



DECRETO Nº 4.559, 03 DE OUTUBRO DE 2008.

Regulamenta a Lei Municipal nº 10.606, de 14 de julho de 2008 que institui o "SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL" no município de Uberaba.

O PREFEITO MUNICIPAL DE UBERABA, Estado de Minas Gerais, no uso das atribuições que lhe confere o art. 88, VII da Lei Orgânica do Município e considerando o disposto na Lei nº 10.606, de 14 de julho de 2008,

D E C R E T A:

TÍTULO I DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 1º - O Serviço de Inspeção Municipal, instituído pela Lei nº 10.606, de 14 de julho de 2008 seguirá as normas e procedimentos estabelecidos neste Regulamento.

Art. 2º O Serviço de Inspeção Municipal - S.I.M., subordinado à Secretaria Municipal de Agricultura, Pecuária e Abastecimento, tem por finalidade a inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal, comestíveis e não comestíveis sejam ou não adicionados de produtos vegetais, preparados, transformados, manipulados, fracionados, recebidos, acondicionados, depositados e em trânsito no Município de Uberaba, conforme normas estabelecidas na Lei nº 10.606/08 e neste Regulamento.

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

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

I - nos estabelecimentos industriais especializados e nas propriedades rurais com instalações adequadas para a matança de animais e seu preparo ou industrialização, sob qualquer forma de consumo;

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

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

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

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

VI - nas propriedades rurais.

Art. 5º - Entende-se por estabelecimento de produtos de origem animal, para efeito desta lei, qualquer instalação ou local nos quais são abatidos ou industrializados animais produtores de carnes, bem como onde são recebidos, manipulados, fracionados, elaborados, transformados, preparados, conservados, armazenados, depositados, acondicionados, rotulados e embalados com finalidade industrial ou comercial, a carne e seus derivados, a caça e seus derivados, o pescado e seus derivados, o mel e seus derivados, a cera de abelhas e seus derivados e o leite e seus derivados. **(Redação dada pelo Decreto nº 1861, de 2010)**

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

Art. 7º - (Revogado pelo Decreto nº 1861, de 2010)

I - (Revogado pelo Decreto nº 1861, de 2010)

II - (Revogado pelo Decreto nº 1861, de 2010)

III - (Revogado pelo Decreto nº 1861, de 2010)

IV - (Revogado pelo Decreto nº 1861, de 2010)

V - (Revogado pelo Decreto nº 1861, de 2010)

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

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

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

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

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

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

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

Art. 11 - A Secretaria de Agricultura, Pecuária e Abastecimento, através do Serviço de Inspeção Municipal – SIM, incumbida da inspeção sanitária municipal de produtos de origem animal, deverá coibir o abate clandestino de animais (bovinos, suínos, caprinos, ovinos e aves), a produção de leite, mel, ovos, pescado e seus derivados, e a respectiva comercialização e/ou industrialização dos seus produtos, separadamente ou em ações conjuntas com os agentes e fiscais sanitários da Vigilância Sanitária do Município, podendo para tanto, requisitar força policial. **(Redação dada pelo Decreto nº 1861, de 2010)**

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

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

Art. 13 - Por “carne de açougue” entendem-se as massas musculares maturadas e demais tecidos que as acompanham, incluindo ou não a base óssea correspondente, procedentes de animais abatidos sob inspeção veterinária.

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

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

Art. 14 - O animal abatido, formado das massas musculares e ossos, desprovido de cabeça, mocotós, cauda, couro, órgãos e vísceras torácicas e abdominais, tecnicamente preparado, constituem a "carcaça".

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

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

Art. 15 - A simples designação "produto", "subproduto", "mercadoria" ou gênero significa, para efeito do presente regulamento, que se trata de "produto de origem animal ou suas matérias primas".

TÍTULO II CLASSIFICAÇÃO DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 16 - Para a classificação dos estabelecimentos de produtos de origem animal será observado o disposto nos artigos 20 a 31 de Decreto nº 30.691, de 29/03/52 e posteriores alterações.

TÍTULO III DOS ESTABELECIMENTOS

CAPÍTULO I FUNCIONAMENTO DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 17 - Não será autorizado o funcionamento de estabelecimentos de produtos de origem animal, sem as instalações e equipamentos que compreendem as dependências mínimas, maquinário e utensílios diversos, para a finalidade a que se destine, face à capacidade de produção de cada estabelecimento.

Art. 18 - Os estabelecimentos de produtos de origem animal, de que trata o artigo 3º da Lei 10.606/08, devem satisfazer às seguintes condições básicas e comuns:

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

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

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

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

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

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

VII - dispor de mesas de aço inoxidável para os trabalhos de manipulação e preparo de matérias primas e produtos comestíveis, montadas em estrutura de ferro; **(Redação dada pelo Decreto nº 1861, de 2010)**

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

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

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

XI - dispor de rede de esgoto com ralos dotados de sifão, em todas as dependências, ligadas a tubos coletores e estes ao sistema geral de escoamento, dotada de canalizações amplas de instalações para retenção e aproveitamento de gordura, resíduos e corpos flutuantes, bem como para depuração artificial, e sistema adequado de tratamento de resíduos efluentes compatíveis com a solução escolhida para destinação final; **(Redação dada pelo Decreto nº 1861, de 2010)**

XII - dispor de rouparia, vestiários, banheiros e demais dependências necessárias, em número proporcional ao pessoal; instalados separadamente para cada sexo, completamente isolados e afastados das dependências onde são beneficiados produtos destinados à alimentação humana;

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

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

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

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

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

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

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

XX - possuir canalização em tubos próprios para a água destinada exclusivamente a serviços de lavagem de paredes e pisos, e a ser utilizada por meio de mangueiras de cor vermelha; a água destinada a limpeza do equipamento empregado na manipulação de matérias-primas e produtos comestíveis, será usada por meio de mangueiras de cor branca ou preta;

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

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

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

Art. 19 - Tratando-se de estabelecimentos de carnes e derivados devem ainda satisfazer às seguintes condições:

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

II - ter os seguintes pés-direitos: sala de matança de bovinos 07 (sete) metros de sangria à linha da esola, e daí por diante no mínimo 04 (quatro) metros; nas demais dependências o pé direito será fixado por ocasião do exame dos projetos apresentados à Secretaria Municipal de Infra-Estrutura;

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

IV - dispor de dependências e instalações adequadas para necropsia, com forno crematório anexo, designada, para efeito deste regulamento, "Departamento de Necropsia"; na falta deste, os produtos condenados ou impróprios para o consumo alimentar humano, serão inutilizados com desinfetantes a base de creosóis (creolina) e destinados ao aterro sanitário;

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

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

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

VIII - dispor de aparelhagem industrial completa e adequada, como sejam máquinas, caminhões, vagonetas, carros, caixas, mesas, truques,

tabuleiros e outros utilizados em quaisquer das fases do recebimento e industrialização da matéria-prima e do preparo de produtos, em número e qualidade que satisfaçam a finalidade da indústria;

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

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

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

XII - possuir digestores em número e capacidade suficiente para as necessidades do estabelecimento, na falta deste, os produtos serão inutilizados com desinfetantes a base de creosóis (creolina) e destinados ao aterro sanitário;

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

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

XV - dispor de dependências de industrialização de área mínima com 20 m² (vinte metros quadrados);

Art. 20 - Os estabelecimentos destinados ao abate de aves e coelhos devem ainda satisfazer às seguintes condições:

I - dispor de plataforma coberta para recepção dos animais, protegida dos ventos dominantes e da incidência direta dos raios solares;

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

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

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

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

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

Art. 21 - Os estabelecimentos de leite e derivados devem satisfazer mais às seguintes condições:

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

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

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

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

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

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

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

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

Art. 22 - Os estabelecimentos destinados ao mel, cera de abelhas e seus derivados devem:

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

Art. 23 - Os ângulos entre paredes e pisos serão arredondados com o mesmo material de impermeabilização.

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

Art. 24 - Nos entrepostos que recebem tripas, bem como nos estabelecimentos industriais, as seções destinadas a salga, maceração ou fermentação desse produto, só podem ser instaladas em lugares afastados das dependências onde forem manipuladas matérias-primas ou fabricados produtos utilizados na alimentação humana.

Art. 25 - Nenhum estabelecimento de produto de origem animal pode ultrapassar a capacidade de suas instalações e equipamentos.

Art. 26 - A construção dos estabelecimentos deve obedecer as exigências que estejam previstas no Código Municipal de Obras, na legislação federal e estadual e as de ordem sanitária ou industrial, previstas neste regulamento.

Art. 27 - Qualquer estabelecimento que interrompa seu funcionamento por espaço superior a um ano, só pode reiniciar os trabalhos mediante inspeção prévia de todas as dependências, instalações e equipamentos.

CAPÍTULO II

REGISTRO E RELACIONAMENTO DE ESTABELECIMENTOS

Art. 28 - Nenhum estabelecimento pode realizar comércio municipal com produtos de origem animal sem estar registrado na Secretaria de Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Art. 29 - Estão sujeitos a registro os seguintes estabelecimentos:

I - matadouros-frigoríficos, matadouros de aves e pequenos animais, charqueadas, fábricas de produtos suínos, fábricas de conservas, fábricas de produtos gordurosos, entrepostos de carnes e derivados não comestíveis;

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

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

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

Art. 30 - O registro no Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M., será requerido na Seção de Protocolo da Prefeitura Municipal de Uberaba e endereçado ao Secretário de Agricultura, Pecuária e Abastecimento, instruindo-se o processo com os seguintes documentos:

- I** - Requerimento – ANEXO 1
 - II** - Dados do proprietário – ANEXO 2
 - III** - Dados do estabelecimento – ANEXO 3
 - IV** - Declaração de responsabilidade – ANEXO 4
 - V** - Dados do responsável técnico – ANEXO 5
 - VI** - Memorial Econômico Sanitário do Estabelecimento – ANEXO 6
 - VII** – Plano de Gerenciamento de resíduos sólidos – ANEXO 7
- (Caso Necessário)
- VIII** - Cadastro do produto – ANEXO 8
 - IX** - Declaração – ANEXO 9
 - X** - Início de atividades – ANEXO 10
 - XI** - Fluxograma de produção – ANEXO 11
 - XII** - Composição dos produtos – ANEXO 12
 - XIII** - Declaração de Responsabilidade de Coordenação de Produção – ANEXO 13
 - XIV** - Projeto arquitetônico completo devidamente assinado por engenheiro ou arquiteto responsável, registrado no CREA.
 - XV** - Planta baixa de cada pavimento em escala 1:100 ou 1:50, com lay-out de equipamento e mobiliário.
 - XVI** - Memorial descritivo da construção das atividades.
 - XVII** - Cópia do CNPJ.
 - XVIII** - Cópia do contrato social.
 - XIX** - Cópia de locação/arrendamento ou do registro do imóvel (caso o terreno ou prédio não seja próprio).
 - XX** - Cópia do alvará de licença e localização.
 - XXI** - Parecer técnico e laudo de inspeção feito pelo técnico do Serviço de Inspeção Municipal.
 - XXII** - Certidão Negativa de Débito – CND.
 - XXIII** - Apresentação do croqui dos rótulos para aprovação pelo Departamento do Serviço de Inspeção Municipal.
 - XXIV** - Solicitação para confecção do rótulo (formulário próprio).
 - XXV** - Cópias dos documentos pessoais do proprietário e/ou responsável (RG e CPF).
 - XXVI** - Comprovante de pagamento das taxas;
 - XXVII** – Licença ambiental ou protocolo de licenciamento ambiental. **(Incluído pelo Decreto nº 1861, de 2010)**

§ 1º - Os anexos encontram-se no Departamento de Serviço de Inspeção Municipal da Secretaria de Agricultura Pecuária e Abastecimento – SAGRI –

Centro Administrativo, situado à Av. Dom Luís Maria Santana, 141 – Santa Marta, Cep: 38.061-080, telefone/fax: 3318-0469.

