



# Correio Oficial

PREFEITURA MUNICIPAL DE ARAGUARI

Distribuição Gratuita

Sexta-feira, 28 de outubro de 2011

Ano I \*nº 59 www.araguari.mg.gov.br



PREFEITURA MUNICIPAL DE ARAGUARI



## LEI Nº 4.865

“Autoriza a suplementação da dotação nº 04.0217.13.392.0147.2055.449052.00 – Equipamentos e Material Permanente, no valor de R\$104.680,00 (cento e quatro mil, seiscentos e oitenta reais), da Fundação Aragarina de Educação e Cultura, mediante a anulação parcial das dotações que menciona também da FAEC.”

A Câmara Municipal de Araguari, Estado de Minas Gerais, aprova e eu, Prefeito, sanciono a seguinte Lei:

Art. 1º - Fica o Chefe do Executivo autorizado a suplementar no vigente orçamento da Fundação Aragarina de Educação e Cultura - FAEC a dotação nº 04.0217.13.392.0147.2055.449052.00 – Equipamentos e Material Permanente, no valor de R\$104.680,00 (cento e quatro mil, seiscentos e oitenta reais).

Art. 2º - Para a suplementação de que trata o art. 1º desta Lei, o Chefe do Executivo editará o competente decreto, e serão utilizados recursos da anulação parcial de dotações da mesma Fundação Aragarina de Educação e Cultura – FAEC, a seguir relacionadas, com seus respectivos valores, que totalizam o montante de R\$104.680,00 (cento e quatro mil, seiscentos e oitenta reais):

- I – 04.0217.13.122.0031.2015.339039.00 – Outros Serv. Terc. Pes. Jurídica.....R\$5.500,00;
- II – 04.0217.13.122.0031.2015.449051.00 – Obras e Instalações.....R\$9.990,00;
- III –

- 04.0217.13.122.0031.2015.449052.00 – Equipamentos e Material Permanente.....R\$12.000,00;
- IV – 04.0217.13.122.0032.2320.339039.00 – Outros Serv. Terc. Pes. Jurídica.....R\$3.000,00;
- V – 04.0217.13.122.0081.2020.319013.00 – Obrigações Patronais.....R\$6.120,00;
- VI – 04.0217.13.391.0146.1012.339036.00 – Outros Serv. Terc. Pes. Física.....R\$2.900,00;
- VII – 04.0217.13.391.0146.1012.339039.00 – Outros Serv. Terc. Pes. Jurídica.....R\$4.500,00;
- VIII – 04.0217.13.391.0146.1012.449052.00 – Equipamentos e Material Permanente.....R\$2.800,00;
- IX – 04.0217.13.391.0146.2054.449052.00 – Equipamentos e Material Permanente.....R\$3.900,00;
- X – 04.0217.13.392.0147.2052.335043.00 – Subvenções Sociais.....R\$17.990,00;
- XI – 04.0217.13.392.0147.2053.339036.00 – Outros Serv. de Terc. Pes. Física.....R\$4.800,00;
- XII – 04.0217.13.392.0147.2053.449051.00 – Obras e Instalações.....R\$2.990,00;
- XIII – 04.0217.13.392.0147.2169.339039.00 – Outros Serv. Terc. Pes. Jurídica.....R\$1.200,00;
- XIV – 04.0217.13.392.0147.2169.449052.00 – Equipamentos e Material Permanente.....R\$2.990,00;
- XV – 04.0217.13.392.0147.2170.339039.00 – Outros Serv. Terc. Pes. Jurídica.....R\$23.000,00;
- XVI –

04.0217.13.392.0147.2170.449052.00 – Equipamentos e Material Permanente.....R\$1.000,00.

Art. 3º - Revogadas as disposições em contrário, a presente Lei entra em vigor na data da sua publicação.

PREFEITURA MUNICIPAL DE ARAGUARI, Estado de Minas Gerais, em 27 de outubro de 2011.

Marcos Coelho de Carvalho  
Prefeito

Luciana Goulart Brasileiro  
Secretária de Planejamento



PREFEITURA MUNICIPAL DE ARAGUARI



## LEI Nº 4.866

“Autoriza a suplementação das dotações que menciona do orçamento vigente da Secretaria Municipal de Obras, mediante a anulação parcial de dotação da mesma secretaria.”

A Câmara Municipal de Araguari, Estado de Minas Gerais, aprova e eu, Prefeito, sanciono a seguinte Lei:

Art. 1º - Fica o Chefe do Executivo autorizado a suplementar no vigente orçamento da Secretaria Municipal de Obras as dotações de nºs 0209.04.122.0032.2015.339030.00 – Material de Consumo, no valor de R\$25.000,00 (vinte e cinco mil reais) e 0209.15.452.0161.2118.449051.00 – Obras e Instalações, no valor de R\$40.000,00 (quarenta mil reais), que somadas totalizam o valor de R\$65.000,00 (sessenta e cinco mil reais).

Art. 2º - Para as suplementações de que trata o art. 1º desta Lei, o Chefe do Executivo editará o competente decreto, e serão utilizados recursos da anulação parcial da dotação nº

0209.15.452.0164.2060.449051.00 – Obras e Instalações, no valor de R\$65.000,00 (sessenta e cinco mil reais).

Art. 3º - Revogadas as disposições em contrário, a presente Lei entra em vigor na data da sua publicação.

PREFEITURA MUNICIPAL DE ARAGUARI, Estado de Minas Gerais, em 27 de outubro de 2011.

Marcos Coelho de Carvalho  
Prefeito

Luciana Goulart Brasileiro  
Secretária de Planejamento

## SECRETARIA DE TRÂNSITO E TRANSPORTES (SETTRANS)

### INFORMA:

Itens necessários para solicitação de interdição de ruas:

1 – Apresentar o pedido com 12 (doze) dias de antecedência;

2 – Informar dados completos como:

- nome e número de referência da via a ser interditada;
- nome e número da rua onde será entregue o material de interdição, se for o caso;
- telefone de contato do solicitante ou da entidade interessada;

3 – Todos os pedidos devem estar acompanhados de abaixo-assinados dos moradores do trecho a ser interditado contendo:

- número da casa, nome e identidade do residente e telefone de recado.

**OBS.:** Caberá ao requerente a responsabilidade pelas informações prestadas, ficando este sujeito às sanções da lei. Não será concedida liberação para fechamento em cruzamentos.

PREFEITURA MUNICIPAL DE ARAGUARI



# Correio Oficial

PREFEITURA MUNICIPAL DE ARAGUARI

Órgão de Imprensa Oficial da Administração Pública Direta e Indireta, editado pela Secretaria Municipal de Gabinete e publicado de acordo com a Lei n.º 3.208, de 11 de junho de 1997.

Aloísio Nunes de Faria  
Secretário Municipal de Gabinete

#### Redação:

Assessoria de Imprensa da Prefeitura Municipal de Araguari  
Fones: (34) 3690-3242 e 3690-3054  
Tiragem: 1.000 exemplares

#### Diagramação e impressão:

Editora e Artes Gráficas Correio de Araguari Ltda.  
CNPJ 10.496.331/0001-18 - Insc. Est. Isenta - Rua Bias Fortes, 510 -  
Centro - Fone 3241-9835 - CEP 38440-008 Araguari, MG - Vencedora do Processo  
de Pregão n.º 122/2010 - Contrato de Prestação de Serviços: 311/2010.

#### Postos de distribuição gratuita:

ACIA - Associação comercial e Industrial de Araguari  
- Avenida Tiradentes, 35 - Centro  
Biblioteca Pública Municipal  
- Rua Virgílio de Melo Franco, 11 - Centro  
Câmara Municipal de Araguari  
- Rua Cel. José Ferreira Alves, 758 - Centro  
CDL - Câmara de Dirigentes Lojistas de Araguari  
- Avenida Coronel Theodolino Pereira de Araújo, 2.374  
Controladoria Municipal  
- Rua Virgílio de Melo Franco, 550 - Centro  
Fórum Dr. Oswaldo Pieruccetti  
- Avenida Coronel Theodolino Pereira de Araújo, 860 - Centro  
Fundação Aragarina de Educação e Cultura (FAEC)  
- Rua Brasil Accioly, 360 - Centro  
Procuradoria-geral do Município  
- Praça Gaioso Neves, 129 - Bairro Goiás  
Secretaria Municipal de Administração  
- Rua Virgílio de Melo Franco, 550 - Centro  
Secretaria Municipal de Agricultura, Pecuária, Abastecimento e Agronegócios  
- Praça Sérgio Pacheco s/n.º - Bairro Jôquei Clube  
Secretaria Municipal de Educação  
- Avenida Joaquim Aníbal, 413 - Centro  
Secretaria Municipal de Esportes  
- Rua Virgílio de Melo Franco, 225 - Centro  
Secretaria Municipal de Fazenda  
- Praça Gaioso Neves, 129 - Bairro Goiás  
Secretaria Municipal de Gabinete  
- Praça Gaioso Neves, 129 - Bairro Goiás  
Secretaria Municipal de Gabinete  
- Praça Gaioso Neves, 129 - Bairro Goiás  
Secretaria Municipal de Meio Ambiente  
- Rua Esplanada de Goiás, 395 - Bairro Goiás  
Secretaria Municipal de Obras  
- Rua Esplanada de Goiás, 395 - Bairro Goiás  
Secretaria Municipal de Planejamento e de Desenvolvimento Econômico e Turismo  
- Rua Esplanada de Goiás, 395 - Bairro Goiás  
Secretaria Municipal de Saúde  
- Rua Coronel Lindolfo França - 310 - Centro  
Secretaria Municipal de Serviços Urbanos  
- Rua Esplanada de Goiás, 395 - Bairro Goiás  
Secretaria Municipal de Trabalho e Ação Social  
- Praça Gaioso Neves, 129 - Bairro Goiás  
Superintendência de Água e Esgoto (SAE)  
- Avenida Hugo Alessi, 50 11 - Centro



PREFEITURA  
MUNICIPAL DE  
ARAGUARI



#### LEI N.º 4.867

*“Autoriza a suplementação da dotação de n.º 0209.15.452.0161.2118.449051.00 – Obras e Instalações, no valor de R\$70.000,00 (setenta mil reais) do orçamento vigente da Secretaria Municipal de Obras, mediante a anulação total de dotação da mesma secretaria.”*

A Câmara Municipal de Araguari, Estado de Minas Gerais, aprova e eu, Prefeito, sanciono a seguinte Lei:

Art. 1º - Fica o Chefe do Executivo autorizado a suplementar no vigente orçamento da Secretaria Municipal de Obras a dotação de n.ºs 0209.15.452.0161.2118.449051.00 – Obras e Instalações, no valor de R\$70.000,00 (setenta mil reais).

Art. 2º - Para a suplementação de que trata o art. 1º desta Lei, o Chefe do Executivo editará o competente decreto, e serão utilizados recursos da anulação total da dotação n.º 0209.15.452.0164.2060.449051.00 – Obras e Instalações, no valor de R\$70.000,00 (setenta mil reais).

Art. 3º - Revogadas as disposições em contrário, a presente Lei entra em vigor na data da sua publicação.

PREFEITURA MUNICIPAL DE ARAGUARI, Estado de Minas Gerais, em 27 de outubro de 2011.

**Marcos Coelho de Carvalho**  
Prefeito

**Luciana Goulart Brasileiro**  
Secretária de Planejamento



PREFEITURA  
MUNICIPAL DE  
ARAGUARI



#### COMUNICADO DE PRORROGAÇÃO

A Prefeitura Municipal de Araguari, por meio da Fundação Aragarina de Educação e Cultura – FAEC, comunica que adiou a Assembleia Geral para o dia 09 de novembro de 2011, às 20:00 horas, na sede da Biblioteca Pública Municipal “Prof.º Paulo de Oliveira”, localizada na Rua Virgílio de Melo Franco, n.º 11-Centro, para recompor a Comissão de Análise e Seleção de Projetos Culturais e Artísticos (CAS), no seu quadro de membros de 01 (um) titular e 03 (três) suplentes dos representantes do setor cultural da sociedade civil para avaliar, selecionar, aprovar e acompanhar os projetos a serem beneficiados pelo Programa Geraldo França de Lima (Programa Municipal de Incentivo à Cultura-PMIC), conforme a Lei n.º 4.292/06 em seu Artigo 10 § 4º.

Os interessados em candidatar-se deverão comparecer na Casa da Cultura na Secretaria do PMIC/ FAEC, localizada na Rua Cel. Jose Ferreira Alves 1098 – centro, de 26 de outubro de 2011 a 09 de novembro de 2011, no horário das 08:00 às 11:00 horas e das 13:00 às 17:00 horas, para preenchimento do formulário de inscrição e entrega dos seguintes documentos:

- 1- Xerox da CNH ou RG;
- 2- Xerox do comprovatório de residência no Município de Araguari há mais de 2 (dois) anos;
- 3- currículo e dossiê comprobatórios de atuação em atividades artísticas.

Poderá votar na referida Assembleia, qualquer pessoa maior de idade residente no Município, com apresentação de documento de identidade com foto.

Araguari, 25 de outubro de 2011.

**Luciana Menezes de Resende**  
Presidente da FAEC



**PREFEITURA MUNICIPAL DE ARAGUARI**



**DECRETO Nº 166/11**

*“Institui e aprova o Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Alimentos e Produtos de Origem Animal – SIM/POA”*

O Prefeito de Araguari, Estado de Minas Gerais, no uso das atribuições legais que lhe são próprias, nos termos do art.71, inciso III, da Lei Orgânica do Município de Araguari,

Considerando, a necessidade de regulamentar o Serviço de Inspeção Municipal de Alimentos e Produtos de Origem Animal, nos termos das disposições previstas no art. 20, *caput*, da Lei Complementar Municipal nº 072, de 28 de abril de 2011,

**DECRETA:**

Art. 1º Fica editado e aprovado o Regulamento Consolidado da Inspeção Industrial e Sanitária de Alimentos e Produtos de Origem Animal no Município de Araguari, do Estado de Minas Gerais, que com este baixa.

Art. 2º Revogadas as disposições em contrário, este Decreto entra em vigor na data da sua publicação.

PREFEITURA MUNICIPAL DE ARAGUARI, Estado de Minas Gerais, em 27 de outubro de 2011.

**Marcos Coelho de Carvalho**  
Prefeito

**Levi de Almeida Siqueira**  
Secretário de Administração

**Natal Fernandes**  
Secretário de Agricultura, Pecuária, Abastecimento e Agronegócios

**REGULAMENTO CONSOLIDADO DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE ALIMENTOS E PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL**

**TÍTULO I  
DISPOSIÇÕES PRELIMINARES**

Art. 1º Este Regulamento estabelece as normas que regulam, no âmbito municipal, a inspeção e a fiscalização da produção industrial e sanitária dos produtos de origem animal, cuja finalidade é preservar a inocuidade, a identidade, à qualidade e a integridade dos produtos e a saúde e os interesses do consumidor.

Parágrafo único. O presente regulamento institui, também, as normas que regulam, em todo Município de Araguari, o registro dos estabelecimentos que produzam matéria-prima, manipulam, indus-

trializam, distribuam e comercializam produtos de origem animal, bem como seus rótulos, etiquetas e embalagens.

Art. 2º Ficam sujeitos a inspeção e reinspeção industrial e sanitária e a concessão do Alvará de Registro no Serviço de Inspeção Municipal de Alimentos e Produtos de Origem Animal de Araguari, respectivamente, todos os produtos de origem animal, comestíveis e não-comestíveis, sejam ou não adicionados de produtos vegetais, preparados, transformados, recebidos, acondicionados e em trânsito, a serem produzidos e comercializados somente no âmbito do Município de Araguari e destinados ao consumo, nos limites de sua área geográfica, nos termos do inciso II do art. 23 da Constituição Federal; e em consonância com o disposto nas Leis Federais nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950 e Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989; Lei Estadual nº 11.812 de 23 de janeiro de 1995, Decreto nº 38.691 de 10 de março de 1997 e do *caput* do art. 20 da Lei Complementar Municipal nº 072, de 28 de abril de 2011.

§ 1º A inspeção a que se refere o presente artigo abrange, sob o ponto de vista industrial e sanitário a inspeção “ante” e “post-mortem” dos animais, o recebimento, manipulação, transformação, elaboração, preparo, conservação, acondicionamento, embalagem, depósito rotulagem, trânsito e consumo de quaisquer produtos e subprodutos, adicionados ou não de vegetais, destinados ou não à alimentação humana.

§ 2º A inspeção abrange também os produtos afins, tais como:

- I - coagulantes;
- II - condimentos;
- III- corantes;
- IV- conservadores;
- V- antioxidantes;
- VI- fermentos e outros usados na indústria de produtos de origem animal.

Art. 3º Cabe à Secretaria Municipal de Agricultura Pecuária, Abastecimento e Agronegócios, através do Serviço de Inspeção Municipal – SIM, dar cumprimento às normas estabelecidas no presente Regulamento e impor as penalidades nele previstas.

Parágrafo único. A atuação do Serviço de Inspeção Municipal - SIM é exclusiva na área de competência a que se refere o *caput* deste artigo, no efetivo exercício do poder de polícia, implicando a proibição de duplicidade de fiscalização e inspeção sanitária de outros órgãos do Poder Público Municipal nos estabelecimentos industriais ou entrepostos de produtos de origem animal.

Art. 4º A inspeção e fiscalização de que trata o presente Regulamento, abrangem os aspectos industriais e sanitários dos alimentos e dos produtos de origem animais, comestíveis e não-comestíveis, sejam ou não adicionados de produtos vegetais, preparados, transformados, depositados ou em trânsito.

§ 1º O SIM-ARAGUARI/MG tem, dentre suas principais atribuições, coibir

o abate clandestino de animais e a comercialização de produtos de origem animal sem inspeção industrial e sanitária.

§ 2º Nenhum estabelecimento de alimentos e de produtos de origem animal, pode realizar comércio intermunicipal ou interestadual apenas credenciado pelo SIM-ARAGUARI/MG.

§ 3º Entende-se por estabelecimento de alimentos e de produtos de origem animal, para efeito do presente Regulamento:

- I - qualquer instalação ou local no qual sejam abatidos ou industrializados animais produtores de carnes;
- II - bem como onde são manipulados, elaborados, fracionados, transformados, preparados, armazenados, depositados, acondicionados, conservados, embalados e rotulados com finalidade comercial ou industrial, a carne e seus derivados;
- III - onde são manipulados, elaborados, fracionados, transformados, preparados, armazenados, depositados, acondicionados, conservados, embalados e rotulados com finalidade comercial ou industrial, o leite e seus derivados;
- IV - onde são manipulados, elaborados, fracionados, transformados, preparados, armazenados, depositados, acondicionados, conservados, embalados e rotulados com finalidade comercial ou industrial, mel de abelha e seus derivados;
- V - onde são manipulados, elaborados, fracionados, transformados, preparados, armazenados, depositados, acondicionados, conservados, embalados e rotulados com finalidade comercial ou industrial, o ovo e seus derivados;
- VI - onde são manipulados, elaborados, fracionados, transformados, preparados, armazenados, depositados, acondicionados, conservados, embalados e rotulados com finalidade comercial ou industrial, o pescado e seus derivados.

§ 4º Entende-se ainda por estabelecimento de alimentos e de produtos de origem animal, qualquer instalação ou local onde são manipulados, elaborados, fracionados, transformados, preparados, armazenados, depositados, acondicionados, conservados, embalados e rotulados com finalidade comercial ou industrial os produtos utilizados para a industrialização daqueles mencionados nos incisos de I a VI do parágrafo anterior.

§ 5º A simples designação “produto”, “subproduto”, “mercadoria” ou “gênero”, significa para efeito do presente Regulamento, que se trata de “alimentos e produtos de origem animal ou suas matérias-primas”.

§ 6º A normatização e a fiscalização, implantação, construção, reforma ou aparelhamento dos estabelecimentos, bem como do transporte de produtos de origem animal, compete à Secretaria Municipal de Agricultura, Pecuária, Abastecimento e Agronegócios, sem prejuízo para autorizarem a instalação e funcionamento dos estabelecimentos.

Art. 5º Além do registro, todo estabelecimento deverá atender às exigências

técnico-sanitárias fixadas pelo SIM/POA.

Art. 6º A inspeção de que trata o presente Regulamento será exercida pelo Serviço de Inspeção Municipal - SIM:

- I - nas propriedades rurais ou fontes produtoras e/ou fornecedoras de alimentos e/ou matéria prima de alimentos e produtos de origem animal;
- II - no trânsito de produtos de origem animal, destinados à industrialização ou ao consumo humano e animal;
- III - nos estabelecimentos industriais especializados;
- IV - nos estabelecimentos que recebem abatem ou industrializam as diferentes espécies de açougues entendidos como tais as fixadas neste Regulamento;
- V - nos entrepostos ou estabelecimentos que recebem, manipulem, armazenem, conservem e acondicionem produtos de origem animal;
- VI - nos estabelecimentos localizados nos centros de consumo que recebem, beneficiam industrializam e distribuem, no todo ou em parte, matérias primas e produtos de origem animal procedentes de outros Estados e municípios, diretamente de estabelecimentos registrados ou relacionados ou de propriedades rurais;
- VII - nas casas atacadistas e nos estabelecimentos varejistas que exponham ao comércio produtos de origem animal, destinados à alimentação humana ou animal.

Art. 7º A elaboração e a comercialização dos produtos comestíveis de origem animal fabricados de modo artesanal receberão tratamento diferenciado e simplificado.

§ 1º Considera-se produto artesanal aquele obtido por método de processamento caracterizado por práticas tradicionalmente utilizadas pela produção caseira nas unidades de produção familiar.

§ 2º Para os fins do parágrafo anterior o produto artesanal não poderá ser produzido em escala que ultrapasse a capacidade de produção da mão-de-obra familiar.

§ 3º Também serão considerados produtos artesanais, para efeitos desta Lei Complementar, aqueles provenientes de mão-de-obra familiar organizada em grupos coletivos de produção, legalmente constituídos.

**TÍTULO II  
DO FUNCIONAMENTO**

Art. 8º O Serviço de Inspeção Municipal - SIM ARAGUARI/MG, integra a estrutura administrativa da Secretaria de Agricultura, Pecuária, Abastecimento e Agronegócios, nos termos da Lei Complementar nº 072, de 28 de abril de 2011 e será composto da seguinte equipe:

- I- um (1) Diretor de Departamento;
- II- um (1) Assessor Técnico;
- III- um (1) Médico Veterinário;
- IV- um (1) Nutricionista;
- V- três (3) Agentes Sanitários;
- VI- um (1) Fiscal Sanitário.

Art. 9º As liberações para funciona-

mento dos estabelecimentos com inspeção serão de competência exclusiva da direção do SIM-ARAGUARI/MG.

Art. 10. A Inspeção Sanitária permanente será realizada nos estabelecimentos de produtos de origem animal somente após o seu efetivo registro no SIM-ARAGUARI/MG, competindo com exclusividade a este órgão, determinar o número de inspeções necessárias para o funcionamento do estabelecimento.

Art. 11. Serão inspecionados todos os alimentos e produtos de origem animal dos estabelecimentos com registro no SIM-ARAGUARI/MG.

Art. 12. Os selos de inspeção serão liberados pela direção do SIM-ARAGUARI/MG, mediante requerimento do médico veterinário, responsável pela inspeção no estabelecimento, depois de atendidas as exigências deste Regulamento.

Parágrafo único. Os diferentes modelos de selos da inspeção a serem usados nos estabelecimentos fiscalizados pelo SIM-ARAGUARI/MG obedecerão às especificações, contidas no presente Regulamento, em seu Anexo VI.

### TÍTULO III DA CLASSIFICAÇÃO

Art. 13. 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;
- VI - as casas atacadistas ou exportadores de produtos de origem animal.

Art. 14. A simples designação "estabelecimento" abrange todos os tipos e modalidades de estabelecimentos, os quais se classificam em:

- I - matadouros frigoríficos de aves (FA);
- II - matadouros frigoríficos de coelhos (FC);
- III - matadouros frigoríficos de bovinos (FB);
- IV - matadouros frigoríficos de equídeos (FE);
- V - carnes e derivados (C);
- VI - leite e derivados (L);
- VII - pescados e derivados (P);
- VIII - ovos e derivados (O);
- IX - mel e ceras de abelhas e seus derivados (M);
- X - casas atacadistas (A);
- XI - entrepostos de carnes e derivados (E).

Art. 15. Os estabelecimentos se classificam em:

- I - estabelecimentos de carnes e derivados, que podem ser:
  - a) matadouro/frigorífico:
    - 1 - são os estabelecimentos dotados de instalação para matança de qualquer

espécie de açougue, dotados de equipamentos para refrigeração, com ou sem dependências industriais.

b) estabelecimentos industriais:
 

- 1 - destinados à transformação de matérias-primas para elaboração de produtos cárneos destinados ao consumo humano, inclusive as charqueadas, fábricas de produtos comestíveis e fábricas de produtos gordurosos;

c) entrepostos de carnes e derivados:
 

- 1 - destinados ao recebimento, guarda, conservação, fracionamento, acondicionamento e distribuição de carnes e de seus derivados das diversas espécies de animais de açougue;

d) estabelecimento com auto-serviço:
 

- 1 - destinados ao recebimento, guarda, conservação, fracionamento, acondicionamento e comercialização no próprio estabelecimento, de carnes e seus derivados, das diversas espécies de animais de açougue.

II - estabelecimentos de leite e derivados, que podem ser:

a) propriedades rurais:
 

- 1 - estabelecimentos destinados à produção de leite e processamento, obedecendo às normas específicas para cada tipo de produto;

b) entreposto de leite e derivado:
 

- 1 - destinados ao recebimento, resfriamento, transvase, concentração, acidificação, desnaté ou coagulação de leite, do creme e outras matérias-primas para depósito por curto espaço de tempo e posterior transporte para a indústria;

c) estabelecimentos industriais:
 

- 1 - destinados ao recebimento de leite e seus derivados para beneficiamento, manipulação, conservação, fabricação, maturação, embalagem, acondicionamento, rotulagem e expedição, incluídas as usinas de beneficiamento e fábricas de laticínios;

d) estabelecimento com auto-serviço:
 

- 1 - destinados ao recebimento, guarda, conservação, fracionamento, acondicionamento e comercialização no próprio estabelecimento, de derivados de leite.

III - estabelecimentos de pescados e derivados, que podem ser:

a) entrepostos de pescados e derivados:
 

- 1 - dotados de dependências e instalações adequadas ao recebimento, manipulação, refrigeração, distribuição e comércio de pescados;

b) estabelecimentos industriais:
 

- 1 - dotados de dependências, instalações e equipamentos adequados ao recebimento e industrialização de pescados por qualquer forma;

c) estabelecimentos com auto-serviço:
 

- 1 - destinados ao recebimento, guarda, conservação, fracionamento, acondicionamento e comercialização no próprio estabelecimento, de pescados e de seus derivados;

d) estabelecimentos denominados pesque-pague:
 

- 1 - destinados à criação de pescados e dotados de dependências e instalações adequadas à manipulação, guarda, conservação, fracionamento, acondiciona-

mento e comercialização no próprio estabelecimento, de pescados e de seus derivados.

IV - estabelecimento de ovos e derivados, que podem ser:

a) granjas avícolas:
 

- 1 - são os estabelecimentos destinados à produção de ovos que fazem comercialização direta ou indireta de seus produtos;

b) estabelecimentos industriais:
 

- 1 - destinados ao recebimento e à industrialização de ovos;

c) entrepostos de ovos:
 

- 1 - destinados ao recebimento, classificação, fracionamento, identificação e distribuição de ovos in natura;

d) estabelecimentos com auto-serviço:
 

- 1 - destinados ao recebimento, classificação, fracionamento, acondicionamento e comercialização no próprio estabelecimento, de ovos e seus derivados, que marcarão as cartelas com os seguintes caracteres em letras maiúsculas:

e) estabelecimentos de mel de abelhas, que podem ser:
 

- a) apiários:
  - 1 - destinados ao manejo das abelhas e a sua produção de mel, cera, própolis, pólen, geléia, geléia real, dentre outros;
- b) entrepostos de mel:
  - 1 - destinados ao recebimento da produção dos apiários e aos procedimentos de extração, centrifugação, filtração, decantação, classificação, envase e estocagem do mel e venda de seus derivados.

V - casa atacadista:

a) entende-se por "casas atacadistas" o estabelecimento que receba produtos de origem animal, prontos para consumo, devidamente acondicionados e rotulados, e os destine ao mercado municipal.

b) as casas atacadistas não podem realizar quaisquer trabalhos de manipulação e devem dispor de dependências apropriadas para a guarda e depósito de produtos que não possam ser estocados com outros; bem como quando for o caso, de câmaras frigoríficas apropriadas para guarda e conservação de produtos perecíveis principalmente frescos, gorduras em geral e laticínios; além de reunir requisitos que permitam sua manutenção em condições de higiene.

Art. 16. A inspeção e fiscalização de que trata este Regulamento observará as prescrições e procedimentos estabelecidos pelo Ministério da Saúde, relativos aos coagulantes, condimentos, corantes, conservadores, antioxidantes, fermentos e outros aditivos utilizados na indústria de produtos de origem animal, elementos e substâncias contaminantes, bem como as regras do Ministério da Agricultura e Secretaria da Agricultura e Abastecimento do Estado de Minas Gerais, no que tange à inspeção e à fiscalização dos produtos de origem animal, e às normas técnicas de produção e classificação desses produtos.

Art. 17. O Serviço de Inspeção Municipal tem por competência verificar:

I - a classificação dos estabelecimentos;

II - as condições e exigências para registro dos estabelecimentos;

III - as obrigações dos proprietários, responsáveis ou prepostos;

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

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

VI - as condições de higiene e saúde das pessoas que trabalham nos estabelecimentos referidos no inciso anterior;

VII - o uso dos aditivos empregados na industrialização dos alimentos e produtos de origem animal;

VIII - o controle de todo o material utilizado na manipulação, acondicionamento e embalagem dos alimentos e produtos de origem animal;

IX - os padrões higiênico-sanitários e tecnológicos de alimentos e produtos de origem animal;

X - os meios de transporte de produtos derivados de suas matérias-primas, destinados à alimentação humana ou animal;

XI - os produtos e subprodutos existentes nos mercados de consumo, para efeito de verificação do cumprimento das normas estabelecidas;

XII - os exames tecnológicos, microbiológicos e químicos de matérias-primas e de produtos, quando necessário;

XIII - a captação, canalização, depósito, tratamento e distribuição de água de abastecimento, bem como a captação, distribuição e escoamento das águas residuais;

XIV - o registro de rótulos e marcas.

Parágrafo único. Para a realização das análises referentes aos alimentos e aos produtos de origem animal, o Serviço de Inspeção Municipal poderá utilizar laboratórios da rede oficial ou credenciada, caso seja necessário.

Art. 18. O Serviço de Inspeção Municipal poderá, em casos especiais, permitir a utilização dos equipamentos destinados à fabricação de produtos de origem animal, no preparo de conservas vegetais.

Art. 19. As autoridades de saúde pública, em função do policiamento da alimentação, comunicarão ao SIM-ARAGUARI/MG os resultados das análises sanitárias que realizarem nos produtos de origem animal apreendidos ou inutilizados nas diligências que empreenderem.

Art. 20. A submissão à inspeção e o "Registro" junto ao SIM-ARAGUARI/

MG dispensa o estabelecimento da obrigação de obter também a Licença Sanitária emitida pela Vigilância Sanitária da Secretaria Municipal de Saúde.

Art. 21. A inspeção industrial e sanitária poderá ser permanente ou periódica, segundo a necessidade dos serviços afetos ao órgão de Inspeção Municipal e o interesse público o demandarem.

§ 1º Será permanente em estabelecimentos que abatem, manipulem animais de açougue para comércio de sua carne *in natura*, desde que não haja atuação dos Serviços de Inspeção Estadual (SIE) ou Federal (SIF).

§ 2º Nos demais estabelecimentos a inspeção poderá ser permanente ou periódica, atendendo-se aos critérios técnicos estabelecidos pelo SIM-ARAGUARI/MG.

#### TÍTULO IV DOS ESTABELECEMENTOS INDUSTRIAIS

Art. 22. Nenhuma obra de construção, reforma, ampliação ou adaptação de estabelecimentos de alimentos e produtos de origem animal, será autorizada para exploração de comércio municipal sem que esteja de acordo com as condições mínimas exigidas neste Regulamento.

Parágrafo único. As exigências de que trata este artigo referem-se aos compartimentos e áreas, instalações, máquinas e utensílios utilizados no estabelecimento.

Art. 23. Os estabelecimentos de alimentos e produtos de origem animal deverão satisfazer condições básicas comuns, quais sejam:

I - quanto à localização e infra-estrutura:

a) estejam localizados em zonas isentas de odores indesejáveis, fumaça, poeira e outros contaminantes;

b) estejam localizados em áreas não sujeitas a inundações;

c) disporem de área suficiente para construção de todas as instalações necessárias ao funcionamento do estabelecimento, inclusive área de estacionamento e pátio de manobras devidamente pavimentadas e sinalizadas, para permitir operações de carga e descarga de materiais, equipamentos, utilitários e matérias-primas;

d) os estabelecimentos devem ser mantidos livres de moscas, mosquitos, baratas, ratos, camundongos e quaisquer insetos ou animais; é proibida a permanência de cães, gatos e outros animais no recinto do estabelecimento;

e) impedirem a entrada de contaminantes ambientais, tais como: fumaça, poeira, vapor e outros;

f) separarem, por dependência, divisória ou outros meios eficazes, as operações suscetíveis de causar contaminação cruzada;

g) garantirem que as operações possam realizar-se nas condições ideais de higiene, respeitando o fluxo desde a chegada da matéria-prima até a obtenção do produto final, de forma a evitar contami-

nação cruzada;

h) os estabelecimentos de produtos de origem animal, quando localizados em propriedades rurais, devem estar afastados de instalações de criação (estábulo, apriscos, capris, pocilgas, coelheiras e aviários), a distância será estabelecida, a juízo do SIM/POA;

i) disporem, os estabelecimentos com inspeção permanente, de local destinado aos serviços administrativos da Inspeção Municipal.

II - quanto às áreas de manipulação de alimentos:

a) os pisos deverão ser de coloração não escura, apresentar superfície lisa, contínua, sem rachadura, depressões ou saliências, serem antiderrapantes, impermeáveis, resistentes a lavagens constantes e a desinfecção por produtos químicos, água quente ou água sob pressão e ao tráfego de equipamentos; possuir declividade de, no mínimo 1,5% (um e meio por cento), serem dotados de ralos sifonados, com sistema de fechamento externo, que impeçam o retorno de odores e a entrada de insetos e roedores e apresentarem ângulos arredondados formados pela junção dos pisos com as paredes;

b) as paredes deverão ser de coloração clara, apresentar superfície lisa, contínua, sem rachadura, depressões ou saliências; serem de material não poroso, que não permita a aderência de partículas de poeira e gordura, com barra impermeável com altura mínima de 2,00m (dois metros), lisa, contínua, resistente a lavagens constantes e a desinfecção por produtos químicos, água quente ou água sob pressão; resistentes a impactos; os ângulos entre as paredes e das paredes com os pisos e tetos ou forros deverão ser de fácil higienização;

c) os forros deverão ser de material não poroso, que não permita a aderência de poeira e gordura; serem lisos, contínuos (sem aberturas), resistentes à limpeza e umidade, revestidos de material impermeável e de cor clara; em salas de manipulação de alimentos, o uso de forro é obrigatório;

d) as janelas e outras aberturas deverão ser construídas de forma a evitar o acúmulo de sujidades; aquelas que se comunicarem com o exterior deverão estar providas de proteção contra insetos; as proteções deverão ser de fácil limpeza e boa conservação; quando possuírem peitoris, os mesmos deverão ser construídos em plano inclinado com ângulo mínimo de 45° (quarenta e cinco graus);

e) as portas deverão ser de material não absorvente e de fácil limpeza e possuírem mecanismos que permitam seu fechamento automático e imediato;

f) as estruturas auxiliares, tais como escadas, monta-cargas, plataformas, rampas e elevadores deverão possuir corrimão e/ou proteção de vãos, devendo ser construídas de material antiderrapante e estarem localizadas de forma a garantir a segurança do trabalhador e evitar a contaminação dos alimentos;

g) as estruturas e acessórios elevados

deverão estar instalados de maneira que se evite a contaminação direta ou indireta dos alimentos, da matéria-prima e do material de embalagem, por condensação e gotejamento, e que não dificultem as operações de limpeza;

h) os lavatórios deverão ser instalados na proporção de, pelo menos, um lavatório para higienização das mãos em todos os setores da área de produção, que serão dotados também de torneira de água fria ou água fria e quente, sem acionamento manual, providos de sabão anti-séptico líquido e de tubulações devidamente sifonadas que levem as águas residuais aos condutos de escoamento;

l - deverá haver um meio higiênico para a secagem das mãos; não será permitido o uso de toalhas de tecido; no caso de toalhas de papel, deverá haver, em número suficiente, porta-toalhas e recipientes coletores (lixeiras) sem tampa ou com tampa acionada por pedal;

i) o sistema de climatização dos estabelecimentos que manipulam produtos de origem animal, refrigerados ou resfriados deverão dispor de equipamentos de frio que mantenham o ambiente com temperatura máximo de 10°C (dez graus Celsius);

j) os locais onde sejam utilizadas facas, ganchos, fuzis e chairs deverão dispor de esterilizadores para a higienização de tais utensílios, nos quais a água deverá ser mantida à temperatura mínima de 82,2° C (oitenta e dois vírgula dois graus celsius) durante a realização de todas as atividades no local;

k) os portas-aventais deverão estar instalados próximo às entradas das seções onde se manipulam produtos de origem animal, proibindo-se a deposição de tais aventais sobre mesas, equipamentos etc., bem como a circulação dos funcionários portando aventais em sanitários ou fora das seções;

l) os refeitórios, lavabos, vestiários, sanitários e banheiros deverão estar separados das áreas de manipulação de alimentos, sem acesso direto e nenhuma comunicação com estas; e

m) os insumos, matérias-primas e produtos finais deverão ser depositados sobre estrados ou prateleiras de material liso, lavável, impermeável, afastados das paredes e dos pisos no mínimo 10 cm (dez centímetros).

§ 1º Deverá ser evitado o uso de materiais que dificultem a limpeza e a desinfecção, a menos que a tecnologia empregada torne imprescindível o seu uso e os mesmos não se constituam em fonte de contaminação.

I - quanto às câmaras frigoríficas:

a) os pisos deverão ser construídos de material impermeável, resistente a choque, atritos e ataque de ácidos, com inclinação de 1,5% a 2,0% (um e meio a dois por cento), orientada no sentido exterior da câmara; não se permitirá internamente a instalação de ralos coletores (proibida a presença de esgoto); os ângulos formados pelo encontro das paredes com o piso deverão ser arredondados;

b) as paredes deverão ser de alvena-

ria ou revestidas com painéis de fácil higienização, impermeáveis e resistentes a impactos; os ângulos formados pelas paredes entre si deverão ser de fácil higienização;

c) deverão dispor de termômetros localizados em locais acessíveis que permitam a leitura externa da temperatura na câmara;

d) deverão ser instalados porta-agasalho de frio, próximo às entradas das câmaras frigoríficas de congelamento, bem como placas informativas sobre a obrigatoriedade do uso dos agasalhos para adentrar as câmaras;

e) deverão dispor de estrados, impermeáveis e de fácil limpeza, em número suficiente para acomodar todos os produtos depositados nas câmaras frias, não sendo permitida a colocação de produtos diretamente nos pisos das câmaras;

f) todas as câmaras frias deverão dispor de travas internas nas portas ou equipamento similar de segurança para o trabalhador.

II - quanto ao abastecimento de água:

a) dispor de rede de abastecimento e reservatórios de água com capacidade para atender a demanda requerida pelas áreas de produção e higienização de produtos, máquinas, equipamentos, utensílios e ambientes, bem como as instalações sanitárias, e o setor de manutenção e conservação das edificações;

b) na hipótese de utilização de água oriunda de poços freáticos ou profundos, a água deverá sofrer tratamento prévio (filtração, cloração etc.) de maneira a assegurar sua qualidade e potabilidade;

c) ser prevista a utilização de água quente suficiente para manter as perfeitas condições de higiene do estabelecimento;

d) ser prevista a utilização de água pressurizada de maneira a facilitar as atividades de higienização de ambiente, máquinas, equipamentos e utensílios;

e) o vapor e o gelo utilizados em contato direto com os alimentos ou com as superfícies que entrem em contato com estes não deverão conter qualquer substância que cause perigo à saúde ou possa contaminar o alimento, obedecendo ao padrão de água potável;

f) água não potável utilizada na refrigeração, combate a incêndios e a outros propósitos correlatos não relacionados com alimentos, deverá ser transportada por tubulações completamente separadas, de preferência identificadas por cores, sem que haja nenhuma conexão, refluxos ou qualquer outro recurso técnico que as comuniquem com as tubulações que conduzem a água potável.

III - quanto às instalações sanitárias:

a) serão separadas por sexo e por tipo de usuário;

b) serão providos de vaso sanitário, lavatório e mictório, em quantidade compatível com o número de usuários em observância ao Código de Obras;

c) deverão possuir lavatórios providos de sabão líquido, dispor de um meio higiênico para a secagem das mãos; não se permitirá o uso de toalhas de tecido; no caso do uso de toalhas de papel, deve-

rá haver, em número suficiente, porta-toalhas e recipientes coletores (lixeiras) sem tampa ou com tampa acionada por pedal;

d) deverão possuir piso revestido em material liso, contínuo, resistente a lavagens, impermeável e antiderrapante, com declividade que permita o perfeito escoamento das águas de lavagem, dotado de ralo sifonado;

e) deverão possuir paredes revestidas em material liso, de cor clara, resistentes a lavagens impermeáveis até uma altura mínima de 2,00m (dois metros);

f) deverão possuir iluminação e ventilação adequadas, preferencialmente naturais; possuir também sistemas artificiais que garantam a perfeita iluminação do ambiente e assegurem ventilação e trocas de ar;

g) os acessos à sala de manipulação ou de produção não poderão, de forma alguma, ter comunicação direta com as instalações sanitárias.

IV - quanto aos vestiários:

a) deverão ser separados por sexo;

b) deverão ser providos de chuveiros em número suficiente, separados por paredes ou divisórias, dos locais onde se realiza a troca de roupa, bem como de armários individuais, além dos itens referentes às instalações sanitárias.

V - quanto às instalações de limpeza e desinfecção:

a) deverão dispor de instalações adequadas para a limpeza e desinfecção dos utensílios e equipamentos de trabalho; estas instalações deverão ser construídas com materiais resistentes à corrosão, que possam ser limpos com facilidade e deverão, ainda, estar providas de meios adequados para o fornecimento de água fria ou fria e quente em quantidade suficiente;

b) deverão dispor de local próprio para a guarda de materiais de limpeza como vassouras, rodos, baldes, panos e similares.

§ 2º Não será permitido, ainda que em armários fechados, o armazenamento de materiais e produtos de limpeza nas áreas onde se manipulem alimentos.

I - quanto à iluminação e instalações elétricas:

a) dispor de iluminação natural ou artificial que possibilite a realização de trabalhos e não comprometa a higiene dos alimentos;

b) as fontes de luz artificial que estejam suspensas ou colocadas diretamente no teto e que se localizem sobre a área de manipulação de alimentos, em qualquer das fases de produção, devem ser de tipo adequado e estar protegidas contra quebras;

c) as instalações elétricas devem ser embutidas ou aparentes e, neste caso, estarem perfeitamente revestidas por tubulações isolantes e presas a paredes e tetos, não sendo permitida fiação elétrica solta sobre as áreas de manipulação de alimentos.

§ 3º A iluminação não deve alterar as cores do ambiente nem provocar falsa impressão de cor sobre os produtos, seja nas áreas de produção, seja nas áreas de exposição e vendas.

I - quanto à ventilação:

a) deverá existir ventilação suficiente para evitar o calor excessivo, a condensação de vapor e a acumulação de pó, com a finalidade de eliminar o ar contaminado;

b) a corrente de ar nunca deve fluir de uma zona suja para uma zona limpa; as aberturas que permitem a ventilação (janelas, portas etc.) deverão ser dotadas de dispositivos que protejam contra a entrada de agentes contaminantes;

II - quanto ao armazenamento de resíduos e materiais não-comestíveis, deverão existir no estabelecimento, meios para o seu armazenamento; no caso de continentes, estes deverão ser identificados e providos de tampas e perfeitamente vedados, de forma que se impeça a presença de pragas e se evite a contaminação das matérias-primas, do ambiente, do alimento, da água potável, do equipamento, dos prédios e das vias internas de acesso;

III - na hipótese de devolução de produtos, deverão ser colocados em setores separados, perfeitamente identificados e destinados à finalidade, até que se estabeleça seu destino;

IV - quanto aos equipamentos e utensílios:

a) todos os equipamentos e utensílios nas áreas de manipulação de alimentos que possam entrar em contato com estes devem ser de materiais que não transmitam substâncias tóxicas, odores nem sabores, que sejam não absorventes e resistentes à corrosão e capazes de resistir a repetidas operações de limpeza e desinfecção; as superfícies deverão ser lisas e estar isentas de imperfeições (fendas, amassaduras etc.) que possam comprometer a higiene dos alimentos, ou seja, fontes de contaminação;

1 - deve ser evitado o uso de madeira e outros materiais que não se possa limpar e desinfetar; deverá ser evitado o uso de diferentes materiais com a finalidade de evitar corrosão por contato;

b) todos os equipamentos e utensílios deverão estar desenhados e construídos de modo que garantam a segurança do trabalhador e assegurem a higiene, permitindo uma fácil e completa limpeza e desinfecção;

c) os equipamentos fixos deverão ser instalados observando-se o distanciamento de segurança das paredes e entre equipamentos, permitindo o fácil acesso e uma limpeza profunda, além do que deverão ser usados, exclusivamente, para os fins que foram projetados;

d) os recipientes para materiais não-comestíveis e resíduos deverão ser de cor vermelha, construídos de metal ou qualquer material não absorvente e resistente, que facilite a limpeza e eliminação do conteúdo, e suas estruturas e vedações terão de garantir que não ocorram perdas nem emanações;

e) dispor de mesas construídas de material adequado, que facilitem a higienização e a execução dos trabalhos;

f) os equipamentos e utensílios empregados para materiais não-comestíveis ou resíduos deverão ser marcados com a

indicação do seu uso e não poderão ser usados para produtos comestíveis;

g) todos os locais refrigerados deverão estar providos de um termômetro de máxSIM e mínima ou de dispositivos de registro da temperatura, para assegurar a uniformidade da temperatura na conservação das matérias-primas, produtos e durante os processos industriais;

h) todos os estabelecimentos que manipulem carnes e pescados deverão prever a instalação de um lavador de botas provido de desinfetante e escovas, com tomadas de água ligadas a mangueiras plásticas ou outro sistema aprovado pelo SIM- ARAGUARI/MG, que permita a higienização das botas por ocasião da entrada de pessoal nas áreas de manipulação;

i) em locais onde houver equipamentos de corte, como serra-fitas, deverá ser disponibilizado aos empregados luvas de proteção de malha de aço ou similar.

## TÍTULO V DO REGISTRO

Art. 24. Os estabelecimentos enquadrados nas situações previstas nos artigos 6º e 7º, quando praticarem comércio apenas dentro do município e seus respectivos distritos, somente poderão funcionar depois de regularmente registrados no SIM- ARAGUARI/MG.

§ 1º O registro será providenciado junto ao Serviço de Inspeção Municipal - SIM, após o recolhimento da taxa respectiva junto à Secretaria Municipal da Fazenda, conforme a classificação, de acordo com a tabela abaixo:

I - registro de estabelecimento industrial ou de transformação, no valor de 270 (duzentos e setenta) UFRA's;

II - registro de produtos, rótulos ou embalagens, por unidade, no valor de 50 (cinquenta) UFRA's;

III - inspeção sanitária de produtos de origem animal (abate), bovinos, bubalinos e equinos, por unidade, no valor de 1 (uma) UFRA;

IV - abate de aves e outros, por lote de 100 unidades, no valor de 1 (uma) UFRA;

V - abate de suínos, ovinos e caprinos, por unidade, no valor de ½ (meia) UFRA;

VI - abate de coelho, por unidade, no valor de ½ (meia) UFRA;

VII - caseína, lactose e leite em pó, por lote de 1.000kg, no valor de 27 (vinte e sete) UFRA's;

VIII - creme de mesa, por lote de 1.000kg, no valor de 27 (vinte e sete) UFRA's;

IX - farinha, sebo, óleos, graxa branca, peles e outros subprodutos não comestíveis, por lote de 1.000kg, no valor de 3 (três) UFRA's;

X - fatiamento de frios, apressado, mussarela, presunto, salame e outros, por lote de 1.000kg, no valor de 5 (cinco) UFRA's;

XI - leite aromatizado, fermentado ou gelificado, por lote de 1.000 litros, no valor de 4 (quatro) UFRA's;

XII - leite desidratado concentrado, evaporado, condensado e doce de leite,

por lote de 1.000kg, no valor de 27 (vinte e sete) UFRA's;

XIII - leite desidratado em pó industrial, por lote de 1.000kg, no valor de 20 (vinte) UFRA's;

XIV - leite desidratado em pó de consumo direto, por lote de 1.000kg, no valor de 13 (treze) UFRA's;

XV - manteiga, por lote de 1.000kg, no valor de 27 (vinte e sete) UFRA's;

XVI - margarina, por lote de 1.000kg, no valor de 16 (dezesesseis) UFRA's;

XVII - ovos, por lote de 30 dúzias, no valor de ½ (meia) UFRA;

XVIII - peixes e outras espécies aquáticas, em qualquer processo de conservação, por lote de 1.000kg, no valor de 10 (dez) UFRA's;

XIX - produtos cárneos em conserva, semi-conserva e outros, por lote de 1.000kg, no valor de 10 (dez) UFRA's;

XX - produtos cárneos, salgados ou dessecados, por lote de 100kg, no valor 10 (dez) UFRA's;

XXI - queijo minas, prato e suas variações, requeijão, ricota e outros, por tonelada, por lote de 1.000kg, no valor de 40 (quarenta) UFRA's;

XXII - subprodutos não comestíveis de pescados e derivados, por lote de 1.000kg, no valor de 4 (quatro) UFRA's;

XXIII - toucinho, unto, banha em rama, banha, gordura bovina, gordura de aves em rama e outros produtos gordurosos comestíveis, por lote de 1.000kg, no valor de 8 (oito) UFRA's;

XXIV - produtos de salchicharia, embutidos e não embutidos, por lote de 100kg, no valor de 10 (dez) UFRA's;

XXV - leite de consumo pasteurização ou esterilizado, por lote de 100 litros, no valor de ½ (meia) UFRA;

XXVI - fabricação de outros produtos lácteos, por lote de 100kg, no valor de ½ (meia) UFRA;

XXVII - mel, cera de abelha e produtos à base de mel, por lote de 100kg, no valor de 1 (uma) UFRA;

XXVIII - vistoria de estabelecimento, à exceção daquele do produtor rural, por unidade, no valor de 130 (cento e trinta) UFRA's.

§ 2º. Os estabelecimentos dedicados à produção artesanal ficam isentos de taxas para os efeitos deste Regulamento.

Art. 25. Ficam sujeitos ao registro no Serviço de Inspeção Municipal/Produtos de Origem Animal-SIM/POA, todos os estabelecimentos que abatam animais, produzam matéria-prima, manipulem, beneficiem, preparem, embalem, transformem, envasem, acondicionem, depositem ou industrializem a carne, o pescado, o leite, o mel, o ovo e a cera de abelhas e seus sub-produtos derivados, conforme classificação constante deste regulamento e que não possuem registro no Serviço de Inspeção Estadual-SIE ou no Serviço de Inspeção Federal-SIF.

§ 1º Só podem ser registrados entrepostos de ovos que tenham movimento mínimo de 500 (quinhentas) dúzias por dia.

§ 2º Os demais estabelecimentos previstos neste Regulamento serão relacio-

nados.

Art. 26. O registro dos estabelecimentos a que se refere o artigo anterior é privativo do Serviço de Inspeção Municipal/Produtos de Origem Animal - SIM/POA, da Secretaria Municipal de Agricultura, Pecuária, Abastecimento e Agronegócios e serão efetuadas somente depois de cumpridas todas as exigências constantes deste Regulamento.

Art. 27. O Número de registro dos estabelecimentos de produtos de origem animal constará obrigatoriamente, nos rótulos, certificados, carimbos de inspeção dos produtos, notas fiscais e outros documentos do estabelecimento.

Art. 28. O SIM, após conceder o número de registro de um estabelecimento, fornecerá também o respectivo "Certificado de Registro" no qual constará:  
I - o nome da empresa;  
II - a localização do estabelecimento;  
III - a classificação;  
IV - o responsável pelo estabelecimento, bem como outros elementos julgados necessários.

Parágrafo Único. O Título de Registro poderá ser cancelado a qualquer tempo pelo SIM, quando constatado o descumprimento de normas deste Regulamento ou da Legislação Sanitária.

Art. 29. Os produtos industrializados de origem animal deverão enquadrar-se nas normas e padrões sanitários, estabelecidos pela Legislação Sanitária.

Art. 30. Além do registro, todo estabelecimento deverá atender às exigências técnico-sanitárias.

Por ocasião do registro inicial, ou renovação do registro, a critério do Sim-Araguari/MG poderá ser exigido que a empresa apresente um responsável técnico de nível superior legalmente habilitado.

Art. 31. O registro será requerido ao Serviço de Inspeção Municipal instruindo o processo com os seguintes documentos:

- I - requerimento, nos termos constantes do Anexo I deste Regulamento;
- II - Responsabilidade Técnica, nos termos constantes do Anexo II;
- III - lista de documentos para Aprovação de Projeto Arquitetônico e Concessão de Funcionamento para Industrializadores de Origem Animal, nos termos constantes do Anexo III;
- IV - Memorial Descritivo Econômico-Sanitário, nos termos constantes do Anexo IV deste Regulamento;
- V - Memorial Descritivo da Construção, nos termos constantes do Anexo V deste Regulamento.

