determinadas substâncias em proporções diferentes das permitidas nas legislações atuais vigentes.

Art. 215 "Pescado Curado" é o produto elaborado com pescado íntegro, tratado por processos especiais, compreendendo, além de outros, os seguintes tipos principais:

I - pescado salgado;

II - pescado prensado;

III - pescado defumado;

IV - pescado dessecado.

Art. 216 Entende-se por "pescado salgado" o produto obtido pelo tratamento do pescado íntegro, pela salga a seco ou por salmoura.

§ 1º A juízo do S.I.M., poderá ser permitido no preparo de pescado salgado o tratamento por mistura de sal ou salmoura, contendo açúcar, nitrito e nitrato de sódio e condimentos.

§ 2º O pescado salgado, quando envasado em salmouras, será designado "pescado em salmoura".

Art. 217 Entende-se por "pescado prensado" o produto obtido pela prensagem do pescado íntegro, convenientemente curado pelo sal (cloreto de sódio).

§ 1º O prazo mínimo de cura do pescado é fixado em três semanas.

§ 2º Além das propriedades organolépticas próprias, o pescado prensado não deve conter mais de 45% (quarenta e cinco por cento) de umidade e 8% (oito por cento) de gordura.

§ 3º Caso ultrapasse os limites fixados no parágrafo anterior, o produto será defumado ou dessecado.

Art. 218 Entende-se por "pescado defumado" o produto obtido pela defumação do pescado íntegro, submetido previamente à cura pelo sal (cloreto de sódio).

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

§ 2º A defumação deve ser feita em estufas apropriadas à finalidade e realizada pela queima de madeiras não resinosas, secas e duras.

Art. 219 Entende-se por "pescado dessecado" o produto obtido pela dessecação natural ou artificial do pescado íntegro, compreendendo os seguintes tipos:

I - pescado salgado-seco;

II - pescado seco;

III - pescado desidratado.

Parágrafo único. Quando o teor de umidade do pescado dessecado exceder a 35% (trinta e cinco por cento) deverá o produto ser defumado.

Art. 220 Entende-se por "pescado-salgado-seco" o produto obtido pela dessecação do pescado íntegro tratado previamente pelo sal (cloreto de sódio).

Parágrafo único. O pescado salgado-seco não deve conter mais de 35% (trinta e cinco por cento) de umidade, nem mais de 25 (vinte e cinco por cento) de resíduo mineral fixo total.

Art. 221 Entende-se por "pescado seco" o produto obtido pela dessecação apropriada do pescado íntegro.

Parágrafo único. O pescado seco não deve conter mais de 12% (doze por cento) de umidade e 5,5% (cinco e meio por cento) de resíduo mineral fixo.

Art. 222 Entende-se por "pescado desidratado" o produto obtido pela dessecação profunda em aparelhagem adequada do pescado íntegro.

Parágrafo único. O pescado desidratado não deve conter mais de 5% (cinco por cento) de umidade e 3% (três por cento) de resíduo mineral fixo.

Art. 223 O pescado curado deve ser considerado alterado:

I - quando apresentar odor e sabor desagradáveis, anormais;

II - quando amolecido, úmido e pegajoso;

III - quando apresentar áreas de coloração anormais;

IV - quando apresentar larvas ou parasitos;

V - por alterações outras, a juízo da Inspeção.

Art. 224 Entende-se por "embutido de pescado" todo o produto elaborado com pescado íntegro, curado ou não, cozido ou não, defumado e dessecado ou não, tendo como envoltórios tripa, bexiga ou envoltório artificial aprovado pelo S.I.M.

Parágrafo único. No preparo de embutidos de pescado serão seguidas, naquilo que lhes for aplicável, as exigências previstas neste Regulamento para os demais embutidos cárneos.

SEÇÃO III

Produtos Não Comestíveis de Pescado

Art. 225 Nos estabelecimentos industriais de pescado, poderão ser elaborados outros subprodutos não comestíveis, desde que previamente aprovados pelo S.I.M.

Art. 226 A Inspeção do pescado e de seus derivados está sujeita aos demais dispositivos deste Regulamento, naquilo que lhe for aplicável.

Art. 227 Os resíduos resultantes de manipulações sobre o pescado, bem como o pescado condenado pela Inspeção, devem ser destinados ao preparo de subprodutos não comestíveis.

Art. 228 São considerados subprodutos não comestíveis do pescado: as farinhas destinadas à alimentação de animais, resíduos destinados a fertilizantes, o óleo de fígado de

peixe, cola de peixe e outros que venham a ser elaborados nos estabelecimentos registrados pelo S.I.M.

TÍTULO VIII **INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DO LEITE E DERIVADOS**

CAPÍTULO I **LEITE EM NATUREZA**

Art. 229 Entende-se por leite, sem outra especificação, o produto oriundo da ordenha completa e ininterrupta, em condições de higiene, de vacas sadias, bem alimentadas e descansadas. O leite de outras espécies deve ser denominado segundo a espécie de que proceda.

Art. 230 A produção de leite das espécies caprina, ovina e outras ficam sujeitas às mesmas determinações do presente Regulamento, satisfeitas as exigências para sua identificação.

SEÇÃO I **Dos Estabelecimentos**

Art. 231 Os estabelecimentos de leite e derivados são classificados em:

I - estâncias leiteiras;

II - estabelecimentos industriais ou entrepostos de leite e derivados.

§ 1º Entende-se por “estâncias leiteiras”, propriedades rurais equipadas com instalações adequadas para o processamento de leite e seus derivados destinados ao abastecimento local.

§ 2º Entende-se por “estabelecimentos industriais ou entrepostos de leite e derivados”, os destinados ao recebimento de leite e derivados, para pasteurização, manipulação, conservação, fabricação, maturação, embalagem e expedição ou produção de seus derivados.

Art. 232 É obrigatória a produção de leite em condições higiênicas desde a fonte de origem, seja qual for a quantidade produzida e seu aproveitamento.

Art. 233 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 (três) a 08 (oito) meses;

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

III - exame semestral 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;

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

Art. 234 É obrigatória a contratação de um responsável técnico 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. 235 Os estabelecimentos produtores deverão manter o controle de qualidade do produto a ser comercializado, cabendo ao responsável técnico a coleta, acondicionamento e encaminhamento das amostras ao laboratório.

§ 1º As provas de acidez e fosfatase deverão ser realizadas rotineiramente.

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

Art. 236 Os animais deverão ser mantidos sob rigoroso controle veterinário.

Art. 237 É proibido o aproveitamento do leite de retenção (produto da ordenha a partir do trigésimo dia antes do parto) e do colostro (produto da primeira ordenha após o parto) para fins de alimentação humana.

Art. 238 É vedada a mistura de leite de espécies diferentes.

Art. 239 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 colostrar;

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

§ 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 interdita 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 à fervura.

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

Art. 240 É obrigatório o afastamento da produção leiteira das fêmeas que:

I - apresentem-se em estado de magreza extrema ou caquéticas;

II - sejam suspeitas ou portadoras de doenças infectocontagiosas;

III - apresentem-se 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 quimioterápicos 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. 241 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. 242 A ordenha poderá ser manual ou mecânica, obedecendo às 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 feita em outro vasilhame, previamente higienizado, com o uso de tela milimétrica, convenientemente limpa momentos antes do uso.

Art. 243 Todo vasilhame empregado no acondicionamento do leite, na ordenha ou para manutenção em depósito deve atender ao seguinte:

I - ser de aço inoxidável, alumínio ou plástico aprovado, de perfeito acabamento e sem falha, 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 ou ao 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 à contaminação.

SEÇÃO II

Transporte

Art. 244 No transporte de leite das propriedades rurais aos locais de beneficiamento, será observado o seguinte:

I - os veículos devem ter proteção contra chuva ou sol;

II - o leite deverá estar acondicionado em recipiente térmico ou, se previamente embalado, em caixas isotérmicas;

III - com as embalagens de leite, não pode ser transportado qualquer produto ou mercadoria que lhes sejam prejudiciais;

IV - o período máximo para o leite permanecer sem refrigeração é de 5 (cinco) horas, entre o início da ordenha e a chegada do leite ao local da pasteurização ou processamento.

Art. 245 O leite da vaca, cabra, ovelha e outras espécies só poderão ser enviados ao estabelecimento de comercialização após a pasteurização ou outro tratamento térmico autorizado pelo S.I.M.

Art. 246 O leite somente poderá ser retido na propriedade quando pasteurizado e refrigerado.

SEÇÃO III **Beneficiamento**

Art. 247 Entende-se por beneficiamento do leite o 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;

VI - acondicionamento;

VII - outras práticas tecnicamente aceitáveis.

Art. 248 É proibido o emprego de substâncias químicas na conservação do leite.

Art. 249 O leite deve ser analisado na sua chegada, devendo apresentar acidez entre 15° a 18° (quinze a dezoito graus) Dornic, o que equivalerá ao teste álcool e alizarol negativo; em caso positivo, o leite deverá ter outro fim que não seja a pasteurização e o envase.

Art. 250 Entende-se por filtração a retirada, por processo mecânico, das impurezas do leite, mediante centrifugação ou passagem por tela milimétrica ou, ainda, tecido filtrante próprio.

Art. 251 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. 252 Entende-se por pré-aquecimento (termização) a aplicação do calor ao leite em aparelhagem própria com a finalidade de reduzir sua carga microbiana, sem alteração das características próprias do leite cru.

§ 1º Considera-se aparelhagem própria aquela provida de dispositivo de controle automático de temperatura, de tempo e volume do leite, de modo que o produto tratado satisfaça às exigências deste Regulamento.

§ 2º O leite pré-aquecido deve ser refrigerado imediatamente após o aquecimento.

Art. 253 Entende-se por refrigeração a aplicação do frio industrial ao leite cru, pré-aquecido ou pasteurizado, baixando-se a temperatura a graus que inibam, temporariamente, o desenvolvimento microbiano.

Art. 254 Entende-se por leite UAT ou UHT (ultra alta temperatura), o leite homogeneizado, submetido durante 2 a 4 (dois a quatro) segundos a uma temperatura entre 130°C e 150°C (cento e trinta e cento e cinquenta graus centígrados), mediante processo térmico de fluxo contínuo, imediatamente resfriado a uma temperatura inferior a 32°C (trinta e dois graus centígrados) e envasado sob condições assépticas em embalagens estéreis e hermeticamente fechadas.

Parágrafo único. Deverá ser atendido o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade específico, oficialmente adotado.

Art. 255 Entende-se por engarrafamento 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. 256 Somente o leite de cabra poderá ser envasado manualmente em processos de pasteurização lenta, nas propriedades de produção própria.

SEÇÃO IV

Embalagem do Produto Final

Art. 257 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 permitida sua reutilização.

Art. 258 O acondicionamento deverá ser efetuado de forma a impedir a contaminação do produto.

Art. 259 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. 260 As embalagens 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), exceto para leite de vaca, que pode ser designado apenas por leite;

VI - tipo de beneficiamento.

Art. 261 O transporte do leite envasado deve ser feito em condições higiênicas que mantenham a temperatura de estocagem.

Art. 262 Não é permitido, para fins de consumo “in natura”, a mistura de leite de espécies diferentes.

SEÇÃO V **Pasteurização**

Art. 263 São permitidos os seguintes processos de pasteurização:

I - pasteurização lenta: consiste no aquecimento do leite a 62°C a 65°C (sessenta e dois a sessenta e cinco graus centígrados) por 30 (trinta) minutos, mantendo-se o leite sob agitação lenta;

II - pasteurização de curta duração ou rápida: consiste no aquecimento do leite em camada laminar de 72°C a 75°C (setenta e dois a setenta e cinco graus centígrados) por 15 a 20 (quinze a vinte) segundos em aparelhagem própria.

Art. 264 É proibida a repasteurização do leite para fins de consumo.

Art. 265 Entende-se por “beneficiamento artesanal” de leite o processamento na propriedade rural imediatamente após a ordenha, utilizando-se o processo da pasteurização lenta.

Art. 266 Após a pasteurização e resfriamento de 2 a 5°C (dois a cinco graus centígrados), deverá se proceder as provas de fosfatase e peroxidase, para assegurar ao produtor a completa eficiência do processo de pasteurização.

Parágrafo único. Este processo de beneficiamento só poderá ser aceito quando a produção for do próprio produtor.

Art. 267 “Beneficiamento coletivo” é aquele onde se processa o leite oriundo de mais de uma propriedade rural.

Art. 268 Todo leite a ser transportado para o beneficiamento deverá ser imediatamente resfriado à temperatura máxima de 5°C (cinco graus centígrados) a partir do início da ordenha.

Art. 269 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 e acidez.

Parágrafo único. No caso da pasteurização como processo de beneficiamento coletivo, só poderá ser feito por meio do pasteurizador de placas.

Art. 270 A comercialização do leite deverá ser feita no prazo de 24 horas (vinte e quatro) após sua pasteurização.

SEÇÃO VI

Análises

Art. 271 A análise do leite, seja qualquer o fim a que se destine, abrangerá os caracteres organolépticos e as provas de rotina, sendo:

I - características organolépticas: cor, cheiro, sabor, aspecto e temperatura;

II - densidade pelo termo-lacto-densímetro a 15°C (quinze graus centígrados);

III - acidez pelo acidímetro Dornic, considerando-se prova complementar a prova de cocção, do álcool e alizarol;

IV - extrato seco total desengordurado, por discos, tabelas ou aparelhos apropriados.

Art. 272 Dada a imprecisão das provas de rotina, somente poderá ser considerado normal, e desse modo condenado por fraude, o leite que se apresente fora do padrão por no mínimo 3 (três) provas de rotina ou em 1 (uma) de precisão.

Parágrafo único. Consideram-se provas de precisão:

I - determinação do índice de refração no soro cúprico;

II - determinação do índice crioscópico.

Art. 273 Os detalhes sobre análises laboratoriais físico-químicas e microbiológicas e padrões de cada tipo de leite devem ser obtidos nas legislações atuais vigentes.

SEÇÃO VII

Fraude

Art. 274 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 à sua composição;

IV - estiver cru e for vendido como pasteurizado;

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

Art. 275 Só pode ser inutilizado o leite considerado impróprio para consumo ou fraudado quando, a juízo dos fiscais, não possa ter aproveitamento condicional.

Parágrafo único. Considera-se aproveitamento condicional:

I - desnaturação do leite e sua aplicação na alimentação animal;

II - fabricação de creme para manteiga.

Art. 276 Não será permitida a exposição à venda de leite e seus derivados nos estabelecimentos comerciais que não disponham de sistema de frio exclusivo para sua conservação ou com uma seção para este fim, condicionada às peculiaridades da tecnologia especificada para cada produto.

Art. 277 É proibida a abertura de leite para venda fracionada do produto, salvo quando se destine ao consumo imediato nas leiterias, cafés, bares, restaurantes e outros estabelecimentos que sirvam refeições.

SEÇÃO VIII

Produtos Derivados do Leite

Art. 278 No que se refere aos produtos derivados do leite devem-se considerar as legislações atuais vigentes.

TÍTULO IX

INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DOS OVOS E DERIVADOS

CAPÍTULO I

OVOS EM NATUREZA

Art. 279 Só podem ser expostos ao consumo público ovos frescos ou conservados, quando previamente submetidos à exame e classificação previstos na legislação vigente.

Art. 280 Consideram-se ovos frescos os que não forem conservados por qualquer processo e se enquadrem na classificação estabelecida neste Regulamento.

Art. 281 Pela simples designação "ovos" entendem-se os ovos de galinha.

Parágrafo único. Os demais serão acompanhados de designação da espécie de que procedam.

Art. 282 A inspeção dos ovos incidirá sobre as seguintes características:

I - verificação das condições de embalagem, tendo em vista sua limpeza, mau cheiro por ovos anteriormente quebrados ou por qualquer outra causa;

II - apreciação geral do estado de limpeza, da integridade da casca e da partida em conjunto;

III - o exame pela ovoscopia.

