



Correio Oficial

PREFEITURA MUNICIPAL DE ARAGUARI

Distribuição Gratuita

Sexta-feira, 13 de Janeiro de 2012

Ano I *nº 73 www.araguari.mg.gov.br



PREFEITURA MUNICIPAL DE ARAGUARI



EDITAL DE CONVOCAÇÃO

A Prefeitura Municipal de Araguari convoca o(s) abaixo relacionado (s) para, no prazo de 15 dias, comparecer no Deptº de Recursos Humanos, das 8:00 às 11:00 e das 13:00 às 18:00 horas, na Rua Virgílio de Melo Franco, 550, para tomar posse em Cargo em que foi aprovado(a) em Concurso Público:

MIRIAM ALVES DE OLIVEIRA, aprovado (a) em **35º lugar**, para o cargo de **AUXILIAR ADMINISTRATIVO**, Concurso Público 001/2007, homologado 26/05/08.

DELMA DE FÁTIMA QUEIROZ, aprovado (a) em **29º lugar**, para o cargo de **SECRETARIO (A) ESCOLAR**, Concurso Público 001/2007, homologado 26/05/08.

Araguari/MG, 11 de janeiro de 2012.

MARCOS COELHO DE CARVALHO
Prefeito Municipal

LEVI DE ALMEIDA SIQUEIRA
Secretário de Administração



SUPERINTENDÊNCIA DE ÁGUA E ESGOTO

DESPACHO/DECISÃO – SAE ARAGUARI-MG

APRECIA E DECIDE SOBRE PARECER DA ASSESSORIA JURÍDICA DA SAE

Referência: P R O C E S S O LICITATÓRIO 033/2011 – PREGÃO PRESENCIAL 024/2011.

Em relação ao parecer da Assessoria Jurídica da SAE de fls. 134/136 emitido pelos Dr. Mauro Roberto

Amaral OAB/MG 84054, Dr. Abadio Sérgio H. Da Silva OAB/MG 107.647, Dr. Thiago Araújo Neto e Castro OAB/MG 110.235, Dr. Guglielmo Paccagnella OAB/MG 63.352-B cujo conteúdo passa a integrar amplamente o presente DESPACHO/DECISÃO, que em síntese manifesta a **“REVOGAÇÃO DE HABILITAÇÃO”** da empresa UDIARA CORRETORA DE SEGUROS LTDA ME no Processo Licitatório 033/2011 da SAE Superintendência de Água e Esgoto de Araguari – MG, e consequentemente, a **“DECLARAÇÃO DE LICITAÇÃO FRACASSADA”** em razão do interesse público.

Considerando que a empresa UDIARA CORRETORA DE SEGUROS LTDA ME foi oficiada do descumprimento de cláusulas contratuais conforme documento datado de 26 de dezembro de 2011, em folhas 124/125 com ampla defesa do contraditório, para qual, a empresa UDIARA CORRETORA DE SEGUROS LTDA ME apresentou defesa, porém, seus argumentos não se mostram capazes de comprovar que a licitante tenha, em algum momento, prestado serviço de administração de Seguros, regulação e liquidação de sinistro à empresa ARAMOTO ARAGUARI MOTOS LTDA, contrariando o TESTADO DE CAPACIDADE TÉCNICA apresentado pela Licitante, Ratifico a posição do citado parecer datado de 03 de janeiro de 2012, respectivamente, para assim acolhê-lo **“in totum”**, adotando-o como se de minha autoria fosse e, por consequência, determino:

1) REVOGAR a habilitação da Licitante, DECLARAR A LICITAÇÃO FRACASSADA e publicação deste DESPACHO/DECISÃO na Imprensa Oficial, pois, o descumprimento do item 8.3.1 do Instrumento Convocatório (Edital) evidencia e caracteriza a INABILITAÇÃO da Licitante.

2) Remeter cópia dos presentes autos à Autoridade Policial competen-

te para que apure possível prática de ilícito penal.

3) Os Atos pertinentes ao presente deverão ser publicados conforme legislação vigente e a LICITANTE devidamente oficializada do inteiro teor deste DESPACHO/DECISÃO para que a mesma tenha ciência. Araguari – MG, 05 de janeiro de 2012 – SAE Superintendência de Água e Esgoto de Araguari – MG. (a) Helio Alves Ferreira Junior – Superintendente Interino da SAE.



SUPERINTENDÊNCIA DE ÁGUA E ESGOTO

AVISO DE LICITAÇÃO - PREGÃO PRESENCIAL 029/2011 – PROCESSO 039/2011 - SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS - A SAE – Superintendência de Água e Esgoto de Araguari-MG, Autarquia Municipal Autônoma, concessionária dos serviços públicos de saneamento básico, criada pela Lei Municipal 1.333 de 28-06-68, alterada pela Lei Nº 2.625 em 28-11-90, torna público que com base na Lei Federal do Pregão nº 10.520 de 17/07/2002, Lei Complementar 123/06, Decreto Nr. 6.204/07, Lei Estadual nº 14.167, de 10 de janeiro de 2002, Lei Municipal nº 3.794 de 18 de novembro de 2002 e respectivos decretos nº 054/2002, 047/2003 e 050/04 e aplicando-se subsidiariamente a Lei Federal 8.666, de 21 de Junho de 1993 e suas alterações, fará realizar a Licitação na modalidade de **PREGÃO PRESENCIAL, do tipo**

MENOR PREÇO GLOBAL DO LOTE, visando o **REGISTRO DE PREÇOS PARA FORNECIMENTO DE MATERIAIS DE ESCRITÓRIO E MATERIAIS DE INFORMÁTICA**, objetivando **atender as necessidades das unidades organizacionais da SAE**, de acordo com o Edital de Pregão Presencial 029/2011, devendo a proposta e documentação ser entregue na Sala de Reuniões da sede Administrativa da SAE Comissão de Pregão, a Av. Hugo Alessi nº 50, Bairro Industrial, cidade de Araguari-MG, no dia **25 DE JANEIRO DE 2012, ATÉ ÀS 13H:30M (TREZE HORAS E TRINTA MINUTOS)**, sendo que o mesmo será aberto no mesmo dia e horário. Ficam convocados à competição licitatória todos aqueles que tiverem o interesse na matéria, cadastrados ou não, e que se enquadrarem nas condições estabelecidas no inteiro teor do Edital, cujas cópias poderão ser obtidas no endereço acima mencionado, em qualquer dia útil e durante o expediente normal, mediante recolhimento da quantia de **R\$4,00 (quatro reais)**, que deverá ser depositada na **conta corrente nº 5.148-9, Agência 0090-6 Banco do Brasil**, ou no endereço via **INTERNET SITE: www.sae.araguari.com.br** ou **www.sae.araguari.com.br**. Maiores informações, pelo telefone (034) 3242-3579/3242-5026. (a) Rômulo César de Souza - Pregoeiro / Helio Alves Ferreira Junior – Superintendente de Água e Esgoto.

SUPERINTENDÊNCIA DE ÁGUA E ESGOTO DE ARAGUARI

EXTRATO CONTRATO 001/2012

Contratante	SUPERINTENDÊNCIA DE ÁGUA E ESGOTO.
Contratado	DELMO PENNER – ME.
Objeto	Contratação de empresa especializada para fornecimento de hipoclorito de sódio, destinado ao tratamento de água do município de Araguari - MG.
Preço	Preço global estimado R\$208.320,00 (duzentos e oito mil trezentos e vinte reais).
Vigência do instrumento contratual	O prazo de vigência do Contrato será de 12 (doze) meses, tendo início partir da sua assinatura e encerramento dia 31 de dezembro de 2012.
Dotação Orçamentária	17512187-2143-33903000 Material de Consumo – Tratamento de Água e Esgoto.
Condições de pagamento	O pagamento será realizado por mês de fornecimento com 10 (dez) dias úteis da apresentação da Nota Fiscal, aceitação, e toda documentação exigida no instrumento contratual.
Fundamento legal	Processo 034/2011, Pregão Presencial 025/2011, Lei 8.666/93 e suas alterações.
Reconhecimento legal	Helio Alves Ferreira Junior – Superintendente da SAE / Mauro Roberto Amaral- Assessor Jurídico da SAE em 02/01/2012.



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 138/2011 - Contrato de Prestação de Serviços: 404/2011.

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
Casa da Cultura
- Rua Cel. José Ferreira Alves, 1098 - 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 Jaquei 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



DECRETO Nº 002/12

“Promove alterações no Regulamento Consolidado da Inspeção Industrial e Sanitária de Alimentos e Produtos de Origem Animal – SIM/POA, aprovado pelo Decreto nº 166/11, de 27 de outubro de 2011.”

O Prefeito de Araguari, no uso das atribuições legais que lhe são próprias, nos termos do art.71, inciso III c/c o art. 113, inciso I, alíneas *a* e *i* ambos da Lei Orgânica do Município de Araguari,

Considerando, a necessidade de promover correções no Regulamento do Serviço de Inspeção Municipal de Alimentos e Produtos de Origem Animal, aprovado pelo Decreto nº 166/11, que regulamentou a Lei Complementar Municipal nº 072, de 28 de abril de 2011;

Considerando ainda, a premente necessidade de regulamentar, no âmbito do Município de Araguari, a inspeção tecnológica e higiênico-sanitária dos abatedouros de aves de granja e caipira sapecado,

DECRETA:

Art. 1º O § 6º do art. 4º do Regulamento Consolidado da Inspeção Industrial e Sanitária de Alimentos e Produtos de Origem Animal, aprovado pelo Decreto nº 166/11 passa a vigorar com a seguinte redação:

“Art. 4º (...)

(...)

§ 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, por intermédio de seu Serviço de Inspeção Municipal – SIM/POA, sem prejuízo da competência de outros órgãos do Poder Executivo para autorizarem a instalação e o funcionamento dos estabelecimentos.”

Art. 2º O § 3º do art. 7º do Regulamento Consolidado da Inspeção Industrial e Sanitária de Alimentos e Produtos de Origem Animal, aprovado pelo Decreto nº 166/11 passa a vigorar com a seguinte redação:

“Art. 7º (...)

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

Art. 3º A alínea *g*, do inciso IV, do § 3º do art. 23 do Regulamento Consolidado da Inspeção Industrial e Sanitária de Alimentos e Produtos de Origem Animal, aprovado pelo Decreto nº 166/11 passa a vigorar com a seguinte redação:

“Art. 23. (...)

(...)

§ 3º (...)

IV - (...)

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

(...)