Art. 32. O projeto arquitetônico deve ser apresentado em 3 (três) vias devidamente datado e assinado por profissionais habilitados, com as condições exigidas pela legislação vigente.

Art. 33. Serão rejeitados os projetos grosseiramente desenhados com rasuras e indicações imprecisas, quando apresentados para efeito de registro.

Art. 34. A apresentação de simples croquis ou desenhos servirá apenas para orientação ao interessado para estudos preliminares.

Art. 35. As autoridades municipais não permitirão o início da adequação, reforma ampliação ou construção de qualquer estabelecimento de alimentos e de produtos de origem animal, caso os projetos não tenham sido aprovados por Consulta Prévia pelo Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 36. Quando necessário, deverá ser apresentado boletim oficial da água de abastecimento, onde esta não deverá ultrapassar mais de 500 (quinhentos) germes/mm<sup>3</sup>.

Art. 37. Qualquer ampliação reforma ou construção na área industrial dos estabelecimentos registrados, só poderá ser feita após aprovação prévia dos projetos.

Art. 38. O estabelecimento será inspecionado trimestralmente ou quando se fizer necessário pelo SIM-ARAGUARI/MG.

Parágrafo único. Se durante a inspeção de que trata o *caput* deste artigo, o estabelecimento não atender as exigências sanitárias previstas neste Regulamento, poderá sofrer as sanções cabíveis.

Art. 39. O SIM-ARAGUARI/MG fará inspeção periódica das obras em andamento nos estabelecimentos em construção ou reformas, com o objetivo de emitir laudo de verificação, no qual seja atestado se a execução das obras se dá em conformidade com o projeto aprovado, podendo para tanto requisitar o apoio do Departamento de Engenharia da Secretaria de Obras.

Art. 40. Aos estabelecimentos registrados que estejam funcionando ou comercializando produtos de origem animal em desacordo com o presente Regulamento, o SIM-ARAGUARI/MG concederá o prazo razoável para a sua adequação às normas e exigências aqui contidas.

Parágrafo único. Expirados os prazos, sem que tenham sido realizadas as alterações exigidas, será suspenso ou cancelado o registro, a critério do SIM-ARAGUARI/MG.

#### **TÍTULO VI DOS REQUISITOS DE HIGIENE NA PRODUÇÃO**

Art. 41. A conservação dos prédios, equipamentos e utensílios, assim como todas as demais instalações do estabelecimento, incluídos os condutos de escoamento das águas, deverão ser mantidos em bom estado de conservação e funcionamento. As salas deverão estar isentas de vapor, poeira, fumaça e acúmulos de

água.

I - quanto às Boas Práticas de Fabricação e Manipulação de Alimentos:

a) os estabelecimentos deverão seguir os preceitos das Boas Práticas de Fabricação e Manipulação de Alimentos;

b) deverão elaborar Manual de Boas Práticas e disponibilizá-lo aos funcionários;

c) deverão implantar, num prazo de 06 meses após o seu registro no SIM-ARAGUARI/MG, sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APCC);

II - quanto à limpeza e desinfecção:

a) todos os produtos de limpeza e desinfecção deverão ser aprovados pelo órgão oficial competente, identificados e guardados em local próprio, fora das áreas de manipulação de alimentos;

b) para impedir a contaminação dos alimentos, toda área de manipulação, equipamentos e utensílios deverão ser limpos com frequência necessária e desinfetados, sempre que as circunstâncias assim o exijam;

c) devem ser tomadas precauções para impedir a contaminação dos alimentos, quando as dependências, os equipamentos e utensílios forem limpos ou desinfetados com água, detergentes, desinfetantes ou soluções destes; o enxágüe deve ser minucioso para evitar resíduos destes agentes nas superfícies suscetíveis de entrar em contato com alimentos;

d) deverão ser tomadas precauções adequadas, em termos de limpeza e desinfecção, quando se realizarem operações de manutenção geral e/ou específica em qualquer local do estabelecimento, equipamentos, utensílios ou qualquer elemento que possa contaminar o alimento;

e) imediatamente após o término da jornada de trabalho, ou quantas vezes sejam necessários, deverão ser rigorosamente limpos o chão (incluídos os condutos de escoamento de água), as estruturas de apoio e as paredes das áreas de manipulação de alimentos;

f) nas seções de manipulação de produtos de origem animal é proibida a utilização de panos não descartáveis;

g) os vestiários, sanitários e banheiros deverão estar permanentemente limpos;

h) as vias de acesso e os pátios que fazem parte da área industrial deverão estar permanentemente limpos;

III - quanto ao programa de higiene e desinfecção:

a) cada estabelecimento deverá assegurar sua limpeza e desinfecção; nos procedimentos de higiene não deverão ser utilizadas substâncias odorizantes e/ou desodorizantes, em qualquer de suas formas, nas áreas de manipulação dos alimentos, com o objetivo de evitar a contaminação pelos mesmos e dissimulação dos odores; o pessoal deve ter pleno conhecimento da importância da contaminação e dos riscos que causam, devendo estar bem capacitados em técnicas de limpeza;

b) a designação de funcionários ex-

clusivos para as operações de limpeza das áreas de manipulação de produtos de origem animal, inclusive com a utilização de uniforme diferenciado dos demais funcionários;

c) em entrepostos, abatedouros e abatedouros frigoríficos será exigida a instalação de barreira sanitária nos acessos à(s) área(s) de manipulação e/ou produção;

IV - quanto aos subprodutos:

a) deverão ser armazenados de maneira adequada e, aqueles subprodutos resultantes da elaboração, que sejam veículos de contaminação, deverão ser retirados das áreas de trabalho quantas vezes sejam necessárias;

V - quanto à manipulação, armazenamento e remoção de lixo:

a) deverá este ser manipulado de maneira que se evite a contaminação dos alimentos e/ou da água potável;

b) será dispensado especial cuidado para impedir o acesso de pragas ao lixo;

c) o lixo deverá ser retirado das áreas de trabalho, no mínimo uma vez por dia, ou quantas vezes forem necessárias;

d) depois da remoção do lixo, os recipientes utilizados para o seu armazenamento e todos os equipamentos que tenham entrado em contato com ele deverão ser limpos e desinfetados;

e) a área de armazenamento do lixo deverá também ser limpa e desinfetada.

VI - quanto à proibição de animais domésticos:

a) deverá ser impedida a entrada em todos eles nos locais onde se encontrem matérias-primas, material de envase, alimentos prontos ou em quaisquer etapas de industrialização, bem como em qualquer área do estabelecimento onde se produzam, manipule, armazenem ou exponham-se alimentos;

VII - quanto ao sistema de controle de pragas:

a) deverá ser aplicado um programa eficaz e contínuo de controle de pragas; os estabelecimentos e áreas circundantes deverão ser inspecionados periodicamente, de forma a diminuir ao mínimo os riscos de contaminação;

b) no caso de invasão de pragas, os estabelecimentos deverão adotar medidas para sua erradicação;

c) as medidas de combate poderão compreender:

1 - o tratamento com agentes químicos, físicos ou biológicos autorizados, desde que aplicados por empresas licenciadas pelo órgão oficial competente, sob a supervisão direta de profissional habilitado, de acordo com a legislação específica vigente;

2 - só deverá ser empregado praguicida caso não se possam aplicar com eficácia outras medidas de prevenção;

3 - antes da aplicação de praguicidas, dever-se-á ter o cuidado de proteger todos os alimentos, equipamentos e utensílios da contaminação;

4 - após a aplicação do praguicida, os equipamentos e utensílios contaminados deverão ser limpos minuciosamente a fim de que, antes de sua reutilização, sejam

eliminados os resíduos;

VIII - quanto ao armazenamento de substâncias perigosas:

a) os praguicidas, solventes ou outras substâncias que possam representar risco para a saúde deverão ser etiquetados adequadamente com rótulos nos quais se informe sobre a toxicidade e emprego;

b) os produtos mencionados na alínea anterior deverão ser armazenados em salas separadas ou armários fechados com chave, destinados exclusivamente a essa finalidade, e só poderão ser distribuídos e manipulados por pessoal autorizado e devidamente capacitado, sob supervisão de pessoal tecnicamente competente; deverá ser evitada a contaminação dos alimentos;

IX - quanto às roupas e objetos pessoais:

a) não deverão ser depositadas nas áreas de produção, manipulação ou armazenamento de alimentos, devendo haver local apropriado, em área distinta, para sua deposição;

X - quanto aos cuidados do indivíduo com:

a) higiene pessoal:

1- toda pessoa que trabalhe em uma área de manipulação de alimentos deverá:

2- manter o mais rigoroso asseio pessoal, em todas as etapas de trabalho;

3- os trabalhadores deverão manter as unhas limpas, não utilizar brincos, anéis, relógios ou qualquer outro adorno que fique exposto;

4- a barba sempre bem cuidada;

5- funcionários que manipulam ou tenham contato direto com os produtos não embalados não deverão fazer uso de esmaltes nas unhas;

b) uniforme:

1 - todo empregado deverá usar uniformes completo (avental com mangas, touca ou similar que contenha totalmente os cabelos e calçado fechado);

2 - todos os uniformes deverão ser padronizados em cores claras;

3 - todos os elementos do uniforme deverão ser laváveis, a menos que sejam descartáveis;

4 - os uniformes deverão ser mantidos limpos, de acordo com a natureza dos trabalhos; em casos onde as técnicas do SIM-ARAGUARI/MG julgarem necessário, serão exigidas o uso de luvas descartáveis para proteção dos alimentos, sem prejuízo, entretanto, da obrigação do manipulador de lavar cuidadosamente as mãos;

5 - é proibida a saída de empregados, com o uniforme de trabalho, fora do estabelecimento onde este manipula Produtos de Origem Animal, para desvio de outras funções a que é designado de fato. Acarretando infração ao estabelecimento;

c) conduta pessoal:

1- nas áreas onde sejam manipulados alimentos deverá ser proibido todo ato que possa originar contaminação dos alimentos, como comer, beber, fumar, cuspir ou realizar quaisquer outras práticas anti-higiênicas;

d) educação higiênico-sanitária:

1- a direção do estabelecimento deverá tomar medidas para que todas as pessoas que manipulem alimentos recebam instrução adequada e treinamento continuamente quanto aos cuidados com a higiene pessoal e dos alimentos, a fim de que saibam adotar as precauções necessárias para evitar a contaminação dos alimentos;

2 - a instrução mencionada na alínea anterior deverá contemplar as partes pertinentes do presente Regulamento e as Boas Práticas de Manipulação e Fabricação de Alimentos;

e) condições de saúde:

1- deverá ser impedida a entrada, em qualquer área de manipulação ou operação de alimentos, quando existir a constatação ou suspeita de que o manipulador apresente alguma enfermidade ou problema de saúde que possa resultar na transmissão via alimentos, ou mesmo que seja portador não aparente;

2 - qualquer pessoa nas situações descritas na alínea anterior deverá comunicar imediatamente à direção do estabelecimento sua condição de saúde;

f) a responsabilidade como empregador, competindo-lhe:

1- planejar e implementar as medidas voltadas à proteção e promoção da saúde dos trabalhadores, buscando prevenir, rastrear e diagnosticar precocemente doenças relacionadas ou não ao trabalho;

2 - oferecer, sem ônus ao trabalhador e ao município, a avaliação da condição de saúde dos trabalhadores da empresa antes do início de sua atividade laboral (exame pré-admissional) e a realização periódica de exames clínicos e complementares, conforme as características específicas do processo de trabalho;

g) doenças contagiosas:

1- a direção do SIM tomará as medidas necessárias para manter sigilo sobre os trabalhadores que padeçam de alguma doença infectocontagiosas, ou seja, que sejam vetores de alguma doença suscetível de transmissão por alimentos, ou que apresentem feridas infectadas, infecções cutâneas, chagas ou diarreia, de modo que ninguém saiba ou suspeite de tais enfermidades;

2 - as pessoas acometidas pelas doenças a que se refere o item anterior não deverão trabalhar em qualquer área de manipulação de alimentos em que haja risco direto ou indireto de contaminá-los com microrganismos patogênicos, até que obtenha alta médica;

3 - toda pessoa que se encontre nestas condições deverá comunicar imediatamente à direção do estabelecimento;

h) feridas:

1- ninguém que apresente feridas pode manipular alimentos ou superfícies que entrem em contato com alimentos, até que se determine sua reincorporação por determinação profissional;

2 - em casos de lesões nas mãos, quando o médico assim determinar, poderá o funcionário utilizar luva de proteção durante a execução de suas atividades;

i) higienização das mãos e antebraços:

1- toda pessoa que trabalhe em área

de manipulação de alimentos deverá, enquanto em serviço, lavar as mãos e antebraços de maneira freqüente e cuidadosa, com agente de limpeza autorizado e com água corrente potável fria ou fria e quente;

2- as mãos e antebraços deverão ser higienizados antes do início dos trabalhos e sempre imediatamente após o uso do sanitário;

3- após a manipulação de material contaminado e sempre que tocar ou manipular qualquer produto, objeto, equipamento ou utensílio que não esteja diretamente ligado ao processo de trabalho, tantas vezes quantas forem necessárias;

4- deverá o funcionário higienizá-los ainda imediatamente antes e após a manipulação de qualquer material contaminante que possa transmitir doenças;

5- deverão ser colocados avisos - em local visível - que indiquem a obrigatoriedade e a forma correta de higienizar as mãos e antebraços.

j) máscaras descartáveis:

1- é recomendável o uso de máscaras descartáveis, cobrindo a boca e o nariz, na seção de manipulação de produtos de origem animal;

2- o seu uso deve obedecer às instruções de treinamento quanto às perfeitas condições de higiene, freqüência de troca, proibição de contato das mãos com a parte frontal das máscaras etc.

k) os funcionários que trabalham em oficinas, setores de manutenção e outros devem apresentar-se com uniformes em cores diferenciadas e não poderão ter livre acesso ao interior do estabelecimento onde se processa a matança ou se manipulam produtos comestíveis;

l) visitantes:

1- consideram-se como visitantes todas as pessoas não pertencentes às áreas ou setores onde se manipulem alimentos; serão tomadas precauções para impedir que os visitantes contaminem os alimentos nas áreas onde estes são manipulados; as precauções devem incluir o uso de roupas protetoras e toucas que contenham totalmente os cabelos, sendo recomendável que sejam de cores distintas às dos funcionários;

m) fluxo de pessoas:

1- o estabelecimento deverá ser projetado ou programar rotinas de trabalho que evitem o contato de pessoas (funcionários ou visitantes) provenientes de áreas consideradas "sujas" com aquelas provenientes de áreas "limpas", de modo a manter um fluxo adequado que impeça a contaminação cruzada dos alimentos.

XI - Quanto aos requisitos aplicáveis à matéria-prima:

a) o estabelecimento não deverá aceitar nenhuma matéria-prima ou insumo que contenha parasitas, microrganismos ou substâncias tóxicas, decompostas ou estranhas, que não possam ser reduzidas a níveis aceitáveis através dos processos normais de classificação e/ou preparação ou fabricação;

1- o responsável técnico deverá dispor de padrões de identidade e qualidade (PIQ) da matéria-prima ou insumos de

forma a poder controlar os contaminantes passíveis de serem reduzidos a níveis aceitáveis, através dos processos normais de classificação e/ou preparação ou fabricação;

b) as matérias-primas ou ingredientes armazenados nas dependências do estabelecimento deverão ser mantidos em condições que evitem a sua deterioração, que os proteja contra a contaminação e que reduza as perdas ao mínimo; deverá ser assegurada a adequada rotatividade dos estoques de matérias-primas e ingredientes.

XII - quanto à prevenção da contaminação cruzada:

a) deverão ser tomadas medidas eficazes para evitar a contaminação do material alimentício por contato direto ou indireto com materiais contaminados, que se encontrem nas fases iniciais do processamento;

b) as pessoas que manipulam matérias-primas ou produtos semi-elaborados não deverão entrar em contato com nenhum produto acabado enquanto não tenham trocado o uniforme usado durante o aludido procedimento; além disso, essas pessoas deverão cumprir o determinado no inciso X, alíneas a, i e k;

c) existindo a probabilidade de contaminação, as pessoas devem lavar bem as mãos entre uma e outra manipulação de produtos, nas diversas fases de elaboração;

d) todos os equipamentos e utensílios que tenham entrado em contato com matérias-primas ou com material contaminado deverão ser rigorosamente limpos e desinfetados antes de serem utilizados para produtos acabados;

e) nas seções de carnes e aves dos estabelecimentos, deverão existir mesas e serra-fitas específicas para os trabalhos com aves, separadas de carnes bovinas, suínas e ovinas, com a finalidade de se evitar a contaminação cruzada.

XIII - quanto à elaboração:

a) a elaboração deverá ser realizada por pessoal capacitado e supervisionada por pessoal tecnicamente competente;

b) todas as operações do processo de produção, incluída a embalagem, deverão realizar-se sem demoras e em condições que excluam toda a possibilidade de contaminação, deterioração e/ou proliferação de microrganismos patogênicos e deteriorantes;

c) os recipientes deverão ser tratados com o devido cuidado, para evitar toda possibilidade de contaminação do produto elaborado;

d) os métodos de conservação e os controles necessários deverão ser tais que protejam contra a contaminação, ameaça de risco à saúde pública e contra a deterioração dentro dos limites de uma prática comercial correta.

XIV - quanto à embalagem:

a) todo o material utilizado para a embalagem deverá ser armazenado em condições higiênico-sanitárias, em áreas destinadas para este fim; o material deverá ser apropriado para o produto e para as condições previstas de armazenamento e não deverá transmitir ao produto subs-



tâncias ou odores indesejáveis que excedam os limites aceitáveis pelo órgão competente; o material de embalagem deverá ser seguro e conferir proteção apropriada contra contaminação;

b) é proibida a reutilização de embalagens; as embalagens ou recipientes deverão ser inspecionados imediatamente antes do uso, para verificar sua segurança e, em casos específicos, limpos ou desinfetados; quando lavados, deverão ser secos antes do uso; na área de enchimento/embalagem, somente deverão permanecer embalagens ou recipientes necessários para uso imediato;

d) a operação de embalagem deverá ser processada em condições que excluam as possibilidades de contaminação do produto.

XV - quanto à exposição à venda dos produtos:

I - não será permitido o uso de lâmpadas avermelhadas ou qualquer outra forma ou tipo de instalação ou procedimento que mascare características naturais do alimento ou que possa induzir o consumidor à falsa impressão.

XVI - quanto à responsabilidade técnica e supervisão:

a) o tipo de controle e supervisão necessários depende do risco de contaminação na produção dos alimentos;

I - os responsáveis técnicos deverão ter conhecimento suficiente sobre as boas práticas de produção de alimentos para poder avaliar e intervir nos possíveis riscos e assegurar vigilância e controle eficazes;

b) o responsável técnico deverá usar metodologia apropriada de avaliação dos riscos de contaminação dos alimentos nas diversas etapas de produção contidas no presente Regulamento e intervir sempre que necessário, com vista a assegurar alimentos aptos ao consumo humano; o estabelecimento deverá prover instrumentos necessários para os controles;

c) em função do risco do alimento, deverão ser mantidos registros dos controles apropriados à produção e distribuição, conservando-os durante um período superior ao tempo de vida de prateleira do alimento, possibilitando a rastreabilidade do mesmo.

## **TÍTULO VII DAS OBRIGAÇÕES**

Art. 42. Sob pena de cassação do registro ou outra penalidade especificamente aplicável, ficam os proprietários ou representantes legais dos estabelecimentos de que trata o presente Regulamento obrigado a:

I - cumprir e fazer cumprir todas as exigências contidas neste Regulamento;

II - fornecer, quando necessário ou solicitado, material adequado e suficiente para a execução do trabalho de inspeção;

III - fornecer, quando for o caso, pessoal auxiliar habilitado e suficiente para ficar à disposição do SIM-ARAGUARI/MG;

IV - possuir responsável técnico legalmente habilitado;

V - acatar todas as determinações da inspeção sanitária, quanto ao destino dos produtos condenados;

VI - recolher, quando aplicável, todas as taxas de inspeção sanitária ou de abate e outras que existam ou vierem a ser instituídas, de acordo com a legislação vigente, através de guia própria.

Art. 43. Caberá ao empregador a adoção de medidas para eliminação ou neutralização de riscos de acidentes e doenças do trabalho nos ambientes, que obedecerá às seguintes prioridades:

I - troca de mecanismos, maquinários, produtos químicos, por outros que não comprometam a saúde dos trabalhadores;

II - uso de mecanismos e equipamentos de Proteção Coletiva (EPC);

III - medidas de reorganização de trabalho, tais como: a redução do ritmo de produção, rodízio de trabalhadores e diminuição do tempo de exposição ao risco;

IV - os empregados deverão ser treinados para o desempenho de suas funções, visando a conhecer os riscos próprios em sua função, assim como saber evitá-los;

V - uso de Equipamentos de Proteção Individual (EPI), do tipo aprovado pelas normas vigentes, em número suficiente para atender às necessidades a que se destinam;

VI - seguir as normas de Segurança e Medicina do Trabalho;

VII - nos casos em que os técnicos da inspeção não dispuserem de meio de locomoção para a execução dos trabalhos, a empresa deverá viabilizar o transporte dos mesmos;

VIII - submeter à reinspeção sanitária, sempre que necessário qualquer matéria-prima ou produto industrializado oriundo de outro estabelecimento com inspeção sanitária municipal.

Parágrafo único. Em caso de controle de riscos ainda não normatizados no Brasil, o empregador deverá assumir a responsabilidade pela realização de estudos e pesquisas que visem ao seu esclarecimento, eliminação ou controle.

Art. 44. Para avaliação da exposição aos riscos do ambiente e do processo de trabalho, deverão ser utilizados parâmetros recomendados por entidades nacionais e internacionais, de notória boa aceitação e idoneidade.

Art. 45. No caso de situação de risco grave ou iminente à saúde dos trabalhadores no local de trabalho, poderá a autoridade sanitária realizar a interdição cautelar, parcial ou total, do setor ou dos maquinários e equipamentos envolvidos, garantindo todos os direitos sem que isso resulte em prejuízo pecuniário dos trabalhadores.

## **TÍTULO VIII DA CLASSIFICAÇÃO DOS ESTABELECIMENTOS**

### **CAPÍTULO I DOS ESTABELECIMENTOS**

### **VAREJISTAS DE CARNES E SIMILARES**

Art. 46. Os açougues, casas de carnes e estabelecimentos de comércio varejista de carnes frescas ou transformadas serão classificados de acordo com as atividades realizadas, sendo:

I - enquadrados na Categoria "A", aqueles que desossam, manipulam, transformam e comercializam no balcão;

II - enquadrados na Categoria "B", aqueles que desossam, manipulam e comercializam no balcão;

III - enquadrados na Categoria "C", aqueles que manipulam e comercializam no balcão, não podendo haver desossa.

§ 1º Para os estabelecimentos que se enquadrarem na Categoria "A", somente será permitida a fabricação de carnes preparadas, transformadas e temperadas aos estabelecimentos.

§ 2º Para os estabelecimentos que se enquadrarem nas Categorias "B" e "C", são proibidas a fabricação de carnes preparadas, transformadas e temperadas e serão inspecionados e fiscalizados pela Vigilância Sanitária, nos termos da Resolução RDC 216/2004 - ANVISA.

§ 3º Compete ao Serviço de Inspeção Municipal inspecionar e fiscalizar o processo de transformação de carnes frescas desenvolvido pelos estabelecimentos enquadrados na Categoria "A" a que se refere o inciso I, do art. 46, deste Regulamento.

§ 4º Para fins deste Regulamento, entende-se por transformação artesanal, fatiamento ou fracionamento de produtos de origem animal:

I - o processo de transformação de carne *in natura* resfriada, sem a utilização de aditivos ou substâncias que tenham por objetivo aumentar o tempo de comercialização, caracterizado por ausência de linha de produção, em que o manipulador executa todas as etapas de produção.

§ 5º A produção oriunda dos estabelecimentos de que trata este Capítulo deverá contemplar a capacidade de comercialização de produtos no horário de funcionamento diário da empresa e ainda:

I - o produto deverá permanecer resfriado à temperatura inferior a 7°C para venda diária, sob pena de caracterizar procedimento de industrialização;

II - é proibido o congelamento do produto artesanal.

§ 6º Os estabelecimentos de que trata este artigo deverão adotar boas práticas de comercialização e elaborar o respectivo manual de procedimentos operacionais, compreendendo a procedência do produto, armazenamento, estocagem, acondicionamento e demais informações exigidas pela legislação sanitária correlata, e ainda:

I - submeter os produtos de transformação e manipulação dos estabelecimentos Categoria "A" para análises pelo laboratório oficial, credenciado ou habilitado pelo Serviço de Inspeção Municipal, periodicamente conforme disposto em regulamento ou a critério do órgão

sanitário competente quando solicitado, sendo os resultados destas análises condicionantes à liberação ou suspensão do registro do estabelecimento.

II - dispor de local, fluxograma linear e ordenado, estrutura e área física para produção, transformação, manipulação e ou comercialização de acordo com a sua categoria, bem como condições apropriadas, conforme disposto neste regulamento;

III - manter as carnes que são congeladas para comercialização em balcões frigoríficos até o momento da venda final ao consumidor;

IV - facultar nos estabelecimentos que comercializem carnes, a venda de carne fresca moída, desde que esta operação, obrigatoriamente, ocorra na presença do consumidor, ficando, porém proibido mantê-la estocada nesse estado;

V - dotar os açougues de geladeiras comerciais ou câmaras frigoríficas, com temperatura entre 4°C e 8°C, não superiores a 8°C (quatro grau centígrado), equipadas com estrados de material apropriado e destinadas, exclusivamente, à conservação das carnes resfriadas, e de termômetro constantemente aferida.

Art. 47. São considerados produtos cárneos de transformação artesanal:

I - almôndega;

II - carne temperada;

III - carnes recheadas;

IV - frango a passarinho;

V - quibe;

VI - linguíça de carne suína artesanal frescal;

VII - linguíça de carne bovina artesanal frescal;

VIII - linguíça mista de carne suína e bovina artesanal frescal;

IX - charque e carne seca.

§ 1º Não serão considerados para a manipulação artesanal, os espetinhos, as carnes defumadas, salgadas e dessecadas, e a linguíça de frango frescal.

§ 2º Considera-se linguíça artesanal frescal, o produto cárneo obtido de carnes de animais de açougue, adicionados ou não de tecidos adiposos, condimentos diversos, embutido em envoltório natural, e submetido ao processo de refrigeração.

§ 3º Somente poderá ser autorizada a produção artesanal de charque e carne seca em estabelecimentos da categoria "A" que possuam estrutura específica e exclusiva para esta finalidade, contendo no mínimo 02 (duas) áreas distintas:

I - uma sala para preparo e salga da carne;

II - uma área específica para secagem da carne.

§ 4º Somente poderá ser autorizada a produção de carne assada, exceto espetinho de produtos de origem animal, em estabelecimentos da Categoria "A" que possuam estrutura específica e exclusiva para esta finalidade, contendo no mínimo 02 (duas) áreas distintas:

I - uma sala para preparo e;

II - uma área específica para assar a carne

III- A conservação do prédio, equipamento e utensílios assim como todas as demais instalações do estabelecimento, incluídos os condutos de escoamento das águas, deverão ser mantidos em bom estado de conservação e funcionamento. As salas deverão estar isentas de vapor, poeira, fumaça e acúmulos de água.

§ 5º As áreas de que trata o parágrafo anterior devem atender as condições higiênico-sanitárias e possuir proteção contra insetos.

Art. 48. Só pode ser adicionado como ingredientes aos produtos cárneos artesanais o sal (cloreto de sódio), o açúcar, o vinagre, condimentos puros de origem vegetal e corantes naturais.

§ 1º São permitidos corantes de origem vegetal tais como o açafrão (*crocus sativus L.*), a curcuma (*curcuma longa L. e curcuma tinctoria*), a cenoura (*daucus carota L.*), o urucum (*bixa orellana*), dentre outros, e de origem animal como carmim de cochonilha.

§ 2º Podem ser utilizados condimentos tais como alho, canela, cebola, cravo, cominho, coentro, gengibre, louro, mangerona, menta, noz moscada, pimentas (preta, branca, vermelha, caiana, malagueta), pimentão (páprica), salva (salvia), tomilho, hortelã, dentre outros.

Art. 49. Na fabricação de produtos de transformação artesanal é proibida a utilização de carne mecanicamente separada - CMS, sal de cura - nitrato e nitrito, e proteína não cármica.

Art. 50. Todos os produtos derivados do processo de transformação artesanal deverão ser imediatamente, após seu preparo, resfriados e acondicionados em recipientes adequados para exposição e venda a granel, identificados com a etiqueta de rotulagem contendo as seguintes informações:

- I - produto artesanal;
- II - nome da empresa;
- III - nome do produto;
- IV - data de fabricação;
- V - data de validade;
- VI - modo de conservação;
- VII - lista de ingredientes;
- VIII - tabela nutricional.

Art. 51. Todos os produtos industrializados deverão ser acondicionados em recipientes adequados para exposição e venda a granel, identificados com a etiqueta de rotulagem contendo as seguintes informações:

- I - nome da empresa;
- II - nome do produto;
- III - data de fabricação;
- IV - data de validade;
- V - modo de conservação;
- VI - lista de ingredientes;
- VII - tabela nutricional.

Art. 52. Os estabelecimentos do comércio varejista de carnes e similares, classificados na Categoria "A", que optarem pela fabricação de carnes preparadas, transformadas e temperadas, deverão:

I - dispor de local, fluxograma linear, estrutura e área física para produção, manipulação e comercialização, bem como condições apropriadas, conforme disposto neste regulamento;

II - ter no local da fabricação um responsável técnico ou um substituto habilitado, que conheçam criteriosamente o processo e que:

a) tenham curso de manipulação de alimentos, conforme legislação específica da ANVISA (RDC 216/2004) ou curso específico na área de manipulação de carnes com certificado reconhecido por órgão competente e validado pela Vigilância Sanitária Municipal, com carga horária 40 (quarenta) horas;

III - promover a comercialização somente no local de produção e no prazo de até 2 (dois) dias, sendo vedada a produção para estoque e ou distribuição para os estabelecimentos classificados nas Categorias "B" e "C" desta lei.

§ 1º Para os fins do inciso II deste artigo são responsáveis técnicos habilitados os seguintes profissionais: nutricionista, engenheiro de alimentos, médico veterinário e demais profissional de nível técnico e superior da área de alimentos, legalmente admitidos e reconhecidos por seus respectivos conselhos da categoria profissional.

§ 2º Os responsáveis técnicos de que trata o inciso II deste artigo deverão apresentar seus certificados à autoridade sanitária sempre que solicitado.

Art. 53. É proibido nos açougues, casas de carnes e estabelecimentos de comércio varejista de carnes *in natura* ou transformadas das Categorias "A", "B" e "C":

I - o uso de machadinha que deverá ser substituída pela serra elétrica ou similar;

II - o depósito de carnes moídas e bifes batidos;

III - lavar o piso ou paredes com qualquer solução desinfetante não aprovada por normas técnicas específicas;

IV - o uso de cepo;

V - a permanência de carnes na barra, devendo estas permanecerem o tempo mínimo necessário para proceder a desossa;

VI - a cor vermelha e seus matizes nos revestimentos dos pisos, paredes e tetos, bem como nos dispositivos de exposição de carnes e de iluminação;

VII - a venda de carnes, pescados, aves e derivados que não tenham sido submetidos à inspeção pela autoridade sanitária competente, sob pena de apreensão e multa.

Art. 54. Para emissão de Autorização Sanitária com classificação dos açougues na Categoria "A", deverá ser solicitado Registro de Estabelecimento por meio de processo próprio, a ser protocolizado no Serviço de Inspeção Municipal.

Parágrafo único. Após as providências de que trata o *caput* deste artigo, serão realizadas as inspeções sanitárias necessárias, apreciação da documentação e elaboração de parecer com deferimento

ou indeferimento do requerimento do respectivo Registro.

Art. 55. A empresa autorizada deverá expor em local visível e de fácil acesso ao consumidor a Autorização Sanitária constando sua classificação "A", "B" ou "C" para o comércio de carnes, especificados os produtos autorizados, nos termos do art. 46 deste Regulamento.

Art. 56. As exigências deste Título aplicar-se-ão a toda pessoa física ou jurídica que possua estabelecimento no qual sejam realizadas atividades de produção ou transformação, desossa ou comércio varejista de produtos cárneos e similares.

Art. 57. A autoridade sanitária poderá a qualquer momento interromper o processo de transformação, quando as condições de autorização não estiverem sendo observadas no local.

Art. 58. Os produtos que não seguirem as normas estabelecidas estarão sujeitos à apreensão e inutilização, quando não se apresentarem em conformidade com a legislação vigente.

Art. 59. Os estabelecimentos deverão atender as exigências e condições de acordo com legislação vigente e as Normas Técnicas Específicas.

Art. 60. Os mercados e supermercados serão providos de instalações frigoríficas adequadas ao tipo de comércio de Produtos de Origem Animal.

§ 1º A conservação do pescado, carnes e seus derivados, nas câmaras frigoríficas destes estabelecimentos, deverão atender as condições peculiares à tecnologia de congelamento ou resfriamento.

§ 2º Os estabelecimentos a que se refere o *caput* deste artigo deverão manter uma planilha de registro das temperaturas dos freezers, refrigeradores, câmaras frias e outros utensílios onde sejam armazenados produtos termo sensíveis, onde deverão ser anotadas diariamente as temperaturas registradas nos momentos da abertura e do fechamento do estabelecimento.

Art. 61. Os empregados que trabalham nas áreas de manipulação, transformação e comercialização, são estritamente proibidos de saírem uniformizados para outras áreas internas e externas do estabelecimento, que não aquelas destinadas aos processos de transformação mencionados neste artigo, inclusive para se deslocarem para sua residência durante os intervalos intra ou inter jornada de trabalho.

Art. 62. O setor financeiro e de cobrança do estabelecimento terá uma área restritamente isolada por uma cabine ou qualquer outro tipo de instalação, da área de desossa, manipulação, transformação e comercialização.

Art. 63. Todos os equipamentos, mó-

veis e utensílios utilizados nos estabelecimentos deverão ser mantidos limpos e em perfeito estado de conservação.

Art. 64. O acondicionamento do lixo deverá ser em recipiente de fácil higienização, com tampa e saco plástico em local apropriado.

Art. 65. É proibido aos estabelecimentos realizar o abate clandestino para comercialização de qualquer espécie animal.

Art. 66. Os estabelecimentos devem manter um programa mensal de controle de pragas, ou quando necessário realizar a dedetização por empresa credenciada na Vigilância Sanitária, e portar laudo técnico do serviço realizado, quando solicitado pela fiscalização competente.

Art. 67. Para efeitos deste Regulamento são definidos os seguintes conceitos:

I - a expressão Adequado:

a) aquela que se entende como suficiente para alcançar a finalidade proposta;

II - alimento apto para o consumo humano: aqui considerado como alimento que atende ao padrão de identidade e qualidade pré-estabelecido, nos aspectos higiênico-sanitários e nutricionais;

III - armazenamento:

a) é o conjunto de atividades e requisitos para se obter uma correta conservação de matéria-prima, insumos e produtos acabados;

IV - boas práticas:

a) são os procedimentos necessários para garantir a qualidade dos alimentos;

V - contaminação:

a) presença de substâncias ou agentes estranhos, de origem biológica, química ou física que sejam considerados nocivos ou não para saúde humana;

VI - desinfecção:

a) é a redução, através de agentes químicos ou métodos físicos adequados, do número de microorganismos no prédio, instalações, maquinários e utensílios, a um nível que não origine contaminação do alimento que será elaborado;

VII - Estabelecimento de alimentos produzidos ou industrializados:

a) é o local, bem como a sua circunvizinhança, no qual se efetua um conjunto de operações e processos, com a finalidade de obter um alimento elaborado, assim como o armazenamento ou o transporte de alimentos e/ou suas matérias primas;

VIII - fatiamento de alimentos:

a) são operações através das quais se reduz em fatias, partir em pedaços um alimento, sem modificar sua composição original;

IX - fracionamento de alimentos:

a) são as operações através das quais se divide um alimento, sem modificar sua composição original;

X - limpeza:

a) é a eliminação de terra, restos de alimentos, pó e outras matérias indesejáveis;

XI - manipulação de alimentos:

a) são as operações que são efetuadas sobre a matéria-prima até a obtenção de um alimento acabado, em qualquer etapa de seu processamento, armazenamento e transporte;

XII - material de embalagem:

a) todos os recipientes como latas, garrafas, caixas de papelão, outras caixas, sacos ou materiais para envolver ou cobrir, tais como papel laminado, películas, plástico, papel encerado e tela;

XIII - órgão competente:

a) é o órgão oficial ou oficialmente reconhecido ao qual é outorgado mecanismos legais para exercer suas funções;

XIV - Pessoal Tecnicamente Competente/Responsabilidade Técnica:

a) é o profissional habilitado a exercer atividade na área de produção de alimentos e respectivos controles de contaminantes que possa intervir com vistas à proteção da saúde;

XV - pragas:

a) os animais capazes de contaminar direta ou indiretamente os alimentos;

XVI - Produção de Alimentos:

a) é o conjunto de todas as operações e processos efetuados para obtenção de um alimento acabado;

Art. 68. Nenhum alimento de ingestão direta ou não, poderá ser exposto à venda sem estar devidamente protegido contra poeira, insetos e animais, bem como livre do contato direto ou indireto do consumidor.

Art. 69. As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens utilizados para preparação do alimento devem estar em condições higiênico-sanitárias adequadas e em conformidade com a legislação específica.

Art. 70. O quantitativo de empregados, equipamentos, móveis e ou utensílios disponíveis devem ser compatíveis com volume, diversidade e complexidade das preparações alimentícias.

§ 1º Durante a preparação dos alimentos, devem ser adotadas medidas a fim de minimizar o risco de contaminação cruzada.

§ 2º Deve-se evitar o contato direto ou indireto entre alimentos crus, semi-preparados e prontos para o consumo.

Art. 71. Os empregados do estabelecimento que manipulam alimentos crus devem realizar a lavagem e a assepsia das mãos antes de manusear alimentos preparados.

Art. 72. As matérias-primas e os ingredientes caracterizados como produtos perecíveis devem ser expostos à temperatura ambiente somente pelo tempo mínimo necessário para a preparação do alimento, a fim de não comprometer a qualidade higiênico-sanitária do alimento preparado.

Parágrafo único. Quando as matérias-primas e os ingredientes não forem utilizados em sua totalidade, devem ser adequadamente acondicionados e identificados com, no mínimo, as seguintes

informações:

I - designação do produto;

II - data de fracionamento e;

III - prazo de validade após a abertura ou retirada da embalagem original.

Art. 73. Os produtos armazenados ou expostos à venda serão identificados e organizados em estantes, balcão, estrados, freezers, geladeiras, ilhas de congelamento e outros equipamentos, separados fisicamente entre si, por categorias ou gêneros, de tal modo que não permita a contaminação cruzada entre eles.

Art. 74. O prazo máximo de consumo do alimento fatiado e embalado sob refrigeração a temperatura de 7°C (quatro graus Celsius), ou inferior, deve ser de 3 (três) dias.

Parágrafo único. Quando forem utilizadas temperaturas superiores a 7°C (quatro graus Celsius) e inferiores a 10°C (cinco graus Celsius), o prazo máximo de consumo deve ser reduzido para 2 (dois) dias, de forma a garantir as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado.

Art. 75. É vedado o uso de jornais, plásticos reciclados, revistas, papéis usados ou outros materiais que possam envolver produtos, bem como forrar recipientes de bancadas, entre outros, nos quais se exponha ou se armazene os produtos.

Art. 76. Os produtos alimentícios perecíveis deverão ser fatiados ou fracionados na presença do consumidor sempre que este assim solicitar.

Art. 77. O fatiamento de presuntos, apesuntados, salames, mortadelas, queijos ou qualquer outro produto será realizado sob a vista, caso for solicitado pelo consumidor.

Parágrafo único. O maquinário necessário para realização dessa operação deverá estar rigorosamente limpo e quando fora de uso, protegido por uma capa protetora.

Art. 78. A carne somente poderá ser moída na presença do consumidor e no tipo por ele solicitado, exceto quando se tratar de estabelecimento registrado e licenciado pelo Serviço de Inspeção Federal do Ministério da agricultura ou Estadual.

Art. 79. Qualquer produto perecível ou não, quando tiver embalagem aberta para uso na produção e se o seu conteúdo, não for totalmente utilizado será mantido tampado e, se a embalagem não o permitir, será retirado de sua embalagem original e colocado em um recipiente ou vasilhame tampado de material lavável, evidentemente identificável e respeitando a data limite do prazo de validade.

I - é obrigatória a guarda do recipiente, para comprovação junto à fiscalização sanitária;

II - se o estabelecimento não guardar o produto em recipiente fechado e

reutilizá-lo, sem a observância das condições de armazenamento a que se refere o *caput* deste artigo, sujeitar-se-á às penalidades previstas neste Regulamento e na legislação aplicável.

Art. 80. É proibido elaborar, manipular, armazenar, distribuir, vender e transportar produtos em condições inadequadas que possam determinar a perda ou impropriedade dos produtos para uso ou consumo, ocasionando riscos à saúde individual ou coletiva.

Art. 81. A maquinaria, os móveis, os aparelhos, utensílios e recipientes, vasilhames e outros materiais que entram em contato com alimentos, empregados no fabrico, manipulação, acondicionamento, transporte, conservação e venda dos mesmos, deverão ser de material que assegure perfeita higienização, inócuo, de modo a não contaminar, alterar ou diminuir o valor nutritivo dos alimentos, mantidos permanentemente limpos e conservados.

Parágrafo único. A autoridade sanitária poderá interditar, temporariamente e definitivamente, os materiais referidos neste artigo, bem como as instalações que satisfaçam os requisitos técnicos e exigências deste Regulamento e das Normas Técnicas aplicáveis.

Art. 82. O emprego de produtos destinados a higienização de alimentos, matérias primas alimentares e alimento *in natura*, ou de recipientes e utensílios destinados a entrar em contato com os mesmos, dependerá de prévia autorização do órgão competente.

Art. 83. Na área destinada à comercialização dos produtos fatiados ou fracionados, deverá ser mantido em local visível placa com a seguinte informação:

I - "Consumidor, se preferir, exija o fatiamento ou o fracionamento do produto à sua vista".

Art. 84. Os produtos alimentícios perecíveis poderão ser pré-fatiados e pré-fracionados desde que este fatiamento ou fracionamento ocorra na mesma área e no mesmo dia em que o produto seja exposto para comercialização.

Art. 85. Os produtos alimentícios perecíveis, que sejam fatiados ou fracionados, somente poderão ser expostos na área destinada à sua comercialização e deverão ser acionados em gôndolas refrigeradas, acondicionados em embalagens plastificadas, contendo em sua etiqueta, além das informações referentes ao peso e preço, a data de validade e a data em que foi fatiado ou fracionado.

Art. 86. Os produtos fatiados e fracionados expostos à comercialização deverão ser retirados de exposição e descartados, caso ocorra o desvio de temperatura no equipamento frigorífico.

Parágrafo único. O prazo máximo

para o descarte do produto a que se refere o *caput* será até o encerramento do expediente do estabelecimento, mas sempre no mesmo dia do fatiamento ou do fracionamento.

Art. 87. Na peça de origem, da qual são extraídas as partes menores, fatiadas ou fracionadas, deverá ser mantida etiqueta com registro da data de abertura da sua embalagem.

Art. 88. Será permitida ao estabelecimento a exposição diária de produto fatiado e embalado, nos termos das disposições contidas nos artigos 73 e 74 deste Regulamento.

Art. 89. Os produtos fatiados ou fracionados, se porventura retirados do seu setor, não poderão ser expostos à venda novamente, nem reaproveitados no estabelecimento.

Art. 90. É expressamente proibido o comércio ou utilização como matéria prima, de produtos fora do prazo de validade ou que tenham suas características organolépticas alteradas, caracterizando-se estes como impróprios para o consumo.

§ 1º Qualquer produto que seja retirado de sua embalagem original com intuito de venda fatiado ou fracionado, deverá ser reembalado em embalagem adequada e etiquetada com o rótulo de REINSPECIONADO, contendo os novos dados de peso, composição e a data de validade do produto reembalado.

§ 2º Na hipótese do parágrafo anterior, o estabelecimento deverá observar que a data que deve constar na nova embalagem do produto, não será a mesma da embalagem em sua forma original, e o prazo de exposição para a venda será o previsto no art. 74, *caput* e em seu parágrafo único deste Regulamento.

§ 3º A embalagem original do produto deverá ser apresentada ao agente fiscal sanitário quando solicitada, enquanto presente os produtos fracionados.

§ 4º Em caso de não apresentação da embalagem original, o produto será apreendido e destinado a graxaria.

Art. 91. É expressamente proibido o comércio ou utilização como matéria-prima de produtos de origem animal que não tenham sido inspecionados ou sem registro do Ministério da Agricultura e Abastecimento.

§ 1º O não cumprimento das exigências previstas no *caput* deste artigo implicará na apreensão dos produtos, sem prejuízo das demais sanções cabíveis, além da multa correspondente.

§ 2º O descumprimento das disposições contidas neste Regulamento ensejará a autuação do estabelecimento e a apreensão e inutilização dos produtos de origem animal preparados, transformados e ou temperados, e em caso de reincidência o estabelecimento será interdito, sem prejuízo das demais penalidades fixadas na legislação municipal, estadual e federal vigente.

Art. 92. Os estabelecimentos deverão ter um Manual de Boas Práticas de Higiene e Manutenção e Programas Operacionais Padrão, mantê-lo em local visível e de fácil acesso a quem interessar.

Art. 93. As exigências desta Seção aplicar-se-ão a toda pessoa física ou jurídica que possua estabelecimento no qual seja realizadas atividades de produção e ou transformação, desossa e ou comércio varejista de produtos cárneos e similares.

Art. 94. A autoridade sanitária poderá, sempre que julgar necessário e o interesse público o exigir, determinar a realização de exames laboratoriais de controle de qualidade de produtos alimentícios bem como de seus componentes, através de laboratórios oficiais e credenciados.

Art. 95. À Secretaria de Agricultura, Pecuária, Abastecimento e Agronegócios, incumbe promover a aplicação do disposto nesta Lei através do Serviço de Inspeção Municipal junto à Vigilância Sanitária, competindo-lhe também, coordenar e fiscalizar o exato cumprimento de outras normas correlatas, constantes da legislação federal, estadual e municipal.

Art. 96. A autoridade sanitária do Serviço de Inspeção Municipal, no exercício de suas atribuições, sem exceção de dia, nem mesmo de hora, terá livre acesso a todas as dependências dos estabelecimentos que lidem com gêneros alimentícios de origem animal, bem como aos veículos destinados à distribuição, comércio e consumo.

§ 1º No exercício das respectivas funções, a autoridade sanitária fica obrigada a exibir durante a fiscalização a "Carteira de Identificação Funcional", expedida segundo os modelos oficiais, devendo nela constar o seguinte:

- I - o nome da Secretaria Municipal;
- II - a denominação do Órgão;
- III - o nome, a fotografia, a matrícula, o cargo ou emprego público e a assinatura do servidor.

§ 2º Aquele que de qualquer forma embarçar a autoridade incumbida da inspeção e fiscalização sanitária será punido na forma da legislação em vigor, sob pena de multa, sem prejuízo dos procedimentos criminais cabíveis.

Art. 97. Todo o alimento, bem como os requisitos de seu registro, obedecerá às legislações federal, estadual ou municipal, que dispõe a respeito de "Normas Básicas Sobre Alimentos", constantes do ANEXO VII deste Regulamento.

Art. 98. A infração a qualquer dos dispositivos do presente Regulamento implicará na aplicação das sanções previstas na Lei Complementar nº 072, de 28 de abril de 2011, bem como naquelas aqui previstas.

Art. 99. A reincidência poderá implicar em cancelamento do registro no Ser-

viço de Inspeção Municipal - SIM, para fabricação de carnes preparadas, transformadas e temperadas, bem como para o fatiamento/fracionamento de produtos de origem animal e a interdição do estabelecimento.

#### **TÍTULO IX DAS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS E BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO**

Art. 100. O presente Regulamento se aplica, quando for o caso, a toda pessoa física ou jurídica que possua pelo menos um estabelecimento no qual sejam realizadas algumas das atividades seguintes:

- I - a produção de produtos de origem animal;
- II - a industrialização de produtos de origem animal;
- III - o fracionamento, o armazenamento e o transporte de alimentos industrializados de origem animal.

Art. 101. O cumprimento dos requisitos gerais deste Regulamento não exclui o cumprimento de outros Regulamentos específicos que devem ser observados ou mesmo editados.

#### **CAPÍTULO I PRINCÍPIOS GERAIS HIGIÊNICO-SANITÁRIOS**

Art. 102. Não devem ser produzidos, cultivados, nem coletados ou extraídos alimentos ou realizada a criação de animais destinados à alimentação humana, em áreas onde a presença de substâncias potencialmente nocivas possa provocar a contaminação destes alimentos ou de seus derivados, em níveis que possam constituir um risco para saúde.

Art. 103. As matérias-primas alimentícias devem ter controle de prevenção da contaminação por lixos ou sujidades de origem animal, doméstico, industrial e agrícola, cuja presença possa atingir níveis passíveis de constituir um risco para saúde.

Art. 104. Não devem ser cultivados, produzidos nem extraídos alimentos ou criações de animais destinados à alimentação humana, em áreas onde a água utilizada nos diversos processos produtivos possa constituir, através de alimentos, um risco a saúde do consumidor.

Art. 105. As medidas de controle que compreendem o tratamento com agentes químicos, biológicos ou físicos devem ser aplicadas somente sob a supervisão direta do pessoal tecnicamente competente que saiba identificar, avaliar e intervir nos perigos potenciais que estas substâncias representam para a saúde.

Art. 106. As medidas, a que se refere o artigo anterior somente devem ser aplicadas em conformidade com as recomendações do órgão oficial competente.

Art. 107. Os métodos e procedimen-

tos para colheita, produção, extração e abates devem ser higiênicos, sem constituir um perigo potencial para a saúde e nem provocar a contaminação dos produtos.

Art. 108. Equipamentos e recipientes que são utilizados nos diversos processos produtivos não devem constituir um risco à saúde.

Art. 109. Os recipientes que são reutilizáveis devem ser fabricados de material que permita a limpeza e desinfecção completa.

Parágrafo único. Uma vez usados com matérias tóxicas não devem ser utilizados posteriormente para alimentos ou ingredientes alimentares sem que sofram desinfecção.

Art. 110. As matérias - primas que forem impróprias para o consumo humano devem ser isoladas durante os processos produtivos, de maneira a evitar a contaminação dos alimentos, das matérias-primas, da água e do meio ambiente.

Art. 111. Devem ser utilizados controles adequados para evitar a contaminação química, física ou microbiológica, ou por outras substâncias indesejáveis. Também, devem ser tomadas medidas de controle com relação à prevenção de possíveis danos.

Art. 112. As matérias-primas devem ser armazenadas em condições cujo controle garanta a proteção contra a contaminação e reduzam ao mínimo as perdas da qualidade nutricional ou deteriorações.

Art. 113. Os meios de transporte de alimentos colhidos, transformados ou semi-processados dos locais de produção ou armazenamento devem ser adequados para o fim a que se destinam e constituídos de materiais que permitam o controle de conservação, da limpeza, desinfecção e desinfestação fácil e completa.

Art. 114. Os processos de manipulação devem ser controlados de forma que impeçam a contaminação dos materiais.

§ 1º Cuidados especiais devem ser tomados para evitar a putrefação, proteger contra a contaminação e minimizar danos. Equipamento especial, por exemplo, equipamento de refrigeração, dependendo da natureza do produto, ou das condições de transporte, (distância/tempo).

§ 2º No caso de se utilizar gelo em contato com o produto deve-se observar a qualidade do mesmo, conforme especificado no presente regulamento.

#### **CAPÍTULO II DAS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS**

Art. 115. Objetivo das condições higiênico-sanitárias é estabelecer os requisitos gerais e essenciais e de boas práticas de fabricação a que deve ajustar-se todo o estabelecimento com a finalidade

de obter alimentos aptos para o consumo humano.

#### **SEÇÃO I REQUISITOS GERAIS PARA ESTABELECIMENTOS PRODUTORES E INDUSTRIALIZADORES DE ALIMENTOS.**

Art. 116. Os estabelecimentos devem se situar em zonas isentas de odores indesejáveis, pó e outros contaminantes e não devem estar expostos a inundações, quando não, devem estabelecer controles com o objetivo de evitar riscos de perigos, contaminação de alimentos e agravos à saúde.

Art. 117. As vias e áreas utilizadas para circulação pelo estabelecimento, que se encontram dentro de seu perímetro de ação, devem ter uma superfície dura ou pavimentada, adequada para o trânsito sobre rodas.

Parágrafo único. As vias e áreas mencionadas no *caput* devem dispor de um escoamento adequado, assim como controle de meios de limpeza.

Art. 118. Para aprovação das plantas, os edifícios e instalações devem ter construção sólida e sanitariamente adequada todos os materiais usados na construção e na manutenção não devem transmitir nenhuma substância indesejável ao alimento.

Art. 119. As vias e áreas utilizadas para circulação pelo estabelecimento devem dispor de espaços suficientes para atender de maneira adequada, a toda as operações.

Art. 120. A instalação deve ser de tal maneira, que permita uma limpeza adequada e permita a devida inspeção quanto a garantia da qualidade higiênico-sanitária do alimento.

Art. 121. Os edifícios e instalações devem impedir a entrada e o alojamento de insetos, roedores e ou pragas e também a entrada de contaminantes do meio, tais como: fumaça, pó, vapor, e outros.

Art. 122. Os edifícios e instalações devem ser projetados de forma a permitir a separação, por áreas, setores e outros meios eficazes, como definição de um fluxo de pessoas e alimentos, de forma a evitar as operações suscetíveis de causar contaminação cruzada.

Art. 123. Os edifícios e as instalações devem ser projetados de maneira que seu fluxo de operações possa ser realizado nas condições higiênicas, desde a chegada da matéria-prima, durante o processo de produção, até a obtenção do produto final.