Art. 283 Todos os recipientes destinados à embalagem de ovos julgados em mal estado ou impróprio devem ser apreendidos e inutilizados.

Art. 284 A ovoscopia deve ser realizada em câmara destinada exclusivamente a essa finalidade.

Art. 285 Os ovos destinados ao comércio serão classificados segundo a legislação atual vigente.

Art. 286 Os ovos partidos ou trincados, quando considerados em boas condições, podem também ser destinados a confeitarias, padarias e estabelecimentos similares ou transformados em conserva, desde que o estabelecimento disponha de instalações e equipamentos adequados para tanto.

Art. 287 Os ovos enquadrados em uma classificação não podem ser vendidos misturados com os de outra classificação.

Art. 288 É permitido conservar ovos pelo frio industrial ou por outros processos aprovados pelo S.I.M.

Art. 289 São considerados impróprios para consumo os ovos que apresentem:

I - alterações da gema e da clara (gema aderente à casca, gema arreventada, com manchas escuras, presença de sangue alcançando também a clara, presença de embrião com mancha orbitária ou em adiantado estado de desenvolvimento);

II - mumificação (ovo seco);

III - podridão (vermelha, negra ou branca);

IV - presença de fungos, externa ou internamente;

V - cor, odor ou sabor anormais;

VI - ovos sujos externamente por materiais estercoreais ou que tenham estado em contato com substâncias capazes de transmitir odores ou sabores estranhos, que possam infectá-los ou infestá-los;

VII - rompimento da casca e da membrana testácea, desde que seu conteúdo tenha entrado em contato com material de embalagem;

VIII - quando contenham substâncias tóxicas;

IX - por outras razões, a juízo da Inspeção Municipal.

Art. 290 Os ovos considerados impróprios para o consumo serão condenados, podendo ser aproveitados para uso não comestível, desde que a industrialização seja realizada em instalações adequadas a juízo do S.I.M.

Art. 291 Os ovos devem ser acondicionados em caixas padrões, indicando nas testeiças os tipos contidos e a marca comercial de sua origem.

Art. 292 Os ovos devem ser embalados em lâminas de papelão forte, branco, inodoro, seco e refratário à umidade, em caixilhos ou divisões celulares para 36 (trinta e seis) unidades, em camadas perfeitamente isoladas uma das outras ou noutra embalagem permitida pelo S.I.M.

§ 1º Os ovos devem ser acondicionados com o pólo mais arredondado para cima, evitando-se colocar ovos grandes em células pequenas ou pouco profundas.

§ 2º O fundo e a parte superior da caixa devem conter proteção do mesmo papelão.

CAPITULO II

CONSERVA DE OVOS

Art. 293 Entende-se por "conserva de ovos" o produto resultante do tratamento de ovos sem casca ou de partes de ovos que tenham sido congelados, salgados ou desidratados.

Art. 294 Os ovos destinados à fabricação de pasta ou à desidratação devem ser previamente lavados em água corrente.

Art. 295 Consideram-se conservas de ovos:

I - ovo desidratado;

II - pasta de ovo.

Art. 296 Entende-se por "ovo desidratado" o produto resultante da desidratação parcial ou total do ovo, em condições adequadas. Compreende:

I - clara de ovo desidratada;

II - gema de ovo desidratada;

III - ovo integral desidratado (clara e gema).

Parágrafo único. Designam-se "clara desidratada", "gema desidratada" ou "ovo integral desidratado", sem qualquer outro qualificativo, a clara, a gema ou o ovo de galinha submetido à desidratação.

Art. 297 É proibido corar ovos mediante injeção de soluções corantes na gema.

Art. 298 Denomina-se "pasta de ovo" o produto semissólido que tenha ovo na sua composição, adicionado de farináceos que lhe deem consistência.

Parágrafo único. A pasta de ovo pode ser fabricada com ovo integral, apresentando a mesma proporção da clara e gema existente.

Art. 299 No que se refere aos ovos e seus derivados, devem-se considerar as legislações atuais vigentes.

TÍTULO X

INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DO MEL E CERA DE ABELHAS

CAPÍTULO I

MEL

Art. 300 Entende-se por mel o produto alimentício produzido pelas abelhas melíferas a partir do néctar das flores ou das secreções procedentes de partes vivas das plantas ou de excreções de insetos sugadores de plantas, que ficam sobre partes vivas de plantas, que as abelhas recolhem, transformam, combinam com substâncias específicas próprias e deixam maturar nos favos da colmeia.

Parágrafo Único. Deverá ser atendido o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade Específico oficialmente adotado.

CAPÍTULO II

CERA DE ABELHA

Art. 301 Entende-se por "cera de abelha" o produto de consistência plástica, de cor amarelada, muito fusível, segregado pelas abelhas para formação dos favos nas colmeias.

Art. 302 A cera de abelhas será classificada em:

I - cera bruta - quando não tiver sofrido qualquer processo de purificação, apresentar cor desde o amarelo até o pardo, untuosa ao tato, mole e plástica ao calor da mão, fratura granulosa, cheiro especial lembrando o do mel, sabor levemente balsâmico e ainda com traços de mel;

II - cera branca - quando tiver sido descolorada pela ação da luz, do ar ou por processos químicos, isenta de restos de mel, apresentando-se de cor branca ou creme, frágil, pouco untuosa e de odor acentuado.

Art. 303 É considerada fraudada a cera na qual tenha sido verificada presença de estearina, resinas, parafina, cera de carnaúba, cera do Japão, sebo ou outras gorduras animais ou vegetais e corantes artificiais vegetais ou minerais.

Art. 304 No que se refere aos produtos relacionados ao mel e cera de abelhas, considerar a legislação atual vigente.

TÍTULO XI

COAGULANTES, CONSERVADORES, AGENTES DE CURA E OUTROS

Art. 305 Entende-se por coagulantes, conservadores, agentes de cura e outros, substâncias empregadas na indústria de produtos de origem animal, tendo em vista sua tecnologia e valor bromatológico, conservação e apresentação.

CAPÍTULO I

COAGULANTES

Art. 306 Entende-se por "coalho" o extrato aquoso, concentrado a baixa temperatura, dessecado ou não, preparado com o estômago de bezerros. Distinguem-se os coalhos: líquidos, em pó, em pastilhas e natural seco.

Art. 307 São características do coalho:

a) coalho líquido

I - limpidez ou ligeira opalescência;

II - ausência de depósitos;

III - cheiro característico que não denuncie fermentação;

IV - poder coagulante mínimo de 1:10.000 (um por dez mil) à temperatura de 35°C (trinta e cinco graus centígrados) e em tempo inferior a 40 (quarenta) minutos.

b) coalho em pó

I - aspecto homogêneo;

II - cor branca, ligeiramente amarelada;

III - odor característico que não denuncie fermentação;

IV - poder coagulante mínimo de 1:80.000 (um por oitenta mil) à temperatura de 35°C (trinta e cinco graus centígrados) e em tempo inferior a 40 (quarenta) minutos.

c) coalho em pastilhas

I - aspecto homogêneo;

II - desagregação fácil na água;

III - cor branca, ligeiramente amarelada;

IV - ausência de conservadores;

V - poder coagulante nunca inferior a 1:50.000 (um por cinquenta mil) à temperatura de 35°C (trinta e cinco graus centígrados) em tempo inferior a 40 (quarenta) minutos.

Art. 308 Entende-se por "coalho natural seco" o produto obtido por desidratação do coagulador de neonatos, de bezerro, de cabrito ou de cordeiro, alimentados exclusivamente com leite.

Parágrafo único. O "coalho natural seco" só pode ser usado após maturação em soro lácteo ou por culturas puras de fermentos lácticos, 12 a 24 (doze a vinte e quatro) horas antes de seu emprego como coagulante, coando-o previamente para separar os sólidos não utilizáveis.

Art. 309 É permitido adicionar aos coalhos líquidos: sal (cloreto de sódio), álcool etílico e glicerina e aos coalhos em pó ou em pastilhas, sal (cloreto de sódio) e lactose.

Art. 310 Só é permitido o uso de coalhos aprovados pelo S.I.M. e os laboratórios que os fabricam ficam sujeitos à sua fiscalização, abrangendo a instalação, o equipamento, a elaboração, o acondicionamento e a rotulagem dos coalhos.

CAPÍTULO II

CONSERVADORES, CORANTES, CONDIMENTOS E OUTROS

Art. 311 Entende-se por "sal", para uso na indústria animal, o cloreto de sódio obtido de jazidas, fontes naturais ou de água do mar.

Art. 312 Nos estabelecimentos de produtos de origem animal, deve existir depósito apropriado para guarda e conservação do sal.

Art. 313 É proibido o emprego de salmouras turvas, sujas, alcalinas, com cheiro amoniacal, fermentadas ou inadequadas por qualquer outra razão.

Art. 314 Entende-se por "condimento" o produto contendo substâncias aromáticas, sápidas, com ou sem valor alimentício, empregado com o fim de temperar alimentos, dando-lhe melhor aroma e sabor.

Art. 315 Entende-se por "corante" a substância que confere um melhor e mais sugestivo aspecto aos produtos alimentícios, dando-lhes tonalidades de cor mais atraente.

Art. 316 É permitido o emprego dos corantes e condimentos já delineados nos artigos 178 e 179 deste Regulamento.

Art. 317 É proibido o uso ou emprego de substâncias químicas conservadoras, nocivas à saúde do homem, nos produtos de origem animal.

Art. 318 Os nitratos e nitritos de sódio e de potássio usados na elaboração de produtos de origem animal não devem conter metais pesados e nem substâncias tóxicas ou não permitidas neste Regulamento.

TÍTULO XII

EMBALAGEM E ROTULAGEM

CAPÍTULO I

EMBALAGEM

Art. 319 Os produtos de origem animal e ou vegetal 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 estandardizado em formato, dimensão e peso.

Art. 320 Recipientes anteriormente usados só podem ser aproveitados para o envasamento de produtos e matérias-primas utilizados 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.

CAPÍTULO II ROTULAGEM

Art. 321 Todos os produtos de origem animal entregues ao comércio devem estar identificados por meio de rótulos registrados, de acordo com o disposto no capítulo II, do Título XII do Decreto nº 30.691/52, que regulamenta a Lei nº 1.282/50, aplicados sobre as matérias primas, produtos, vasilhames ou continentes, quer quando diretamente destinados ao consumo público, quer quando se destine a outros estabelecimentos que os irão beneficiar.

CAPÍTULO III CARIMBOS DE INSPEÇÃO E SEU USO

Art. 322 Os carimbos do Serviço de Inspeção Municipal representam a marca oficial usada exclusivamente nos estabelecimentos cadastrados na Secretaria Municipal de Administração e a garantia de que o produto provém destes estabelecimentos pela autoridade competente.

Art. 323 O número do registro do estabelecimento, as iniciais S.I.M. e a palavra “INSPECIONADO”, tendo na parte superior a palavra “IGARATINGA - MG”, representam os elementos básicos que identificam a autenticidade do Carimbo Oficial da Inspeção Municipal.

Art. 324 As iniciais S.I.M. traduzem “SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL”.

Art. 325 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 I:

a) forma: elíptica no sentido horizontal;

b) conteúdo: número do registro do estabelecimento abaixo da palavra “INSPECIONADO” localizada horizontalmente e “IGARATINGA - MG”, que acompanha a curva superior da elipse. Logo abaixo do número, as iniciais “S.I.M.” acompanham a curva inferior;

c) dimensões e uso:

I - 07 (sete) por 05 (cinco) centímetros para uso em carcaças ou quartos de grandes animais em condições de consumo em natureza, aplicado externamente sobre as massas musculares;

II - 05 (cinco) por 03 (três) centímetros para uso em carcaças de pequenos e médios animais e em cortes de carnes frescas ou frigorificadas de qualquer espécie de açougue;

II - modelo 2:

a) forma: circular;

b) conteúdo: idem ao modelo anterior;

c) dimensões e uso: o diâmetro varia de 02 (dois) a 30 (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;

III - modelo 3

a) forma: quadrada, permitindo-se ângulos arredondados quando cravados em recipientes metálicos;

b) conteúdo: idênticos e na mesma ordem dos modelos anteriores e dispostos no sentido horizontal;

c) dimensões e uso: os lados terão a dimensão variando de 03 (três) a 15 (quinze) centímetros. Esse modelo, cujas dimensões serão escolhidas considerando-se a proporcionalidade com o tamanho da embalagem, comporá o rótulo registrado de produto não comestível ou destinado à alimentação de animais;

IV - modelo 4:

a) forma elíptica, no sentido vertical;

b) conteúdo: número de registro de estabelecimento isolado e abaixo das iniciais “S.I.M.” e da palavra “IGARATINGA - MG”, colocados no sentido horizontal e logo abaixo a palavra “CONDENADO”, acompanhando a curva inferior da elipse;

c) dimensões de uso: 07 (sete) por 06 (seis) centímetros para uso em carcaças, cortes e produtos diversos quando condenados pela Inspeção;

V - modelo 5:

a) forma: circular;

b) dizeres: número de registro do estabelecimento isolado e abaixo das iniciais “S.I.M.”, colocada horizontalmente e da palavra “IGARATINGA - MG” acompanhando a curva superior do círculo. Logo abaixo do número, a palavra “REINSPECIONADO”, acompanhando a curva inferior do círculo;

c) dimensões e uso: o diâmetro varia de 02 (dois) a 30 (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. 326 A carimbagem deve ser acompanhada por um funcionário do S.I.M.

Art. 327 A tinta utilizada na carimbagem deve ser à base de violeta de metila.

Art. 328 O carimbo e a tinta, quando fora dos trabalhos, deverão ficar sob guarda e responsabilidade do S.I.M.

Art. 329 Os rótulos dos produtos registrados no S.I.M. deverão ser analisados pelo S.I.M. para aprovação de sua confecção.

TÍTULO XIII **REINSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DOS PRODUTOS**

Art. 330 Os produtos de origem animal e ou vegetal devem ser reinspecionados tantas vezes quanto necessárias, 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, depois de retiradas as marcas oficiais e submetidos à desnaturação se for o caso.

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

Art. 331 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. 332 Na reinspeção de carne em natureza ou conservada pelo frio, deve ser condenada a que apresente qualquer alteração que faça suspeitar processo de putrefação, contaminação biológica, química ou indícios de zoonoses.

§ 1º Sempre que necessário, a Inspeção verificará o pH sobre o extrato aquoso da carne.

§ 2º Sem prejuízo da apreciação dos caracteres organoléuticos e de outras provas, a Inspeção adotará pH entre 6,0 e 6,4 (seis e seis quatro décimos) para considerar a carne ainda em condições de consumo.

Art. 333 Nos entrepostos onde se encontrem depositados produtos de origem animal procedentes de estabelecimentos sob Inspeção Municipal, Estadual ou Federal, 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 organoléuticos 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 S.I.M., 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 à contraprova 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 contraprova devem ser colocadas em envelopes apropriados aprovados pelo S.I.M., 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 contraprova.

§ 6º O requerimento será dirigido ao responsável pelo Serviço de Inspeção Municipal.

§ 7º O exame da contraprova pode ser realizado em qualquer laboratório oficial com a presença de um representante do S.I.M.

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

§ 9º Confirmada a condenação do produto ou partida, o S.I.M. determinará sua destinação.

TÍTULO XIV **EXAMES DE LABORATÓRIO**

Art. 334 Os produtos de origem animal e ou vegetal prontos para consumo, bem como toda e qualquer substância que entre em sua elaboração, estão sujeitos a exames tecnológicos, químicos e microbiológicos.

Art. 335 As técnicas de exames e a orientação analítica serão padronizadas de acordo com a Legislação Federal.