Art. 4º Promove à correção do art. 30 do Regulamento Consolidado da Inspeção Industrial e Sanitária de Alimentos e Produtos de Origem Animal, aprovado pelo Decreto nº 166/11, acrescentando logo após o final do *caput* do mencionado artigo, a expressão “Parágrafo único.” como seu desdobramento sequencial passando este a vigorar com a seguinte redação:

“Art. 30. (...)

Parágrafo único. 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. 5º Os incisos III, IV e V do art. 31 do Regulamento Consolidado da Inspeção Industrial e Sanitária de Alimentos e Produtos de Origem Animal, aprovado pelo Decreto nº 166/11 passam a vigorar com a seguinte redação:

“Art. 31. (...)

(...)

III - lista de documentos para Aprovação de Projeto Arquitetônico e Concessão de Funcionamento para Industrializadores de Origem Animal, nos termos constantes do Anexo V;

IV - Memorial Descritivo Econômico-Sanitário, nos termos constantes do Anexo III deste Regulamento;

V - Memorial Descritivo da Construção, nos termos constantes do Anexo IV deste Regulamento.”

Art. 6º A alínea *d*, do inciso V do art. 41 do Regulamento Consolidado da Inspeção Industrial e Sanitária de Alimentos e Produtos de Origem Animal, aprovado pelo Decreto nº 166/11 passa a vigorar com a seguinte redação:

“Art. 41. (...)

(...)

V - (...)

(...)

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

(...)

Art. 7º O inciso V, do § 6º do art. 46 do Regulamento Consolidado da Inspeção Industrial e Sanitária de Alimentos e Produtos de Origem Animal, aprovado pelo Decreto nº 166/11 passa a vigorar com a seguinte redação:

“Art. 46. (...)

(...)

§ 6º (...)

V – dotar os açougues de geladeiras comerciais ou câmaras frigoríficas, com temperatura entre 4°C (quatro graus Celsius) e não superiores a 8°C (oito graus Celsius), equipadas com estrados de material apropriado e destinadas, exclusivamente, à conservação das carnes resfriadas, e de termômetro constantemente aferido.”

Art. 8º Transforma o inciso III do § 4º do art. 47 do Regulamento Consolidado da Inspeção Industrial e Sanitária de Alimentos e Produtos de Origem Animal, aprovado pelo Decreto nº 166/11 em § 5º e renumera o § 5º do mesmo artigo para § 6º, os quais passam a vigorar com a seguinte redação:

“Art. 47. (...)
(...)”

§ 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.

§ 5º A conservação do prédio, equipamentos e utensílios, assim como de 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.

§ 6º As áreas de que trata o § 4º deste artigo devem atender as condições higiênico-sanitárias e possuir proteção contra insetos.”

Art. 9º Altera o *caput* do art. 74 do Regulamento Consolidado da Inspeção Industrial e Sanitária de Alimentos e Produtos de Origem Animal, aprovado pelo Decreto nº 166/11, bem como o seu parágrafo único, os quais passam a vigorar com a seguinte redação:

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

Parágrafo único. Quando forem utilizadas temperaturas superiores a 7°C (sete graus Celsius) e inferiores a 10°C (dez 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. 10. Altera o art. 85 do Regulamento Consolidado da Inspeção Industrial e Sanitária de Alimentos e Produtos de Origem Animal, aprovado pelo Decreto nº 166/11, o qual passa a vigorar com a seguinte redação:

“Art. 85. Os produtos alimentícios perecíveis, que sejam fatiados ou fracionados, somente poderão ser expostos na área destinada à sua comercialização e deverão ser acondicionados em gôndolas refrigeradas, em em-

balagens 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. 11. Altera o inciso II do art. 130 do Regulamento Consolidado da Inspeção Industrial e Sanitária de Alimentos e Produtos de Origem Animal, aprovado pelo Decreto nº 166/11, o qual passa a vigorar com a seguinte redação:

“Art. 130. (...)
(...)”

II - de vestiários, banheiros e depósitos de materiais 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;

(...)”

Art. 12. Altera o *caput* do art. 181 do Regulamento Consolidado da Inspeção Industrial e Sanitária de Alimentos e Produtos de Origem Animal, aprovado pelo Decreto nº 166/11, o qual passa a vigorar com a seguinte redação:

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

(...)”

Art. 13. Altera o inciso I, do § 3º, do art. 227 do Regulamento Consolidado da Inspeção Industrial e Sanitária de Alimentos e Produtos de Origem Animal, aprovado pelo Decreto nº 166/11, o qual passa a vigorar com a seguinte redação:

“Art. 227. (...)
(...)”

§ 3º O produto deve atender:
I - percentual máximo de umidade que não deverá exceder a 50% (cinquenta por cento);

(...)”

Art. 14. Altera o inciso III, do parágrafo único do art. 237 do Regulamento Consolidado da Inspeção Industrial e Sanitária de Alimentos e Produtos de Origem Animal, aprovado pelo Decreto nº 166/11, o qual passa a vigorar com a seguinte redação:

“Art. 237. (...)

Parágrafo único. (...)

(...)”

III - por outras alterações, a critério do Serviço de Inspeção Municipal.”

Art. 15. Altera a redação do inciso IV do *caput* do art. 296 do Regulamento Consolidado da Inspeção Industrial e Sanitária de Alimentos e Produtos de Origem Animal, aprovado pelo Decreto nº 166/11 e acrescenta no referido inciso IV a alínea a, que passam a vigorar da seguinte forma:

“Art. 296. (...)
(...)”

IV - umidade e resíduos:

a) 1% (um por cento) no máximo;

(...)”

Art. 16. Altera a redação do art. 309 do

Regulamento Consolidado da Inspeção Industrial e Sanitária de Alimentos e Produtos de Origem Animal, aprovado pelo Decreto nº 166/11, que passa a vigorar da seguinte forma:

“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 Municipal - SIM.”

Art. 17. Altera o art. 420 do Regulamento Consolidado da Inspeção Industrial e Sanitária de Alimentos e Produtos de Origem Animal, aprovado pelo Decreto nº 166/11, que passa a vigorar com a seguinte redação:

“Art. 420. O descarte dos primeiros jatos de cada teta 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. 18. Altera o art. 422 do Regulamento Consolidado da Inspeção Industrial e Sanitária de Alimentos e Produtos de Origem Animal, aprovado pelo Decreto nº 166/11, que passa a vigorar com a seguinte redação:

“Art. 422. Antes de ser iniciada a ordenha, os animais deverão ter as tetas lavadas com água corrente e tratadas. (2 – 3 PPM de cloro livre).”

Art. 19. Altera o art. 423 do Regulamento Consolidado da Inspeção Industrial e Sanitária de Alimentos e Produtos de Origem Animal, aprovado pelo Decreto nº 166/11, que passa a vigorar com a seguinte redação:

“Art. 423. As tetas dos animais serão cobertas com solução clorada (50–100 mg/L) ou outro desinfetante recomendado por veterinário, que não apresente risco de danos as tetas, seguindo-se de secagem completa com papel toalha descartável.”

Art. 20. Altera o inciso I do *caput* do art. 424 do Regulamento Consolidado da Inspeção Industrial e Sanitária de Alimentos e Produtos de Origem Animal, aprovado pelo Decreto nº 166/11, que passa a vigorar com a seguinte redação:

“Art. 424. (...)

I - adoção de medidas preventivas para evitar danos ao úbere e tetas do animal;

(...)”

Art. 21. Altera o art. 425 do Regulamento Consolidado da Inspeção Industrial e Sanitária de Alimentos e Produtos

de Origem Animal, aprovado pelo Decreto nº 166/11, que passa a vigorar com a seguinte redação:

“Art. 425. Logo após a ordenha, os animais deverão ser submetidos à desinfecção das tetas, com solução de iodo a 20–30 mg/L ou outro desinfetante recomendado por médico veterinário e que não apresente risco de danos as tetas.”

Art. 22. Altera o art. 468 do Regulamento Consolidado da Inspeção Industrial e Sanitária de Alimentos e Produtos de Origem Animal, aprovado pelo Decreto nº 166/11, que passa a vigorar com a seguinte redação:

“Art. 468. Para o cadastramento do produtor de Queijo Artesanal no Serviço de Inspeção Municipal - SIM serão necessários os seguintes documentos:

(...)”

Art. 23. Altera o modelo de declaração e de pedido de registro de Responsabilidade Técnica constante do ANEXO II do Regulamento Consolidado da Inspeção Industrial e Sanitária de Alimentos e Produtos de Origem Animal, aprovado pelo Decreto nº 166/11, bem como o enunciado do referido ANEXO, o qual passa doravante a ser o seguinte:

**“ANEXO II
DECLARAÇÃO E REGISTRO DE
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 contidas no art. 2º e nas demais disposições da Lei Federal nº 7.889, de 23 de novembro 1989. Assumo o compromisso de acatar todas as exigências constantes das normas e regulamentos integrante da legislação pertinente da inspeção de produtos de origem animal. Assim, juntamente com o proprietário/representante legal infra assinado, requeiro o meu registro como Responsável Técnico do Estabelecimento identificado neste requerimento, junto ao Serviço de Inspeção Municipal – SIM, da Secretaria Municipal de Agricultura, Pecuária, Abastecimento e Agronegócios de Araguari/MG.
Termos em que, Pede deferimento.

_____ (Local e data)	Telefones para contato (proprietário/ representante legal) Residencial: (34) _____ Comercial: (34) _____ Telefones para contato (Responsável Técnico) Residencial: (XX) _____ Comercial: (XX) _____
_____ (Assinatura proprietário / representante legal)	_____ (CARIMBO DO CNPJ DO ESTABELECIMENTO)
_____ Assinatura do Responsável Técnico (RT)	

Art. 24. Altera os itens 3, 7, 9 e a Nota Explicativa do ANEXO III do Regulamento Consolidado da Inspeção Industrial e Sanitária de Alimentos e Produtos de Origem Animal, aprovado pelo Decreto nº 166/11, que passam a vigorar com a redação seguinte:

**“ANEXO III
MEMORIAL DESCRITIVO ECONÔMICO-SANITÁRIO 1 - ITENS/ DESCRIÇÃO**

(...)
3- produtos que pretende elaborar e capacidade máxima diária de elaboração de cada produto;
(...)
7- água de abastecimento;
(...)
9- sistema de tratamento (mecanismo utilizado para realizar a cloração da água é para assegurar os diferentes níveis de concentração do cloro (quando exigido), entre outros);
(...)

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.”