Art. 124. Nas áreas de manipulação de alimentos, devem ser atendidos os seguintes requisitos:

- I - os pisos devem ser de material resistente ao trânsito, impermeáveis,

laváveis, e antiderrapantes; não possuir frestas e serem fáceis de limpar ou desinfetar;

II - os líquidos devem escorrer até os ralos (que devem ser do tipo sifão ou similar), impedindo a formação de poças;

III - as paredes devem ser revestidas de materiais impermeáveis e laváveis, e de cores claras, lisas e sem frestas e fáceis de limpar e desinfetar, até uma altura adequada para todas as operações;

IV - os ângulos entre as paredes e o piso e entre as paredes e o teto devem ser abaulados herméticos para facilitar a limpeza;

V - nas plantas deve-se indicar a altura da parede que será impermeável;

V - o teto deve ser constituído e/ou acabado de modo a que se impeça o acúmulo de sujeira e se reduza ao mínimo a condensação e a formação de mofo, e deve ser fácil de limpar;

VI - as janelas e outras aberturas devem ser construídas de maneira que se evite o acúmulo de sujeira e as que se comunicam com o exterior devem ser providas de proteção anti-pragas;

a) as proteções devem ser de fácil limpeza e boa conservação;

VII - as portas devem ser de material não absorvente e de fácil limpeza;

VIII - as escadas, elevadores de serviço, monta-cargas e estruturas auxiliares, como plataformas, escadas de mão rampas, devem estar localizadas e construídas de modo a não serem fontes de contaminação.

Art. 125. Nos locais de manipulação de alimentos, todas as estruturas e acessórios elevados devem ser instalados de maneira a evitar a contaminação direta ou indireta dos alimentos, da matéria-prima e do material de embalagem, por gotejamento ou condensação e que não dificultem as operações de limpeza.

Art. 126. Os refeitórios, lavabos, vestiários e banheiro de limpeza do pessoal auxiliar do estabelecimento devem estar completamente separados dos locais de manipulação de alimentos e não devem ter acesso direto e nem comunicação com estes locais.

Art. 127. Os insumos, matérias-primas e produtos terminados devem estar localizados sobre estrados e separados das paredes para permitir a correta higienização do local.

Art. 128. Deve-se evitar a utilização de materiais que não possam ser higienizados ou desinfetados adequadamente, por exemplo, a madeira, a menos que a tecnologia utilizada faça seu uso imprescindível e que seu controle demonstre que não se constitui uma fonte de contaminação.

Art. 129. O Abastecimento de água deve:

I - dispor de um abundante abastecimento de água potável, que se ajuste aos requisitos do presente regulamento, com pressão adequada e temperatura conve-

niente, com um adequado sistema de distribuição e com proteção eficiente contra contaminação;

a) no caso necessário de armazenamento, deve-se dispor ainda de instalações apropriadas e nas condições indicadas anteriormente. É imprescindível um controle freqüente da potabilidade da água;

II - o órgão competente poderá admitir variação das especificações químicas e físico-químicas diferentes das normais quando a composição da água do local o fizer necessário e sempre que não se comprometa a sanidade do produto e a saúde pública;

III - o vapor e o gelo utilizados em contato direto com alimentos ou superfícies que entram em contato direto com os mesmos não devem conter nenhuma substância que possa ser perigosa para a saúde ou contaminar o alimento, obedecendo ao padrão de água potável;

IV - a água potável que seja utilizada para produção de vapor, refrigeração, para apagar incêndios e outros propósitos similares, não relacionados com alimentos, deve ser transportada por tubulações completamente separadas, de preferência identificadas através de cores, sem que haja nenhuma conexão transversal nem processo de retrofriação, com as tubulações que conduzem água potável.

Art. 130. Na eliminação de efluentes e águas os estabelecimentos devem dispor:

I - de um sistema eficaz de eliminação de efluentes e águas residuais, o qual deve ser mantido em bom estado de funcionamento. Todos os tubos de escoamento (incluídos o sistema de esgoto) devem ser suficientemente grandes para suportar cargas máximas e devem ser construídos de modo a evitar a contaminação do abastecimento de água potável;

II - de vestiários, banheiros e depósitos de limpeza (DML) adequados, os quais devem estar bem iluminados e ventilados, de acordo com a legislação, sem comunicação direta com o local onde são manipulados os alimentos;

III - os lavabos devem ser construídos, com água fria ou fria e quente, providos de elementos adequados (sabonete líquido, detergente, desinfetante, entre outros) para lavagem das mãos em meios higiênicos convenientes para sua secagem;

IV - de toalhas que não sejam de pano.

Parágrafo único. No caso de se usar toalhas de papel deve haver dispositivo de distribuição e lixeiras que não necessitem de acionamento manual, além da indicação da forma correta de lavar as mãos após o uso do sanitário, tudo objetivando o devido controle de qualidade higiênico-sanitária;

Art. 131. Todos os estabelecimentos devem ter instalações adequadas à lavagem e secagem das mãos sempre que a natureza das operações assim o exija, devendo:

I - nos casos em que sejam manipula-

das substâncias contaminantes ou quando a natureza das tarefas requeira uma desinfecção adicional à lavagem devem estar disponíveis também instalações para desinfecção das mãos;

II - dispor de água fria ou fria e quente e de elementos adequados (sabonete líquido, detergente, desinfetante, entre outros) para limpeza das mãos;

III - as instalações estar providas de tubulações devidamente sifonadas que transportem as águas residuais até o local de deságue.

Art. 132. Quando necessário, o estabelecimento deve ser dotado de instalações adequadas para a limpeza e desinfecção dos utensílios e equipamentos de trabalho.

Parágrafo único. As instalações devem ser construídas com materiais resistentes à corrosão, que possam ser limpos facilmente e devem estar providas de meios convenientes para abastecer de água fria ou fria e quente, em quantidade suficiente.

Art. 133. Os estabelecimentos devem ter iluminação natural ou não artificial que possibilitem a realização dos trabalhos e não comprometam a higiene dos alimentos;

Parágrafo único. As fontes de luz artificial, de acordo com a legislação, que estejam suspensas ou colocadas diretamente no teto e que se localizem sobre a área de manipulação de alimentos, em qualquer das fases de produção, devem ser do tipo adequado e estar protegidas contra quebras.

Art. 134. A iluminação não deverá alterar as cores e as instalações elétricas devem ser embutidas ou exteriores e, neste caso, estarem perfeitamente revestidas por tubulações isolantes e presas a paredes e tetos não sendo permitida fiação elétrica solta sobre a zona de manipulação de alimento.

Parágrafo único. O órgão competente poderá autorizar outra forma de instalação ou modificação das instalações aqui descritas, quando assim se justifique.

Art. 135. O estabelecimento deve dispor de uma ventilação adequada de tal forma a evitar o calor excessivo, a condensação de vapor, o acúmulo de poeira, com a finalidade de eliminar o ar contaminado.

Parágrafo único. A direção da corrente de ar nunca deve ir de um local sujo para um limpo e no caso de abertura para ventilação deve estar provida de sistema de proteção para evitar a entrada de agentes contaminantes.

Art. 136. O estabelecimento deve dispor de meios para armazenamento de lixos e materiais não comestíveis, antes da sua eliminação, do estabelecimento, de modo a impedir o ingresso de pragas e evitar a contaminação das matérias-primas, do alimento, da água potável, do equipamento e dos edifícios ou vias de acesso aos locais.

Art. 137. No caso de devolução de produtos, estes devem ser colocados em setor separado e destinados a tal fim por um período até que se determine o seu destino.

## SEÇÃO II EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS

Art. 138. Todo o equipamento e utensílio utilizado nos locais de manipulação de alimentos que possam entrar em contato com o alimento devem ser confeccionados de material que não transmitam substâncias tóxicas, odores e sabores que sejam não absorventes e resistentes à corrosão e capaz de resistir a repetidas operações de limpeza e desinfecção.

Art. 139. As superfícies devem ser lisas e estarem isentas de rugosidade e frestas e outras imperfeições que possam comprometer a higiene dos alimentos, ou seja, fontes de contaminação.

Art. 140. O uso de madeira e de outros materiais que não possam ser limpos e desinfetados adequadamente deve ser evitado, salvo aquele de que se tenha certeza de que seu uso não será uma fonte de contaminação.

Parágrafo único. Também deve ser evitado o uso de diferentes materiais para evitar o aparecimento de corrosão por contato.

Art. 141. Todos os equipamentos e utensílios devem ser desenhados e construídos de modo a assegurar a higiene e permitir uma fácil e completa limpeza e desinfecção e ainda:

I - ser instalados de modo a permitir um acesso fácil e uma limpeza adequada;

II - ser utilizados exclusivamente para os fins a que foram projetados.

Art. 142. Os edifícios, equipamentos, utensílios e todas as demais instalações, incluídos os desaguamentos, devem ser mantidos em bom estado de conservação e funcionamento.

Parágrafo único. As salas devem ser secas, estar isentas de vapor, poeira, fumaça água residual.

Art. 143. Todos os produtos de limpeza e desinfecção devem ser aprovados previamente para seu uso, através de controle da empresa, identificados e guardados em local adequado, fora das áreas de manipulação dos alimentos. Além disto, devem ser autorizados pelo órgão competente.

Art. 144. Com a finalidade de impedir a contaminação dos alimentos, toda área de manipulação de alimentos, os equipamentos e utensílios devem ser limpos com a freqüência necessária e desinfetados sempre que as circunstâncias assim o exigem.

Art. 145. O estabelecimento deve dispor de recipientes adequados, de forma a impedir qualquer possibilidade de contaminação, e em número e capacidade

suficiente para verter os lixos e materiais não comestíveis.

Art. 146. Devem ser tomadas precauções adequadas para impedir a contaminação dos alimentos quando as áreas, os equipamentos e os utensílios forem limpos ou desinfetados com águas ou detergentes ou com desinfetantes ou soluções destes.

Parágrafo único. Os detergentes e desinfetantes devem ser adequados para a finalidade impedir a contaminação dos alimentos e devem ser aprovados pelo órgão oficialmente competente.

Art. 147. Os resíduos destes agentes que permaneçam em superfície suscetível de entrar em contato com alimentos devem ser eliminados mediante uma lavagem cuidadosa com água potável antes que volte a ser utilizada para a manipulação de alimentos.

Art. 148. Devem ser tomadas precauções adequadas na limpeza e desinfecção quando se realizem operações de manutenção geral ou particular em qualquer local do estabelecimento, equipamentos, utensílios ou qualquer elemento que possa contaminar o alimento.

Art. 149. Imediatamente após o término do trabalho ou quantas vezes for conveniente, deve ser limpo cuidadosamente o chão incluindo o deságüe, as estruturas auxiliares e as paredes da área de manipulação de alimentos.

Art. 150. Os vestiários devem estar sempre limpos e sua limpeza e desinfecção se dará no mínimo 2 (duas) vezes ao dia, sempre após o seu uso pelos empregados.

Art. 151. As vias de acesso e os pátios situados nas imediações dos locais em que sejam parte dos vestiários devem ser mantidos limpos e sua desinfecção se dará na mesma frequência a que se refere o artigo anterior.

Art. 152. O estabelecimento deve assegurar sua limpeza e desinfecção de modo permanente, como forma de garantia da saúde pública e de se evitar a contaminação dos produtos por agentes nocivos à saúde.

Parágrafo único. Não devem ser utilizadas, nos procedimentos de higiene, substâncias odorizantes ou desodorantes em qualquer das suas formas nas áreas de manipulação dos alimentos, com vistas a evitar a contaminação pelos mesmos e que não se misturem os odores.

Art. 153. Os empregados devem ter pleno conhecimento da importância da contaminação e de seus riscos, devendo estar devidamente capacitados em técnicas de limpeza.

Art. 154. Os subprodutos armazenados de maneira a serem veículos de contaminação devem ser retirados das áreas de trabalho tantas vezes quantas fo-

rem necessárias.

Art. 155. O lixo deve ser manipulado de maneira que se evite a contaminação dos alimentos e ou da água potável, bem como para impedir o acesso de vetores aos lixos.

Art. 156. O lixo deve ser retirado das áreas de trabalho quantas vezes forem necessárias e, no mínimo será retirado uma vez ao dia.

Parágrafo único. Imediatamente depois da remoção do lixo, os recipientes utilizados para o seu armazenamento e todos os equipamentos que tenham entrado em contato com ele devem ser limpos e desinfetados, bem como desinfetada será a área em que esteve armazenado.

Art. 157. Deve-se impedir a entrada de animais em todos os lugares onde se encontram matérias-primas, material de embalagem, alimentos prontos ou em qualquer das etapas da produção e industrialização de produtos de origem animal.

Art. 158. Deve-se aplicar um programa eficaz e contínuo de controle das pragas. Os estabelecimentos e as áreas circundantes devem manter inspeção periódica com vistas a diminuir os riscos de contaminação.

Art. 159. No caso de invasão de pragas, os estabelecimentos devem adotar imediatamente medidas de controle e erradicação que devem compreender:

I - o tratamento com agentes químicos, físicos ou biológicos autorizados, que devem ser aplicados sob a supervisão direta de profissional que conheça os riscos que o uso destes agentes possa acarretar para a saúde, especialmente os riscos que possam originar resíduos a serem retidos no produto;

II - os praguicidas somente devem ser empregados caso não se possa aplicar com eficácia outras medidas de prevenção;

III - os praguicidas solventes e outras substâncias tóxicas que representam risco para a saúde devem ser rotulados com informações sobre sua toxicidade e emprego;

IV - os praguicidas e demais produtos congêneres devem ser armazenados em áreas separadas ou armários fechados com chave, destinados exclusivamente para este fim, e só devem ser distribuídos ou manipulados por pessoal autorizado e devidamente capacitado, sob controle de técnicos competentes, para que seja evitada a contaminação dos alimentos.

Parágrafo único. Antes da aplicação de praguicidas deve-se ter o cuidado de proteger todos os alimentos, equipamentos e utensílios da contaminação e após a aplicação, o equipamento e os utensílios contaminados devem ser cuidadosamente limpos, a fim de que antes de sua reutilização sejam eliminados os resíduos;

Art. 160. Não devem ser guardadas roupas, nem objetos pessoais na área de manipulação de alimentos. Também não deve ser armazenado, na área de manipulação de alimentos, nenhuma substância que possa contaminar os alimentos, salvo sob controle, quando necessário para higienização ou sanitização.

### SEÇÃO III HIGIENE PESSOAL E REQUISITO SANITÁRIO

Art. 161. A direção do estabelecimento deve tomar providências para que todas as pessoas que manipulem alimentos recebam instrução adequada e contínua em matéria higiênico-sanitária, na manipulação dos alimentos e higiene pessoal, com vistas a adotar as precauções necessárias para evitar a contaminação dos alimentos. Tal capacitação deve abranger todas as partes pertinentes deste Regulamento.

Art. 162. A constatação ou suspeita de que o manipulador apresenta alguma enfermidade ou problema de saúde que possa resultar na transmissão de perigos aos alimentos, deve impeli-lo de entrar em qualquer área de manipulação ou operação com alimentos se existir a probabilidade da contaminação destes.

Art. 163. As pessoas que mantêm contatos com alimentos devem submeter-se aos exames médicos e laboratoriais que avaliem a sua condição de saúde antes do início de sua atividade e/ou periodicamente, após o início das mesmas.

Parágrafo único. O exame médico e laboratorial dos manipuladores deve ser exigido também em outras ocasiões em que houver indicação, por razões clínicas ou epidemiológicas.

Art. 164. O responsável legal do estabelecimento adotar todas as medidas cabíveis para que nenhuma pessoa que padeça de enfermidade suscetível de ser transmitida aos alimentos ou apresente feridas infectadas, infecções cutâneas, chagas ou diarreias, ainda que se trate de apenas suspeita, trabalhe em qualquer área de manipulação de alimentos com micro-organismos patogênicos, até que obtenha alta médica.

Parágrafo único. Toda pessoa que tenha contato com a área de manipulação e se encontre nestas condições deve comunicar imediatamente a direção do estabelecimento.

Art. 165. Ninguém que apresente feridas pode manipular alimentos ou superfícies que entrem em contato com alimentos até que se determine sua reincorporação por determinação profissional.

Art. 166. Toda pessoa que trabalhe numa área de manipulação de alimentos deve:

I - enquanto em serviço, lavar as mãos de maneira freqüente e cuidadosa com um agente de limpeza autorizado e com água

corrente potável fria ou fria e quente;

II - lavar as mãos antes do início dos trabalhos, imediatamente após o uso do sanitário, após a manipulação de material contaminado e todas as vezes que forem necessárias;

III - lavar e desinfetar as mãos imediatamente após a manipulação de qualquer material contaminante que possa transmitir doenças;

IV - observar os avisos que indiquem a obrigatoriedade e a forma correta de lavar as mãos;

§ 1º Deverá ser realizado um controle adequado pelo Estabelecimento para garantir o cumprimento por seus empregados, das diretrizes a que se refere este artigo durante a manipulação dos alimentos.

§ 2º A inobservância das disposições contidas no parágrafo anterior, implicará na aplicação das sanções cabíveis e em caso de reincidência, na interdição do Estabelecimento, até que seja implantado o programa de manipulação de alimentos.

Art. 167. Toda pessoa que trabalhe em uma área de manipulação de alimentos deve manter a higiene pessoal em boas condições, usar roupa protetora, sapatos adequados e touca protetora.

Parágrafo único. Os equipamentos a que se refere o *caput* devem ser laváveis, a menos que sejam descartáveis e mantidos limpos, de acordo com a natureza do trabalho. Durante a manipulação de matérias-primas e alimentos, devem ser retirados todos os objetos de adorno pessoal.

Art. 168. Nas áreas de manipulação de alimentos deve ser proibido todo o ato que possa originar uma contaminação de alimentos, tais como:

- I - comer;
- II - fumar;
- III - tossir ou;
- IV - outras práticas anti-higiênicas.

Art. 169. O emprego de luvas na manipulação de alimentos deve obedecer às perfeitas condições de higiene e limpeza destas. O uso de luvas não exime o manipulador da obrigação de lavar as mãos cuidadosamente.

Art. 170. Os visitantes devem cumprir as disposições recomendadas constantes no presente regulamento, que inclui nesta categoria todas as pessoas que não pertençam às áreas ou setores que manipulam alimentos.

Art. 171. A responsabilidade do cumprimento dos requisitos descritos nesta Seção deve recair ao supervisor competente.

### SEÇÃO IV REQUISITOS DE HIGIENE NA PRODUÇÃO

Subseção I  
Dos Requisitos Aplicáveis à  
Matéria-Prima

Art. 172. O estabelecimento não deve aceitar nenhuma matéria-prima ou insumo que contenha parasitas, microorganismos ou substâncias tóxicas, decompostas ou estranhas, que não possam ser reduzidas a níveis aceitáveis através de processos normais de classificação ou preparação ou fabricação.

Parágrafo único. O responsável técnico deve dispor de padrões de identidade e qualidade da matéria-prima ou insumos de forma a poder controlar os contaminantes passíveis de serem reduzidos a níveis aceitáveis, através dos processos normais de classificação ou preparação ou fabricação.

Art. 173. O controle de qualidade da matéria-prima ou insumo deve incluir a sua inspeção, classificação, e se necessário análise laboratorial antes de serem levados à linha de fabricação. Na fabricação somente devem ser utilizadas matérias primas ou insumos em boas condições.

Art. 174. As matérias-primas e os ingredientes armazenados nas áreas do estabelecimento devem ser mantidos em condições tais que evitem sua deterioração, protejam contra a contaminação e reduzam os danos ao mínimo possível. Deve-se assegurar, através do controle, a adequada rotatividade das matérias-primas e ingredientes.

#### Subseção II Da Prevenção da Contaminação Cruzada

Art. 175. Devem ser tomadas medidas eficazes para evitar a contaminação do material alimentar por contato direto ou indireto com material contaminado que se encontrem nas fases iniciais do processo.

Art. 176. As pessoas que manipulam matérias-primas ou produtos semi elaborados com risco de contaminar o produto final enquanto não tenham retirado a roupa protetora que foi utilizada durante a manipulação de matérias-primas e produtos semi elaborados, com os quais, tenham entrado em contato ou que tenha sido contaminada por matéria-prima ou produtos semi elaborados e, colocado outra roupa protetora limpa.

Art. 177. Se existir possibilidade de contaminação, as mãos devem ser cuidadosamente lavadas entre uma e outra manipulação de produtos nas diversas fases do processo.

Art. 178. Todo equipamento e utensílios que tenham entrado em contato com matérias-primas ou com material contaminado devem ser limpos e desinfetados cuidadosamente antes de serem utilizados para entrar em contato com produtos acabado.

#### Subseção III Do Uso da Água

Art. 179. Como princípio geral na manipulação de alimentos somente deve ser utilizado água potável.

Art. 180. Pode ser utilizada água não potável para a produção de vapor, sistema de refrigeração, controle de incêndio e outros fins análogos não relacionados com alimentos, com a aprovação do órgão competente.

Art. 181. A água recirculada para ser reutilizada novamente dentro de um estabelecimento deve ser tratada e mantida em condições tais que seu uso não possa representar um risco para a saúde e ainda devem ser observados os seguintes critérios para a sua reutilização:

I - o processo de tratamento deve ser mantido sob constante vigilância;

II - a água recirculada que não tenha recebido tratamento posterior pode ser utilizada nas condições em que o seu emprego não constitua um risco para saúde e nem contamine a matéria-prima, nem o produto final;

III- existência de um sistema separado de distribuição que possa ser identificado facilmente, para a utilização da água recirculada;

IV- para que haja o efetivo controle de tratamento e utilização da água recirculada em qualquer processo de elaboração de alimentos, deverá sua eficácia ser comprovada e prevista nas boas práticas adotadas pelo estabelecimento, desde que devidamente aprovadas pelo órgão oficial competente.

#### Subseção IV Da Produção

Art. 182. A produção deve ser realizada por pessoal capacitado e supervisionada por pessoal tecnicamente competente.

Art. 183. Todas as operações do processo de produção incluindo o acondicionamento devem ser realizadas sem demoras inúteis e em condições que excluam toda a possibilidade de contaminação, deterioração e proliferação de microorganismos patogênicos e deteriorantes.

Art. 184. Os recipientes devem ser tratados com o devido cuidado para evitar toda a possibilidade de contaminação do produto fabricado.

Art. 185. Os métodos de conservação e os controles necessários devem ser tais que protejam contra a contaminação ou a presença de um risco à saúde pública e contra a deterioração dentro dos limites de uma prática comercial correta, de acordo com as boas práticas de prestação de serviço na comercialização.

#### Subseção V Da Embalagem

Art. 186. Todo material utilizado para embalagem deve ser armazenado em condições higiênico-sanitárias, em áreas des-

tinadas para este fim e ainda deverá ser observado o seguinte:

I- o material deve ser apropriado para o produto e as condições previstas de armazenamento e não deve transmitir ao produto substâncias indesejáveis que excedam os limites aceitáveis pelo órgão competente;

II- o material de embalagem deve ser seguro e conferir uma proteção apropriada contra a contaminação.

Art. 187. As embalagens ou recipientes não devem ter sido anteriormente utilizados para nenhuma finalidade que possam dar lugar a uma contaminação do produto e, ainda:

I - as embalagens ou recipientes devem ser inspecionados imediatamente antes do uso, para verificar sua segurança e, em casos específicos, limpos ou desinfetados;

II - quando lavados devem ser secos antes do uso;

III - na área de enchimento da embalagem, somente devem permanecer as embalagens ou recipientes necessários para uso imediato.

Parágrafo único. A embalagem deve ser processada em condições que excluam as possibilidades de contaminação do produto.

### SEÇÃO V Da Responsabilidade Técnica e da Supervisão

Art. 188. O tipo de controle e supervisão necessário depende do risco de contaminação na produção do alimento. Os responsáveis técnicos devem ter conhecimento suficiente sobre as boas práticas de produção de alimentos para avaliarem e intervirem nos possíveis riscos e assegurar uma vigilância e controle eficazes.

#### Subseção I Da Documentação e do Registro

Art. 189. Devem ser mantidos registros dos controles apropriados da produção e da distribuição, conservando-os durante um período superior ao tempo de vida de prateleira do alimento.

#### Subseção II Do Armazenamento e Transporte de Matérias-Primas e Produtos Acabados

Art. 190. As matérias-primas e produtos acabados devem ser armazenados e transportados segundo as boas práticas respectivas de forma a impedir a contaminação ou a proliferação de microorganismos e que protejam contra a alteração ou danos ao recipiente ou embalagem.

Parágrafo único. Durante o armazenamento deve ser exercida uma inspeção periódica dos produtos acabados, a fim de que somente sejam expedidos alimentos aptos para o consumo humano e sejam cumpridas as especificações de rótulo quanto às condições e transporte, quando existam.

Art. 191. Os veículos de transporte pertencentes ao estabelecimento produtor de alimento ou contratado para tal finalidade devem atender as boas práticas de transporte de alimentos autorizados pelo órgão competente.

§ 1º Os veículos de transporte devem realizar as operações de carga e descarga fora dos locais de fabricação dos alimentos, devendo ser evitada a sua contaminação e do ar a sua volta por gases de combustão.

§ 2º Os veículos destinados ao transporte de alimentos refrigerados ou congelados devem possuir instrumentos de controle que permitam verificar a umidade, caso seja necessário e a manutenção da temperatura adequada.

#### Subseção III Do controle de Alimentos

Art. 192. O responsável técnico deve usar metodologia apropriada de avaliação dos riscos de contaminação dos alimentos nas diversas etapas de produção contidas no presente Regulamento e intervir sempre que necessário, com vistas a assegurar alimentos aptos ao consumo humano.

Art. 193. O estabelecimento deve dispor de instrumentos necessários para controle da contaminação dos alimentos em suas diversas etapas de produção.

Art. 194. A autoridade sanitária, estadual e municipal, no exercício de suas atribuições, em qualquer dia e hora, terá livre acesso a todas as dependências dos estabelecimentos que lidam com gêneros alimentícios, bem como aos veículos destinados ao transporte, à distribuição, ao comércio e ao consumo de produtos de origem animal.

§ 1º No exercício das respectivas funções, durante a fiscalização, a autoridade sanitária fica obrigada a exibir a "Carteira de Identificação Funcional", expedida segundo os modelos oficiais, naquela devem constar:

I - o nome da Secretária Municipal;

II - a denominação do Órgão;

III - o nome, a fotografia, a matrícula, o cargo ou emprego do servidor e a respectiva assinatura;

§ 2º Aquele que de qualquer forma embarçar a autoridade incumbida da inspeção e da fiscalização sanitária será punido na forma da legislação em vigor, sob pena de multa, sem prejuízo das demais sanções criminais cabíveis.

§ 3º Ocorrida à situação descrita no parágrafo anterior, o servidor fará a imediata comunicação do fato a direção do SIM e a Procuradoria Geral do Município, para que as providências legais cabíveis a espécie possam ser adotadas, inclusive, para que se possa promover a representação contra o infrator junto ao Ministério Público pela prática de crime contra a Administração Pública.

Art. 195. Todo o alimento, bem como os requisitos de seu registro, obedecerá a legislação federal, estadual ou municipal,

referente às “Normas Básicas Sobre Alimentos”.

Art. 196. A infração a qualquer dos dispositivos do presente Decreto implicará na aplicação das sanções previstas na Lei Complementar nº 072, de 28 de abril de 2011 e no presente Regulamento.

Art. 197. A reincidência poderá implicar em cancelamento do Alvará Sanitário e interdição do estabelecimento.

## TÍTULO X DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE

### CAPÍTULO I PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE CARNES E PRODUTOS CÁRNEOS

#### SEÇÃO I PRODUTOS CÁRNEOS

Art. 198. Por carne entendem-se as massas musculares e demais tecidos que as compõem, procedentes de animais de abate sob inspeção veterinária, submetida ao resfriamento de forma a possibilitar a ocorrência de reações bioquímicas e biofísicas necessárias à transformação do músculo em carne.

§ 1º Entende-se por carne industrial de bovinos e de suínos as massas musculares obtidas do toalete na sala de abate e manipuladas na seção de miúdos.

§ 2º O diafragma e seus pilares se submetidos às mesmas condições de resfriamento das carcaças poderão ser considerados como cortes.

§ 3º Entende-se por carne industrial de pescado obtidas das espécies de pescado de abate, as massas musculares e demais tecidos que as acompanham incluída ou não a estrutura óssea.

§ 4º Entende-se por recortes industriais as carnes obtidas do refil e toalete dos cortes na desossa ou em dependência específico no caso do pescado, contendo ou não tecido conjuntivo e adiposo.

§ 5º Entende-se por corte de carne, a parte ou fração da carcaça, anatomicamente identificável, com limites previamente especificados pelo SIM, com osso ou sem osso, com pele ou sem pele, temperada ou não, respeitada as particularidades das diferentes espécies.

Art. 199. Entende-se por miúdos, os órgãos, vísceras e partes de animais de abate, destinados à alimentação humana.

§ 1º Entende-se por miúdos comestíveis de bovinos, o encéfalo, a língua, o coração, o fígado, os rins, estômagos (rumem, retículo, omaso) e o rabo usados na alimentação humana;

§ 2º Entende-se por miúdos comestíveis de suídeos a língua, o fígado, o coração, o estômago, os rins e os pés, as orelhas, a máscara, e rabo usados na alimentação humana.

§ 3º Entende-se por miúdos comestíveis de aves, o fígado, o coração e a moela sem o revestimento interno e seu conteúdo

totalmente removido, usados na alimentação humana.

§ 4º Entende-se por miúdos comestíveis de pescado a moela, o fígado e a bexiga natatória, usados na alimentação humana.

§ 5º Podem ser aproveitados como miúdos para consumo direto, atendendo-se a hábitos regionais ou de países importadores, os pulmões, baço, medula espinhal, ligamentos e tendões, timo, vergalho, testículo, aorta, intestinos, serosa do diafragma, glândula mamária, lábios e bochechas.

Art. 200. Os miúdos, a carne e os recortes industriais devem ser submetidos à prévia lavagem e ao escorrimento, quando for o caso, seguido do resfriamento ou pré-resfriamento antes de serem embalados ou imediatos congelamento após a embalagem.

Parágrafo único. Os produtos contemplados neste artigo devem estar livres de linfonodos, glândulas, vesícula biliar, saco pericárdico, papilas, cartilagens, esquirolas ósseas, grandes vasos, coágulos e demais tecidos não considerados aptos ao consumo humano, a critério do SIM.

Art. 201. Os animais abatidos formados das massas musculares e ossos, desprovidos da cabeça, órgãos e vísceras torácicas e abdominais, tecnicamente preparadas, constitui a carcaça, observadas ainda as seguintes características:

I - nos bovinos a carcaça não inclui a pele, patas, rabo, glândula mamária nas fêmeas, vergalho, exceto suas raízes, e testículos nos machos;

II - nos suínos a carcaça pode ou não incluir a pele, cabeça e pés;

III - nos ovinos e caprinos a carcaça não inclui a pele, patas, glândula mamária nas fêmeas, vergalho, exceto suas raízes, e testículos nos machos, mantendo-se ou não o rabo;

§ 1º Entende-se por carcaça de aves o corpo inteiro após insensibilização ou não, sangria, depenagem e evisceração onde papo, traquéia, esôfago, intestinos, cloaca, baço, órgãos reprodutores e pulmões tenham sido removidos, sendo facultativa a retirada de rins, pés, pescoço e cabeça.

§ 2º Entende-se por carcaça de ratita o corpo inteiro após insensibilização ou não, sangria, depenagem, esfolia e evisceração, onde pés e cabeça tenham sido retirados, sendo facultativa a retirada do pescoço.

§ 3º Nas rãs e nos jacarés, as carcaças são desprovidas de pele, com cortes tecnicamente preparados de acordo com a espécie e em se tratando de quelônios, as carcaças são desprovidas de casco.

§ 4º A carcaça dividida ao longo da coluna vertebral origina as meias carcaças que, subdivididas por um corte entre duas costelas, variável segundo as espécies, resultam nos quartos anteriores ou dianteiros e posteriores ou traseiros.

§ 5º Quando as carcaças, meias carcaças ou quartos se destinam ao comércio internacional, podem ser atendidas as

exigências do país importador.

§ 6º Animais exóticos devem seguir os parâmetros acima definidos, ressalvadas as peculiaridades de cada espécie.

§ 7º Nas meias-carcaças é obrigatória a retirada da medula vertebral, bem como das carnes provenientes do local de sangria, antes do resfriamento, ressalvadas as peculiaridades de cada espécie.

Art. 202. Produtos Cárneos são aqueles em que as propriedades originais da carne fresca foram modificadas através de tratamento físico, químico ou biológico, ou ainda através da combinação destes métodos, em processos que podem envolver a adição de condimentos, especiarias, aditiva ou coadjuvante de tecnologia diverso.

Art. 203. Os produtos cárneos seguem a seguinte classificação:

I - produtos cárneos frescos, embutidos ou não, resfriados ou congelados;

II - produtos cárneos secos, curados, maturados ou não, embutidos ou não embutidos;

III - produtos cárneos cozidos, embutidos ou não embutidos;

IV - produtos cárneos salgados;

V - conservas cárneas e semiconservas cárneas, esterilizadas ou não esterilizadas.

Art. 204. Produtos cárneos frescos, embutidos ou não, são aqueles em que a matéria-prima foi adicionada de condimentos, especiarias, aditivos ou coadjuvantes de tecnologia, não submetidos a tratamento térmico pelo calor e conservados sob refrigeração.

Parágrafo único. Não é permitido o uso de Carne Mecanicamente Separada, miúdos e pele das diferentes espécies animais e seus derivados, nos produtos frescos.

Art. 205. Produtos cárneos secos, curados, maturados ou não, embutidos ou não, são aqueles em que a matéria-prima, adicionada de condimentos, especiarias, aditivos ou coadjuvantes de tecnologia foi submetida à no mínimo um dos processos anteriormente citados.

Parágrafo único. O processo de obtenção destes produtos deve assegurar sua estabilidade à temperatura ambiente.

Art. 206. Produtos cárneos cozidos, embutidos ou não, são aqueles em que a matéria-prima, adicionada de condimentos, especiarias, aditivos ou coadjuvantes de tecnologia foi submetida a processamento térmico de modo que ocorra uma redução de 6,5 log10 (seis e meio log na base dez) de *Salmonella spp.*

Parágrafo único. O limite crítico estabelecido pelo estabelecimento para assegurar a redução de 6,5 log10 (seis e meio log na base dez) de *Salmonella spp.* no produto, deve ser validado pela empresa e disponibilizado à Inspeção Federal.

Art. 207. Produtos cárneos salgados são aqueles produtos obtidos de carne das

diferentes espécies animais, desossados ou não, tratados com sal, adicionados ou não de sais de cura, condimentados ou não, cozidos ou não, incluindo-se os cortes, carnes e miúdos.

Parágrafo único. Os produtos mencionados no *caput* deste artigo devem apresentar concentração mínima de 12% (doze por cento) de sal na fase aquosa do produto.

Art. 208. Conserva, conservas mistas e semiconserva cárnea são os produtos submetidos a processo físico ou químico suficiente, associados ou não, que possam torná-lo livre de microrganismos patogênicos e garantir sua estabilidade a temperatura ambiente.

§ 1º Conserva é todo produto de baixa acidez embalado em recipiente hermeticamente fechado, submetido ou não a vácuo e esterilizado pelo calor úmido, com um valor de F0 igual ou maior a 3 (três) ou a redução de 12 log10 de *Clostridium botulinum* e resfriado imediatamente, estável a temperatura ambiente e respeitando-se a peculiaridade do produto.

§ 2º Conserva mista é aquela em que é permitida a associação de produto cárneo com vegetais.

§ 3º Semiconserva é o produto submetido a processo químico ou físico, associados ou não, que possam torná-lo livre de células vegetativas de microrganismos patogênicos, estabilizando o alimento em temperatura ambiente e sob pH (potencial hidrogeniônico) baixo.

Art. 209. Lingüiça frescal é o produto cárneo obtido de carnes das diferentes espécies animais, adicionados ou não de tecidos adiposos, ingredientes, embutido em envoltório natural ou artificial, e submetido ao processo tecnológico adequado.

§ 1º A classificação deve ser de acordo com a composição da matéria-prima, das técnicas de fabricação e das características físico - químicas para cada tipo de produto de acordo com o Regulamento Técnico Específico oficialmente adotado.

§ 2º O Produto descrito no *caput* deve atender:

I - percentual mínimo de proteína cárnea de 14% (quatorze por cento);

II - correlação umidade/proteína máxima de 3,8 (três para oito);

III - carboidrato total máximo 1% (um por cento);

IV - percentual máximo de cálcio em base seca 0,05% (cinco centésimos por cento);

V - percentual máximo de gordura 30% (trinta por cento).

§ 3º O produto que não atender o mínimo de proteína cárnea prevista neste Regulamento, deve ter declarado em seu rótulo o percentual de água e outras proteínas adicionadas, quando permitido pelo RTIQ, em caracteres destacados imediatamente abaixo do nome do produto e deve atender:

I - percentual mínimo de proteína total de 14% (quatorze por cento);



II - relação umidade/ proteína máxima de 4,5 (quatro para cinco);

III- percentual máximo de proteína não cárnea de 15% (quinze por cento), calculado sobre a proteína total;

IV- percentual máximo de cálcio em base seca 0,05% (cinco centésimos por cento);

V- carboidrato total máximo 1% (um por cento).

Art. 210. Linguíça cozida é o produto cárneo obtido de carnes das diferentes espécies animais, adicionados ou não de tecidos adiposos, ingredientes, embutido em envoltório natural ou artificial, e submetido ao processo térmico adequado.

§ 1º A classificação deve ser de acordo com a composição da matéria-prima, das técnicas de fabricação e das características físico-químicas para cada tipo de produto de acordo com o Regulamento Técnico específico oficialmente adotado.

§ 2º O Produto deve atender:

I - percentual mínimo de proteína cárnea de 14% (quatorze por cento);

II - carboidrato total máximo 1% (um por cento);

III - percentual máximo de cálcio em base seca 0,20% (vinte décimos por cento);

IV - percentual máximo de gordura 30% (trinta por cento); e

V - relação umidade/proteína 4,3 (quatro para três).

§ 3º O produto que não atender o mínimo de proteína cárnea prevista neste Regulamento, deve ter declarado em seu rótulo o percentual de água e outras proteínas adicionadas, quando permitido pelo RTIQ, em caracteres destacados imediatamente abaixo do nome do produto e deve apresentar:

I - percentual mínimo de proteína total de 14% (quatorze por cento);

II - relação umidade/ proteína máxima de 4,3 (quatro para três);

III - percentual máximo de proteína não cárnea de 15% (quinze por cento), calculado sobre a proteína total;

IV - percentual máximo de cálcio em base seca 0,20% (vinte décimos por cento);

V - carboidrato total máximo 1% (um por cento).

Art. 211. Linguíça Dessecada é o produto cárneo obtido de carnes das diferentes espécies animais, adicionados ou não de tecidos adiposos, ingredientes, embutido em envoltório natural ou artificial, e submetido ao processo de cura e dessecação.

§ 1º A classificação deve ser de acordo com a composição da matéria-prima, das técnicas de fabricação e das características físico-químicas para cada tipo de produto de acordo com o Regulamento Técnico específico oficialmente adotado.

§ 2º O Produto deve atender:

I - percentual mínimo de proteína cárnea de 15% (quinze por cento);

II - carboidrato total máximo 1% (um por cento);

III - percentual máximo de cálcio em base seca 0,05% (cinco centésimos por cento);

IV - percentual máximo de gordura 30% (trinta por cento); e

V - percentual de umidade máxima de 55% (cinquenta e cinco por cento).

Art. 212. Almôndega é o produto cárneo obtido a partir da carne moída de uma ou mais espécies animais, moldado na forma arredondada, adicionada de ingredientes e submetido ao processo tecnológico adequado.

§ 1º A classificação deve ser de acordo com a composição da matéria-prima, das técnicas de fabricação e das características físico-químicas para cada tipo de produto, de acordo com o Regulamento Técnico específico, oficialmente adotado.

§ 2º O produto deve atender:

I - percentual mínimo de proteína cárnea de 12% (doze por cento);

II - carboidrato total máximo 10% (dez por cento);

III - percentual máximo de cálcio em base seca 0,05% (cinco centésimos por cento) para os produtos crus e 0,30% (trinta décimos por cento) para os produtos termicamente tratados; e

IV - percentual máximo de gordura 18% (dezoito por cento).

§ 3º O produto que não atender o mínimo de proteína cárnea prevista neste Regulamento, deve ter declarado em seu rótulo o percentual de água e outras proteínas adicionadas em caracteres destacados imediatamente abaixo do nome do produto e deve apresentar:

I - percentual mínimo de proteína total de 12% (doze por cento);

II - percentual máximo de proteína não cárnea de 30% (trinta por cento) calculado sobre a proteína total;

III - percentual máximo de cálcio em base seca 0,05% (cinco centésimos por cento) para os produtos crus e 0,30% (trinta décimos por cento) para os produtos termicamente tratados;

IV - carboidrato total máximo 10% (dez por cento); e

V - percentual máximo de gordura de 18% (dezoito por cento).

Art. 213. Hambúrguer é o produto cárneo obtido da carne moída das diferentes espécies animais, adicionado ou não do tecido adiposo e ingredientes, moldado e submetido a processo tecnológico adequado.

§ 1º A classificação deve ser de acordo com a composição da matéria-prima, das técnicas de fabricação e das características físico-químicas para cada tipo de produto de acordo com o Regulamento Técnico Específico oficialmente adotado.

§ 2º O produto deve atender:

I - percentual mínimo de proteína cárnea de 14% (quatorze por cento);

II - carboidrato total máximo 3% (três por cento);

III - percentual máximo de cálcio em base seca 0,05% (cinco centésimos por cento) para os produtos crus e 0,30%

(trinta décimos por cento) para os produtos termicamente tratados; e

IV - percentual máximo de gordura 23% (vinte e três por cento).

§ 3º O produto que não atender o mínimo de proteína cárnea prevista neste Regulamento, deve ter declarado em seu rótulo o percentual de água e outras proteínas adicionadas em caracteres destacados imediatamente abaixo do nome do produto e deve apresentar:

I - percentual mínimo de proteína total de 14% (quatorze por cento);

II - percentual máximo de proteína não cárnea de 25% (vinte e cinco por cento), calculado sobre a proteína total;

III - percentual máximo de cálcio em base seca 0,05% (cinco centésimos por cento) para os produtos crus e 0,30% (trinta décimos por cento) para os produtos termicamente tratados;

IV - carboidrato total máximo 3% (três por cento); e

V - percentual máximo de gordura de 23% (vinte e três por cento).

Art. 214. Quibe é o produto cárneo obtido de carne bovina ou ovina, moída, adicionada com trigo integral, acrescido de ingredientes. Quando a carne utilizada não for bovina ou ovina, será denominado de Quibe seguido do nome da espécie animal de procedência.

§ 1º A classificação deve ser de acordo com a composição da matéria-prima, das técnicas de fabricação e das características físico-químicas para cada tipo de produto de acordo com o Regulamento Técnico específico oficialmente adotado.

§ 2º O produto deve atender:

I - percentual mínimo de proteína cárnea de 11% (onze por cento); e

II - percentual máximo de cálcio em base seca 0,05% (cinco centésimos por cento).

§ 3º O produto que não atender o mínimo de proteína cárnea prevista neste Regulamento, deve ter declarado em seu rótulo o percentual de água e outras proteínas adicionadas em caracteres destacados imediatamente abaixo do nome do produto e deve atender:

I - percentual mínimo de proteína total de 11% (onze por cento);

II - percentual máximo de proteína não cárnea de 30% (trinta por cento), calculado sobre a proteína total; e

III - percentual máximo de cálcio em base seca 0,05% (cinco centésimos por cento).

Art. 215. Presunto é o produto cárneo obtido exclusivamente dos cortes do membro posterior de suínos, desossado ou não e submetido ao processo tecnológico adequado.

§ 1º Quando o membro posterior utilizado não for de suíno, o produto deve ser denominado Presunto seguido do nome da espécie animal de procedência.

§ 2º Os presuntos podem ser designados: crus ou cozidos, defumados ou não, enlatados ou não.

§ 3º Deve ser atendido o Regulamento Técnico de identidade e qualidade es-

pecífico, oficialmente adotado.

Art. 216. Presunto cru é o produto obtido do pernil ou corte do pernil de suínos adicionado ou não de condimentos, curado, defumado ou não e dessecado.

§ 1º A classificação deve ser de acordo com as técnicas de fabricação para cada tipo de produto de acordo com o Regulamento Técnico específico oficialmente adotado.

§ 2º O produto deve atender:

I - gordura máxima de 20% (vinte por cento);

II - percentual mínimo de proteína cárnea de 27% (vinte e sete por cento); e

III - A (Atividade de água) máxima de 0,92 (noventa e dois centésimos).

Art. 217. Presunto cozido, seguido das especificações que couberem, é o produto cárneo obtido exclusivamente do membro posterior de suínos, desossado, adicionado de ingredientes, e submetido a um processo de cozimento adequado.

§ 1º A classificação deve ser de acordo com a composição da matéria-prima, das técnicas de fabricação e características físico-químicas para cada tipo de produto de acordo com o Regulamento Técnico específico, oficialmente adotado.

§ 2º O produto deve atender:

I - percentual mínimo de proteína cárnea de 18% (dezoito por cento);

II - carboidrato total máximo 1% (um por cento);

III - teor de cálcio em base seca de no máximo 0,05% (cinco centésimos por cento); e

IV - correlação umidade/proteína máxima de 4,2 (quatro para dois).

§ 3º O produto que não atender o mínimo de proteína cárnea prevista neste Regulamento deve ter declarado em seu rótulo o percentual de água e outras proteínas adicionadas, em caracteres destacados, imediatamente abaixo do nome do produto e deve atender:

I - percentual mínimo de proteína total de 16% (dezesseis por cento);

II - relação umidade/proteína máxima de 4,8 (quatro para oito);

III - percentual máximo de proteína não cárnea de 10% (dez por cento) da proteína total;

IV - percentual máximo de carboidrato total de 1% (um por cento); e

V - percentual máximo de cálcio em base seca de 0,05% (cinco centésimos por cento).

Art. 218. Apresuntado é o produto cárneo obtido a partir de recortes ou cortes de massas musculares dos membros anteriores ou posteriores de suínos, adicionados de ingredientes e submetidos ao processo de cozimento adequado.

§ 1º O produto deve atender:

I - percentual de proteína cárnea mínima de 13% (treze por cento);

II - percentual máximo de carboidrato total 3% (três por cento);

III - percentual máximo de cálcio em base seca 0,05% (cinco centésimos por

cento);

IV - correlação umidade/proteína máxima de 4,8 (quatro para oito);

V - percentual máximo de gordura de 12% (doze por cento).

§ 2º O produto que não atender o mínimo de proteína cárnea prevista neste Regulamento deve ter declarado em seu rótulo o percentual de água e outras proteínas adicionadas em caracteres destacados, imediatamente abaixo do nome do produto, e deve atender:

I - percentual mínimo de proteína total de 13% (treze por cento);

II - correlação umidade/proteína máxima de 5,0 (cinco para zero);

III - percentual de proteína não cárnea máximo de 18% (dezoito por cento) da proteína total;

IV - percentual máximo de cálcio em base seca 0,05% (cinco centésimos por cento);

V - gordura máxima de 12% (doze por cento); e

VI - carboidrato total máximo de 3% (três por cento).

Art. 219. Fiambre é o produto cárneo obtido de carne de uma ou mais espécies animais, miúdos comestíveis, adicionados de ingredientes e submetidos ao processo térmico adequado, embalado hermeticamente ou não, permitindo-se o uso de vegetais na composição do produto.

§ 1º O produto pode receber outras denominações, de acordo com a sua tecnologia e forma de apresentação, como por exemplo lanche, pão de carne e outros, a juízo do SIM.

§ 2º A classificação deve ser de acordo com a composição da matéria-prima, das técnicas de fabricação e das características físico-químicas para cada tipo de produto de acordo com o Regulamento Técnico específico oficialmente adotado.

§ 3º O produto deve atender:

I - percentual de proteína cárnea mínima de 12% (doze por cento);

II - carboidrato total máximo 8% (oito por cento);

III - percentual máximo de cálcio em base seca 0,30% (trinta décimos por cento);

IV - correlação umidade/proteína máxima de 4,8 (quatro para oito).

§ 4º O produto que não atender o mínimo de proteína cárnea, previsto neste Regulamento, deve ter declarado em seu rótulo o percentual de água e outras proteínas adicionadas em caracteres destacados imediatamente abaixo do nome do produto, e deve atender:

I - percentual mínimo de proteína total de 12% (doze por cento);

II - correlação umidade/proteína máxima de 5,2 (cinco para dois);

III - percentual de proteína não cárnea máximo de 18% (dezoito por cento) da proteína total;

IV - percentual máximo de cálcio em base seca 0,30% (trinta décimos por cento);

V - carboidrato total máximo de 8% (oito por cento)

Art. 220. Carne cozida seguida das

especificações que couber, é o produto cárneo obtido de carne das diferentes espécies de animais, desossada ou não, acrescido de ingredientes e submetido ao processo tecnológico adequado.

§ 1º A designação do corte especificado na nomenclatura deste produto só deve ser utilizada quando a matéria prima que compõe o produto seja exclusivamente de um corte anatômico.

§ 2º O produto designado como carne cozida deve apresentar:

I - percentual mínimo de proteína cárnea de 18% (dezoito por cento);

II - carboidrato total máximo 1% (um por cento).

III - percentual máximo de cálcio em base seca de 0,05% (cinco centésimos por cento).

IV - correlação umidade/proteína máxima de 4,2 (quatro para dois).

§ 3º O produto que não atender o mínimo de proteína cárnea, previsto neste Regulamento, deve ter declarado em seu rótulo o percentual de água e outras proteínas adicionadas em caracteres destacados imediatamente abaixo do nome do produto, e deve atender:

I - percentual mínimo de proteína total será de 14% (quatorze por cento);

II - correlação umidade/proteína máxima de 5,2 (cinco para dois);

III - percentual de proteína não cárnea máximo de 15% (quinze por cento) da proteína total;

IV - percentual máximo de cálcio em base seca 0,05% (cinco centésimos por cento);

V - carboidrato total máximo de 1% (um por cento).

Art. 221. Mortadela é o produto cárneo obtido de uma emulsão de carnes de diferentes espécies animais, acrescido ou não de toucinho, pele e miúdos, adicionado de ingredientes, embutido em envoltório natural ou artificial, em diferentes formas, e submetido ao tratamento térmico adequado.

§ 1º A classificação deve ser de acordo com a composição da matéria-prima, das técnicas de fabricação e características físico-químicas para cada tipo de produto de acordo com o Regulamento Técnico específico oficialmente adotado.

§ 2º O produto deve atender:

I - percentual mínimo de proteína cárnea de 12% (doze por cento);

II - percentual máximo de umidade de 65% (sessenta e cinco por cento);

III - percentual máximo de cálcio na base seca de 0,60% (sessenta décimos por cento);

IV - percentual máximo de gordura 30% (trinta por cento);

V - percentual máximo de carboidrato total de 8% (oito por cento); e

VI - percentual de proteína não cárnea máximo de 30% (trinta por cento) da proteína total.

Art. 222. Salsicha é o produto cárneo obtido da emulsão de carne de uma ou mais espécies de animais, acrescido ou não de gordura, pele e miúdos, adicionados de ingredientes, embutido em

envoltório natural ou artificial e submetido a um processo térmico adequado.

§ 1º A classificação deve ser de acordo com a composição da matéria-prima, das técnicas de fabricação e características físico-químicas para cada tipo de produto de acordo com o Regulamento Técnico específico oficialmente adotado.

§ 2º O produto deve atender:

I - percentual mínimo de proteína cárnea de 12% (doze por cento);

II - percentual máximo de umidade de 65% (sessenta e cinco por cento);

III - percentual máximo de cálcio na base seca de 0,60% (sessenta décimos por cento);

IV - percentual máximo de gordura de 30% (trinta por cento);

V - percentual máximo de carboidrato total máximo de 7% (sete por cento); e

VI - percentual de proteína não cárnea máximo de 30% (trinta por cento) da proteína total.

Art. 223. Salame é o produto cárneo obtido de carne suídea, ou suídea e bovina, adicionado de toucinho, ingredientes, embutido em envoltórios naturais ou artificiais, curado, fermentado, maturado, defumado ou não e dessecado.

§ 1º A classificação deve ser de acordo com a composição da matéria-prima, das técnicas de fabricação e características físico-químicas para cada tipo de produto de acordo com o Regulamento Técnico específico oficialmente adotado.

§ 2º Os produtos devem atender:

I - percentual mínimo de proteína cárnea de 25% (vinte e cinco por cento);

II - percentual máximo de umidade de 40% (quarenta por cento);

III - percentual máximo de cálcio na base seca de 0,05% (cinco centésimos por cento);

IV - percentual máximo de gordura 35% (trinta e cinco por cento);

V - A (Atividade de água) máxima de 0,92 (noventa e dois centésimos); e

VI - percentual máximo de carboidrato total de 4% (quatro por cento).

Art. 224. Pepperoni é o produto cárneo elaborado de carnes suínas, ou bovinas e suínas, toucinho, adicionado de ingredientes com granulometria média entre 3 (três) e 6 (seis) milímetros, embutido em envoltórios naturais ou artificiais, curado, apimentado, fermentado, maturado, dessecado por tempo indicado no processo de fabricação, defumado ou não.

§ 1º Deve ser atendido o Regulamento Técnico de identidade e qualidade específico, oficialmente adotado.

§ 2º O produto deve atender:

I - percentual mínimo de proteína cárnea de 20% (vinte por cento);

II - percentual máximo de umidade de 38% (trinta e oito por cento);

III - percentual máximo de cálcio na base seca de 0,05% (cinco centésimos por cento);

IV - percentual máximo de gordura 40% (quarenta por cento);

V -Aw (Atividade de água) máxima de 0,92 (noventa e dois centésimos);

VI - percentual máximo de carboidrato total de 1,5% (um e meio por cento); e

VII - percentual de proteína não cárnea máximo de 10% (dez por cento) da proteína total, de forma agregada.