Art. 336 Os exames de caráter tecnológico visarão a técnica da elaboração dos produtos de origem animal e vegetal em qualquer de suas fases.

Parágrafo único. Sempre que houver necessidade, o laboratório pedirá informações à Inspeção Municipal junto ao estabelecimento produtor.

Art. 337 O exame químico compreende:

I - os caracteres organolépticos;

II - princípios básicos ou composição centesimal;

III - índices físicos e químicos;

IV - corantes, conservadores ou outros aditivos;

V - provas especiais de caracterização e verificação de qualidade;

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

§ 1º Os caracteres organolépticos, a composição centesimal e os índices físico-químicos serão enquadrados nos padrões normais aprovados em legislações vigentes.

§ 2º A orientação analítica obedecerá a seguinte seriação:

I - caracteres organolépticos;

II - pesquisa de corante e conservadores;

III - determinação de fraudes, falsificações e alterações;

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

§ 3º A variação anormal de qualquer índice (iodo, refração, saponificação e outros) será convenientemente pesquisada para apuração das causas.

Art. 338 O exame microbiológico deve verificar:

I - presença de germes, quando se tratar de conservas submetidas a 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 microbiota de contaminação;

V - pesquisa da microbiota patogênica;

VI - exame bacteriológico da 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 e vegetal.

Art. 339 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 XV DAS TAXAS

Art. 340 A cobrança das taxas referentes ao exercício do poder de polícia sobre os produtos e estabelecimentos abrangidos pelas disposições deste Regulamento obedecerá às

normas e valores estipulados no Código Tributário do Município, bem como na Lei Municipal nº 1338 de 2015.

TÍTULO XVI

INFRAÇÕES E PENALIDADES

Art. 341 Todas as infrações e penalidades estão descritas na Lei Municipal nº 1338/2015.

Art. 342 Todo produto de origem animal e ou vegetal 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. 343 Não podem ser aplicadas multas sem que, previamente, seja lavrado o Auto de Infração, detalhando a falta cometida, o artigo infringido, a natureza do estabelecimento, sua localização e razão social.

Art. 344 O Auto de Infração deve ser assinado pelo servidor que constatar a infração, pelo proprietário do estabelecimento ou representante da firma, e por duas testemunhas, quando houver.

Art. 345 Sempre que os infratores e seus representantes não estiverem ou se recusarem a assinar os autos, assim como as testemunhas, quando as houver, será feita declaração a respeito no próprio Auto, remetendo-se uma das vias do Auto de Infração em caráter de notificação ao proprietário ou responsável pelo estabelecimento, por correspondência registrada e mediante recibo.

Art. 346 A aplicação de Autos de Infração 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.

Art. 347 Nos casos de cancelamento de registro a pedido dos interessados, bem como nos de cassação como penalidade, devem ser inutilizados os carimbos oficiais nos rótulos e as matrizes entregues à Inspeção Municipal mediante recibo.

Art. 348 As infrações ao presente Regulamento serão punidas administrativamente e, quando for o caso, mediante responsabilidade criminal.

TÍTULO XVII

DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 349 As carnes sem inspeção veterinária, apreendidas pela Inspeção Sanitária nos estabelecimentos elencados no artigo 4º deste Decreto provenientes de abate clandestino, poderão ser doadas para instituições filantrópicas devidamente cadastradas na Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social.

§ 1º Após a apreensão, o S.I.M. procederá à avaliação técnico-sanitária das carnes, podendo ser adotadas aquelas cujo laudo de avaliação atestar condições para o consumo, de acordo com o artigo 22 da Lei Federal nº 8.078 de 11/09/90.

§ 2º É obrigatória a prévia inspeção das entidades interessadas em obter o benefício previsto neste artigo, para verificação de suas condições higiênico-sanitárias.

§ 3º As instituições filantrópicas que não apresentarem condições higiênico-sanitárias terão um prazo de até 30 (trinta) dias para o cumprimento das normas sanitárias, após o que poderão se cadastrar perante a Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social, para o recebimento das doações de que trata este artigo.

Art. 350 As carnes que, mediante avaliação técnica constatada por laudo veterinário, não ofereçam segurança à saúde dos usuários, serão inutilizadas após lavrado os Autos de Apreensão e Inutilização.

§ 1º A inutilização deverá se acompanhada pelo proprietário do estabelecimento ou representante legal.

§ 2º Caso o proprietário ou seu representante legal estiver impossibilitado de acompanhar o processo de inutilização do produto apreendido, o fato deverá constar por escrito nos Autos de Apreensão e Inutilização.

Art. 351 Os servidores do S.I.M. têm livre acesso, em qualquer dia ou hora, em qualquer estabelecimento abrangido por este Decreto.

Art. 352 Nos estabelecimentos sob Inspeção Municipal, a fabricação dos produtos não padronizados somente será permitida depois de previamente aprovada a respectiva fórmula pelo S.I.M.

Art. 353 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. 354 Os estabelecimentos oficiais e paraestatais do Município de Igaratinga se equiparam aos estabelecimentos particulares, em se tratando da observância das disposições deste Regulamento.

Art. 355 Serão solicitadas às autoridades de saúde pública estadual ou federal, as medidas necessárias visando à uniformidade nos trabalhos de fiscalização sanitária e industrial estabelecidas neste Regulamento.

Art. 356 As águas potencialmente contaminadas, como as águas de superfície, não devem ser usadas nas instalações de produção, mas poderão ser usadas, se for esteticamente aceitável, para remover desperdícios nos locais onde não é possível qualquer contato com produtos alimentares.

Art. 357 Os casos omissos a este Regulamento serão resolvidos de acordo com a Legislação Federal vigente ou por decisão do S.I.M., considerando-se sempre a qualidade higiênico-sanitária dos produtos e a saúde da população.

Art. 358 A inspeção a cargo do S.I.M. observará também as prescrições estabelecidas pelo Ministério da Saúde.

Art. 359 Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

Art. 360 Revogam-se as disposições em contrário.

Igaratinga, 28 de abril de 2016.

Fábio Alves Costa Fonseca
Prefeito Municipal

Mariana Kalina Werneck de Oliveira
Secretária Municipal de Administração

ANEXO 01

REQUERIMENTO DE REGISTRO NO S.I.M.

Eu, _____, RG: _____,
CPF _____, residente à
_____,
no Município de Igaratinga-MG, proprietário da empresa
_____, com registro no CNPJ
nº _____, situada à _____,
Bairro _____, no Município de Igaratinga-MG, classificada como
_____, que trabalhará
com _____
_____, solicito o REGISTRO de
meu estabelecimento junto ao Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M. do Município de
Igaratinga, para comercialização do(s) produto(s) acima discriminado(s).

Igaratinga, _____ de _____ de 20____.

Assinatura e carimbo do(a) responsável pela empresa

ANEXO 02

DADOS DO PROPRIETÁRIO DO ESTABELECIMENTO

Nome: _____

RG: _____ Órgão Expedidor: _____ CPF: _____

Endereço residencial: _____ nº _____

Complemento: _____ Bairro: _____

Telefone: () _____ Celular: () _____ E-mail: _____

CEP: _____ Município: _____

DADOS DO ESTABELECIMENTO

Nome: _____

CNPJ: _____

Endereço: _____ nº _____

Bairro: _____ Telefone: () _____

Fax: () _____ E-mail: _____

CEP: _____ – Igaratinga-MG

Assinatura e carimbo do(a) responsável pela empresa

ANEXO 03

Lista de equipamentos utilizados no estabelecimento para o processamento dos produtos (delinear as quantidades, capacidades e tipos de materiais de cada equipamento):

- 1) _____
- 2) _____
- 3) _____
- 4) _____
- 5) _____
- 6) _____
- 7) _____
- 8) _____
- 9) _____
- 10) _____
- 11) _____
- 12) _____
- 13) _____
- 14) _____
- 15) _____
- 16) _____
- 17) _____
- 18) _____
- 19) _____
- 20) _____

Observações complementares:

Assinatura e carimbo do(a) responsável pela empresa

ANEXO 04

DECLARAÇÃO DE RESPONSABILIDADE TÉCNICA

Declaro, para os devidos fins, junto à Secretaria Municipal de Administração de Igaratinga-MG, que _____ é o(a) responsável técnico(a) do estabelecimento: _____, situado à _____, de propriedade do(a) Sr.(a) _____.

Por ser verdade, as duas partes assinam e dão fé.

Igaratinga, _____ de _____ de 20 _____.

Assinatura e carimbo do(a) representante legal do estabelecimento

Assinatura e carimbo do(a) Responsável Técnico(a)

ANEXO 05

DADOS DO RESPONSÁVEL TÉCNICO

Nome: _____

Formação: _____

Endereço residencial: _____ nº _____

Complemento: _____ Bairro: _____

Município: _____

CEP: _____ Telefone fixo: () _____ Celular: () _____

Fax: () _____

E-mail: _____

DOCUMENTOS:

RG: _____, Órgão expedidor: _____ Data: ____/____/____

CPF: _____, Registro Profissional: _____

Diplomado pela: _____

Declaro serem verdadeiras as informações supracitadas.

Assinatura e carimbo do(a) Responsável Técnico(a)

ANEXO 06

MEMORIAL ECONÔMICO E SANITÁRIO DO ESTABELECIMENTO

1. Nome da firma ou do proprietário: _____

2. Nome fantasia do estabelecimento: _____

3. Localização do estabelecimento: _____

_____ Igaratinga-MG

4. Classificação do estabelecimento: _____

5. Produto(s) que pretende trabalhar: _____

6. Capacidade máxima diária de industrialização ou manipulação do(s) produto(s):

7. Procedência da matéria-prima: _____

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 do(s) reservatórios(s), 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 vestuário, banheiro e refeitório: _____

19. Informar se existem 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.: _____

Igaratinga, _____ de _____ de 20_____.

Assinatura e carimbo do(a) responsável da empresa

ANEXO 07

DECLARAÇÃO DE ACEITAÇÃO

PLANO DE GERENCIAMENTO DE RESÍDUOS SÓLIDOS

Declaro e me comprometo, caso seja solicitado, a elaborar o Plano de Gerenciamento de Resíduos Sólidos (PGRS), conforme Termo de Referência (TR) emitido pela Secretaria Municipal de Infraestrutura, Meio Ambiente e Serviços Urbanos.

Assinatura e carimbo do(a) responsável legal da empresa

ANEXO 08

SOLICITAÇÃO DE CADASTRAMENTO DO PRODUTO

1. Identificação da Empresa

Razão Social: _____ CNPJ: _____

Atividade: _____

Endereço: _____ n° _____

Bairro: _____ Telefone: () _____

CEP: _____ Município: _____ - Minas Gerais

Representante Legal: _____

RG/Órgão Expedidor: _____ CPF: _____

E-mail: _____

OBS.: Elaborar um ANEXO 8 para cada tipo de produto a ser fabricado no estabelecimento.

2. Registro do Produto

Designação do produto: _____

Marca comercial em destaque: _____

Apresentação(ões) do produto: _____

Tipo de produto: _____

Capacidade de produção/dia: _____

Cuidados de conservação: _____

Validade: _____

Ingredientes: _____

Aditivos: _____

Embalagem: _____

Registro: _____

Nome do fabricante da embalagem: _____

Assinatura e carimbo do(a) responsável legal da empresa

ANEXO 09

DECLARAÇÃO E COMPROMISSO

Declaro que estou ciente que:

a) Minha empresa não poderá iniciar as atividades sem comunicado por escrito, autorização expressa e devido acompanhamento dos profissionais do Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M.;

b) Para confecção de rótulos dos produtos da empresa deverei encaminhar, ao Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M., solicitação (modelo próprio) expressa para parecer de autorização e confecção dos mesmos;

c) Tenho ciência das exigências e penalidades constantes das normas e regulamentos do Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M., em especial da Lei Municipal Nº 1338/2015, do Decreto Municipal Nº _____/2016 que regula a matéria, e demais legislações anteriores/posteriores.

Igaratinga, _____ de _____ de 20_____.

Assinatura e carimbo do(a) representante legal da empresa

ANEXO 10

SOLICITAÇÃO DE FUNCIONAMENTO

Solicito ao Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M. autorização para a empresa _____,
com registro no CNPJ nº _____,
situada à _____,
Bairro _____, dar início às atividades de produção a partir do dia
_____ de _____ de 20_____.

Igaratinga, _____ de _____ de 20_____.

Assinatura e carimbo do(a) representante legal da empresa

ANEXO 11

FLUXOGRAMA DE PRODUÇÃO

OBS.: Elaborar um fluxograma para cada tipo de produto a ser fabricado no estabelecimento.

PRODUTO:

Igaratinga, _____ de _____ de 20_____.

Assinatura e carimbo do(a) representante legal da empresa

ANEXO 12

COMPOSIÇÃO DO PRODUTO

Empresa: _____

S.I.M.: _____ Número do produto: _____

Produto: _____

OBS.: Elaborar um ANEXO 12 para cada tipo de produto a ser fabricado no estabelecimento.

MATÉRIA-PRIMA	INGREDIENTES SECOS	INGREDIENTES LÍQUIDOS
OUTROS INGREDIENTES	AROMATIZANTES	CONSERVADORES
MATERIAL DE EMBALAGEM	CORANTES	

Igaratinga, _____ de _____ de 20 _____.

Assinatura e carimbo do(a) representante legal da empresa

ANEXO 13

DECLARAÇÃO DE RESPONSABILIDADE DE COORDENAÇÃO DE PRODUÇÃO

Declaro, para os devidos fins, junto à Secretaria Municipal de Administração, que _____, CPF _____, é o(a) responsável pelo setor de recepção de matéria-prima, produção, armazenamento e expedição de produtos do estabelecimento denominado _____, situado à _____, nº _____, Bairro _____, de propriedade do(a) Sr.(a) _____.

Por ser verdade, as duas partes assinam e dão fé.

Igaratinga, _____ de _____ de 20____.

Assinatura do(a) responsável pela coordenação de produção

Assinatura e carimbo do(a) responsável legal da empresa

ANEXO 14

PADRONIZAÇÃO DE RÓTULOS

CARIMBO PARA IDENTIFICAÇÃO DOS PRODUTOS

I - Modelo 1

a) forma: elíptica no sentido horizontal;

b) dizeres: número do registro do estabelecimento abaixo da palavra “INSPECIONADO”, colocada horizontalmente e “IGARATINGA - MG”, que acompanha a curva superior da elipse. Logo abaixo do número, as iniciais “S.I.M.” acompanham a curva inferior. No exterior superior da forma elíptica, a escrita Secretaria Municipal de Administração acompanha a curvatura;

c) dimensões e uso:

- 07 (sete) por 05 (cinco) centímetros para uso em carcaças ou quartos de grandes animais em condições de consumo em natureza, aplicado externamente sobre as massas musculares;

- 05 (cinco) por 03 (três) centímetros para uso em carcaças de pequenos e médios animais e em cortes de carnes frescas ou frigorificadas de qualquer espécie de açougue.



II - Modelo 2

a) forma: circular;

b) dizeres: idem ao modelo anterior;

c) dimensões e uso: o diâmetro varia de 02 (dois) a 30 (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.



III - Modelo 3

- 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 03 (três) a 15 (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 destinados à alimentação de animais.



IV - Modelo 4

- a) forma:** elíptica, no sentido vertical;
- b) dizeres:** número de registro de estabelecimento, isolado e abaixo das iniciais “S.I.M.” e da palavra “IGARATINGA - MG”, colocados no sentido horizontal e logo abaixo a palavra “CONDENADO” acompanhando a curva inferior da elipse;
- c) dimensões de uso:** 07 (sete) por 06 (seis) centímetros para uso em carcaças, cortes e produtos diversos quando condenados pela Inspeção.



V - Modelo 5

a) forma: circular;

b) dizeres: número de registro do estabelecimento isolado e abaixo das iniciais “S.I.M”, colocados horizontalmente e da palavra “IGARATINGA - 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 02 (dois) a 30 (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.