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

Art. 31 - Para a construção de estabelecimentos novos é obrigatório:

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

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

§ 1º - O pedido de aprovação da obra será encaminhado à Secretaria Municipal de Infra-Estrutura, que deverá remeter à Secretaria de Agricultura, Pecuária e Abastecimento, para que seja devidamente instruído o processo com laudo de inspeção fornecido pelo Secretário de Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

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

Art. 32 - As firmas construtoras não darão início à construção de estabelecimentos sujeitos à Inspeção Municipal, sem que os projetos tenham sido previamente aprovados pela Secretaria de Agricultura, Pecuária e Abastecimento, através do Departamento de Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 33 - Nos estabelecimentos de produtos de origem animal, destinados a alimentação humana, é indispensável para efeito de registro ou relacionamento, a apresentação prévia de boletim oficial de exame da água de abastecimento, que devem se enquadrar nos padrões microbiológicos e químicos previstos na legislação do Ministério da Saúde. **(Redação dada pelo Decreto nº 1861, de 2010)**

I - (Revogado pelo Decreto nº 1861, de 2010)

II - (Revogado pelo Decreto nº 1861, de 2010)

III - (Revogado pelo Decreto nº 1861, de 2010)

IV - (Revogado pelo Decreto nº 1861, de 2010)

V - (Revogado pelo Decreto nº 1861, de 2010)

VI - (Revogado pelo Decreto nº 1861, de 2010)

VII - (Revogado pelo Decreto nº 1861, de 2010)

VIII - (Revogado pelo Decreto nº 1861, de 2010)

IX - (Revogado pelo Decreto nº 1861, de 2010)

X - (Revogado pelo Decreto nº 1861, de 2010)

XI - (Revogado pelo Decreto nº 1861, de 2010)

XII - (Revogado pelo Decreto nº 1861, de 2010)

XIII - (Revogado pelo Decreto nº 1861, de 2010)

XIV - (Revogado pelo Decreto nº 1861, de 2010)

XV - (Revogado pelo Decreto nº 1861, de 2010)

XVI - (Revogado pelo Decreto nº 1861, de 2010)

XVII - (Revogado pelo Decreto nº 1861, de 2010)

XVIII - (Revogado pelo Decreto nº 1861, de 2010)

§ 1º - (Revogado pelo Decreto nº 1861, de 2010)

§ 2º - Mesmo que o resultado da análise seja favorável, a Secretaria de Agricultura, Pecuária e Abastecimento pode exigir, de acordo com as circunstâncias locais, o tratamento da água.

Art. 34 - Qualquer ampliação, remodelação ou construção nos estabelecimentos registrados ou relacionados, tanto de suas dependências como instalações, só pode ser feita após aprovação prévia dos projetos pela Secretaria de Agricultura, Pecuária e Abastecimento, através do Departamento do Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 35 - Não será registrado o estabelecimento destinado à produção de alimentos para consumo humano, quando situado nas proximidades de outro que, por sua natureza, possa prejudicá-lo.

Art. 36 - As autoridades municipais não permitirão a construção de estabelecimentos que por sua natureza possa prejudicar outros que elaborem produtos utilizados na alimentação humana.

Art. 37 - Apresentados os documentos exigidos neste regulamento, o Departamento do Serviço de Inspeção Municipal mandará vistoriar o estabelecimento para apresentação do competente laudo.

Art. 38 - Autorizado o registro, uma das vias das plantas e dos memoriais descritivos será arquivada no Departamento de Serviço de Inspeção Municipal e a outra entregue ao interessado.

Art. 39 - Satisfeita as exigências fixadas no presente regulamento, o Departamento de Serviço de Inspeção Municipal autorizará a expedição de "TÍTULO DE REGISTRO", constando do mesmo o número do registro, nome da firma e outros detalhes necessários.

Art. 40 - O Departamento de Serviço de Inspeção Municipal determinará a inspeção periódica das obras em andamento nos estabelecimentos em construção ou remodelação, tendo-se em vista o plano aprovado.

Art. 41 - O relacionamento é requerido ao Departamento de Serviço de Serviço de Inspeção Municipal e o processo respectivo deve obedecer ao mesmo critério estabelecido para o registro de estabelecimento no que lhe for aplicável.

Art. 42 - São relacionadas as fazendas leiteiras, os postos de recebimento, as queijeiras, os apiários, os entrepostos de mel e cera de abelhas e as casas atacadistas, fixando-se, conforme o caso, as mesmas exigências para os demais estabelecimentos.

CAPÍTULO III

HIGIENE DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 43 - Todas as dependências e equipamentos dos estabelecimentos devem ser mantidos em condições de higiene, antes, durante e após a realização dos trabalhos industriais.

Art. 44 - Todos os equipamentos e utensílios serão convenientemente marcados de modo a evitar qualquer confusão entre os destinados a produtos comestíveis e os usados no transporte ou depósito de produtos não

comestíveis ou ainda utilizados na alimentação de animais usando-se denominações "COMESTÍVEIS" e "NÃO COMESTÍVEIS".

Art. 45 - Os pisos e paredes, assim como os equipamentos e utensílios usados na indústria devem ser lavados diariamente e convenientemente desinfetados, neste caso, pelo emprego de substâncias previamente aprovadas.

Art. 46 - Os estabelecimentos devem ser mantidos livres de moscas, mosquitos, baratas, ratos, camundongos e quaisquer outros animais, agindo-se cautelosamente quanto ao emprego de venenos, cujo uso só é permitido nas dependências não destinadas a manipulação ou depósito de produtos comestíveis e mediante conhecimento da Inspeção Municipal.

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

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

Art. 47 - Todo o pessoal que trabalha com produtos comestíveis, desde o recebimento até a embalagem, deve usar uniformes próprios e limpos, inclusive os gorros, não sendo permitido o uso de barba, unhas compridas, esmalte, brincos, anéis, ou qualquer tipo de adereço que venha prejudicar o produto final.

Art. 48 - O pessoal que manipula produtos condenados ou trabalha em necropsia, fica obrigado a desinfetar as mãos, instrumentos e vestuários com anti-sépticos apropriados.

Art. 49 - É proibido fazer refeições nos locais onde se realizam trabalhos industriais, bem como depositar produtos, objetos e material estranho à finalidade da dependência ou ainda guardar roupas de qualquer natureza.

Art. 50 - É proibido fumar em qualquer dependência dos estabelecimentos.

Art. 51 - Todas as vezes que for necessário, a Inspeção Municipal deve determinar a substituição, raspagem, pintura e reforma, em pisos, paredes, tetos e equipamentos.

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

Art. 52 - As instalações próprias para guarda, pouso e contenção de animais vivos ou depósitos de resíduos industriais, devem ser lavadas e desinfetadas tantas vezes quantas necessárias.

Art. 53 - As caixas de sedimentação de substâncias residuais devem ser freqüentemente inspecionadas e convenientemente limpas.

Art. 54 - Durante a fabricação, no embarque ou no transporte, os produtos devem ser conservados ao abrigo de contaminação de qualquer natureza.

Art. 55 - É proibido empregar na coleta, embalagem, transporte ou conservação de matérias-primas e produtos usados na alimentação humana, vasilhame de cobre, latão de zinco, barro, ferro estanhado, com liga que contenha mais de 2% (dois por cento) de chumbo ou apresente estanhagem defeituosa ou de qualquer utensílio que, pela sua forma e composição, possa prejudicar as matérias primas ou produtos.

Art. 56 - Os operários que trabalham na indústria de produtos de origem animal serão portadores de carteira de saúde fornecida por autoridade sanitária oficial, com a expressão "apto a manipular alimentos", devem apresentar condições de saúde e ter hábitos higiênicos, sendo que anualmente serão submetidos a exame em repartição da saúde pública, apresentando à Inspeção Municipal as anotações competentes em sua carteira, pelas quais se verifique que não sofrem de doenças que o incompatibilizem com os trabalhos de fabricação de gêneros alimentícios. **(Redação dada pelo Decreto nº 1861, de 2010)**

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

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

Art. 57 - Os continentes já usados, quando destinados ao acondicionamento de produtos utilizados na alimentação humana, devem ser previamente inspecionados, condenando-se os que, após terem sido limpos e desinfetados por meio de vapor e substâncias permitidas, não forem julgados em condições de aproveitamento.

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

Art. 58 - É proibido manter em estoque, nos depósitos de produtos, nas salas de recebimento, de manipulação, de fabricação e nas câmaras frias ou de cura, material estranho aos trabalhos de dependência.

Art. 59 - Não é permitido residir nos edifícios onde são realizados trabalhos industriais de produtos de origem animal.

Art. 60 - Serão diariamente limpos e devidamente desinfetados os instrumentos de trabalho.

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

Art. 61 - As câmaras frias devem corresponder às mais rigorosas condições de higiene, iluminação e ventilação, e deverão ser limpas e desinfetadas pelo menos uma vez por ano.

Art. 62 - Nos estabelecimentos de leite e derivados é obrigatória rigorosa lavagem e esterilização do vasilhame antes do seu retorno aos postos de origem.

Art. 63 - Nas salas de matança e em outras dependências, a juízo da Secretaria de Agricultura, Pecuária e Abastecimento, é obrigatória a existência de vários depósitos de água com descarga de vapor para esterilização de facas, ganchos e outros utensílios.

CAPÍTULO IV OBRIGAÇÕES DAS EMPRESAS

Art. 64 - Ficam os proprietários de estabelecimentos obrigados a:

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

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

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

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

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

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

Art. 65 - O responsável técnico dos estabelecimentos que lidam com produtos de origem animal deverão ser graduados em cursos de medicina veterinária.

Art. 66 - Os estabelecimentos de leite e derivados ficam obrigados a fornecer relação atualizada de fornecedores de matéria-prima com os respectivos endereços, quantidade e nome das propriedades rurais.

TÍTULO IV **INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE CARNES E DERIVADOS**

CAPÍTULO I **INSPEÇÃO "ANTE-MORTEM"**

Art. 67 - Nos estabelecimentos subordinados a Inspeção Municipal é permitido o abate de animais bovinos, eqüinos, suínos, ovinos, caprinos e coelhos, bem como das diferentes aves domésticas e de caça, usadas na alimentação humana.

Art. 68 - A inspeção "ante-mortem" será controlada mediante "livro de registro de entrada de animais", que deverá conter páginas numeradas, termos de abertura e encerramento devidamente assinados pelo contador responsável pelo estabelecimento, do qual constarão:

I - data e hora de entrada;

II - espécie do animal;

III - número de cabeças;

IV - estado dos animais;

V - certificado de vacinas;

VI - nome e endereço do proprietário;

VI - observações técnicas.

VII – Guia de Trânsito Animal (GTA). **(Incluído pelo Decreto nº 1861, de 2010)**

Art. 69 - É vedado o abate de animais sem prévio exame sanitário, que será realizado pelo médico veterinário credenciado pela Secretaria de Agricultura, Pecuária e Abastecimento, encarregado pela inspeção final.

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

§ 2º - Qualquer animal reconhecido pelo médico veterinário como inadequado para o abate deverá ser condenado à graxaria ou à incineração.

Art. 70 - Todo e qualquer abate de animais será precedido de um descanso mínimo previsto no art. 110 do Decreto Federal 30.691/52, jejum e dieta hídrica nos depósitos dos estabelecimentos. **(Redação dada pelo Decreto nº 1861, de 2010)**

Parágrafo Único - A critério do médico veterinário responsável pela inspeção municipal, o período de descanso poderá ser ampliado quando julgar necessário.

Art. 71 - É proibido o abate de:

I - animais que não haja repousado pelo período estabelecido dentro do estabelecimento;

II - animais caquéticos ou extremamente magros, devendo proceder como determina o RIISPOA. **(Redação dada pelo Decreto nº 1861, de 2010)**

III - animais fadigados;

IV - fêmeas em estado adiantado de gestação;

V - fêmeas com sinal de parto recente.

Art. 72 - Para o início do abate de animais é necessária a prévia autorização da inspeção municipal.

Art. 73 - Serão condenados os bovinos que no exame "ante-mortem" revelem temperatura retal igual ou superior a 40,5°C e aves igual ou superior a 43°C, bem como os anormais com hipotermia.

Art. 74 - É da **competência privativa** do médico-veterinário, conforme dispõe o artigo 5º da Lei Federal nº 5.517/68, o exercício das seguintes atividades e funções, a cargo da união, dos Estados, dos Municípios, dos Territórios Federais, entidades autárquicas, paraestatais e de economia mista e particular:

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

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

CAPÍTULO II MATANÇA

Seção I MATANÇA DE EMERGÊNCIA

Art. 75 - Matança de emergência é o sacrifício imediato de animais apresentando condições que indiquem essa providência.

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

Art. 76 - É proibida a matança de emergência na ausência de funcionário da Inspeção Municipal.

Art. 77 - A matança de emergência deverá ser feita em local próprio.

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

Seção II MATANÇA NORMAL

Art. 78 - O processo de abate normal de animais adotado pela Inspeção Municipal é o de insensibilização, seguida de imediata sangria.

Art. 79 - A sangria deve ser completa, realizada com o animal suspenso pelos membros traseiros.