Art. 25. Altera o enunciado e os itens 1, 4 e 10 do ANEXO V do Regulamento Consolidado da Inspeção Industrial e Sanitária de Alimentos e Produtos de Origem Animal, aprovado pelo Decreto nº 166/11, que passam a vigorar com a redação seguinte:

**“ANEXO V
LISTA DE DOCUMENTOS PARA APROVAÇÃO DE PROJETO ARQUITETÔNICO E PARA CONCESSÃO DE LICENÇA DE FUNCIONAMENTO PARA INDUSTRIALIZADORES DE ORIGEM ANIMAL
ITENS/DESCRIÇÃO:**

1 - requerimento em formulário próprio fornecido pelo Serviço de Inspeção Municipal - SIM;

(...)
4 - laudo técnico-sanitário do estabelecimento de responsabilidade do Serviço de Inspeção Municipal - SIM;

(...)
10 - memorial descritivo econômico-sanitário conforme roteiro específico fornecido pelo Serviço de Inspeção Municipal - SIM;

(...)
Art. 26. Altera o item c, que descreve as dimensões e o uso do Modelo 3 de selo de inspeção, bem como promove alterações no Modelo 4 do selo de Inspeção Municipal, que indica que o produto de origem animal foi CONDENADO; os quais encontram-se definidos e caracterizados no ANEXO VI do Regulamento Consolidado da Inspeção Industrial e Sanitária de Alimentos e Produtos de Origem Animal, aprovado pelo Decreto nº

166/11, que passam a vigorar da seguinte forma:

“ANEXO VI

(...)
Modelo 3:
(...)
c) dimensões e uso:
(...)
*0,15m (quinze centímetros) de lado nas embalagens acima 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 destinados à alimentação de animais.

Modelo 4:



Art. 27. Ficam alterados os itens b e n da Seção Binária 1.3 do Fluxograma do Processo de Produção de Pescado Limpo, constante do ANEXO VII do Regulamento Consolidado da Inspeção Industrial e Sanitária de Alimentos e Produtos de Origem Animal, aprovado pelo Decreto nº 166/11, que passam a vigorar com a redação seguinte:

**“ANEXO VII
CONDIÇÕES BÁSICAS**

(...)
1.3. Decapitação, esfolagem e filetagem
(...)
b) Possuir instalações para o fabrico e armazenagem do gelo, podendo essa exigência, ser dispensada somente em regiões onde exista facilidade para aquisição de gelo de comprovada qualidade sanitária.

(...)
n) Instalações exclusivas para o uso do Serviço de Inspeção Municipal – SIM com:

(...)
Art. 28. Fica acrescentado o Título XVIII-A, bem como o respectivo agrupamento de artigos que constituirá os seus capítulos, que por sua vez, dividir-se-ão em seções, e estas em subseções, os quais passam a integrar o Regulamento Consolidado da Inspeção Industrial e Sanitária de Alimentos e Produtos de Origem Animal, aprovado pelo Decreto nº 166/11, que passam a vigorar com a seguinte redação:

**“TÍTULO XVIII-A
DA INSPEÇÃO TECNOLÓGICA E HIGIÊNICO-SANITÁRIA NO ABATEDOURO DE AVES DE GRANJA E CAPIRA SAPECADO**

**CAPÍTULO I
DO ABATEDOURO DE AVES DE GRANJA E CAPIRA SAPECADO**

Art. 627. A. A Regulamentação Técnica do Abatedouro de Aves de Granja e Caipira Sapecado se fundamenta nas normas a que se refere o art. 2º deste Regulamento e ainda na Lei Federal nº 8.080, de 19 de setembro de 1990, na Lei Estadual nº 13.317, de 24 de setembro de 1999, no Decreto Estadual nº 38.691, de 10 de março de 1997 e nas demais disposições correlatas contidas neste Regulamento.

**SEÇÃO I
DOMANEJO**

Art. 627. B. O manejo na criação, a forma de abate e o processamento determinam a qualidade da carne e agregam valor à produção, razão pela qual o avicultor deve estar atento às aves mesmo antes do abate.

§ 1º O primeiro cuidado que os produtores devem ter com as aves, ainda antes do abate, é em relação às medidas de biosegurança, tais como:

- I - vacinação das aves;
- II - controle dos parasitas;
- III - tratamento dos resíduos e manutenção dos animais em condições não estressantes;

IV - ser capturadas e transportadas em caixas adequadas;

V - repouso de doze horas, antes do abate, consumindo somente água.

§ 2º O repouso mencionado no inciso V do parágrafo anterior é necessário para que a ave possa excretar todo o material que está nas vísceras, para não contaminar a carne durante a retirada dos órgãos que não vão ser aproveitados.

§ 3º Na hora de abater as aves, a escolha deve ser pelas que estejam saudáveis e em estado nutricional adequado.

§ 4º Para os fins do parágrafo anterior, o produtor deverá observar as seguintes características na ave:

- I - cores vivas das cristas; e
- II - plumagem brilhante.

§ 5º Também é importante que o produtor escolha aves que estejam com comportamento calmo, o que, em consonância com as demais características mencionadas no parágrafo anterior indicam que o animal está saudável e pronto para o abate.

§ 6º Depois do abate, o produtor deverá incinerar e enterrar os resíduos em local apropriado para não contaminar o meio ambiente.

**SEÇÃO II
DOS ESTABELECIMENTOS DE ABATE**

Art. 627. C. Os estabelecimentos de abate de frango de granja e caipira sapecado no Município de Araguari, para o seu regular funcionamento devem obedecer às disposições contidas neste Regulamento e, ainda as seguintes:

- I - dispor da autorização prévia de fun-

cionamento das Secretarias Municipais de Planejamento e de Meio Ambiente;

II - alvará expedido pelo Corpo de Bombeiros;

III - alvará de licença, para localização e funcionamento expedido pela Secretaria Municipal de Fazenda;

IV - submeter-se a inspeção sanitária das aves (*ante e post-mortem*), exclusivamente pelo Serviço de Inspeção Municipal, com o intuito de afastar do consumidor carnes consideradas impróprias para o consumo humano;

V - submeter o controle higiênico-sanitário de todas as suas atividades de abate, fluxos pré-operacional e operacional de todos os setores de produção à supervisão do SIM/POA;

VI - submeter-se a fiscalização de suas instalações e equipamentos pelo SIM;

VII - fornecer material para coleta, com o intuito de que a Inspeção Municipal proceda à análise laboratorial em laboratório próprio ou credenciado;

VIII - quanto à localização e infraestrutura:

a) estar localizados em zona isenta de odores indesejáveis, fumaça, poeira e outros contaminantes;

b) estar localizados em áreas não sujeitas a inundações;

c) dispor 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) ser mantidos livres de moscas, mosquitos, baratas, ratos, camundongos e quaisquer insetos ou animais, sendo proibida a permanência de cães, gatos, bem como de outros animais em seu interior;

e) ser adequados para impedir a entrada de contaminantes ambientais, tais como:

- 1 - fumaça;
- 2 - poeira;
- 3 - vapor; e
- 4 - outros;

f) separarem-se, 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 contaminação cruzada;

h) quando localizados em propriedades rurais, devem estar afastados de instalações de criação de animais, tais como:

- 1 - estábulos;
- 2 - apriscos;
- 3 - capris;
- 4 - pocilgas;
- 5 - coelheiros; e
- 6 - aviários;
- i) a distância das instalações de

criadouros de animais em relação aos estabelecimentos a que se refere à alínea anterior será estabelecida, a juízo do SIM-ARAGUARI/MG, observados os critérios técnicos;

j) quando sujeitos a inspeção permanente, devem dispor de local destinado aos serviços administrativos da Inspeção Municipal;

IX- quanto às áreas de manipulação de alimentos:

a) os pisos deverão ser de coloração não escura, apresentar superfície lisa, contínua, sem rachaduras, 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 e ainda:

1 - possuir declividade de, no mínimo 1,5% (um e meio por cento);

2 - serem dotadas 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 e com rejuntas de coloração não escura;

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 (dois) metros, lisa, contínua, resistente a lavagens constantes e a desinfecção por produtos químicos, água quente ou água sob pressão e, também:

1 - deverão ser resistentes a impactos;

2 - os ângulos formados entre elas 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 e, ainda:

1 - ser lisos, contínuos (sem aberturas), resistentes à limpeza e umidade, revestidos de material impermeável e de cor clara;

2 - em relação às 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 e deverão ser observadas as seguintes exigências:

1 - aquelas que se comunicarem com o exterior deverão estar providas de proteção contra insetos;

2 - as proteções mencionadas no item anterior deverão ser de fácil limpeza e boa conservação;

3 - 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 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 instaladas 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 e, ainda:

1 - deverá haver neles um meio higiênico para a secagem das mãos;

2 - não será permitido o uso de toalhas de tecido e;

3 - no caso de toalhas de papel, deverá haver, em número suficiente, porta-toalhas e recipientes coletores (lixeiras) 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 máxima de 10°C (dez graus Celsius);

j) os locais onde sejam utilizadas facas, ganchos, fuzis e chairas 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 graus e dois décimos de graus Celsius) durante a realização de todas as atividades no local;

k) os portas-aventais deverão estar instalados próximos às entradas das seções onde se manipulam produtos de origem animal, proibindo-se a deposição de tais aventais sobre mesas, equipamentos ou de qualquer outra instalação necessária ao exercício da atividade do estabelecimento, ficando também proibida a circulação dos empregados 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 dependências;

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, a uma distância de no mínimo 10cm (dez centímetros);

X- quanto às câmaras frigoríficas:

a) os pisos deverão ser construídos de material impermeável, resistente a cho-

que, atritos e ataque de ácidos, com inclinação de 1,5% a 2,0% (um e meio a dois por cento), orientado no sentido exterior da câmara e, ainda:

1 - não se permitirá internamente a instalação de ralos coletores;

2 - fica proibida a presença de esgoto em suas instalações;

3 - e os ângulos formados pelo encontro das paredes com o piso deverão ser arredondados;

b) as paredes deverão ser de alvenaria ou revestidas com painéis de fácil higienização, impermeáveis e resistentes a impactos e os ângulos formados pelas paredes entre si deverão ser arredondados;

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

d) deverão ser instalados portas-agasalho de frio, próximos às entradas das câmaras frigoríficas (de resfriamento), 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;

XI- quanto ao abastecimento de água:

a) deverá 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 daquela referente às instalações sanitárias e ao 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 (análise físico-química e microbiológica);

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.