ANEXO 15

Para aprovação de um estabelecimento destinado a abate de caprinos, ovinos e suínos, deverão ser atendidas as seguintes condições básicas:

- I- localizar-se em pontos distantes de fontes produtoras de mau cheiro de qualquer natureza;
- II- ser instalado em centro de terreno, devidamente cercado, afastado dos limites das vias públicas no mínimo 05 (cinco) metros e dispor da área de circulação interna que permita a livre movimentação dos veículos de transporte;
- III- dispor de luz natural e artificial, ventilação e exaustão suficientes em todas as dependências;
- IV- possuir pisos de material impermeável, resistentes à abrasão e corrosão, ligeiramente inclinados, para facilitar a colheita e o escoamento das águas residuais, de cor clara e fácil higienização;
- V- possuir paredes lisas, impermeabilizadas com cerâmica de cor clara ou outro material aprovado pelo S.I.M. - Serviço de Inspeção Municipal, de fácil higienização, com ângulos e cantos arredondados;
- VI- possuir forro liso e impermeável;
- VII- possuir nas dependências de elaboração de produtos comestíveis, forro de material resistente à umidade e a vapores, construído de modo a evitar o acúmulo de sujeira e contaminação, com perfeita vedação à entrada de poeira, insetos, pássaros e outras pragas;
- VIII- dispor de dependências e instalações mínimas para recebimento, industrialização, embalagem, depósitos e expedição de produtos comestíveis, isoladas totalmente por paredes das áreas destinadas ao preparo de produtos não comestíveis;

IX- dispor de dependências administrativas, refeitório e oficina preferencialmente separados do corpo do estabelecimento;

X- dispor de local exclusivo para manter o material de limpeza e higiene;

XI- dispor de local exclusivo para manter ingredientes e embalagens;

XII- dispor de rede de abastecimento público de água para atender, suficientemente, às necessidades do trabalho industrial e às dependências sanitárias, e se for captação própria, de instalações para tratamento de água;

XIII- dispor de água fria abundante, de produção de vapor e água quente, em todas as dependências de manipulação e preparo, não só de produtos, como de subprodutos não comestíveis;

XIV- dispor de rede de esgoto em todas as dependências que evite o refluxo de odores e a entrada de roedores e outros animais, ligada a tubos coletores, e estes, ao sistema geral de escoamento dotado de canalização e de instalações para retenção de gorduras, resíduos e corpos flutuantes, com desaguadouro final em curso de água caudalosa e perene ou em fossa séptica (atender legislação ambiental);

XV- dispor de instalações sanitárias adequadamente instaladas, de dimensões e em número proporcional ao pessoal;

XVI- dispor de vestiários providos de armários para roupas, prateleira para calçados, cabides e bancos para uso dos funcionários. Deve haver separação física entre sanitários e vestiários e o acesso a eles devem ser indiretos às dependências industriais;

XVII- dispor, nos locais de acesso às dependências de manipulação de produtos comestíveis, de bloqueio sanitário, lavatórios para higienização das mãos e botas, lavador de avental dos operários e dispositivos para detergentes e sanitizantes;

XVIII- dispor de equipamento gerador de vapor e/ou água quente com capacidade para as necessidades do estabelecimento, bem como sua distribuição em todas as dependências de abate, manipulação e industrialização;

XIX- dispor de seção de expedição (plataforma de embarque), que será destinada à circulação dos produtos das câmaras frigoríficas para o veículo transportador, podendo ser dispensada quando a localização da antecâmara permitir o acesso direto ao transporte; deve ser totalmente isolada do meio ambiente por meio de paredes, dispondo somente de aberturas (portas ou óculos) nos pontos de acostamento dos veículos transportadores, bem como entrada (porta de acesso à seção para o pessoal que ali trabalha); proteção (cobertura) para os veículos transportadores na área de acostamento;

XX- os veículos de transporte dos produtos deverão possuir carrocerias revestidas de material não oxidável, impermeável, de fácil higienização, dotados de unidade de refrigeração;

XXI- dispor de suficiente “pé direito” nas salas de matança, de modo a permitir a instalação dos equipamentos, principalmente da trilhagem aérea, numa altura adequada à manipulação higiênica de carcaças e demais matérias-primas, recomendando-se as dimensões mínimas de sala de caprinos e suínos de 5 (cinco) metros para estabelecimentos a serem construídos;

XXII- dispor de currais e/ou pocilgas cobertas e seus anexos (plataforma elevada, banheiro de aspersão, rampa de acesso) convenientemente pavimentados e providos de bebedouros;

XXIII- dispor, no estabelecimento de abate, de meios que possibilitem a lavagem e desinfecção dos veículos utilizados no transporte de animais;

XXIV- dispor de local para efetuar a insensibilização dos animais, obedecendo a peculiaridade de cada espécie e as normas de abate humanitário vigentes;

XXV- dispor, de acordo com a classificação dos estabelecimentos, de dependências de matança suficientemente amplas para permitir o normal desenvolvimento das respectivas

operações, com dispositivos que evitem o contato das carcaças com o piso ou entre si, bem como o contato manual direto dos operários durante a movimentação das mesmas;

XXVI- dispor de área destinada à sangria, obedecendo à peculiaridade de cada espécie;

XXVII- dispor de sistema aéreo de esfolia;

XXVIII- dispor de local próprio para manuseio e processamento tecnológico de couros nas diversas espécies que utilizam o método de esfolia (coureamento) dos animais, obedecendo à peculiaridade de cada espécie, desde que não prejudique as operações tecnológicas e sanitárias de abate;

XXIX- dispor, no estabelecimento de abate, de áreas distintas para a realização das diversas fases de processamento das carcaças durante o abate, contemplando entre outros, a escaldagem por imersão, depilagem, evisceração, utilizando-se de mesas fixas ou rolantes, dependendo da capacidade e a finalidade do estabelecimento, inspeção das carcaças e vísceras e os anexos do abate, bem como chuveiros ao final da área suja e final da linha de abate, anteriormente ao resfriamento das carcaças, necessários ao bom andamento das operações tecnológicas e higiênico sanitárias de abate;

XXX- dispor, no estabelecimento de abate, de seções distintas para triparia, bucharia, miúdos, cabeças, pés, rabos e orelhas proporcionais à capacidade e de acordo com a finalidade do estabelecimento;

XXXI- dispor, de acordo com a classificação do estabelecimento, de seção de aproveitamento de subprodutos não comestíveis;

XXXII- dispor, de acordo com a classificação do estabelecimento, de instalações frigoríficas (câmaras para resfriamento, túneis de congelamento, câmara de estocagem e antecâmaras);

XXXIII- dispor, de acordo com a classificação do estabelecimento, de dependências tecnicamente necessárias para industrialização de produtos cárneos, proporcionais à capacidade do estabelecimento;

XXXIV- dispor de equipamento completo e adequado, tais como plataforma, mesas, carros, caixas, estrados, pias, esterilizadores e outros, utilizados em quaisquer das fases do abate, recebimento e industrialização da matéria-prima e de preparo de produtos, em número suficiente e construído com material que permita fácil e perfeita higienização;

XXXV- possuir dependências específicas para higienização de carretilhas e/ou balancins, carros, caixas, bandejas e outros, de acordo com a finalidade do estabelecimento;

XXXVI- instalações exclusivas para o uso do Serviço de Inspeção Municipal com:

- Sala provida de mesa com gavetas, cadeiras e arquivos;
- Sanitários com instalações completas (vaso sanitário com tampa, suporte de papel higiênico, lixeira com tampa acionada por pedal, pia, saboneteira para sabão líquido, porta papel toalha), bancos e cabides.

XXXVII- o estabelecimento deve possuir um responsável técnico (Médico Veterinário) que deverá elaborar e fazer cumprir o Manual de Boas Práticas de Fabricação e POPs;

XXXVIII- a administração do estabelecimento deverá proceder ao controle de pragas (roedores e insetos) por empresas cadastradas na Vigilância Sanitária e apresentar o comprovante ao núcleo de Inspeção, discriminando os produtos usados (princípios ativos, forma de apresentação dos produtos, prazo de validade da aplicação, grau de toxicidade, mapa de aplicação);

XXXIX- deverá ainda proceder à limpeza periódica dos reservatórios de água por empresas especializadas e apresentar o comprovante ao núcleo de Inspeção, constando o prazo de validade da operação;

XL- a planta projeto de construção do matadouro frigorífico deverá ser elaborada por profissional capacitado, com experiência no setor e ser previamente apresentado ao núcleo de Inspeção para apreciação do corpo técnico do S.I.M.

ANEXO 16

Para aprovação de um estabelecimento destinado a abate de aves e coelhos, deverão ser atendidas as seguintes condições básicas:

- I- localizar-se em pontos distantes de fontes produtoras de mau cheiro de qualquer natureza;
- II- ser instalado em centro de terreno, devidamente cercado, afastado dos limites das vias públicas no mínimo 05 (cinco) metros e dispor da área de circulação interna que permita a livre movimentação dos veículos de transporte;
- III- dispor de luz natural e artificial, ventilação e exaustão suficientes em todas as dependências;
- IV- possuir pisos de material impermeável, resistente à abrasão e corrosão, ligeiramente inclinados, para facilitar a colheita e o escoamento das águas residuais, de cor clara e fácil higienização;
- V- possuir paredes lisas, impermeabilizadas com cerâmica de cor clara ou outro material aprovado pelo S.I.M. - Serviço de Inspeção Municipal, de fácil higienização, preferencialmente com ângulos e cantos arredondados;
- VI- possuir forro liso e impermeável;
- VII- possuir, nas dependências de elaboração de produtos comestíveis, forro de material resistente à umidade e a vapores, construído de modo a evitar o acúmulo de sujeira e contaminação, com perfeita vedação à entrada de poeira, insetos, pássaros e outras pragas e assegurar uma perfeita higienização;
- VIII- dispor de dependências e instalações mínimas, respeitando as finalidades a que se destina para recebimento, industrialização, embalagem, depósitos e expedição de produtos

comestíveis, isoladas totalmente por paredes das áreas destinadas ao preparo de produtos não comestíveis;

IX- dispor, quando necessário, de dependências administrativas, refeitório e oficina preferencialmente separados do corpo do estabelecimento;

X- dispor de local exclusivo para manter material de limpeza e higiene;

XI- dispor de local exclusivo para manter ingredientes e embalagens;

XII- dispor de rede de abastecimento público de água para atender, suficientemente, às necessidades do trabalho industrial e às dependências sanitárias e se for captação própria, de instalações para tratamento de água;

XIII- dispor de água fria abundante, de produção de vapor e água quente, em todas as dependências de manipulação e preparo, não só de produtos, como de subprodutos não comestíveis;

XIV- dispor de rede de esgoto em todas as dependências que evite o refluxo de odores e a entrada de roedores e outros animais, ligada a tubos coletores, e estes ao sistema geral de escoamento, dotada de canalização e de instalações para retenção de penas, gorduras, resíduos e corpos flutuantes, com desaguadouro final em curso de águas caudalosas e perenes ou em fossa séptica (atender legislação ambiental);

XV- dispor de instalações sanitárias adequadamente instaladas, de dimensões e em número proporcional ao pessoal;

XVI- dispor de vestiários providos de armários para roupas, prateleira para calçados, cabides e bancos para uso dos funcionários. Deve haver separação física entre sanitários e vestiários e o acesso a eles deve ser indireto às dependências industriais;

XVII- dispor nos locais de acesso às dependências de manipulação de produtos comestíveis,

de bloqueio sanitário, lavatórios para higienização das mãos e botas, lavador de avental dos operários e dispositivos para detergentes e sanitizantes;

XVIII- dispor de equipamento gerador de vapor e/ou água quente com capacidade para as necessidades do estabelecimento, bem como sua distribuição em todas as dependências de abate, manipulação e industrialização;

XIX- dispor de seção de expedição (plataforma de embarque), que será destinada à circulação dos produtos das câmaras frigoríficas para o veículo transportador, podendo ser dispensada quando a localização da antecâmara permitir o acesso direto ao transporte; deve ser totalmente isolada do meio ambiente por meio de paredes, dispondo somente de aberturas (portas ou óculos) nos pontos de acostamento dos veículos transportadores, bem como entrada de acesso à seção para o pessoal que ali trabalha; proteção (cobertura) para os veículos transportadores, na área de acostamento;

XX- os veículos de transporte dos produtos deverão possuir carrocerias revestidas de material não oxidável, impermeável de fácil higienização, dotados de unidade de refrigeração.

Tratando-se de estabelecimentos destinados ao abate de aves e coelhos, devem ser atendidas também as seguintes condições:

I- dispor de plataforma coberta para recepção dos animais, protegida dos ventos dominantes e da incidência direta dos raios solares;

II- dispor de suficiente “pé direito” nas salas de matança, de modo a permitir a instalação dos equipamentos, principalmente da trilhagem aérea, numa altura adequada à manipulação higiênica de carcaças e demais matérias-primas e as dependências destinadas à manipulação e industrialização de produtos comestíveis devem ser climatizadas;

III- dispor, no estabelecimento de abate, de meios que possibilitem a lavagem e desinfecção dos veículos utilizados no transporte de animais;

IV- dispor de local para efetuar a insensibilização dos animais, obedecendo à peculiaridade de cada espécie e as normas de abate humanitário vigentes;

V- dispor, de acordo com a classificação dos estabelecimentos, de dependências de matança suficientemente amplas para permitir o normal desenvolvimento das respectivas operações, com dispositivos que evitem o contato das carcaças com o piso ou entre si, bem como o contato manual direto dos operários durante a movimentação das mesmas;

VI- dispor de área destinada à sangria, obedecendo à peculiaridade de cada espécie;

VII- dispor de sistema aéreo de esfolação para coelhos;

VIII- dispor de local próprio para manuseio e processamento tecnológico de couros nas diversas espécies que utilizam o método de esfolação (coureamento) dos animais, obedecendo à peculiaridade de cada espécie, desde que não prejudique as operações tecnológicas e sanitárias de abate;

IX- dispor, no estabelecimento de abate, de áreas distintas para a realização das diversas fases de processamento das carcaças durante o abate, contemplando entre outros, a escaldagem por imersão, depenagem, evisceração, utilizando-se de mesas fixas ou rolantes, dependendo da capacidade e a finalidade do estabelecimento, inspeção das carcaças e vísceras e os anexos do abate, bem como chuveiros ao final da área suja e final da linha de abate anteriormente ao resfriamento das carcaças, necessários ao bom andamento das operações tecnológicas e higiênicas sanitárias de abate;

X- dispor, de acordo com a classificação do estabelecimento, de instalações frigoríficas (câmaras para resfriamento, túneis de congelamento, câmara de estocagem e/ou antecâmaras);

XI- dispor, de acordo com a classificação do estabelecimento, de dependências tecnicamente necessárias para industrialização de produtos cárneos, proporcionais à capacidade do estabelecimento;

XII- dispor de equipamento completo e adequado, tais como plataforma, mesas, carros, caixas, estrados, pias, esterilizadores e outros, utilizados em quaisquer das fases do abate, recebimento e industrialização da matéria-prima e de preparo de produtos, em número suficiente e construído com material que permita fácil e perfeita higienização;

XIII- instalações exclusivas para o uso do Serviço de Inspeção Municipal, se necessário, com:

- Sala provida de mesa com gavetas, cadeiras e arquivos;
- Sanitários com instalações completas (vaso sanitário com tampa, suporte de papel higiênico, lixeira com tampa acionada por pedal, pia, saboneteira para sabão líquido, porta papel toalha), bancos e cabides.