Art. 80 - Nenhuma manipulação pode ser iniciada antes que o sangue tenha escoado o máximo possível.

Art. 81 - É obrigatória a pelagem e raspagem de toda carcaça de suíno pelo prévio escaldamento em água quente, em conformidade com o item 7, "a", do capítulo I da Portaria 711/1995/SDA/MAPA. **(Redação dada pelo Decreto nº 1861, de 2010)**

Art. 82 - A evisceração deve ser realizada sob as vistas de funcionários da Inspeção Municipal em local que permita o pronto exame das vísceras, com identificação perfeita entre estas e as carcaças.

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

§ 2º - A Inspeção Municipal agirá com rigor no caso de carcaças contaminadas por fezes e/ou conteúdo ruminal no momento da evisceração, aplicando as medidas preconizadas no capítulo "Inspeção post-mortem".

Art. 83 - A cabeça antes de destacada do corpo deve ser marcada para permitir fácil identificação com a respectiva carcaça, procedendo-se do mesmo modo relativamente às vísceras.

Art. 84 - Para a divisão de carcaças bovinas ou suínas deve-se usar serra metálica própria para o fim.

Parágrafo Único - É proibido o uso de machadinha ou qualquer outro tipo de instrumental

CAPÍTULO III INSPEÇÃO "POST-MORTEM"

Art. 85 - A Inspeção "post-mortem" consiste no exame de todos os órgãos e tecidos, abrangendo a observação e apreciação de seus caracteres externos, sua palpação e abertura dos gânglios linfáticos, correspondentes, além de cortes sobre o parênquima dos órgãos quando necessário.

Art. 86 - A inspeção "post-mortem" de rotina deve obedecer a seguinte seriação:

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

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

III - exame geral da cavidade abdominal, órgãos e gânglios linfáticos correspondentes; **(Redação dada pelo Decreto nº 1861, de 2010)**

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

Art. 87 - Sempre que a Inspeção Municipal julgar conveniente as carcaças de suínos serão reexaminadas por outro funcionário, antes de darem entrada nas câmaras frigoríficas ou serem destinadas ao tendal.

Art. 88 - Todos os órgãos inclusive os rins, serão examinados na sala de matança, imediatamente depois de removidos das carcaças, assegurada sempre a identificação entre órgãos e carcaças.

Art. 89 - Toda a carcaça, parte da carcaça, ou mesmo órgãos com lesões ou anormalidades que possa torná-la imprópria para o consumo, devem ser convenientemente assinalados, pela Inspeção Municipal e diretamente conduzidos ao "Departamento de Inspeção Final", onde serão julgados após exame completo.

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

§ 2º - Todo material condenado fica sob custódia da Inspeção Municipal no "Departamento de Seqüestro" quando não possa ser inutilizado no próprio dia de matança.

Art. 90 - As carcaças julgadas em condições de consumo são assinaladas com os carimbos previstos neste regulamento, por funcionário da Inspeção Municipal.

Art. 91 - Em hipótese alguma é permitida a remoção, raspagem ou qualquer prática que possa mascarar lesões, antes do exame pela Inspeção Municipal.

Art. 92 - Depois de aberta a carcaça ao meio deverão ser examinados o externo, as costelas, as vértebras e a medula espinhal.

Art. 93 - Para se determinar a destinação de carcaças, dos órgãos e das vísceras serão observados os critérios estabelecidos pelo RIISPOA. **(Redação dada pelo Decreto nº 1861, de 2010)**

I - (Revogado pelo Decreto nº 1861, de 2010)

a) (Revogado pelo Decreto nº 1861, de 2010)

b) (Revogado pelo Decreto nº 1861, de 2010)

c) (Revogado pelo Decreto nº 1861, de 2010)

II - (Revogado pelo Decreto nº 1861, de 2010)

a) (Revogado pelo Decreto nº 1861, de 2010)

b) (Revogado pelo Decreto nº 1861, de 2010)

c) (Revogado pelo Decreto nº 1861, de 2010)

III – (Revogado pelo Decreto nº 1861, de 2010)

a) (Revogado pelo Decreto nº 1861, de 2010)

b) (Revogado pelo Decreto nº 1861, de 2010)

IV - (Revogado pelo Decreto nº 1861, de 2010)

a) (Revogado pelo Decreto nº 1861, de 2010)

V – (Revogado pelo Decreto nº 1861, de 2010)

a) (Revogado pelo Decreto nº 1861, de 2010)

b) (Revogado pelo Decreto nº 1861, de 2010)

c) (Revogado pelo Decreto nº 1861, de 2010)

VI – (Revogado pelo Decreto nº 1861, de 2010)

a) (Revogado pelo Decreto nº 1861, de 2010)

b) (Revogado pelo Decreto nº 1861, de 2010)

VII - (Revogado pelo Decreto nº 1861, de 2010)

a) - (Revogado Decreto nº 1861, de 2010)

1. (Revogado pelo Decreto nº 1861, de 2010)

2010)
Parágrafo Único - (Revogado pelo Decreto nº 1861, de

2. (Revogado pelo Decreto nº 1861, de 2010)

- b) - (Revogado pelo Decreto nº 1861, de 2010)**
- 1. (Revogado pelo Decreto nº 1861, de 2010)**
- 2010)**
- Parágrafo Único - (Revogado pelo Decreto nº 1861, de**
- VIII - (Revogado pelo Decreto nº 1861, de 2010)**
- a) (Revogado pelo Decreto nº 1861, de 2010)**
- IX – (Revogado pelo Decreto nº 1861, de 2010)**
- a) (Revogado pelo Decreto nº 1861, de 2010)**
- b) (Revogado pelo Decreto nº 1861, de 2010)**
- c) (Revogado pelo Decreto nº 1861, de 2010)**
- X - (Revogado pelo Decreto nº 1861, de 2010)**
- a) (Revogado pelo Decreto nº 1861, de 2010)**
- XI - (Revogado pelo Decreto nº 1861, de 2010)**
- a) (Revogado pelo Decreto nº 1861, de 2010)**
- XII - (Revogado pelo Decreto nº 1861, de 2010)**
- a) (Revogado pelo Decreto nº 1861, de 2010)**
- XIII – (Revogado pelo Decreto nº 1861, de 2010)**
- a) (Revogado pelo Decreto nº 1861, de 2010)**
- b) (Revogado pelo Decreto nº 1861, de 2010)**
- c) (Revogado pelo Decreto nº 1861, de 2010)**
- XIV - (Revogado pelo Decreto nº 1861, de 2010)**
- a) (Revogado pelo Decreto nº 1861, de 2010)**
- 1. (Revogado pelo Decreto nº 1861, de 2010)**

- 2. (Revogado pelo Decreto nº 1861, de 2010)**
- 3. (Revogado pelo Decreto nº 1861, de 2010)**
 - b) (Revogado pelo Decreto nº 1861, de 2010)**
- 1. (Revogado pelo Decreto nº 1861, de 2010)**
 - c) (Revogado pelo Decreto nº 1861, de 2010)**
- 1. (Revogado pelo Decreto nº 1861, de 2010)**
- XV – (Revogado pelo Decreto nº 1861, de 2010)**
 - a) (Revogado pelo Decreto nº 1861, de 2010)**
 - b) (Revogado pelo Decreto nº 1861, de 2010)**
- XVI – (Revogado pelo Decreto nº 1861, de 2010)**
 - a) (Revogado pelo Decreto nº 1861, de 2010)**
 - b) (Revogado pelo Decreto nº 1861, de 2010)**
- XVII - (Revogado pelo Decreto nº 1861, de 2010)**
 - a) (Revogado pelo Decreto nº 1861, de 2010)**
- XVIII - (Revogado pelo Decreto nº 1861, de 2010)**
 - a) (Revogado pelo Decreto nº 1861, de 2010)**
- XIX - (Revogado pelo Decreto nº 1861, de 2010)**
 - a) (Revogado pelo Decreto nº 1861, de 2010)**
 - b) (Revogado pelo Decreto nº 1861, de 2010)**
 - c) (Revogado pelo Decreto nº 1861, de 2010)**
 - d) (Revogado pelo Decreto nº 1861, de 2010)**
- XX – (Revogado pelo Decreto nº 1861, de 2010)**

- a) (Revogado pelo Decreto nº 1861, de 2010)
- XXI – (Revogado pelo Decreto nº 1861, de 2010)
- a) (Revogado pelo Decreto nº 1861, de 2010)
- b) (Revogado pelo Decreto nº 1861, de 2010)
- XXII – (Revogado pelo Decreto nº 1861, de 2010)
- a) (Revogado pelo Decreto nº 1861, de 2010)
- XXIII - (Revogado pelo Decreto nº 1861, de 2010)
- a) (Revogado pelo Decreto nº 1861, de 2010)
- XXIV – (Revogado pelo Decreto nº 1861, de 2010)
- a) (Revogado pelo Decreto nº 1861, de 2010)
- XXV - (Revogado pelo Decreto nº 1861, de 2010)
- a) (Revogado pelo Decreto nº 1861, de 2010)
- XXVI – (Revogado pelo Decreto nº 1861, de 2010)
- a) (Revogado pelo Decreto nº 1861, de 2010)
- XXVII - (Revogado pelo Decreto nº 1861, de 2010)
- a) (Revogado pelo Decreto nº 1861, de 2010)
- XXVIII - (Revogado pelo Decreto nº 1861, de 2010)
- a) (Revogado pelo Decreto nº 1861, de 2010)
- XXIX - (Revogado pelo Decreto nº 1861, de 2010)
- a) (Revogado pelo Decreto nº 1861, de 2010)
- XXX - (Revogado pelo Decreto nº 1861, de 2010)
- a) (Revogado pelo Decreto nº 1861, de 2010)

b) (Revogado pelo Decreto nº 1861, de 2010)

c) (Revogado pelo Decreto nº 1861, de 2010)

XXXI – (Revogado pelo Decreto nº 1861, de 2010)

a) (Revogado pelo Decreto nº 1861, de 2010)

b) (Revogado pelo Decreto nº 1861, de 2010)

c) (Revogado pelo Decreto nº 1861, de 2010)

XXXII – (Revogado pelo Decreto nº 1861, de 2010)

a) (Revogado pelo Decreto nº 1861, de 2010)

XXXIII – (Revogado pelo Decreto nº 1861, de 2010)

a) (Revogado pelo Decreto nº 1861, de 2010)

XXXIV - (Revogado pelo Decreto nº 1861, de 2010)

a) (Revogado pelo Decreto nº 1861, de 2010)

1. (Revogado pelo Decreto nº 1861, de 2010)

2. (Revogado pelo Decreto nº 1861, de 2010)

3. (Revogado pelo Decreto nº 1861, de 2010)

4. (Revogado pelo Decreto nº 1861, de 2010)

5. (Revogado pelo Decreto nº 1861, de 2010)

XXXV – (Revogado pelo Decreto nº 1861, de 2010)

a) (Revogado pelo Decreto nº 1861, de 2010)

XXXVI – (Revogado pelo Decreto nº 1861, de 2010)

a) (Revogado pelo Decreto nº 1861, de 2010)

XXXVII - (Revogado pelo Decreto nº 1861, de 2010)

a) (Revogado pelo Decreto nº 1861, de 2010)

b) (Revogado pelo Decreto nº 1861, de 2010)

XXXVIII – (Revogado pelo Decreto nº 1861, de 2010)

a) (Revogado pelo Decreto nº 1861, de 2010)

XXXIX - (Revogado pelo Decreto nº 1861, de 2010)

a) (Revogado pelo Decreto nº 1861, de 2010)

XL - (Revogado pelo Decreto nº 1861, de 2010)

a) (Revogado pelo Decreto nº 1861, de 2010)

XLI - (Revogado pelo Decreto nº 1861, de 2010)

a) (Redação dada pelo Decreto nº 1861, de 2010)

Art. 94 - Entende-se por aproveitamento condicional, os produtos submetidos a uma das seguintes operações de beneficiamento:

I - esterilização ou fusão pelo calor;

II - tratamento pelo frio;

III - salgamento;

IV - rebeneficiamento.

Art. 95 - As carcaças ou partes das carcaças deverão ser penduradas nas câmaras com espaço suficiente entre cada peça e entre elas e paredes.

Art. 96 - Todas as instalações que manipulem matéria-prima por qualquer forma, deverão ser providas por recipientes para recolhimento de restos ou recortes que venham a cair no piso, material esse que será condenado e destinado a preparação de produtos não comestíveis.