XII- 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 e, ainda:

1 - não se permitirá o uso de toalhas de tecido;

2 - no caso do uso de toalhas de papel não reciclável, deverá haver, em número suficiente, porta-toalhas e recipientes coletores (lixeiras) 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 2m (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 às salas de manipulação ou de produção não poderão, de forma alguma, ter comunicação direta com as instalações sanitárias;

XIII- 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;

XIV- quanto às instalações de limpeza e desinfecção deverão:

a) dispor de instalações adequadas para a limpeza e desinfecção dos utensílios e equipamentos de trabalho;

b) ser construídas com materiais resistentes à corrosão, que possam ser limpos com facilidade;

c) estar providas de meios adequados para o fornecimento de água fria ou fria e quente em quantidade suficiente;

d) dispor de local próprio, denominado de Depósito de Materiais de Limpeza (DML), para a guarda de materiais de limpeza tais como:

1 - vassouras;

2 - rodos; e

3 - baldes;

XV- 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 exposta sobre as áreas de manipulação de alimentos;

XVI- quanto à ventilação:

a) deverá ser 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 e as aberturas das janelas e portas devem permitir a ventilação e ser dotadas de dispositivos que protejam contra a entrada de agentes contaminantes;

XVII- quanto ao armazenamento de resíduos e materiais não-comestíveis:

a) deverão existir no estabelecimento, meios para o seu armazenamento e no caso de uso de recipientes, 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;

XVIII- quanto à devolução de produtos:

a) deverão ser colocados em setores separados, perfeitamente identificados e destinados à finalidade, até que se estabeleça seu destino;

XIX- quanto aos equipamentos e utensílios:

a) quando forem utilizados nas áreas de manipulação de alimentos e se destinarem ou não ao contato com estes devem ser feitos de materiais que não transmitam substâncias tóxicas, odores nem sabores e, ainda, para que seu uso seja autorizado, deverão ser observadas as seguintes condições:

1 - que não sejam feitos de materiais absorventes, mas que sejam resistentes à corrosão e capazes de resistir a repetidas operações de limpeza e desinfecção;

2 - que suas superfícies sejam lisas e isentas de imperfeições como fendas, amassaduras, dentre outras, que possam comprometer a higiene dos alimentos, ou que sejam, fontes de contaminação;

3 - que não sejam confeccionados em madeira ou em outros materiais que não se possa limpar e desinfetar;

4 - que se evite o uso de diferentes materiais com a finalidade de impedir a 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 emanções;

e) os estabelecimentos deverão 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 máximo e mínimo 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 seus derivados 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.

§ 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 esses não se constituam em fonte de contaminação.

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

CAPÍTULO II **DAS QUESTÕES REFERENTES AO** **PRÉ-ABATE, ABATE E DEMAIS** **PROCESSOS DA CADEIA PRODUTIVA** Art. 627. D. Neste capítulo são trata-

das questões que se referem ao:

I- pré-abate, o qual engloba:

a) a captura; e

b) o transporte das aves;

II- abate que consiste nas seguintes etapas:

a) recepção e descanso das aves vivas;

b) inspeções *ante-mortem*;

c) insensibilização;

d) sangria;

e) escalda;

f) depenagem;

g) sapecagem; e

h) evisceração;

III- demais processos da cadeia produtiva que compreendem:

a) pré-resfriamento;

b) resfriamento;

c) gotejamento;

d) processamento de miúdos;

e) cortes;

f) classificação;

g) embalagem;

h) rotulagem;

i) estocagem;

j) expedição; e

k) tempo de armazenamento.

SEÇÃO I **DOPRÉ-ABATE**

Art. 627. E. Considera-se Pré-abate o manuseio das aves que tem início do jejum e a vai até a dieta líquida.

§ 1º O jejum é praticado com o objetivo de limpar o trato digestivo de tal forma a evitar a contaminação da carcaça e casos de ruptura.

§ 2º O tempo de jejum é iniciado quando os comedouros são suspensos e termina no abate.

§ 3º A duração ideal do tempo de jejum está entre 8 a 12 horas.

§ 4º Deve-se evitar períodos superiores a doze horas de jejum, pois podem levar a ocorrências fisiológicas indesejáveis que comprometem a qualidade da carne, essas ocorrências normalmente causam problemas na etapa da evisceração, tais como:

I - rompimento do intestino devido ao acúmulo de gases;

II - contaminação com bílis, no período de jejum ocorre acúmulo de bílis na vesícula biliar e esta ao romper, durante a evisceração, causa contaminação da carcaça;

III - endurecimento do tecido de revestimento das moelas;

IV - aderência do papo a carcaça, em razão da desidratação da ave, entre outros.

Subseção I

Da Captura

Art. 627. F. A captura das aves consiste no ato de apreendê-las individualmente elevando-as pelas duas pernas e segurando-as cuidadosamente na posição vertical.

§ 1º A captura dos frangos deve ser realizada com rapidez e preferencialmente

no período noturno, sob luz azul, pois as aves não apresentam visibilidade da cor azul.

§ 2º Deve-se agrupar o lote facilitando a sua captura.

§ 3º Será permitido que as aves sejam levadas em grupos, porém nunca em grupos superiores a três animais nas mãos, para que sejam carregados sem lhes causar desconforto e ferimentos.

Subseção II **Do Transporte**

Art. 627. G. Entende-se por transporte, para os fins deste Regulamento, o deslocamento das aves vivas, de um local para o outro, em veículo adequado para essa finalidade e segundo as especificações contidas neste artigo.

§ 1º As aves só poderão ser transportadas mediante Guia de Trânsito Animal (GTA), emitida pelo Órgão Estadual.

§ 2º Preferencialmente o transporte será realizado à noite, devendo o primeiro lote que chegar ao abatedouro ser o primeiro a ser abatido.

§ 3º Os animais serão transportados em gaiolas, sendo que em cada m² no inverno é permitido realizar o transporte de 45 kg (quarenta e cinco quilos) de carga e no verão de 38 kg (trinta e oito quilos).

§ 4º Para os fins do parágrafo anterior, considera-se:

I - o peso de 45 Kg (quarenta e cinco quilos) de carga no inverno o equivalente ao no mínimo de 12 (doze) e no máximo de 14 (quatorze) aves por gaiola;

II - o peso de 38 Kg (trinta e oito quilos) de carga no verão o equivalente ao no mínimo de 10 (dez) e no máximo de 12 (doze) aves por gaiola.

§ 5º Em dias muito quentes é necessário molhar as aves para a realização do transporte evitando assim a morte dos animais, sendo que ao chegar ao abatedouro, os caminhões devem ficar em plataforma de descanso com ventiladores com aspersão de água.

SEÇÃO II **DAS DIVERSAS FASES DO** **PROCESSO DE ABATE**

Subseção I

Da Recepção e Descanso das Aves Vivas

Art. 627. H. A seção de recepção e descanso das aves vivas deverá ser instalada a 5 (cinco) metros do corpo dos edifícios da indústria, será coberta e preferencialmente contará com umidificação ambiente, arejada e protegida dos ventos predominantes e da incidência direta dos raios solares.

Subseção II

Da Inspeção *Ante-Mortem*

Art. 627. I. A Inspeção *ante-mortem* é atribuição específica do médico veterinário, encarregado da Inspeção Municipal e compreende o exame visual do lote de aves destinadas ao abate, bem como o conjunto de medidas adotadas para a habilitação das mesmas ao processamento

industrial.

§ 1º A inspeção *ante-mortem* tem como objetivo:

I - evitar o abate de aves com repleção do trato gastrointestinal e consequentemente, possíveis contaminações durante o processo industrial, nos termos do art. 227 do RIISPOA – Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal;

II - conhecer o histórico do lote, através do Boletim Sanitário, para evitar o abate em conjunto de aves que tenham sido acometidas de doenças que justifiquem o abate em separado, sendo abatido no fim da matança, consoante o disposto no art. 123 do RIISPOA - Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal;

III - detectar doenças que não sejam possíveis à identificação no exame *post mortem*, especialmente, as que afetam o sistema nervoso;

IV - identificar e separar lotes de aves com suspeitas de problemas que comprovadamente, justifiquem redução na velocidade de abate, para exame mais acurado;

V - possibilitar a identificação de lotes de aves que tenham sido tratados com antibióticos, por intermédio de conferência do Boletim Sanitário, para efeito de seqüestro do lote, objetivando a realização de análises laboratoriais, com vistas à possível presença de resíduos na carne.

§ 2º Para os fins do inciso I do parágrafo anterior, as aves que chegarem ao abate, deverão cumprir a suspensão da alimentação por um período mínimo de 6 (seis) a 8 (oito) horas.

§ 3º A inspeção *ante mortem* será realizada junto à plataforma de recepção, observando-se aos seguintes procedimentos:

I - no dia anterior ao abate, o médico veterinário inspetor fiscal, verificará a programação de abate para o dia posterior e também o Boletim Sanitário em até 24 horas antes do abate referente aos lotes que serão abatidos, juntamente com a Guia de Trânsito Animal (GTA), que vem acompanhado com o veículo transportador de aves ao abatedouro;

II - o médico veterinário inspetor fiscal certificará se os dados constantes no Boletim Sanitário estão de acordo com a Portaria nº 210 de 10 de novembro de 1998, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, que são os seguintes:

- a) procedência das aves, constando o nome e endereço da granja produtora e o número do lote ou galpão;
- b) número de aves inicial e final;
- c) doenças detectadas no lote;
- d) tipo de tratamento a que o lote foi submetido, especificando o agente terapêutico usado e duração do tratamento;
- e) data de suspensão de ração com antibiótico ou coccidiostático;
- f) data e hora da retirada de alimenta-

ção;

g) outros dados julgados necessários;

h) assinatura do médico veterinário responsável pelo plantel, na origem.

§ 4º O Boletim Sanitário deverá trazer as informações necessárias para que possa ser feito abate seguro, dentro dos padrões que protejam e resguardem a saúde pública.

§ 5º Nos lotes com histórico ou registro de doenças ocorridas anteriormente, as aves serão abatidas ao final do turno, nos termos da Instrução Normativa nº 17, de 07 de abril de 2006 do MAPA – Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

§ 6º Não será permitido o abate de aves submetidas a tratamento com medicamentos e que não tenha sido obedecido o prazo recomendado entre a suspensão da aplicação e data de abate (Boletim Sanitário).

§ 7º Na Inspeção *ante-mortem* deverão também ser observadas as condições de transporte de aves vivas, com atenção para a lotação ideal das gaiolas.

Subseção III

Da Insensibilização

Art. 627. J. A insensibilização é um processo que não promove a morte das aves, realizado através da eletronarcole, regulamentado pela Portaria nº 210 de 10 de novembro de 1998, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, que se caracteriza na imersão da ave em água com corrente elétrica que lhe causará um choque.

§ 1º Todo animal antes do abate deve passar pela insensibilização, este processo dura 7 segundos e é feito para que não ocorra o sofrimento da ave.