XIV- o estabelecimento deve possuir um responsável técnico (Médico Veterinário) que deverá elaborar e fazer cumprir o manual de Boas Práticas de Fabricação e POPs;

XV- a administração do estabelecimento deverá proceder ao controle de pragas (roedores e insetos) por empresas cadastradas na Vigilância Sanitária e apresentar o comprovante ao núcleo de Inspeção, discriminando os produtos usados (princípios ativos, forma de apresentação dos produtos, prazo de validade da aplicação, grau de toxicidade, mapa de aplicação);

XVI- deverá ainda proceder à limpeza periódica dos reservatórios de água por empresas especializadas e apresentar o comprovante ao núcleo de Inspeção, constando o prazo de validade da operação;

XVII- a planta projeto de construção do matadouro frigorífico deverá ser elaborada por profissional capacitado, com experiência no setor e ser previamente apresentado ao núcleo de Inspeção para apreciação do corpo técnico do S.I.M. no caso de estabelecimentos ainda não construídos.

ANEXO 17

Condições básicas a serem atendidas na construção de instalações destinadas à produção de embutidos e espetinhos:

- I) ser instalada em terreno devidamente cercado;
- II) localizar-se em pontos distantes de fontes produtoras de odores de qualquer natureza;
- III) dispor de área suficiente para desenvolvimento das atividades de recepção de matéria-prima, estocagem de matéria-prima, produção, guarda de embalagens e condimentos, guarda de tripas, lavagem de utensílios, embalagem, estocagem do produto final e expedição, a critério do Serviço de Inspeção Municipal;

Observação: Se a estocagem de produtos ocorrer em freezers, deve haver equipamentos distintos para matéria-prima e para o produto final. Se for câmara fria, ela deve ser organizada de forma a separar matéria-prima e produto acabado. A capacidade da câmara fria deve ser suficiente ao atendimento diário e com circulação de ar para manter a mesma temperatura em todo ambiente. Os produtos devem estar organizados em prateleiras vazadas, guardando distanciamento das paredes, do teto e do piso. Os estrados dessa área devem ser lisos e de material lavável. A câmara fria ainda deve possuir, externamente, termômetro digital e de fácil leitura;

IV- dispor nos locais de acesso às dependências de manipulação de produtos comestíveis de barreira sanitária;

V- dispor de sanitários com instalações completas e em número proporcional ao de funcionários;

VI- dispor de vestiários para uso dos funcionários;

VII- dispor de dependências administrativas, refeitório e oficina preferencialmente separados do corpo da indústria;

VIII- dispor de local exclusivo para manter material de limpeza e higiene;

IX- dispor de luz natural e artificial nas dependências;

Observação: Devem ser observados os cuidados para evitar que os raios solares prejudiquem a natureza das atividades desenvolvidas. A iluminação deve ser do tipo “luz fria”, com lâmpadas protegidas adequadamente e com potência suficiente para bem iluminar toda a área de cada dependência;

X- possuir piso liso, impermeável, de cor clara, resistente à abrasão e corrosão, ligeiramente inclinado em direção às canaletas coletoras;

XI- ter esgoto com vazão adequada que possibilite imediato escoamento das águas servidas, dotados de ralos sifonados. As grelhas devem ser de alumínio ou plástico e as canaletas de fundo em ângulos arredondados;

XII- possuir paredes com pé direito formando preferencialmente ângulos arredondados entre si e com o piso e paredes impermeabilizados com cerâmica de cor clara assentadas com espaçamento mínimo ou outro material aprovado pelo S.I.M. - Serviço de Inspeção Municipal, de fácil higienização, com ângulos e cantos arredondados. Nos cômodos de armazenamento de matéria-prima, as paredes podem ser pintadas com tinta acrílica de cor clara;

XIII- possuir forro liso e impermeável;

XIV- possuir janelas e portas de metal inoxidável ou protegido contra corrosão. As janelas devem ter, preferencialmente, o parapeito chanfrado;

XV- possuir fiação elétrica embutida. O número de tomadas deve ser suficiente para evitar o uso de extensões;

XVI- dispor preferencialmente de equipamento de climatização de modo a manter a temperatura da área de produção e embalagem controlada;

XVII- dispor de ponto de água interna;

XVIII- dispor de lavatório de aço inoxidável ou cerâmica, acompanhado de dispositivos para sabão líquido (inodoro e neutro), sanitizante e porta papel toalha (folhas brancas de papel não reciclado) e de lixeira com tampa acionada por pedal;

XIX- possuir mesas em aço inoxidável, vidro ou pedras (exceto ardósia) para cortes e demais operações com tampos lisos, sem reentrâncias e/ou soldas aparentes;

XX- dispor de estrados com altura mínima de 10 (dez) cm, lisos e de fácil higienização para apoio das caixas de produtos cárneos na área de recepção de matéria-prima e área de produção ou utilizar caixas vazias abaixo das caixas contendo os produtos;

XXI- dispor de lixeiras acionadas por pedal;

XXII- dispor de recipientes fechados próprios para ossos descartados;

XXIII- ter potes de plástico branco, próprios para produtos alimentícios e prateleiras exclusivas para guarda de condimentos;

XXIV- ter armários exclusivos para guarda de embalagens e rótulos;

XXV- possuir caixas e bandejas em aço inoxidável ou de plástico branco próprio para produtos alimentícios em quantidade suficiente para atender as atividades desenvolvidas;

XXVI- para expedição, os produtos devem estar devidamente embalados, rotulados, lacrados e com temperatura igual ou inferior a 07°C (sete graus centígrados). O seu transporte, desde que sejam curtas as distâncias percorridas, deve ser em baús e/ou caixas isotérmicas revestidos de material não oxidável, impermeável e de fácil higienização. Para longas distâncias, os baús devem ser dotados de unidade de refrigeração;

XXVII- a administração do estabelecimento deverá proceder ao controle de pragas (roedores e insetos) por empresas cadastradas na Vigilância Sanitária e apresentar o comprovante ao núcleo de Inspeção, discriminando os produtos usados (princípios ativos, forma de apresentação dos produtos, prazo de validade da aplicação, grau de toxicidade, mapa de aplicação);

XXVIII- deverá ainda proceder à limpeza periódica dos reservatórios de água por empresas especializadas e apresentar o comprovante ao núcleo de Inspeção contando o prazo de validade da operação;

XXIX- a planta projeto de construção deverá ser elaborada por profissional capacitado, com experiência no setor e ser previamente apresentado ao núcleo de Inspeção para apreciação do corpo técnico do S.I.M. para estabelecimentos ainda não construídos;

XXX- o estabelecimento deve possuir um responsável técnico que deverá elaborar e fazer cumprir o manual de Boas Práticas de Fabricação e POPs.

ANEXO 18

Para aprovação de um estabelecimento de pescados e derivados deverão ser atendidas as seguintes condições básicas:

- I- localizar-se em pontos distantes de fontes produtoras de mau cheiro de qualquer natureza;
- II- ser instalado em centro de terreno, devidamente cercado, afastado dos limites das vias públicas no mínimo 05 (cinco) metros e dispor da área de circulação interna que permita a livre movimentação dos veículos de transporte;
- III- dispor de luz natural e artificial, ventilação e exaustão suficientes em todas as dependências;
- IV- possuir pisos de material impermeável, resistentes à abrasão e corrosão, ligeiramente inclinados, para facilitar a colheita e o escoamento das águas residuais, de cor clara e fácil higienização;
- V- ter paredes lisas, impermeabilizadas com cerâmica de cor clara ou outro material aprovado pelo S.I.M. - Serviço de Inspeção Municipal, de fácil higienização, com ângulos e cantos arredondados;
- VI- possuir forro liso e impermeável;
- VII- possuir nas dependências de elaboração de produtos comestíveis forro de material resistente a umidade e a vapores, construído de modo a evitar o acúmulo de sujeira e contaminação, com perfeita vedação à entrada de poeira, insetos, pássaros e outras pragas;
- VIII- dispor de dependências e instalações mínimas para recebimento, industrialização, embalagem, depósitos e expedição de produtos comestíveis, isoladas totalmente por paredes das áreas destinadas ao preparo de produtos não comestíveis;

IX- dispor de dependências administrativas, refeitório e oficina preferencialmente separados do corpo do estabelecimento;

X- dispor de local exclusivo para manter material de limpeza e higiene;

XI- dispor de local exclusivo para manter ingrediente e embalagens;

XII- dispor de rede de abastecimento público de água para atender, suficientemente, às necessidades do trabalho industrial e às dependências sanitárias e se for captação própria, de instalações para tratamento de água;

XIII- dispor de água fria abundante, de produção de vapor e água quente em todas as dependências de manipulação e preparo, não só de produtos, como de subprodutos não comestíveis;

XIV- dispor de rede de esgoto em todas as dependências, que evite o refluxo de odores e a entrada de roedores e outros animais, ligada a tubos coletores, e estes, ao sistema geral de escoamento, dotada de canalização e de instalações para retenção de gorduras, resíduos e corpos flutuantes, com desaguadouro final em curso de água caudaloso e perene ou em fossa séptica (atender legislação ambiental);

XV- dispor de instalações sanitárias adequadamente instaladas, de dimensões e em número proporcional ao pessoal;

XVI- dispor de vestiários para uso dos funcionários;

XVII- dispor, nos locais de acesso às dependências de manipulação de produtos comestíveis, de bloqueio sanitário;

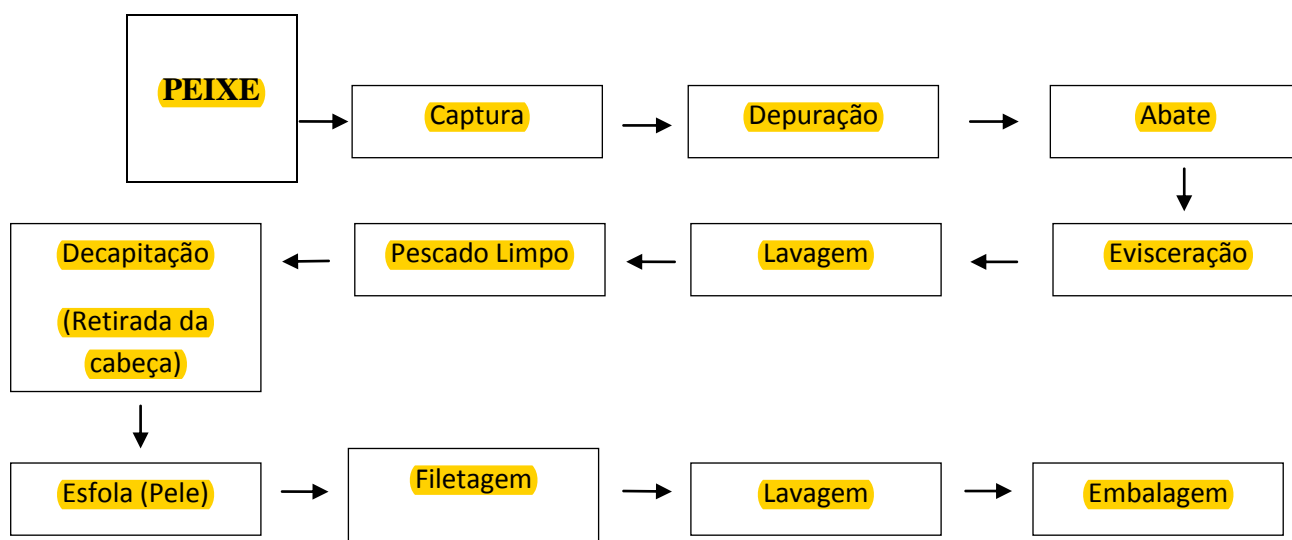
XVIII- dispor, a critério do S.I.M., de equipamento gerador de vapor e/ou água quente com capacidade para as necessidades do estabelecimento, bem como sua distribuição em todas as dependências de abate, manipulação e industrialização;

XIX- os veículos de transporte dos produtos deverão possuir carrocerias revestidas de material não oxidável, impermeável, de fácil higienização, dotados de unidade de refrigeração.

Tratando-se ainda de estabelecimento de pescados e derivados, devem ser atendidas também as seguintes condições:

I- dispor de dependências, instalações e equipamentos para a recepção, seleção, inspeção, industrialização e expedição do pescado, compatíveis com suas finalidades;

FLUXOGRAMA DO PROCESSO DE PRODUÇÃO DE PESCADO LIMPO



a) CAPTURA E DEPURAÇÃO

A captura do peixe deve ser feita de forma que ele não lute ou agonize, provocando uma decomposição mais acelerada do pescado final. Os animais devem ser selecionados pelo tamanho e pelo estado de saúde.

A depuração é uma técnica capaz de eliminar os sabores e odores desagradáveis do peixe, consistindo em transportar os animais para tanques que recebem fluxo contínuo de água limpa. O animal passa no mínimo 02 (dois) e no máximo 10 (dez) dias nesse tanque; os peixes

ficam sem ração durante esse tempo, porém deve-se cuidar para não prejudicar os animais, fazendo-os perderem peso por falta de alimento.

b) ABATE, EVISCERAÇÃO E LAVAGEM

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. Retiram-se então as escamas do pescado com o uso de facas ou lâminas próprias para a tarefa e removem-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 a comercialização ou seguir para o processo de filetagem.

c) DECAPITAÇÃO, ESFOLA E FILETAGEM

Para fazer a filetagem, deve-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 alicate 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.

II- possuir instalações para fabrico e armazenagem do gelo, podendo essa exigência ser dispensada somente em regiões onde exista facilidade para aquisição de gelo de comprovada qualidade sanitária;

III- dispor de separação física adequada entre as áreas de recebimento da matéria-prima e aquelas destinadas à manipulação e acondicionamento dos produtos finais;

IV- dispor de equipamento adequado à hipercloração da água de lavagem do pescado e da limpeza e higienização das instalações, equipamentos e utensílios;

V- dispor de instalações e equipamentos adequados à colheita e ao transporte de resíduos de pescado, resultantes do processamento industrial para o exterior das áreas de manipulação de comestíveis;

VI- dispor de instalações e equipamentos para o aproveitamento adequado dos resíduos de pescado, resultantes do processamento industrial, visando a sua transformação em subprodutos não comestíveis podendo, em casos especiais, ser dispensada essa exigência, permitindo-se o encaminhamento dos resíduos de pescado aos estabelecimentos dotados de instalações e equipamentos próprios para esta finalidade, cujo transporte deverá ser realizado em veículos adequados;

VII- dispor, conforme o caso, de câmara de espera para o armazenamento do excesso de pescado fresco, que não possa ser manipulado ou comercializado de imediato;

VIII- dispor de equipamento adequado à lavagem e higienização de caixas, recipientes, grelhas, bandeja e outros utensílios usados para acondicionamento, depósito e transporte de pescado e seus produtos;

IX- dispor, nos estabelecimentos que elaboram produtos congelados, de instalações frigoríficas para congelamento e estocagem do produto final;

X- condições específicas serão estabelecidas em requisitos complementares, dependendo das características intrínsecas da matéria-prima e do tipo de produto a ser elaborado;

XI- a Inspeção Sanitária do pescado baseia-se:

- Na determinação do estado de frescor;
- Na eliminação de qualquer material suspeito ou repugnante;
- Na realização de exames complementares, representados principalmente por testes bioquímicos de avaliação.

XII- apresentar documentos comprobatórios de sanidade e origem da matéria-prima;

XIII- instalações exclusivas para o uso do serviço de Inspeção Municipal, quando necessário, com:

- Sala provida de mesa com gavetas, cadeiras e arquivos;
- Sanitários com instalações completas (vaso sanitário com tampa, suporte de papel higiênico, lixeira com tampa acionada por pedal, pia, saboneteira para sabão líquido, porta papel toalha), bancos e cabides.