Art. 97 - Sempre que necessário o Serviço de Inspeção providenciará a desinfecção de salas e equipamentos, bem como, determinará os cuidados a serem dispensados aos operários que tenham manipulado animais atingidos por doenças infecciosas, transmissíveis ao homem.

Art. 98 - Os casos não previstos neste regulamento, serão observados pelo médico veterinário, responsável pela Inspeção Municipal, ou ainda, pelo preposto, e imediatamente encaminhados ao Departamento de Serviço de Inspeção Municipal.

CAPÍTULO IV GRAXARIA

Art. 99 - Graxaria é a seção destinada ao aproveitamento de matérias primas gordurosas e de subprodutos não comestíveis.

Parágrafo Único - A Graxaria compreende:

- I** - Seção de Produtos Gordurosos Comestíveis;
- II** - Seção de Produtos Gordurosos não Comestíveis;
- III** - Seção de Subprodutos não Comestíveis.

Art. 100 - As dependências e equipamentos destinados a produtos gordurosos comestíveis são privativos para esses produtos, sendo proibida sua utilização para manipulação de produtos ou subprodutos não comestíveis.

Art. 101 - Ficam em poder da Inspeção Municipal plantas e diagramas com a descrição e percurso dos condutos, torneiras, válvulas, uniões e outros detalhes referentes à instalação.

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

§ 2º - Nenhuma modificação nessas instalações pode ser feita sem prévia autorização da Inspeção Municipal.

Art. 102 - Entende-se por produtos gordurosos os que resultam do aproveitamento de tecidos de animais, por fusão ou por outros processos.

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

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

- I** - Comestíveis;
- II** - Não comestíveis.

Seção I

PRODUTOS GORDUROSOS COMESTÍVEIS

Art. 103 - Os produtos gordurosos comestíveis são genericamente denominados "gorduras", com exceção da "banha" e da "manteiga".

Art. 104 - Quando os produtos gordurosos apresentarem estado líquido, serão denominados "óleos".

Seção II

PRODUTOS GORDUROSOS NÃO COMESTÍVEIS

Art. 105 - Entende-se por "produtos gordurosos não comestíveis", todos aqueles obtidos pela fusão de partes e tecidos não empregados na alimentação humana, bem como de carcaças, partes de carcaça, órgãos e vísceras, que forem rejeitados pela Inspeção Municipal.

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

Art. 106 - Os produtos não comestíveis são genericamente denominados "Sebo", seguindo-se a especificação da espécie animal de que procedem, exceto, quando procedente de suínos que serão designados "Graxa Branca".

Seção III

SUBPRODUTOS NÃO COMESTÍVEIS

Art. 107 - Entende-se por "subproduto não comestível" todo e qualquer resíduo devidamente elaborado, que se enquadre nas denominações e especificações deste Regulamento.

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

Art. 108 - Entende-se por "alimento para animais" todo e qualquer subproduto usado na alimentação de animais, tais como:

- I** - farinha de carne;
- II** - farinha de sangue;
- III** - sangue em pó;
- IV** - farinha de ossos cru;
- V** - farinha de ossos autoclavados;
- VI** - farinha de ossos degelatinizados;
- VII** - farinha de fígado;
- VIII** - farinha de pulmão;
- IX** - farinha de carne e ossos;
- X** - rações preparadas.

Art. 109 - Entende-se por "farinha de carne" o subproduto obtido pelo cozimento em digestores a seco de restos de carne de todas as seções, de recortes e aparas diversas que não se prestem a outro aproveitamento, bem como de carcaças, partes de carcaças e órgãos rejeitados pela Inspeção Municipal, a seguir desengordurados por prensagem ou centrifugação e finalmente triturados.

§ 1º - O subproduto de que trata este artigo deve conter no mínimo 65% (sessenta e cinco por cento) de proteína, no máximo 10% (dez por cento) de umidade e no máximo 10% (dez por cento) de gordura.

§ 2º - É proibida a mistura de pelos, cerdas, cascos, chifres, sangue, fezes e conteúdo estomacal à matéria prima destinada ao preparo de farinha de carne.

Art. 110 - Entende-se por "farinha de sangue" o subproduto industrial obtido pelo cozimento a seco do sangue dos animais de açougue, submetido ou não a uma prévia prensagem ou centrifugação e posteriormente triturado.

Parágrafo Único - A farinha de sangue deve conter no mínimo 80% (oitenta por cento) de proteína e no máximo 8% (oito por cento) de umidade.

Art. 111 - Entende-se por "sangue em pó" o subproduto industrial obtido pela desidratação do sangue por processos especiais.

§ 1º - Permite-se quando necessário, a adição de anticoagulantes, mediante aprovação prévia pela Secretaria de Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

§ 2º - O subproduto referido no presente artigo deve conter no mínimo 85% (oitenta e cinco por cento) de proteína e no máximo 8% (oito por cento) umidade.

Art. 112 - Entende-se por "farinha de ossos crus" o subproduto seco e triturado, resultante do cozimento em água em tanques abertos, de ossos inteiros após a remoção de gordura e do excesso de outros tecidos.

Parágrafo Único - A "farinha de ossos crus" deve conter no mínimo 20% (vinte por cento) de proteína e 40% (quarenta por cento) de fosfatos.

Art. 113 - Entende-se por "farinha de ossos autoclavados" o subproduto obtido pelo cozimento de ossos em vapor sob pressão, secado e triturado.

Parágrafo Único - O subproduto de que trata este artigo deve conter no máximo 25% (vinte e cinco por cento) de proteína e no mínimo 55% (cinquenta e cinco por cento) de cinzas.

Art. 114 - Entende-se por "farinha de ossos degelatinizados" o subproduto seco e triturado, obtido pelo cozimento de ossos, após a remoção de gordura e outros tecidos, em vapor sob pressão, resultante do processamento para obtenção de cola ou gelatina.

Parágrafo Único - A farinha de ossos degelatinizados deve conter no máximo 10% (dez por cento) de proteína e 5% (cinco por cento) de gordura e no mínimo 65% (sessenta e cinco por cento) de fosfato de cálcio.

Art. 115 - Entende-se por "farinha de fígado" o subproduto seco e triturado obtido pelo cozimento a seco de fígado, rins, pulmões, baços e corações , previamente desengordurados.

Parágrafo Único - O subproduto de que trata este artigo, deve conter no mínimo 65% (sessenta e cinco por cento) de proteína e no máximo 10% (dez por cento de umidade)

Art. 116 - Entende-se por "farinha de pulmão" o subproduto seco triturado e obtido pelo cozimento a seco de pulmões.

Parágrafo Único - O subproduto de que trata este artigo deve conter no mínimo 65% (sessenta e cinco por cento) de proteína e no máximo 10% (dez por cento) de umidade e 10% (dez por cento) de gordura.

Art. 117 - Entende-se por "farinha de carne e ossos" o subproduto seco e triturado, obtido pelo cozimento a seco de recortes em geral, aparas, resíduos e limpeza decorrentes das operações nas diversas seções, ligamentos, mucosas, fetos e placentas, orelhas e pontas de caudas, órgãos não comestíveis ou órgãos em carnes rejeitados pela Inspeção Municipal, além de ossos diversos.

§ 1º - A farinha de carne de ossos deve conter no mínimo 40% (quarenta por cento) de proteína e no máximo 10% (dez por cento) de umidade, no máximo 10% (dez por cento) de gordura.

§ 2º - É proibida a mistura de pelos, cerdas, cascos, chifres, sangue, fezes e conteúdo estomacal à matéria-prima, destinada ao preparo de farinha de carne e ossos.

Art. 118 - Considera-se "ração preparada" toda e qualquer mistura em proporções adequadas de produtos diversos destinados à alimentação de animais, que tenha também em sua composição subprodutos designados neste regulamento como "alimento para animais".

Parágrafo Único - A juízo da Secretaria de Agricultura, Pecuária e Abastecimento poderá ser permitido o aproveitamento de outras matérias primas (vísceras, cerdas, penas, conteúdo do estômago) na elaboração de subprodutos destinados a rações preparadas.

Art. 119 - Quando a composição do "alimento para animais" não se enquadrar nas especificações ou fórmulas aprovadas, permite-se sua correção pela mistura com outras partidas e após homogeneização perfeita.

Art. 120 - Entende-se por "adubo" todo e qualquer subproduto que se preste como fertilizantes, depois de cozido, secado e triturado.

Parágrafo Único - Estes subprodutos devem ser sempre submetidos a uma temperatura mínima de 115 a 125 °C (cento e quinze a cento e vinte cinco graus centígrados), pelo menos por uma hora, quando elaborados por aquecimento a vapor e a uma temperatura mínima de 105°C (cento e cinco graus centígrados), pelo menos por quatro horas, quando pelo tratamento a seco.

Art. 121 - Entende-se por "adubo de sangues com superfosfato" o subproduto resultante do aproveitamento de sangue, integral ou não, por adição de superfosfato em quantidade conveniente.

Parágrafo Único - Este subproduto deve ter declarado no rótulo sua composição qualitativa e quantitativa.

Art. 122 - Entende-se por "cinzas de ossos" o subproduto resultante da queima de ossos em recipiente aberto, devidamente triturados, contendo no mínimo, 15% (quinze por cento) de fósforo.

Art. 123 - Permite-se o aproveitamento de matéria fecal oriunda da limpeza dos currais e dos veículos de transportes, desde que o estabelecimento disponha de instalações adequadas para esse aproveitamento.

Parágrafo Único - Em tal caso o conteúdo do aparelho digestivo dos animais abatidos deve receber o mesmo tratamento.

Art. 124 - Entende-se por "tancage" o resíduo do cozimento de matérias-primas em autoclaves sob pressão, seco e triturado.

Art. 125 - Entende-se por "crackling" o resíduo da matéria-prima trabalhada em digestores a seco, antes de sua passagem pelo moinho.

Art. 126 - Entende-se por "água residual de cozimento" a parte líquida obtida pelo tratamento de matérias primas em autoclaves sob pressão.

§ 1º - Permite-se seu aproveitamento depois de escoimado da gordura, evaporado e concentrado, secado ou não, como matéria-prima a ser incorporada a alimentos para animais ou para fins industriais.

§ 2º - Este produto, quando seco, deve conter no máximo 3% (três por cento) de gordura, no máximo 10% (dez por cento) de umidade e no mínimo 75% (setenta e cinco por cento) de proteínas.

Art. 127 - Permite-se a adição de conservadores a bile, depois de filtrada, quando o estabelecimento não tenha interesse de concentrá-la.

§ 1º - Entende-se por "bile concentrada" o subproduto resultante da evaporação parcial da bile fresca.

§ 2º - A bile concentrada deve conter no máximo 25% (vinte e cinco por cento) de umidade e no mínimo 40% (quarenta por cento) de ácidos biliares totais.

Art. 128 - Entende-se por "óleo de mocotó" o subproduto extraído das extremidades ósseas dos membros de bovinos, depois de retirados os cascos, após o cozimento em tanques abertos ou em autoclaves sob pressão, separado por decantação e posteriormente filtrado ou centrifugado em condições adequadas.

Parágrafo Único - O óleo de mocotó deve satisfazer às seguintes características:

- I** - cor amarela claro ou amarela âmbar;
- II** - menos de 1% (um por cento) entre impurezas e umidades
- III** - acidez em s.n % de 5 ml (cinco mililitros) no máximo;
- IV** - ausência de ranço;
- V** - ligeira turvação;
- VI** - não conter substâncias estranhas, outros óleos animais ou vegetais.

Art. 129 - As cerdas, crinas e pêlos serão lavados em água corrente, submetidos a tratamento em água quente e a seguir devidamente secados.

Art. 130 - Entende-se por "chifre" a camada córnea dos chifres dos bovinos.

§ 1º - Os chifres devem ser deslocados de sua base de inserção depois de previamente mergulhados em água quente pelo tempo necessário (em média 30 minutos, a setenta graus centígrados), para melhor facilidade de sua retirada.

§ 2º - Os chifres devem ser mantidos em depósitos não muito quentes, secos e bem ventilados.

§ 3º - A base de inserção da camada córnea será designada "sabugo de chifre".

§ 4º - Os sabugos de chifres constituem matéria-prima para fabricação de cola e de outros produtos.

Art. 131 - Entende-se por "casco" a camada córnea que recobre a extremidade dos membros.

Parágrafo Único - Os chifres e cascos depois de dessecados pelo calor e triturados constituem a "farinha de chifres" ou a "farinha de cascos" ou ainda a "farinha de chifres e de cascos" quando misturados.