§ 2º O equipamento utilizado para a insensibilização deve dispor de registros de voltagem e amperagem.

§ 3º Os equipamentos utilizados para promover a insensibilização são regulados para aplicar descarga elétrica de 60 volts, 1 ampére e 1.000Hz em cada ave, sendo que a amperagem varia de acordo com o tamanho das aves e a voltagem do choque é de acordo com o fabricante.

§ 4º A eletronarcole diminui a eficiência da sangria (principalmente acima de 80 V) e pode, também, inibir parcialmente as reações bioquímicas *post-mortem*, atuando na maciez do peito.

§ 5º O processo de insensibilização deve ser descrito em planilhas de abate humanitário.

§ 6º Considera-se abate humanitário para os fins do parágrafo anterior o conjunto de diretrizes técnicas e científicas que garantam o bem-estar das aves desde a recepção até a operação de sangria, monitorado conforme preconiza a Instrução Normativa nº 03, de 17 de janeiro de 2000.

§ 7º A sangria deve ser feita no prazo máximo de 12 (doze) segundos após a insensibilização, atendendo ao disposto

na Portaria nº 210 de 10 de novembro de 1998, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Subseção IV

Da Seção de Sangria

Art. 627. K. A seção de sangria deve estar localizada em instalação própria e exclusiva, sendo que suas paredes devem ser com pé direito de 4 (quatro) metros, formando ângulos arredondados entre si e com piso impermeável, resistente à abrasão e corrosão e ligeiramente inclinado em direção às canaletas de drenagem das águas residuais.

§ 1º Excetuam-se da exigência contida no *caput* os estabelecimentos já em funcionamento até a data de entrada em vigor deste Regulamento.

§ 2º O forro deve ser liso e impermeável feito de PVC ou de lage rebocada e caiada.

§ 3º A seção de sangria deve ser equipada com trilhagem aérea e calha para recebimento do sangue, proveniente da sangria, feita de chapa de material inoxidável com declividade acentuada em direção aos ralos de drenagem e transportado até tanques coletores de sangue, de onde deve ser constantemente retirado da seção.

§ 4º A calha mencionada no parágrafo anterior deve ser de material inoxidável com acabamento sanitário ou de alvenaria totalmente impermeabilizada.

§ 5º - A seção de sangria deve ainda dispor, em local de fácil acesso ao operador, de lavatórios de mãos com acionamento não manual e de esterilizadores de equipamentos e utensílios com sistema de renovação de água, com temperatura mínima de 82,2°C (oitenta e dois graus e dois décimos de graus Celsius).

§ 6º As dimensões da área a que se refere o parágrafo anterior, serão estabelecidas considerando-se o tempo mínimo de 3 minutos de sangria por ave, observadas ainda as seguintes circunstâncias:

I - a sangria é um processo passivo, podendo ser acelerada pelo bombeamento cardíaco da ave;

II - nos primeiros 40% do tempo desse processo, os animais devem ter perdido 80% do sangue;

III - se a sangria ultrapassar o limite de 3 minutos a depenagem será prejudicada, pois as aves estarão aprisionando as penas pelos folículos devido ao estado de *rigor mortis*.

Subseção V

Da Escaldagem e da Depenagem

Art. 627. L. Os processos de escaldagem e de depenagem devem ser realizados em instalações próprias ou comuns às duas atividades, completamente separadas por paredes das demais áreas operacionais e dispor de ventilação suficiente para exaustão do vapor d'água proveniente da escaldagem.

§ 1º As paredes das instalações devem ser com pé direito de 4 (quatro) metros, formando ângulos arredondados entre si e com o piso, impermeabilizadas com cerâmica de cor clara.

§ 2º Excetuam-se da exigência contida no parágrafo anterior os estabelecimentos já em funcionamento até a data de entrada em vigor deste Regulamento.

§ 3º O piso deve ser liso, antiderrapante, impermeável, de cor clara, resistente à abrasão e corrosão e ligeiramente inclinado em direção às canaletas de drenagem das águas residuais.

§ 4º O forro deve ser liso e impermeável feito de PVC ou de lage rebocada e caiada.

§ 5º O equipamento de escaldagem deve ser em aço inoxidável com acabamento sanitário, com mecanismo de renovação contínua de água, e com sistema de controle de temperatura.

§ 6º A seção de escaldagem deve dispor ainda de mecanismo para o contínuo transporte de penas para o exterior da dependência.

§ 7º O tempo necessário de depenagem é de 2 minutos em temperatura de 52°C (cinquenta e dois graus Celsius) para que ocorra o afrouxamento das penas.

§ 8º A extrapolação do tempo mencionado no parágrafo anterior, irá acarretar o cozimento da carcaça e se o tempo mínimo não for respeitado não ocorrerá o afrouxamento das penas dificultando a depenagem.

§ 9º A água utilizada nessa seção em diante deve ser hipercloreada, com até 5 ppm de cloro.

§ 10. O processo de depenagem será feito através de um rolo, que possui dedos de borracha para não machucar a carcaça.

§ 11. Durante o processo mencionado no parágrafo anterior podem ocorrer lesões na carcaça, sendo a mais comum à fratura das asas, a qual será tolerada e não inutilizará a carcaça.

§ 12. No caso de lesões parciais na carcaça causadas pelo processo de depenagem, a parte lesionada será retirada por meio de cortes feitos na carcaça da ave, podendo haver o aproveitamento do restante para ser comercializada em cortes congelados.

§ 13. As depenadeiras serão ajustadas conforme o tamanho das aves.

§ 14. Depois da depenagem mecânica é obrigatório fazer um acabamento de forma manual, que consiste na retirada das penas que ficaram na carcaça.

Subseção VI

Da Sapecagem

Art. 627. M. O processo de sapecagem deve ser realizado em instalação própria ou comum às atividades de escaldagem e depenagem, desde que a estrutura física atenda acomodação correta de todos os equipamentos necessários para o setor e obedeça ao correto fluxo de produção e

completamente separadas por paredes das demais áreas operacionais e disponha de ventilação suficiente para exaustão do vapor d'água proveniente da escaldagem.

§ 1º Após o processo de depenagem, as aves serão dispostas em trilhamento aéreo e a carcaça será lavada antes e depois da sapecagem com sistema de aspersão dotados de água sob adequada pressão e com jatos em todas as direções para lavagem das carcaças.

§ 2º A sapecagem será feita pelo manipulador de maneira uniforme em toda área superficial das aves por meio de maçarico lança-chamas a gás.

§ 3º Após a sapecagem, através de um óculo, as carcaças serão transportadas para o setor de evisceração por trilhamento aéreo.

§ 4º A lubrificação do trilhamento a que se refere o parágrafo anterior deve ser feita com substância comestível.

Subseção VII

Da Evisceração

Art. 627. N. A seção de evisceração deve ser em instalação própria e isolada por paredes da área de escaldagem/depenagem.

§ 1º A partir da seção de evisceração, todos os setores até o processo de embalagem e rotulagem serão considerados áreas limpas.

§ 2º O pré-resfriamento, gotejamento e o processo de embalagem primária das carcaças podem ocorrer nesta mesma área destinada à evisceração, desde que apresente área suficiente para perfeita acomodação dos equipamentos e obediência ao correto fluxo de produção e não haja prejuízo higiênico (contaminação) para cada operação.

§ 3º As paredes da área de evisceração devem ser preferencialmente com pé direito de 4 (quatro) metros, formando ângulos arredondados entre si e com o piso, impermeabilizada com cerâmica de cor clara.

§ 4º Excetuam-se da exigência do parágrafo anterior os estabelecimentos já instalados até a data de entrada em vigor deste Regulamento.

§ 5º O piso deve ser liso, antiderrapante, impermeável, de cor clara, resistente à abrasão e corrosão e ligeiramente inclinado em direção às canaletas de drenagem das águas residuais.

§ 6º O forro deve ser liso e impermeável feito de PVC ou de lage rebocada e caiada e reajuste também de cor clara.

§ 7º A seção de que trata o *caput* deste artigo deve dispor de trilhagem aérea sobre calha coletora instalada a uma altura tal que não permita, em hipótese alguma, a contaminação das carcaças.

§ 8º No início da calha de evisceração ou na entrada desta sala (sapecagem), devem ser instalados chuveiros de aspersão, com sistema dotado de água sob

adequada pressão e com jatos em todas as direções para lavagem das carcaças.

§ 9º A calha coletora deve ser em aço inoxidável com acabamento sanitário e apresentar comprimento compatível com a instalação de lavatórios e esterilizadores e com todas as operações que compõem a evisceração, quais sejam:

I - cortes da pele do pescoço e traquéia;

II - extração de cloaca;

III - abertura do abdômen;

IV - eventração;

V - retirada das vísceras;

VI - extração dos pulmões; "toilete" e lavagem final; e

VII - linha de inspeção (A, B, e C).

§ 10. O comprimento mínimo preconizado para a calha e necessário para atender as especificações do parágrafo anterior é de 1 (um) metro para cada operário ou para cada inspetor.

§ 11. A calha deve também apresentar declividade acentuada em direção à tubulação coletora e dispor de água corrente sob pressão adequada, fornecida através de sistema de canos perfurados, localizados na parte interna e em todo o seu comprimento para propiciar a contínua remoção dos resíduos e ainda dispor de equipamento para lavagem das carcaças internamente e externamente após evisceração.

§ 12. A área de inspeção final deve ser contígua à calha de evisceração e deve ser dotada de focos luminosos em número suficiente, dispostos de forma a garantir perfeita iluminação, equipada com sistema de ganchos de material inoxidável instalado de modo a permitir fácil desvio de carcaças suspeitas e eficiente trabalho de inspeção sanitária e de carrinhos providos de caixas vermelhas destinados ao depósito de produtos condenados.

§ 13. O setor de evisceração deve dispor, em local de fácil acesso aos operadores na calha de evisceração, de no mínimo 1 (um) lavatório de acionamento não manual, acompanhado de dispositivo para sabão líquido e de no mínimo 1 (um) esterilizador com sistema de renovação contínua de água a temperatura igual a T° 82,2°C (oitenta e dois virgula dois graus Celsius).

Subseção VIII

Da Inspeção *Post Mortem*

Art. 627. O. A Inspeção *post mortem* será efetuada individualmente durante o abate e consiste no exame visual macroscópico de carcaças e vísceras e, conforme a necessidade, na palpação e cortes.