Art. 225. Copa é o produto cárneo obtido do corte íntegro da carcaça suína, denominado de nuca ou sobrepaleta, adicionado de ingredientes, maturado, dessecado, defumado ou não.

§ 1º Deve ser atendido o Regulamento Técnico de identidade e qualidade específico, oficialmente adotado.

§ 2º O produto deve atender:

I - percentual mínimo de proteína cárnea de 20% (vinte por cento);

II - percentual máximo de umidade de 40% (quarenta por cento);

III - percentual máximo de cálcio na base seca de 0,05% (cinco centésimos por cento);

IV - percentual máximo de gordura 35% (trinta e cinco por cento) e;

V - A Atividade de água (Aa) máxima de 0,90 (noventa centésimos).

Art. 226. Lombo seguido da especificação que couber é o produto cárneo obtido do corte da região lombar dos suínos, ovinos e caprinos, adicionados de ingredientes e submetidos ao processo tecnológico adequado.

§ 1º Deve ser atendido o Regulamento Técnico de identidade e qualidade específico oficialmente adotado.

§ 2º O produto deve atender:

I - percentual mínimo de proteína cárnea de 18% (dezoito por cento);

II - percentual máximo de umidade de 70% (setenta por cento);

III - percentual máximo de cálcio na base seca de 0,05% (cinco centésimos por cento);

IV - percentual máximo de gordura 8% (oito por cento);

V - percentual máximo de carboidrato total de 1,0% (um por cento); e

VI - percentual de proteína não cárnea máximo de 10% (dez por cento) da proteína total.

§ 3º Para o produto Lombo dessecado o percentual máximo de umidade deve ser de 45% (quarenta e cinco por cento).

Art. 227. Bacon é o produto cárneo obtido do corte da parede tóraco-abdominal dos suínos, que vai do esterno ao púbis, com ou sem costela, com ou sem pele, adicionado de ingredientes e submetido ao processo térmico adequado, com defumação.

§ 1º O peso do produto pronto para o fatiamento ou embalagem não deve exceder ao peso da matéria prima *in natura*.

§ 2º Deve ser atendido o Regulamento Técnico de identidade e qualidade específico oficialmente adotado.

§ 3º O produto deve atender:

I - O percentual máximo de umidade do produto não deve exceder 50% (cinquenta por cento);

II - Atividade de água (Aa) máxima de 0,93 (noventa e três centésimos).

Art. 228. Pasta ou Patê, seguida das especificações que couberem, é o produto cárneo obtido a partir de carnes, ou produtos cárneos, ou miúdos comestíveis das diferentes espécies animais, transformados em pasta, adicionados de ingredientes e submetidos a um processo térmico adequado.

§ 1º A classificação deve ser de acordo com a composição da matéria-prima, das técnicas de fabricação e das características físico-químicas para cada tipo de produto de acordo com o Regulamento Técnico específico oficialmente adotado.

§ 2º O produto deve atender:

I - percentual mínimo de proteína cárnea de 8% (oito por cento);

II - percentual máximo de proteína não cárnea de 30% (trinta por cento) da proteína total;

III - carboidrato total máximo 10% (dez por cento);

IV - percentual máximo de gordura de 32% (trinta e dois por cento);

V - percentual máximo de cálcio em base seca 0,05% (cinco centésimos de por cento);

VI - percentual máximo de umidade de 70% (setenta por cento).

§ 3º O produto com teor de umidade maior que 60% (sessenta por cento) deve ser compulsoriamente pasteurizados e mantidos sob resfriamento até 3°C (três graus Celsius).

§ 4º As Pastas ou Patês seguidos de suas designações devem conter no mínimo 30% (trinta por cento) da matéria-prima que o designa, exceto o patê de fígado cujo limite mínimo pode ser de 20% (vinte por cento).

Art. 229. Morcela é o produto embutido, constituído principalmente de sangue, na quantidade mínima de 50% (cinquenta por cento), condimentado, devidamente cozido, podendo conter toucinho, miúdos, pele e recortes cárneos.

§ 1º Pode ser denominada morcela branca aquela que não possui sangue na sua composição.

§ 2º Deve ser atendido o Regulamento Técnico de identidade e qualidade específico oficialmente adotado.

Art. 230. Produto Cárneo Reconstituído é o produto obtido de carnes das diferentes espécies animais, preparado exclusivamente com músculos íntegros ou recortes, crescidos ou não de ingredientes, submetido ao processo tecnológico adequado e posterior formatação.

§ 1º Nestes produtos a estrutura das fibras musculares devem ser preservadas antes do eventual cozimento, de acordo com a espécie.

§ 2º O produto pode ser cozido ou não, empanado ou não, sendo que a denominação deve ser de acordo com a composição da matéria-prima, das técnicas de fabricação e das características físico-químicas para cada tipo de produto de acordo com o Regulamento Técnico específico oficialmente adotado.

§ 3º O produto deve atender:

I - relação umidade/proteína igual ou menor a 4,0 (quatro para zero) na análise realizada na fração cárnea do produto;

II - percentual máximo de proteína não cárnea de 20% (vinte por cento) da proteína total;

III - a cobertura do empanado não pode representar mais do que 30% (trinta por cento) do peso do produto final;

IV - percentual mínimo de proteína cárnea de 14% (quatorze por cento); e

V - percentual máximo de cálcio na base seca 0,05% (cinco centésimos por cento).

Art. 231. Produto Cárneo Reestruturado são os produtos obtidos de carnes das diferentes espécies de animais, podendo ser cominuído ou emulsionado, acrescido ou não de ingredientes, agentes de liga, vegetais e outros, e submetido à formatação.

§ 1º O produto pode ser cozido ou não, empanado ou não, sendo a denominação de acordo com a composição da matéria-prima, das técnicas de fabricação e das características físico-químicas para cada tipo de produto de acordo com o Regulamento Técnico específico oficialmente adotado.

§ 2º O produto deve atender:

I - relação umidade/proteína igual ou menor a 4,5 (quatro para cinco) na análise realizada na fração cárnea do produto;

II - percentual máximo de proteína não cárnea de 30% (trinta por cento) da proteína total;

III - a cobertura de empanado não pode representar mais do que 30% (trinta por cento) do peso do produto final;

IV - percentual mínimo de proteína cárnea de 10% (dez por cento); e

V - percentual máximo de cálcio na base seca 0,60% (sessenta décimos por cento).

Art. 232. Prato Elaborado Pronto ou Semipronto, contendo produtos de origem animal, é o produto industrializado elaborado total ou parcialmente que contenha carne de diferentes espécies de animais ou produtos cárneos, ou qualquer outro produto de origem animal preparado na forma isolada ou combinada com ingredientes, tais como molhos, vegetais, farinhas, cereais e outros, submetido a processo tecnológico adequado.

Parágrafo único. Deve ser atendido o Regulamento Técnico de identidade e qualidade específico oficialmente adotado.

Art. 233. Produto cárneo temperado é o produto obtido dos cortes ou carnes das diferentes espécies animais, com ou sem osso, em salmoura, condimentados ou não, curados ou não, devendo obedecer ao limite de adição de aditivos e coadjuvantes de tecnologia fixados em Regulamento Técnico específico.

§ 1º Deve ser declarado na rotulagem imediatamente abaixo da nomenclatura do produto e em destaque, o percentual da salmoura incorporada ao produto.

§ 2º O produto deve atender:

I - percentual mínimo de proteína cárnea de 16% (dezesseis por cento);

II - percentual máximo de cálcio na base seca de 0,05% (cinco centésimos por cento);

III - percentual máximo de carboidrato total de 1% (um por cento);

IV - percentual máximo de proteína não cárnea de 10% (dez por cento) da proteína total;

V - correlação umidade/proteína máxima de 4,5 (quatro para cinco).

Art. 234. Especialidades industriais são os cortes obtidos das diferentes espécies animais que possam servir ao preparo de produtos cárneos não contemplados no presente Regulamento e cuja fabricação está sujeita a autorização do SIM.

Art. 235. Produtos cárneos Desidratados são os produtos preparados com carnes ou órgãos comestíveis, curados ou não e submetidos a diferentes graus de desidratação.

Parágrafo único. Deve ser atendido o Regulamento Técnico de identidade e qualidade específico oficialmente adotado.

Art. 236. Charque, sem qualquer outra especificação, é a carne bovina salgada e dessecada.

Parágrafo único. Quando a carne empregada não for de bovino, depois da designação charque deve seguir a espécie animal de procedência.

Art. 237. O charque não deve conter mais de 47,25% (quarenta e sete e vinte e cinco centésimos por cento) de umidade na porção muscular e não mais de 15% (quinze por cento) de resíduo mineral fixo total.

Parágrafo único. O charque deve ser considerado alterado:

I - quando apresentar características sensoriais alteradas;

II - quando apresentar larvas, parasitas ou microrganismos patogênicos ou não; ou

III - por outras alterações, a juízo da Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 238. Gelatina é proteína solúvel natural, gelificante ou não, obtida por meio de uma hidrólise térmica, química ou enzimática da proteína colagênica, presente nas peles, aparas, ossos e outros tecidos colagênicos de animais, tais como bovídeos, eqüídeos, solidéus, ovinos, caprinos, aves e pescado, seguida de purificação, filtração e esterilização.

§ 1º As gelatinas podem ser classificadas pelo seu grau de hidrólise, sendo:

I - Gelatina - produto parcialmente hidrolisado, solúvel em água e com poder de gelificação (força de bloom); e

II - Gelatina Hidrolisada ou Colágeno hidrolisado - produto hidrolisado solúvel em água, com baixo ou nenhum poder de gelificação (d"20).

§ 2º As gelatinas podem se apresentar nas formas em pó, líquida ou em folhas, com coloração do amarelo claro ao

amarelo escuro e possuir odor e sabor característicos.

§ 3º Deve ser atendido o Regulamento Técnico de identidade e qualidade específico oficialmente adotado.

Art. 239. Caldo de carne é o produto líquido que resulta do cozimento de carnes, isento de gordura, tendões, cartilagens e ossos, filtrados, envasados e esterilizados.

Parágrafo único. O caldo de carne adicionado de vegetais ou de massas deve ser designado Sopa, produto este que deve especificar seus componentes na rotulagem.

Art. 240. O caldo de carne concentrado, mas ainda fluído deve ser designado Extrato fluído de carne.

Parágrafo único. Deve ser atendido o Regulamento Técnico de identidade e qualidade específico oficialmente adotado.

Art. 241. O caldo de carne, concentrado até consistência pastosa, deve ser designado Extrato de Carne e, quando condimentado, deve ser designado Extrato de carne com temperos.

Parágrafo único. Deve ser atendido o Regulamento Técnico de identidade e qualidade específico oficialmente adotado.

Art. 242. Carne desidratada de bovino é o produto obtido pela desidratação da carne bovina fragmentada, convenientemente cozida, adicionada ou não de caldo concentrado ou de gordura fundida, dessecada em equipamento e sob temperatura adequada.

Parágrafo único. Deve ser atendido o Regulamento Técnico de identidade e qualidade específico oficialmente adotado.

Art. 243. Carne Bovina Salgada Curada Dessecada (Jerked Beef) é o produto cárneo obtido de carne bovina, adicionado de cloreto de sódio e sais de cura, submetido a um processo de maturação e dessecação.

Parágrafo único. A Carne Bovina Salgada Curada Dessecada (Jerked Beef), não deve conter mais de 55% (cinquenta e cinco por cento) de umidade na porção muscular, e não mais de 18,3% (dezoito e três décimos por cento) de resíduo mineral fixo total e máximo de 150ppm (cento e cinquenta partes por milhão) de nitrito e nitrato residual no produto final.

Art. 244. Carne Bovina Curada Dessecada e Defumada (Beef Jerky) é o produto cárneo obtido de carne bovina, adicionado de sais de cura, temperado ou não, submetido a um processo de maturação, dessecação e defumação.

§ 1º Carne Bovina Curada Dessecada e Defumada (Beef Jerky) deve conter no máximo de 0,75 (setenta e cinco centésimos) de Aw (Atividade de água) e máximo de 150ppm (cento e cinquenta partes por milhão) de nitrito e nitrato residual no produto final.

§ 2º As operações pós-processamento térmico devem ser realizadas em área restrita, dotada de barreira sanitária, com vestiários específicos para acesso direto à seção e obrigatoriedade de uso de uniformes exclusivos para o setor.

Art. 245. Carne Cozida Congelada é o produto cárneo, obtido de carne das diferentes espécies de animais, temperadas ou não, submetido a processo térmico seguido de congelamento.

Parágrafo único. As operações pós-processamento térmico devem ser realizadas em área restrita, com ar filtrado e pressão positiva em relação às demais seções, com vestiários específicos para acesso direto à seção, e obrigatoriedade do banho e uso de uniformes exclusivos para o setor.

#### Subseção I Das Matérias-Primas

Art. 246. Entende-se por Proteína cárnea a proteína proveniente dos músculos esqueléticos das diferentes espécies animais, excluindo-se as proteínas do tecido conjuntivo.

Art. 247. Carne Mecanicamente Separada (CMS) é a carne obtida por processo mecânico de separação dos ossos das diferentes espécies animais, destinada à elaboração de produtos cárneos específicos.

§ 1º O produto deve ser designado Carne Mecanicamente separada (CMS), seguido do nome da espécie animal que o caracterize.

§ 2º Será permitida a sua utilização para elaboração dos produtos cárneos cozidos ou esterilizados, listados abaixo:

- I - salsichas (exceto Frankfurt e Viena);
- II - mortadelas (exceto Bologna e Italiana);
- III - lingüiças cozidas (exceto Calabresa e Portuguesa);
- IV - fiambres;
- V - hambúrguer cozido;
- VI - almôndega cozida;
- VII - produto cárneo reestruturado cozido.

§ 3º Os produtos que na sua formulação contenham CMS devem ter declarado em seu rótulo, de forma clara ao consumidor, a expressão "Contém Carne Mecanicamente Separada de (espécie animal)", além da obrigatoriedade de estar declarado na lista de ingredientes.

§ 4º Este produto não deve ser destinado à fabricação de alimentos para bebês, crianças, idosos e convalescentes.

§ 5º Deve apresentar como padrões:

- I - percentual máximo de cálcio livre na base seca de 1% (um por cento);
- II - percentual mínimo de proteína de 12% (doze por cento);
- III - percentual máximo de 25% (vinte e cinco por cento) de gordura;
- IV - índice de peróxido máximo de 1mEq KOH (um miliequivalente) por kg (quilograma) de gordura;
- V - diâmetro máximo de ossos de 0,5mm (meio milímetro) em 98% (noventa

e oito por cento) das partículas presentes.

§ 6º Demais disposições devem ser atendidas em Regulamento Técnico de identidade e qualidade específico oficialmente adotado.

Art. 248. A adição de colágeno, tecidos colagenosos ou gelatina comestível somente deve ser permitida em proporções definidas de acordo com o Regulamento Técnico específico, nos produtos:

- I - salsichas, exceto Frankfurt e Viena;
- II - mortadelas, exceto Bologna e Italiana;
- III - fiambres;
- IV - hambúrguer cozido;
- V - almôndega cozida;
- VI - produto cárneo reestruturado cozido;
- VII - pastas ou patês.

Art. 249. É permitida a adição de miúdos comestíveis para fabricação de produtos cárneos na proporção máxima de 10% (dez por cento), exceto para pastas e patês.

§ 1º Para seu uso deve ser atendido o Regulamento Técnico de identidade e qualidade específico oficialmente adotado, para cada produto.

§ 2º Para os produtos em que além de miúdos, é permitida a utilização de pele e tendões, o somatório total não pode ser superior a 10% (dez por cento) da composição do produto.

Art. 250. Permite-se o aproveitamento do plasma sanguíneo no preparo de produtos cárneos industrializados, desde que obtido em condições adequadas.

Parágrafo único. A sua utilização será permitida para elaboração dos produtos cárneos industrializados de acordo com o Regulamento Técnico de identidade e qualidade específico oficialmente adotado.

Art. 251. Permite-se a utilização de sangue no preparo de produtos industrializados embutidos, desde que este seja colhido isolada ou coletivamente conforme a peculiaridade de cada espécie animal, rejeitando-se o sangue procedente daqueles que venham a ser destinados a aproveitamento condicional ou considerados impróprios para o consumo humano.

§ 1º É proibido desfibrinar o sangue a mão, quando destinado à alimentação humana.

§ 2º Deve ser permitida a sua utilização para elaboração dos produtos cárneos de acordo com o Regulamento Técnico de identidade e qualidade específico oficialmente adotado.

Art. 252. As tripas e membranas animais empregadas como envoltórios devem estar rigorosamente limpas e sofrer lavagem imediatamente antes de seu uso.

## CAPÍTULO II INGREDIENTES, ADITIVOS E COADJUVANTES

### TECNOLÓGICOS

Art. 253. Ingrediente é qualquer substância, incluídos os aditivos alimentares, empregada na fabricação ou preparação de um produto e que permanece ao final do processo, ainda que de forma modificada, conforme estabelecido em legislação ou Regulamento Técnico específico.

Art. 254. Aditivo alimentar é qualquer ingrediente adicionado intencionalmente aos produtos, sem propósito de nutrir, com o objetivo de modificar as características físicas, químicas, biológicas ou sensoriais, durante a fabricação, processamento, preparação, tratamento, embalagem, acondicionamento, armazenagem, transporte ou manipulação de um alimento conforme estabelecido em legislação ou Regulamento Técnico específico.

Parágrafo único. Esta definição não inclui as substâncias que sejam incorporadas ao produto para manter ou melhorar suas propriedades nutricionais.

Art. 255. Coadjuvante de Tecnologia de Fabricação é toda substância, excluindo os equipamentos e os utensílios utilizados na elaboração ou conservação de um produto, que não se consome por si só como ingrediente alimentar e que se emprega intencionalmente na elaboração de matérias-primas, alimentos ou seus ingredientes, para obter uma finalidade tecnológica durante o tratamento ou fabricação, devendo ser eliminada do alimento ou inativada, podendo admitir-se no produto final a presença de traços de substância, ou seus derivados, conforme estabelecido em legislação ou Regulamento Técnico específico.

Art. 256. A utilização de aditivos ou coadjuvantes de tecnologia deve atender os limites preconizados em legislação específica.

§ 1º É proibido o emprego de anti-sépticos, corantes, produtos químicos, extratos e infusões de plantas ou tinturas a menos que venham a ser aprovadas pelo órgão competente.

§ 2º Substâncias que possam diminuir o valor nutritivo dos produtos cárneos elaborados, ou que possam ser prejudiciais ou nocivas ao consumidor, não podem ser utilizadas.

Art. 257. Além dos aditivos oficialmente regulamentados, podem ser adicionados à formulação de produtos cárneos sal (cloreto de sódio), açúcares, gêneros alimentícios, especiarias, condimentos e temperos.

§ 1º Podem ser adicionados aos produtos cárneos, nos termos da legislação específica, aditivos oriundos das seguintes categorias:

- I - acidulantes;
- II - regulador de acidez;
- III - antioxidantes;
- IV - aromatizante/saborizante;
- V - corantes;
- VI - conservador;
- VII - estabilizador de cor;
- VIII - estabilizantes;

- IX - espessantes;
- X - realçador de sabor;
- XI - emulsionantes;
- XII - umectantes.

§ 2º Quando aditivos de igual função forem utilizados combinadamente, a soma de todos os limites não pode ser superior ao limite máximo de nenhum deles.

§ 3º No caso de misturas de condimentos e aditivos, sua composição deve estar declarada e quantificada na rotulagem, indicando, além de outros, os seguintes:

- I - Os sais de cura, nitrito e nitrato, devem ser embalados separadamente dos demais aditivos;
- II - condimentos e ingredientes.

Art. 258. Condimento são as substâncias aromáticas, sápidas, com ou sem valor alimentício, empregadas com a finalidade de temperar os produtos cárneos e que devem atender a regulamentação técnica específica do órgão competente.

Art. 259. Corantes são as substâncias que conferem, intensificam ou restauram a cor de produtos cárneos.

Parágrafo único. É permitido o uso de corantes nos produtos cárneos de acordo com o estabelecido em legislação específica.

Art. 260. O emprego de nitratos e nitritos, de sódio ou de potássio, ou a combinação entre eles, só pode ser feito em quantidades tais que, no produto pronto para o consumo, o teor em nitrito ou combinações deste com o nitrato não ultrapasse 150ppm (cento e cinquenta partes por milhão).

§ 1º Para produtos específicos que devem ser submetidos à aquecimento severo antes do consumo, tais como bacon, lingüiças e outros, o teor de nitrito adicionado não deve ultrapassar 120ppm (cento e vinte partes por milhão) devendo ser associado com ácido ascórbico, isoascórbico ou seus sais sódicos, em níveis mínimos de 500 mg (quinhentos miligramas) por kg (quilo) de produto, visando o controle da formação de nitrosaminas.

§ 2º Os nitratos e nitritos, de sódio ou de potássio, usados na elaboração de produtos de origem animal, não devem conter metais pesados, nem substâncias tóxicas ou não permitidas neste Regulamento.

Art. 261. O sal (cloreto de sódio) empregado no preparo de produtos cárneos deve ser isento de substâncias orgânicas ou minerais estranhas à sua composição e deve atender a regulamentação técnica específica do órgão competente.

Art. 262. O emprego de salmouras turvas, sujas, alcalinas, com cheiro amoniacal, fermentadas ou inadequadas por qualquer outra razão, não é permitido.

§ 1º Permite-se, a reutilização de sal-

mouras por filtração por processo contínuo, para subsequente aproveitamento, a juízo do Serviço de Inspeção Municipal.

§ 2º Não é permitido o reaproveitamento de sal, para produtos comestíveis, após os processos de salga.

Art. 263. Permite-se a utilização de Fosfatos e seus compostos em produtos cárneos desde que previstos em legislação específica e não ultrapassando o limite de 0,5% (meio por cento) no produto final.

Art. 264. Em produtos cárneos permite-se o uso de amido nos seguintes produtos:

- I – fiambres e mortadelas na quantidade de 5% (cinco por cento), exceto para mortadela Bologna e Italiana em que seu uso não é permitido;
- II – salsichas e apresuntado na proporção de 2% (dois por cento); e
- III – pastas ou patês na proporção de 10% (dez por cento).

### **CAPÍTULO III DOS PROCESSOS DE FABRICAÇÃO E CONTROLES GERAIS**

Art. 265. As formulações de produtos cárneos bem como os processos de fabricação estão sujeitos à aprovação do Serviço de Inspeção Municipal - SIM.

Art. 266. Os produtos cárneos devem seguir a designação oficial (denominações de venda) dos respectivos Regulamentos Técnicos de identidade e qualidade.

Parágrafo único. Casos de designações não previstas em regulamentação específica serão submetidos à avaliação do SIM.

Art. 267. Para a fabricação de produtos cárneos, nos estabelecimentos sob Inspeção Municipal, somente deve ser permitida a entrada de produtos que constem neste Regulamento ou que tenham sido aprovados, ou considerados isentos de registro pelo órgão competente.

Art. 268. Produto cárneo embutido é todo produto elaborado com carne ou órgãos comestíveis, curado ou não, condimentado, cozido ou não, defumado ou não, dessecado ou não, tendo como envoltório tripa, bexiga ou outra membrana animal.

Parágrafo único. É permitido o emprego de películas artificiais no preparo de embutidos, desde que aprovadas pelo SIM.

Art. 269. Produto cárneo defumado é o produto obtido de carne de diferentes espécies animais, desossadas ou não, que após o processo de cura são submetidos à defumação com o objetivo de proporcionar as características sensoriais desejadas.

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

§ 2º A defumação tradicional deve ser feita em estufas construídas para essa fi-

nalidade e realizada com a queima de madeiras não resinosas, secas e duras.

§ 3º Admitem-se como alternativas ao processo de defumação tradicional, a queima de maravalhas ou serragens úmidas de madeiras não resinosas.

§ 4º Nos casos de aplicação de fumaça líquida o processo deve ser associado ao cozimento do produto.

Art. 270. Os produtos cárneos cozidos, que devem ser mantidos sob refrigeração, devem iniciar o resfriamento dentro de no máximo 90 (noventa) minutos após o término do ciclo de cozimento, em local adequado.

Parágrafo único. O produto deve ser resfriado até atingir a temperatura mínima de 12,7°C (doze graus e sete décimos de graus Celsius) em não mais que 6 (seis) horas e o resfriamento deve continuar até que o produto atinja 4,4°C (quatro graus e quatro décimos de graus Celsius) não podendo ser embalado antes de atingir esta temperatura.

Art. 271. Os órgãos comestíveis conservados pela salga devem ser designados miúdos salgados, seguindo-se a denominação de espécie animal de procedência.

Art. 272. Empanamento é o processo tecnológico no qual o produto cárneo é revestido por uma mistura farinácea, podendo conter leite ou derivados, ovos ou derivados, condimentos, especiarias e outros aditivos previstos em legislação específica.

Art. 273. Permite-se dar um banho de parafina purificada e isenta de odores, na membrana que envolve os produtos cárneos embutidos e também o emprego de cera ou de misturas com a mesma finalidade, desde que não prejudiquem o produto, a juízo do órgão competente.

Parágrafo único. O emprego de vernizes na proteção de embutidos depende de aprovação prévia do SIM.

Art. 274. Permite-se o preparo de qualquer tipo de conserva, desde que sua composição e tecnologia tenham sido aprovadas pelo SIM em Regulamento Técnico específico.

Art. 275. Permite-se a elaboração de conservas esterilizadas, contendo carne e produtos vegetais.

Parágrafo único. Os produtos previstos neste artigo devem declarar nos rótulos sua porcentagem de carne e de vegetais, exceto quando destinados ao comércio internacional.

Art. 276. Permite-se o preparo de conservas vegetais em estabelecimento sob Inspeção Federal, de acordo com o que prevê o Regulamento Técnico Específico.

Art. 277. Todas as conservas esterilizadas devem ser submetidas ao processo térmico em no máximo 02 (duas) horas após o fechamento das embalagens.

§ 1º As embalagens verificadas que estejam mal fechadas ou defeituosas depois da esterilização não podem ser reparadas nem seu conteúdo aproveitado, a não ser que seja em local designado para esta atividade e ainda observadas as seguintes condições:

I - quando a reparação for efetuada dentro das primeiras 6 (seis) horas que se seguirem à verificação do defeito, submetendo-se então a nova esterilização; ou

II - quando o defeito for verificado no fim dos trabalhos e forem as embalagens conservadas em câmaras frias, em temperatura não superior a 1°C (um grau Celsius), devendo-se no dia imediato fazer novo envase ou reparação seguida da esterilização.

§ 2º O conteúdo das embalagens não reparadas, de acordo com os incisos I e II do parágrafo anterior, deve ser considerado impróprio para o consumo.

Art. 278. A esterilização só se considera completa quando as latas já estejam frias e possam ser manipuladas para efeito de inspeção

Art. 279. O equipamento destinado à esterilização deve ser provido de manômetro para controle da pressão e termômetro para registro gráfico da operação, devidamente calibrados.

Parágrafo único. A curva gráfica das operações de esterilização, e demais registros de controle de processo devem ser entregues à Serviço de Inspeção todas as vezes que esta a solicitar, com a devida identificação do lote.

Art. 280. A empresa deve recolher amostras representativas de todos os lotes de produtos esterilizados comercialmente, na proporção mínima de 0,1% (um décimo de porcentagem) sendo submetidos a teste de esterilização de 240 (duzentos e quarenta) horas em sala-estufa a 35° C (trinta e cinco graus Celsius), admitindo-se temperaturas não inferiores a 32,2°C (trinta e dois graus e dois décimos de graus Celsius) e nem superiores a 37,8°C (trinta e sete graus e oito décimos de graus Celsius), antes de sua liberação.

§ 1º O processo a que se refere o *caput* deve ser ampliado de modo a compensar o tempo em que a amostra permaneceu com temperaturas abaixo de 32,2° C (trinta e dois graus e dois décimos de graus Celsius) ou superior a 37,8°C, (trinta e sete graus e oito décimos de graus Celsius) desde que a máxima não exceda 39,5°C (trinta e nove graus e cinco décimos de graus Celsius).

§ 2º Se a temperatura de incubação ultrapassar 39,5° C (trinta e nove graus e cinco décimos de graus Celsius) por mais de 2 (duas) horas a amostra será descartada e reiniciado um novo processo.

Art. 281. O estabelecimento deve levar em conta na verificação das conservas esterilizadas o seguinte:

I - as condições gerais do recipiente, que não deve apresentar defeitos que coloquem em risco a sua inviolabilidade;

II - a não apresentação de indícios de estufamento;

III - em caso de enlatados, quando submetido à prova de percussão, não revelar som correspondente à natureza de enlatado;

IV - à perfuração, não deve ocorrer desprendimento de gases, nem projeção de líquido, ao mesmo tempo em que a entrada do ar nos continentes submetidos a vácuo produzirá um ruído característico, diminuindo consideravelmente a concavidade da tampa oposta;

V - nas conservas que tomam a forma da lata, é recomendável retirá-las num só bloco, para exame das superfícies;

VI - a conserva deve revelar cheiro, sabor e coloração próprios ao tipo;

VII - à fragmentação, não deve demonstrar a presença de tecidos inferiores ou de outros que não constem da fórmula aprovada;

VIII - no exame microbiológico e químico devem ser realizadas as provas que couberem em cada caso a fim de comprovar a esterilidade comercial do produto.

Art. 282. Os recipientes destinados ao acondicionamento de conservas devem atender as especificações contidas nas legislações específicas do órgão competente.

Parágrafo único. Os recipientes metálicos utilizados para o acondicionamento de conservas devem ser revestidos com verniz ou outro material aprovado pelo órgão competente.

Art. 283. Os recipientes metálicos e de vidro utilizados para envase de conservas esterilizadas comercialmente, devem ser higienizados externa e internamente.

Art. 284. Os produtos cárneos são considerados adulterados quando:

I - forem empregadas carnes e matérias-primas de qualidade inferior ou em proporções diferentes das constantes na fórmula aprovada;

II - contenham carnes de espécies diferentes das declaradas nos rótulos;

III - contenham matérias primas, aditivos ou outros ingredientes não permitidos ou em quantidades superiores aos limites permitidos pela legislação específica.

Art. 285. Os produtos cárneos devem ser considerados alterados e impróprios para consumo quando:

I - a superfície é úmida, pegajosa, exsudando líquido;

II - à palpação se verifiquem partes ou áreas flácidas ou consistência anormal;

III - há indícios de fermentação pútrida;

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

V - se apresentarem rançosos, mofados ou bolorentos;

VI - infestado por parasitas ou com indícios de ação por insetos ou roedores;

VII - nos casos de alterações de suas

características sensoriais;

VIII - os padrões microbiológicos estabelecidos na legislação não forem atendidos;

IX - contiverem corpos estranhos ou sujidades internas, externas ou qualquer outra evidência de descuido e falta de higiene na manipulação, elaboração, preparo, conservação ou acondicionamento.

Art. 286. Os estabelecimentos industriais podem preparar extratos e concentrados de órgãos para fins opoterápicos, desde que disponham de instalações e equipamentos adequados.

#### **CAPÍTULO IV PRODUTOS GORDUROSOS COMESTÍVEIS**

Art. 287. As dependências e equipamentos do estabelecimento ou seção de produtos gordurosos comestíveis são privativos para esses produtos, sendo proibida sua utilização para manipulação de produtos não comestíveis.

Art. 288. Produtos gordurosos comestíveis são os que resultam do aproveitamento de tecidos de animais, por fusão ou por outros processos que venham a ser aprovados pelo SIM.

Parágrafo único. Os produtos gordurosos comestíveis, segundo a espécie animal de que procedem se distinguem em produtos gordurosos de:

- I - bovídeos;
- II - equídeos;
- III - ovinos;
- IV - caprinos;
- V - suínos;
- VI - aves;
- VII - ovos e;
- VIII - de pescado.

Art. 289. Os produtos gordurosos comestíveis são genericamente denominados gorduras com exceção da banha e da manteiga.

Art. 290. Quando os produtos gordurosos são apresentados em estado líquido devem ser denominados óleos.

Art. 291. O emprego de corantes, conservadores ou antioxidantes nos produtos gordurosos comestíveis somente pode ser utilizado mediante aprovação do processo de fabricação pelo SIM.

#### **CAPÍTULO V GORDURAS DE BOVÍDEOS**

Art. 292. Gordura bovina é o produto obtido de tecidos adiposos de bovino.

§ 1º A gordura fundida de bovino é obtida por meio da fusão de tecido adiposo cavitário (visceral, mesentérico, mediastinal, perirenal e pélvico) e de cobertura e ainda deve ser considerado o seguinte:

I - a gordura fundida de bovino deve enquadrar-se nas seguintes especificações:

a) ponto de fusão final entre 49º C (quarenta e nove graus Celsius) e 51º C

(cinquenta e um graus Celsius);

b) acidez até 2 ml (dois mililitros) de soluto alcalino normal em 100 g (cem gramas) de gordura, na origem;

c) ausência de ranço ao sair do estabelecimento produtor;

d) umidade e resíduos até 1% (um por cento) no máximo;

II - somente pela extração da estearina, o produto definido neste parágrafo pode ser destinado a fins comestíveis (oleína).

§ 2º Gordura bovina *in natura* deve ser obtida de tecido adiposo de cobertura, a partir da desossa, podendo ser utilizada como matéria-prima na industrialização de produtos cárneos.

§ 3º Em se tratando do transporte de gorduras comestíveis os recipientes devem ser higienizados, em bom estado de conservação e não ter sido utilizado anteriormente para acondicionamento de substâncias repugnantes ou que possam transmitir às gorduras propriedades nocivas, cores, cheiro ou sabor estranho.

Art. 293. Oleína é o produto gorduroso comestível fundido resultante da separação da estearina existente na gordura bovina, por prensagem ou por outro processo aprovado pelo SIM com as seguintes especificações:

I - ponto de fusão final não superior a 42º C (quarenta e dois graus Celsius);

II - acidez de 2 ml (dois mililitros) de soluto normal alcalino em 100g (cem gramas) do produto, na origem;

III - ausência de ranço ao sair do estabelecimento produtor;

IV - isento de substâncias estranhas;

V - umidade: no máximo 0,5% (meio por cento);

VI - odor e sabor agradáveis;

VII - ausência de revelador.

Parágrafo único. Considera-se fraude a adição de óleos ou gorduras estranhas a Oleína.

Art. 294. Gordura Caracu é o produto obtido pela fusão da gordura contida na medula dos ossos longos devendo enquadrar-se nas seguintes especificações:

I - ponto de fusão final não superior a 45º C (quarenta e cinco graus Celsius);

II - acidez até 2 ml (dois mililitros) de soluto alcalino normal em 100g (cem gramas) de gordura na origem;

III - ausência de ranço ao sair do estabelecimento produtor;

IV - umidade e resíduos até 1% (um por cento) no máximo;

V - ausência de revelador.

Parágrafo único. É considerado fraude a adição de gorduras estranhas à matéria própria ao produto.

#### **SEÇÃO ÚNICA GORDURAS DE SUÍNOS**

Art. 295. Banha é o produto obtido pela fusão de tecidos adiposos frescos de suídeos.

§ 1º Na fabricação da banha é proibido o emprego de ossos da cabeça, órgãos das cavidades torácicas e abdominal, de gorduras rançosas ou com outros defei-

tos, de tonsilas, de linfonodos, de pálpebras, de glândulas salivares, de gorduras de raspagem de chão e equipamentos, sendo proibido também, o aproveitamento de carcaças e partes de carcaças condenadas pelo Serviço Inspeção Municipais. Os tecidos adiposos devem estar, sempre que possível, livres de tecidos musculares e de sangue.

§ 2º Permite-se a fabricação de banha em autoclaves sob pressão, em tachos abertos de dupla parede, em digestores a seco, ou por outro processo aprovado pelo SIM e submetido à sedimentação, filtração e eliminação da umidade.

§ 3º Permite-se ainda a cristalização da gordura em batedores abertos de dupla parede com circulação de água fria ou outro processo adequado.

§ 4º Permite-se o refino de banha após a depuração com o objetivo de retirada da mucilagem, desacidificação, descoloração e desodorização parcial.

§ 5º Nos casos em que a matéria prima for procedente de animais destinados a aproveitamento condicional pelo serviço de inspeção, a banha deve ser obtida através da Fusão pelo Calor em temperatura de 121 ºC (cento e vinte e um graus Celsius).

Art. 296. A Banha deve satisfazer às seguintes especificações:

I - cor branca ou branco-creme;

II - inodora ou com odor a torresmo;

III - textura homogênea ou ligeiramente granulada;

IV - umidade e resíduos - 1% (um por cento) no máximo;

V - acidez 2 ml (dois mililitros) em soluto alcalino normal por cento no máximo, na origem;

VI - ausência de ranço.

Art. 297. É permitido o beneficiamento da banha em estabelecimento sob a Inspeção Municipal desde que procedente de outras fábricas registradas no Serviço de Inspeção Estadual ou Federal.

§ 1º Nestes casos a Inspeção Municipal submeterá o produto a um exame preliminar e só autorizará o beneficiamento quando considerado em boas condições.

§ 2º Sempre que o produto a ser beneficiado se encontre em más condições, a Inspeção Municipal providenciará sua inutilização como produto comestível.

Art. 298. É proibida a fabricação de banha em tacho simples sob fogo direto.

Art. 299. A banha que não se enquadrar nas especificações deste Regulamento deve ser considerada imprópria para o consumo e tratada como nele se dispõe para os produtos gordurosos não comestíveis.

Art. 300. É permitido o uso de substâncias químicas para neutralizar ou branquear a banha, mediante aprovação do processo pelo SIM.

Parágrafo único. Esses produtos devem ser completamente eliminados no

decorrer do beneficiamento.

Art. 301. A matéria-prima destinada ao preparo da banha quando não processada no mesmo dia do abate dos animais, deve ser mantida em câmaras frias até sua fusão.

Art. 302. É permitido o emprego de antioxidante na banha mediante declaração nos respectivos rótulos.

Art. 303. A banha que ainda se encontra no estabelecimento produtor e que por qualquer circunstância não mais se enquadra nas especificações fixadas neste Regulamento, pode ser rebeneficiada, a juízo da Inspeção Municipal.

Art. 304. Unto fresco ou Gordura suína em rama é a gordura cavitária dos suínos, tais como as porções adiposas do mesentério visceral, do envoltório dos rins e de outras vísceras, devidamente prensadas.

Art. 305. Toucinho é o pâncreo adiposo dos suínos ainda com a pele, e receberá a designação conforme o processo tecnológico aplicado para sua conservação.

#### **CAPÍTULO VI PRODUTOS NÃO COMESTÍVEIS**

Art. 306. Fábrica de Produtos Não Comestíveis é o estabelecimento ou seção que processa resíduos não comestíveis provenientes de animais de abate, destinados à alimentação animal, podendo ser anexos ou independentes aos estabelecimentos de abate.

Art. 307. Produtos gordurosos não comestíveis são todos aqueles obtidos pela fusão de carcaças, partes de carcaça, ossos, órgãos e vísceras não empregados na alimentação humana, bem como os que assim forem destinados pela Inspeção Oficial.

Art. 308. Os produtos gordurosos não comestíveis resultantes do processamento de resíduos animais são denominados genericamente seguindo-se à especificação da espécie animal de que procedem de sebo para ruminantes, graxa para suídeos ou óleos no caso de aves, eqüídeos e pescado.

Art. 309. Os produtos gordurosos não comestíveis devem ser desnaturados pelo emprego de fluoresceína, brucina, óleos minerais ou outras substâncias apropriadas, de acordo com instruções do Serviço de Inspeção de Inspeção Municipal - SIM.

Art. 310. Todos os produtos condenados devem ser conduzidos à seção de produtos não comestíveis, proibindo-se sua passagem por seções onde sejam elaborados ou manipulados produtos comestíveis.

Parágrafo único. A condução do material condenado até a sua desnaturação pelo calor deve ser efetuada de modo a

se evitar rigorosamente a contaminação dos locais de passagem, equipamentos e instalações.

Art. 311. Quando este material se destinar às fábricas de produtos não comestíveis independentes, deve ser expedido em local exclusivo para esta finalidade, depois de previamente desnaturado por substâncias apropriadas de acordo com instruções do SIM.

§ 1º O local e forma de expedição devem ser realizados em condições que permitam a sua perfeita higienização de forma a evitar a disseminação do material contaminado.

§ 2º O transporte desse material deve ser efetuado em veículos vedados e que permitam sua completa higienização.

Art. 312. É obrigatório o aproveitamento de carcaças, partes de carcaças, ossos e órgãos de animais condenados, restos e recortes de todas as seções do estabelecimento, para o preparo de produtos não comestíveis, com exceção daqueles materiais que devem ser submetidos a outros tratamentos definidos em legislação específica.

Parágrafo único. É permitida a cessão de peças condenadas, a juízo da Inspeção para instituições de ensino e para fins científicos, mediante pedido expresso da autoridade interessada, que declarará na solicitação a finalidade do material, assumindo ainda inteira responsabilidade sobre o destino que possa ser dado a ele.

Art. 313. Produto não comestível é todo o material resultante do processamento de resíduos animais para o preparo exclusivo de produtos não destinados à alimentação humana.

Art. 314. Ingrediente para ração animal é todo e qualquer produto industrial usado na alimentação de animais, tais como farinha de carne, farinha de sangue, farinha de carne e ossos, farinha de vísceras, farinha de penas, farinha de penas e vísceras e outras regulamentadas pelo órgão competente.

Art. 315. Permite-se o aproveitamento de matéria fecal oriunda da limpeza dos currais e dos veículos de transporte, desde que o estabelecimento disponha de instalações adequadas para esse aproveitamento e para o seu correto acondicionamento.

Parágrafo único. Em tal caso o conteúdo do aparelho digestivo dos animais abatidos deve receber o mesmo tratamento.

Art. 316. Permite-se a adição de conservadores na bile depois de filtrada quando o estabelecimento não tenha interesse de concentrá-la.

Parágrafo único. Entende-se por bile concentrada o produto resultante da evaporação parcial da bile fresca.

Art. 317. Óleo de mocotó é o produto extraído das extremidades ósseas dos

membros de bovinos depois de retirados os cascos, após cozimento em tanques abertos ou em autoclaves sob pressão, separado por decantação e posteriormente filtrado ou centrifugado em condições adequadas.

Art. 318. As cerdas, crinas, pêlos, chifres e cascos devem ser manipulados devidamente em seção adequados a esta finalidade.

Parágrafo único. Os chifres e cascos depois de dessecados pelo calor e triturados constituem a farinha de chifres ou a farinha de cascos ou ainda a farinha de chifres e cascos quando misturados.

### **CAPÍTULO VII PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE LEITE E PRODUTOS LÁCTEOS**

Art. 319. 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 outros animais deve denominar-se segundo a espécie de que proceda.

Art. 320. É permitida a produção dos seguintes tipos de leite:

- I - leite cru refrigerado;
- II - leite fluido a granel de uso industrial;
- III - leite pasteurizado;
- IV - leite UHT (ultra-alta temperatura, UAT);
- V - leite esterilizado;
- VI - leite reconstituído.

Art. 321. Leite cru refrigerado é o leite produzido em propriedades rurais, refrigerado e destinado à obtenção do leite beneficiado para consumo humano direto ou para transformação em derivados lácteos em todos os estabelecimentos de leite e derivados submetidos à inspeção sanitária oficial, deve:

- I - ser transportado em carro-tanque isotérmico da propriedade rural para um posto de refrigeração de leite ou estabelecimento industrial adequado, ou ainda entre estes estabelecimentos, para ser processado;
- II - dar entrada, em seu estado integral, nos estabelecimentos de processamento, nos termos deste Regulamento; e
- III - ser beneficiado somente após a realização das análises laboratoriais constantes no Regulamento Técnico específico.

§ 1º É fixado o prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas, como limite entre o término da ordenha inicial e a chegada do leite ao estabelecimento beneficiador;

§ 2º A colheita de leite na propriedade rural e seu transporte a granel, bem como as suas características de composição e qualidade, devem atender os Regulamentos Técnicos específicos.

Art. 322. Leite fluido a granel de uso industrial é o leite refrigerado, submetido

do opcionalmente à termização (pré-aquecimento), pasteurização e padronização da matéria gorda, transportado em volume de um estabelecimento industrial a outro para ser processado e que não seja destinado diretamente ao consumo humano.

Parágrafo único. Deve atender o Regulamento Técnico específico.

Art. 323. O transporte a granel do leite cru refrigerado, do leite fluido a granel de uso industrial e de outras matérias-primas em carros-tanque de um estabelecimento a outro deve ser acompanhado de boletim de análises, sob responsabilidade do estabelecimento de origem, além de rótulo-etiqueta e lacres.

Parágrafo único. As especificações gerais dos carros-tanque devem atender as normas e Regulamentos específicos.

Art. 324. São considerados leites fluidos para consumo humano direto:

- I - o leite pasteurizado;
- II - o leite UHT (UAT);
- III - o leite esterilizado e;
- IV - o leite reconstituído.

Parágrafo único. Só podem ser postos à venda na forma líquida, como leite para consumo humano direto, aqueles definidos neste Regulamento ou em Regulamentos Técnicos específicos.

Art. 325. Leite pasteurizado é o leite fluido elaborado a partir de leite cru refrigerado, pasteurizado pelos processos indicados neste Regulamento.

Parágrafo único. Deve atender o Regulamento Técnico específico.

Art. 326. Leite UHT (Ultra Alta Temperatura, UAT) é o leite fluido elaborado a partir do leite cru refrigerado, homogeneizado e submetido ao processo de ultra-alta temperatura conforme indicado neste Regulamento.

Parágrafo único. Deve ser atendido o Regulamento Técnico específico.

Art. 327. Leite esterilizado é o leite fluido elaborado a partir do leite cru refrigerado, previamente envasado e submetido ao processo de esterilização conforme indicado neste Regulamento.

Parágrafo único. Deve atender o Regulamento Técnico específico.

Art. 328. Leite reconstituído é o produto resultante da dissolução do leite em pó ou concentrado em água, adicionado ou não de gordura láctea, até atingir o teor gorduroso fixado para o respectivo tipo, seguido de homogeneização e pasteurização.

§ 1º O processo de reconstituição somente pode ocorrer com a autorização do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, em situações emergenciais de desabastecimento público.

§ 2º Para a produção de leite reconstituído deve ser atendida a legislação correspondente.

Art. 329. O leite envasado para consumo humano direto deve ser acondicionado em recipientes que permitam a sua distribuição ao mercado consumidor sem prejuízo da integridade da embalagem primária e da qualidade do produto.

§ 1º Quando não descartável, o recipiente de acondicionamento das embalagens de leite envasado deve ser feito de material adequado às exigências higiênicas-sanitárias do leite de consumo humano direto e que permita sua lavagem e sanitização.

§ 2º Quando for o caso, a recepção, a lavagem e a esterilização de frascos reutilizáveis no acondicionamento do leite termicamente processado para consumo devem ser feitas em sala separada, contígua a do envasamento, mediante autorização do Serviço de Inspeção Municipal - SIM.

Art. 330. O transporte de leite de consumo humano deve observar a legislação específica.

Parágrafo único. O leite pasteurizado para consumo humano direto deve ser transportado em veículos com carrocerias providas de isolamento térmico e dotadas de unidade frigorífica, para alcançar os pontos de venda com temperatura não superior a 7°C (sete graus Celsius).

Art. 331. A produção, identidade e qualidade do leite das espécies caprina, bubalina e outras, ficam sujeitas às especificações de Regulamentos Técnicos de produção, identidade e qualidade próprios, oficialmente adotados pelo MAPA.

Parágrafo único. Os Regulamentos Técnicos específicos para os leites da espécie bubalina e outras serão elaborados quando houver produção intensiva destes produtos.

Art. 332. É permitida a produção e beneficiamento de leite para consumo humano direto de tipos diversos dos previstos no presente Regulamento, mediante prévia autorização do Serviço de Inspeção Municipal - SIM.

Art. 333. Permite-se a fabricação de leites destinados ao consumo humano direto com adição ou redução de nutrientes, objetivando a produção de leites para fins especiais ou com finalidades nutricionais específicas, desde que previstos em legislação específica.

Art. 334. Considera-se impróprio para consumo humano direto o leite beneficiado que:

- I - apresente características sensoriais anormais;
- II - apresente a adição de conservadores ou substâncias estranhas à sua composição;
- III - contenha impurezas ou corpos estranhos de qualquer natureza;
- IV - apresente resíduos de antibióticos ou inibidores;
- V - esteja fraudado;
- VI - for proveniente de centros de consumo (leite de retorno);

VII - não atenda aos padrões microbiológicos e físico-químicos definidos em Regulamentos Técnicos Específicos;

Art. 335. Considera-se fraudado, ou mesmo alterado, adulterado ou falsificado o leite que:

I - for adicionado de água;

II - tenha sofrido subtração de qualquer dos seus componentes, em desacordo com este Regulamento ou Regulamento Técnico Específico;

III - for adicionado de substâncias não permitidas em Regulamento Técnico específico ou em normas oficiais que tratam deste objeto;

IV - for de um tipo e se apresentar rotulado como outro de categoria superior;

V - estiver cru e for vendido como pasteurizado; ou

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

§ 1º Só pode ser inutilizado leite considerado impróprio para consumo ou fraudado, que a juízo da Inspeção Municipal não possa ter aproveitamento condicional.

§ 2º Considera-se aproveitamento condicional o destino dado ao leite impróprio para consumo humano direto de acordo com critérios de julgamento estabelecidos pelo Serviço de Inspeção Municipal - SIM.

### SEÇÃO I CLASSIFICAÇÃO DE PRODUTOS LÁCTEOS

Art. 336. Produto lácteo é o produto obtido mediante processamento tecnológico do leite, podendo conter apenas aditivos alimentares e outros ingredientes funcionalmente necessários para o processamento.

Art. 337. Produto lácteo composto é o produto no qual o leite, os produtos lácteos ou os constituintes do leite constituem pelo menos 51% (cinquenta e um por cento) do produto final, tal como se consome, sempre que os constituintes não derivados do leite não estejam destinados a substituir total ou parcialmente qualquer dos constituintes do leite.

Art. 338. Nos casos de misturas que contenham em sua composição final um mínimo de 51% (cinquenta e um por cento) de produtos lácteos ou produtos lácteos compostos, tal como se consome, permite-se a substituição dos constituintes do leite, desde que a denominação de venda seja "Mistura de..." (incluir o nome do produto lácteo que corresponda) e... (produto adicionado)".

Art. 339. Os produtos que não sejam leite, produto lácteo ou produto lácteo composto não poderão utilizar rótulos, documentos comerciais, material publicitário nem qualquer outra forma de propaganda ou de apresentação no estabelecimento de venda que declare, impliquem ou sugira que estes produtos sejam leite,

produto lácteo ou um produto lácteo composto, ou que faça alusão a um ou mais produtos do mesmo tipo.

Art. 340. Se um produto final estiver destinado a substituir o leite ou um produto lácteo ou um produto lácteo composto, não poderá utilizar termos lácteos em rótulos, documentos comerciais, material publicitário nem qualquer outra forma de propaganda ou de apresentação no estabelecimento de venda.

Parágrafo único. Por termos lácteos se entendem os nomes, denominações, símbolos, representações gráficas ou outras formas que sugiram ou façam referência, direta ou indiretamente, ao leite ou produtos lácteos.

Art. 341. Os produtos lácteos, os produtos lácteos compostos e as misturas devem ser considerados impróprios para consumo direto ou industrialização, conforme o caso, além de sujeitos às demais restrições deste Regulamento, nas seguintes hipóteses:

I - quando apresentem características sensoriais anormais;

II - quando apresente a adição de substâncias estranhas à sua composição ou que não esteja de acordo com a formulação e processo de fabricação aprovados;

III - quando contenham impurezas ou corpos estranhos de qualquer natureza;

IV - quando não atendam aos padrões microbiológicos e físico-químicos definidos em Regulamentos Técnicos Específicos;

### SEÇÃO II CREME DE LEITE

Art. 342. Creme de leite é o produto lácteo relativamente rico em gordura retirada do leite por procedimento tecnologicamente adequado, que apresenta a forma de uma emulsão de gordura em água.

§ 1º Para ser exposto ao consumo humano direto, esse produto deve ser submetido a tratamento térmico tecnologicamente adequado.

§ 2º Deve ser atendido o Regulamento Técnico Específico.

Art. 343. Creme de leite a granel de uso industrial é o creme transportado em volume de um estabelecimento industrial de produtos lácteos a outro, que será processado e que não seja destinado diretamente ao consumidor final.

§ 1º Proíbe-se o transporte de creme de leite a granel de uso industrial em latões.

§ 2º Deve ser atendido o Regulamento Técnico Específico.

Art. 344. O creme de leite obtido do desnate de soro, de leiteiro ou em decorrência da aplicação de critérios de julgamento adotados pelo Serviço de Inspeção Municipal - SIM, somente pode ser processado visando à produção de manteiga comum.

§ 1º Deve constar na rotulagem desta

materia prima a expressão "Uso exclusivo para a fabricação de Manteiga Comum".

§ 2º Na fabricação de manteiga comum devem ser seguidos os padrões estabelecidos pelo Serviço de Inspeção Municipal - SIM.

Art. 345. Os cremes de leite devem ser considerados impróprios para industrialização ou consumo, além de sujeitos às demais restrições deste Regulamento, nas seguintes hipóteses:

I - quando apresentem características sensoriais anormais;

II - quando apresente a adição de conservadores ou neutralizantes de acidez, substâncias estranhas à sua composição ou corantes não permitidos pelo DIP0A;

III - quando contenham impurezas ou corpos estranhos de qualquer natureza; e

IV - quando não atendam aos padrões microbiológicos e físico-químicos definidos em Regulamentos Técnicos específicos.

### SEÇÃO III MANTEIGA

Art. 346. Manteiga é o produto lácteo gorduroso obtido exclusivamente pela bateção e malaxagem, com ou sem modificação biológica do creme pasteurizado, derivado exclusivamente do leite de vaca, por processos tecnologicamente adequados. A matéria gorda da manteiga deverá estar composta exclusivamente de gordura láctea.

Parágrafo único. Deve ser atendido o Regulamento Técnico específico.

Art. 347. A manteiga deve ser conservada e comercializada à temperatura não superior a 10°C (dez graus Celsius).