Art. 132 - Os "tendões e vergas" tão prontamente quando possível, devem ser submetidos ao congelamento, dessecados ou convenientemente tratados por água de cal ou ainda por processo aprovado.

CAPÍTULO V CONSERVAS

Art. 133 - É proibido o emprego de anti-sépticos, corantes, produtos químicos, extratos e infusões de plantas ou tinturas a menos que constem deste Regulamento.

Art. 134 - Só podem ser adicionados aos produtos cárneos, sal (cloreto de sódio), açúcar (sacarose), dextrose (açúcar de milho), vinagre de vinho, condimentos puros de origem vegetal, nitrato e nitrito de sódio, nitrato de potássio, (salitre) e nitrito de potássio.

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

Art. 135 - É permitido o emprego de substâncias farináceas alimentícias com as restrições previstas neste Regulamento.

Art. 136 - Entende-se por "condimento" substâncias aromáticas, rápidas, com ou sem valor alimentício, empregadas com a finalidade de temperar as conservas.

Parágrafo Único - São condimentos que podem ser utilizados:

- I** - aipo (*Celeri graveolens* e *Apium graveolens*);
- II** - alho (*Allium sativum*);
- III** - aneto (*Anethum graveolens*);
- IV** - aniz (*Pimpinella anizum*);
- V** - baunilha (*Vanilla planifolia* Andrews);
- VI** - canela (*Cinamonum ceylanicum* Breyre);
- VII** - cardomono (*Ellecteria cardomonum*);
- VIII** - cebola (*Allum Cepa*);
- IX** - cravo (*Caryophyllus maticus* L.);
- X** - cominho (*Cuminum cyminum* , L.);
- XI** - coentro (*Coriandrum savitum* , L.);
- XII** - gengibre (*Zinziber officionalis* Roscoe);
- XIII** - louro (*Laurus nobílis* , L.);
- XIV** - macis (O envoltório da noz moscada);
- XV** - maiorana (*Majorana hortensis*);
- XVI** - mangerona (*Origanum majorana* , L.);
- XVII** - menta (*Menta viridis* , *Menta rotundifolia* e *Menta piperita*);
- XVIII** - mostarda (*Brassiva nigra* , Koen , *Bassiva junca* , Hooker e

Sinapis);

- XIX** - noz moscada (*Myristica fragans* Mant);
- XX** - pimentos:
 - a)** preta (*Piper nigrum* , L);
 - b)** branca (é o mesmo fruto, porém descortinado);
 - c)** vermelha ou p. de caiana (*Capsicum baccatum* , L);
 - d)** malagueta (*Capsicum pendulum* Velloso).
- XXI** - pimento (*Pimenta officionalis* Lindl, sinon, allspice pimenta de jamaica , pimenta inglesa ou condimento de quatro espécies);
- XXII** - pimentão (*Páprica*) - (*Capsicum annum* , L);
- XXIII** - salva (*Sálvia*) - (*Salvia officionallis*, L);
- XXIV** - tomilho (*Thymes vulgaris* , L).

Art. 137 - Entende-se por "corantes" as substâncias que proporcionam um melhor e mais sugestivo aspecto, às conservas ao mesmo tempo em que se preste a uniformidade de sua colaboração.

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

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

Art. 138 - O emprego de corantes e condimentos não especificados neste Regulamento depende de prévia autorização da Secretaria de Agricultura, Pecuária e Abastecimento, bem como o emprego de misturas ou de produtos prontos, contendo condimentos ou corantes.

Art. 139 - Nos estabelecimentos sob Inspeção Municipal é proibida a entrada de produtos que não constem deste Regulamento.

Art. 140 - É permitido o emprego de produtos que realcem o sabor das conservas, desde que aprovados e mediante declaração nos rótulos.

Art. 141 - O emprego dos nitratos de sódio ou de potássio ou de qualquer combinação entre eles, só pode ser feito em quantidades tais, que no produto pronto para consumo, o teor em nitrito não ultrapasse duzentas partes por milhão.

Art. 142 - Os nitritos de sódio ou de potássio só podem ser empregados isoladamente ou combinadamente, nas seguintes proporções máximas:

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

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

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

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

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

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

Art. 143 - O sal (cloreto de sódio) empregado no preparo de produtos cárneos comestíveis deve-se enquadrar nas especificações previstas neste Regulamento.

Art. 144 - Não é permitido o emprego de salmouras turvas, sujas, alcalinas, com cheiro amoniacal, fermentadas ou inadequadas por qualquer outra razão.

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

Art. 145 - No preparo de embutidos não submetido a cozimento, é permitida a adição de água ou gelo na proporção máxima de 3% (três por cento), calculados sobre o total dos componentes e com finalidade de facilitar a trituração e homogeneização da massa.

Art. 146 - É permitido preparo de produtos devidamente esterilizados e destinados à alimentação de animais (cães).

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

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

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

Art. 147 - Entende-se por "embutido" todo produto elaborado com carne ou órgãos comestíveis curados ou não, condimentado, cozido ou não, defumado e dessecado ou não, tendo como envoltório tripa, bexiga ou outra membrana animal.

Parágrafo Único - É permitido o emprego de película artificial no preparo de embutidos, desde que aprovados pela Secretaria de Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Art. 148 - As tripas e membranas animais empregadas como envoltório devem estar rigorosamente limpas e sofrer outra lavagem, imediatamente antes de seu uso.

Art. 149 - Os embutidos não podem conter mais de 5% (cinco por cento) de amido ou fécula, adicionados para dar maior liga à massa.

Art. 150 - Segundo o tipo de embutidos e suas peculiaridades, podem entrar em sua composição tendões e cartilagens.

Art. 151 - Entende-se por "morcela" o embutido contendo principalmente sangue, adicionado de toucinho moído ou não, condimentado e convenientemente cozido.

Art. 152 - A Inspeção Municipal só permitirá o preparo de embutidos de sangue quando a matéria-prima seja colhida isoladamente de cada animal e em recipiente separado rejeitando o sangue procedente dos que venham a ser considerados impróprios para o consumo.

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

Art.153 - Permite-se o aproveitamento do plasma sangüíneo no preparo de embutidos, desde que obtidos em condições adequadas.

Art. 154 - Os embutidos preparados em óleo devem ser cozidos em temperatura não inferior a 72°C (setenta e dois graus centígrados) no mínimo por 30 (trinta) minutos.

Art. 155 - É permitido dar um banho de parafina purificada e isenta de odores, na membrana que envolve os embutidos.

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

§ 2º - O emprego de vernizes na produção de embutidos depende de aprovação prévia da Secretaria de Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Art. 156 - Os embutidos são considerados fraudados quando:

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

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

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

IV - forem adicionados tecidos inferiores.

Art. 157. Os embutidos serão considerados alterados e impróprios para o consumo quando:

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

II - verificadas partes ou áreas flácidas ou consistência anormal;

III - houver indícios de fermentação pútrida;

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

V - a gordura estiver rançosa;

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

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

VIII - forem constatados germes patogênicos;

IX - manipulados em más condições de higiene.

Art. 158 - Entende-se por "salgados" os produtos preparados com carne ou órgãos comestíveis tratados pelo sal (cloreto de sódio) ou misturas de sal, açúcar, nitratos, nitritos e condimentos, como agentes de conservação e caracterização organolépticas.

Art. 159 - Entende-se por "defumados" os produtos que após o processo e cura são submetidos a defumação, para lhes dar cheiro e sabor característico, além de maior prazo de vida comercial, por desidratação parcial.

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

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

Art. 160 - Entende-se por "bacon" e por "barriga defumada" o corte da parte torácico abdominal do porco que inicia nos extremos até o púbis, com ou sem costelas, com músculos, tecido adiposo e pele, convenientemente curado e defumado.

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

Art. 161 - Entende-se por "charque", sem qualquer outra especificação, a carne bovina salgada e dessecada.

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

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

Art. 162 - O charque não deve conter mais de 45% (quarenta e cinco por cento) de umidade na porção muscular, nem mais de 15% (quinze por cento) de resíduo mineral fixo total, tolerando-se até 5% (cinco por cento) de variação.

Parágrafo Único - O charque deve ser considerado alterado quando:

- I** - o odor e o sabor estiverem desagradáveis e anormais;
- II** - a gordura estiver rançosa;
- III** - estiver amolecido, úmido e pegajoso;
- IV** - apresentar áreas de coloração anormal;
- V** - estiver "seboso";
- VI** - apresentar larvas ou parasitas;
- VII** - verificado outras anormalidades pela Inspeção Municipal.

TÍTULO V
INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DO LEITE E DERIVADOS
CAPÍTULO I
LEITE EM NATUREZA

Art. 163 - Denomina-se leite, sem outra especificação, o produto normal fresco, integral oriundo da ordenha completa e ininterrupta de vacas, ovelhas e outras espécies que estiverem sadias.

I
DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 164 - Os estabelecimentos de leite e derivados são classificados em:

- I** - estâncias leiteiras;
- II** - estabelecimentos industriais;

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

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

Art. 165 - (Revogado pelo Decreto nº 1861, de 2010)

Art. 166 - O controle sanitário do rebanho será obrigatório e permanente, abrangendo as seguintes ações:

- I** - vacinação contra brucelose, em todas as fêmeas bovinas na faixa etária de 03 a 08 meses;
- II** - exame de brucelose com periodicidade semestral em todo rebanho com eliminação dos reagentes positivos;

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

IV - vacinação contra febre aftosa conforme calendário oficial;

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

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

Art. 167 - É obrigatória a contratação de um médico veterinário para os estabelecimentos de leite e derivados.

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

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

Art. 168 - Os estabelecimentos produtores deverão manter o controle de qualidade do produto a ser comercializado, cabendo ao responsável técnico a coleta, acondicionamento e encaminhamento das amostras ao laboratório.

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

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

Art. 169 - Os animais deverão ser mantidos sobre rigoroso controle veterinário.

Art. 170 - É proibido o aproveitamento do leite de retenção e do colostro para fins de alimentação humana.

Art. 171 - É vedada a mistura de leite de espécies diferentes.

Art. 172 - É obrigatória a produção de leite em condições higiênicas desde a fonte de origem, seja qual for a quantidade produzida e o seu aproveitamento.

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

Art. 173 - Só se permite o aproveitamento do leite, quando as fêmeas:

I - se apresentarem clinicamente sãs e em bom estado de nutrição;
II - não estejam no período final de gestação, nem em fase de colostrai;

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

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

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

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

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

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

Art. 174 - É obrigatório o afastamento da produção leiteira das fêmeas que:

I - apresentem em estado de magreza extrema ou caquéticas;
II - sejam suspeitas ou portadoras de doenças infecto-contagiosas;
III - se apresentam febris com mamites, diarreia, corrimento vaginal ou qualquer manifestação patológica, a juízo da autoridade sanitária.

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

Art. 175 - É proibido ministrar alimentos que possam prejudicar os animais lactantes ou a qualidade do leite, incluindo-se nesta proibição substâncias estimulantes de qualquer natureza, capaz de provocarem aumento da secreção láctea.

Art. 176 - A ordenha poderá ser manual ou mecânica obedecendo as normas de higiene, devendo ser efetuada de forma total e ininterrupta com esgotamento total dos tetos, observando-se as seguintes condições:

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

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

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

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

Art. 177 - Todo vasilhame empregado no acondicionamento do leite, na ordenha ou para manutenção em depósito, devem atender ao seguinte:

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

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

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

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

V - trazer identificação de procedência.

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

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

II TRANSPORTE

Art. 178 - No transporte de leite das propriedades rurais aos locais de beneficiamento deverá ser observado a Instrução Normativa 51/02 do Ministério da Agricultura. **(Redação dada pelo Decreto nº 1861, de 2010)**

I – (Revogado pelo Decreto nº 1861, de 2010)

II – (Revogado pelo Decreto nº 1861, de 2010)

III – (Revogado pelo Decreto nº 1861, de 2010)

IV - (Revogado pelo Decreto nº 1861, de 2010)

Art. 179 - O leite da vaca, cabra, ovelha e outras espécies só poderão ser enviados ao estabelecimento de comercialização, após a pasteurização.

Art. 180 - O leite somente poderá ser retido na propriedade quando pasteurizado e refrigerado.

III BENEFICIAMENTO

Art. 181 - Entende-se por beneficiamento do leite, seu tratamento desde a seleção, por ocasião da entrada em qualquer estabelecimento, até o acondicionamento final compreendendo uma ou mais das seguintes operações:

I - filtração;

II - pré-aquecimento;

III - pasteurização;

IV - refrigeração;

V – congelamento apenas para o leite de cabra; **(Redação dada pelo Decreto nº 1861, de 2010)**

VI - acondicionamento;

VII - outras práticas tecnicamente aceitáveis.