§ 1º Os locais ou pontos da seção de matança onde se realizam os exames a que se refere o *caput* são denominados de "Linha de inspeção" e devem ser localizadas ao longo da calha de evisceração, dispondo das seguintes condições:

I - iluminação adequada, conforme especificado no Anexo II, Seção Primária 3, Seção Secundária 3.5, Seção Terciária 3.5.2, do Regulamento Técnico da Inspeção Tecnológica e Higiênico-Sanitária de Carne de Aves, expedido pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento;

II - espaçamento mínimo de 1 (um) metro para cada inspetor;

III - dispositivos para lavagem e esterilização de instrumentos e lavatórios de mãos;

IV - sistema de controle e registro da ocorrência de afecções e destinação adequada de carcaças e vísceras.

§ 2º Somente após o término da inspeção *post mortem*, haverá retirada, e/ou processamento de carcaças e/ou parte e miúdos.

§ 3º É permitida a instalação de outros pontos de inspeção das carcaças fora da calha de evisceração ou outra operação desta natureza.

§ 4º Deverá existir sistema de identificação das aves que apresentarem problemas de ordem sanitária e que necessitem exames complementares, a serem realizados na área de inspeção final, observado o Anexo II, Seção Primária 4 e demais do Regulamento Técnico da Inspeção Tecnológica e Higiênico-Sanitária de Carne de Aves do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, as quais devem ser imediatamente desviadas da linha de abate (DIF).

§ 5º A inspeção de linha será realizada por pessoal treinado especificamente para tal função, mas a escolha dos critérios, segundo padrões técnicos para a destinação final que se dará às carnes e vísceras caberá única e exclusivamente ao veterinário oficial.

§ 6º A identificação de cada carcaça e vísceras desviadas da linha de abate para a inspeção final deverá ser mantida até o exame final do veterinário do SIM-ARAGUARI-MG estar completo.

§ 7º O veterinário oficial responsável pela Inspeção Municipal junto ao matadouro se incumbirá também, da missão de especificar a velocidade da nória na linha de evisceração, de maneira que durante todo o abate seja possível a normal realização dos exames *post mortem*.

§ 8º A velocidade a que se refere o parágrafo anterior deve estar regulada de forma a permitir a realização de uma adequada inspeção sanitária e não somente em consonância com a capacidade aprovada de suas instalações e equipamentos, observando-se ainda, as numerosas variáveis com relação à sanidade de cada lote de aves.

§ 9º Quando, por ocasião da Inspeção *ante ou post mortem*, forem detectadas afecções nas aves, que indiquem a necessidade de exames mais acurados, a velocidade de abate ficará condicionada a perfeita execução dos trabalhos.

§ 10. A velocidade de abate tem implicação sobre todos os trabalhos,

abrangendo os seguintes aspectos:

I - tecnológicos;

II - higiênicos; e

III - sanitários.

§ 11. A área útil de trabalho deverá estar ajustada à capacidade do equipamento e ao número e qualificação técnica dos operários encarregados das diferentes tarefas.

§ 12. Os exames realizados nas linhas de inspeção são precedidos por uma fase dita preparatória, que tem por finalidade:

I - apresentar à inspeção de carcaças e vísceras em condições de serem eficientemente examinadas;

II - facilitar a visualização interna e externa das carcaças e vísceras e, ainda;

III - preservar, sob o ponto de vista higiênico, as porções comestíveis.

§ 13. A perfeita execução da operação mencionada no parágrafo anterior é de responsabilidade do estabelecimento.

§ 14. A inspeção *post mortem* de aves se realiza em três etapas ou "Linhas de Inspeção", quais sejam:

I - Linha A:

a) na qual se dá o exame interno, onde se realiza a visualização da cavidade torácica e abdominal (pulmões, sacos aéreos, rins e órgãos sexuais), respeitando o tempo mínimo de 2 (dois) segundos por ave;

II - Linha B:

a) na qual se dá o exame de vísceras, que visa o exame do coração, fígado, moela, baço, intestinos, ovários e ovidutos nas poedeiras, palpando e visualizando aspecto (cor, forma, tamanho), consistência e em certas ocasiões, o odor, respeitando o tempo mínimo de 2 (dois) segundos por ave;

III - Linha C:

a) na qual se dá o exame externo, caracterizado pela visualização externa das carcaças, de sua pele e articulações.

§ 15. No exame a que se refere o inciso III, aliena a, do parágrafo anterior, efetua-se a remoção de contusões, membros fraturados, abscessos superficiais e localizados, calosidades, etc.

§ 16. Na hipótese do parágrafo anterior preconiza-se o tempo mínimo de 2 (dois) segundos por ave.

SEÇÃO III DO PÓS-ABATE

Subseção I

Do Pré-Resfriamento (*Pré-Chiller*)

Art. 627. P. O pré-resfriamento consiste na imersão das carcaças, depois de evisceradas em tanques de inox a uma temperatura de 10 a 18°C (dez a dezoito graus Celsius), durante 12 (doze) minutos, com 2 (dois) litros de água por ave.

§ 1º - O Pré-resfriamento (*Pré-chiller*) é o processo adotado em que as carcaças das aves já evisceradas são submetidas a um resfriador contínuo por imersão em água gelada do tipo rosca sem fim e tem por finalidade, em relação

à carcaça, dar início:

- I – ao seu resfriamento;
- II – a sua limpeza; e
- III – a sua reidratação.

§ 2º No processo de pré-resfriamento de carcaças por imersão em água gelada, utilizando-se de resfriadores do tipo rosca sem fim com renovação contínua de água, à movimentação de carcaças se dará em sentido contrário a corrente de água.

§ 3º Quando as carcaças forem movimentadas manualmente pelo manipulador, em substituição ao mecanismo de rosca sem fim, será obrigatório o uso de luvas apropriadas e em boas condições higiênicas, porém será obrigatória a renovação contínua da água gelada.

§ 4º O processo de pré-resfriamento a que se refere o parágrafo anterior somente será admitido em caráter temporário, pelo prazo necessário à substituição, ou em casos de reparos de avarias ou de troca de peças do mecanismo de rosca sem fim.

§ 5º Para a obtenção de temperatura ideal no processo de pré-resfriamento a que se refere o *caput* deste artigo, poderá ser feita a adição de gelo na água.

§ 6º Para que o estabelecimento possa realizar a adição de gelo na água para os fins previstos no parágrafo anterior, este deverá promover periodicamente análises físico-químicas e microbiológicas da água utilizada na fabricação de gelo, caso a produção seja própria.

§ 7º Ainda, na hipótese do parágrafo anterior, em caso de fabricação própria, o estabelecimento deverá possuir equipamentos apropriados e em condições higiênicas adequadas para a produção de gelo.

§ 8º Se o estabelecimento utilizar de gelo adquirido de empresas fornecedoras é necessário manter em arquivo, para ser apresentada à inspeção, além da nota fiscal do produto, a cópia do alvará sanitário da empresa fornecedora e as análises físico-químicas e microbiológicas da água utilizada na fabricação do produto.

§ 9º O gelo utilizado no pré-resfriamento de carcaças e miúdos deverá ser produzido com água potável e, preferencialmente fabricado no próprio estabelecimento.

§ 10. O equipamento de fabricação de gelo deverá, preferencialmente, ser instalado em seção à parte e localizado o mais próximo possível do local de utilização.

§ 11. O *chiller* finaliza o processo de pré-resfriamento de carcaças e miúdos.

Subseção II

Dos Resfriamentos (*Chiller*)

Art. 627. Q. Os resfriamentos ocorrem com temperatura de 2°C (dois graus Celsius) durante 17 minutos, sendo necessários 1,5 litros de água por carcaça para aumentá-lo.

§ 1º O resfriamento de carcaças (*Chiller*) é o processo adotado em que as carcaças das aves já evisceradas são submetidas a um resfriador contínuo por imersão em água gelada do tipo rosca sem fim.

§ 2º No processo de resfriamento de carcaças por imersão em água gelada, utilizando-se de resfriadores do tipo rosca sem fim com renovação contínua de água, à movimentação de carcaças se dará em sentido contrário a corrente de água.

§ 3º Quando as carcaças forem movimentadas manualmente pelo manipulador, em substituição ao mecanismo de rosca sem fim, será obrigatório o uso de luvas apropriadas e em boas condições higiênicas, porém será obrigatória a renovação contínua da água gelada.

§ 4º O processo de resfriamento a que se refere o parágrafo anterior somente será admitido em caráter temporário, pelo prazo necessário à substituição, ou em casos de reparos de avarias ou de troca de peças do mecanismo de rosca sem fim.

§ 5º O resfriamento poderá ser realizado com adição de gelo para atingir a temperatura do processo preconizado, porém o estabelecimento deverá possuir análises físico-químicas e microbiológicas da água, em caso de produção própria de gelo.

§ 6º Ainda, na hipótese do parágrafo anterior, em caso de fabricação própria, o estabelecimento deverá possuir equipamentos apropriados e em condições higiênicas para a produção de gelo.

§ 7º Se o estabelecimento utilizar de gelo adquirido de empresas fornecedoras será observado o mesmo procedimento constante do § 8º do artigo antecedente para os fins da inspeção municipal.

§ 8º O gelo utilizado no resfriamento de carcaças e miúdos deverá ser produzido com água potável e, preferencialmente fabricado no próprio estabelecimento.

§ 9º O equipamento de fabricação de gelo deverá, preferencialmente, ser instalado em seção à parte e localizado o mais próximo possível do local de utilização.

Subseção III

Do Gotejamento

Art. 627. R. Gotejamento é o processo de retirada do excesso de água das carcaças pelo escorrimento, o qual tem duração de 3 (três) minutos.

§ 1º O máximo de água que pode ser absorvida pelas carcaças durante os processos de pré-resfriamento e de resfriamento é de 8% (oito por cento).

§ 2º Carcaças com até 25% (vinte e cinco por cento) de absorção de água constituem fraude ao consumidor, devendo o produto ser apreendido.

Subseção IV

Da Classificação

Art. 627. S. As aves podem ser classificadas em:

- I - frangos inteiros;
- II - frangos em cortes, os quais se dividem em:

- a) peito;
- b) asa;
- c) coxa e;
- d) sobre coxa;

III – miúdos, os quais são formados por:

- a) fígado;
- b) coração; e
- c) moela.

§ 1º As aves com lesões têm aproveitamento parcial para cortes.

§ 2º A tipificação é realizada pelo peso, ou de acordo com o desejo do comprador.

Subseção V

Do Processamento de Miúdos

Art. 627. T. O Processamento de miúdos, os quais são definidos no inciso III, alíneas *a*, *b* e *c* do artigo anterior, deverá ocorrer em seção própria e o seu processo de embalagem poderá ocorrer nesta mesma seção desde que obedeça ao correto fluxo de produção e não haja prejuízo para as operações.