Art. 348. Manteiga da terra ou Manteiga de garrafa é o produto gorduroso nos estados líquido e pastoso, obtido a partir do aquecimento do creme de leite sob agitação, fusão, eliminação da água e separação da fase oleosa e líquida.

Parágrafo único. Deve ser atendido o Regulamento Técnico específico.

Art. 349. As manteigas devem ser consideradas impróprias para o consumo, além de sujeitas às demais restrições deste Regulamento, nas seguintes hipóteses:

I - quando apresentem características sensoriais anormais;

II - quando apresente a adição de conservadores, substâncias estranhas à sua composição ou corante não permitido pelo DIP0A;

III - quando contenham impurezas ou corpos estranhos de qualquer natureza; e

IV - quando não atendam aos padrões microbiológicos e físico-químicos definidos em Regulamentos Técnicos específicos;

### SEÇÃO IV QUEIJOS

Art. 350. Queijo é o produto lácteo fresco ou maturado, que se obtém por

separação parcial do soro em relação ao leite ou leite reconstituído (integral, parcial ou totalmente desnatado) ou de soros lácteos, coagulados pela ação do coelho, enzimas específicas de bactérias específicas, de ácidos orgânicos, isolados ou combinados, todos de qualidade apta para uso alimentar, com ou sem agregação de substâncias alimentícias ou especiarias ou condimentos, aditivos especificamente indicados, substâncias aromatizantes e matérias corantes, no qual a relação proteínas do soro/caseína não exceda a do leite.

§ 1º Queijo fresco é o que está pronto para o consumo logo após a sua fabricação.

§ 2º Queijo maturado é o que sofre as trocas bioquímicas e físicas necessárias e características da variedade do queijo.

§ 3º A denominação Queijo está reservada aos produtos em que a base láctea não contenha gordura e proteína de origem não láctea.

§ 4º O leite a ser utilizado na fabricação de queijos deverá ser filtrado por meio mecânicos e submetidos à pasteurização ou tratamento térmico equivalente para assegurar a fosfatase residual negativo combinado ou não com outros processos físicos ou biológicos que garantam a inocuidade do produto.

§ 5º Fica excluído da obrigação de ser submetido à pasteurização ou outro tratamento térmico o leite que se destine à elaboração dos queijos submetidos a um processo de maturação a uma temperatura superior aos 5 °C (cinco graus Celsius), durante um tempo não inferior a 60 (sessenta) dias.

§ 6º Os queijos elaborados a partir de processo de ultrafiltração ou outro processo tecnológico aprovado pelo Serviço de Inspeção Municipal - SIM podem utilizar em sua denominação de venda o termo "queijo", porém sem referir-se a qualquer produto fabricado com tecnologia convencional.

§ 7º Considera-se como "data de fabricação":

I - para os queijos frescos, fundidos e requeijões:

a) o dia de sua elaboração;

II - para queijos maturados:

a) o dia do término do período de maturação.

§ 8º Os queijos em processo de maturação deverão estar identificados de maneira clara e precisa quanto à rastreabilidade e o controle do período de maturação.

§ 9º Os queijos duros podem ser expostos à venda sem embalagem, desde que apresentem a crosta bromatologicamente protegida e estejam rotulados.

§ 10. Os queijos podem ser classificados de acordo com o seu teor de umidade, com o teor de gordura nos sólidos totais ou ainda quando submetidos ou não a tratamento térmico após a fermentação.

§ 11. Deve ser atendido o Regulamento Técnico Específico.

Art. 351. Para efeito de padronização



dos queijos, fica estabelecida a seguinte classificação:

- I - quanto ao teor de umidade:
  - a) queijos com muito alta umidade:
    - 1 - umidade não inferior a 55% (cinquenta e cinco por cento);
  - b) queijos de alta umidade:
    - 1 - umidade entre 46,0 a 54,9% (quarenta e seis a cinquenta e quatro e nove décimos por cento);
  - c) queijos de média umidade:
    - 1 - umidade entre 36,0 a 45,9% (trinta e seis a quarenta e cinco e nove décimos por cento); ou
  - d) queijos de baixa umidade:
    - 1 - umidade até 35,9% (trinta e cinco e nove décimos por cento).
- II - quanto ao conteúdo de matéria gorda no extrato seco:
  - a) extra gordo ou duplo creme:
    - 1 - quando contenham o mínimo de 60% (sessenta por cento);
  - b) gordos:
    - 1 - quando contenham entre 45,0 a 59,9% (quarenta e cinco a cinquenta e nove e nove décimos por cento);
  - c) semigordo:
    - 1 - quando contenham entre 25,0 a 44,9% (vinte e cinco a quarenta e quatro e nove décimos por cento);
  - d) magros:
    - 1 - quando contenham entre 10,0 a 24,9% (dez a vinte e quatro e nove décimos por cento), ou desnatados quando contenham menos de 10% (dez por cento);
- III - quanto ao tratamento térmico nos queijos de muito alta umidade:
  - a) queijos de muito alta umidade tratados termicamente, ou;
  - b) queijos de muito alta umidade.

Art. 352. O processo de maturação de queijos pode ser realizado em estabelecimento sob Inspeção Municipal diferente daquele em que se iniciou a sua produção, desde que seja mantida sua rastreabilidade, atendidos os requisitos tecnológicos exigidos pelo tipo de queijo e esteja de acordo com os critérios estabelecidos pelo Serviço de Inspeção Municipal - SIM.

Art. 353. Queijo de Coalho é o queijo que se obtém por coagulação do leite pasteurizado por meio do coalho ou outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada ou não pela ação de bactérias lácteas selecionadas, com a obtenção de uma massa dessorada, semicozida ou cozida, prensada e secada.

§ 1º O Queijo de Coalho deve apresentar as seguintes características sensoriais:

- I - consistência:
  - a) semidura e elástica;
- II - textura:
  - a) compacta;
  - b) macia;
  - c) com algumas olhaduras pequenas ou sem olhaduras;
- III - cor:
  - a) branco amarelado uniforme;
- IV - sabor:
  - a) brando, ligeiramente ácido, podendo ser salgado;

- V - odor:
    - a) ligeiramente ácido;
  - VI - crosta:
    - a) fina e uniforme;
  - VII - forma:
    - a) variável;
  - VIII - peso:
    - a) variável.
- § 2º Deve ser atendido o Regulamento Técnico Específico.

Art. 354. Queijo de Manteiga é o produto obtido mediante a coagulação do leite pasteurizado com o emprego de ácidos orgânicos, com a obtenção de uma massa dessorada, fundida, adicionada de Manteiga de Garrafa e salgada.

§ 1º O Queijo de Manteiga deve apresentar as seguintes características sensoriais:

- I - consistência:
    - a) macia, tendendo à untuosidade;
  - II - textura:
    - a) fechada, semifriável, com pequenos orifícios mecânicos contendo gordura líquida no seu interior;
  - III - cor:
    - a) amarelo-palha;
  - IV - sabor:
    - a) pouco acentuado, lembrando manteiga, levemente ácido e podendo ser salgado;
  - V - odor:
    - a) pouco pronunciado, lembrando manteiga;
  - VI - crosta:
    - a) fina, sem trinca;
  - VI - forma:
    - a) variável;
  - VII - peso:
    - a) variável.
- § 2º Deve ser atendido o Regulamento Técnico Específico.

Art. 355. Queijo Minas Frescal é o queijo fresco obtido por coagulação enzimática do leite pasteurizado com coalho ou outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada ou não pela ação de bactérias lácteas específicas, com a obtenção de uma massa coalhada, dessorada, não prensada, salgada e não maturada.

§ 1º O Queijo Minas Frescal deve apresentar as seguintes características sensoriais:

- I - consistência:
    - a) branda e macia;
  - II - textura:
    - a) com ou sem olhaduras mecânicas;
  - III - cor:
    - a) esbranquiçada;
  - IV - sabor:
    - 1 - suave ou levemente ácido;
  - V - odor:
    - a) suave, característico;
  - VI - crosta:
    - a) crosta fina ou ausente;
  - VII - forma:
    - a) cilíndrico;
  - VIII - peso:
    - a) de 0,3 a 5kg (trezentos gramas a cinco quilogramas).
- § 2º Deve ser atendido o Regulamento Técnico Específico.

Art. 356. O Queijo Minas Padrão é o queijo maturado obtido por coagulação enzimática do leite pasteurizado com coalho ou outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada pela ação de bactérias lácteas específicas, com a obtenção de uma massa coalhada, dessorada, prensada mecanicamente, salgada e maturada pelo período mínimo de 20 (vinte) dias.

§ 1º O Queijo Minas Padrão deve apresentar as seguintes características sensoriais:

- I - consistência:
    - a) semidura, tendendo à macia, de untura manteigosa;
  - II - textura:
    - a) buracos mecânicos e em cabeça de alfinete, pouco numerosos;
  - III - cor:
    - a) branco-creme e homogênea;
  - IV - sabor:
    - a) próprio, ácido, agradável e não picante;
  - V - odor:
    - a) suave e característico;
  - VI - crosta:
    - a) fina e amarelada;
  - VII - forma:
    - a) cilíndrico;
  - VIII - peso:
    - a) de 0,3 a 5kg (trezentos gramas a cinco quilogramas).
- § 2º Deve ser atendido o Regulamento Técnico Específico.

Art. 357. Queijo Mussarela é o queijo que se obtém pela coagulação do leite pasteurizado por meio de coalho ou outras enzimas coagulantes apropriadas complementada ou não pela ação de bactérias lácteas específicas, com a obtenção de uma massa acidificada, filada, não prensada, salgada e estabilizada.

§ 1º O Queijo Mussarela deve apresentar as seguintes características sensoriais:

- I - consistência:
    - a) semi-suave ou suave;
  - II - textura:
    - a) fibrosa, elástica e fechada;
  - III - cor:
    - a) branco a amarelado e uniforme;
  - IV - sabor:
    - a) láctico e pouco desenvolvido;
  - V - odor:
    - a) láctico e pouco perceptível;
  - VI - crosta:
    - a) não possui;
  - VII - forma:
    - a) variável;
  - VIII - peso:
    - a) variável.
- § 2º Deve ser atendido o Regulamento Técnico Específico.

Art. 358. Queijo Parmesão é o queijo maturado que se obtém por coagulação do leite por meio do coalho ou outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada pela ação de bactérias lácteas específicas, com a obtenção de uma massa cozida, prensada, salgada e maturada pelo período mínimo de 6 (seis) meses.

§ 1º O Queijo Parmesão deve apresentar as seguintes características sensoriais:

- I - consistência:
    - a) dura;
  - II - textura:
    - a) compacta, consistente, superfície de fratura granulosa e sem olhaduras;
  - III - cor:
    - 1 - ligeiramente amarelada;
  - IV - sabor:
    - a) salgado, ligeiramente picante;
  - V - odor:
    - a) suave, característico, agradável e bem desenvolvido;
  - VI - crosta:
    - a) firme, lisa e não pegajosa;
  - VII - forma:
    - a) cilíndrica, com faces planas e perfil ligeiramente convexo.
- § 2º Deve ser atendido o Regulamento Técnico Específico.

Art. 359. Queijo Prato é o queijo maturado que se obtém por coagulação do leite pasteurizado por meio de coalho ou outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada pela ação de bactérias lácteas específicas, com a obtenção de uma massa semicozida, dessorada, prensada, salgada e maturada pelo período mínimo de 25 (vinte e cinco) dias.

§ 1º O Queijo Prato deve apresentar as seguintes características sensoriais:

- I - consistência:
    - a) semidura e elástica;
  - II - textura:
    - a) compacta, lisa, fechada ou com algumas olhaduras pequenas, bem distribuídas;
  - III - cor:
    - a) amarelado ou amarelo-palha;
  - IV - sabor:
    - a) próprio, suave e não picante;
  - V - odor:
    - a) próprio e suave;
  - VI - crosta:
    - a) fina, lisa, sem trincas ou ausente;
  - VII - forma:
    - a) paralelepípedo de seção transversal, retangular, cilíndrico ou esférico, de acordo com a variedade correspondente (lanche, cobocó ou bola);
  - VIII - peso:
    - a) de 0,4 a 5kg (quatrocentos gramas a cinco quilogramas), de acordo com a variedade correspondente.
- § 2º Deve ser atendido o Regulamento Técnico Específico.

Art. 360. O queijo tipo Provolone Fresco é o queijo obtido por coagulação do leite pasteurizado por meio de coalho ou outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada ou não pela ação de bactérias lácteas específicas, com a obtenção de uma massa filada e não prensada.

§ 1º O queijo tipo Provolone Fresco deve apresentar as seguintes características sensoriais:

- I - consistência:
  - a) semi-suave ou suave;
- II - textura:
  - a) fibrosa, elástica e fechada;
- III - cor:

- a) branco a amarelado, uniforme;
- IV - sabor:
- a) láctico e pouco desenvolvido;
- V - odor:
- a) láctico e pouco perceptível;
- VI - crosta:
- a) não possui;
- VII - forma:
- a) variável;
- VIII - peso:
- a) variável.

§ 2º O queijo a que se refere o *caput* deste artigo pode apresentar pequena quantidade de manteiga na sua massa, dando lugar à variedade denominada "Butirro".

§ 3º O queijo tipo Provolone Fresco pode ser defumado, devendo atender às características sensoriais adquiridas nesse processo.

§ 4º Deve ser atendido o Regulamento Técnico Específico.

Art. 361. Queijo tipo Provolone Curado é queijo obtido por coagulação do leite pasteurizado por meio de coalho ou outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada pela ação de bactérias lácteas específicas, com a obtenção de uma massa filada, não prensada e devidamente maturada pelo período mínimo de 2 (dois) meses.

§ 1º O Queijo tipo Provolone Curado deve apresentar as características seguintes sensoriais:

- I - consistência:
- a) dura, não elástica e untada;
- II - textura:
- a) fechada ou apresentando poucas olhaduras em formato de cabeça de alfinete;
- III - cor:
- a) branco creme e homogênea;
- IV - sabor:
- a) próprio, forte e picante;
- V - odor:
- a) próprio e acentuado;
- VI - crosta:
- a) firme, lisa, resistente, destacável e de cor amarelo-parda;
- VII - forma:
- a) variável, tendendo ao cilíndrico;
- VIII - peso:
- a) variável.

§ 2º O queijo tipo Provolone Curado pode ser defumado, devendo atender às características sensoriais adquiridas nesse processo.

§ 3º Deve ser atendido o Regulamento Técnico Específico.

Art. 362. O queijo tipo Caccio-cavalo, Fresco ou Curado é o produto idêntico ao tipo Provolone (Fresco ou Curado, conforme o caso) com formato ovalado ou piriforme.

Parágrafo único. Deve ser atendido o Regulamento Técnico específico.

Art. 363. Queijo Regional do Norte ou Queijo Tropical é o queijo fresco, obtido por coagulação do leite pasteurizado por meio de coalho ou outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada pela ação de fermentos lácticos específicos ou de soro-fermento, com a obten-

ção de uma massa dessorada, cozida, prensada, salgada e secada pelo período mínimo de 10 (dez) dias, destinado exclusivamente para processamento industrial.

§ 1º Queijo Regional do Norte ou Queijo Tropical deve apresentar as seguintes características sensoriais:

- I - consistência:
- a) semidura a dura;
- II - textura:
- a) fechada, quebradiça e granulosa;
- III - cor:
- a) branco-amarelada;
- IV - sabor:
- a) ligeiramente picante;
- V - odor:
- a) característico;
- VI - crosta:
- a) irregular;
- VII - forma:
- a) cilíndrica ou retangular, sendo neste último formato moldado em blocos;
- VIII - peso:
- a) de 4 a 10 kg (quatro a dez quilogramas).

§ 2º Deve ser atendido o Regulamento Técnico Específico.

Art. 364. Requeijão é o produto obtido pela fusão de massa coalhada, cozida ou não, dessorada e lavada, obtida por coagulação ácida ou enzimática do leite pasteurizado opcionalmente adicionado de creme de leite ou manteiga ou gordura anidra de leite ou butter oil. O produto poderá estar adicionado de condimentos, especiarias ou outras substâncias alimentícias.

§ 1º O Requeijão deve apresentar as seguintes características sensoriais:

- I - consistência:
- a) untável ou fatiável;
- II - textura:
- a) cremosa, fina, lisa ou compacta;
- III - formato:
- a) variável;
- IV - cor:
- a) característico;
- V - odor:
- a) característico;
- VI - sabor:
- a) creme levemente ácido, opcionalmente salgado para o requeijão ou requeijão cremoso, levemente ácido, salgado a ranço para o requeijão de manteiga;

§ 2º Deve ser atendido o Regulamento Técnico Específico.

Art. 365. Queijo Azul é o produto obtido da coagulação do leite por meio de coalho ou de outras enzimas coagulantes apropriadas, complementado ou não pela ação de bactérias lácticas específicas, e mediante um processo de fabricação que utiliza fungos específicos (*Penicillium roqueforti*), complementados ou não pela ação de fungos ou de leveduras subsidiárias, encarregadas de conferir ao produto características típicas durante os processos de elaboração e maturação pelo tempo necessário para atingir suas características específicas, por pelo menos 35 (trinta e cinco) dias a uma temperatura inferior a

15°C (quinze graus Celsius).

Parágrafo único. Deve ser atendido o Regulamento Técnico específico.

Art. 366. O queijo tipo Roquefort é obtido do leite cru ou pasteurizado de ovelha, de massa crua, não prensado, devidamente maturado pelo espaço mínimo de 3 (três) meses e apresentando as formações características verde-azuladas bem distribuídas, devidas ao *Penicillium roqueforti*.

Parágrafo único. Deve ser atendido o Regulamento Técnico específico.

Art. 367. O queijo tipo Gorgonzola é de fabricação idêntica ao do tipo Roquefort, diferenciando-se deste apenas por ser fabricado exclusivamente com leite de vaca.

Parágrafo único. Deve ser atendido o Regulamento Técnico específico.

Art. 368. Queijo Ralado ou Queijos Ralados, segundo corresponda, é o produto obtido por esfarelamento ou ralagem da massa de uma ou até quatro variedades de queijos de baixa ou média umidade aptas para o consumo humano.

Parágrafo único. Deve ser atendido o Regulamento Técnico Específico.

Art. 369. Queijo em Pó é o produto obtido por fusão e desidratação, mediante um processo tecnologicamente adequado, da mistura de uma ou mais variedades de queijo, com ou sem adição de outros produtos lácteos ou sólidos de origem láctea ou especiarias, condimentos ou outras substâncias alimentícias, e no qual o queijo constitui o ingrediente lácteo utilizado como matéria prima preponderante na base láctea do produto.

Parágrafo único. Deve ser atendido o Regulamento Técnico Específico.

Art. 370. Permite-se a fabricação de Massa para elaborar Queijo Mussarela ou Massa para elaborar Requeijão como produto intermediário de uso industrial exclusivo, destinado à elaboração de Queijo Mussarela ou Requeijão, respectivamente, desde que observadas as seguintes condições:

I - a Massa para elaborar Queijo Mussarela seja obtida por coagulação de leite por meio de coalho ou outras enzimas coagulantes apropriadas, complementadas ou não por ação de bactérias lácteas específicas;

II - a Massa para elaborar Requeijão constitua massa coalhada, cozida ou não, dessorada e lavada, obtida por coagulação ácida ou enzimática do leite.

Parágrafo único. Deve ser atendido o Regulamento Técnico Específico.

Art. 371. Os tipos de queijos não previstos neste Regulamento devem atender ao Regulamento Técnico Específico.

Art. 372. Outros tipos de queijos não previstos em Regulamentos Técnicos Específicos poderão ser fabricados mediante a aprovação prévia dos respectivos padrões pelo Serviço de Inspeção

Municipal - SIM, após definição das características tecnológicas, sensoriais, de composição e de qualidade.

§ 1º A denominação ou designação de venda, a tecnologia de produção, demais especificações técnicas e de embalagem de novos queijos ou de queijos típicos de determinadas regiões do país ou do exterior devem ser propostas pelos fabricantes interessados no seu registro no Serviço de Inspeção Municipal - SIM.

§ 2º O Serviço de Inspeção Municipal - SIM julgará a pertinência do pedido de que trata o parágrafo anterior, levando em consideração:

I - a tecnologia tradicional de obtenção de queijos de características consagradas pelos consumidores;

II - as informações quanto ao histórico do produto;

III - o emprego de novas tecnologias, prestadas diretamente pela parte interessada ou através de literatura técnico-científica pertinente ao assunto.

§ 3º O Serviço de Inspeção Municipal - SIM estabelecerá, quando julgar necessário, novos regulamentos técnicos de identidade e qualidade para queijos, em função da sua importância social e econômica, bem como da evolução tecnológica, do emprego de ingredientes e aditivos especiais e face às atuais aquisições de qualidade.

Art. 373. Os queijos devem ser considerados impróprios para o consumo, além de sujeitos às demais restrições deste Regulamento, quando:

I - apresentem características sensoriais anormais de qualquer natureza;

II - em análise fique demonstrada a adição de substâncias nocivas, conservadoras, produtos estranhos à sua composição ou matéria corante não permitida pelo Serviço de Inspeção;

III - contenham impurezas, insetos, mofos ou fungos estranhos a sua composição ou corpos estranhos de qualquer natureza;

IV - não atendam aos padrões microbiológicos e físico-químicos definidos em Regulamentos Técnicos específicos.

#### **TÍTULO XI CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS E DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO DE QUEIJO ARTESANAL**

Art. 374. A elaboração e a comercialização dos produtos artesanais, comestíveis, de origem animal, receberão tratamento diferenciado e simplificado.

§ 1º Considera-se produto artesanal aquele obtido por método de processamento caracterizado por práticas tradicionalmente utilizadas pela produção caseira nas unidades de produção familiar.

§ 2º Considera-se produto artesanal aquele produzido em escala que não ultrapasse a capacidade de produção da mão de obra familiar.

§ 3º Também serão considerados pro-

duto artesanais, aqueles provenientes de mão de obra familiar organizada em grupos coletivos de produção, legalmente constituídos.

Art. 375. As condições de instalação e os equipamentos mínimos necessários, considerando a exigência higiênico-sanitária e as diferentes escalas de produção.

### **CAPÍTULO I PROCESSO DE PRODUÇÃO DE QUEIJO ARTESANAL**

Art. 376. O processo de produção de queijo artesanal deve assegurar que os produtos elaborados na cadeia produtiva alcancem a segurança alimentar dos produtos, na expectativa de que os mesmos cheguem aos clientes e consumidores com qualidade, dentro dos padrões exigidos pela legislação.

Art. 377. Todo estabelecimento produtor de Queijo e Requeijão Artesanal, individual ou coletivo, segundo procedimentos próprios de tecnologia e produção, a partir de leite integral de vaca fresco e cru, retirado e beneficiado na propriedade de origem, fica sujeito as Boas Práticas de Fabricação (BPF) e à inspeção e a fiscalização de que trata este Regulamento.

Art. 378. É de responsabilidade dos produtores de Queijo e de Requeijão Artesanal assegurar que todos os envolvidos na cadeia produtiva sigam as Boas Práticas de Fabricação (BPF), incluindo os membros de sua família e os eventuais funcionários que forem contratados.

§ 1º Deverá haver um responsável técnico (RT) na propriedade para definição da documentação e de procedimentos e instruções de serviços referentes às boas práticas.

§ 2º Poderá ser formada uma equipe de auditoria, entre os próprios produtores, cooperados ou associados, para verificação do cumprimento das normas legais a fabricação de produtos artesanais.

Art. 379. Para assegurar a qualidade do Queijo Artesanal e sua adequação para o consumo humano, o produtor deverá especificar quais são as medidas adotadas para o controle sanitário do rebanho, dentre as quais:

I – vacinação contra febre aftosa, com vacina trivalente a partir de um dia de vida;

II – vacinação contra brucelose em fêmeas de 3 a 8 meses de idade;

III – teste de diagnóstico para brucelose;

IV – teste de diagnóstico para tuberculose;

V – controle da mamite nos animais;

VI – controle de parasitas e outras manifestações patológicas, que comprometam a saúde do rebanho ou a qualidade do leite;

VII – controle de insetos, roedores e qualquer outra praga. É obrigatória a vacinação contra a raiva dos herbívoros de todos os bovinos, bubalinos e eqüídeos a

partir dos três meses de idade, com vacina inativada, uma vez ao ano.

Art. 380. Animais reagentes positivos aos testes de diagnóstico para brucelose e tuberculose serão marcados a ferro candente no lado direito da face com um “P”, contido num círculo de oito centímetros de diâmetro e sacrificados no prazo máximo de 30 (trinta) dias após o diagnóstico, em estabelecimento sob inspeção oficial municipal, estadual ou federal.

Parágrafo único. Na impossibilidade de sacrifício em estabelecimento sob inspeção oficial, os animais serão sacrificados no estabelecimento de criação, sob fiscalização direta da unidade local do município ou estadual.

Art. 381. É obrigatório o exame clínico dos animais por Médico Veterinário habilitado, não se permitindo o aproveitamento do leite de fêmeas que:

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

II - estejam no período final de gestação ou que ainda apresente o colostro na sua composição no início da lactação;

III - sejam reagentes positivas às provas de brucelose e tuberculose;

IV - apresentem quaisquer sintomas de doenças no aparelho genital ou lesões no úbere e tetos, com mamite clínica, febre, infecções generalizadas, enterites com diarreia, e que sejam suspeitas ou acometidas de outras doenças infecto-contagiosas;

V - tenham sido tratadas com substâncias nocivas à saúde do homem pela transmissão através do leite, salvo quando houver o respeito ao período de carência desses produtos.

§ 1º Todos os animais em lactação deverão ser submetidos, diariamente, ao teste de caneca telada ou de fundo escuro, visando ao diagnóstico da mastite. Os animais que apresentarem reação positiva deverão ser afastados da linha de ordenha para tratamento. Recomenda-se o teste CMT (*California Mastitis Test*) uma vez por mês ou quando houver dúvidas no diagnóstico com a caneca.

§ 2º Qualquer alteração no estado de saúde dos animais, capaz de modificar a qualidade sanitária do leite, constatada durante ou após a ordenha, implicará na condenação imediata desse leite e do conjunto a ele misturado.

§ 3º As fêmeas em tais condições deverão ser afastadas do rebanho, em caráter provisório ou definitivo, de acordo com a gravidade da doença.

§ 4º Os animais afastados da produção somente poderão voltar a ter seu leite aproveitado após exames e liberação procedidos por Médico Veterinário habilitado.

### **CAPÍTULO II PROJETO DE CONSTRUÇÃO E INSTALAÇÕES**

Art. 382. A queijaria, individual ou coletiva, terá os seguintes ambientes:

I - área para recepção e armazenagem do leite, obedecendo-se ainda ao seguinte:

te:

a) em queijaria próximo ao local de ordenha a passagem do leite deste local para a queijaria deverá ser realizada através de tubulação de material não tóxico, de fácil higienização e não oxidável, permanecendo vedada quando em desuso;

b) em queijaria afastada do local de ordenha, a área de recebimento deverá ter um tanque de recepção do leite, de fácil higienização, permitindo sua passagem para a área de fabricação dos queijos; nesta área também serão efetuadas as operações de controle de qualidade da matéria-prima e higienização dos latões;

II - área de fabricação;

III - área de maturação;

IV - área de embalagem e expedição.

Art. 383. Antes de iniciar as obras de construção ou reformas da queijaria é muito importante que o produtor de Queijo Artesanal entre em contato com Serviço de Inspeção Municipal para esclarecimentos legais e um melhor planejamento e execução das obras.

Art. 384. A emissão de um laudo técnico sanitário da queijaria, de acordo com avaliação de um Médico Veterinário, é obrigatória de acordo com a Lei nº 14.185 de janeiro 2002.

Art. 385. A propriedade produtora do Queijo Artesanal deverá dispor de currais de espera, com bom acabamento, dotado de piso concretado ou revestido com blocos de cimento ou pedras rejuntadas, com declive adequado e canaletas sem cantos vivos, largura, profundidade e inclinação suficientes para o completo escoamento da água utilizada na higienização dos mesmos.

Art. 386. Os currais devem ser cercados com tubos de ferro galvanizado, correntes, régua de madeira ou outro material adequado e possuir pontos de água com mangueiras para higienização, recomendando-se seu uso sob pressão.

Art. 387. A sala de ordenha deverá dispor de piso impermeável, revestido de cimento áspero ou outro material apropriado, com declive adequado e canaletas sem cantos vivos, largura, profundidade e inclinação suficientes, de modo a permitirem fácil escoamento das águas e resíduos orgânicos, além de pé-direito adequado à execução dos trabalhos.

Parágrafo único. A cobertura deverá ser de telha cerâmica, alumínio ou similares.

Art. 388. O local da sala de ordenha deverá dispor de ponto de água em quantidade suficiente para a manutenção das condições de higiene antes, durante e após a ordenha e possuir rede de esgoto para o escoamento das águas servidas, canalizadas de modo a não se constituírem em fonte produtora de mau cheiro.

Parágrafo único. As áreas adjacentes devem ser drenadas e possuírem escoamento para as águas pluviais.

Art. 389. As instalações devem ser providas de tubulações devidamente sifonadas para conduzir as águas residuais até o local de desaguamento.

Art. 390. A queijaria deverá dispor de iluminação natural e artificial que possibilite a realização dos trabalhos e não comprometa a higiene dos alimentos. Além disso, a iluminação não poderá alterar as cores normais do ambiente de fabricação do queijo.

Art. 391. As fontes de luz artificial, que estejam suspensas ou colocadas diretamente no teto e que se localizem sobre a área de manipulação de alimentos, deverão ser adequadas e protegidas em caso de acidentes com lâmpadas.

Art. 392. As instalações elétricas deverão ser embutidas ou externas e, neste caso, estarem perfeitamente revestidas por tubulações isolantes, presas a paredes e tetos, não sendo permitida fiação elétrica solta sobre a zona de manipulação de alimentos.

Art. 393. As instalações devem dispor de ventilação adequada de forma a evitar o calor excessivo e o acúmulo de poeira e ar contaminado.

Art. 394. O sentido da corrente de ar, para ventilação adequada da queijaria, deverá partir do local mais limpo para o menos limpo, distante de granjas suínas e de aves.

Art. 395. O Pé-direito da queijaria deverá ser adequado aos trabalhos, com cobertura de estrutura metálica, calhetão ou laje.

Parágrafo único. Poderá ser tolerado outro tipo de cobertura, desde que seja utilizado forro de plástico rígido ou outro material aprovado pelo Serviço de Inspeção Municipal, sendo proibido o uso de forro de madeira e pintura que possa descascar.

Art. 396. O piso da queijaria deverá ser impermeável, antiderrapante, resistente ao trânsito e impactos, de fácil higienização, sem frestas, com declividade adequada e escoamento das águas residuais através de ralos sifonados.

Art. 397. As paredes da queijaria deverão ser azulejadas ou de alvenaria, impermeabilizadas com tintas laváveis e cores claras, pintadas até altura não inferior a dois metros.

Art. 398. As portas e janelas, dotadas de telas à prova de insetos e roedores, deverão ser pintadas com tintas laváveis e de fácil limpeza e boa conservação.

Art. 399. A queijaria artesanal ou quarto de queijo poderá ser instalado junto ao estábulo e local de ordenha, respeitadas as seguintes condições:

I - inexistência de comunicação direta entre o estábulo e a queijaria, com lo-

cal adequado para higienização pessoal e troca de roupa de qualquer pessoa que entrar na queijaria;

II - revestimento do piso do estábulo com cimento ou calçamento, com declive não inferior a 2% (dois por cento);

III - existência de valetas, no estábulo, sem cantos vivos e de largura, profundidade e inclinação suficientes para permitir fácil escoamento das águas e de resíduos orgânicos;

IV existência de torneira independente para higienização do estábulo e dos animais, com abastecimento de água de boa qualidade em volume suficiente para atender aos trabalhos diários de higienização dos animais, equipamentos e instalações;

Parágrafo único. O descarte do soro poderá ser destinado à alimentação animal, sendo proibida sua eliminação no ambiente sem tratamento adequado.

Art. 400. Na instalação da queijaria artesanal deverão ser observadas as seguintes exigências:

I - localização distante de pocilga, galinheiro e qualquer outra fonte produtora de mau cheiro que possa comprometer a qualidade do leite ou queijo;

II - impedimento, por meio de cerca, do acesso de animais e pessoas estranhas à produção;

III - construção em alvenaria, segundo normas técnicas estabelecidas pelo órgão fiscalizador municipal, estadual ou federal.

Art. 401. A queijaria deverá possuir uma área restrita para higienização de pessoas que tenham acesso a ela, constituída de lavatório e gel para assepsia das mãos e lava botas.

Art. 402. A queijaria deverá ser cercada para não permitir o acesso de pessoas estranhas à produção e de animais.

Art. 403. As instalações sanitárias, de uso do pessoal envolvido na fabricação do Queijo Artesanal, deverão estar separadas dos locais de manipulação de alimentos e da sala de ordenha, não sendo permitido o acesso direto e comunicação das instalações com estes locais.

Parágrafo único. Deverá conter lavatório, detergente e gel para assepsia das mãos, e lixeira de pedal.

Art. 404. As instalações deverão permitir a limpeza adequada e a devida inspeção e ter telas ou dispositivos que impeçam a entrada e o alojamento de insetos, roedores ou outros tipos de pragas e também a entrada de contaminantes do meio, tais como:

I - fumaça;

II - pó e;

III - outros.

Art. 405. O teto deverá ser constituído ou acabado de modo que impeça o acúmulo de sujeira e facilite a sua limpeza, assim como também as paredes, reduzindo ao mínimo a condensação e

a formação de mofo.

Art. 406. Os insumos, matérias-primas e produtos terminados deverão estar localizados sobre estrados e afastados das paredes para permitir a correta higienização do local.

Art. 407. As instalações deverão dispor de abastecimento de água potável, com pressão e sistema adequado de proteção contra contaminação.

Parágrafo único. O armazenamento da água deverá dispor de instalações apropriadas (caixas de fibra de vidro) e nas condições indicadas anteriormente. É imprescindível um controle freqüente da potabilidade da água, numa periodicidade definida pelo Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 408. O soro obtido da elaboração do queijo poderá ser utilizado na alimentação animal e, quando isso não for possível, tratado convenientemente antes de ser despejado na rede de esgoto, em sumidouro sanitário ou da forma a atender a fiscalização ambiental.

Art. 409. A queijaria deverá dispor de instalações adequadas para a limpeza, desinfecção e guarda dos utensílios e equipamentos de trabalho, construídas com materiais resistentes à corrosão, que possam ser lavadas facilmente e providas de meios convenientes para abastecimento de água potável, em quantidade suficiente.

Art. 410. A queijaria deverá possuir instalações complementares para armazenamento de insumos, materiais de limpeza, entre outros, distante do local da ordenha e fabricação.

Art. 411. O estabelecimento deverá dispor de meios para coleta de lixo e materiais não comestíveis, antes da sua eliminação, de modo a impedir o ingresso de pragas e evitar a contaminação das matérias-primas, do alimento, da água potável, do equipamento e da queijaria ou das vias de acesso aos locais de armazenamento do lixo.

Art. 412. A disposição final dos resíduos sólidos deverá seguir a Instrução Normativa DN 74/04, que dispõe sobre responsabilidade da Prefeitura Municipal pela coleta e destinação final de resíduos sólidos, tais como:

I - papéis;

II - plásticos;

III - metais;

IV - dentre outros.

Art. 413. As embalagens vazias de agrotóxicos têm destinação especial cujas diretrizes estão estabelecidas pela Lei Federal nº 9.974 de 06 de junho de 2000 e Decreto nº 7.074 de 08 de agosto de 2002.

Art. 414. Caso a Prefeitura Municipal não proceda à coleta na zona rural, o produtor deverá levar o lixo ensacado, pelo menos uma vez por semana, até a

cidade ou sede de Distrito que disponha deste serviço público, para que seja dada a destinação final do lixo e para que este receba o devido tratamento pelos órgãos municipais competentes.

### CAPÍTULO III OBTENÇÃO HIGIÊNICA DO LEITE

Art. 415. Os trabalhadores do estábulo e da queijaria deverão manter o atestado de saúde (clínico e em relação à tuberculose) em dia, renovado anualmente.

Art. 416. As pessoas que trabalham no estábulo devem usar equipamentos de proteção individual (EPI's) como roupas limpas e adequadas, botas de borracha e gorro.

Art. 417. É obrigatória a lavagem das mãos do ordenhador com água corrente e sabão, seguida de imersão em solução de iodo 20 - 30 mL/L, ou outro desinfetante, antes do início da ordenha e sempre que necessário.

Art. 418. Os utensílios e equipamentos da sala de ordenha deverão ser submetidos a limpeza e desinfecção com solução clorada (100 - 200 PPM), antes e após a ordenha.

Art. 419. A sala de ordenha e as demais instalações deverão ser lavadas com água tratada (2-3 PPM de cloro livre), sob pressão, com o auxílio de bomba.

Art. 420. O descarte dos primeiros jatos de cada teto deverá ser efetuado sobre uma caneca telada ou de fundo preto, de forma a eliminar o leite residual e auxiliar no controle de mastite.

Art. 421. As vacas com mamite deverão ser ordenhadas por último e seu leite não poderá ser destinado à elaboração do queijo, podendo ser destinado à alimentação animal.

Art. 422. Antes de ser iniciada a ordenha, os animais deverão ter os tetos lavados com água corrente e tratados. (2 - 3 PPM de cloro livre).

Art. 423. Os tetos dos animais são cobertos com solução clorada (50-100 mg/L) ou outro desinfetante recomendado por veterinário, que não apresente risco de danos aos tetos, seguindo-se de secagem completa com papel toalha descartável.

Art. 424. Para a ordenha manual, deve-se dar preferência para balde com a parte superior parcialmente fechada, com o objetivo de evitar a contaminação do leite e ainda, durante a ordenha manual ou mecânica, devem-se tomar os seguintes cuidados:

I- adoção de medidas preventivas para evitar danos ao úbere e tetos do animal;

II- manutenção das unhas do

ordenhador sempre bem aparadas para diminuir as infecções que possam levar à contaminação do leite.

Art. 425. Logo após a ordenha, os animais deverão ser submetidos à desinfecção dos tetos, com solução de iodo a 20-30 mg/L ou outro desinfetante recomendado por médico veterinário e que não apresente risco de danos aos tetos;

Parágrafo único. Caso os bezerros continuem com as vacas após a ordenha, não é necessário o uso de iodo nesta etapa.

Art. 426. O leite selecionado para a produção do Queijo Artesanal deverá ser filtrado logo após a ordenha, em funil de passagem com coador apropriado que tenha malha de 10 - 16 meshes e ao entrar no tanque de fabricação, em coador de 60 - 90 meshes.

Parágrafo único. A utilização de um tecido de malha fina como o nylon, devidamente higienizado, pode auxiliar no processo de filtração do leite.

### CAPÍTULO IV DA HIGIENE PESSOAL

Art. 427. O proprietário da queijaria artesanal deverá tomar providências para que todas as pessoas envolvidas no processo recebam instrução adequada sobre higiene pessoal em todas as etapas da cadeia de produção, com o objetivo de evitar a contaminação dos alimentos.

§ 1º As pessoas que mantêm contato com o leite e o queijo deverão submeter-se a exames médicos (clínico e de tuberculose) e laboratoriais antes do início de sua atividade e, periodicamente, sempre que houver indicação por razões clínicas ou epidemiológicas.

§ 2º O manipulador que apresentar problemas de saúde que possam resultar na contaminação dos alimentos, não poderá manusear e nem estar presente na área de fabricação do queijo.

§ 3º É proibida a manipulação do leite e dos queijos por qualquer pessoa que apresente feridas nas mãos e nos braços, mesmo com uso de luvas protetoras, até que a determinação médica ateste a inexistência de risco. A pessoa que apresentar este quadro deverá ser encaminhada a outro tipo de trabalho.

§ 4º É recomendado ao queijeiro, principalmente se este também for o ordenhador, tomar banho antes de iniciar a fabricação dos queijos.

§ 5º Toda pessoa que trabalha na manipulação dos queijos deverá usar equipamentos de proteção individual adequados às suas atividades. Na fabricação de queijos, o queijeiro deverá usar roupa protetora branca, botas brancas, máscara para boca e nariz e touca protetora, laváveis ou descartáveis.

§ 6º É obrigatório a lavagem das mãos em água corrente, seguida de imersão em solução desinfetante (solução clorada a 100 - 200 ppm ou iodófora a 20 - 30 ppm) logo após o uso das instalações sanitárias, após a manipulação de material contaminado e todas as vezes que se julgar necessário.

§ 7º Deverão ser colocados avisos que indiquem a obrigatoriedade e a forma correta de lavar as botas, as mãos, utensílios e materiais.

§ 8º Durante a ordenha e fabricação dos queijos, não deverão ser usados brincos, anéis, relógios, pulseiras, cordões e demais objetos de adorno.

§ 9º Barbas e bigodes devem ser diariamente aparados, as unhas devem ser mantidas limpas e aparadas, não usar esmaltes e o depósito de roupas e objetos pessoais não poderá ser localizado dentro da queijaria.

§ 10. Dentro da área de fabricação é proibido todo ato que possa originar contaminação de alimentos, como: comer, fumar, cuspir, espirrar, tossir, coçar a cabeça, introduzir os dedos nas orelhas, nariz e boca ou outras práticas anti-higiênicas.

§ 11. Os visitantes, antes de entrarem na queijaria, deverão usar botas, uniformes, gorro e máscara e higienizar as mãos com detergente e solução clorada (100 – 200 ppm). Entretanto, devem ser evitadas visitas durante a fabricação dos queijos.

### CAPÍTULO V DO PROCESSO DE PRODUÇÃO

Art. 428. Na fabricação do Queijo Artesanal, deverão ser adotados os seguintes procedimentos:

I - o processamento será iniciado até noventa minutos após o começo da ordenha;

II - a fabricação será com leite que não tenha sofrido tratamento térmico;

III - ingredientes:

a) culturas lácticas naturais (pingo ou sorofermento), coalho e sal;

IV - o processo de fabricação será desenvolvido com as seguintes fases:

a) filtração:

1 - é a coagem do leite, logo após a ordenha, objetivando a retirada das partículas macroscópicas. O filtro ou coador deve ficar na “boca” do latão e deve ser constituído de tela de metal, aço inox ou alumínio, nylon ou plástico atóxico;

2 - é importante que a malha seja de 10 – 16 meshes e que esteja higienizada e seca antes do uso. O leite deverá ser coado novamente no tanque de recepção, com filtro de 60 – 90 meshes;

3 - utilização de mais de um filtro pode ser necessária, pois este deverá ser trocado sempre que estiver saturado de sujidades;

4 - adição de pingo (soro fermentado e salgado): auxilia no processo de coagulação da massa, no sabor característico do queijo e na inibição de microorganismos indesejáveis;

5 - quantidade de pingo depende da quantidade de leite utilizada na fabricação dos queijos, da época do ano e do modo de fabricação dos queijos;

b) adição de coalho:

1 - visa à coagulação do leite e a formação da massa do queijo. Deve-se utilizar coalho industrial em pó ou líquido;

c) coagulação:

1 - é a passagem do leite da forma

líquida para a sólida (formação da massa);

d) corte da coalhada:

1 - tem como função a separação do soro;

2 - a coalhada é cortada obtendo-se grãos do tamanho característico de cada microrregião;

e) mexedura:

1 - auxilia na separação do soro;

2 - a decantação lenta ou a flutuação dos grãos indica falha no processamento e, portanto, deve-se eliminar a massa com o problema, pois o queijo se tornaria impróprio para consumo;

f) dessoragem:

1 - o processo e a quantidade de soro a ser retirada é característica de cada microrregião;

g) enformagem:

1 - nessa fase a massa é colocada nas formas arredondadas para ganhar sua forma característica;

h) prensagem manual:

1 - fase que objetiva retirar o excesso de soro dos grãos para que o queijo fique mais compacto;

g) salga a seco:

1 - fase importante que dá sabor ao queijo. Salgar de ambos os lados usando sal marinho destinado ao consumo humano. No final desta fase o pingo é recolhido;

h) maturação:

1 - fase com duração específica para cada microrregião;

2 - esta fase objetiva o desenvolvimento do sabor, a desidratação e a estabilização do queijo para atingir a consistência desejada. Nesta etapa os queijos deverão ter umidade inferior a 46%.

Art. 429. Todas as operações do processo de elaboração deverão ser realizadas sem demora e em condições que excluam toda a possibilidade de contaminação, deterioração e proliferação de microorganismos patogênicos e deteriorantes.

Art. 430. Após o término da fabricação, todos os utensílios utilizados deverão ser cuidadosamente lavados com solução de hipoclorito de sódio com 100 – 200 mg/L de cloro livre por trinta minutos.

Art. 431. Recomenda-se colocar os utensílios e expor os equipamentos a solução de hipoclorito de sódio com 100 – 200 mg/L de cloro livre por trinta minutos.

Art. 432. As embalagens para os queijos artesanais deverão ser utilizadas uma única vez e deverão ser armazenadas em área específica, livre de contaminações.

Art. 433. Todos os registros de controle relacionados à produção deverão ser mantidos por um período mínimo estipulado pelo órgão fiscalizadora municipal.

Art. 434. Os queijos fabricados devem ser provisoriamente estocados na queijaria, enquanto aguardam o seu des-

tino ao varejo.

Art. 435. Os insumos deverão ser mantidos longe de substâncias contaminantes, protegidos em locais apropriados como armários ou prateleiras.

### CAPÍTULO VI DOS EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS

Art. 436. A queijaria deverá dispor dos seguintes materiais e equipamentos:

I – tanque de recepção do leite de material aprovado pelo SIM;

II – tanque de coagulação do leite em material aprovado pelo SIM (geralmente utiliza-se o mesmo tanque para recepção e coagulação do leite);

III – tanque com torneira de água corrente, conjugada à bancada fixa, mesa de aço inox ou outro material impermeável de fácil higienização para a limpeza de utensílios. A superfície da bancada deve ser plana e lisa, sem cantos vivos e soldas salientes;

IV – tanque, cubas ou recipientes de plástico ou fibra de vidro, contendo soluções desinfetantes aprovadas pelas entidades competentes, para guarda, repouso e desinfecção de material;

V – coadores ou filtros de aço inox ou plástico atóxico de alta resistência, com espaçamento de 10 a 16 “meshes” para a primeira coagem ainda na sala de ordenha, e de 60 a 90 “meshes” para a segunda coagem no tanque de recepção, sendo proibido o uso de panos nas duas coagens;

VI – pás ou liras (verticais e horizontais), em aço inox ou polietileno;

VII – as formas do queijo deverão ter formato cilíndrico e tamanho de acordo com a tradição regional para a produção do Queijo Artesanal, e serem de plástico, aço inoxidável ou outro material aprovado pelo SIM;

VIII – as prateleiras para maturação dos queijos poderão ser constituídas de madeira, fi bra de vidro ou outro material aprovado pelo SIM;

IX – mesas em aço inoxidável ou outro material aprovado pelo SIM (ardósia, granito, fibra de vidro, etc.), resistentes à higienização.

Art. 437. Todos os utensílios utilizados nos locais de manipulação, que possam entrar em contato com os alimentos, deverão ser confeccionados de material que não transmita substâncias tóxicas, odores e sabores, não seja absorvente e anticorrosivo e capaz de resistir a repetidas operações de limpeza e desinfecção.

### CAPÍTULO VII DA QUALIDADE DA ÁGUA

Art. 438. A queijaria deverá dispor de abundante sistema de abastecimento de água potável (cinco litros de água para cada litro de leite processado), com adequada pressão e distribuição para limpeza e higienização de suas instalações;

Art. 439. O reservatório de água de-

verá ser tampado e construído em fibra, ou outro material sanitariamente aprovado, protegido do acesso de animais e livres de contaminação.

Art. 440. A cada 6 (seis) meses, todas as cisternas, nascentes, filtros e reservatórios do sistema de água potável deverão ser adequadamente limpos, sanitizados e protegidos da água de enxurrada e outros agentes.

Art. 441. A água utilizada na produção do Queijo Artesanal deverá ser submetida à análise físico-química e bacteriológica periodicamente, de acordo as especificações da legislação vigente.

Parágrafo único. A água utilizada na fabricação do produto a que se refere o *caput* deste artigo deverá ser potável e poderá provir de nascente, cisterna revestida, protegida do meio exterior, ou de poço artesiano, observadas ainda as seguintes condições:

I – ser canalizada desde a fonte até o depósito ou caixa d’água da queijaria ou do quarto de queijo;

II – ser filtrada antes de sua chegada ao reservatório;

III – ser clorada com cloradores de passagem ou outros sanitariamente recomendáveis, a uma concentração de 2 a 3 ppm (partes por milhão).

### CAPÍTULO VIII DA LIMPEZA E SANITIZAÇÃO

Art. 442. A queijaria deverá ser rigorosamente higienizada antes, durante e após a fabricação dos queijos. Os detergentes devem ser utilizados para limpeza de paredes, pisos, equipamentos e utensílios. Soluções cloradas (100 a 200 ppm) devem ser utilizadas para desinfecção dos mesmos.

Art. 443. As queijarias, os equipamentos e utensílios, e todas as demais instalações, incluindo os desaguamentos, deverão ser mantidos em bom estado de conservação.

Art. 444. Todos os produtos de limpeza e desinfecção, devidamente autorizados, deverão ser guardados em local adequado, fora das áreas de manipulação dos alimentos. Os materiais usados no dia poderão ser armazenados em armários devidamente protegidos dentro da área de produção.

Art. 445. Deverão ser tomadas precauções adequadas para impedir a contaminação dos queijos quando as áreas, os equipamentos e os utensílios forem limpos com água, detergentes, desinfetantes ou soluções destes.

Art. 446. A superfície que entrou em contato com o alimento deverá ser lavada com água clorada, antes que volte a ser utilizada para manipulação.

Art. 447. Após o término da fabricação, todos os utensílios usados deverão

ser cuidadosamente limpos com solução detergente, seguido de higienização com solução desinfetante (100 – 200 ppm de cloro livre) por 30 minutos.

Art. 448. Após o término do trabalho de manutenção, o chão, as estruturas auxiliares e as paredes da área de manipulação dos queijos deverão ser imediatamente limpos.

Art. 449 Nas áreas de manipulação de alimentos não deverão ser utilizadas substâncias odorizantes ou desodorantes, evitando-se a mistura de odores.

Art. 450. É proibida a entrada de quaisquer animais em todos os lugares onde se encontrem matérias-primas, material de embalagem, queijos prontos ou em qualquer lugar onde se processem etapas da fabricação do Queijo Artesanal.

Art. 451. O lixo deverá ser manipulado de maneira a evitar a contaminação dos alimentos ou da água potável e ainda:

I - deverá ser retirado das áreas de trabalho no mínimo uma vez por dia;

II - imediatamente após a sua remoção, a área de armazenamento, os recipientes utilizados para o seu armazenamento e todos os equipamentos que tenham entrado em contato com ele deverão ser desinfetados;

III - o local de seu armazenamento deverá estar distante da queijaria e a sua coleta deverá ser feita de forma a evitar proliferação de insetos e roedores.

## **TÍTULO XII ARMAZENAMENTO, TRANSPORTE E COMERCIALIZAÇÃO**

Art. 452. As matérias-primas, os ingredientes e os produtos acabados deverão ser armazenados e transportados de forma a impedir a contaminação ou proliferação de microorganismos e que protejam contra a alteração ou danos ao recipiente ou embalagem.

Art. 453. Durante o armazenamento deverá ser exercida inspeção periódica dos produtos acabados, a fim de que somente sejam expedidos queijos dentro do conteúdo de umidade estabelecido pela legislação (menor que 46%), aptos para o consumo humano e cumpridas as especificações de rótulo quanto às condições e transporte.

Art. 454. Os ingredientes necessários para a fabricação do queijo deverão ser acondicionados em depósito próprio para essa finalidade e anexo à queijaria.

Parágrafo único. Na queijaria poderá ser estocada somente a quantidade de ingrediente de uso diário, que deverá atender as especificações técnicas pertinentes ao seu uso.

Art. 455. Dentro da queijaria é proibida a guarda de medicamentos, produtos tóxicos (carrapaticidas, herbicidas, entre outros), assim como saco de ração

para qualquer fim, sendo necessária a construção de dependência separada da queijaria.

Art. 456. Todo material utilizado para embalagem deverá ser armazenado em boas condições higiênico-sanitárias, em áreas destinadas para este fim. O material deverá ser apropriado para o produto e seguir as condições previstas de armazenamento.

Art. 457. As prateleiras para maturação poderão ser de madeira, fibra de vidro ou de qualquer outro material aprovado pelo SIM desde que facilmente higienizáveis.

Art. 458. O transporte do queijo deverá ser realizado, da fazenda até o entreposto, preferencialmente, até as 10h da manhã, em veículo aprovado pelo SIM, com carroceria fechada, sem a presença de nenhum outro produto, de forma a evitar sua contaminação ou deformação, assim como comprometimento de sua qualidade pelos raios solares, chuvas ou poeira.

§ 1º Os recipientes para transporte deverão ser inspecionados imediatamente antes do uso para verificar sua segurança e, em casos específicos, limpos e/ou desinfetados. Quando lavados deverão estar secos antes do uso.

§ 2º O queijo deverá ser transportado para o varejo, devidamente embalado, acondicionado em caixas que ofereçam proteção quanto a deformações e contaminações. Não poderão ser utilizados utensílios de madeira para essa finalidade.

Art. 459. O queijo só poderá ser embalado após maturação (umidade menor que 46%), em embalagem plástica de uso único, descartável, permeável ao vapor de água, oxigênio e gás carbônico, aprovada pelo Ministério da Saúde.

Parágrafo único. A embalagem deverá ser armazenada em local adequado que lhe garanta a qualidade higiênica.

Art. 460. É proibida a realização de toalete dos queijos em estabelecimentos comerciais de qualquer natureza.

Art. 461. É proibida a colocação de rotulagem ou de embalagem primária no Queijo Artesanal nos estabelecimentos comerciais de qualquer natureza.