XIV- o estabelecimento deve possuir um responsável técnico (Médico Veterinário), que deverá elaborar e fazer cumprir o manual de Boas Práticas de Fabricação e POPs;

XV- a administração do estabelecimento deverá proceder ao controle de pragas (roedores e insetos) por empresas cadastradas na Vigilância Sanitária e apresentar o comprovante ao núcleo de Inspeção, discriminando os produtos usados (princípios ativos, forma de apresentação dos produtos, prazo de validade da aplicação, grau de toxicidade, mapa de aplicação);

XVI- deverá ainda proceder à limpeza periódica dos reservatórios de água por empresas especializadas e apresentar o comprovante ao núcleo de Inspeção, constando o prazo de validade da operação;

XVII- a planta projeto de construção deverá ser elaborada por profissional capacitado, com experiência no setor e ser previamente apresentado ao núcleo de Inspeção para apreciação do corpo técnico do S.I.M., nos casos de estabelecimentos ainda não construídos.

ANEXO 19

Condições básicas a serem atendidas na construção de instalações destinadas ao fracionamento e embalagem de frios:

I- ser instalada em terreno devidamente cercado. Em se tratando de hiper ou supermercados, ser instalada isolada da área comercial e dispor de área de circulação devidamente pavimentada e que permita a livre movimentação de veículos de transporte;

II- localizar-se em pontos distantes de fontes produtoras de odores de qualquer natureza;

III- dispor de área suficiente para desenvolvimento das atividades de recepção e estocagem de matéria-prima; fatiamento e embalagem; depósito de embalagem e rótulos; estocagem do produto final e expedição. Tais dependências e instalações devem estar dispostas de modo a obedecer ao correto fluxograma de operações;

Observação: Se a estocagem de produtos ocorrer em freezers, deve haver equipamentos distintos para matéria-prima e para o produto final. Se for câmara fria, ela deve ser organizada de forma a separar matéria-prima e produto acabado. A capacidade da câmara fria deve ser suficiente ao atendimento diário e com circulação de ar para manter a mesma temperatura em todo ambiente. Os produtos devem estar organizados em prateleiras vazadas, guardando distanciamento das paredes, do teto e do piso. Os estrados dessa área devem ser lisos e de material lavável. A câmara fria ainda deve possuir, externamente, termômetro digital e de fácil leitura;

IV- dispor, nos locais de acesso às dependências de manipulação de produtos comestíveis, de barreira sanitária;

V- dispor de sanitários com instalações completas e em número proporcional ao de funcionários;

VI- dispor de vestiários para uso dos funcionários;

VII- dispor de dependências administrativas, refeitório e oficina preferencialmente separados do corpo da indústria;

VIII- dispor de local para manter o material de limpeza e higiene;

IX- dispor de luz natural e artificial em todas as dependências;

Observação: Devem ser observados os cuidados para evitar que os raios solares prejudiquem a natureza das atividades desenvolvidas. A iluminação deve ser do tipo “luz fria”, com lâmpadas protegidas adequadamente e com potência suficiente para bem iluminar toda a área de cada dependência;

X- possuir piso liso, impermeável, de cor clara, resistente à abrasão e corrosão, ligeiramente inclinado em direção às canaletas coletoras;

XI- ter esgoto com vazão adequada que possibilite imediato escoamento das águas servidas, dotados de ralos sifonados. As grelhas devem ser de alumínio ou plástico e as canaletas de fundo em ângulos arredondados;

XII- possuir paredes formando ângulos arredondados entre si e com o piso e impermeabilizadas com cerâmicas de cor clara assentadas com espaçamento mínimo, ou outro material aprovado pelo S.I.M - Serviço de Inspeção Municipal, de fácil higienização, com ângulos e cantos arredondados;

XIII- possuir forro liso e impermeável;

XIV- possuir janelas e portas de metal inoxidável ou protegido contra corrosão;

XV- possuir fiação elétrica embutida. O número de tomadas deve ser suficiente para evitar o uso de extensões;

XVI- dispor preferencialmente de equipamento de climatização, de modo a manter a temperatura da área de produção e embalagem no máximo a 12°C (doze graus centígrados);

XVII- dispor de ponto de água interna;

XVIII- dispor de lavatório de aço inoxidável ou cerâmica, com torneira de acionamento automático, acompanhado de dispositivos para sabão líquido (inodoro e neutro), sanitizantes e porta papel toalha (folhas brancas de papel não reciclado) e de lixeira com tampa acionada por pedal;

XIX- possuir mesas em aço inoxidável, pedras (exceto ardósia), ou vidro, com tampos lisos, sem reentrâncias e/ou soldas aparentes;

XX- dispor interna e externamente de lixeiras com tampas. A lixeira interna deve ter tampa acionada por pedal;

XXI- ter armários exclusivos para guarda de embalagens;

XXII- possuir fatiador em aço inoxidável;

XXIII- possuir balança digital;

XXIV- para expedição, os frios devem estar devidamente embalados, rotulados, lacrados e com temperatura igual ou inferior a 7°C (sete graus centígrados). O seu transporte, desde que sejam curtas as distâncias percorridas, deve ser em baús e/ou caixas isotérmicas revestidos de material não oxidável, impermeável e de fácil higienização. Para longas distâncias, os baús devem ser dotados de unidade de refrigeração;

XXV- a administração do estabelecimento deverá proceder ao controle de pragas (roedores e insetos) por empresas cadastradas na Vigilância Sanitária e apresentar o comprovante ao núcleo de Inspeção, discriminando os produtos usados (princípios ativos, forma de apresentação dos produtos, prazo de validade da aplicação, grau de toxicidade, mapa de aplicação);

XXVI- deverá ainda proceder à limpeza periódica dos reservatórios de água por empresas especializadas e apresentar o comprovante ao núcleo de Inspeção, constando o prazo de validade da operação;

XXVII- a planta projeto de construção deverá ser elaborada por profissional capacitado, com experiência no setor e ser previamente apresentado ao núcleo de Inspeção para apreciação do corpo técnico do S.I.M. para estabelecimentos ainda não construídos;

XXVIII- o estabelecimento deve possuir um responsável técnico que deverá elaborar e fazer cumprir o manual de Boas Práticas de Fabricação e POPs.

ANEXO 20

Para aprovação de um estabelecimento de leite e derivados, deverão ser atendidas as seguintes condições básicas:

Cuidados com a matéria-prima (leite): Para a obtenção do leite cru destinado à fabricação de queijos, são necessários os seguintes cuidados:

a- sanidade do rebanho: deverá ser atestada por Médico Veterinário, sempre que requisitado pelo Serviço de Inspeção Municipal.

b- vacinação contra febre aftosa e raiva.

c- controle de parasitoses, mastites, brucelose e tuberculose.

d- é proibido para fabricação de queijo o uso de leite de vacas:

– em fase colostrai;

– com resultado positivo de doenças infectocontagiosas (zoonoses);

– em tratamento com drogas veterinárias passíveis de eliminação pelo leite ou que já terminado o tratamento, mas sem ter completado o período de carência.

e- higiene na obtenção do leite:

– os currais devem possuir piso e cobertura;

– as tetas devem ser previamente lavadas com água corrente e secadas com toalhas descartáveis (papel de folhas brancas e não reciclado);

– os primeiros jatos de leite devem ser descartados em caneca de fundo escuro, para detecção de mastite;

– as tetas devem ser desinfetadas com produtos apropriados, imediatamente após a ordenha;

– o leite obtido deve ser filtrado em coador de 10-15 (dez a quinze) meshes, de aço inoxidável ou de plástico atóxico (proibido o uso de panos).

f- transporte:

– o leite cru não refrigerado deverá ser transportado em vasilhame adequado e entregue no estabelecimento até 5 horas após a ordenha.

Outras exigências necessárias para a construção de instalações de produção de leite e derivados:

I- localizar-se em pontos distantes de fontes produtoras de mau cheiro de qualquer natureza;

II- ser instalado terreno devidamente cercado e dispor da área de circulação interna que permita a movimentação dos veículos de transporte;

III- dependências com instalações e áreas suficientes para bem executar as atividades de ordem tecnológica, específicas e atender ao fluxograma de produção, recepção de matéria-prima, industrialização, embalagem, conservação e expedição do produto final, a juízo do S.I.M.;

IV- dispor de luz natural e artificial, ventilação e exaustão suficientes em todas as dependências;

V- possuir pisos de material impermeável, de cor clara, resistente à abrasão e corrosão, ligeiramente inclinados em direção às canaletas de modo a facilitar a colheita e o escoamento das águas residuais e de fácil higienização;

VI- ter paredes lisas impermeabilizadas a uma altura mínima de 02 (dois) metros, com cerâmica de cor clara, de fácil higienização, formando ângulos arredondados entre si e com o piso ou outro material aprovado pelo S.I.M - Serviço de Inspeção Municipal, de fácil higienização, com ângulos e cantos arredondados;

VII- possuir nas dependências forro de material resistente à umidade e aos vapores, construído de modo a evitar o acúmulo de sujeira e contaminação, com perfeita vedação à entrada de poeira, insetos, pássaros e outras pragas;

VIII- dispor de dependências administrativas, refeitório e oficina preferencialmente separados do corpo do estabelecimento;

IX- dispor de local para manter ingredientes e embalagens e para material de limpeza e higiene;

X- dispor de rede de abastecimento público de água para atender, suficientemente, às necessidades do estabelecimento e às dependências sanitárias, e se for captação própria, de instalações para tratamento de água;

XI- dispor de água abundante, em todas as dependências de manipulação da queijaria;

XII- dispor de rede de esgoto com diâmetro adequado, que possibilite a imediata vazão das águas residuais, dotado de ralos sifonados à prova de refluxo de odores e à entrada de roedores e outros animais, em número suficiente, com desaguadouro final atendendo a legislação ambiental;

XIII- dispor de instalações sanitárias adequadamente instaladas, de dimensões e em número proporcional ao pessoal;

XIV- dispor de vestiários para uso dos funcionários;

XV- dispor, nos locais de acesso às dependências de manipulação de produtos comestíveis, de barreira sanitária;

XVI- possuir dependências ou local próprio para higienização de vasilhames;

XVII- dispor de cobertura nos locais de carregamento e descarregamento;

XVIII- ter dependências para recebimento da matéria-prima (leite);

XIX- possuir equipamento para pasteurização;

XX- instalações exclusivas para o uso do Serviço de Inspeção Municipal, quando necessário, com:

- Sala provida de mesa com gavetas, cadeiras e arquivos;
- Sanitários com instalações completas (vaso sanitário com tampa, suporte de papel higiênico, lixeira com tampa acionada por pedal, pia, saboneteira para sabão líquido, porta papel toalha), bancos e cabides;

XXI- a administração do estabelecimento deverá proceder ao controle de pragas (roedores e insetos) por empresas cadastradas na Vigilância Sanitária e apresentar o comprovante ao núcleo de Inspeção, discriminando os produtos usados (princípios ativos, forma de apresentação dos produtos, prazo de validade da aplicação, grau de toxicidade, mapa de aplicação);

XXII- deverá ainda proceder à limpeza periódica dos reservatórios de água por empresas especializadas e apresentar o comprovante ao núcleo de Inspeção, constando o prazo de validade da operação;

XXIII- a planta projeto de construção da queijaria deverá ser elaborada por profissional capacitado, com experiência no setor e ser previamente apresentado ao núcleo de Inspeção para apreciação do corpo técnico do S.I.M. no caso de estabelecimento ainda não construído;

XXIV- é facultado aos pequenos produtores de queijo possuírem um responsável técnico que deverá elaborar e fazer cumprir manual de Boas Práticas de Fabricação e POPs.

ANEXO 21

Condições básicas a serem atendidas na construção de instalações destinadas à classificação e embalagem de ovos:

I- ser instalada em terreno devidamente cercado e dispor de área de circulação interna devidamente pavimentada e que permita a livre movimentação dos veículos de transporte;

II- localizar em pontos distantes de fontes produtoras de odores de qualquer natureza;

III- dispor de instalações compatíveis com as atividades desenvolvidas para recepção, classificação/embalagem, depósito/expedição do produto final e depósito de embalagens e rótulos. Tais dependências e instalações devem estar dispostas de modo a obedecer ao correto fluxograma das operações;

IV- dispor de dependências exclusivas para o uso do Serviço de Inspeção, quando necessário:

- Sala provida de mesa com gavetas, cadeiras e arquivo;
- Sanitário com instalações completas (vaso sanitário com tampa, suporte para papel higiênico, pia, dispositivo para sabão líquido, porta papel toalha, lixeira com tampa acionada por pedal), bancos e cabides.

V- dispor de sanitários com instalações completas e em número proporcional ao de funcionários;

VI- dispor de vestiários para uso dos funcionários;

VII- dispor de dependências administrativas, refeitório e oficina preferencialmente separados do corpo do estabelecimento;

VIII- dispor de local para material de limpeza e higiene;

IX- dispor de luz natural e artificial em todas as dependências;

Observação: Devem ser observados os cuidados para evitar que os raios solares prejudiquem a natureza da atividade desenvolvida. A iluminação artificial deve ser do tipo "luz fria", com lâmpadas protegidas adequadamente e com potência suficiente para bem iluminar toda a área de cada dependência;

X- possuir piso de material impermeável, resistente à abrasão e corrosão, de cor clara e de fácil higienização;

XI- ter paredes impermeabilizadas com cerâmica de cor clara até 02 (dois) metros de altura, formando ângulos arredondados entre si e com o piso, ou outro material aprovado pelo S.I.M., de fácil higienização, com ângulos e cantos arredondados;

XII- possuir forro liso e impermeável;

XIII- janelas de material metálico protegido contra corrosão, com inclinação de 45°, providas de telas milimétricas e removíveis para proteção contra insetos e ainda providas de vidros para proporcionarem perfeita vedação à entrada de poeira nos meses de estiagem;

XIV- as portas de acesso à área de recepção e a de expedição devem oferecer perfeita vedação à entrada de roedores;

XV- possuir fiação elétrica embutida ou protegida por tubos;

XVI- dispor de ventilação suficiente em todas as dependências;

XVII- dispor de pontos de água, interna e externamente. No ponto de água externo, a torneira deve ser provida de mangueira e suporte;

XXVIII- dispor, na sala de classificação/embalagem, de lavatório de mãos acompanhado de dispositivos para sabão líquido (inodoro e neutro), sanitizante, papel toalha (folhas brancas de papel não reciclado) e de lixeira com tampa acionada por pedal;

XIX- dispor de mesas em aço inoxidável, vidro ou pedras (exceto ardósia), sem saliências e reentrâncias ou de pedra lisa para classificação e embalagem;

XX- dispor de lixeira com tampa acionada por pedal para descarte de ovos;

XXI- dispor de equipamento para classificação e embalagem de ovos em perfeito estado de conservação e funcionamento;

XXII- dispor, no depósito de embalagens, de estrados plásticos, com altura mínima de 10 (dez) cm, lisos e de fácil limpeza, para apoio das embalagens de papelão e prateleiras para embalagens tipo estojo e rótulos;

Observação: As pilhas de embalagens devem ficar dispostas, no mínimo, a 60 (sessenta) cm das paredes.

XXIII- dispor de local adequado para embalagens descartadas, distante do corpo do estabelecimento;

XXIV- dispor de lixeira grande com tampa na área externa;

XXV- é necessário apresentar previamente ao núcleo de Inspeção, para apreciação e aprovação pelo corpo técnico do S.I.M, a planta projeto assinada por profissional capacitado;

XXVI- o estabelecimento deve possuir um responsável técnico que deverá elaborar e fazer cumprir o manual de Boas Práticas de Fabricação e POPs;

XXVII- proceder ao controle de pragas (insetos e roedores) por empresas cadastradas na Vigilância Sanitária e apresentar o comprovante ao núcleo de Inspeção, discriminando os

produtos usados (princípios ativos, forma de apresentação dos produtos, prazos de validade da aplicação, grau de toxicidade, mapa de aplicação, etc);

XXVIII- proceder à limpeza periódica dos reservatórios de água e apresentar o comprovante ao núcleo de Inspeção, contando o prazo de validade da operação.