§ 1º As paredes da seção a que se refere o *caput* devem ser preferencialmente com pé direito de 3m (três metros), formando ângulos arredondados entre si e com o piso, impermeabilizadas com cerâmica de cor clara, com rejunte de cor clara.

§ 2º Excetuam-se da exigência contida no parágrafo anterior os estabelecimentos já existentes até a data de entrada em vigor deste Regulamento.

§ 3º O piso deve ser liso, antiderrapante, impermeável, de cor clara, resistente à abrasão e corrosão e ligeiramente inclinado em direção as canaletas de drenagem residuais.

§ 4º O forro deve ser liso e impermeável feito de PVC ou de laje rebocada e caiada.

§ 5º A seção de processamento de miúdos deve dispor, em local de fácil acesso aos operadores, de lavatórios de acionamento não manual, dispositivos para sabão líquido, dispositivos para toalha de papel e coletores, tipo lixeiras com acionamento de tampa por pedal e de esterilizadores de equipamentos e utensílios com sistema de renovação de água.

Subseção VI

Da Seção de Cortes

Art. 627. U. A seção de cortes deve ser em instalação própria e exclusiva, separada das demais.

§ 1º As paredes devem ser com pé direito mínimo de 3m (três metros), formando ângulos arredondados entre si e com piso e impermeabilizadas com cerâmica de cor clara.

§ 2º O piso deve ser liso, impermeável, de cor clara, resistente à abrasão e

corrosão e ligeiramente inclinado em direção às canaletas coletoras.

§ 3º O forro deve ser liso impermeável feito de PVC ou de laje rebocada e caiada.

§ 4º A seção de cortes deve dispor de equipamento de climatização de modo a manter a temperatura, no máximo, em 10°C (dez graus Celsius).

§ 5º A seção de cortes deve ainda dispor, em local de fácil acesso aos operadores, de lavatórios de acionamento não manual, dispositivos para sabão líquido, dispositivos para toalha de papel e coletores, tipo lixeiras com acionamento de tampa por pedal e de esterilizadores com sistema de renovação de água.

Subseção VII

Da Embalagem e da Rotulagem

Art. 627. V. As carcaças serão embaladas a vácuo (CO₂) na presença de atmosfera modificada ou em polietileno com grampo.

§ 1º É obrigatório a colocação de rótulo na embalagem, o qual deverá atender às exigências e as normas da ANVISA, do INMETRO, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e estar de acordo com o previsto no Código de Defesa do Consumidor e ainda conter as seguintes informações:

I - denominação de venda do produto e marca;

II - identificação da Origem/identificação do Lote;

III - data de abate;

IV - constar a data de fabricação;

V - o prazo de validade de 8 (oito) dias após a data de fabricação;

VI - quantidade nominal (de acordo com a Portaria INMETRO nº 157, de 19 de agosto de 2002) e o peso da embalagem;

VII - instruções sobre o produto;

VIII - instruções de uso e preparo do produto, quando necessário;

IX - contato do serviço de atendimento ao consumidor;

X - CNPJ do fabricante/produzidor;

XI - endereço completo do fabricante/produzidor;

XII - cuidados de conservação (Tº);

XIII - lista de ingredientes, quando necessário;

XIV - declaração do valor calórico, nutrientes e componentes;

XV - informação nutricional obrigatória;

XVI - registro do estabelecimento e do produto;

XVII - demais especificidades de acordo com cada produto.

§ 2º As carcaças deverão obrigatoriamente trazer os rótulos e revestimentos da embalagem em lugar visível, sem dobraduras e costuras, com letra legível e sem intercalação de figuras.

§ 3º As carcaças deverão obrigatoriamente trazer nos rótulos e revestimentos a indicação “DEVE SER PESADO EM PRESENÇA DO CONSUMIDOR”, de for-

ma visível e distinta das demais informações.

§ 4º A seção de embalagem deve ser em instalação própria e exclusiva.

§ 5º As paredes devem ser com pé direito de 3m (três metros), formando ângulos arredondados entre si e com o piso, impermeabilizadas com cerâmica de cor clara.

§ 6º O piso deve ser liso, impermeável, de cor clara, resistente à abrasão e corrosão e ligeiramente inclinado em direção as canaletas coletoras.

§ 7º forro deve ser liso e impermeável feito de PVC ou de laje rebocada e caiada.

§ 8º A seção de embalagem deve dispor de equipamento de climatização de modo a manter a temperatura, no máximo, em 10°C (dez graus Celsius).

Subseção VIII

Da Estocagem

Art. 627. W. A estocagem dos produtos se dará em instalações frigoríficas.

§ 1º O conjunto de instalações frigoríficas deve ser constituído por antecâmara, câmara de resfriamento e câmaras de estocagem para os produtos resfriados.

§ 2º Os produtos armazenados nas instalações frigoríficas devem ser organizados em prateleiras vazadas, guardando distanciamento de 30 (trinta) cm das paredes, 40 (quarenta) cm do teto e 10 (dez) cm do piso.

§ 3º As câmaras frias ainda devem dispor, externamente, de leitor e planilha de controle de temperaturas dos produtos de aves, as quais poderão variar entre 0°C (zero grau Celsius) a 4°C (quatro graus Celsius positivos).

§ 4º Para os fins previstos no parágrafo anterior consideram-se produtos de aves:

- I – carcaças;
- II – cortes;
- III - recortes;
- IV - miúdos; e
- V - outros derivados.

§ 5º A tolerância de temperatura admitida para os produtos de aves será de 1°C (um grau Celsius) medido na intimidade dos produtos.

Subseção IX

Da Expedição

Art. 627. X. A expedição dos produtos se dará em plataforma de embarque, a qual deverá ser adequadamente protegida por cobertura e ser construída de modo a não permitir o acesso ao interior da indústria sem o devido bloqueio sanitário.

Subseção X

Do Transporte e da Temperatura de Conservação no Comércio Varejista

Art. 627. Y. O transporte do produto cárneo embalado do abatedouro até o comércio varejista se dará em veículo dotado de carroceria com dispositivo

isotérmico ou *thermoking* que mantenha o produto numa temperatura < 7°C (igual ou menor a sete graus Celsius).

§ 1º O tempo de armazenamento no comércio varejista que é igual à vida útil do produto resfriado no estabelecimento, o qual permita a sua durabilidade na prateleira, será de 8 (oito) dias, após a sua aquisição, desde que mantido no balcão frigorífico numa temperatura de até 7°C (sete graus Celsius) ou inferior.

§ 2º A vida útil do produto será reduzida e o prazo máximo de consumo será reduzido para 4 (quatro) dias, se a temperatura de armazenamento for igual ou inferior a 10°C (dez graus Celsius).

§ 3º Na hipótese do § 2º do art. 627-R, o produto ou lote de produtos, caso seja apreendido em balcão de resfriamento, após terem suas amostras submetidas a análises laboratoriais e constatado estarem aptos ao consumo humano, poderão, a critério da Autoridade competente da Inspeção Municipal, depois de ouvida a equipe técnica do SIM/POA, ser doados a instituições públicas ou privadas.

§ 4º Para os fins previstos no parágrafo anterior, o Serviço de Inspeção Municipal deverá armazenar os produtos apreendidos, observando as mesmas condições de armazenamento de produtos de origem animal previstas neste Regulamento.

SEÇÃO IV DAS CONDIÇÕES GERAIS

Art. 627. Z. Os estabelecimentos destinados ao abate de aves de granja ou caipira devem ainda satisfazer as seguintes condições gerais:

I- dispor da autorização prévia de instalação e funcionamento das Secretarias Municipais de Fazenda, Planejamento e de Meio Ambiente;

II- dispor de área suficiente para a construção das instalações e para futuras ampliações;

III- localizar-se em pontos distantes de fontes produtoras de odores de qualquer natureza;

IV- ser instalados em centro de terreno devidamente cercado e afastado da via pública no mínimo 5 (cinco) metros;

V- dispor de áreas de circulação pavimentadas e demais áreas devidamente urbanizadas;

VI- dispor de portões de entrada e de saída, pátio cimentado para manobras e área de circulação de veículos transportadores de aves vivas que chegam e de produtos prontos expedidos;

VII- dispor de instalações distintas e compatíveis com as atividades desenvolvidas para as seguintes etapas de produção:

- a) recepção e descanso das aves vivas;
- b) insensibilização;
- c) sangria;
- d) escaldagem e depenagem;

e) evisceração, pré-resfriamento, resfriamento e gotejamento;

f) processamento de miúdos;

g) cortes;

h) embalagem;

i) estocagem, compreendidas nestas as instalações frigoríficas; e

j) expedição.

§ 1º No interior da Indústria, haverá uma sala exclusiva para lavagem e sanitização de caixas e utensílios.

§ 2º O tanque a ser utilizado na área a que se refere o parágrafo anterior deve ser em aço inoxidável e com todos os ângulos arredondados ao fundo e em seu encontro com o “espelho”.

§ 3º A sala exclusiva para guarda das caixas e utensílios limpos, será contígua à sala de lavagem de caixas e a comunicação entre elas deve ser unicamente através de óculo.

§ 4º As caixas e os utensílios devem ser depositados sobre suportes vazados e de material impermeável.

§ 5º O estabelecimento deverá contar com um depósito exclusivo para embalagens primárias e rótulos.

§ 6º A plataforma de recepção contará com área específica e isolada para realização de necropsia.

§ 7º A seção de recepção de resíduos será totalmente isolada por paredes de alvenaria e construída de modo que, em hipótese alguma, os operários que trabalham nesta área tenham acesso às demais áreas de processamento.

§ 8º A condução dos resíduos para a seção a que se refere o parágrafo anterior será, preferencialmente, por efeito da gravidade, através de condutores fechados, denominados de chutes.

§ 9º O sistema de tratamento das águas residuais de todas as instalações, construído conforme orientação do órgão competente será instalado em local afastado do corpo dos edifícios da indústria.

§ 10. Será obrigatória a disponibilização de área para higienização dos contentores das aves vivas, com sistema de escoamento e canalização das águas residuais em direção ao sistema de tratamento.

§ 11. O Estabelecimento disponibilizará, nos acessos às dependências de manipulação, denominadas áreas de limpas, de gabinete sanitário composto por lavador de botas, lavatório de mãos com acionamento não manual, dispositivos para sabão líquido e papel toalha e lixeira com tampa acionada por pedal.

§ 12. Haverá local próprio para a instalação de botijões de gás na área externa da indústria, em conformidade com as normas de segurança, após a vistoria realizada pelo Corpo de Bombeiros Militar do Estado de Minas Gerais.