Art. 462. O rótulo presente na embalagem dos queijos deverá conter as seguintes informações:

I - denominação de venda “Queijo Artesanal” de forma visível, em letras destacadas e de tamanho uniforme;

II - identificação do produtor (nº da inscrição estadual e CNPJ);

III - lista de ingredientes;

IV - informação nutricional;

V - conteúdo líquido, ou a menção “pesar na presença do consumidor”;

VI - data de fabricação (DD/MM/AA);

VII - prazo de validade (DD/MM/

AA);

VIII - estar impresso no rótulo a expressão “produto elaborado com leite cru” e a microrregião de origem, em letras destacadas e em tamanho uniforme;

IX - usar a expressão indústria brasileira.

Art. 463. O Queijo Artesanal não embalado, ou seja, curado com casca, será acondicionado para transporte em caixa de fibra de vidro ou similar, aprovada pelo SIM, higienizada, provida de tampa ou vedação e mantida à temperatura adequada.

Art. 464. Para a comercialização do queijo curado, com casca, não embalado, será exigida a impressão na peça, em baixo relevo, do número da inscrição estadual do produtor, acrescido do número de cadastro do produtor artesanal no SIM.

Parágrafo único. É facultado o uso de rótulo contendo as informações obrigatórias, que deverá ser afixado diretamente no queijo com adesivo apropriado para alimentos, que possibilite que os mesmos cheguem até o consumidor, desde que aprovadas pelo SIM, garantindo a sua rastreabilidade na origem.

## **TÍTULO XIII CONTROLE INTEGRADO DE PRAGAS**

Art. 465. Os produtores deverão adotar medidas para a erradicação de pragas (roedores, insetos, etc.) mediante tratamento com agentes químicos, físicos ou biológicos autorizados.

§ 1º Deverão ser evitados fatores que propiciem a proliferação de pragas, tais como:

I - resíduos de alimentos;

II - água estagnada;

III - materiais amontoados em cantos e pisos;

IV - armários e equipamentos contra a parede;

V - acúmulo de sujeira e buracos nos pisos;

VI - no teto e nas paredes;

VII - mato;

VIII - grama não aparada;

IX - sucata amontoadas;

X - desordem de material fora de uso;

XI - bueiros, ralos abertos e má sanitização das áreas de lixo.

§ 2º Os praguicidas (raticidas, inseticidas, desinfetantes) e quaisquer outras substâncias tóxicas, que representam risco para a saúde, deverão ser rotulados, com informações sobre sua toxicidade e emprego, armazenados em áreas externas à queijaria, separados em armários fechados com chave, destinados exclusivamente a esse fim. Eles deverão ser regulamentados por lei, perfeitamente identificados e utilizados de acordo com as instruções de rótulo;

§ 3º Só deverão ser empregados praguicidas caso outra medida eficaz de controle não seja possível de ser aplicada, interrompendo-se imediatamente a fabricação de queijo, protegendo-se os

utensílios da contaminação.

Art. 466. A aplicação de praguicidas deverá ser realizada por profissional capacitado, seguindo as devidas normas de segurança.

## **TÍTULO XIV GARANTIA DE QUALIDADE**

Art. 467. A qualidade do Queijo Artesanal e sua adequação para o consumo serão asseguradas por meio da adoção de todas as práticas anteriores estabelecidas pelos elementos das boas práticas de fabricação e dos procedimentos a seguir, acompanhados de registro em cadernos de especificações e planilhas de controle construídas de acordo com a peculiaridade de cada unidade produtora de Queijo Artesanal.

Art. 468. Para o cadastramento do produtor de Queijo Artesanal no SIM (serviço de inspeção municipal) serão necessários os seguintes documentos:

I - exame médico dos trabalhadores das queijarias (clínico e tuberculose). Os documentos deverão ser renovados anualmente e poderão ser feitos nos postos de saúde de cada município;

II - cópia do cartão sanitário do produtor (IMA). O cartão deve estar atualizado quanto a Febre Aftosa e Brucelose;

III - cópia da nota fiscal comprovando a vacinação contra raiva dos herbívoros;

IV - atestado negativo de Brucelose e Tuberculose.

V - o Médico Veterinário deve ser credenciado e ter realizado curso reconhecido pelo IMA ou MAPA;

VI - o resultado de análise microbiológica e físico-química da água deve ser obtido por exames realizados em laboratório credenciado ou autorizado pelo SIM.

VII - os resultados das análises microbiológicas da água deverão atender aos seguintes padrões:

a) Coliformes Totais:

1 - ausência em 100 ml;

b) Escherichia coli ou Coliformes termotolerantes:

1 - ausência em 100 ml;

VIII - planta baixa da propriedade contendo:

a) localização do curral na propriedade (croqui);

b) sala da ordenha;

IX - queijaria com máquinas e equipamentos, pontos de água e esgoto na escala de 1:100;

X - carta compromisso do produtor, com firma reconhecida, em que o produtor assumirá a responsabilidade pelo produto, segundo modelo fornecido pelo SIM;

XI - laudo técnico sanitário das queijarias, segundo modelo fornecido pelo SIM;

XII - o laudo técnico a que se refere o inciso anterior deve ser preenchido e assinado por médico veterinário, não necessariamente credenciado pelo SIM;

XIII - fotos da queijaria, bem como de sua parte interna e parte externa e de

seu entorno e, ainda fotos da sala de ordenha e curral de espera, inclusive o piso;

XIV - certificado de participação em curso de boas práticas de fabricação de queijo, devendo constar no certificado o número de horas aula;

XV - modelo do rótulo a ser utilizado no produto;

XVI - planilha para rastreamento de Queijos Minas Artesanal, segundo o modelo a ser fornecido pelo Serviço de Inspeção Municipal.

§ 1º O resultado de análise microbiológica e físico-química do queijo deve ser realizado em laboratório credenciado pelo órgão competente. Os resultados das análises microbiológicas e físico-químicas do queijo deverão atender aos seguintes padrões:

I - físico-químicos:

a) umidade expressa em base úmida:  
1 - até 45,9%;

b) amido:

1 - negativo;

c) fosfatase:

1 - positiva;

II - microbiológicos:

a) coliforme a 30°C (UFC / g):

1 - n = 5, c = 2, m = 1x10<sup>3</sup>, M = 5x10<sup>3</sup>;

b) coliforme a 45°C (UFC / g):

1 - n = 5, c = 2, m = 1x10<sup>2</sup>, M = 5x10<sup>2</sup>;

c) estafilococos coagulase positiva:

1 - n = 5, c = 2, m = 1x10<sup>2</sup>, M = 1x10<sup>3</sup>;

d) "salmonella" sp / 25 g:

1 - n = 5, c = 0, m = 0;

e) "listeria" sp/25 g:

1 - n = 5, c = 0, m = 0.

§ 2º Após o pedido de cadastramento contendo todos os documentos mencionados neste artigo, o SIM procederá à auditoria pericial de cadastramento no prazo máximo de até 10 (dez) dias úteis.

Art. 469. O cadastro do produtor de Queijo Artesanal é de fundamental importância para o controle e fiscalização da sanidade do rebanho.

§ 1º Registros atualizados de vacinação do rebanho e produção de queijos contribuem com a geração de dados que demonstram a realidade dos queijos artesanais em Minas.

§ 2º O produtor deverá apresentar ao escritório do SIM mais próximo, mensalmente, uma planilha com a produção do mês, contendo o nome e endereço do comprador, segundo modelo fornecido pelo SIM.

Art. 470. Para o controle da sanidade do rebanho em relação a vacinação, diagnóstico e controle de doenças, o produtor deverá:

I - realizar testes clínicos de doenças infecto-contagiosas e de zoonoses, tais como brucelose e tuberculose, de acordo com as normas do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA);

II - submeter diariamente todos os animais em lactação ao teste de caneca telada ou de fundo escuro, visando ao diagnóstico da mamite.

§ 1º Os animais que apresentarem reação positiva deverão ser afastados da linha de ordenha para tratamento.

§ 2º Nos casos que julgar necessário,

o SIM poderá recomendar a adoção do teste CMT para dirimir dúvidas. Para garantir a segurança desses testes, os produtores deverão passar por um treinamento.

Art. 471. Para a obtenção higiênica do leite, o ordenhador deverá:

I - utilizar equipamentos de proteção individual como botas e gorro;

II - manter hábitos higiênicos adequados como: não fumar durante a ordenha, higienizar as mãos com detergente e cloro antes das atividades e aparar as unhas e bigodes;

III - higienizar equipamentos, utensílios e materiais com solução detergente e de cloro antes e após a ordenha;

IV - higienizar os tetos das vacas com água corrente e solução clorada (50 – 100 ppm), secá-los com papel toalha descartável e fazer aplicação de solução de iodo após a ordenha;

V - realizar diariamente o teste de caneca telada ou de fundo preto e o teste CMT quando necessário, de acordo com recomendação do médico veterinário;

VI - redirecionar o leite fora dos padrões para outros fins, inclusive o leite da vaca que apresentar apenas um teto com mamite.

VII - no caso do inciso anterior, todo leite, de todos os tetos da vaca, deverá ser ordenhado por último e direcionado a outro fim que não a fabricação de queijo, podendo ser utilizado na alimentação animal, seguindo a indicação do médico veterinário.

Parágrafo único. O produtor de leite deverá atender aos padrões microbiológicos e físico-químicos estabelecidos pelo Regulamento da Lei Estadual 14.185/2002, quais sejam:

I - microbiológicos:

a) flora microbiana total < 100.000 ufc/ml;

b) células somáticas < 400.000 unidades/ml;

c) *Staphylococcus aureus* < 100 ufc/ml;

d) *Escherichia coli* < 100 ufc/ml;

e) *Salmonella*, ausência / 25 ml;

f) *Streptococcus*  $\alpha$ -hemolíticos (Lancefi eld A, B, C, G e

I) ausência / 0,1 ml;

II - físico-químicos:

a) caracteres organolépticos normais;

b) teor de gordura: mínimo de 3%;

c) acidez em graus Dornic: de 15 a 20ºD;

d) densidade a 15ºC: de 1.028 a 1.033;

e) lactose: mínimo de 4,3%;

f) extrato seco desengordurado: mínimo 8,5%;

g) extrato seco total: mínimo 11,5%;

h) índice crioscópico: de - 0,550ºH a - 0,530ºH (- 0,530ºC a - 0,512ºC);

i) livre de resíduos de antibióticos, agrotóxicos e quimioterápicos.

Art. 472. No rótulo inserir o nome do fabricante, a data de fabricação e o prazo de validade do produto.

Art. 473. O Queijo Artesanal produ-

zido em área demarcada conterá, gravada no produto ou na embalagem, a indicação de sua região de origem.

Art. 474. Para a comercialização do queijo curado não embalado, será exigida a impressão na peça, em baixo relevo, do número da inscrição estadual do produtor.

Art. 475. É proibida a prática da requeija, ou seja, o reprocessamento de queijos com defeitos visando ao consumo humano, na propriedade de origem.

Art. 476. Os produtos mantidos sob refrigeração receberão embalagem plástica segundo as normas técnicas vigentes.

Art. 477. Para a comercialização do queijo embalado, será exigido o cadastramento da embalagem e do rótulo no SIM, utilizando-se para isso os mesmos formulários adotados para produto com inspeção estadual ou federal.

Art. 478. Para o controle de registros e análises, o produtor deverá:

I - criar uma planilha de controle de registros própria, envolvendo a cadeia produtiva do queijo artesanal, como sanidade do rebanho, obtenção higiênica do leite, processo de produção, armazenagem e transporte;

II - manter os registros de controles para apresentação ao SIM durante a fiscalização, além de conservá-los por período superior ao tempo de vida de prateleira do alimento;

Parágrafo único. A critério do SIM poderão ser solicitadas análises complementares visando confirmar a ausência de substâncias químicas que representam riscos à saúde (pesticidas metais pesados e agrotóxicos).

## CAPÍTULO I DOS LEITES FERMENTADOS

Art. 479. Leites Fermentados são os produtos lácteos adicionados ou não de outras substâncias alimentícias, obtidos por coagulação e diminuição do pH do leite ou do leite reconstituído, adicionado ou não de outros produtos lácteos, por fermentação láctica mediante ação de cultivos de microrganismos específicos.

§ 1º Os microrganismos específicos devem ser viáveis, ativos e abundantes no produto final durante seu prazo de validade.

§ 2º São considerados leites fermentados:

I - iogurte;

I - leite fermentado ou cultivado;

III - coalhada;

IV - leite acidófilo;

V - kefir e kumys.

Art. 480. Iogurte é o leite fermentado cuja fermentação se realiza com cultivos proto-simbóticos de (*Streptococcus salivarius* ssp.) (*Thermophilus* e *Lactobacillus delbrueckii* ssp. *Bulgaricus*), que podem ser associados,

de forma complementar, a outras bactérias ácido-lácticas que, por sua atividade, contribuem para a determinação das características do produto final.

Parágrafo único. Deve ser atendido o Regulamento Técnico Específico.

Art. 481. Leite Fermentado ou Cultivado é leite fermentado cuja fermentação se realiza com um ou vários dos seguintes cultivos: *Lactobacillus acidophilus*, *Lactobacillus casei*, *Bifidobacterium* sp, *Streptococcus salivarius* ssp *thermophilus* e outras bactérias ácido-lácticas que, por sua atividade, contribuem para a determinação das características do produto final.

Parágrafo único. Deve ser atendido o Regulamento Técnico Específico.

Art. 482. Coalhada é o leite fermentado cuja fermentação se realiza por cultivos individuais ou mistos de bactérias mesofílicas produtoras de ácido láctico.

Parágrafo único. Deve ser atendido o Regulamento Técnico Específico.

Art. 483. Leite Acidófilo ou Acidofilado é o leite fermentado cuja fermentação se realiza exclusivamente com cultivos de *Lactobacillus acidophilus*.

Parágrafo único. Deve ser atendido o Regulamento Técnico Específico.

Art. 484. Kefir é o leite fermentado cuja fermentação se realiza com cultivos ácido-lácticos elaborados com grãos de Kefir, (*Lactobacillus kefir*), espécies dos gêneros (*Leuconostoc*, *Lactococcus* e *Acetobacter*) com produção de ácido láctico, etanol e dióxido de carbono.

§ 1º Os grãos de Kefir são constituídos por leveduras fermentadoras de lactose (*Kluyveromyces marxianus*) e leveduras não fermentadoras de lactose (*Saccharomyces omnispurus*, *Saccharomyces cerevisiae* e *Saccharomyces exiguus*), (*Lactobacillus casei*), (*Bifidobacterium* sp e *Streptococcus salivarius* ssp. *Thermophilus*).

§ 2º Deve ser atendido o Regulamento Técnico específico.

Art. 485. Kumys é o leite fermentado cuja fermentação se realiza com cultivos de *Lactobacillus delbrueckii* ssp. *bulgaricus* e *Kluyveromyces marxianus*.

Parágrafo único. Deve ser atendido o Regulamento Técnico Específico.

Art. 486. Considera-se impróprio para o consumo e como tal imediatamente condenado, o leite fermentado que:

I - apresentar fermentação anormal;

II - conter microrganismos patogênicos ou outros que ocasionem deterioração ou indiquem defeito de manipulação;

III - conter mais ácido láctico do que o permitido;

IV - conter elementos estranhos à sua composição, ou substâncias não aprovadas pelo Serviço de Inspeção Municipal - SIM;

V - contrariar as determinações do

Regulamento Técnico Específico.

Art. 487. Considera-se fraudado o leite fermentado que:

I - contiver fermentos estranhos aos permitidos;

II - for preparado com leite fraudado ou impróprio para o consumo;

III - não corresponder às indicações dos rótulos;

## CAPÍTULO II LEITES DESIDRATADOS

Art. 488. Leite desidratado é o produto lácteo resultante da desidratação parcial ou total, em condições adequadas, do leite adicionado ou não de substâncias permitidas pelo Serviço De Inspeção Municipal - SIM.

§ 1º Consideram-se produtos resultantes de desidratação parcial:

I - o leite concentrado;

II - o leite evaporado;

III - o leite condensado e;

IV - o doce de leite.

§ 2º Considera-se produto resultante da desidratação total:

I - o leite em pó.

§ 3º Permite-se a instantaneização do leite, desde que obtido por processos aprovados pelo Serviço de Inspeção Municipal - SIM.

Art. 489. Permite-se a desidratação do leite integral, do padronizado, do semidesnatado, e do desnatado.

Art. 490. Só pode ser empregado na fabricação do leite desidratado para consumo humano direto, o leite líquido que satisfaça, no mínimo, as condições previstas no Regulamento Técnico específico para o leite cru refrigerado, com exceção dos teores de gordura e de sólidos totais.

Art. 491. Leite concentrado é o produto resultante da desidratação parcial em vácuo do leite líquido seguida de refrigeração.

§ 1º Consideram-se fases da fabricação deste produto: seleção do leite, filtração, padronização dos teores de gordura e de sólidos totais, pré-aquecimento, condensação, refrigeração e embalagem.

§ 2º Deve atender o Regulamento Técnico Específico.

Art. 492. O produto leite concentrado será acondicionado de modo a evitar contaminação, devendo ser transportado em tanques isotérmicos revestidos internamente por aço inoxidável devidamente sanitizados.

Art. 493. Leite evaporado ou leite condensado sem açúcar é o produto resultante da desidratação parcial, em vácuo, de leite próprio para o consumo.

§ 1º São fases da fabricação tradicional do leite evaporado: seleção do leite, filtração, padronização dos teores de gordura e de sólidos totais, condensação, homogeneização, refrigeração, enlatamento, esterilização, agitação e

manutenção em temperatura ambiente pelo tempo necessário à verificação de suas condições de conservação.

§ 2º Pode-se elaborar o leite evaporado de acordo com seguinte fluxo de produção: seleção do leite, filtração, padronização dos teores de gordura e de sólidos totais, condensação, tratamento UAT (UHT), envasamento, estocagem e comercialização.

§ 3º Deve atender o Regulamento Técnico Específico.

Art. 494. É permitida a irradiação ou adição de produto vitaminado ao leite evaporado visando-se aumentar o seu teor em Vitamina D.

Art. 495. Leite condensado ou leite condensado com açúcar é o produto resultante da desidratação em condições próprias do leite adicionado de açúcar. Deve satisfazer às seguintes especificações:

I - apresentar características sensoriais próprias;

II - ser obtido de matéria-prima que satisfaça as exigências previstas neste Regulamento.

§ 1º São fases de fabricação de leite condensado: seleção do leite, padronização dos teores de gordura e de sólidos totais, pré-aquecimento, adição de açúcar, condensação, refrigeração e envase.

§ 2º Deve atender o Regulamento Técnico Específico.

Art. 496. Doce de Leite é o produto, com ou sem adição de outras substâncias alimentícias, obtido por concentração e ação do calor a pressão normal ou reduzida do leite ou leite reconstituído, com ou sem adição de sólidos de origem láctea e/ou creme e adicionado de sacarose (parcialmente substituída ou não por monossacarídeos ou outros dissacarídeos).

Parágrafo único. Deve atender o Regulamento Técnico Específico.

Art. 497. Leite em Pó é o produto obtido por desidratação do leite de vaca integral, desnatado ou parcialmente desnatado e apto para alimentação humana, mediante processos tecnologicamente adequados.

Parágrafo único. Deve atender o Regulamento Técnico Específico.

Art. 498. Consideram-se fase de fabricação do leite em pó para consumo humano direto: seleção do leite, padronização dos teores de gordura e de sólidos totais, pré-aquecimento, pré-concentração, homogeneização, secagem por atomização e embalagem.

Parágrafo único. Para elaboração de leite em pó instantâneo é permitida a adição de lecitina.

Art. 499. O leite em pó para consumo humano direto deve atender às seguintes especificações:

I - ser fabricado com matéria-prima que satisfaça às exigências deste Regulamento;

II - apresentar características normais ao produto e atender aos padrões físico-químicos e microbiológicos estabelecidos em Normas Técnicas Específicas;

III - apresentar composição tal que o produto reconstituído, conforme indicação na rotulagem satisfaça ao padrão do leite de consumo a que corresponder;

IV - não revelar presença de conservadores, nem de antioxidantes;

V - ser envasado em recipientes de um único uso, herméticos, adequados para as condições previstas de armazenamento e que confirmem uma proteção apropriada contra a contaminação.

§ 1º Quando necessário, pode ser realizado o tratamento do leite em pó por injeção de gás inerte aprovado pelo Serviço de Inspeção Municipal - SIM.

§ 2º A injeção de gás inerte no leite em pó pressupõe a dosagem do residual máximo de oxigênio no espaço vazio da embalagem, que não deve superar o teor máximo de 4% (quatro) por cento no décimo quarto dia após o seu envasamento.

Art. 500. Quanto ao teor de gordura, fica estabelecida a seguinte classificação do leite em pó:

I - leite em pó integral, o que apresentar no mínimo 26% (vinte e seis por cento);

II - leite em pó parcialmente desnatado, o que apresentar entre 1,5% (um e cinco décimos por cento) e 25,9% (vinte e cinco e nove décimos por cento);

III - leite em pó desnatado, o que apresentar menos que 1,5% (um e cinco décimos por cento).

Parágrafo único. O leite em pó desnatado, de acordo com o tratamento térmico empregado, pode se classificar em baixo, médio e alto tratamento, conforme o teor de nitrogênio de proteína do soro não desnaturada.

Art. 501. Para os diferentes tipos de leite em pó, ficam estabelecidos os seguintes teores de proteína:

I - leite em pó integral:  
a) mínimo de 25% (vinte e cinco por cento);

II - leite em pó parcialmente desnatado:

a) de 25,1 a 30,9% (vinte e cinco e um décimo a trinta e nove décimos por cento);

III - leite em pó desnatado:

a) mínimo de 31% (trinta e um por cento).

Art. 502. Para os diferentes tipos de leite em pó, ficam estabelecidos os seguintes teores de lactose:

I - leite em pó integral:  
a) no mínimo 36% (trinta e seis por cento);

II - leite em pó parcialmente desnatado:

a) de 36,1 a 45,9% (trinta e seis e um décimo a quarenta e cinco e nove décimos por cento);

III - leite em pó desnatado:

a) mínimo de 46% (quarenta e seis por cento).

Art. 503. Leite desidratado que não possa ser aproveitado, por defeito que não o torne impróprio para o consumo, pode ter aproveitamento condicional, a juízo do Serviço de Inspeção Municipal - SIM.

Art. 504. Quando por erro de fabricação de leites desidratados o produto não apresente condições que permitam seu aproveitamento, ou ainda em decorrência de aplicação de critério de aproveitamento, o mesmo deve ser destinado para fins industriais, devendo o continente trazer de modo bem visível, a indicação "leite desidratado para uso industrial" (confeitaria, padaria ou estabelecimentos congêneres).

Parágrafo único. Considera-se erro de fabricação tudo que der causa a defeito nas características químicas, sensoriais ou microbiológicas do produto.

Art. 505. Considera-se impróprio para o consumo humano direto o leite desidratado que apresentar:

I - características sensoriais anormais, como odor e sabor estranhos, de ranço, de mofo e outros;

II - defeitos de consistência como coagulação com ou sem separação de soro no leite parcialmente desidratado, arenosidade ou granulação excessiva no leite condensado e nível de insolubilidade no leite em pó, superior ao que prescreve a legislação específica;

III - estufamento em embalagens de leite parcialmente desidratado;

IV - presença de impurezas e corpos estranhos;

V - embalagem defeituosa, expondo o produto à contaminação e a deterioração;

VI - substâncias não aprovadas pelo Serviço de Inspeção Municipal - SIM;

VII - utilização de resíduos da fabricação de produtos em pó (varredura);

VIII - não atendimento aos padrões microbiológicos e físico-químicos definidos em Regulamentos Técnicos específicos.

## TÍTULO XV OUTROS PRODUTOS LÁCTEOS

Art. 506. Leite aromatizado é o produto lácteo resultante da mistura preparada com leite, açúcar, aromatizantes, e outros aditivos funcionalmente necessários para a sua elaboração, na proporção mínima de 85% m/m (oitenta e cinco por cento massa por massa) de leite no produto final, tal como se consome.

Parágrafo único. Deve ser atendido o Regulamento Técnico específico.

Art. 507. Leite modificado, fluido ou em pó, é o leite cuja composição foi modificada mediante a subtração ou adição dos seus constituintes.

Parágrafo único. Deve atender o Regulamento Técnico Específico.

Art. 508. Bebida Láctea é o produto lácteo composto obtido a partir de leite ou leite reconstituído ou derivados de leite com ou sem adição de produtos não



láticos.

§ 1º Os ingredientes lácteos devem representar no mínimo 51% v/v (cinquenta e um por cento volume/volume) do total de ingredientes do produto final.

§ 2º O produto final deve conter no mínimo 1% (um por cento) de proteína de origem láctea, obedecendo, porém as particularidades estabelecidas em Regulamento Técnico.

§ 3º Deve atender o Regulamento Técnico Específico.

Art. 509. Composto Lácteo é o produto lácteo composto em pó resultante da mistura de leite ou derivados de leite com ou sem adição de produtos não lácteos.

§ 1º Os ingredientes lácteos devem representar no mínimo 51% m/m (cinquenta e um por cento massa/massa) do produto final.

§ 2º O produto final deve conter no mínimo 9% (nove por cento) de proteína de origem láctea, obedecendo, porém as particularidades estabelecidas em Regulamento Técnico.

§ 3º Deve atender o Regulamento Técnico Específico.

Art. 510. Farinha Láctea é o produto lácteo composto resultante de dessecação em condições próprias, da mistura de leite, nas suas diversas formas e tratamentos, com farinhas de cereais ou leguminosas, cujo amido tenha sido tornado solúvel por técnica apropriada.

§ 1º O produto final deve conter no mínimo 51% m/m (cinquenta e um por cento massa/massa) de leite.

§ 2º É permitida a adição de outras substâncias alimentícias não lácteas.

§ 3º Não deve conter substâncias conservadoras.

§ 4º Deve atender o Regulamento Técnico Específico.

Art. 511. Ricota Fresca é o produto obtido pela precipitação ácida a quente da albumina do soro de queijo adicionado de leite até 20% (vinte por cento) do seu volume.

§ 1º A Ricota Fresca deve apresentar as seguintes características sensoriais:

I - crosta:  
a) rugosa, não formada ou pouco nítida;

II - consistência:

a) mole, não pastosa e friável;

III - textura:

a) grumosa;

IV - cor:

a) branca ou branco-creme;

V - odor:

a) próprio;

VI - sabor:

a) próprio;

VII - forma:

a) cilíndrica;

VIII - peso:

a) 300 g a 1 kg (trezentos grammas a um quilograma).

Parágrafo único. Deve ser atendido o Regulamento Técnico Específico.

Art. 512. Ricota Defumada é o produto obtido pela precipitação ácida a

quente da albumina do soro de queijo adicionado de leite até 20% (vinte por cento) do seu volume, secado e defumado.

§ 1º A Ricota Defumada deve apresentar as seguintes características sensoriais:

I - crosta:

a) rugosa, de cor acastanhada, com aspecto característico;

II - consistência:

a) dura;

III - textura:

1 - fechada ou com poucos olhos mecânicos;

IV - cor:

a) creme pardo, homogênea;

V - odor e sabor:

a) próprios e meio picantes;

VI - formato:

a) cilíndrico;

VII - peso:

a) 300 g a 1kg (trezentos grammas a um quilograma).

§ 2º Deve ser atendido o Regulamento Técnico específico.

Art. 513. Soro de Leite é o produto lácteo líquido extraído da coagulação do leite utilizado no processo de fabricação de queijos e caseína.

§ 1º O soro de leite deverá conter no mínimo 0,7% (sete décimos por cento) de proteína e 4,3% (quatro e três décimos por cento) de lactose.

§ 2º Deve atender o Regulamento Técnico específico.

Art. 514. Soro de Leite em Pó é o produto obtido por desidratação do soro de leite, mediante processos tecnológicos adequados.

§ 1º O soro de leite deverá conter no mínimo 10% (dez por cento) de proteína e 60% (sessenta por cento) de lactose.

§ 2º Deve atender o Regulamento Técnico Específico.

Art. 515. Leitelho é o produto lácteo resultante da batidura do creme pasteurizado durante o processo de fabricação da manteiga, podendo ser apresentado na forma líquida ou em pó.

Parágrafo único. Deve atender o Regulamento Técnico Específico.

Art. 516. Caseína é o produto lácteo resultante da precipitação espontânea do leite desnatado ou provocada pelo coágulo ou por ácidos minerais e orgânicos, compreendendo a caseína alimentar e a caseína industrial.

Art. 517. Caseína Alimentar é o produto lácteo que se separa por ação enzimática ou por precipitação de leite desnatado mediante acidificação a pH 4,6 a 4,7 (quatro e seis décimos a quatro e sete décimos), lavado e desidratado por processos tecnologicamente adequados.

Parágrafo único. Deve atender o Regulamento Técnico Específico.

Art. 518. Caseinato Alimentício é o produto obtido por reação da caseína alimentar ou da coalhada da caseína alimen-

tar fresca com soluções de hidróxidos ou sais alcalinos ou alcalino-terrosos ou de amônia de qualidade alimentar, posteriormente lavado e secado, mediante processos tecnológicos adequados.

Parágrafo único. Deve ser atendido o Regulamento Técnico Específico.

Art. 519. Caseína Industrial é o produto não alimentício obtido pela precipitação do leite desnatado, mediante a aplicação do soro ácido, de coágulo ou ácido láctico, sulfúrico ou clorídrico, e deve apresentar:

I - aspecto granuloso ou pulverizado;

II - cor branca ou amarelada;

III - odor levemente de soro azedo;

IV - gordura não superior a 1% (um por cento); e

V - água não superior a 10% (dez por cento).

Parágrafo único. É permitido o uso de aditivos na elaboração de caseína industrial.

Art. 520. Gordura anidra de leite ou Butteroil é o produto gorduroso obtido a partir de creme ou manteiga, pela eliminação quase total de água e sólidos não gordurosos, mediante processos tecnologicamente adequados.

Parágrafo único. Deve ser atendido o Regulamento Técnico específico.

Art. 521. Lactose é o açúcar do leite obtido através de processos tecnológicos adequados.

Parágrafo único. Deve ser atendido o Regulamento Técnico específico.

Art. 522. Lactoalbumina é o produto resultante da precipitação pelo calor das albuminas solúveis do soro oriundo de fabricação de queijos ou de caseína. Pode se apresentar em suspensão concentrada, devidamente conservada ou dessecada.

Art. 523. Produtos Lácteos Protéicos são os produtos obtidos por separação física da caseína e proteínas do soro por tecnologia de membrana ou outro processo tecnológico equivalente aprovado pelo Serviço de Inspeção Municipal - SIM.

Parágrafo único. Devem atender o Regulamento Técnico específico.

Art. 524. Admite-se a separação dos outros constituintes do leite e do soro pela tecnologia de membrana ou outro processo tecnológico equivalente aprovado pelo Serviço de Inspeção Municipal - SIM.

Parágrafo único. Os produtos mencionados no *caput* devem atender ao Regulamento Técnico Específico.

Art. 525. Além dos indicados neste Regulamento, são considerados derivados do leite, desde que se enquadrem na classificação de produto lácteo, produto lácteo composto ou mistura, os seguintes produtos:

I - refresco de leite;

II - sobremesas lácteas;

III - fondue;

IV - molhos lácteos e;

V - os produtos da mistura de man-

teiga com margarinas ou creme vegetal.

Parágrafo único. Os Regulamentos Técnicos Específicos para os produtos de que trata este artigo serão elaborados quando seu volume de produção for considerado significativo.

Art.526. A denominação ou designação de venda, as características tecnológicas de produção, de composição e de qualidade, além de outras especificações técnicas e de embalagem de novos produtos derivados do leite devem ser propostas pelos fabricantes interessados no seu registro no Serviço de Inspeção Municipal - SIM.

§ 1º O Serviço de Inspeção Municipal - SIM julgará a pertinência do pedido, levando em consideração:

I - a tecnologia tradicional de obtenção do produto ou de características consagradas pelos consumidores;

II - as informações acerca do histórico do produto;

III - o emprego de novas tecnologias, prestadas diretamente pela parte interessada ou através de literatura técnico-científica pertinente ao assunto.

§ 2º O Serviço de Inspeção Municipal - SIM estabelecerá, quando julgar necessário, novos regulamentos técnicos, em função da sua importância social e econômica, bem como da evolução tecnológica, do emprego de ingredientes e aditivos especiais em face das atuais requisições de qualidade.

Art. 527. A fabricação de produtos com indicação para alimentação de criança de primeira infância ou para grupos populacionais que apresentem condições metabólicas e fisiológicas específicas ou outros, não estabelecidas em normas específicas, só será permitida mediante parecer prévio do órgão competente da Saúde Pública ou do Comitê Técnico de Especialistas do MAPA.

Art. 528. Considera-se fraude a venda de um produto por outro diferente das especificações técnicas de identidade e qualidade que lhe são próprias.

## **TÍTULO XVI PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE PESCADO E DERIVADOS**

### **CAPÍTULO I PRODUTOS E DERIVADOS COMESTÍVEIS DO PESCADO**

Art. 529. São produtos e derivados comestíveis do pescado, aqueles elaborados a partir do pescado inteiro ou parte dele, aptos para o consumo humano.

Parágrafo único. Qualquer produto de pescado deve conter no mínimo 50% (cinquenta por cento) de pescado. Esse percentual não prevalecerá para produtos compostos à base de pescado, os quais devem ser submetidos à análise e registro junto ao Serviço de Inspeção Municipal - SIM.

Art. 530. Os controles oficiais do pes-

cado devem incluir, entre outros, os seguintes:

- I - origem das matérias-primas;
- II - análises sensoriais;
- III - indicadores de frescor;
- IV - histamina, nas espécies formadoras;
- V - outras análises físico-químicas ou microbiológicas julgadas pertinentes;
- VI - aditivos resíduos e contaminantes;
- VII - biotoxinas ou outras toxinas perigosas para saúde humana;
- VIII - parasitos;
- IX - espécies venenosas, como das famílias Tetraodontidae, Diodontidae, Molidae e Canthigasteridae;
- X - espécies causadoras de distúrbios gastrintestinais adversos, como *Ruvettus pretiosus* e *Lepdocybium flavobrunneum*.

Art. 531. Os produtos e derivados comestíveis de pescado, de acordo com o processo de sua elaboração, compreendem, além de outros:

- I - produtos frescos;
- II - produtos resfriados;
- III - produtos congelados;
- IV - carne mecanicamente separada de pescado;
- V - surimi;
- VI - produtos a base de surimi;
- VII - produtos de pescado empanados;
- VIII - produtos de pescado em conserva;
- IX - produtos de pescado em semiconserva;
- X - patê ou pasta de pescado;
- XI - produto de pescado tipo caviar;
- XII - caldo de pescado;
- XIII - sopa de pescado;
- XIV - produtos de pescado secos e curados;
- XV - produtos de pescado liofilizados;
- XVI - concentrado protéico de pescado;
- XVII - extrato de pescado;
- XIII - gelatina de pescado;
- XIX - geléia de pescado.

§ 1º É permitido o preparo de outros tipos de produtos e derivados de pescado, desde que aprovados pelo Serviço de Inspeção Municipal - SIM.

§ 2º Devem ser atendidos os Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade ou demais regulamentos específicos.

Art. 532. Produtos frescos são aqueles devidamente acondicionados, conservados pela ação do gelo ou outros métodos de conservação de efeito similar, mantido unicamente em temperaturas próximas à do gelo fundente.

Art. 533. Produtos resfriados são aqueles obtidos dos animais de abate, e produtos do pescado, preparados, transformados ou descongelados, mantidos em temperaturas de resfriamento, próximas a do gelo fundente, incluindo os embalados a vácuo e atmosfera modificada.

Art. 534. Produtos congelados são

aqueles devidamente acondicionados, submetidos a processos adequados de congelamento, em equipamento que permita a ultrapassagem da zona crítica, compreendida de - 0,5 °C (meio grau Celsius negativo) a - 5 °C (cinco graus Celsius negativos) em tempo não superior a 2 (duas) horas.

§ 1º O produto somente pode ser retirado do equipamento congelador após a temperatura de seu centro térmico alcançar -18°C (dezoito graus Celsius negativos).

§ 2º As câmaras de estocagem do estabelecimento produtor devem possuir condições de armazenar o produto a temperaturas não superiores a -18°C (dezoito graus Celsius negativos).

Art. 535. Carne mecanicamente separada de pescado é o produto congelado obtido de pescado, envolvendo o descabeçamento, a evisceração e a limpeza dos mesmos e a separação mecânica do músculo das demais estruturas inerentes à espécie, como espinhas, ossos e pele.

§ 1º A carne mecanicamente separada de pescado pode ser ou não lavada e posteriormente drenada, adicionada ou não de aditivos.

§ 2º O produto é designado carne mecanicamente separada seguido do nome da espécie de pescado que o caracterize e pode ser obtida:

I - de carcaças, espinhaços ou partes destes, desde que sejam considerados os riscos de sua utilização;

II - por diferentes equipamentos e, a identificação do produto final, será de acordo com a composição da matéria-prima, das técnicas de fabricação e das características físico-químicas de cada tipo de produto.

§ 3º A carne mecanicamente separada de pescado não deve ser consumida *in natura*.

§ 4º Os produtos derivados da carne mecanicamente separada de pescado devem ser objeto de regulamentação específica.

Art. 536. Surimi é o produto congelado obtido a partir da carne mecanicamente separada de pescado, submetida a lavagens sucessivas, drenagem e refino, adicionado de ingredientes e aditivos crioprotetores.

Art. 537. Produtos à base de surimi são aqueles produtos congelados elaborados com surimi, adicionados de ingredientes e aditivos.

Art. 538. Produtos de pescado empanados são aqueles produtos congelados elaborados a partir de pescado, acrescidos de ingredientes, moldados ou não, e revestidos de cobertura apropriada que o caracterize submetidos ou não a tratamento térmico.

Art. 539. Produto de pescado em conserva é aquele elaborado com pescado, envasado em recipientes hermeticamente fechados e submetidos à esterilização

comercial.

Art. 540. Produto de pescado em semiconserva é aquele obtido pelo tratamento adequado do pescado através do sal (cloreto de sódio), vinagre, açúcar, ácidos, condimentos ou qualquer combinação destes, acondicionado em recipientes hermeticamente fechados, não esterilizados pelo calor, conservado ou não sob refrigeração, sem congelamento.

Art. 541. Patê ou pasta de pescado, seguido das especificações que couberem, são os produtos industrializados obtidos a partir do pescado, partes dele ou seus produtos comestíveis, transformados em pasta, sem ossos ou espinhas, pele e escamas, adicionados de ingredientes e aditivos, submetidos a um processo térmico adequado, sempre que necessário.

Parágrafo único. A classificação deve ser de acordo com a composição da matéria-prima, das técnicas de fabricação e das características físico-químicas de cada tipo de produto, de acordo com a legislação específica.

Art. 542. Produto de pescado tipo caviar, incluindo, no rótulo, o nome comum da espécie utilizada e das especificações que couberem, são as ovas de pescado industrializadas, adicionadas de ingredientes e aditivos, submetidas a um processo tecnológico adequado.

Parágrafo único. A classificação deve ser de acordo com as características da matéria-prima, das técnicas de fabricação e das características sensoriais e físico-químicas de cada produto, conforme a legislação específica;

Art. 543. Caldo de pescado, seguido das designações que couberem, é o produto líquido obtido pelo cozimento da carne do pescado, adicionado ou não de substâncias aromáticas e aditivos.

Art. 544. Sopa de pescado, seguido das designações que couberem, é o caldo de pescado adicionado de ingredientes, tais como: vegetais, condimentos, massas ou porções de pescado cozido.

Parágrafo único. A classificação deve ser de acordo com a composição da matéria-prima, das técnicas de fabricação e das características físico-químicas de cada tipo de produto, de acordo com o Regulamento Técnico Específico.

Art. 545. Embutidos de pescado são aqueles produtos elaborados com pescado, adicionados de aditivos e ingredientes, curados ou não, cozidos ou não, defumados ou não, dessecados ou não, tendo envoltório natural ou artificial aprovado pelo órgão competente.

Art. 546. Produtos secos e curados de pescado são aqueles provenientes de pescado tratado ou não pelo sal (cloreto de sódio), adicionados ou não de aditivos e submetidos a processos especiais.

Art. 547. Pescado liofilizado é o produto elaborado com pescado, submetido

ao processo especial de desidratação, com eliminação de água e substâncias voláteis, realizado em temperatura baixa e sob vácuo.

Art. 548. Concentrado protéico de pescado é o produto estável à temperatura ambiente resultante da transformação do pescado, na qual se tenha concentrado a proteína, extraindo-se água e gordura, através de tecnologia própria.

Art. 549. Extrato de pescado, seguido das designações que couberem, é o caldo de pescado concentrado, podendo ser adicionado de condimentos.

Art. 550. Gelatina de pescado é o produto obtido a partir de proteínas naturais solúveis, coaguladas ou não, obtidas pela hidrólise do colágeno presente em tecidos de pescado, como bexiga natatória, ossos, peles e cartilagens.

Art. 551. Geléia de pescado, seguido das designações que couberem, é o caldo de pescado adicionado de gelatina comestível.

Art. 552. É obrigatória a prévia lavagem e evisceração do pescado a ser destinado à elaboração de produtos em:

- I - conserva;
- II - semiconserva;
- III - curados;
- IV - embutido;
- V - concentrado protéico de pescado;
- VI - carne mecanicamente separada de pescado;
- VII - surimi, produtos a base de surimi;
- VIII - produtos empanados;
- IX - pescado liofilizado, além de outros produtos transformados, para a alimentação humana, qualquer que seja a forma de seu processamento.

Art. 553. As conservas de pescado compreendem os seguintes tipos principais:

- I - ao natural;
- II - ao próprio suco;
- III - em azeite ou em óleos comestíveis;
- IV - em escabeche;
- V - em vinho branco;
- VI - em molho.

Parágrafo único. Devem ser atendidos os Regulamentos Técnicos de identidade e qualidade ou demais regulamentações específicas.

Art. 554. Pescado ao natural é o produto que tenha por meio de cobertura uma salmoura fraca.

Art. 555. Pescado ao próprio suco é o produto em que o pescado preserva seu próprio líquido de constituição acrescido de outro meio de cobertura.

Art. 556. Pescado em azeite ou em óleo comestível é o produto que tenha por meio de cobertura azeite de oliva ou óleo comestível, adicionado ou não de substâncias aromáticas, sendo obrigatórias a

observância das seguintes condições para a sua comercialização:

I - o azeite ou o óleo utilizado isoladamente ou em mistura com outros ingredientes, deve ser puro;

II - é tolerado, a juízo do Serviço de Inspeção Municipal - SIM, o emprego de um único ou a mistura de vários óleos na elaboração das conservas de que trata o presente parágrafo, devendo constar no rótulo a expressão "em óleo" ou "em óleos comestíveis";

III - a designação "em azeite" fica reservada para as conservas que tenham azeite de oliva como meio de cobertura.

Art. 557. Pescado em escabeche é o produto que tenha por meio de cobertura, o vinagre, adicionado de sal, acrescido ou não de outros ácidos alimentícios e substâncias aromáticas, com pH próprio ao produto.

Art. 558. Pescado em vinho branco é o produto que tenha por meio de cobertura principal, o vinho branco, adicionado ou não de substâncias aromáticas.

Art. 559. Pescado em molho é o produto que tenha por meio de cobertura, molho com base em meio aquoso ou gorduroso, adicionado ou não de aditivos.

Parágrafo único. Na composição dos diferentes molhos, o ingrediente principal que o caracteriza deve participar no mínimo na proporção de 30% (trinta por cento).

Art. 560. As conservas de pescado submetidas à esterilização comercial, só devem ser liberadas para consumo, depois de observadas amostras representativas do lote, por 10 (dez) dias em estufa a 37°C (trinta e sete graus Celsius).

Parágrafo único. Os controles e verificações devem seguir o exigido para as conservas de produtos cárneos e nos Regulamentos Técnicos de identidade e qualidade dos produtos.

Art. 561. As semiconservas de pescado compreendem os seguintes tipos principais:

- I - pescado anchovado;
- II - caviar;
- III - pescado em escabeche.

Parágrafo único. Devem ser atendidos os Regulamentos Técnicos de identidade e qualidade ou demais legislações específicas.

Art. 562. Pescado anchovado é o produto obtido a partir da cura prolongada do pescado pelo sal (cloreto de sódio), até que atinja características sensoriais específicas de cor, sabor, odor e textura, adicionados ou não de aditivos, substâncias aromáticas, vegetais e envasado com óleos comestíveis.

Art. 563. Caviar é o produto obtido de ovas de esturjão, mediante tratamento com sal, ou com uma mistura de sal e aditivos alimentares, considerando-se ainda:

I - as ovas de determinadas espécies de pescado, desde que convenientemente processadas, podem ser destinadas à produção de caviar, devendo, neste caso, o produto ser denominado de "tipo caviar", desde que cite o nome comum da espécie utilizada;

II - além das propriedades sensoriais próprias, as ovas de pescado em semiconserva devem atender à legislação específica.

Art. 564. Pescado em escabeche é o produto que tenha por meio de cobertura, o vinagre, adicionado de sal, acrescido ou não de outros ácidos alimentícios e substâncias aromáticas, com pH próprio ao produto.

Art. 565. Os produtos curados de pescado compreendem os seguintes tipos:

- I - pescado salgado;
- II - pescado salgado-seco;
- III - pescado prensado;
- IV - pescado defumado.

Parágrafo único. Devem ser atendidos os Regulamentos Técnicos de identidade e qualidade ou demais legislações específicas.

Art. 566. Pescado salgado é o produto obtido pelo tratamento do pescado através das salgas úmida, seca ou mista, considerando-se ainda:

I - além das características sensoriais próprias, os produtos obtidos a partir de espécies de peixes consideradas gordas, que contém na carne mais de 2% de gordura ou óleo, não devem conter mais de 50% (cinquenta por cento) de umidade, tolerando-se até 55% (cinquenta e cinco por cento) de umidade nos produtos de espécies consideradas magras;

II - no preparo de pescado salgado, pode ser permitido o tratamento por mistura de sal ou salmoura, contendo açúcar, condimentos e aditivos, a juízo do Serviço de Inspeção Municipal - SIM;

III - o pescado salgado quando envasado em salmoura é designado "pescado em salmoura", não sendo aplicados os parâmetros definidos no inciso "I".

Art. 567. Pescado salgado-seco é o produto obtido pela dessecação apropriada do pescado tratado previamente pelo sal (cloreto de sódio), com ou sem aditivos.

Parágrafo único. Os produtos obtidos a partir de peixes de espécies consideradas gordas, que contém na carne mais de 2% de gordura ou óleo, não devem conter mais de 40% (quarenta por cento) de umidade, tolerando-se até 45% (quarenta e cinco por cento) nos produtos das espécies consideradas magras e não se tolerando mais de 25% (vinte e cinco por cento) de resíduo mineral fixo.

Art. 568. Pescado prensado é o produto obtido pela prensagem do pescado, tecnicamente curado pelo sal (cloreto de sódio).

Parágrafo único. Além das características sensoriais próprias, o peixe prensado não deve conter mais de 45% (qua-

renta e cinco por cento) de umidade e 8% (oito por cento) de gordura.

Art. 569. Pescado defumado é o produto obtido pela defumação do pescado, submetido previamente ao tratamento pelo sal (cloreto de sódio), com ou sem aditivos.

Parágrafo único. A defumação deve ser feita em estufas apropriadas à finalidade e realizada pela queima de madeiras não resinosas, secas e duras ou processos similares, desde que previamente aprovados pelo Serviço de Inspeção Municipal - SIM, com base científica reconhecida.

Art. 570. Os produtos secos ou desidratados de pescado compreendem os seguintes tipos:

I - pescado seco ou desidratado por processo natural;

II - pescado seco ou desidratado por processo artificial;

Parágrafo único. Devem ser atendidos os Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade ou demais legislações específicas.

Art. 571. Pescado seco ou desidratado por processo natural é o produto obtido pela dessecação apropriada do pescado, com ou sem aditivos, objetivando um produto estável a temperatura ambiente.

Art. 572. Pescado seco ou desidratado por processo artificial é o produto obtido pela dessecação profunda do pescado, em equipamento adequado, com ou sem aditivos.

Art. 573. 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 outras alterações, a critério do Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 574. O prazo mínimo de salga do pescado será estabelecido em Regulamento Técnico de identidade e qualidade ou demais legislações específicas.

Parágrafo único. É proibido o emprego de salmouras turvas, sujas, alcalinas, com odor amoniacal, fermentadas ou inadequadas por qualquer outra razão.

Art. 575. Os produtos e derivados de pescado comestíveis devem ser considerados alterados e impróprios para consumo, quando apresentarem uma ou mais das características abaixo:

I - a superfície se apresentar úmida, pegajosa, exsudativa;

II - à palpação se verifiquem partes ou áreas flácidas ou com consistência anormal;

III - sinais de decomposição avançada;

IV - coloração ou manchas imprópri-

as;

V - o envoltório dos embutidos estiver perfurado por parasitos que atingiram também a massa;

VI - odor e sabor estranhos, anormais;

VII - resultados das análises físicas, químicas, microbiológicas, parasitológicas, de resíduos ou de contaminantes, em desacordo com a legislação vigente.

Parágrafo único. Podem ser também considerados impróprios para consumo, quando divergirem do exigido neste Regulamento para os produtos cárneos, naquilo que lhes for aplicável, ou nos Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade ou nas demais legislações específicas.

Art. 576. Os produtos e derivados comestíveis de pescado são considerados fraudados (alterados, adulterados, ou falsificados) quando:

I - forem elaborados com pescado diferente da espécie declarada no rótulo;

II - contiverem substâncias estranhas à sua composição;

III - suas composições apresentarem formulações diferentes das permitidas pela legislação vigente;

IV - houver adição de água ou outras substâncias com o intuito de aumentar o volume e o peso do produto;

V - forem utilizadas denominações diferentes das previstas nesse Regulamento, Regulamentos técnicos de identidade e qualidade ou em fórmulas aprovadas;

VI - forem utilizados procedimentos técnicos inadequados que alterem as características sensoriais, podendo atingir os componentes do alimento, comprometendo seu valor nutritivo e até mesmo sua qualidade sanitária.

Art. 577. Na elaboração de produtos e derivados comestíveis de pescado devem ser seguidas, naquilo que lhes for aplicável, as exigências previstas neste Regulamento para os Produtos Cárneos e demais legislações específicas.

## CAPÍTULO II PRODUTOS NÃO COMESTÍVEIS DE PESCADO

Art. 578. Produtos não comestíveis de pescado são obtidos por todo pescado ou qualquer resíduo deste, devidamente elaborado, que se enquadre nas denominações e especificações deste Regulamento.

Parágrafo único. Os resíduos resultantes da manipulação e elaboração de pescado, bem como o pescado condenado, considerando os riscos de sua utilização devem ser destinados preferencialmente ao preparo de produtos não comestíveis.

Art. 579. São considerados produtos não comestíveis de pescado, os seguintes:

- I - farinha de pescado;
- II - óleo de pescado;
- III - cola de pescado;
- IV - adubo de pescado;

V - solúvel de pescado;

VI - pescado para isca.

§ 1º Farinha de pescado, seguido das designações que couberem, de acordo com a espécie utilizada, é o produto não comestível obtido pela cocção de pescado, ou de seus resíduos, mediante o emprego de vapor, convenientemente prensado, dessecado, triturado, embalado e identificado.

§ 2º A classificação e a composição de diferentes tipos de farinha de pescado deverão atender ao Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade ou demais legislações pertinentes.

§ 3º Óleo de pescado seguido das designações que couberem, de acordo com a espécie utilizada, é o produto não comestível, líquido, obtido pelo tratamento de matérias-primas pela cocção tecnicamente realizada, separado por decantação ou centrifugação e filtração.

§ 4º A classificação e a composição de diferentes tipos de óleos de pescado deverão atender ao Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade ou demais legislações específicas.

§ 5º Cola de pescado seguido das designações que couberem, de acordo com a espécie utilizada, é o produto não comestível obtido pelo tratamento de matérias-primas ricas em substâncias colágenas (cabeça, pele, esqueleto, bexiga natatória, etc.) pela cocção tecnicamente realizada, e a seguir, convenientemente concentrada.

§ 6º Adubo de pescado é o produto não comestível que não atenda às especificações fixadas para farinha de pescado, e todo e qualquer produto não comestível que possa ser utilizado como fertilizante.

§ 7º Solúvel de pescado é o produto não comestível obtido pela evaporação e concentração, em equipamento adequado, da parte líquida resultante do processo de fabricação de farinha, após separação do óleo e ainda:

§ 8º É permitido o aproveitamento do produto mencionado no parágrafo anterior como matéria-prima a ser incorporada à farinha de pescado ou para outros fins industriais.

§ 9º Pescado para isca é o produto não comestível obtido do pescado inteiro, de suas partes e resíduos, seguidos da designação do método de conservação.

§ 10. Devem ser atendidos os Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade ou demais legislações específicas.

Art. 580. A Inspeção do pescado e de seus derivados está sujeita aos demais dispositivos deste Regulamento, naquilo que lhe for aplicável.

Art. 581. A rotulagem dos produtos não comestíveis deve atender o que determina o presente Regulamento e demais legislações específicas.

## TÍTULO XVII PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE OVOS E OVOPRODOTOS

Art. 582. Entende-se por "Ovoprodutos" os produtos que foram obtidos a partir do ovo, dos seus diferentes componentes ou suas misturas, após eliminação da casca e das membranas;

Parágrafo único. Os ovoprodutos podem ser parcialmente completados por outros ingredientes, aditivos ou ambos; podem ser líquidos, concentrados, secos, cristalizados, congelados, ultracongelados, coagulados ou outras formas de apresentação aprovadas pelo Ministério da Agricultura.

Art. 583. Os ingredientes e aditivos utilizados em produtos derivados de ovos deverão estar registrados pelo órgão competente.

Art. 584. A Fábrica de ovoprodutos deve ter à disposição laboratório apropriado para realizar as análises de rotina, exames das matérias-primas e dos ovoprodutos.

Art. 585. Os padrões específicos dos ovoprodutos serão estabelecidos através de Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade (RTIQ).

Art. 586. Depois de partidos os ovos, todos os componentes do ovoproduto devem ser submetidos imediatamente a um tratamento conforme disposto neste Regulamento.