Art. 182 - É proibido o emprego de substâncias químicas na conservação do leite.

Art. 183 - O leite deve ser analisado na sua chegada, devendo apresentar acidez entre 15º a 18º Dornic, o que equivalerá ao teste álcool e alizarol negativo; em caso positivo, o leite deverá ter outro fim que não sejam a pasteurização e o envase, de acordo com a Instrução Normativa 51/02 do Ministério da Agricultura. **(Redação dada pelo Decreto nº 1861, de 2010)**

Art. 184 - Entende-se por filtração, a retirada das impurezas do leite, mediante centrifugação ou passagem por tela milimétrica, ou ainda tecido filtrante próprio.

Art. 185 - Todo leite destinado ao consumo deve ser filtrado, antes de qualquer operação de beneficiamento.

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

Art. 186 - Entende-se por “envazamento”, a operação pela qual o leite é envasado higienicamente, de modo a evitar a contaminação, facilitar sua distribuição e excluir a possibilidade de fraude.

Art. 187 - Somente o leite de cabra poderá ser envasado manualmente em processos de pasteurização lenta, nas propriedades de produção própria.

IV EMBALAGEM DO PRODUTO FINAL

Art. 188 - O material para a embalagem do produto final deve ser armazenado e utilizado em condições satisfatórias, não podendo, em hipótese alguma, interferir com as características do produto, devendo ainda ser inviolável e garantir total integridade e conservação.

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

Art. 189 - O acondicionamento deverá ser efetuado de forma a impedir a contaminação do produto.

Art. 190 - Em atendimento às creches, escolas, hospitais, poderão ser aceitos recipientes que se destinem ao acondicionamento de volumes não convencionais de leite, desde que ofereçam total garantia de inviolabilidade.

Art. 191 - Os dizeres nas embalagens e na rotulagem, além das normas previstas na ANVISA e no INMETRO, devem conter: **(Redação dada pelo Decreto nº 1861, de 2010)**

- I** - prazo de validade;
- II** - número de registro no rótulo;
- III** - nome do produtor e endereço completo;
- IV** - número de autorização;
- V** - o rótulo com os dizeres “leite de _____” (o nome da espécie em questão);
- VI** - a cor deverá ser de acordo com a padronização federal, ou seja:
 - a)** leite tipo “A”: cor azul;
 - b)** leite tipo “B”: cor verde;
 - c)** leite tipo “C”: cor cinza.
- VII** - tipo de beneficiamento.

Art. 192 - O transporte do leite envasado deve ser feito em condições higiênicas que mantenham o leite à temperatura de estocagem.

Art. 193 - Não é permitida para fins de consumo "in natura", a mistura de leite de espécies diferentes.

V PASTEURIZAÇÃO

Art. 194 - São permitidos os seguintes processos de pasteurização:

I - pasteurização lenta: que consiste no aquecimento do leite de 62°C a 65°C por 30 (trinta) minutos, com a utilização de equipamento com agitador.
(Redação dada pelo Decreto nº 1861, de 2010)

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

Art. 195 - É proibida a repasteurização ao leite para fins de consumo.

Art. 196 - (Revogado pelo Decreto nº 1861, de 2010)

Art. 197 - Admitem-se os processos de pasteurização lenta, de acordo com a Instrução Normativa 51/02 do Ministério da Agricultura (MAPA):
(Redação dada pelo Decreto nº 1861, de 2010)

I - (Revogado pelo Decreto nº 1861, de 2010)

II - (Revogado pelo Decreto nº 1861, de 2010)

§ 1º - (Revogado pelo Decreto nº 1861, de 2010)

§ 2º - (Revogado pelo Decreto nº 1861, de 2010)

§ 3º - (Revogado pelo Decreto nº 1861, de 2010)

§ 4º - (Revogado pelo Decreto nº 1861, de 2010)

§ 5º - (Revogado pelo Decreto nº 1861, de 2010)

§ 6º - (Revogado pelo Decreto nº 1861, de 2010)

Art. 198 - Beneficiamento coletivo é aquele onde se processa o leite oriundo de mais de uma propriedade rural.

Art. 199 - Todo leite a ser transportado para o beneficiamento deverá ser imediatamente resfriado a temperatura máxima de 5°C a partir do início da ordenha.

Art. 200 - Em se tratando da mistura de leite proveniente de diversos criadores é obrigatória a retirada prévia de amostras de cada produtor para fins de análises individuais de densidade e acidez.

Parágrafo Único - Este processo de beneficiamento só poderá ser feito através do pasteurizador de placas.

VI ARMAZENAGEM E COMERCIALIZAÇÃO

Art. 201 - A armazenagem deverá ser feita sob condições que evitem contaminação ou desenvolvimento de microrganismos, e que proteja de deteriorização o produto alimentar ou seu invólucro.

Art. 202 - A temperatura de armazenagem deve ser de 4°C até sua expedição e atingir o estabelecimento comercial em temperatura não superior a 7°C. **(Redação dada pelo Decreto nº 1861, de 2010)**

Art. 203 - A comercialização do leite deverá ser feita no prazo de 24 horas após sua pasteurização.

VII ANÁLISE

Art. 204 - Considera-se leite normal o produto que apresente:

I - características normais:

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

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

- a)** revele acidez inferior a 15°D e superior a 18°D;
- b)** contenha colostro ou elementos figurados em excesso;
- c)** o número total de germes for superior a 150.000 UFC/ml na indústria após pasteurização;

- d) o número de germes termófilos e psicotróficos for superior a 10% (dez por cento) ao número de mesófilos;
- e) apresente elemento estranho a sua composição normal;
- f) revele presença de nitratos e nitritos;
- g) revele quaisquer alterações que o torne impróprio ao consumo, inclusive corpos estranhos de qualquer natureza;
- h) apresente mistura com qualquer outro tipo de leite.

Art. 205 - A análise do leite, seja qualquer o fim a que se destine, deve seguir a Instrução Normativa 51/02 do Ministério da Agricultura. **(Redação dada pelo Decreto nº 1861, de 2010)**

- a) **(Revogado pelo Decreto nº 1861, de 2010)**
- b) **(Revogado pelo Decreto nº 1861, de 2010)**
- c) **(Revogado pelo Decreto nº 1861, de 2010)**
- d) **(Revogado pelo Decreto nº 1861, de 2010)**

Art. 206 - **(Revogado pelo Decreto nº 1861, de 2010)**

Parágrafo Único - **(Revogado pelo Decreto nº 1861, de 2010)**

- I** - **(Revogado pelo Decreto nº 1861, de 2010)**
- II** - **(Revogado pelo Decreto nº 1861, de 2010)**

Art. 207 - O leite pasteurizado para ser exposto ao consumo deve apresentar:

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

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

VIII FRAUDE

Art. 208 - Considera-se fraudado, adulterado ou falsificado o leite que:

- I** - sofrer adição de água ou leite de qualquer outra espécie animal;
- II** - tiver sofrido subtração de qualquer dos seus componentes, inclusive a gordura;
- III** - sofrer adição de substâncias conservadoras ou qualquer outro elemento estranho a sua composição;
- IV** - estiver cru e for vendido como pasteurizado;
- V** - for exposto ao consumo sem as devidas garantias de inviolabilidade.

Art. 209 - Só pode ser inutilizado o leite considerado impróprio para consumo ou fraudado, que a juízo dos fiscais, não possa ter aproveitamento condicional.

Parágrafo Único - Considera-se aproveitamento condicional para:

- I** - alimentação animal;
- II** - fabricação de creme para manteiga.

Art. 210 - Não será permitida a exposição à venda de leite e seus derivados nos estabelecimentos comerciais que não disponham de sistema de frio exclusivo a sua conservação ou com uma seção para este fim, condicionada às peculiaridades da tecnologia especificada para cada produto.

Art. 211 - Só poderá ser beneficiado o leite considerado normal, proibindo-se beneficiamento do leite que:

- I** - provenha de propriedades interditadas;
- II** - revele presença de germes patogênicos;
- III** - esteja adulterado ou fraudado, revele presença de colostro ou leite de retenção;
- IV** - apresente modificações em suas propriedades organolépticas, inclusive impurezas de qualquer natureza e acidez inferior a 15ºD ou superior a 18ºD;
- V** - revele na prova de redutase, contaminação excessiva, com descoramento em tempo inferior a 2 horas e meia;
- VI** - não coagule pela prova do álcool e do alizarol.

Art. 212 - Para determinação do padrão bacteriológico e das enzimas do leite serão realizadas as seguintes análises:

- I** - redutase;

- II - fosfatase;
- III - peroxidase;
- IV - contagem microbiana;
- V - teste de presença de coliformes.

Art. 213 - Para o leite pasteurizado a prova de fosfatase deve ser negativa e a de peroxidase positiva.

Art. 214 - Considera-se leite impróprio para o consumo "*in-natura*", o que não satisfaça as exigências previstas para sua produção e, ainda que:

- I - apresente acidez inferior a 14ºD e superior a 18º D;
- II - contenha colostro ou elementos figurados em excesso;
- III - o número total de germes for superior a 500.000 antes e 400.000 depois de pasteurizado;
- IV - apresente modificações de suas propriedades organolépticas normais.
- V - apresente quaisquer alterações que o torne impróprio ao consumo, inclusive corpos estranhos de qualquer natureza;
- VI - apresente mistura com qualquer outro tipo de leite.

Art. 215 - É proibida a abertura de leite para venda fracionária do produto, salvo quando se destine ao consumo imediato nas leiterias, cafés, bares, restaurantes e outros estabelecimentos que sirvam refeições.

TÍTULO VI EMBALAGEM E ROTULAGEM CAPÍTULO I EMBALAGEM

Art. 216 - Os produtos de origem animal destinados à alimentação humana só podem ser acondicionados ou embalados em recipientes ou continentes previstos neste Regulamento ou que venham a ser aprovados.

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

Art. 217 - Recipientes anteriormente usados só podem ser aproveitados para o envasamento de produtos e matérias-primas utilizadas na alimentação humana, quando absolutamente íntegros, perfeitos e higienizados.

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

Art. 218 - São permitidos como acondicionamentos, envoltórios e embalagens de matérias-primas de produtos de origem animal, de acordo com sua natureza:

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

II - sacaria própria para carnes dessecadas;

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

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

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

VI - películas artificiais aprovadas pela Secretaria de Agricultura, Pecuária e Abastecimento;

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

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

IX - recipientes de madeira ou de papelão;

X - papel metálico, papel apergaminhado e outros aprovados;

XI - recipientes de vidros;

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

XIII - barricas, quartolas, bordalezas e similares;

XIV - outros recipientes, vasilhames, continentes, ou embalagens autorizadas pela Secretaria de Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

CAPÍTULO II ROTULAGEM

Art. 219 - Todos os produtos de origem animal entregues ao comércio devem estar identificados por meio de rótulos registrados, de acordo com o art. 191 deste Decreto e em conformidade com as Normas da ANVISA e do INMETRO.
(Redação dada pelo Decreto nº 1861, de 2010)

CAPÍTULO III CARIMBO DE INSPEÇÃO E SEU USO

Art. 220 - Os carimbos do Serviço de Inspeção Municipal, representam a marca oficial usada exclusivamente nos estabelecimentos cadastrados na Secretaria Municipal de Agricultura, Pecuária e Abastecimento - SAGRI, e a garantia de que o produto provém de estabelecimentos pela autoridade competente.

Art. 221 - O número do registro do Estabelecimento, as iniciais S.I.M, e a palavra "INSPECIONADO" tendo na parte superior a palavra "UBERABA/MG", representam os elementos básicos que identificam a autenticidade do "Carimbo Oficial da Inspeção Municipal".

Art. 222 - As iniciais S.I.M - traduzem "SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL".

Art. 223 - O Carimbo Oficial da Inspeção Municipal é representado pelos modelos a seguir discriminados, com os respectivos usos, que integram o Anexo 14 deste decreto:

I - Modelo 1:

a) forma: elíptica no sentido horizontal;
b) dizeres: Número do Registro do Estabelecimento em cima do da palavra "INSPECIONADO", colocada Horizontalmente e "UBERABA" que acompanha a curva superior da Elipse, logo abaixo do número as iniciais "S.I.M." acompanhando a curva inferior;

c) dimensões e uso:

1. sete por cinco centímetros para uso em carcaças ou quartos de grandes animais sem condições de consumo em natureza, aplicado externamente sobre as massas musculares;

2. cinco por três centímetros para uso em carcaças de pequenos e médios animais e em cortes de carnes frescas ou frigoríficas de qualquer espécie de açougue.