§ 13. O Estabelecimento contará com sanitários masculino e feminino, dotado de instalações completas e em número proporcional ao número de empregados.

§ 14. As redes de esgotamento sanitário, pluvial e industrial devem ser independentes entre si.

§ 15. O Estabelecimento contará com vestiário masculino e feminino providos dos seguintes móveis:

I - armários para roupas;

II - prateleiras para calçados;

III - cabides; e

IV - bancos para uso dos empregados.

§ 16. Vestiários e sanitários destinados aos empregados devem ser independentes entre si e o acesso a eles deve ser indireto às dependências industriais.

§ 17. O Estabelecimento contará ainda com as seguintes dependências:

I – administrativas;

II - refeitório; e

III – almoxarifado, destinado para a guarda de materiais de uso geral.

§ 18. As dependências mencionadas nos incisos I, II e III do parágrafo anterior deverão ser separadas do corpo da indústria.

§ 19. O Estabelecimento fica obrigado a disponibilizar no interior de suas dependências instalações condignas para uso exclusivo do Serviço de Inspeção Municipal providas de:

I - mesa com gavetas;

II – cadeiras;

III - arquivo;

IV - sanitário com instalações completas, dotadas de:

a) vaso sanitário com tampa;

b) suporte para papel higiênico;

c) lavatório de mãos;

d) dispositivos para sabão líquido e papel toalha;

e) lixeira com tampa acionada por pedal;

f) bancos; e

g) cabides.

§ 20. Será obrigatória a existência de um depósito exclusivo para material de limpeza e higiene.

§ 21. Os utensílios de limpeza (rodos, vassouras, baldes, fibras de limpeza, etc.) devem ser exclusivos e identificados para cada setor.

§ 22. Todas as dependências devem dispor de luz natural e artificial e a iluminação artificial deve ser do tipo “luz fria”, com lâmpadas protegidas adequadamente e com potência suficiente para bem iluminar toda área de cada uma delas.

§ 23. Na calha de evisceração, os focos luminosos deverão estar dispostos de maneira a garantir perfeita iluminação do interior da carcaça (cavidade tóraco-abdominal) possibilitando a exatidão da inspeção.

§ 24. O esgoto industrial deve ter vazão suficiente que possibilite imediato escoamento das águas servidas, direcionando-as ao sistema de tratamento.

§ 25. As canaletas devem ser de fundo liso, com ângulos arredondados e dotadas de ralos sifonados.

§ 26. As grelhas devem ser de alumí-

nio ou plástico e eficientes na retenção dos resíduos sólidos resultantes do processo de abate.

§ 27. As instalações devem contar com pontos de água, tanto interna, como externamente, com mangueiras, acompanhadas de suportes, identificadas para cada área por meio de cores distintas.

§ 28. As janelas devem ser em número adequado e material metálico protegido contra corrosão, sem parapecito ou com inclinação de 45°C (quarenta e cinco graus) e com proteção adequada à entrada de poeira e de insetos.

§ 29. Todas as aberturas de comunicação com o meio exterior devem ser dotadas de cortinas de ar.

§ 30. A fiação elétrica deve ser embutida ou protegida por tubos e as caixinhas elétricas protegidas por “espelhos”. O número de tomadas deve ser suficiente para evitar o uso de extensões.

§ 31. As caixas e bandejas devem ser em aço inoxidável ou de plástico branco próprio para produtos alimentícios em quantidade suficiente para atender as atividades desenvolvidas.

§ 32. O Estabelecimento deve dispor de caixas plásticas vermelhas suficientes para acondicionar produtos condenados.

§ 33. As mesas e outros equipamentos, necessários na manipulação de produtos cárneos, devem ser em aço inoxidável, sem saliências ou reentrâncias.

§ 34. O Estabelecimento deverá dispor de balança digital e de seladora.

§ 35. Em todas as seções que se fizer necessário, existirá estrados ou paletes de plástico resistente.

§ 36. O transporte dos produtos, desde que sejam curtas as distâncias percorridas, deve ser feito em caixas ou baús isotérmicos em perfeito estado de conservação. Para longas distâncias os baús devem ser dotados de unidade de refrigeração.

§ 37. É obrigatória a colocação de lixeiras grandes com tampas na área externa do Estabelecimento em número suficiente, a critério do Serviço de Inspeção Municipal – SIM.

§ 38. O reservatório de água será feito de material adequado e com capacidade para atender às atividades de produção.

§ 39. É proibido residir no corpo dos edifícios do estabelecimento, ainda que a pretexto de realizar a vigilância do local.

§ 40. A planta-projeto de construção deverá ser elaborada por profissional ca-

pacitado, com experiência no setor e ser previamente apresentada ao núcleo da Inspeção para apreciação do corpo técnico do SIM-ARAGUARI-MG, conforme o ANEXO IV e ANEXO V, deste Regulamento.”

Art. 29. Permanecem inalterados os demais dispositivos do Regulamento Consolidado da Inspeção Industrial e Sanitária de Alimentos e Produtos de Origem Animal, desde que não expressamente modificados por este Decreto.

Art. 30. Revogadas as disposições em contrário, este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

PREFEITURA MUNICIPAL DE ARAGUARI, Estado de Minas Gerais, em 12 de janeiro de 2012.

Marcos Coelho de Carvalho
Prefeito

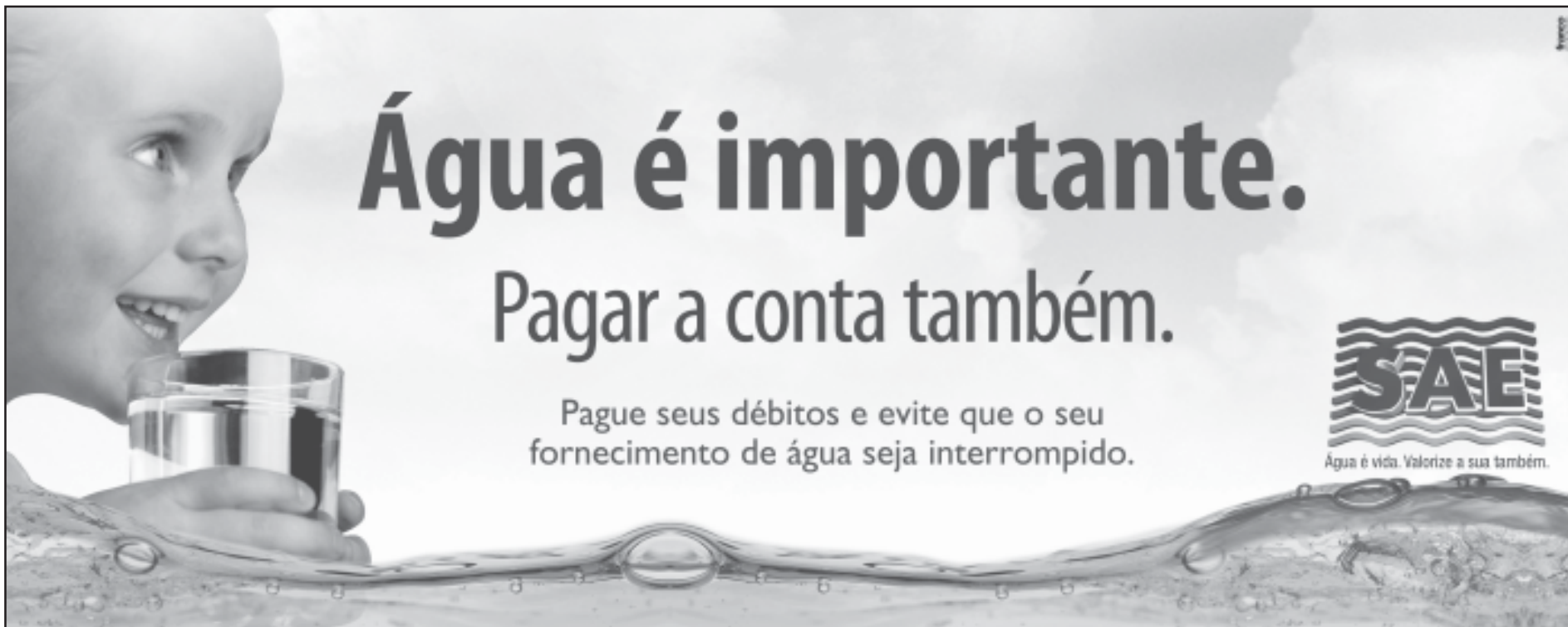
Levi de Almeida Siqueira
Secretário de Administração

Natal Fernandes
Secretário de Agricultura, Pecuária, Abastecimento e Agronegócios



HOMOLOGAÇÃO DO PROCESSO 037/2011 - PREGÃO PRESENCIAL 027/2011 - O Su-

perintendente de Água e Esgoto – Araguari – MG, no uso de suas atribuições legais homologou o julgamento do Pregoeiro da SAE, referente ao processo licitatório supra citado na data e especificações seguintes: **Contratado PEDROCAS AUTO POSTO LTDA. Objeto REGISTRO DE PREÇOS PARA FORNECIMENTO DE COMBUSTÍVEIS (GASOLINA COMUM E ÓLEO DIESEL), objetivando o abastecimento das Viaturas da SAE. **Preço** O valor global estimado é de R\$231.730,00 (duzentos e trinta e um mil setecentos e trinta reais). **Reconhecimento legal** Helio Alves Ferreira Junior – Superintendente da SAE / Mauro Roberto Amaral- Assessor Jurídico da SAE em 04/01/2012.**



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.



Correio Oficial

Acompanhe também pela internet!

www.araguari.mg.gov.br

2012 IPVA



**SEMPRE TEM
UM RETORNO
PARA O CIDADÃO**

Quite de uma só vez para ganhar o desconto ou dívida tudo em três parcelas mensais: é só conferir os prazos que correspondem ao final da placa do seu veículo.

A arrecadação que vai para o Estado e municípios volta em forma de benefícios em áreas como educação, saúde e segurança para todos os mineiros.

FINAL DA PLACA	COTA ÚNICA OU		
	1ª PARCELA	2ª PARCELA	3ª PARCELA
	JANEIRO	FEVEREIRO	MARÇO
1	16	13	19
2	17	14	20
3	18	15	21
4	19	16	22
5	20	17	23
6	23	23	26
7	24	24	27
8	25	27	28
9	26	28	29
0	27	29	30

www.fazenda.mg.gov.br

BANCOS CREDENCIADOS:

Banco do Brasil, Bancoob, Bradesco, Caixa Econômica Federal, HSBC, Itaú e Mercantil do Brasil.

CENTRAL DE ATENDIMENTO: 155



FAZENDA