Parágrafo único. Se o tratamento não for aplicado imediatamente após os ovos terem sido partidos, o conteúdo dos ovos deve ser armazenado em condições de higiene satisfatórias e conservado por congelamento numa temperatura não superior a -12°C ou por resfriamento a uma temperatura não superior a 4°C. Neste último caso não deve ultrapassar 48 horas até sua utilização.

### CAPÍTULO I ENTREPOSTO DE OVOS

Art. 587. O estabelecimento deverá atender as condições básicas do regulamento técnico de Identidade e qualidade, destinadas ao recebimento, e distribuição de ovos *in natura*.

Art. 588. Todos os estabelecimentos de ovos com registro no SIP/POA somente poderão receber ovos provenientes de granjas cadastradas na Defesa Sanitária Animal (DSA) da Secretaria da Agricultura, e estes estabelecimentos devem apresentar sempre que solicitado a documentação comprobatória da origem dos ovos.

Art. 589. Os ovos destinados ao consumo humano e vendidos no comércio atacadista ou varejista devem estar devidamente acondicionados e embalados adequadamente, bem como claramente identificada a sua origem através de rótulo, etiqueta, etc., isto é válido também para os ovos acondicionados em bandejas de 2,5 (duas e meia) dúzias e ovos.

Art. 590. Os ovos deverão ser provenientes de granjas sob controle veterinário

oficial.

§ 1º Será instalada em sala ou área coberta, devidamente protegida dos ventos predominantes e da incidência direta dos raios solares.

§ 2º A critério da Inspeção, esta seção poderá ser parcial ou totalmente fechada, atendendo as condições climáticas regionais, desde que não haja prejuízo para ventilação e iluminação.

§ 3º O local de recepção deve ter a capacidade adequada à quantidade de ovos recebidos e depositados. Recomenda-se 13 caixas de 30 dúzias por m<sup>3</sup>.

§ 4º A área de recepção deverá apresentar-se livre de lixo, detritos e de outros materiais e condições que possam constituir-se em fonte de odores ou local propício para abrigar insetos, roedores ou quaisquer outros animais.

§ 5º A área de recepção deverá ser projetada de tal forma que assegure condições de trabalho adequadas do ponto de vista higiênico e tecnológico.

§ 6º Deverá ser previsto um local ou compartilhamento adequado para coleta e armazenamento de cascas, lixo e outros detritos.

§ 7º Recipientes ou similares em que serão recebidos os ovos em casca nos entrepostos devem ser isentos de odores e materiais que possam contaminar ou adulterar os ovos.

Art. 591. As instalações frigoríficas devem ter a sua capacidade compatível com ovos recebidos e depositados.

Art. 592. A localização das instalações frigoríficas deve ser em posição estratégica à(s) expedição.

Art. 593. Paredes de fácil higienização, resistentes aos impactos e/ou protegidas parcialmente a amortecer os impactos sobre as mesmas;

Art. 594. Sistema de iluminação do tipo "luz fria", com protetores à prova de estilhaçamento;

Art. 595. As instalações frigoríficas deverão possuir termômetros para registro das temperaturas alcançadas, com leitura para o exterior.

Art. 596. Na armazenagem de ovos em casca recomenda-se, para curtos períodos (máximo de 30 dias), a utilização de temperaturas entre 4º a 12°C, com controle de umidade relativa do ar.

Art. 597. Recomenda-se evitar oscilações de temperaturas na câmara frigorífica, visto que as mesmas provocam perda de peso nos ovos, além de facilitar a penetração microbiana através da casca. As oscilações não devem ultrapassar 0,5°C, em armazenagem sob baixas temperaturas (em torno de 0°C).

Art. 598. Na armazenagem de ovos em casca para períodos longos, recomenda-se a utilização de temperaturas em torno de 0°C, sem, no entanto atingir o ponto de congelamento, e com umidade re-

lativa do ar entre 70% a 80%.

Art. 599. Para armazenagem de ovos em casca, os mesmos devem ser acondicionados com a ponta menor para baixo.

Art. 600. Não se permite estocagem simultânea de ovos com produtos que apresentem fortes odores, com frutas cítricas, maçã, cebola, etc., visto que o ovo absorve facilmente os odores do ambiente.

Art. 601. Os ovos em casca, se destinados à comercialização "in natura" quando submetidos a temperaturas baixas (em torno de 0°C), ao serem retirados da câmara frigorífica devem ser aquecidos até uma temperatura que evite a condensação de água sobre as cascas, sob as condições atmosféricas da região.

Art. 602. É a área destinada à saída de ovos das câmaras frigoríficas e/ou locais de armazenagem apropriados, podendo ser dispensada quando a localização da antecâmara permitir o acesso ao transporte.

Art. 603. Recomenda-se que essa área seja também dimensionada para pesagem, quando for o caso, e acesso ao transporte, não sendo aí permitido o acúmulo de produtos.

Art. 604. Deve possuir cobertura de proteção para os veículos transportadores, na área de embarque.

Art. 605. O ovo, devidamente acondicionados, conforme tipo e natureza de cada um deverão ser transportados em veículos comuns, isotérmicos ou frigoríficos, conforme a tecnologia específica que o produto exija.

Art. 606. No transporte, os ovos devem estar embalados de maneira apropriada e protegidos os produtos de contaminações e deformações.

Art. 607. Com referência ao trânsito de ovos deve ser cumprida a Circular nº 127/DICAR de 20.09.88 que disciplina a forma e modelo do Certificado Sanitário a ser utilizado (cópia anexa).

## TÍTULO XVIII PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE PRODUTOS DAS ABELHAS E DERIVADOS

### CAPÍTULO I PRODUTOS DAS ABELHAS

Art. 608. Produto das abelhas é aquele elaborado pelas abelhas, sem qualquer estímulo de alimentação artificial, extraído das colméias e obtido mediante processamento adequado.

§ 1º São produtos das abelhas: o mel, o pólen apícola, a geléia real, a geléia real liofilizada, a própolis, o extrato de própolis, a cera de abelhas e a apitoxina; o mel, o pólen e a própolis de abelhas sem ferrão (indígenas ou nativas).

§ 2º Todos os produtos das abelhas devem atender o Regulamento Técnico Específico.

Art. 609. Mel é 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 as partes vivas de plantas, que as abelhas recolhem, transformam, combinam com substâncias específicas próprias, armazenam e deixam maturar nos favos da colméia.

Art. 610. O mel que se apresentar fora das especificações para o índice de diástase e de hidroximetilfurfural, que esteja ácido ou em início de fermentação, que indique alteração em aspectos sensoriais que não o desclassifique para o emprego em produtos alimentícios, pode ser destinado para uso industrial, devendo ser denominado Mel para Uso Industrial, respeitando-se os seguintes parâmetros:

- I – hidroximetilfurfural:
  - a) máximo de 80mg/kg (oitenta miligramas por quilograma);
- II – acidez:
  - a) máximo de 80 miliequivalentes/kg (oitenta miliequivalentes por quilograma); e

- III – umidade:
  - a) máximo de 23% (vinte e três por cento).

Parágrafo único. Na rotulagem de mel para uso industrial devem ser proibidas indicações que façam referência à origem floral ou vegetal.

Art. 611. Pólen Apícola é o resultado da aglutinação do pólen das flores, efetuada pelas abelhas operárias, mediante néctar e suas substâncias salivares, o qual é recolhido no ingresso da colméia.

§ 1º O pólen apícola pode se apresentar na forma desidratada, quando submetido a processo tecnologicamente adequado de desidratação.

§ 2º Na rotulagem do pólen apícola deve constar a informação sobre sua conservação sob refrigeração e na do pólen apícola desidratado, sobre sua conservação em local seco e arejado.

Art. 612. Geléia Real é o produto da secreção do sistema glandular cefálico (glândulas hipofaríngeas e mandibulares) das abelhas operárias, colhida até 72 (setenta e duas) horas.

Parágrafo único. Na rotulagem de geléia real devem constar informações sobre condições de conservação, transporte e comercialização, com a seguinte advertência principal de que:

- I - o produto “Deve ser mantido ao abrigo da luz e congelado a uma temperatura entre -16°C (dezesesseis graus Celsius negativos) a -5°C (cinco graus Celsius negativos)”.

Art. 613. Geléia Real Liofilizada é o produto da secreção do sistema glandular cefálico (glândulas hipofaríngeas e mandibulares) das abelhas operárias, co-

lhida até 72 h (setenta e duas horas), que sofreu uma desidratação pelo processo de liofilização.

Parágrafo único. Na rotulagem de geléia real liofilizada deve constar informação sobre sua conservação em local seco e ao abrigo da luz.

Art. 614. Própolis é o produto oriundo de substâncias resinosas, gomosas e balsâmicas, colhidas pelas abelhas, de brotos, flores e exsudatos de plantas, nas quais as abelhas acrescentam secreções salivares, cera e pólen para a elaboração final do produto.

Parágrafo único. Na rotulagem da própolis deve constar a informação sobre sua conservação sob refrigeração e para fazer referência à sua cor, deve ser comprovada a origem botânica;

Art. 615. Extrato de Própolis é o produto proveniente da extração dos componentes solúveis da própolis em álcool neutro grau alimentício, por processo tecnológico adequado.

Parágrafo único. Na rotulagem do extrato de própolis deve conter a seguinte informação adicional:

- I - Extrato Seco:
  - a) “Mínimo de...%”.

Art. 616. Mel de Abelhas Sem Ferrão é o produto alimentício produzido por abelhas sem ferrão 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, armazenam e deixam maturar nos potes da colméia.

§ 1º Não é permitida a mistura de mel com mel de abelhas sem ferrão.

§ 2º Na rotulagem do mel de abelhas sem ferrão pode constar, além da denominação de venda, a indicação da espécie da qual é procedente, desde que comprovada a rastreabilidade.

Art. 617. Pólen de Abelhas sem Ferrão é o resultado da aglutinação do pólen das flores, efetuada pelas abelhas sem ferrão, mediante néctar e suas substâncias salivares, o qual é recolhido dos potes da colméia.

§ 1º Não é permitida a mistura de pólen apícola com pólen de abelhas sem ferrão.

§ 2º Na rotulagem do pólen de abelhas sem ferrão deve constar a informação sobre sua conservação sob refrigeração.

Art. 618. Própolis de Abelhas sem ferrão é o produto oriundo de substâncias resinosas, gomosas e balsâmicas, colhidas pelas abelhas sem ferrão, de brotos, flores e exsudatos de plantas, nas quais as abelhas acrescentam secreções salivares, cera e pólen para a elaboração final do produto.

§ 1º Não será permitida a mistura de própolis com própolis de abelhas sem

ferrão.

§ 2º Na rotulagem da própolis de abelhas sem ferrão deve constar a informação sobre sua conservação sob refrigeração.

Art. 619. Na rotulagem do mel e do mel de abelhas sem ferrão deve constar a informação que estes produtos não podem ser consumidos por crianças menores de 1 (um) ano de idade, devido à possível presença de esporos de *Clostridium botulinum*.

Parágrafo único. Estão isentas as empresas que comprovem o controle efetivo da ausência desses esporos naqueles produtos.

Art. 620. Nos produtos de origem animal, à exceção dos produtos das abelhas, que apresentem em sua formulação o mel como ingrediente, deve constar na rotulagem o seu percentual utilizado.

Art. 621. Na rotulagem dos produtos das abelhas e derivados, com exceção da cera de abelhas e da própolis, acondicionados em embalagens de peso igual ou superior a 3 kg (três quilogramas), deve constar, obrigatoriamente, a expressão “Proibida à venda fracionada”.

Parágrafo único. No caso da geléia real, do pólen apícola, do pólen e da própolis das abelhas sem ferrão, essa expressão aplica-se em embalagens com peso igual ou superior a 1 kg (um quilograma).

## CAPÍTULO II PRODUTOS NÃO COMESTÍVEIS DAS ABELHAS

Art. 622. Produto não comestível das abelhas é aquele elaborado pelas abelhas, extraído das colméias ou das abelhas, obtido mediante processamento adequado e não destinado à alimentação humana.

§ 1º São produtos não comestíveis das abelhas: a cera de abelhas e a apitoxina.

§ 2º Todos os produtos não comestíveis das abelhas devem atender o Regulamento Técnico específico.

Art. 623. Cera de Abelhas é o produto de consistência plástica, de cor amarelada, muito fusível, secretado pelas abelhas para formação dos favos nas colméias.

Parágrafo único. Na rotulagem da cera de abelhas deve constar a expressão “Produto Não Comestível” em caracteres destacados.

Art. 624. Apitoxina é o produto de secreção das glândulas abdominais (glândulas do veneno) das abelhas operárias e armazenada no interior da bolsa de veneno.

Parágrafo único. Na rotulagem deve constar a seguinte expressão:

- I - “matéria-prima destinada exclusivamente para fins opoterápicos”;
- II - os caracteres da expressão mencionada no inciso anterior devem estar

destacados.

## CAPÍTULO III DERIVADOS DOS PRODUTOS DAS ABELHAS

Art. 625. Derivados de produtos das abelhas são aqueles elaborados com produtos das abelhas adicionados ou não de outros ingredientes permitidos.

Parágrafo único. São classificados em:

- I - composto de Produtos das Abelhas Sem Adição e;
- II - composto de Produtos das Abelhas Com Adição.

Art. 626. Composto de Produtos das Abelhas Sem Adição é a mistura de um ou mais produtos das abelhas combinados entre si, os quais devem corresponder a 100% (cem por cento) do produto final.

Parágrafo único. A nomenclatura e demais especificações de composto de produtos das abelhas com adição deve seguir o Regulamento Técnico específico.

Art. 627. Composto de Produtos das Abelhas Com Adição é a mistura de um ou mais produtos das abelhas, combinados entre si, os quais devem constituir pelo menos 51% (cinquenta e um por cento) do produto final massa/massa (m/m), adicionado de ingredientes alimentícios e/ou substâncias aromatizantes permitidos.

§ 1º O composto de produtos das abelhas com adição não pode apresentar-se sob forma farmacêutica ou possuir propriedades medicinais ou terapêuticas.

§ 2º Não deve ser permitido o emprego de açúcares ou soluções açucaradas como veículo de ingredientes de qualquer natureza na formulação dos compostos das abelhas com adição.

§ 3º A nomenclatura e demais especificações de composto de produtos das abelhas com adição deve seguir o Regulamento Técnico Específico.

## TÍTULO XIX DO CARIMBO DE INSPEÇÃO E SEU USO

Art. 628. Os carimbos do Serviço de Inspeção Municipal representam a marca oficial usada exclusivamente nos estabelecimentos cadastrados na Secretaria Municipal de Agricultura, Pecuária, Abastecimento e Agronegócios, e a garantia de que o produto provém de estabelecimentos fiscalizados pela autoridade competente e o seu uso atenderá às seguintes especificações:

- I - o número do registro do Estabelecimento, as iniciais S.I.M, e a palavra “INSPECIONADO” tendo na parte superior a palavra “ARAGUARI/MG”, representam os elementos básicos que identificam a autenticidade do “Carimbo Oficial da Inspeção Municipal”;

- II - as iniciais S.I.M - traduzem “SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL”;

- III - o Carimbo Oficial da Inspeção Municipal é representado pelos modelos

do ANEXO VI.

### **CAPÍTULO I DO TRANSPORTE E TRÂNSITO**

Art. 629. As matérias-primas e os produtos acabados deverão ser transportados em condições tais que impeçam a contaminação e/ou proliferação de microrganismos e protejam contra a alteração do produto e danos aos recipientes ou embalagens.

§ 1º Os produtos de origem animal oriundos de estabelecimento com inspeção permanente, quando em trânsito, devem estar obrigatoriamente acompanhados do "Certificado de Inspeção Sanitária", visado pelo Médico Veterinário responsável pela inspeção do mesmo, excluído o leite a granel.

§ 2º Os produtos de origem animal oriundos de estabelecimentos com inspeção periódica, quando em trânsito, devem estar obrigatoriamente acompanhadas da "Guia de Trânsito", visada pelo responsável técnico ou pelo proprietário da empresa.

§ 3º Os veículos de transporte pertencente à empresa alimentícia ou por esta contratada deverão estar autorizados pelo órgão competente, observando-se que:

I - os veículos de transportes deverão realizar as operações de carga e descarga fora dos locais de elaboração dos alimentos, devendo ser evitada a contaminação destes, e do ar, pelos gases de combustão;

II - os veículos destinados ao transporte de alimentos resfriados ou congelados deverão dispor de meios que permitam verificar a umidade, quando necessário, e a temperatura que deve ser mantida dentro dos níveis de segurança, através de termômetro com visor externo de marcação de temperatura ou equipamento similar;

III - juntamente com os produtos de que trata este artigo, destinados ao consumo humano, não podem ser transportados produtos ou mercadorias de outra natureza;

IV - para o transporte, tais produtos devem estar acondicionados higienicamente em recipientes adequados, independente de sua embalagem, individual ou coletiva;

V - deverá ser previsto um local para a higienização dos veículos utilizados no transporte de produtos, provido de água limpa em abundância, preferencialmente sob pressão, sistema de drenagem com calhas e ralos devidamente ligados à rede de esgoto;

VI - os veículos de transporte deverão possuir prévia inspeção da Vigilância Sanitária Municipal, bem como portar a Licença Sanitária e o Certificado de Inspeção Sanitária durante o transporte de alimentos e/ou produtos de origem animal.

### **TÍTULO XX DAS ANÁLISES LABORATORIAIS DOS PRODUTOS**

Art. 630. As análises previstas neste Regulamento serão executadas pelo la-

boratório oficial, credenciado ou habilitado pelo Serviço de Inspeção Municipal, atendendo determinação da autoridade sanitária competente.

Art. 631. É de responsabilidade exclusiva do estabelecimento produtor ou fabricante de produtos de origem animal a realização de análises laboratoriais constantes neste Regulamento.

Parágrafo único. As análises laboratoriais deverão ser realizadas por laboratório autorizado e de idoneidade comprovada, e compreenderão as análises de composição, físico-química, microscópica e microbiológica, quando couberem.

Art. 632. Os estabelecimentos industriais, que produzem ou elaboram alimentos ou produtos de origem animal, com ou sem adição de produtos vegetais, deverão realizar e apresentar ao SIM-ARAGUARI/MG, antes do início de sua comercialização, laudo de análise laboratorial atestando a inocuidade desses produtos, que deverão estar dentro do Padrão de Identidade e Qualidade (PIQ) de cada um deles.

Art. 633. Serão exigidas análises laboratoriais periódicas dos produtos industrializados, de acordo com o que determina o Regulamento de Inspeção Industrial de Produtos de Origem animal (RIISPOA), e sempre que solicitado pelo SIM-ARAGUARI/MG por suspeita de desconformidade e/ou em ocasiões que julgar necessário.

Art. 634. Os procedimentos para a coleta de amostras e execução de análise de produtos para a análise fiscal será efetuada pelo fiscal sanitário do SIM ou fiscal da VISA, e que por meios lavrará o Auto de Coleta de Amostra atendendo às exigências da lei municipal, estadual e federal vigente.

Art. 635. O procedimento da coleta e o número e a quantidade das amostras necessárias à realização dos exames e perícias se pautará nos métodos oficiais, informados pelo laboratório responsável pela execução da análise.

### **TÍTULO XXI DAS ANÁLISES PRÉVIAS**

Art. 636. Na análise prévia; a coleta, a remessa, pagamento da análise da amostra do produto (acondicionar em invólucro único e na quantidade estabelecida pelo laboratório) sujeito a registro, são de responsabilidade do próprio requerente e será encaminhada ao laboratório credenciado ou habilitado pelo Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 637. Na análise fiscal; a coleta, a remessa, pagamento da análise da amostra do produto (acondicionar em invólucro único e na quantidade estabelecida pelo laboratório), são de total responsabilidade do órgão fiscalizadora do município (SIM ou VISA) e encaminhada ao

laboratório credenciado ou habilitado pelo Serviço de Inspeção Municipal.

§ 1º Na análise prévia, da amostra do produto sujeito a registro, será precedida da comprovação do pagamento das custas referentes à análise.

§ 2º O detentor do produto registrado, objeto da análise fiscal, deverá informar também à autoridade sanitária competente, quando solicitado, os pontos de venda ou distribuição, para fins da coleta das amostras.

§ 3º Os procedimentos de coleta e execução de análises prévia, serão os mesmos adotados para a análise fiscal, excetuando-se a interdição cautelar e observado o parágrafo subsequente.

§ 4º Sendo desfavorável o resultado da primeira parte da amostra de análise fiscal, proceder-se-á imediatamente à interdição cautelar do lote ou partida do produto objeto da análise.

§ 5º A amostra representativa será dividida em três partes, tornadas individualmente invioláveis, devidamente acondicionadas e lacradas no ato da coleta, sendo uma delas entregue ao representante da empresa, seu responsável técnico ou ao detentor do produto como primeira contraprova e as duas outras encaminhadas ao Laboratório credenciado ou habilitado pelo Serviço de Inspeção Municipal, sendo que a primeira delas será utilizada na primeira etapa da análise fiscal e a outra mantida como segunda contraprova.

§ 6º Quando a quantidade, natureza ou alterabilidade do produto não admitir a realização de perícias de contraprova, a amostra será levado de imediato para o laboratório credenciado ou habilitado pelo Serviço de Inspeção Municipal, onde, na presença do seu detentor ou do representante ou perito da empresa será efetuada a análise fiscal.

§ 7º A ausência do detentor do produto ou do representante ou perito da empresa não impedirá a realização da análise fiscal nos termos do parágrafo anterior e não poderá ser alegada para impugnar o respectivo laudo.

§ 8º No caso de produto perecível sujeito à análise fiscal, deverá ser concluída pelo laboratório, resguardando em todos os casos o prazo de validade da amostra quando este for especificado.

Art. 638. No caso de interdição cautelar, o produto deverá ser totalmente lacrado.

§ 1º O produto interditado cautelarmente deverá ser acondicionado e mantido em condições que impeçam sua danificação ou deterioração e não poderá ser oferecido ao consumo, desviado, alterado ou substituído, no todo ou em parte, sob pena de responsabilização administrativa, civil e criminal do depositário.

§ 2º Quando houver indícios flagrantes de risco para a saúde pública, a interdição cautelar do produto sujeito à análise fiscal será acompanhada da suspensão preventiva de sua venda, distribuição, transporte ou produção, em caráter preventivo, pelo tempo necessário à realiza-

ção das análises e de quaisquer outras providências necessárias.

Art. 639. Concluída cada etapa da análise fiscal, o laboratório credenciado ou habilitado pelo Serviço de Inspeção Municipal remeterá, no mínimo, em 03 (três) vias, cópia do laudo respectivo, à autoridade sanitária competente que procederá conforme a conclusão do mesmo.

§ 1º A autoridade sanitária dará ciência do resultado da análise ao produtor, ao detentor ou responsável legal pelo produto, sempre e obrigatoriamente, mesmo quando não caracterizada infração.

§ 2º Se o laudo da análise revelar conformidade do produto, este será imediatamente desinterditado.

§ 3º O detentor do produto não conforme ou reprovado terá cinco (5) dias, contados da notificação, para contestar o resultado da análise fiscal, requerendo perícia de contraprova, perito indicado pelo infrator.

§ 4º Decorrido o prazo de que trata o parágrafo anterior, sem apresentação da perícia de contraprova ao resultado da análise, o laudo da análise fiscal será considerado definitivo.

Art. 640. A primeira perícia de contraprova será efetuada sobre a amostra em poder do produtor, detentor ou responsável pelo produto, no laboratório credenciado ou habilitado pelo Serviço de Inspeção Municipal que tenha realizado a análise fiscal, na presença de peritos do laboratório e do perito indicado pelo infrator, em data e horário fixados pelo respectivo laboratório.

§ 1º A perícia de contraprova não será realizada se houver indício de alteração ou violação da amostra, hipótese em que prevalecerá, para todos os efeitos, o laudo condenatório da análise fiscal.

§ 2º O não comparecimento do perito indicado pela parte interessada, no dia e hora fixados, acarretará o encerramento automático da perícia e os efeitos a que se refere o parágrafo anterior.

Art. 641. Não caberá recurso na hipótese de condenação definitiva, em razão de laudo laboratorial condenatório confirmado em perícia de contraprova.

Parágrafo único. A autoridade sanitária de posse do laudo laboratorial condenatório definitivo, independente da etapa da análise fiscal na qual se originou, deverá aplicar as medidas legais e regulamentares pertinentes.

Art. 642. A coleta de amostra para análise fiscal será dispensada quando o produto for considerado, pelo fiscal sanitário, alterado ou deteriorado por análise de seus caracteres organolépticos, devendo ser apreendido e inutilizado, sem prejuízo das demais penalidades cabíveis.

Parágrafo único. A coleta de amostra para análise fiscal pode ser dispensada quando for constatada, pelo fiscal sanitário, falha ou irregularidade na cadeia da produção ao consumo, salvo nos casos de DTA - Doenças Transmitidas por Alimentos ou quaisquer outros agravos

à saúde considerados graves nos quais seja imperioso o rastreamento de microrganismos patogênicos ou toxinas.

**TÍTULO XXII  
DA INFORMAÇÃO AO PÚBLICO E DA ROTULAGEM**

Art. 643. Todos os estabelecimentos comerciais que ofereçam produtos de origem animal diretamente ao consumidor deverão manter afixado, em local visível ao público, o Certificado de Inspeção Sanitária, quando for o caso, e os dados da empresa de origem (abatedouro ou distribuidor).

Art. 644. Todos os alimentos e produtos de origem animal entregues ao comércio ou ao consumidor devem estar identificados por meio de rótulos.

§ 1º Fica a critério do SIM-ARAGUARI/MG permitir para certos produtos o emprego de rótulo sob a forma de etiquetas ou para uso exclusivo da inspeção.

§ 2º Fica a critério do SIM/POA permitir o uso exclusivo do carimbo da inspeção para identificação de carcaças bovinas, suínas e bovinas.

Art. 645. Considera-se rótulo, para efeito do artigo 47, qualquer identificação impressa tipografada ou gravada a fogo sobre a matéria-prima ou embalagem.

Art. 646. O rótulo para produtos de origem animal deve conter as seguintes informações:

- I - denominação ou nome de venda do produto de origem animal;
- II - o nome do produto de origem animal deve ser indicado no painel principal do rótulo em caracteres destacados, uniformes em corpo e cor, sem intercalação de desenhos e outros dizeres;
- III - o tamanho da letra utilizada deve ser proporcional ao tamanho utilizado para a indicação da marca comercial ou logotipo caso existam;
- IV - a lista de ingredientes deve ser indicada no rótulo em ordem decrescente de quantidade, sendo os aditivos citados com função e nome e número de INS;
- V - os conteúdos líquidos devem ser indicados no painel principal do rótulo de acordo com o Regulamento Técnico Específico;
- VI - identificação da origem;
- VII - nome ou razão social e endereço do estabelecimento, telefone de contato;
- VIII - Responsável Técnico;
- IX - carimbo oficial da Inspeção Municipal;
- X - categoria a que pertence o estabelecimento, de acordo com a classificação oficial, obtida no ato do registro no Serviço de Inspeção Municipal - SIM;
- XI - CNPJ; na falta deste, respectivo CPF ou Inscrição de Produtor Rural (IPR);
- XII - conservação do produto;
- XIII - marca comercial do produto;
- XIV - identificação do lote;
- XV - data de fabricação;

- XVI - prazo de validade;
- XVII - composição do produto (Informação nutricional);
- XVIII - indicação da expressão:
  - a) número do Registro no Serviço de Inspeção Municipal de Alimentos e Produtos de Origem animal, SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL - SIM sob nº \_\_\_\_/\_\_\_\_;

XVII - instruções sobre o preparo e uso do produto de origem animal comestível ou alimento, quando necessário;

XVIII - número do Registro no Serviço de Inspeção Municipal de Alimentos e Produtos de Origem animal.

Art. 647. As embalagens e películas destinadas a produtos de origem animal devem ser aprovadas pelo SIM-ARAGUARI/MG.

Art. 648. É proibida a reutilização de embalagens.

Art. 649. A autoridade de Saúde Pública em função da Vigilância Sanitária de alimentos, nos estabelecimentos de consumo, deverá comunicar ao SIM-ARAGUARI/MG os resultados das análises de rotina ou fiscal, bem como os fiscais que as realizaram, e se dos mesmos resultaram apreensão ou condenação dos produtos, subprodutos ou matérias-primas de origem animal.

Art. 650. Os produtos de origem animal de estabelecimento com inspeção permanente quando em trânsito, devem estar obrigatoriamente acompanhados do "Certificado Sanitário" visado pelo médico veterinário responsável pela inspeção do mesmo.

Art. 651. O transporte de produtos de origem animal deverá ser feito em veículo apropriado, tanto ao tipo de produto a ser transportado quanto a sua perfeita conservação.

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

§ 2º Para o transporte, tais produtos devem estar acondicionados higienicamente em recipientes adequados, independente de sua embalagem (individual ou coletiva).

**TÍTULO XXIII  
DAS INFRAÇÕES E PENALIDADES**

Art. 652. A infração das normas estabelecidas neste regulamento acarretará ao infrator, sem prejuízo da responsabilidade penal e civil cabíveis, isolada ou cumulativamente, as seguintes sanções:

- I - advertência;
- II - multa;
- III - apreensão ou condenação do produto; recall dos produtos no varejo;
- IV - suspensão de inspeção ou interdição do estabelecimento (permanente ou temporária);

V - cancelamento do Registro;

VI - e ainda as seguintes penalidades:

- a) advertência, quando o infrator for primário ou não tenha agido de má-fé;
- b) multa de 20% (vinte por cento) do valor do produto considerado irregular no caso de produtores artesanais reincidentes;
- c) multa de 50% (cinquenta por cento) do valor do produto irregular em caso de produtores não artesanais ou com estabelecimentos já autuados anteriormente;
- d) apreensão ou condenação das matérias-primas, subprodutos e derivados de origem animal, destinados ou não ao consumo humano, que poderão ser inutilizados ou ter aproveitamento condicional, a juízo da autoridade competente, nos termos da legislação específica;
- e) cassação do registro ou da licença, suspensão, impedimento ou interdição temporária ou definitiva do estabelecimento.

§ 1º O Auto de Infração, documento gerador do Processo Administrativo, deverá descrever detalhadamente a natureza da infração, identificar o ramo de atividades do estabelecimento, o dispositivo legal violado e a respectiva localização, bem como identificar o responsável legal pelo estabelecimento ou pelo cometimento da infração administrativa.

§ 2º Uma vez notificado o infrator quanto ao auto de infração lavrado, terá ele o prazo de 30 (trinta) dias para impugná-lo perante o Diretor do Serviço de Inspeção Municipal.

§ 3º Da decisão que julgar a impugnação do Auto de Infração e decidir quanto à aplicação de penalidade, caberá recurso em 48 (quarenta e oito) horas, ao Secretário de Agricultura, Pecuária, Abastecimento e Agronegócios para análise e deliberação em até 72 (setenta e duas) horas, nos termos do § 3º, do art. 18, da Lei Complementar nº 072, de 28 de abril de 2011.

§ 4º Da decisão que julgar o Recurso de que trata o parágrafo anterior, caberá recurso inominado ao Prefeito Municipal, em última instância administrativa, no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas.

§ 5º Antes de proferir a decisão no Recurso Inominado de que trata o parágrafo anterior, poderá o Chefe do Poder Executivo submeter o Processo Administrativo para análise da Procuradoria Geral do Município para a elaboração de parecer sobre o objeto da matéria devolvia ao seu conhecimento.

Art. 653. A pena de advertência será aplicada ao infrator primário que:

- I - desobedecer a quaisquer das exigências higiênico-sanitárias;
- II - permitir a permanência em trabalho, de pessoas que não possuam carteira de saúde ou documento equivalente expedido pela autoridade competente de Saúde Pública;
- III - acondicionar ou embalar produtos em recipientes não permitidos;

IV - não colocar em destaque o número do cadastro fornecido pelo SIM, nos rótulos ou em produtos;

V - não exibir data de fabricação e prazo de validade legível;

VI - embaraçar ou burlar a ação dos servidores do SIM no exercício das suas funções;

VII - deixar de apresentar a planilha de rastreabilidade da comercialização do Queijo Artesanal.

Art. 654. Para efeito de apreensão e destruição prevista, consideram-se impróprios para consumo os produtos:

- I - que se apresentem danificados por umidade ou fermentação, rançosos, mo-fados ou bolorentos, contendo sujidades ou que demonstrem pouco cuidado na manipulação, elaboração, preparo, conservação, acondicionamento ou transporte;
- II - que forem adulterados, fraudados ou falsificados;
- III - que contiverem substâncias tóxicas ou nocivas à saúde;
- IV - que não estiverem de acordo com o previsto no presente Regulamento.

Art. 655. Serão considerados motivos para cancelamento do cadastro:

- I - reincidência de advertência;
- II - não conformidade com os padrões físico-químicos ou microbiológicos, detectada por ocasião das auditorias de manutenção ou monitoramento;
- III - as adulterações, fraudes ou falsificações.

Art. 656. São consideradas ainda adulterações, fraudes ou falsificações, além das condições previstas neste Regulamento, as seguintes hipóteses:

- I - ocorre adulteração quando:
  - a) os produtos tenham sido elaborados em condições que contrariem as especificações e determinações das legislações vigentes;
  - II - ocorre fraude quando:
    - a) houver supressão de um ou mais elementos e substituição por outros, visando ao aumento de volume ou de peso em detrimento de sua composição normal ou valor nutritivo;
    - b) as especificações, total ou parcial, não coincidam com o controle dentro das embalagens;
    - c) for constatada intenção dolosa em simular ou mascarar a data de fabricação.
  - III - ocorre falsificação, quando:
    - a) os produtos elaborados, preparados e expostos ao consumo com forma, caracteres e rotulagem que constituem processos especiais de privilégio ou exclusividade de outrem sem que seus legítimos proprietários tenham dado autorização;
    - b) forem usadas denominações diferentes das previstas neste Regulamento ou em fórmulas aprovadas.

Art. 657. A suspensão da inspeção, a interdição do estabelecimento ou a cassação de registro será aplicada quando a infração tiver sido provocada por negligência manifesta, reincidência culposa ou

dolosa e alguma das seguintes características:

I - cause risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária, ou embaraço à ação fiscalizadora;

II - consista na adulteração ou falsificação do produto;

III - seja acompanhada de desacato ou tentativa de suborno;

IV - resulte comprovada, por inspeção realizada por autoridade competente, a impossibilidade de o estabelecimento permanecer em atividade.

Art. 658. O não cumprimento da legislação municipal, estadual ou federal sobre Queijos tipo Artesanal implicará nas seguintes penalidades:

I - advertência por escrito quando o dano possa ser reparado;

II - apreensão e destruição dos produtos inadequados;

III - cancelamento do cadastro do produtor quando o dano for considerado irreparável.

Art. 659. O produtor poderá apresentar defesa ao SIM, no prazo de 20 (vinte) dias, contado da data da notificação.

Art. 660. Da decisão final será dada ciência ao produtor por escrito, através do Departamento do Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 661. Quando o dano for reparável, o produtor terá um prazo para adoção das medidas corretivas a ser fixado pelo SIM.

Art. 662. As penalidades a que se refere o presente Regulamento serão agravadas na reincidência, no mesmo ano civil, passando para a categoria de multas imediatamente superior a anterior e em caso algum isenta o infrator da inutilização do produto quando essa medida couber, nem tão pouco de ação criminal cabível, hipótese em que será oficiado o Ministério Público

Art. 663. O infrator uma vez multado terá 72 (setenta e duas) horas para efetuar o recolhimento de multas e exibir ao SIM-ARAGUARI/MG o respectivo comprovante de pagamento.

Parágrafo único. O não recolhimento da multa no prazo estipulado implicará a sua inscrição no cadastro da dívida ativa para posterior cobrança, por meio do competente executivo fiscal.

Art. 664. O Poder Executivo fará constar na proposta orçamentária anual da Secretaria Municipal de Agricultura, Pecuária, Abastecimento e Agronegócios como fonte de recursos financeiros necessários para o funcionamento do Serviço de Inspeção Municipal, além de outros, aqueles oriundos da arrecadação das multas aplicadas aos estabelecimentos que infringirem este Regulamento e a legislação correlata.

Art. 665. As penalidades referidas neste Regulamento serão aplicadas sem

prejuízo de outras que por Lei possam ser impostas por Autoridades de Saúde Pública ou de Defesa do Consumidor.

Art. 666. O Serviço de Inspeção Municipal instituirá os modelos de termos e autos necessários à execução do disposto neste Regulamento.

#### TÍTULO XXIV DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 667. Os estabelecimentos que na data da publicação deste Regulamento e atos complementares estiverem funcionando sem qualquer tipo de fiscalização legal, terão sua matéria-prima, produtos e subprodutos apreendidos, bem como interditadas suas instalações.

Art. 668. Os estabelecimentos aos quais eventualmente tenham sido concedida autorização de funcionamento, a título precário, através de Termo de Compromisso e Ajustamento de Condutas (TAC) antes da publicação do presente Regulamento, terão prazo de 180 (cento e oitenta) dias a partir de sua publicação para se adequar as exigências nele contidas, até que se faça nova inspeção, observando-se os princípios da ampla defesa e do contraditório.

Art. 669. Os médicos veterinários do SIM-ARAGUARI/MG, sempre que julgarem necessário, poderão requisitar força policial para o exercício de suas atribuições.

Art. 670. Na condenação definitiva de produto, substância ou outros de interesse da saúde pública, cuja alteração de qualquer natureza, adulteração ou falsificação não impliquem em torná-los impróprios para uso ou consumo humano ou animal, demonstrado por laudo técnico ou laboratorial, poderá a autoridade, ao proferir decisão, determinar sua distribuição a órgãos assistenciais ou congêneres, para consumo humano ou animal, preferencialmente oficiais.

Art. 671. Quando a autoridade municipal verificar que, além das penalidades por ela imposta, a falta cometida enseja a aplicação de outras de competência de outros órgãos do Município de Araguari, do Governo do Estado de Minas Gerais ou da União, encaminhará o caso, mediante ofício, ao respectivo órgão para as medidas cabíveis.

Art. 672. As normas da inspeção sanitária, industrial e tecnológica relacionadas às instalações, aos processos e procedimentos dos estabelecimentos de alimentos e produtos de origem animal, serão disciplinadas em normas técnicas específicas.

Art. 673. A autoridade municipal deverá adotar e fazer cumprir, mediante atos complementares, normas técnicas próprias, preceitos e recomendações emanadas de organismos nacionais e internacionais, relativamente à proteção da saúde tendo

em vista o consumo de alimentos e produtos de origem animal.

Art. 674. O Serviço de Inspeção Municipal de Alimentos e Produtos de Origem Animal SIM-ARAGUARI/MG divulgará todas as normas que forem expedidas, para conhecimento das autoridades, e fará os comunicados necessários aos órgãos envolvidos nas ações de que trata este Regulamento.

Art. 675. Sempre que possível, o SIM-ARAGUARI/MG facilitará aos seus técnicos a realização de estágios e cursos em laboratórios, estabelecimentos ou instituições de ensino, bem como incentivará a participação em eventos e a realização de cursos de aperfeiçoamento nas suas respectivas áreas de abrangência.

Art. 676. O SIM-ARAGUARI/MG promoverá a mais estreita cooperação com os órgãos congêneres, no sentido de se obter o máximo de eficiência e agilidade nos trabalhos de inspeção industrial e sanitária.

Art. 677. Revogadas as disposições em contrário, este Regulamento entra em vigor na data da sua publicação.

PREFEITURA MUNICIPAL DE ARAGUARI, Estado de Minas Gerais, em 27 de outubro de 2011.

**Marcos Coelho de Carvalho**  
Prefeito

**Levi de Almeida Siqueira**  
Secretário de Administração

**Natal Fernandes**  
Secretário de Agricultura, Pecuária, Abastecimento e Agronegócios

#### ANEXO I REQUERIMENTO

Ilustríssimo Senhor Secretário,

Eu \_\_\_\_\_

Nacionalidade \_\_\_\_\_

Profissão, \_\_\_\_\_

RG \_\_\_\_\_ expedido pela SSP \_\_\_\_\_

CPF/MF \_\_\_\_\_

Estado Civil \_\_\_\_\_

Residente e domiciliado à (rua/avenida/nº/bairro/Município) \_\_\_\_\_

CEP: \_\_\_\_\_

Cidade: \_\_\_\_\_

Estado: \_\_\_\_\_

Classificado como \_\_\_\_\_

Que irá elaborar o(s) produto (s) \_\_\_\_\_

Com a(s) marca(s) comercial (is) \_\_\_\_\_

Venho requerer a Vossa Senhoria o que se segue:

( ) Laudo de Inspeção do terreno;

( ) Aprovação de Projeto de construção;

( ) Aprovação de Projeto de reforma

e / ou ampliação;

( ) Registro de Estabelecimento;

( ) Registro de Funcionamento.

Araguari/MG, \_\_\_\_\_ de 2011.

Assinatura/carimbo  
Proprietário do Estabelecimento

Prefeitura Municipal Araguari/MG  
Secretaria de Agricultura, Pecuária e Abastecimento  
Serviço de Inspeção Municipal – SIM

#### ANEXO II RESPONSABILIDADE TÉCNICA

Nome: \_\_\_\_\_

Profissão: \_\_\_\_\_

Endereço: (rua / avenida/ nº/ bairro/ município) \_\_\_\_\_

CEP: \_\_\_\_\_

Telefone: (\_\_\_\_\_) \_\_\_\_\_

Registrado no Conselho Regional de

Nº de registro no Conselho \_\_\_\_\_

Declaro estar ciente das exigências e penalidades do artigo 2º, parágrafos e incisos, da lei federal nº 7.889, de 23/11/89. Assumo o compromisso de acatar todas as exigências constantes das normas e regulamentos das legislações pertinentes de inspeção de produtos de origem animal. Termos em que pede deferimento.

Local e data

Telefones para contato (proprietário representante legal)

Residencial: (34) \_\_\_\_\_

Comercial: (34) \_\_\_\_\_

Assinatura proprietário / representante legal

Carimbo do Estabelecimento:

#### ANEXO III MEMORIAL DESCRITIVO ECONÔMICO-SANITÁRIO

1 - ITENS/DESCRIÇÃO  
Razão Social do estabelecimento:Localização (endereço completo):Classificação do estabelecimento:Capacidade máxima diária:Procedência da matéria-prima:1- meios de transporte da matéria-prima (tipo de veículo, temperatura de transporte, acondicionamento);2- controle da qualidade da matéria-prima (documentos sanitários, equipamentos e provas a serem realizadas e periodicidade);3- produtos que pretende elaborar e capacidade máxsim diária de elaboração de cada produto;4- meios de transporte do produto acabado (tipo de veículo, temperatura de transporte, acondicionamento do produto no veículo);5- controle laboratorial da qualidade dos produtos a serem elaborados (parâmetros e periodicidade);6- nú-



mero de funcionários / sexo;7- água de abastecimento;8- procedência e volume da vazão;9- sistema de tratamento (mecanismo utilizado para realizar 11- a cloração da água é para assegurar os diferentes níveis de concentração do cloro (quando exigido), entre outros);10- controle da qualidade e da cloração da água (provas realizadas, periodicidade);11- reservatórios e suas capacidades;12- detalhar máquinas e equipamentos de cada dependência (quanto à natureza, capacidade e finalidade);13- produção de frio;14- nº de unidades/finalidade, capacidade e temperatura de cada uma (câmaras e outros setores climatizados);15- sistema de refrigeração (quando houver);16- procedência e controle de qualidade do gelo utilizado;17- descrição pormenorizada do fluxograma de cada produto a ser fabricado desde a recepção da matéria-prima até a expedição do produto acabado (citando a tecnologia de fabricação e todos os equipamentos utilizados);18- destino de produtos e matéria-prima condensados, bem como de subprodutos não comestíveis;19- sistemas de higienização/sanitização de instalações, equipamentos e utensílios (detalhar os procedimentos realizados, citando as periodicidades e os tipos de produtos utilizados);20- fonte de calor (citar a origem (ex. caldeira a lenha));21- indicar o sistema de proteção usado contra pragas (telas, cortina de ar, agentes químicos, etc.) e os programas de combate, com suas periodicidades. Araguari, de 2011.

Assinatura do proprietário; Profissional habilitado (carimbo / assinatura / nº de CRMV). Nota: os itens deste formulário deverão ser descritos detalhadamente. Para elaboração deste memorial recomenda-se consultar a legislação vigente e as normas de boas práticas de fabricação. Observação: Informações complementares poderão ser solicitadas.

**ANEXO IV**

**MEMORIAL DESCRITIVO DA CONSTRUÇÃO**

**ITENS/DESCRIÇÃO:**

- 01- Razão Social do estabelecimento;
- 02- localização (endereço completo);
- 03- classificação do estabelecimento;
- 04- responsável pelo projeto/ nº CREA;
- 05- área útil do terreno (área que pode ser utilizada para construção);
- 06- área construída:
  - a) área a ser construída (projeto de construção ou reforma/ampliação);
  - b) área já construída (projeto de construção ou reforma/ampliação);
- 07- recuo do alinhamento;
- 08- detalhar portas, janelas e esquadrias (material utilizado);
- 09- detalhar separadamente todas as dependências para elaboração dos produtos comestíveis (natureza e declividade do piso, impermeabilização e pintura de

paredes, forro e cobertura, ventilação e iluminação (natural e artificial), proteção das lâmpadas, projeção da cobertura, altura do pé direito, etc.);

10- detalhar separadamente todas as dependências para elaboração dos subprodutos não comestíveis (natureza e declividade do piso, impermeabilização e pintura de paredes, forro e cobertura, ventilação e iluminação (natural e artificial), proteção das lâmpadas, projeção da cobertura, altura do pé direito, etc.);

11- detalhar separadamente todas as dependências auxiliares (vestiário(s), banheiro(s), escritório(s), almoxarifado(s), depósito(s), refeitório, sala para o serviço de inspeção, rampa para higienização de veículos transportadores, etc., quanto à natureza do piso, impermeabilização e pintura de paredes, forro e cobertura, ventilação e iluminação (natural e artificial), proteção de lâmpadas altura do pé direito, etc.);

12- instalações hidráulico-sanitárias (água fria e quente, vapor, esgoto, tubulação aparente com sua respectiva convenção de cores);

13- tratamento de efluentes (descrever os meios empregados para a depuração das águas servidas, sólidos e esgotos e o destino dado a esses efluentes, conforme aprovado pelo órgão responsável pela proteção ambiental);

14- serviços complementares externos (muro e fechamento, pavimentação, paisagismo, etc.);

15- local e data;

16- assinatura do proprietário;

17- profissional habilitado (carimbo / assinatura / nº do CREA).

Nota: os itens deste formulário deverão ser descritos detalhadamente devendo ser considerado individualmente cada dependência. Informações complementares poderão ser solicitadas.

**ANEXO V**

**LISTA DE DOCUMENTOS PARA APROVAÇÃO DE PROJETO ARQUITETÔNICO E CONCESSÃO DE FUNCIONAMENTO PARA INDUSTRIALIZADORES DE ORIGEM ANIMAL**

**ITENS/DESCRIÇÃO:**

- 01- requerimento em formulário próprio fornecido pelo sim;
- 02- cópia do Contrato Social devidamente registrado;
- 03- cópia do CNPJ e da Inscrição Estadual para Pessoa Jurídica ou cópia do CPF e da Inscrição de Produtor Rural para Pessoa Física;
- 04- laudo técnico-sanitário do estabelecimento (de responsabilidade da Vigilância Sanitária - VISA);
- 05- Alvará de Licença e Funcionamento da Prefeitura Municipal, emitido pela Secretaria Municipal de Fazenda;
- 06- exame microbiológico e físico-químico da água de abastecimento e exame microbiológico e físico-químico dos produtos industrializados, conforme

parâmetros estabelecidos pelo serviço de inspeção;

07- autorização do órgão responsável ambiental;

08- carteira de saúde ou atestado de saúde dos empregados;

09- memorial descritivo da construção conforme roteiro específico fornecido;

10- memorial descritivo econômico-sanitário conforme roteiro específico fornecido pelo IMA;

11- planta baixa contendo: localização de máquinas, equipamentos e utensílios, pontos de água quente e fria, e de esgotos na escala 1:100 (hum para cem), em 2 (duas) vias;

12- planta de fachada e cortes, transversal e longitudinal, na escala de 1:50 (hum para cinquenta), em 2 (duas) vias;

13- planta de situação contendo: localização de todas as construções, detalhamento de redes e efluentes na escala 1:500 (hum para quinhentos), em 2 (duas) vias;

14- fotos (COM LEGENDAS) das diversas dependências da indústria, em diferentes ângulos, abrangendo todos os equipamentos existentes, bem como os aspectos internos e externos;

15- cópia do documento emitido por conselho de classe atestando a averbação do contrato de trabalho do profissional como responsável técnico do estabelecimento.

16- nota: os documentos entregues devem estar dentro de suas validades.

**ANEXO VI**

**Modelo 1:**



a) forma: elíptica no sentido horizontal;

b) dizeres: Número do Registro do Estabelecimento, isolado e abaixo da palavra "INSPECIONADO", colocada Horizontalmente e "ARAGUARI-MG" que acompanha a curva superior da Elipse, logo abaixo do número do registro as iniciais "S.I.M." acompanhando a curva inferior;

c) dimensões e uso:

1. sete por cinco centímetros para uso em carcaças ou quartos de grandes animais sem condições de consumo em natureza, aplicado externamente sobre as massas musculares;

2. cinco por três centímetros para uso em carcaças de pequenos e médios animais e em cortes de carnes frescas ou frigoríficas de qualquer espécie de açougue.

**Modelo 2:**



a) forma: circular;

b) dizeres: Número do Registro do Estabelecimento, isolado e abaixo da palavra "INSPECIONADO", colocada horizontalmente e "ARAGUARI-MG" que acompanha a curva superior da Elipse, logo abaixo do número do registro do estabelecimento as iniciais "S.I.M." acompanhando a curva inferior;

c) dimensões e uso:

\*0,01m (um centímetro) de diâmetro quando aplicado em recipiente com superfície visível para rotulagem menor ou igual a 10 cm² (dez centímetros quadrados);

\* 0,02m ou 0,03m (dois ou três centímetros), nos recipientes de peso até 1 Kg (um quilograma);

\*0,04m (quatro centímetros) de diâmetro quando aplicado em recipiente de peso superior a 1 Kg (um quilograma) até 10 kg (dez quilogramas)

\*0,10m (dez centímetros) de diâmetro para recipientes de peso superior a 10 kg (dez quilogramas). 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.

**Modelo 3:**



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

b) dizeres: sentido horizontal com o número do registro do Estabelecimento, isolado e abaixo da palavra "INSPECIONADO", colocada horizontalmente, e "ARAGUARI-MG" na borda superior, logo abaixo do número do registro as iniciais "S.I.M." acompanhando a borda inferior;

c) dimensões e uso:

\*0,06m (seis centímetros) de lado para testeiras e embalagens de até 10 kg (dez quilogramas),

\*0,15m (quinze centímetros) de lado nas embalagens acSIM de 10 kg (dez

quilogramas); Esse modelo, cujas dimensões serão escolhidas considerando-se a proporcionalidade com o tamanho da embalagem, comporá o rótulo registrado de produtos não comestíveis ou destinado à alimentação de animais.

Modelo 4:



a) forma elíptica, no sentido horizontal;

b) dizeres: Número de Registro de Estabelecimento, isolado e abaixo das iniciais "S.I.M" e esta colocada horizontalmente e a palavra "ARAGUARI-MG" acompanha a curva superior da Elipse, logo abaixo do número do registro a palavra "CONDENADO", acompanhando a curva inferior;

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

Modelo 5:



a) forma: circular;

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

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

\* A carimbagem deve ser acompanhada por um funcionário do "S.I.M".

\* A tinta utilizada na carimbagem deve ser a base de violeta de metila.

\* O carimbo e a tinta quando fora dos trabalhos deverão ficar sob guarda e responsabilidade do "S.I.M".

#### ANEXO VII CONDIÇÕES BÁSICAS

Condições Básicas a Serem Atendidas na Construção de Instalações Destinadas Manipulação De Carnes Para Distribuição:

1) Ser instalada, em centro de terreno

devidamente cercado, afastado dos limites das vias públicas no mínimo 5 (cinco) metros ou, em se tratando de hiper ou supermercados, ser instalada independente e isolada da área comercial e, em ambas situações, dispor de área de circulação interna devidamente pavimentada e que permita a livre movimentação de veículos de transporte;

2) Localizar em pontos distantes de fontes produtoras de odores de qualquer natureza;

3) Dispor de dependências e instalações distintas, com áreas compatíveis às atividades desenvolvidas para recepção de carcaças, estocagem de carcaças, desossa, depósito de embalagem e rótulos; lavagem de caixas, depósito de caixas limpas, embalagem, estocagem de produtos acabados e expedição. Tais dependências e instalações devem estar dispostas de modo a obedecer ao correto fluxo-grama de operações;

Observações:

a) Se a estocagem de carcaças e de produtos acabados ocorrer em uma única câmara-fria, esta deverá possuir separação física (meia-parede) para carcaças e produtos acabados. 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 de 30 cm das paredes, 40 cm do teto e 10 cm do piso. Os estrados dessa área devem ser lisos e de altura mínima de 10 cm. A câmara-fria ainda deve possuir, externamente, termômetro digital e de fácil leitura;

b) Não é permitida a presença de ralos no interior da câmara-fria;

c) Em se tratando de produtos congelados, o túnel de congelamento deve funcionar à temperatura de -35°C a -40°C, com os produtos dispostos de maneira que o ar frio circule entre eles. Demais operações devem se obedecer às preconizadas para a câmara de estocagem;

d) A expedição deve ocorrer através de óculo.

4) Dispor nos locais de acesso às dependências de manipulação de produtos comestíveis 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;

5) Dispor de dependências exclusivas para o uso do Serviço de Inspeção:

a) sala provida de mesa com gavetas, cadeiras e arquivo;

b) 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;

6) Dispor de sanitários (masculino e feminino) com instalações completas e em número proporcional ao de funcionários. A rede de esgoto sanitário deve ser independente ao esgoto industrial;

7) Dispor de vestiários providos de armários para roupas, prateleiras para

calçados, cabide e bancos para uso dos funcionários;

Observação: Deve haver separação física entre sanitários e vestiários e o acesso a eles devem ser indiretos às dependências industriais.