II - Modelo 2:

a) forma: circular;

b) dizeres: idem ao modelo anterior;

c) dimensões e uso: o diâmetro varia de dois a trinta centímetros.

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

III - Modelo 3:

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

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

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

IV - Modelo 4:

a) forma elíptica, no sentido vertical;

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

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

V - Modelo 5:

a) forma: circular;

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

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

Art. 224 - A carimbagem deve ser acompanhada por um funcionário do "S.I.M".

Art. 225 - A tinta utilizada na carimbagem deve ser a base de violeta de metila.

Art. 226 - O carimbo e a tinta quando fora dos trabalhos deverão ficar sob guarda e responsabilidade do "S.I.M".

TÍTULO VII REINSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

Art. 227 - Os produtos de origem animal devem ser reinspecionados tantas vezes quanto necessário, antes de serem expedidos pela fábrica para o consumo.

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

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

Art. 228 - Nenhum produto de origem animal pode ter entrada em estabelecimento sob Inspeção Municipal, sem que seja claramente identificado como oriundo de outro estabelecimento inspecionado.

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

Art. 229 - Na reinspeção de carne em natureza ou conservada pelo frio, deve ser condenada a que apresente qualquer alteração que faça suspeitar processo de putrefação, contaminação biológica, química ou indícios de zoonoses.

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

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

Art. 230 - Nos entrepostos onde se encontrem depositados produtos de origem animal procedentes de estabelecimentos sob Inspeção Municipal ou S.I.F, bem como nos demais locais, a reinspeção deve especialmente visar:

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

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

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

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

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

§ 1º - A amostra deve receber uma fita envoltória aprovada pela Secretaria de Agricultura, Pecuária e Abastecimento, claramente preenchida em todos os seus itens e assinada pelo interessado e pelo funcionário que coleta a amostra.

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

§ 3º - Tanto a amostra como a contra prova devem ser colocadas em envelopes apropriados aprovados pela Secretaria de Agricultura, Pecuária e Abastecimento, serem fechados, lacrados e rubricados pelo interessado e pelo funcionário.

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

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

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

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

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

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

TÍTULO VIII EXAMES DE LABORATÓRIO

Art. 231 - Os produtos de origem animal prontos para consumo, bem como toda e qualquer substância que entre em sua elaboração, estão sujeitos a exames tecnológicos, químicos e microbiológicos.

Art. 232 - As técnicas de exames e a orientação analítica serão padronizadas de acordo com a Legislação Federal.

Art. 233 - Os exames de caráter tecnológico visarão a técnica da elaboração dos produtos de origem animal em qualquer de suas fases.

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

Art. 234 - O exame químico compreende:

- I** - os caracteres organolépticos;
- II** - princípios básicos ou composição centesimal;
- III** - índices físicos e químicos;
- IV** - corantes, conservantes ou outros aditivos;
- V** - provas especiais de caracterização e verificação de qualidade;
- VI** - exame químico da água que abastece os estabelecimentos sob Inspeção Municipal.

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

Art. 235 - A orientação analítica obedecerá a seguinte seriação:

- I** - caracteres organolépticos;
- II** - pesquisa de corante e conservante;
- III** - determinação de fraudes, falsificação e alterações;
- IV** - verificação dos mínimos e máximos constantes deste Regulamento, louvando-se no conjunto de provas e nos elementos que constam das técnicas analíticas que acompanham este Regulamento.

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

Art. 236 - O exame microbiológico deve verificar:

- I** - presença de germes, quando se tratar de conservas submetidas à esterilização;
- II** - presença de produtos de metabolismo bacteriano, quando necessário;
- III** - contagem global de germes sobre produtos de origem animal;
- IV** - pesquisa de contagem da flora de contaminação;
- V** - pesquisa da flora patogênica;
- VI** - exame bacteriológico de água que abastece os estabelecimentos sob Inspeção Municipal;

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

Art. 237 - Quando necessário, os laboratórios podem recorrer a outras técnicas de exame, além das adotadas oficialmente pelo Serviço de Inspeção mencionando-as obrigatoriamente nos respectivos laudos.

TÍTULO VIII-A **INFRAÇÕES E PENALIDADES (Incluído pelo Decreto nº 1861, de 2010)**

Art. 237-A – A infração a legislação referente aos produtos de origem animal sujeita o infrator às seguintes sanções: **(Incluído pelo Decreto nº 1861, de 2010)**

I – advertência: quando o infrator for primário e não tiver agido com dolo ou má fé; **(Incluído pelo Decreto nº 1861, de 2010)**

II – multa de até 10 UFM's (Unidade Fiscal do Município): nos casos não compreendidos no inciso anterior; **(Incluído pelo Decreto nº 1861, de 2010)**

III – apreensão ou condenação das matérias-primas, produtos, subprodutos e derivados de origem animal: quando não apresentarem condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim a que se destinam ou forem adulterados; **(Incluído pelo Decreto nº 1861, de 2010)**

IV – suspensão de atividades: quando cause risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária ou no caso de embarço a ação fiscalizadora; **(Incluído pelo Decreto nº 1861, de 2010)**

V – interdição total ou parcial do estabelecimento: quando a infração consistir na adulteração ou falsificação habitual do produto ou se verificar, mediante inspeção técnica realizada pela autoridade competente, a inexistência de condições higiênico-sanitárias previstas em normas técnicas; **(Incluído pelo Decreto nº 1861, de 2010)**

VI – em caso de reincidência: o estabelecimento está sujeito à cassação do registro no SIM. **(Incluído pelo Decreto nº 1861, de 2010)**

§ 1º - As multas previstas neste artigo serão agravadas até o grau máximo, nos casos de artifício ardil, simulação, desacato, embarço ou resistência à ação fiscal, levando-se em conta, além das circunstâncias atenuantes, a situação econômica financeira do infrator e os meios ao seu alcance para cumprir a lei. **(Incluído pelo Decreto nº 1861, de 2010)**

§ 2º - A suspensão de que trata o inciso IV deste artigo, cessará quando sanado o risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária, ou no caso de franquia da atividade à ação da fiscalização. **(Incluído pelo Decreto nº 1861, de 2010)**

§ 3º - A interdição de que trata o inciso V deste artigo, poderá ser suspensa após atendimento das exigências que motivaram a ação. **(Incluído pelo Decreto nº 1861, de 2010)**

§ 4º - Se a interdição não for suspensa nos termos do parágrafo anterior, decorridos 12 (doze) meses, será cancelado o registro no SIM. **(Incluído pelo Decreto nº 1861, de 2010)**

Art. 237-B – Para cálculos de multas baseadas em UFM's (Unidade Fiscal do Município) deve ser considerado o valor vigente no primeiro dia do mês em que se lavrar o auto de infração. **(Incluído pelo Decreto nº 1861, de 2010)**

Art. 237-C – Para efeito de apreensão ou condenação, além dos casos específicos previstos neste regulamento, consideram-se impróprios para o consumo, no todo ou em parte, os produtos de origem animal: **(Incluído pelo Decreto nº 1861, de 2010)**

I – que se apresentem danificados por umidade ou fermentação, rançosos, mofados ou bolorentos, de caracteres físicos ou organolépticos anormais, contendo quaisquer sujidades ou que demonstrem pouco cuidado na manipulação, elaboração, preparo, conservação ou acondicionamento; **(Incluído pelo Decreto nº 1861, de 2010)**

II – que forem adulterados, fraudados ou falsificados; **(Incluído pelo Decreto nº 1861, de 2010)**

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

IV – que forem prejudiciais ou imprestáveis à alimentação por qualquer motivo; **(Incluído pelo Decreto nº 1861, de 2010)**

V – que não estiverem de acordo com o previsto neste regulamento; **(Incluído pelo Decreto nº 1861, de 2010)**

VI – que contrarie o disposto em normas sanitárias vigentes. **(Incluído pelo Decreto nº 1861, de 2010)**

Art. 237-D – Além dos casos específicos neste regulamento são consideradas adulterações, fraudes ou falsificações, como regra geral: **(Incluído pelo Decreto nº 1861, de 2010)**

I – adulterações: **(Incluído pelo Decreto nº 1861, de 2010)**

a) quando os produtos tenham sido elaborados em condições que contrariem as especificações e determinações fixadas; **(Incluído pelo Decreto nº 1861, de 2010)**

b) quando no preparo dos produtos haja sido empregada matéria prima alterada ou impura; **(Incluído pelo Decreto nº 1861, de 2010)**

c) quando tenham sido empregadas substâncias de qualidade, tipo e espécies diferentes da composição normal do produto sem prévia autorização da Inspeção Municipal; **(Incluído pelo Decreto nº 1861, de 2010)**

d) quando os produtos tenham sido coloridos ou aromatizados sem prévia autorização e não conste declaração nos rótulos; **(Incluído pelo Decreto nº 1861, de 2010)**

e) intenção dolosa em mascarar a data de fabricação; **(Incluído pelo Decreto nº 1861, de 2010)**

II – fraude: **(Incluído pelo Decreto nº 1861, de 2010)**

a) alteração ou modificação total ou parcial de um ou mais elementos normais do produto, de acordo com os padrões estabelecidos ou fórmulas aprovadas pela Inspeção Municipal; **(Incluído pelo Decreto nº 1861, de 2010)**

b) quando as operações de manipulação e elaboração forem executadas com a intenção deliberada de estabelecer falsa impressão aos produtos fabricados; **(Incluído pelo Decreto nº 1861, de 2010)**

c) supressão de um ou mais elementos e substituição por outros visando aumento de volume ou peso, em detrimento de sua composição normal ou do valor nutritivo intrínseco; **(Incluído pelo Decreto nº 1861, de 2010)**

d) conservação com substâncias proibidas; **(Incluído pelo Decreto nº 1861, de 2010)**

e) especificação total ou parcial na rotulagem de um determinado produto que não contenha no produto; **(Incluído pelo Decreto nº 1861, de 2010)**

III – falsificações: **(Incluído pelo Decreto nº 1861, de 2010)**

a) quando os produtos forem elaborados, preparados e expostos ao consumo em forma, caracteres e rotulagem que constituam processos especiais, privilégios ou exclusivamente de outrem sem que seus legítimos proprietários tenham dado autorização; **(Incluído pelo Decreto nº 1861, de 2010)**

b) quando forem usadas denominações diferentes das previstas neste regulamento ou fórmulas aprovadas. **(Incluído pelo Decreto nº 1861, de 2010)**

Art. 237-E – Para a aplicação da pena de multa serão observadas as seguintes condições para a graduação: **(Incluído pelo Decreto nº 1861, de 2010)**

I – multa de 1 UFM a 3 UFM's para: **(Incluído pelo Decreto nº 1861, de 2010)**

a) desobediência a qualquer exigência técnico-sanitária, inclusive, para o trabalho de manipulação e preparo de matéria prima; **(Incluído pelo Decreto nº 1861, de 2010)**

b) permanência de pessoas ao trabalho sem carteira de saúde; **(Incluído pelo Decreto nº 1861, de 2010)**

c) uso inadequado de embalagens ou recipiente; **(Incluído pelo Decreto nº 1861, de 2010)**

d) não utilização dos carimbos oficiais; **(Incluído pelo Decreto nº 1861, de 2010)**

e) ausência da data de fabricação; **(Incluído pelo Decreto nº 1861, de 2010)**

f) saída de produtos sem prévia autorização do responsável pelo Serviço de Inspeção; **(Incluído pelo Decreto nº 1861, de 2010)**

g) problemas na rotulagem dos produtos; **(Incluído pelo Decreto nº 1861, de 2010)**

II – multa de 2 UFM's a 5 UFM's para: (Incluído pelo Decreto nº 1861, de 2010)

a) transporte de produtos de origem animal para consumo privado com destinação para fins comerciais; **(Incluído pelo Decreto nº 1861, de 2010)**

b) fornecimento de rótulo e carimbo oficial para facilitar o trânsito de produtos não inspecionados; **(Incluído pelo Decreto nº 1861, de 2010)**

c) recebimento e guarda de produtos proibidos que possam ser utilizados na produção; **(Incluído pelo Decreto nº 1861, de 2010)**

d) mistura de matérias primas em proporções diferentes das proporções aprovadas; **(Incluído pelo Decreto nº 1861, de 2010)**

e) comércio de produtos sem inspeção; **(Incluído pelo Decreto nº 1861, de 2010)**

f) embarço ou dificuldade de atuação dos servidores da Secretaria Municipal de Agricultura, Pecuária e Abastecimento; **(Incluído pelo Decreto nº 1861, de 2010)**

g) venda a granel de produtos que deveriam ser vendidos em embalagens individuais; **(Incluído pelo Decreto nº 1861, de 2010)**

h) lançamento no mercado de produtos cujos rótulos não tenham sido aprovados; **(Incluído pelo Decreto nº 1861, de 2010)**

i) aos responsáveis por estabelecimentos registrados que deixarem de fazer notificação necessária ao comprador ou locatário na ocasião da venda ou locação; **(Incluído pelo Decreto nº 1861, de 2010)**