ANEXO 22

Requisitos básicos para produção de mel e seus derivados:

I- localizar-se em pontos distantes de fontes produtoras de odores de qualquer natureza;

II- possuir fonte de água potável, em quantidade compatível com a demanda do apiário (casa de mel ou estabelecimento produtor de mel e derivados), protegida adequadamente para evitar qualquer tipo de contaminação;

III- possuir pisos de material impermeável, com cerâmica de cor clara ou cimento liso queimado, resistente à abrasão e corrosão, ligeiramente inclinados de modo a facilitar a colheita e o escoamento das águas e fácil higienização. Os sistemas de escoamento das águas servidas e outros resíduos devem ser compatíveis com a preservação do meio ambiente;

IV- possuir paredes lisas, impermeabilizadas a uma altura mínima de 02 (dois) metros, com cerâmica branca, que permitam fácil higienização, de preferência formando ângulos arredondados entre si e com o piso;

V- possuir nas dependências, forros de material resistente à umidade e aos vapores, construído de modo a evitar o acúmulo de sujeira e contaminação, com perfeita vedação à entrada de poeira, insetos, pássaros e outras pragas;

VI- possuir portas e janelas providas de proteção contra insetos e que permitam boa aeração;

VII- possuir instalações sanitárias e vestiários proporcionais ao número de pessoas envolvidas no trabalho;

VIII- possuir equipamentos e recursos essenciais ao seu funcionamento, destacando-se centrífuga, desoperculadores, tanques ou mesas para desoperculação e decantadores, previstos conforme a capacidade de produção dos apiários, de modo que o mel não fique tempo inferior a 72 (setenta e duas) horas em decantação. Os equipamentos previstos neste item, bem como qualquer outro equipamento ou utensílio destinado a entrar em contato com produto destinado à alimentação humana, deverá ser construído em aço inoxidável ou material similar, aprovado pelo Serviço de Inspeção Municipal;

IX- possuir instalação elétrica embutida. O número de tomadas deve ser em número suficiente, para evitar o uso de extensões;

X- dispor, nos locais de acesso às dependências de manipulação de produtos comestíveis, de barreira sanitária;

XI- dispor de sistema de água sob pressão e provimento de água quente ou produto aprovado pela inspeção sanitária para desinfetar instalações, equipamentos, utensílios e vasilhames;

XII- dispor de pontos de água interna e externamente, com mangueiras acompanhadas de suportes identificados para cada área por meio de cores distintas;

XIII- dispor de locais com áreas compatíveis com as atividades desenvolvidas para a recepção da matéria-prima, armazenamento de embalagens, rótulos e outros materiais, bem como as operações de extração, filtração, decantação, embalagem e classificação do produto;

XIV- dispor de vestiários providos de armários para uniformes apropriados para execução dos trabalhos;

XV- dispor de depósitos exclusivos para material de limpeza e higiene;

XVI- dispor interna e externamente de lixeiras com tampa. As lixeiras internas deverão ter tampas acionadas por pedal;

XVII- o apiário, casa de mel ou estabelecimento produtor de mel e seus derivados deverá ser registrado no S.I.M. em nome do apicultor, que poderá processar apenas o mel de produção própria;

XVIII- o apiário, casa de mel ou estabelecimento produtor de mel e seus derivados, registrados em nome de instituição representativa da categoria, poderá processar apenas o mel oriundo da produção dos respectivos associados;

XIX- as embalagens e rótulos do mel produzido por pessoa física ou por instituição representativa deverão conter todas as informações preconizadas pelo Código de Defesa do Consumidor e ser registrado no S.I.M.;

XX- a planta projeto de construção do apiário, casa de mel ou estabelecimento produtor de mel e derivados, deverá ser elaborado por profissional capacitado, com experiência no setor e ser previamente apresentado ao núcleo de Inspeção para apreciação do corpo técnico do S.I.M., para estabelecimentos ainda não construídos;

XXI- o estabelecimento deve possuir um responsável técnico que deverá elaborar e fazer cumprir o manual de Boas Práticas de Fabricação e POPs.

ANEXO 23

Condições básicas a serem atendidas na construção de instalações destinadas à produção de pururucas:

I- ser instalada em terreno devidamente cercado e dispor de área de circulação interna devidamente pavimentada e que permita a livre movimentação de veículos de transporte;

II- localizar em pontos distantes de fontes produtoras de odores de qualquer natureza;

III- dispor de locais com áreas compatíveis às atividades desenvolvidas para recepção de matéria-prima; estocagem de matéria-prima; toalete e cortes; secagem (estufas); fritura; depósito de sal, óleo e embalagens; lavagem de utensílios; depósito de utensílios limpos; embalagem; estocagem do produto final e expedição. Tais dependências e instalações devem estar dispostas de modo a obedecer ao correto fluxograma de operações;

IV- dispor, nos locais de acesso às dependências de manipulação de produtos comestíveis, de barreira sanitária;

V- dispor de dependências exclusivas para o uso do Serviço de Inspeção, quando necessário:

- Sala provida de mesa com gavetas, cadeiras e arquivo;
- Sanitário com instalações completas (vaso sanitário com tampa, suporte para papel higiênico, pia, dispositivo para sabão líquido, porta papel toalha, lixeira com tampa acionada por pedal), bancos e cabides.

VI- dispor de sanitários com instalações completas e em número proporcional ao de funcionários;

VII- dispor de vestiários para uso dos funcionários;

VIII- dispor de dependências administrativas, refeitório e oficina preferencialmente separados do corpo da indústria;

IX- dispor de local para material de limpeza e higiene;

X- dispor de luz natural e artificial em todas as dependências;

Observação: Devem ser observados os cuidados para evitar que os raios solares prejudiquem a natureza das atividades desenvolvidas. A iluminação deve ser do tipo “luz fria”, com lâmpadas protegidas adequadamente e com potência suficiente para bem iluminar toda a área de cada dependência;

XI- possuir piso liso, impermeável, de cor clara, resistente à abrasão e corrosão, ligeiramente inclinado em direção às canaletas coletoras;

XII- ter esgoto com vazão adequada que possibilite imediato escoamento das águas servidas, dotados de ralos sifonados. As grelhas devem ser de alumínio ou plástico e as canaletas de fundo em ângulos arredondados;

XIII- possuir paredes impermeabilizadas com cerâmicas de cor clara a uma altura mínima de 02 (dois) metros, assentadas com espaçamento mínimo; ou outro material aprovado pelo S.I.M - Serviço de Inspeção Municipal, de fácil higienização, com ângulos e cantos arredondados;

XIV- possuir forro liso e impermeável;

XV- possuir janelas e portas de metal inoxidável ou protegido contra corrosão. As janelas devem ser sem parapeito ou com inclinação e providas de telas milimétricas e removíveis;

XVI- possuir fiação elétrica embutida, sendo que o número de tomadas deve ser suficiente para evitar o uso de extensões;

XXVII- dispor de exaustores na área de fritura, em número e tamanho para atender à produção;

XXVIII- dispor de ponto de água interna e externamente;

XXIX- dispor de lavatório de aço inoxidável ou cerâmica, acompanhado de dispositivos para sabão líquido (inodoro e neutro), sanitizante e porta papel toalha (folhas brancas de papel não reciclado) e de lixeira com tampa acionada por pedal;

XX- dispor de esterilizadores em aço inoxidável com água a 85°C (oitenta e cinco graus centígrados) e constantemente renovável. O esterilizador deve situar-se próximo ao lavatório e mesas de manipulação;

XXI- possuir mesas em aço inoxidável, vidro ou pedras (exceto ardósia) para cortes e demais operações com tampos lisos, sem reentrâncias e/ou soldas aparentes;

XXII- possuir varais de aço inoxidável para gotejamento;

XXIII- dispor de estrados com altura mínima de 10 (dez) cm, lisos e de fácil higienização para apoio das caixas de pele na área de recepção de matéria-prima e área de produção;

XXIV- dispor interna e externamente de lixeiras com tampas. A lixeira interna deve ter tampa acionada por pedal;

XXV- ter armários exclusivos para guarda de embalagens;

XXVI- ter tanque para lavagem de utensílios em aço inoxidável, com todos os ângulos arredondados;

XXVII- ter prateleiras vazadas de metal não oxidável para guarda dos utensílios limpos;

XXVIII- possuir caixas e bandejas em aço inoxidável ou de plástico branco próprio para produtos alimentícios, em quantidade suficiente para atender às atividades desenvolvidas;

XXIX- possuir tabuleiros de material próprio para produtos alimentícios e resistentes a altas temperaturas, em quantidade suficiente para atender as atividades de secagem;

XXX- possuir bombona plástica de cor clara, boca larga, com tampa e destinada ao acondicionamento de sal;

XXXI- para expedição, as pururucas devem estar devidamente embaladas, rotuladas e lacradas;

XXXII- a administração do estabelecimento deverá proceder ao controle de pragas (roedores e insetos) por empresas cadastradas na Vigilância Sanitária e apresentar o comprovante ao núcleo de Inspeção, discriminando os produtos usados (princípios ativos, forma de apresentação dos produtos, prazo de validade da aplicação, grau de toxicidade, mapa de aplicação);

XXXIII- deverá ainda proceder à limpeza periódica dos reservatórios de água por empresas especializadas e apresentar o comprovante ao núcleo de Inspeção, constando o prazo de validade da operação;

XXXIV- a planta projeto de construção deverá ser elaborada por profissional capacitado, com experiência no setor e ser previamente apresentado ao núcleo de Inspeção para apreciação do corpo técnico do S.I.M., para estabelecimentos ainda não construídos;

XXXV- o estabelecimento deve possuir um responsável técnico que deverá elaborar e fazer cumprir o manual de Boas Práticas de Fabricação e POPs.

ANEXO 24

Condições básicas a serem atendidas na construção de instalações destinadas à produção de tripas:

I- ser instalada em terreno devidamente cercado e dispor de área de circulação interna devidamente pavimentada;

II- localizar em pontos distantes de fontes produtoras de odores de qualquer natureza;

III- dispor de locais com áreas compatíveis às atividades desenvolvidas para recepção/estocagem de tripas úmidas, fracionamento/ressalga/embalagem, depósito de embalagem e sal, lavagem/guarda de utensílios, estocagem/expedição de produto final.

Os estabelecimentos que ainda realizarem lavagem das tripas deverão dispor de dependência para lavagem e secagem das mesmas, situadas entre a área de recepção/estocagem de tripas úmidas e área de ressalga/embalagem. Esta área deverá ser cercada, por todos os lados, por tela metálica milimétrica e provida de varais de aço inoxidável. Todas as dependências e instalações devem estar dispostas de modo a obedecer ao correto fluxograma de operações;

IV- dispor, nos locais de acesso às dependências de manipulação, de barreira sanitária: lavatórios para higienização das mãos e botas, lavador de avental dos operários e dispositivos para detergentes e sanitizantes, porta-papel toalha e lixeira com tampa acionada a pedal;

V- dispor de dependências exclusivas para o uso do Serviço de Inspeção, quando necessário:

- Sala provida de mesa com gavetas, cadeiras e arquivo;
- Sanitário com instalações completas (vaso sanitário com tampa, suporte para papel higiênico, pia, dispositivo para sabão líquido, porta papel toalha, lixeira com tampa acionada por pedal), bancos e cabides.

VI- dispor de sanitários com instalações completas e em número proporcional ao de funcionários;

VII- dispor de vestiários para uso dos funcionários;

VIII- dispor de dependências administrativas, refeitório e oficina, preferencialmente separados do corpo da indústria;

IX- dispor de local para material de limpeza e higiene;

X- dispor de luz natural e artificial em todas as dependências. Devem ser observados os cuidados para evitar que os raios solares prejudiquem a natureza das atividades desenvolvidas. A iluminação deve ser do tipo “luz fria”, com lâmpadas protegidas adequadamente e com potência suficiente para bem iluminar toda a área de cada dependência;

XI- possuir piso liso, impermeável, de cor clara, resistente à abrasão e corrosão, ligeiramente inclinado em direção às canaletas coletoras em todas as dependências;

XII- ter esgoto com vazão adequada que possibilite imediato escoamento das águas servidas, dotados de ralos sifonados. As grelhas devem ser de alumínio ou plástico e as canaletas de fundo em ângulos arredondados;

XIII- possuir paredes impermeabilizadas com cerâmica de cor clara, assentadas com altura mínima de 02 (dois) metros e espaçamento mínimo; ou outro material aprovado pelo S.I.M. - Serviço de Inspeção Municipal, de fácil higienização, com ângulos e cantos arredondados;

XIV- possuir janelas e portas de metal inoxidável ou protegido contra corrosão. As janelas devem ser sem parapeito ou com inclinação e providas de telas milimétricas;

XV- possuir fiação elétrica embutida, sendo que o número de tomadas deve ser suficiente para evitar o uso de extensões;

XVI- dispor de exaustores (a critério do S.I.M.);

XVII- dispor de pontos de água interna e externamente com mangueiras acompanhadas de suportes;

XVIII- dispor de lavatório de aço inoxidável ou cerâmica, acompanhado de dispositivos para sabão líquido (inodoro e neutro), sanitizantes e porta papel toalha (folhas brancas de papel não reciclado) e de lixeira com tampa acionada por pedal;

XIX- possuir mesas em aço inoxidável, vidro ou pedras (exceto ardósia), com tampos lisos, sem reentrâncias e/ou soldas aparentes;

XX- dispor de estrados com altura mínima de 10 (dez) cm, lisos e de fácil higienização para apoio das caixas, bombonas de tripas e recipientes de sal;

XXI- dispor de lixeiras com tampas interna e externamente. A lixeira interna deve ter tampa acionada por pedal;

XXII- ter armários exclusivos para guarda de embalagens e rótulos;

XXIII- ter tanque para lavagem de utensílios em aço inoxidável, com todos os ângulos arredondados;

XXIV- ter prateleiras para guarda dos utensílios limpos;

XXV- possuir caixas e bandejas em aço inoxidável ou de plástico branco próprio para produtos alimentícios, em quantidade suficiente para atender às atividades desenvolvidas;

XXVI- para expedição, as tripas devem estar devidamente embaladas, rotuladas e lacradas;

XXVII- a administração do estabelecimento deverá proceder ao controle de pragas (roedores e insetos) por empresas cadastradas na Vigilância Sanitária e apresentar o comprovante ao

núcleo de Inspeção, discriminando os produtos usados (princípios ativos, forma de apresentação dos produtos, prazo de validade da aplicação, grau de toxicidade, mapa de aplicação);

XXVIII- deverá ainda proceder à limpeza periódica dos reservatórios de água por empresas especializadas e apresentar o comprovante ao núcleo de Inspeção, contando o prazo de validade da operação;

XXIX- a planta projeto de construção deverá ser elaborada por profissional capacitado, com experiência no setor e ser previamente apresentado ao núcleo de Inspeção para apreciação do corpo técnico do S.I.M.;

XXX- o estabelecimento deve possuir um responsável técnico que deverá elaborar e fazer cumprir o manual de Boas Práticas de Fabricação e POPs.