8) Dispor de dependências administrativas, refeitório e oficina separados do corpo da indústria;

9) Possuir filtro de carvão ativado, de copo transparente, certificado pelo INMETRO, na área do refeitório. A troca do elemento filtrante deve obedecer ao prazo de 6 meses;

10) Dispor de depósito exclusivo para material de limpeza e higiene;

11) Dispor de local para a limpeza das carretilhas;

12) 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;

13) Possuir piso liso, impermeável, de cor clara, resistente à abrasão e corrosão, ligeiramente inclinado em direção às canaletas coletoras;

14) 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;

15) Possuir paredes com pé direito mínimo de 3 (três) metros, formando ângulos arredondados entre si e com o piso e impermeabilizadas com cerâmicas de cor clara assentadas com espaçamento mínimo; ou toda parede pintada com esmalte sintético ou tinta acrílica semi-brilho, ambas de cor clara, ou outro material aprovado pelo S.I.M - Serviço de Inspeção Municipal, de fácil higienização, com ângulos e cantos arredondados;

16) Possuir forro liso e impermeável;

17) Possuir janelas e portas de metal inoxidável ou protegido contra corrosão. As janelas devem ser sem parapeito ou com inclinação de 45° e providas de vidros para proporcionarem perfeita vedação;

18) Possuir fiação elétrica embutida e caixinhas elétricas com "espelhos". O número de tomadas deve ser suficiente para evitar o uso de extensões;

19) Dispor de trilhagem e carretilhas polidas e em bom estado de conservação;

20) Dispor de equipamento de climatização de modo a manter a temperatura da área de produção e embalagem, no máximo a 10°C;

21) Dispor de ponto de água interna e externamente com mangueiras acompanhadas de suportes, identificadas para cada área por meio de cores distintas;

22) Dispor de lavatório de aço inoxidável, com torneira de acionamento automático,

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;

23) Dispor de esterilizadores em aço inoxidável com água a 85°C e constantemente renovável. O esterilizador deve situar-se próximo ao lavatório e mesas de manipulação;

24) Possuir mesas em aço inoxidável com tampos lisos, sem reentrâncias e/ou soldas aparentes;

25) Dispor de estrados com altura mínima de 10 cm, lisos e de fácil higienização para apoio das caixas de produtos cárneos na área de recepção de matéria prima e na área de produção;

26) Dispor de recipientes fechados próprios para ossos descartados;

27) Dispor interna e externamente de lixeiras com tampas. A lixeira interna deve ter tampa acionada por pedal;

28) Ter armários exclusivos para guarda de embalagens e rótulos;

29) Ter tanque para lavagem de utensílios em aço inoxidável, com todos os ângulos arredondados (ao fundo e em seu encontro com o "espelho");

30) Ter prateleiras vazadas de metal não oxidável para guarda das caixas limpas;

31) Possuir balança digital;

32) Possuir seladora a vácuo;

33) Possuir caixas brancas em quantidade suficiente para atender às atividades desenvolvidas;

34) Para expedição, as carnes devem estar devidamente embaladas, rotuladas, lacrados e com temperatura igual ou inferior a 7°C. 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;

35) É proibido residir no corpo dos edifícios da indústria;

36) 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);

37) Deverá ainda, proceder a limpeza periódica dos reservatórios de água por empresas especializadas e apresentar o comprovante ao Núcleo de Inspeção constando o prazo de validade da operação;

38) A planta-projeto de construção deverá ser elaborada por profissional capacitado, com experiência no setor e ser previamente apresentada ao núcleo de Inspeção para apreciação do corpo técnico do S.I.M;

39) O estabelecimento deve possuir um responsável técnico (Médico Veterinário) que deverá elaborar e fazer cumprir o manual de Boas Práticas de Fabricação

Condições básicas a serem atendidas na construção de instalações destinadas ao fracionamento e embalagem de frios:

1) Ser instalada, em centro de terreno devidamente cercado, afastado dos limites das vias públicas no mínimo 5 (cinco) metros ou, em se tratando de hiper ou supermercados, ser instalada independente e isolada da área comercial e, em ambas situações, dispor de área de circulação interna devidamente pavimentada e que permita a livre movimentação de veículos de transporte;

2) Localizar em pontos distantes de fontes produtoras de odores de qualquer natureza;

3) Dispor de dependências e instalações distintas, com áreas compatíveis às atividades desenvolvidas para 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;

**Observações:**

a) Se a estocagem de produtos for em freezers deve haver salas distintas para freezers de matéria-prima e para freezers de produto final. Se for câmara-fria ela deve possuir separação física (meia parede) para 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 de 30 cm das paredes, 40 cm do teto e 10 cm do piso. Os estrados dessa área devem ser lisos e de altura mínima de 10 cm. A câmara-fria ainda deve possuir, externamente, termômetro digital e de fácil leitura;

b) A expedição deve ocorrer através de óculo.

4) Dispor nos locais de acesso às dependências de manipulação de produtos comestíveis 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;

5) Dispor de dependências exclusivas para o uso do Serviço de Inspeção:

a) sala provida de mesa com gavetas, cadeiras e arquivo;

b) 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;

6) Dispor de sanitários (masculino e feminino) com instalações completas e em número proporcional ao de funcionários. A rede de esgoto sanitário deve ser independente ao esgoto industrial;

7) Dispor de vestiários providos de armários para roupas, prateleiras para calçados, cabide e bancos para uso dos funcionários;

**Observação:** Deve haver separação física entre sanitários e vestiários e o acesso a eles deve ser indireto às dependências industriais.

8) Dispor de dependências administrativas, refeitório e oficina separados do corpo da indústria;

9) Possuir filtro de carvão ativado, de copo transparente, certificado pelo INMETRO, na área do refeitório. A troca do elemento filtrante deve obedecer ao prazo de 6 meses.;

10) Dispor de depósito exclusivo para material de limpeza e higiene;

11) 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;

12) Possuir piso liso, impermeável, de cor clara, resistente à abrasão e corrosão, ligeiramente inclinado em direção às canaletas coletoras;

13) 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;

14) Possuir paredes com pé direito mínimo de 3 (três) metros, formando ângulos arredondados entre si e com o piso e impermeabilizadas com cerâmicas de cor clara assentadas com espaçamento mínimo; ou toda parede pintada com esmalte sintético ou tinta acrílica semi-brilho, ambas de cor clara, ou outro material aprovado pelo S.I.M - Serviço de Inspeção Municipal, de fácil higienização, com ângulos e cantos arredondados;

15) Possuir forro liso e impermeável;

16) Possuir janelas e portas de metal inoxidável ou protegido contra corrosão. As janelas devem ser sem parapeito ou com inclinação de 45° e providas de vidros para proporcionarem perfeita vedação;

17) Possuir fiação elétrica embutida e caixinhas elétricas com "espelhos". O número de tomadas deve ser suficiente para evitar o uso de extensões;

18) Dispor de equipamento de climatização de modo a manter a temperatura da área de produção e embalagem, no máximo a 10°C;

19) Dispor de ponto de água interna e externamente com mangueiras acompanhadas de suportes, identificadas para cada área por meio de cores distintas;

20) Dispor de lavatório de aço inoxidável, com torneira de acionamento automático, 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;

21) Dispor de esterilizadores em aço inoxidável com água à 82,2°C e constantemente renovável. O esterilizador deve situar-se próximo ao lavatório e mesas de manipulação;

22) Possuir mesas em aço inoxidável com tampo lisos, sem reentrâncias e/ou

soldas aparentes;

23) Dispor interna e externamente de lixeiras com tampas. A lixeira interna deve ter tampa acionada por pedal;

24) Ter armários exclusivos para guarda de embalagens;

25) Possuir fatiador em aço inoxidável;

26) Possuir balança digital;

27) Possuir seladora à vácuo;

28) Para expedição, os frios devem estar devidamente embalados, rotulados, lacrados e com temperatura igual ou inferior a 7°C. 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;

29) É proibido residir no corpo dos edifícios da indústria;

30) A administração do estabelecimento deverá proceder o 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);

31) Deverá ainda, proceder a limpeza periódica dos reservatórios de água por empresas especializadas e apresentar o comprovante ao Núcleo de Inspeção constando o prazo de validade da operação;

32) 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;

33) O estabelecimento deve possuir um responsável técnico (Médico Veterinário) que deverá elaborar e fazer cumprir o manual de Boas Práticas de Fabricação

**Condições básicas a serem atendidas na construção de instalações destinadas à produção de embutidos:**

1) Ser instalada, em centro de terreno devidamente cercado, afastado dos limites das vias públicas no mínimo 5 (cinco) metros e dispor de área de circulação interna devidamente pavimentada e que permita a livre movimentação de veículos de transporte;

2) Localizar em pontos distantes de fontes produtoras de odores de qualquer natureza;

3) Dispor de dependências e instalações distintas, com áreas compatíveis às atividades desenvolvidas para recepção de matéria-prima, estocagem de matéria-prima, produção, depósito de embalagens e condimentos, depósito de tripas, 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.

**Observação:**

a) Se a estocagem de produtos for em freezers deve haver salas distintas para freezers de matéria-prima e para freezers de produto final. Se for câmara-fria ela deve possuir separação física (meia parede) para 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 de 30 cm das paredes, 40 cm do teto e 10 cm do piso. Os estrados dessa área devem ser lisos e de altura mínima de 10cm. A câmara-fria ainda deve possuir, externamente, termômetro digital e de fácil leitura;

b) A expedição deve ocorrer através de óculos.

4) Dispor nos locais de acesso às dependências de manipulação de produtos comestíveis 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;

5) Dispor de dependências exclusivas para o uso do Serviço de Inspeção:

a) sala provida de mesa com gavetas, cadeiras e arquivo;

b) 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;

6) Dispor de sanitários (masculino e feminino) com instalações completas e em número proporcional ao de funcionários. A rede de esgoto sanitário deve ser independente ao esgoto industrial;

7) Dispor de vestiários providos de armários para roupas, prateleiras para calçados, cabide e bancos para uso dos funcionários;

**Observação:** Deve haver separação física entre sanitários e vestiários e o acesso a eles deve ser indireto às dependências industriais.

8) Dispor de dependências administrativas, refeitório e oficina separadas do corpo da indústria;

9) Dispor de depósito exclusivo para material de limpeza e higiene;

10) 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;

11) Possuir piso liso, impermeável, de cor clara, resistente à abrasão e corrosão, ligeiramente inclinado em direção às canaletas coletoras;

12) 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;

13) Possuir paredes com pé direito mínimo de 3,50 metros, formando ângulos arredondados entre si e com o piso e impermeabilizadas com cerâmicas de cor clara assentadas com espaçamento mínimo; ou toda parede pintada com esmalte sintético ou tinta acrílica semi-brilho, ambas de cor clara, ou outro material aprovado pelo S.I.M - Serviço de Inspeção Municipal, de fácil higienização, com ângulos e cantos arredondados;

14) Possuir forro liso e impermeável;

15) Possuir janelas e portas de metal inoxidável ou protegido contra corrosão. As janelas devem ser sem parapeito ou com inclinação de 45° e providas de vidros para proporcionarem perfeita vedação;

16) Possuir fiação elétrica embutida e caixinhas elétricas com “espelhos”. O número de tomadas deve ser suficiente para evitar o uso de extensões;

17) Dispor de equipamento de climatização de modo a manter a temperatura da área de produção e embalagem, no máximo a 10°C;

18) Dispor de ponto de água interna e externamente com mangueiras acompanhadas de suportes, identificadas para cada área por meio de cores distintas;

19) Dispor de lavatório de aço inoxidável, com torneira de acionamento automático, 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;

20) Dispor de esterilizadores em aço inoxidável com água à 82,2°C e constantemente renovável. O esterilizador deve situar-se próximo ao lavatório e mesas de manipulação;

21) Possuir filtro de carvão ativado, de copo transparente, de alta vazão e certificado pelo INMETRO para obtenção da água usada no preparo das massas. A troca do elemento filtrante deve obedecer ao prazo de 6 meses.;

22) Possuir mesas em aço inoxidável para cortes e demais operações com tampos lisos, sem reentrâncias e/ou soldas aparentes;

23) Dispor de estrados com altura mínima de 10 cm, lisos e de fácil higienização para apoio das caixas de produtos cárneos na área de recepção de matéria-prima e área de produção;

24) Dispor de lixeiras com tampas interna e externamente. A lixeira interna deve ter tampa acionada por pedal;

25) Dispor de recipientes fechados próprios para ossos descartados;

26) Ter potes de plástico branco, próprio para produtos alimentícios e prateleiras exclusivas para guarda de condimentos;

27) Ter armários exclusivos para guarda de embalagens e rótulos;

28) Ter tanque para lavagem de utensílios em aço inoxidável, com todos os ângulos arredondados (ao fundo e em seu encontro com o “espelho”);

29) Ter prateleiras vazadas de metal não oxidável para guarda dos utensílios limpos;

30) Possuir balança digital;

31) Possuir seladora;

32) Possuir caixas e bandejas em aço inoxidável ou de plástico branco próprio para produtos alimentícios em quantidade suficiente para atender as atividades desenvolvidas;

33) Possuir bombonas plásticas de cor clara, bocas largas, com tampas e próprias para produtos alimentícios para acondicionamento da água gelada (máximo de 4°C) usada no preparo das massas;

34) Para expedição, os embutidos devem estar devidamente embalados, rotulados, lacrados e com temperatura igual ou inferior a 7°C. 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;

35) É proibido residir no corpo dos edifícios da indústria;

36) A administração do estabelecimento deverá proceder o 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);

37) Deverá ainda, proceder a limpeza periódica dos reservatórios de água por empresas especializadas e apresentar o comprovante ao Núcleo de Inspeção contando o prazo de validade da operação;

38) A planta-projeção 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

39) O estabelecimento deve possuir um responsável técnico (Médico Veterinário) que deverá elaborar e fazer cumprir o manual de Boas Práticas de Fabricação.

Condições básicas a serem atendidas na construção de instalações destinadas à produção de espetinhos:

1) Ser instalada, em centro de terreno devidamente cercado, afastado dos limites das vias públicas no mínimo 5 (cinco) metros e dispor de área de circulação interna devidamente pavimentada e que permita a livre movimentação de veículos de transporte;

2) Localizar em pontos distantes de fontes produtoras de odores de qualquer natureza;

3) Dispor de dependências e instalações distintas, com áreas compatíveis às atividades desenvolvidas para recepção de matéria-prima, estocagem de matéria-prima, produção, depósito de embalagens e condimentos, lavagem de uten-

sílios, 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.

Observações:

a) Se a estocagem de produtos for em freezers deve haver salas distintas para freezers de matéria-prima e para freezers de produto final. Se for câmara-fria ela deve possuir separação física (meia parede) para 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 de 30 cm das paredes, 40 cm do teto e 10 cm do piso. Os estrados dessa área devem ser lisos e de altura mínima de 10 cm. A câmara-fria ainda deve possuir, externamente, termômetro digital e de fácil leitura;

b) A expedição deve ocorrer através de óculos.

4) Dispor nos locais de acesso às dependências de manipulação de produtos comestíveis de barreira sanitária: lavatórios para higienização das mãos e botas, lavador de avaral dos operários e dispositivos para detergentes e sanitizantes, porta papel toalha e lixeira com tampa acionada a pedal;

5) Dispor de dependências exclusivas para o uso do Serviço de Inspeção:

a) sala provida de mesa com gavetas, cadeiras e arquivo;

b) 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);

6) Dispor de sanitários (masculino e feminino) com instalações completas e em número proporcional ao de funcionários. A rede de esgoto sanitário deve ser independente ao esgoto industrial;

7) Dispor de vestiários providos de armários para roupas, prateleiras para calçados, cabide e bancos para uso dos funcionários;

Observação: Deve haver separação física entre sanitários e vestiários e o acesso a eles deve ser indireto às dependências industriais.

8) Dispor de dependências administrativas, refeitório e oficina separados do corpo da indústria;

9) Possuir filtro de carvão ativado, de copo transparente, certificado pelo INMETRO, na área do refeitório. A troca do elemento filtrante deve obedecer ao prazo de 6 meses;

10) Dispor de depósito exclusivo para material de limpeza e higiene;

11) 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.

12) Possuir piso liso, impermeável, de cor clara, resistente à abrasão e corrosão, ligeiramente inclinado em direção às canaletas coletoras;

13) 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;

14) Possuir paredes com pé direito mínimo de 3 (três) metros, formando ângulos arredondados entre si e com o piso e impermeabilizadas com cerâmicas de cor clara assentadas com espaçamento mínimo; ou toda parede pintada com esmalte sintético ou tinta acrílica semi-brilho, ambas de cor clara, ou outro material aprovado pelo S.I.M - Serviço de Inspeção Municipal, de fácil higienização, com ângulos e cantos arredondados;

15) Possuir forro liso e impermeável;

16) Possuir janelas e portas de metal inoxidável ou protegido contra corrosão. As janelas devem ser sem parapeito ou com inclinação de 45° e providas de vidros para proporcionarem perfeita vedação;

17) Possuir fiação elétrica embutida e caixinhas elétricas com “espelhos”. O número de tomadas deve ser suficiente para evitar o uso de extensões;

18) Dispor de equipamento de climatização de modo a manter a temperatura da área de produção e embalagem, no máximo a 10 °C;

19) Dispor de ponto de água interna e externamente com mangueiras acompanhadas de suportes, identificadas para cada área por meio de cores distintas;

20) Dispor de lavatório de aço inoxidável, com torneira de acionamento automático, 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;

21) Dispor de esterilizadores em aço inoxidável com água à 82,2°C e constantemente renovável. O esterilizador deve situar-se próximo ao lavatório e mesas de manipulação;

22) Possuir mesas em aço inoxidável para cortes e espetagem com tampos lisos, sem reentrâncias e/ou soldas aparentes;

23) Dispor de estrados com altura mínima de 10 cm, lisos e de fácil higienização para apoio das caixas de produtos cárneos na área de recepção de matéria-prima e área de produção;

24) Dispor, interna e externamente de lixeiras com tampas. A lixeira interna deve ter tampa acionada por pedal;

25) Ter potes de plástico branco, próprio para produtos alimentícios e prateleiras exclusivas para guarda de condimentos;

26) Ter armários exclusivos para guarda de embalagens e rótulos;

27) Ter tanque para lavagem de uten-

sílios em aço inoxidável, com todos os ângulos arredondados (ao fundo e em seu encontro com o “espelho”);

28) Ter prateleiras vazadas de metal não oxidável para guarda dos utensílios limpos;

29) Possuir balança digital;

30) Possuir seladora;

31) Possuir caixas e bandejas em aço inoxidável ou de plástico branco próprio para produtos alimentícios em quantidade suficiente para atender as atividades desenvolvidas;

32) Para expedição, os espetinhos devem estar devidamente embalados, rotulados, lacrados e com temperatura igual ou inferior a 7°C. 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;

33) É proibido residir no corpo dos edifícios da indústria;

34) A administração do estabelecimento deverá proceder o 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);

35) Deverá ainda, proceder a limpeza periódica dos reservatórios de água por empresas especializadas e apresentar o comprovante ao Núcleo de Inspeção constando o prazo de validade da operação;

36) 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

37) O estabelecimento deve possuir um responsável técnico (Médico Veterinário) que deverá elaborar e fazer cumprir o manual de Boas Práticas de Fabricação

Condições básicas para aprovação de um estabelecimento de leite e derivados:

1) Cuidados com a matéria-prima (leite): Para a obtenção do leite cru destinado a fabricação de queijo são necessários os seguintes cuidados:

1.a. Sanidade do rebanho: deverá ser atestada por médico veterinário, sempre que requisitado pelo Serviço de Inspeção Municipal.

1.a.1. Vacinação contra febre aftosa e raiva;

1.a.2. Controle de parasitoses, mastites, brucelose e tuberculose;

1.a.3. É proibido para fabricação de queijo o uso de leite de vacas:

1.a.3.1. em fase colostrar;

1.a.3.2. com resultado positivo de doenças infectocontagiosas (zoonoses);

1.a.3.3. em tratamento com drogas veterinárias passíveis de eliminação pelo leite ou que já terminado o tratamento,

mas sem ter completado o período de carência.

1.b. Higiene na obtenção do leite

1.b.1. Os currais devem possuir piso e cobertura;

1.b.2. As tetas devem ser previamente lavadas com água corrente e secadas com toalhas descartáveis (papel de folhas brancas e não reciclado);

1.b.3. Os primeiros jatos de leite devem ser descartados em caneca de fundo escuro, para detecção de mastite;

1.b.4. As tetas devem ser desinfetadas com produtos apropriados, imediatamente após a ordenha;

1.b.5. O leite obtido deve ser filtrado em coador de 10-15 meshes, de aço inoxidável ou de plástico atóxico (proibido o uso de panos).

1.c. Transporte:

1.c.1. O leite cru não resfriado deverá ser transportado em vasilhame adequado e entregue na queijaria até as 10h00min do dia de sua obtenção;

1.c.2. O leite cru, obtido em segunda ordenha deverá ser resfriado na fazenda e ser entregue na queijaria até as 10h00min do dia seguinte à ordenha na temperatura máximo de 10°C.

Exigências necessárias para a construção de instalações de produção de queijo:

1) Localizar-se em pontos distantes de fontes produtoras de mau cheiro e de qualquer natureza;

2) Ser instalado, em centro de terreno, devidamente cercado, afastado dos limites das vias públicas, no mínimo cinco metros, e dispor da área de circulação interna que permita a livre movimentação dos veículos de transporte;

3) 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;

4) Dispor de luz natural e artificial, ventilação e exaustão suficientes em todas as dependências;

5) Possuir pisos de material impermeável, de cor clara, resistente à abrasão e corrosão, ligeiramente inclinados em direção às canaléticas de modo a facilitar a colheita e o escoamento das águas residuais e de fácil higienização;

6) Ter paredes lisas com pé direito mínimo de 3 (três) metros, impermeabilizadas a uma altura mínima de 2 metros, com cerâmica de cor clara, de fácil higienização, formando ângulos arredondados entre si e com o piso; ou toda parede pintada com esmalte sintético ou tinta acrílica semi-brilho, ambas de cor clara, ou outro material aprovado pelo S.I.M - Serviço de Inspeção Municipal, de fácil higienização, com ângulos e cantos arredondados;

7) 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;

8) Dispor de dependências adminis-

trativas, refeitório e oficina separados do corpo do estabelecimento;

9) Dispor de depósito exclusivo para ingredientes e embalagens e para material de limpeza e higiene;

10) Dispor de rede de abastecimento público de água para atender, suficientemente, às necessidades da queijaria e às dependências sanitárias, e se for captação própria, de instalações para tratamento de água;

11) Dispor de água fria e quente abundante, em todas as dependências de manipulação da queijaria;

12) 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 em curso de água caudalosos e perene ou em fossa séptica (atender legislação ambiental);

13) Dispor de instalações sanitárias adequadamente instaladas, de dimensões e em número proporcional ao pessoal;

14) 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;

15) Dispor nos locais de acesso às dependências de manipulação de produtos comestíveis 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;

16) Dispor de equipamento gerador de vapor e/ou água quente com capacidade para as necessidades do estabelecimento;

17) Dispor de expedição provida de óculo que deve ter abertura suficiente para passagem de caixas e revestidas de pedra lisa ou aço inoxidável e com fechamento de material impermeável;

18) Os veículos de transporte dos produtos deverão possuir carrocerias revestidas de material não oxidável, impermeável de fácil higienização, dotadas de unidade de refrigeração;

19) As seções industriais deverão possuir pé direito mínimo de 3,0 m;

20) Possuir dependências ou local próprio para higienização de vasilhames;

21) Dispor de cobertura nos locais de carregamento (queijo mussarela) e descarregamento (leite);

22) Ter dependências para recebimento da matéria-prima (leite), bem como laboratório de análises;

23) Possuir câmara-fria (pé direito 2,5 m);

24) Possuir dependências para fabricação de queijo, sua conservação e demais operações, incluindo-se as câmaras de salga e cura com temperatura e unidade controladas;

25) Possuir equipamento de pasteurização ou tratamento térmico equivalente, para assegurar fosfatos e residual negativa;

26) A administração do estabelecimento deverá proceder o 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);

27) Deverá ainda, proceder a limpeza periódica dos reservatórios de água por empresas especializadas e apresentar o comprovante ao Núcleo de Inspeção constando o prazo de validade da operação;

28) 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

29) É facultado aos pequenos produtores de queijo possuírem um responsável técnico (Médico Veterinário) que deverá elaborar e fazer cumprir manual de boas práticas de fabricação.

Para aprovação de um estabelecimento de pescado e derivados, devem ser atendidas algumas condições básicas:

1) Os estabelecimentos de produtos de origem Animal, somente poderão funcionar se devidamente instalados e equipados, e atenderem às presentes diretrizes, mediante registro no S.I.M (Serviço de Inspeção Municipal);

2) As instalações e os equipamentos a que se refere o item anterior compreendem as dependências mínimas, maquinários e utensílios diversos de acordo com a natureza e a capacidade de produção do estabelecimento;

3) Localizar-se em pontos distantes de fontes produtoras de mau cheiro e de qualquer natureza;

4) Ser instalado, em centro de terreno, devidamente cercado, afastado dos limites das vias públicas, no mínimo cinco metros, e dispor da área de circulação interna que permita a livre movimentação dos veículos de transporte;

5) Dispor de luz natural e artificial, ventilação e exaustão suficientes em todas as dependências;

6) 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;

7) Ter paredes lisas, impermeabilizadas com cerâmica de cor clara ou toda parede pintada com esmalte sintético ou tinta acrílica semi-brilho, ambas de cor clara, ou outro material aprovado pelo S.I.M - Serviço de Inspeção Municipal, de fácil higienização, com ângulos e cantos arredondados;

8) Possuir forro liso e impermeável;

9) 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, in-

setos, pássaros e outras pragas;

10) 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;

11) Dispor de dependências administrativas, refeitório e oficina separados do corpo do estabelecimento;

12) Dispor de depósito exclusivo para material de limpeza e higiene;

13) Dispor de depósitos adequados para ingrediente e embalagens;

14) 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;

15) 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;

16) 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 caudalosos e perene ou em fossa séptica (atender legislação ambiental);

17) Dispor de instalações sanitárias adequadamente instaladas, de dimensões e em número proporcional ao pessoal;

18) Dispor de vestiários providos de armários para roupas, prateleira para calçados, cabides e bancos para uso dos fun-

cionários, deve haver separação física entre sanitários e vestiários e o acesso a eles deve ser indireto às dependências industriais;

19) 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;

20) 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;

21) Dispor de seção de expedição (plataforma de embarque) que será destinada a 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 através de paredes, dispondo somente de aberturas (portas ou óculos) nos pontos de acostamento dos veículos transportadores, bem como entrada (portal) de acesso à seção para o pessoal que ali trabalha; proteção (cobertura) para os veículos transportadores, na área de acostamento;

22) 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 estabelecimento de pescado e derivados, devem ser atendidas também as seguintes condições:

Os estabelecimentos que recebam, manipulam e comercializam pescado

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. 1.3. *Decapitação, esfolagem 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. b) Possuir instalações para a fabricação e armazenagem do gelo, podendo essa exigência, ser dispensada somente em regiões onde exista facilidade para aquisição de gelo de comprovada qualidade sanitária. c) Dispor de separação física adequada entre as áreas de recebimento da matéria-prima e aquelas destinadas à manipulação e acondicionamento dos produtos finais; d) Dispor de equipamento adequado a hipercloração da água de lavagem do pescado e da limpeza e higienização das instalações, equipamentos e utensílios; e) 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; f) 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; g) Dispor de câmara de espera para o armazenamento do excesso de pescado fresco, que não possa ser manipulado ou comercializado de imediato; h) 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; i) Dispor, nos estabelecimentos que elaboram produtos congelados, de instalações frigoríficas independentes para congelamento e estocagem do produto final; j) Condições específicas serão estabelecidas em requisitos complementares, dependendo das características intrínsecas da matéria-prima e do tipo de produto a ser elaborado; l) A Inspeção Sanitária do pescado baseia-se: l.1) na determinação do estado de frescor; l.2) na eliminação de qualquer material suspeito ou repugnante; e, l.3) na realização de exames complementares, representados principalmente por testes bioquímicos de avaliação. m) Apresentar documentos comprobatórios de sanidade e origem da matéria-prima; n) Instalações exclusivas

para o uso do serviço de Inspeção Municipal com: o) sala provida de mesa com gavetas, cadeiras e arquivos; p) 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. q) O estabelecimento deve possuir um responsável técnico (médico veterinário) que deverá elaborar e fazer cumprir o manual de Boas Práticas de Fabricação; r) A administração do estabelecimento deverá proceder o 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); s) Deverá ainda, proceder a limpeza periódica dos reservatórios de água por empresas especializadas e apresentar o comprovante ao Núcleo de Inspeção com o prazo de validade da operação; t) 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. *Condições básicas a serem atendidas na construção de instalações destinadas à classificação e embalagem de ovos:*

1) Ser instalada em centro de terreno devidamente cercado, afastado dos limites das vias públicas no mínimo 5 (cinco) metros e dispor de área de circulação interna devidamente pavimentada e que permita a livre movimentação dos veículos de transporte;

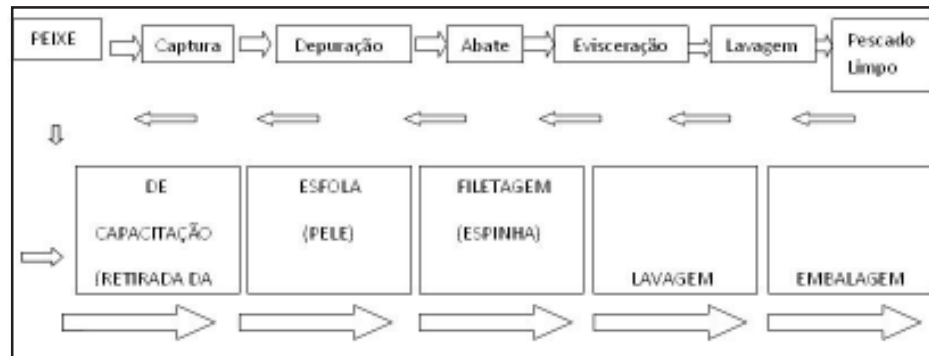
2) Localizar em pontos distantes de fontes produtoras de odores de qualquer natureza;

3) Dispor de dependências e instalações distintas, com áreas 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;

4) Dispor de dependências exclusivas para o uso do Serviço de Inspeção: a) sala provida de mesa com gavetas, cadeiras e arquivo; b) 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;

5) Dispor de sanitários (masculino e feminino) com instalações completas e em número proporcional ao de funcionários. A rede de esgoto sanitário deve ser independente ao esgoto industrial;

6) Dispor de vestiários providos de armários para roupas, prateleiras para calçados, cabides e bancos para uso dos funcionários; Observação: Deve haver separação física entre sanitários e vestiários e o acesso a eles deve ser indireto às dependências industriais.



fresco ou se dedicam a sua industrialização, para consumo humano, necessitam:

1) 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:

1.1. *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 desagra-

dáveis do peixe, consistindo em transportar os animais para tanques que recebem fluxo contínuo de água limpa. O animal passa no mínimo 2 e no máximo 10 dias nesse tanque; os peixes ficam sem ração durante esse tempo e de modo a não prejudicar os animais, fazendo-os perderem peso por falta de alimento. 1.2. *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

7) Dispor de dependências administrativas, refeitório e oficina separados do corpo do estabelecimento;

8) Dispor de depósito exclusivo para material de limpeza e higiene;

9) 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;

10) Possuir piso de material impermeável, resistente à abrasão e corrosão, de cor clara e de fácil higienização;

11) Ter paredes com pé direito mínimo de 3 metros, impermeabilizadas com cerâmica de cor clara até 2 metros de altura, formando ângulos arredondados entre si e com o piso; ou toda parede pintada com esmalte sintético ou tinta acrílica semi-brilho, ambas de cor clara, ou outro material aprovado pelo S.I.M - Serviço de Inspeção Municipal, de fácil higienização, com ângulos e cantos arredondados;

12) Possuir forro liso e impermeável;

13) Janelas de material metálico protegido contra corrosão, sem parapeito ou com inclinação de 45°, providas de telas metálicas, milimétricas e removíveis para proteção contra insetos e ainda providas de vidros para proporcionarem perfeita vedação à entrada de poeira nos meses de estiagem;

14) As portas de comunicação da sala de classificação e embalagem com as outras dependências devem também ser providas de telas metálicas milimétricas e as portas de comunicação com a área externa devem possuir cortinas de ar;

15) As portas de acesso à área de recepção e a de expedição devem oferecer perfeita vedação à entrada de roedores;

16) Possuir fiação elétrica embutida ou protegida por tubos e caixinhas elétricas com "espelhos";

17) Dispor de ventilação artificial suficiente em todas as dependências;

18) Dispor de pontos de água, interna e externamente. No ponto de água externo, a torneira deve ser provida de mangueira e suporte;

19) 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;

20) Dispor de mesas em aço inoxidável, sem saliências e reentrâncias ou de pedra lisa para classificação e embalagem;

21) Dispor de lixeira com tampa acionada por pedal para descarte de ovos;

22) Dispor de equipamento para classificação e embalagem de ovos em perfeito estado de conservação e funcionamento;

23) Dispor, no depósito de embalagens,

de estrados plásticos, com altura mínima de 10 cm lisos e de fácil limpeza para apoio das embalagens de papelão e rótulos; Observação: As pilhas de embalagens devem ficar dispostas, no mínimo, a 60 cm das paredes.

24) Dispor de local adequado para embalagens descartadas distante do corpo do estabelecimento;

25) Dispor de lixeira grande com tampa na área externa;

26) Dispor de filtro de carvão ativado e porta-copos descartáveis, devidamente abastecido, na área do refeitório;

27) É proibido residir no corpo dos edifícios do estabelecimento;

28) É necessário apresentar previamente ao Núcleo de Inspeção, para apreciação e aprovação pelo corpo técnico do S.I.M, a planta-projeto assinada por engenheiro civil registrado no CREA;

29) O estabelecimento deve possuir um responsável técnico (Médico Veterinário) que deverá elaborar e fazer cumprir o manual de Boas Práticas de Fabricação.

*Após o credenciamento:*

1) É necessária a apresentação do memorial econômico-sanitário na ocasião do credenciamento, bem como quando houver aumento na produção;

2) Proceder o controle de pragas (insetos e roedores) por empresas cadastradas na Vigilância Sanitária (relação anexa) e apresentar o comprovante ao Núcleo de Inspeção, discriminando os produtos usados (princípio ativos, forma de apresentação dos produtos, pragas de validade da aplicação, grau de toxicidade, mapa de aplicação, etc);

3) Proceder a limpeza periódica dos reservatórios de água por empresas especializadas e apresentar o comprovante ao Núcleo de Inspeção, contando o prazo de validade da operação;

Observação: Lembramos que o projeto de construção deve contemplar possíveis ampliações quando se fizer necessário para atender a expansão da produção.

**Requisitos básicos para produção de mel e seus derivados, registrado no Serviço de Inspeção Municipal - SIM**

*Para aprovação de apiário, casa de mel ou estabelecimento produtor de mel e derivados, devem ser atendidas algumas condições básicas:*

1) Localizar-se em pontos distantes de fontes produtoras de odores de qualquer natureza;

2) 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;

3) Possuir pisos de material impermeável, de cor clara ou cimento liso, resistente à abrasão e corrosão, ligeiramente inclinados em direção às canaléticas de modo a facilitar a colheita e o escoamento das águas e fácil higienização. O sistema de escoamento das águas servi-

das e outros resíduos, compatível com a preservação do meio ambiente;

4) Possuir paredes lisas com pé direito mínimo de 3 (três) metros, impermeabilizadas a uma altura mínima de 2 metros, com cerâmica e ou paredes pintadas com esmalte sintético, tinta acrílica semi-brilho de cor clara, que permitam fácil higienização, de preferência formando ângulos arredondados entre si e com o piso;

5) 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;

6) Possuir portas e janelas providas de proteção contra insetos e que permitam boa aeração;

7) Possuir instalações sanitárias e vestiários proporcionais ao número de pessoas envolvidas no trabalho;

8) 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.

9) Possuir instalação elétrica embutida e caixinhas elétricas com "espelhos". O número de tomadas deve ser em número suficiente, para evitar o uso de extensões;

10) Dispor nos locais de acesso às dependências de manipulação de produtos comestíveis 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;

11) 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;

12) Dispor de pontos de água interna e externamente com mangueiras acompanhadas de suportes identificados para cada área por meio de cores distintas;

13) Dispor de dependências e instalações, 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;

14) Dispor de vestiários providos de armários para roupa e/ou uniformes apropriados para execução dos trabalhos;

15) Dispor de depósitos exclusivos para material de limpeza e higiene;

16) Dispor interna e externamente de lixeiras com tampa. As lixeiras internas deverão ter tampas acionadas por pedal;

17) O apiário, casa de mel ou estabelecimento produtor de mel e seus derivados, deverá ser registrado na Secretaria de Agricultura, Pecuária e Abastecimento, em nome do apicultor que poderá processar apenas o mel de produção própria;

18) 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;

19) As embalagens e rótulos do mel produzido por pessoa física ou por instituição representativa, deverão ser adquiridos por empresas credenciadas junto ao Ministério da Saúde, conter todas as informações preconizadas pelo Código de Defesa do Consumidor e ser registrado na Secretaria de Agricultura, Pecuária e Abastecimento; 1º O apiário, casa de mel ou estabelecimento produtor de mel e seus derivados, registrado na Secretaria de Agricultura, Pecuária e Abastecimento em nome de instituição representativa da categoria registrada rótulo próprio, podendo reservar, no mesmo, espaço destinado a portar o nome de cada associado; *Apiário:* 2º O programa de controle de qualidade será executado sob a responsabilidade do apicultor que deverá possuir um responsável técnico (Médico Veterinário) que deverá elaborar e fazer cumprir o manual de Boas Práticas de Fabricação. 3º 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 SIM.

***Para aprovação de um estabelecimento de abate de suínos, devem ser atendidas algumas condições básicas:***

1) Localizar-se em pontos distantes de fontes produtoras de mau cheiro e de qualquer natureza;

2) Ser instalado, em centro de terreno, devidamente cercado, afastado dos limites das vias públicas, no mínimo cinco metros, e dispor da área de circulação interna que permita a livre movimentação dos veículos de transporte;

3) Dispor de luz natural e artificial, ventilação e exaustão suficientes em todas as dependências;

4) 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;

5) Possuir paredes lisas, impermeabilizadas com cerâmica de cor clara ou toda parede pintada com esmalte sintético ou tinta acrílica semi-brilho, ambas de cor clara, ou outro material aprovado pelo S.I.M - Serviço de Inspeção Municipal, de fácil higienização, com ângulos e cantos arredondados;

6) Possuir forro liso e impermeável;  
 7) 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;

8) 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;

9) Dispor de dependências administrativas, refeitório e oficina separados do corpo do estabelecimento;

10) Dispor de depósito exclusivo para material de limpeza e higiene;

11) Dispor de depósitos adequados para ingrediente e embalagens;

12) 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;

13) 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;

14) 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 caudalosa e perene ou em fossa séptica (atender legislação ambiental);

15) Dispor de instalações sanitárias adequadamente instaladas, de dimensões e em número proporcional ao pessoal;

16) 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;

17) 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;

18) 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;

19) 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 através de paredes, dispondo somente de

aberturas (portas ou óculos) nos pontos de acostamento dos veículos transportadores, bem como entrada (portal) de acesso à seção para o pessoal que ali trabalha; proteção (cobertura) para os veículos transportadores, na área de acostamento;

20) 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 de suínos, devem ser atendidas também as seguintes condições:**

1) 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 (5 metros) para estabelecimentos a serem construídos;

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

3) Dispor, no estabelecimento de abate, de meios que possibilitem a lavagem e desinfecção dos veículos utilizados no transporte de animais;

4) Dispor de local para efetuar a insensibilização dos animais, obedecendo a peculiaridade de cada espécie e as normas de abate humanitário vigentes;

5) 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;

6) Dispor de área destinada à sangria, obedecendo a peculiaridade de cada espécie;

7) Dispor de sistema aéreo de esfolação;

8) 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;

9) 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, necessá-

rios ao bom andamento das operações tecnológicas e higiênico sanitárias de abate;

10) 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;

11) Dispor, de acordo com a classificação do estabelecimento, de seção de aproveitamento de subprodutos não comestíveis;

12) Dispor, de acordo com a classificação de estabelecimento, de instalações frigoríficas (câmaras para resfriamento, túneis de congelamento, câmara de estocagem e ante-câmaras);

13) Dispor, de acordo com a classificação do estabelecimento, de dependências tecnicamente necessárias para industrialização de produtos cárneos, proporcionais à capacidade do estabelecimento;

14) 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;

15) Possuir dependências específicas para higienização de carretilhas e/ou balancins, carros, caixas, bandejas e outros, de acordo com a finalidade do estabelecimento;

16) Instalações exclusivas para o uso do serviço de Inspeção Municipal com: a) Sala provida de mesa com gavetas, cadeiras e arquivos; b) 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.

17) O estabelecimento deve possuir um responsável técnico (médico veterinário) que deverá elaborar e fazer cumprir o manual de Boas Práticas de Fabricação;

18) 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);

19) Deverá ainda, proceder a limpeza periódica dos reservatórios de água por empresas especializadas e apresentar o comprovante ao Núcleo de Inspeção constando o prazo de validade da operação;

20) 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

**Para aprovação de um estabelecimento de abate aves, devem ser atendidas algumas condições:**

1) Localizar-se em pontos distantes de fontes produtoras de mau cheiro e de qualquer natureza;

2) Ser instalado, em centro de terreno, devidamente cercado, afastado dos limites das vias públicas, no mínimo cinco metros, e dispor da área de circulação interna que permita a livre movimentação dos veículos de transporte;

3) Dispor de luz natural e artificial, ventilação e exaustão suficientes em todas as dependências;

4) 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;

5) Possuir paredes lisas, impermeabilizadas com cerâmica de cor clara ou toda parede pintada com esmalte sintético ou tinta acrílica semi-brilho, ambas de cor clara, ou outro material aprovado pelo S.I.M - Serviço de Inspeção Municipal, de fácil higienização, preferencialmente com ângulos e cantos arredondados;

6) Possuir forro liso e impermeável;

7) 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 e assegurar uma perfeita higienização;

8) 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;

9) Dispor, quando necessário, de dependências administrativas, refeitório e oficina separados do corpo do estabelecimento;

10) Dispor de depósito exclusivo para material de limpeza e higiene;

11) Dispor de depósitos adequados para ingrediente e embalagens;

12) 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;

13) 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;

14) 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 caudalosa e perene ou em fossa séptica



(atender legislação ambiental);

15) Dispor de instalações sanitárias adequadamente instaladas, de dimensões e em número proporcional ao pessoal;

16) 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;

17) 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;

18) 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;

19) 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 através de paredes, dispondo somente de aberturas (portas ou óculos) nos pontos de acostamento dos veículos transportadores, bem como entrada (portal) de acesso à seção para o pessoal que ali trabalha; proteção (cobertura) para os veículos transportadores, na área de acostamento;

20) 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, devem ser atendidas também as seguintes condições:**

1) Dispor de plataforma coberta para recepção dos animais, protegida dos ventos dominantes e da incidência direta dos raios solares;

2) Dispor de suficiente "pé direito", com o mínimo de 3,50 metros, 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 a manipulação e industrialização de produtos comestíveis, devem ser climatizadas;

3) Dispor, no estabelecimento de abate, de meios que possibilitem a lavagem e desinfecção dos veículos utilizados no transporte de animais;

4) Dispor de local para efetuar a insensibilização dos animais, obedecendo a peculiaridade de cada espécie e as normas de abate humanitário vigentes;

5) 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;

6) Dispor de área destinada à sangria, obedecendo a peculiaridade de cada

espécie;

7) Dispor de sistema aéreo de esfolagem para coelhos;

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

9) 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 higiênico sanitárias de abate;

10) Dispor, de acordo com a classificação de estabelecimento, de instalações frigoríficas (câmaras para resfriamento, túneis de congelamento, câmara de estocagem e ante-câmaras);

11) Dispor, de acordo com a classificação do estabelecimento, de dependências tecnicamente necessárias para industrialização de produtos cárneos, proporcionais à capacidade do estabelecimento;

12) 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;

13) Instalações exclusivas para o uso do serviço de Inspeção Municipal, se necessário, com:a) Sala provida de mesa com gavetas, cadeiras e arquivos;b) 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.

14) O estabelecimento deve possuir um responsável técnico (médico veterinário) que deverá elaborar e fazer cumprir o manual de Boas Práticas de Fabricação;

15) 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);

16) Deverá ainda, proceder a limpeza periódica dos reservatórios de água por empresas especializadas e apresentar o comprovante ao Núcleo de Inspeção constando o prazo de validade da operação;

17) 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.

**Água é importante.**  
**Pagar a conta também.**

Pague seus débitos e evite que o seu fornecimento de água seja interrompido.

**SAE**  
Água é vida. Valorize-a sua também.



**PREFEITURA MUNICIPAL DE ARAGUARI**



**LEI Nº 4.868**

“Autoriza a suplementação da dotação da Secretaria Municipal de Saúde de nº 0211.10.302.0094.2082.339039.00 – Outros Serv. Terc. Pes. Jurídica, no valor de R\$300.000,00 (trezentos mil reais), mediante a anulação parcial de dotação da mesma Secretaria.”

A Câmara Municipal de Araguari, Estado de Minas Gerais, aprova e eu, Prefeito, sanciono a seguinte Lei:

Art. 1º - Fica o Chefe do Executivo autorizado a suplementar no vigente orçamento da Secretaria Municipal de Saúde de nº 0211.10.302.0094.2082.339039.00 – Outros Serv. Terc. Pes. Jurídica, no valor de R\$300.000,00 (trezentos mil reais)

Art. 2º - Para a suplementação de que trata o art. 1º desta Lei, o Chefe do Executivo editará o competente decreto, e serão utilizados recursos da anulação parcial da dotação da Secretaria Municipal de Saúde de nº 0211.10.302.0032.1007.319011.00 – Vencimentos e Vantagens Fixas, em igual valor.

Art. 3º - Revogadas as disposições em contrário, a presente Lei entra em vigor na data da sua publicação.

PREFEITURA MUNICIPAL DE ARAGUARI, Estado de Minas Gerais, em 27 de outubro de 2011.

**Marcos Coelho de Carvalho**  
Prefeito

**Luciana Goulart Brasileiro**  
Secretária de Planejamento



**PREFEITURA MUNICIPAL DE ARAGUARI**



**LEI Nº 4.869**

“Autoriza a criação da dotação de nº 04.0217.13.392.0147.2055.449051.00 – Obras e Instalações, no valor de R\$64.690,00 (sessenta e quatro mil, seiscentos e noventa reais), no orçamento vigente da Fundação Aragarina de Educação e Cultura - FAEC, mediante a abertura de crédito adicional especial.”

A Câmara Municipal de Araguari, Estado de Minas Gerais, aprova e eu, Prefeito, sanciono a seguinte Lei:

Art. 1º - Fica o Chefe do Executivo autorizado a criar no vigente orçamento da Fundação Aragarina de Educação e Cultura - FAEC a dotação nº 04.0217.13.392.0147.2055.449051.00 – Obras e Instalações, no valor de R\$64.690,00 (sessenta e quatro mil, seiscentos e noventa reais), mediante a abertura de crédito adicional especial.

Art. 2º - Para abertura do crédito adicional especial de que trata o art. 1º desta Lei, o Chefe do Executivo editará o competente decreto, para tanto serão utilizados recursos da anulação parcial de dotações da Fundação Aragarina de Educação e Cultura - FAEC que totalizam o valor de R\$64.690,00 (sessenta e quatro mil, seiscentos e noventa reais, quais sejam:

I	–
04.0217.13.392.0147.2055.339030.00	–
– Material de Consumo.....	R\$500,00;
II	–
04.0217.13.392.0147.2055.339036.00	–
– Outros Serv. Terc. Pes. Física.....	R\$4.600,00;
III	–
04.0217.13.392.0147.2055.339039.00	–
– Outros Serv. Terc. Pes. Jurídica.....	R\$59.590,00;

Art. 3º - Revogadas as disposições em contrário, a presente Lei entra em vigor na data da sua publicação.

PREFEITURA MUNICIPAL DE ARAGUARI, Estado de Minas Gerais, em 27 de outubro de 2011.

**Marcos Coelho de Carvalho**  
Prefeito

**Luciana Goulart Brasileiro**  
Secretária de Planejamento



**PREFEITURA MUNICIPAL DE ARAGUARI**



**LEI Nº 4.870**

“Altera a redação do § 2º, do art. 3º, da Lei nº 4.653, de 30 de junho de 2010, que “Dispõe sobre as diretrizes orçamentárias para o exercício de 2011 e dá outras providências”.”

A Câmara Municipal de Araguari, Estado de Minas Gerais, aprova e eu, Prefeito, sanciono a seguinte Lei:

Art. 1º - O § 2º, do art. 3º, da Lei nº 4.653, de 30 de junho de 2010, que “Dispõe sobre as diretrizes orçamentárias para o exercício de 2011 e dá outras providências”, passa a ter esta redação:

“Art. 3º - ...

...

§ 2º - As reestimativas e ajustes de que trata o parágrafo anterior que produzirem uma variação superior a 40% (quarenta por cento), para mais ou para menos, da meta de resultado primário para 2011, apresentada no anexo II dessa Lei, deverão ser justificadas por meio da memória e metodologia de cálculo.

...”.

Art. 2º - Revogadas as disposições em contrário, a presente Lei entra em vigor na data da sua publicação.

PREFEITURA MUNICIPAL DE ARAGUARI, Estado de Minas Gerais, em 27 de outubro de 2011.

**Marcos Coelho de Carvalho**  
Prefeito

**Luciana Goulart Brasileiro**  
Secretária de Planejamento



**PREFEITURA MUNICIPAL DE ARAGUARI**



**LEI Nº 4.871**

“Modifica a redação do caput do art. 4º, da Lei nº 4.716, de 15 de dezembro de 2010, que “Estima a receita e fixa a despesa do orçamento fiscal do Município de Araguari para o exercício de 2011”, alterada que foi pela Lei nº 4.750, de 7 de abril de 2011.”

A Câmara Municipal de Araguari, Estado de Minas Gerais, aprova e eu, Prefeito, sanciono a seguinte Lei:

Art. 1º - O caput do art. 4º, da Lei nº 4.716, de 15 de dezembro de 2010 que “Estima a receita e fixa a despesa do orçamento fiscal do Município de Araguari para o exercício de 2011”, alterada que foi pela Lei nº 4.750, de 7 de abril de 2011, passa a ter esta redação:

“Art. 4º - Durante a execução orçamentária ficam os Poderes Executivo e Legislativo autorizados a abrir créditos suplementares até o limite de 40% (quarenta por cento), do valor do orçamento fiscal deste Município, definido no art. 1º, desta Lei, utilizando recursos de anulação parcial ou total de dotações e/ou do excesso de arrecadação.

...”.

Art. 2º - Revogadas as disposições em contrário, a presente Lei entra em vigor na data da sua publicação.

PREFEITURA MUNICIPAL DE ARAGUARI, Estado de Minas Gerais, em 27 de outubro de 2011.

**Marcos Coelho de Carvalho**  
Prefeito

**Luciana Goulart Brasileiro**  
Secretária de Planejamento

## Biblioteca Pública Municipal recebe doação de livros referentes à história da moda no Brasil

Nesta quarta-feira (25), a Biblioteca Pública Municipal “Professor Paulo de Oliveira” recebeu, por iniciativa das Lojas Pernambucanas, a doação de dois exemplares do livro “História da Moda no Brasil – Das Influências às Autorreferências”. O livro é resultado de um projeto cultural aprovado pelo Ministério da Cultura (MinC), através da Lei Rouanet, e o patrocínio das empresas Arthur Lundgren Tecidos S.A (Pernambucanas).

Escrito pelo especialista em história da moda João Braga e pelo jornalista e escritor Luís André do Prado, o livro desvenda os acontecimentos históricos que revelam o passado da indústria brasileira da moda, focando

inclusive os seus bastidores.

Com uma extensa pesquisa iconográfica sobre a moda brasileira, a obra já se tornou leitura fundamental para entender a identidade do país dentro do universo da moda. Realizada a partir de 126 entrevistas, a pesquisa se concentra no recorte entre o momento pós-República brasileiro e a contemporaneidade, se dividindo em sete capítulos: Belle Époque, Anos Loucos, Era do Rádio, Anos dourados, Tropicália & Glamour, Anos Azuis e Supermercado de Estilos.

Subtemas que discorrem sobre personagens e eventos específicos de cada período também aparecem na publicação, junto

com pequenos textos que contextualizam a narrativa, abordando assuntos paralelos como tecnologia, política, comportamento, comércio e indústria.

Os exemplares de “História da Moda no Brasil”, pertencentes ao acervo da Biblioteca Pública Municipal, já se encontram à disposição de toda a comunidade.



**Minha Casa  
Minha Vida**

**Convite**

A Prefeitura de Araguari, a Caixa Econômica Federal e a Construtora PDCA convidam Vossa Senhoria para a solenidade de entrega das 442 unidades habitacionais do Residencial Portal de Fátima, destinadas a famílias beneficiadas pelo Programa do Governo Federal, Minha Casa Minha Vida.

**Data:** 28 de outubro de 2011 (sexta-feira)

**Horário:** 17 horas

**Local:** Rua 4 esquina com Rua 2 – Bairro de Fátima  
Araguari - MG



www.saude.gov.br  
DISQUE SAÚDE 0800 61 1997



**CUIDE DA  
SUA CASA.**

---

**FALE COM  
SEUS VIZINHOS.**

---

**CONVERSE COM  
A PREFEITURA.**

**「DENGUE  
MATA」**

**O BRASIL CONTA COM VOCÊ.**

Secretarias Estaduais  
e Municipais de Saúde



Ministério  
da Saúde



APOIO:  
PREFEITURA DE  
**ARAGUARI**