ANEXO 25

Requisitos básicos para produção de polpas de frutas:

I- localizar-se em pontos distantes de fontes produtoras de odores de qualquer natureza;

II- possuir fonte de água potável em quantidade compatível com a demanda do estabelecimento, protegida adequadamente para evitar qualquer tipo de contaminação;

III- possuir pisos de material impermeável, com cerâmica de cor clara ou cimento liso queimado, resistente à abrasão e corrosão, ligeiramente inclinados em direção às canaletas de modo a facilitar a colheita e o escoamento das águas e fácil higienização. O sistema de escoamento das águas servidas e outros resíduos deve ser compatível com a preservação do meio-ambiente;

IV- possuir paredes lisas, impermeabilizadas a uma altura mínima de 2 metros, com cerâmica branca, que permitam fácil higienização, de preferência formando ângulos arredondados entre si e com o piso;

V- possuir nas dependências, forros de material resistente à umidade e aos vapores, construído de modo a evitar o acúmulo de sujeira e contaminação, com perfeita vedação à entrada de poeira, insetos, pássaros e outras pragas;

VI- possuir portas e janelas providas de proteção contra insetos e que permitam boa aeração;

VII- possuir instalações sanitárias e vestiários proporcionais ao número de pessoas envolvidas no trabalho;

VIII- possuir equipamentos e recursos essenciais ao seu funcionamento, em aço inoxidável ou material similar, aprovado pelo Serviço de Inspeção Municipal;

IX- possuir instalação elétrica embutida, sendo que o número de tomadas deve ser em número suficiente, para evitar o uso de extensões;

X- dispor, nos locais de acesso às dependências de manipulação de produtos comestíveis, de barreira sanitária;

XI- dispor de sistema de água sob pressão e provimento de água quente ou produto aprovado pela inspeção sanitária para desinfetar instalações, equipamentos, utensílios e vasilhames;

XII- dispor de pontos de água interna e externamente com mangueiras acompanhadas de suportes;

XIII- dispor de locais com áreas compatíveis para as atividades desenvolvidas para a recepção da matéria-prima, armazenamento de embalagens, rótulos e outros materiais, bem como as operações de limpeza, desinfecção, despolpa e embalagem do produto;

XIV- dispor de vestiários providos de armários para roupa e/ou uniformes apropriados para execução dos trabalhos;

XV- dispor de locais para material de limpeza e higiene;

XVI- dispor interna e externamente de lixeiras com tampa. As lixeiras internas deverão ter tampas acionadas por pedal;

XVII- as embalagens e rótulos deverão conter todas as informações preconizadas pelo Código de Defesa do Consumidor e ser registrado no S.I.M.;

XVIII - o programa de controle de qualidade será executado sob a responsabilidade do produtor, que poderá possuir um responsável técnico. Este deverá elaborar e fazer cumprir o manual de Boas Práticas de Fabricação e POPs;

XIX- a planta projeto de construção do estabelecimento deverá ser elaborado e ser previamente apresentado ao núcleo de Inspeção para apreciação do corpo técnico do S.I.M., para estabelecimentos ainda não construídos.

ANEXO 26

TERMO DE ADVERTÊNCIA Nº _____ / _____

Ao(s) _____ dia(s) do mês de _____, do ano de _____, na hora _____:_____, no Município de Igaratinga-MG, eu, _____, pertencente ao quadro de funcionários do Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M., no exercício da fiscalização de que trata a Lei 1338/2015, regulamentada pelo Decreto _____/2016 e em atendimento ao Processo Administrativo nº _____, referente ao Auto de Infração nº _____ de _____/_____/_____, imponho ao(a) proprietário(a) _____, CPF _____, do estabelecimento _____, _____, CNPJ _____, S.I.M. _____, situado à _____, nº _____, Bairro _____, Município de Igaratinga-MG, a sanção de **ADVERTÊNCIA.**

Pelo que lavrei o presente em 03 (três) vias, assinadas por mim e pelo(a) autuado(a).

Assinatura e carimbo do(a) Agente Fiscal

Ciente, recebi a 1ª via em _____ de _____ de _____.

Autuado:

Nome: _____

Assinatura: _____

Carteira de identidade: _____

1ª via: autuado; 2ª via: processo; 3ª via: arquivo.

ANEXO 27

TERMO DE INTIMAÇÃO Nº _____ / _____

Ao(s) _____ dia(s) do mês de _____, do ano de _____, na hora _____:_____, no Município de Igaratinga-MG, eu, _____, Agente Fiscal pertencente ao quadro de funcionários do Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M., no exercício da fiscalização de que trata a Lei 1338/2015, regulamentada pelo Decreto _____/2016, intimo o(a) Sr.(a) _____, CPF _____, responsável pela empresa _____, situada à _____, nº _____, Bairro _____, Município de Igaratinga-MG, a satisfazer a(s) seguinte(s) exigência(s) no prazo de _____ () dias, a contar da data desta INTIMAÇÃO:

Assinatura e carimbo do(a) Agente Fiscal

Ciente, recebi a 1ª via em _____ de _____ de _____.

Intimado: _____

Nome, assinatura, carteira de identidade

Testemunhas: _____

Nome, assinatura, carteira de identidade

Nome, assinatura, carteira de identidade

1ª via: intimado; 2ª via: processo; 3ª via: arquivo.

ANEXO 28

TERMO DE COLETA DE AMOSTRAS

Ao(s) _____ dia(s) do mês de _____, do ano de _____, na hora _____:_____, no Município de Igaratinga-MG, eu, _____, pertencente ao quadro de funcionários do Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M., no exercício da fiscalização de que trata a Lei Nº 1338/2015, regulamentada pelo Decreto _____/2016, realizei coleta para fins de análises laboratoriais, de amostras de produtos junto a _____, S.I.M. _____, CNPJ/CPF _____, possuindo como responsável pela produção o(a) Sr.(a) _____, situado à _____, nº _____, Bairro _____, Município de Igaratinga-MG, como abaixo se descreve:

Produto	Data de Fabricação	Marca	Nº do S.I.M.	Nº do Lacre

Observações:

Pelo que lavrei o presente em 03 (três) vias, por mim assinadas e pelo(a) interessado(a), na presença da(s) testemunha(s) abaixo a tudo presente(s).

Assinatura e carimbo do(a) Agente Fiscal

Ciente, recebi a 1ª via em, _____ de _____ de 20_____.

Interessado: _____

Nome, assinatura, carteira de identidade

Testemunhas: _____

Nome, assinatura, carteira de identidade

Nome, assinatura, carteira de identidade

1ª via: interessado; 2ª via: processo; 3ª via: arquivo.

ANEXO 29

AUTO DE INFRAÇÃO Nº _____ / _____

Ao(s) _____ dia(s) do mês de _____, do ano de _____, na hora _____:_____, no Município de Igaratinga-MG, eu, _____, pertencente ao quadro de funcionários do Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M., no exercício da fiscalização de que trata a Lei Nº 1338/2015, regulamentada pelo Decreto _____/2016, verifiquei que _____, CPF _____, responsável pelo estabelecimento _____, CNPJ _____, situado à _____, nº _____, Bairro _____, Município de Igaratinga-MG, infringiu o disposto no(s) Artigo(s) _____ do Decreto/Lei _____/2016, pela constatação da(s) seguinte(s) irregularidade(s):

Fica o(a) infrator(a) ciente de que poderá apresentar defesa escrita, acompanhada das provas que entender necessárias no prazo de 10(dez) dias úteis, como dispõe a Lei 1338/2015, sob pena de o processo tramitar à revelia do autuado(a).

Pelo que lavrei o presente em 3 (três) vias, por mim assinadas, pelo(a) autuado(a) e pela(s) testemunha(s) abaixo a tudo presente(s).

Observações:

Assinatura e carimbo do(a) Agente Fiscal

Ciente, recebi a 1ª via em, _____ de _____ de 20_____.

Autuado: _____

Nome, assinatura, carteira de identidade

Testemunhas: _____

Nome, assinatura, carteira de identidade

Nome, assinatura, carteira de identidade

1ª via: interessado; 2ª via: processo; 3ª via: arquivo.

ANEXO 30

TERMO DE APREENSÃO Nº _____ / _____

Ao(s) _____ dia(s) do mês de _____, do ano de _____, na hora _____:_____, no Município de Igaratinga-MG, eu, _____, pertencente ao quadro de funcionários do Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M., no exercício da fiscalização de que trata a Lei 1338/2015, regulamentada pelo Decreto _____/2016, procedi à apreensão junto a _____, S.I.M. _____, CNPJ/CPF _____, possuindo como responsável pela produção o(a) Sr.(a) _____, estando situado à _____, nº _____, Bairro _____, Município de Igaratinga-MG.

FICA APREENDIDO:

_____ no total de _____, com base no disposto no Artigo _____ do Decreto/Lei _____/2016 e suas alterações.

Fica nomeado(a) FIEL DEPOSITÁRIO(A) de todo o material apreendido, o(a) Sr.(a) _____, CPF _____, carteira de identidade _____, residente à _____, nº _____, Bairro _____, Município de Igaratinga-MG.

Pelo que lavrei o presente em 4 (quatro) vias, por mim assinadas, pelo(a) atuado(a), pelo(a) fiel depositário(a) e pela(s) testemunha(s) abaixo a tudo presente(s).

Assinatura e carimbo do(a) Agente Fiscal

Ciente, recebi a 1ª via em, _____ de _____ de 20_____.

Autuado: _____

Nome, assinatura, carteira de identidade

Ciente, recebi a 3ª via em, _____ de _____ de 20_____.

Fiel Depositário: _____

Assinatura, nome, carteira de identidade

Testemunhas: _____

Nome, assinatura, carteira de identidade

Nome, assinatura, carteira de identidade

1ª via: infrator; 2ª via: processo; 3ª via: fiel depositário; 4ª via: arquivo.

ANEXO 31

TERMO DE INUTILIZAÇÃO Nº _____ / _____

Ao(s) _____ dia(s) do mês de _____, do ano de _____, na hora _____:_____, no Município de Igaratinga-MG, eu, _____, pertencente ao quadro de funcionários do Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M., no exercício da fiscalização de que trata a Lei Nº 1338/2015, regulamentada pelo Decreto _____/2016, dando cumprimento ao decorrente do Auto de Infração nº _____ de _____/_____/_____, no estabelecimento _____, _____, situado à _____, nº _____, Bairro _____, Município de Igaratinga-MG, S.I.M. _____, CNPJ _____, **determinei a INUTILIZAÇÃO do(s) bem(s) abaixo relacionado(s) e identificado(s):**

Pelo que lavrei o presente em 04 (quatro) vias, por mim assinadas, pelo(a) autuado(a) e pelo(a) fiel depositário(a), na presença da(s) testemunha(s) abaixo a tudo presente(s).

Assinatura e carimbo do(a) Agente Fiscal

Ciente, recebi a 1ª via em, _____ de _____ de _____.

Autuado: _____

Nome, assinatura, carteira de identidade

Ciente, recebi a 3ª via em, _____ de _____ de _____.

Fiel depositário: _____

Nome, assinatura, carteira de identidade

Testemunhas: _____

Nome, assinatura, carteira de identidade

Nome, assinatura, carteira de identidade

1ª via: autuado; 2ª via: processo; 3ª via: fiel depositário; 4ª via: arquivo.

ANEXO 32

TERMO DE INTERDIÇÃO Nº _____ / _____

Ao(s) _____ dias(s) do mês de _____, do ano de _____, na hora _____:_____, no Município de Igaratinga-MG, eu, _____, pertencente ao quadro de funcionários do Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M., no exercício da fiscalização de que trata a Lei 1338/2015, regulamentada pelo Decreto _____/2016, dando cumprimento ao decorrente do Auto de Infração nº _____, de ____/____/____, no estabelecimento _____, S.I.M. _____, CNPJ/CPF _____, possuindo como responsável pela produção o(a) Sr.(a) _____, situado à _____ nº _____, Bairro _____, Município de Igaratinga-MG, procedi à INTERDIÇÃO do estabelecimento em referência da seguinte forma:

Pelo que lavrei o presente em 03 (três) vias, por mim assinadas e pelo(a) autuado(a), na presença da(s) testemunha(s) abaixo a tudo presente(s).

Assinatura e carimbo do(a) Agente Fiscal

Ciente, recebi a 1ª via em _____ de _____ de _____.

Autuado: _____

Assinatura, nome, carteira de identidade

Testemunhas: _____

Nome, assinatura, carteira de identidade

Nome, assinatura, carteira de identidade

1ª via: autuado; 2ª via: processo; 3ª via: arquivo.

ANEXO 33

TERMO DE LIBERAÇÃO

Ao(s) _____ dia(s) do mês de _____, do ano de _____, na hora _____:_____, no Município de Igaratinga-MG, eu, _____, pertencente ao quadro de funcionários do Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M., no exercício da fiscalização de que trata a Lei Nº 1338/2015, regulamentada pelo Decreto _____/2016, e dando cumprimento ao decorrente do Auto de Infração nº _____, de ___/___/___, no estabelecimento _____, S.I.M. _____, CNPJ/CPF _____, possuindo como responsável pela produção o(a) Sr.(a) _____, situado à _____, nº _____, Bairro _____, Município de Igaratinga-MG, procedi à liberação do(s) bem(s) abaixo relacionado(s) e identificado(s) da seguinte forma:

Pelo que lavrei o presente em 04 (quatro) vias, por mim assinadas, pelo(a) atuado(a) e pelo(a) fiel depositário(a), na presença da(s) testemunha(s) abaixo a tudo presente(s).

Assinatura e carimbo do(a) Agente Fiscal

Ciente, recebi a 1ª via em, _____ de _____ de 20_____.

Autuado: _____

Nome, assinatura, carteira de identidade

Ciente, recebi a 3ª via em, _____ de _____ de 20_____.

Fiel Depositário: _____

Assinatura, nome, carteira de identidade

Testemunhas: _____

Nome, assinatura, carteira de identidade

Nome, assinatura, carteira de identidade

1ª via: autuado; 2ª via: processo; 3ª via: fiel depositário; 4ª via: arquivo.

ANEXO 34

TERMO DE APREENSÃO CAUTELAR Nº _____ / _____

Ao(s) _____ dia(s) do mês de _____, do ano de _____, na hora _____:_____, no Município de Igaratinga-MG, eu, _____, pertencente ao quadro de funcionários do Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M., no exercício da fiscalização de que trata a Lei 1338/2015, regulamentada pelo Decreto _____/2016, comunico a _____, S.I.M. _____, CNPJ/CPF _____, possuindo como responsável pela produção o(a) Sr.(a) _____, situado à _____, nº _____, Bairro _____, Município de Igaratinga-MG, que o(s) produto(s) abaixo relacionado(s) está(ão) sob apreensão cautelar, segundo o disposto no(s) Artigo(s) _____ do Decreto/Lei _____/2016, sendo que sua comercialização fica condicionada à conclusão de análises laboratoriais que devem apresentar 03 (três) resultados consecutivos dentro dos padrões regulamentares:

Pelo que lavrei o presente em 03 (três) vias, por mim assinadas, pelo(a) autuado(a) e pela(s) testemunha(s) abaixo a tudo presente(s).

Assinatura e carimbo do(a) Agente Fiscal

Ciente, recebi a 1ª via em, _____ de _____ de 20 _____.

Autuado: _____

Nome, assinatura, carteira de identidade

Testemunhas: _____

Nome, assinatura, carteira de identidade

Nome, assinatura, carteira de identidade

1ª via: infrator; 2ª via: processo; 3ª via: arquivo.

ANEXO 35

TERMO DE DESINTERDIÇÃO Nº _____ / _____

Ao(s) _____ dia(s) do mês de _____, do ano de _____, na hora _____:_____, no Município de Igaratinga-MG, eu, _____, pertencente ao quadro de funcionários do Serviço de Inspeção Municipal, no exercício da fiscalização de que trata a Lei 1338/2015, regulamentada pelo Decreto _____/2016, verifiquei que _____, CNPJ/CPF _____, possuindo como responsável pelo estabelecimento o(a) Sr. (a) _____, situado à _____, nº _____, Bairro _____, Município de Igaratinga-MG, infringiu o disposto no(s) Artigo(s) _____ do Decreto/Lei _____/2016. Desta forma, procedo à DESINTERDIÇÃO abaixo relacionada e identificada como se descreve:

Pelo que lavrei o presente em 03 (três) vias, por mim assinadas e pelo(a) autuado(a).

Assinatura e carimbo do(a) Agente Fiscal

Ciente, recebi a 1ª via em, ___ de _____ de _____.

Autuado: _____

Nome, assinatura, carteira de identidade

1ª via: autuado; 2ª via: processo; 3ª via: arquivo.