III – multa de 3 UFM's a 6 UMF's para: (Incluído pelo Decreto nº 1861, de 2010)

a) alterações e construções novas, sem que os projetos tenham sido previamente aprovados pela Secretaria Municipal de Agricultura, Pecuária e Abastecimento; **(Incluído pelo Decreto nº 1861, de 2010)**

b) uso indevido do carimbo do Serviço de Inspeção Municipal; **(Incluído pelo Decreto nº 1861, de 2010)**

c) envio para consumo de produtos inspecionados sem a devida identificação; **(Incluído pelo Decreto nº 1861, de 2010)**

d) despacho ou transporte de produtos em desacordo com as determinações da Secretaria Municipal de Agricultura, Pecuária e Abastecimento; **(Incluído pelo Decreto nº 1861, de 2010)**

IV – multa de 4 UFM's a 7 UFM's para: (Incluído pelo Decreto nº 1861, de 2010)

a) em caso de fraudes, falsificações e adulterações dos produtos inspecionados; **(Incluído pelo Decreto nº 1861, de 2010)**

b) aproveitamento de matérias primas condenadas ou de animais sem inspeção para alimentação humana; **(Incluído pelo Decreto nº 1861, de 2010)**

c) suborno, tentativa de suborno ou uso de violência física contra funcionários da Secretaria Municipal de Agricultura, Pecuária e Abastecimento, no exercício de suas atividades; **(Incluído pelo Decreto nº 1861, de 2010)**

d) abate de animais em desacordo com as exigências da Secretaria Municipal de Agricultura, Pecuária e Abastecimento; **(Incluído pelo Decreto nº 1861, de 2010)**

V - multa de 5 UFM's a 10 UFM's: quando for praticado ato não previsto nos incisos anteriores, a ser fixado de acordo com a gravidade da falta, a critério da Secretaria Municipal de Agricultura, Pecuária e Abastecimento. (Incluído pelo Decreto nº 1861, de 2010) (Incluído pelo Decreto nº 1861, de 2010)

Parágrafo Único – A aplicação de multa não isenta o infrator do cumprimento das exigências que as tenham motivado, marcando-se quando for o caso, novo prazo para o cumprimento, findo o qual poderá, de acordo com a gravidade da falta e a juízo do Serviço de Inspeção Municipal, ser novamente multado no dobro da multa anterior, ter suspensa a atividade ou cassado o registro do estabelecimento no SIM. **(Incluído pelo Decreto nº 1861, de 2010)**

Art. 237-F – Quando as infrações forem constatadas nos mercados consumidores, em produtos procedentes de estabelecimentos sujeitos a Inspeção Municipal, nos termos do presente regulamento, as multas a que se refere o artigo anterior poderão ser aplicadas por servidores do Departamento de Serviço de Inspeção Municipal da Secretaria Municipal de Agricultura, Pecuária e Abastecimento, aos proprietários e responsáveis por casas atacadistas ou comerciais que os tiverem

adquirido, armazenado ou expostos à venda, tanto no atacado como no varejo. **(Incluído pelo Decreto nº 1861, de 2010)**

Art. 237-G – Todo produto de origem animal exposto à venda no Município, sem qualquer identificação ou meio que permita verificar sua verdadeira procedência quanto ao estabelecimento de origem, localização e firma responsável, será considerado produzido no Município e como tal, sujeito às exigências e penalidades previstas neste regulamento. **(Incluído pelo Decreto nº 1861, de 2010)**

Art. 237-H – As multas serão aplicadas no auto de infração detalhando a falta cometida, o artigo infringindo, a natureza do estabelecimento, sua localização e razão social, conforme anexo deste Decreto. **(Incluído pelo Decreto nº 1861, de 2010)**

Art. 237-I – O auto de infração deve se assinado pelo servidor que constatar a infração, pelo proprietário do estabelecimento ou representante da firma, e por duas testemunhas, quando houver. **(Incluído pelo Decreto nº 1861, de 2010)**

Art. 237-J – Sempre que os infratores e seus representantes se recusarem a assinar os autos, assim como as testemunhas, quando as houver, será feita declaração a respeito, no próprio auto, dando-se como ciente o infrator. **(Incluído pelo Decreto nº 1861, de 2010)**

Art. 237-K – A autoridade que lavrar o auto de infração deve extrair-lo em 03 (três) vias: a primeira será entregue ao infrator, a segunda remetida a Secretaria Municipal de Agricultura, Pecuária e Abastecimento e a terceira constituirá o próprio talão de infração. **(Incluído pelo Decreto nº 1861, de 2010)**

Art. 237-L – O infrator poderá apresentar defesa até 10 (dez) dias após a lavratura do auto de infração. **(Incluído pelo Decreto nº 1861, de 2010)**

Art. 237-M – O julgamento do processo caberá ao Secretário Municipal de Agricultura, Pecuária e Abastecimento juntamente como Diretor do Departamento do Serviço de Inspeção Municipal. **(Incluído pelo Decreto nº 1861, de 2010)**

Art. 237-N – A penalidade de cassação do registro no SIM será aplicada pela Secretaria Municipal de Agricultura, Pecuária e Abastecimento. **(Incluído pelo Decreto nº 1861, de 2010)**

Art. 237-O – Nos casos de cancelamento de registro no SIM a pedido dos interessados, bem como nos de cassação como penalidade, devem ser

inutilizados os carimbos oficiais nos rótulos e as matrizes entregues a Inspeção Municipal mediante recibo. **(Incluído pelo Decreto nº 1861, de 2010)**

Art. 237-P – O registro no SIM poderá ser cassado no caso de falta do pagamento de 03 (três) taxas de inspeção. **(Incluído pelo Decreto nº 1861, de 2010)**

TÍTULO IX DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 238 - As carnes que, mediante avaliação técnica constatada por laudo veterinário, não ofereçam segurança à saúde dos usuários serão inutilizados, após lavrado o auto de apreensão e inutilização.

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

§ 2º - Caso o proprietário ou seu representante legal estiver impossibilitado de acompanhar o processo de inutilização do produto apreendido, o fato deverá constar por escrito no auto de apreensão e inutilização.

Art. 239 - Os servidores das Secretarias de Agricultura, Pecuária e Abastecimento e da Saúde/Vigilância Sanitária, a serviço da Inspeção Municipal têm livre acesso, em qualquer dia ou hora, em qualquer estabelecimento abrangido por este decreto.

Art. 240 - Nos estabelecimentos sob Inspeção Municipal, a fabricação dos produtos não padronizados somente será permitida depois de previamente aprovada a respectiva fórmula pela Secretaria de Agricultura, Pecuária e Abastecimento e/ou do Departamento de Vigilância Sanitária da Secretaria de Saúde.

Art. 241 - O exame do leite será realizado de forma individual ou coletiva, observando-se os seguintes procedimentos:

I - para amostras individuais serão colhidas em cada latão, por procedência;

II - as amostras para exame coletivo serão colhidas na proporção de 10% (dez por cento) dos latões, por procedência e devidamente homogêneas.

Art. 242 - No caso de suspeita ou verificação de moléstia infecto-contagiosa, infecciosa e parasitária, indicadas por provas biológicas, em animais nas propriedades rurais, sob fiscalização Municipal ficarão sob o controle veterinário, não podendo seu proprietário ou responsável movimentá-los sem autorização.

Art. 243 - Para identificação dos queijos, demais derivados do leite e produtos artesanais, os produtores serão cadastrados na Secretaria de Agricultura, Pecuária e Abastecimento, mediante decreto do Prefeito Municipal, que baixará as instruções necessárias, obedecida à legislação sanitária vigente.

Art. 244 - Poderão existir nas propriedades rurais, estabelecimentos destinados ao processamento artesanal de produtos de origem animal, que deverão atender a todas as exigências técnico-sanitárias regulamentares.

Art. 245 - Os estabelecimentos oficiais e paraestatais do Município de Uberaba se equiparam aos estabelecimentos particulares, em se tratando da observância das disposições deste regulamento.

Art. 246 - Serão solicitadas às autoridades de saúde pública estadual o federal, as medidas necessárias visando a uniformidade nos trabalhos de fiscalização sanitária e industrial estabelecidas neste regulamento.

Art. 247 - Os casos omissos a este regulamento serão resolvidos de acordo com a Legislação Federal vigente.

Art. 248 - Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

Prefeitura Municipal de Uberaba, 03 de Outubro de 2008.

ANDERSON ADAUTO PEREIRA
Prefeito Municipal

OTONIEL INÊS SOBRINHO
Secretário Municipal de Governo

JOSÉ HUMBERTO MACHADO GUIMARÃES
Secretário Municipal de Agricultura, Pecuária e Abastecimento

MARIA THEREZA RODRIGUES DA CUNHA
Secretária Municipal de Saúde



ANEXO 01
REQUERIMENTO

Eu, _____, RG _____,
_____, CPF _____
Residente: _____, no Município de Uberaba, proprietário da
empresa _____,
com registro no CNPJ nº _____, situado à Rua
_____, Bairro
_____ no município de Uberaba, classificada como
_____, que irá trabalhar com

_____, para comercialização no Município de Uberaba, venho requerer de
V.Sa., o registro de meu estabelecimento no Serviço de Inspeção Municipal.



Uberaba, _____ de _____ de 200__.

Assinatura/Carimbo



ANEXO 02

DADOS DO PROPRIETÁRIO DO ESTABELECIMENTO

Nome: _____

Endereço residencial: _____

_____ nº _____

Complemento: _____ Bairro: _____

Cidade: Uberaba UF: Minas Gerais CEP: _____

Fone: _____ Fax: _____ e-mail: _____

Documentos:

RG: _____ Órgão Expedidor: _____ CPF: _____

Assinatura



ANEXO 03
DADOS DO ESTABELECIMENTO

Lista de equipamentos utilizados no estabelecimento para o processamento dos produtos:

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

Assinatura



ANEXO 04

DECLARAÇÃO DE RESPONSABILIDADE TÉCNICA

Declaro para os devidos fins, junto a Secretaria Municipal de Agropecuária e Abastecimento de Uberaba, que

é o (a) responsável técnico do estabelecimento:

Situado _____

de propriedade de _____

_____.

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

Uberaba, _____ de _____ de 20____.

Assinatura / Estabelecimento

Assinatura Responsável Técnico



ANEXO 05
DADOS DO RESPONSÁVEL TÉCNICO

Nome: _____

Formação: _____

ENDEREÇO RESIDENCIAL:

Nome: _____

Endereço residencial: _____

_____ nº _____

Complemento: _____

Bairro: _____ Cidade: Uberaba UF: Minas Gerais

CEP: _____ Fone: _____ Fax: _____

e-mail: _____

DOCUMENTOS:

RG: _____, Órgão Exp: _____,

Data: ____/____/____

CPF: _____, Reg. Profissional: _____

Diplomado pela: _____

ANEXO 06
MEMORIAL ECONÔMICO-SANITÁRIO DO ESTABELECIMENTO

1. Nome da firma, do proprietário ou arrendatário:

2. Denominação dada ao estabelecimento (identificação):

3. Localização do estabelecimento:
_____ Uberaba-MG
4. Características e tipo do estabelecimento:

5. Produtos que pretende trabalhar:

6. Capacidade máxima diária de industrialização ou manipulação dos produtos:

7. Procedência da matéria prima por município:

8. Mercado de consumo que retende abastecer:

9. Número de funcionários do estabelecimento:

10. Meio de transporte do produto final:

11. Água de abastecimento, procedência, captação, tratamento, vazão, capacidade dos depósitos, distribuição

12. Destino das águas servidas:



13. Detalhar a ventilação e iluminação nas diversas dependências:

14. Detalhar a separação entre as dependências de produtos comestíveis_____

15. Indicar o sistema de proteção usado para moscas e outros insetos:

16. Detalhar a natureza dos pisos, paredes, portas, teto e sala de elaboração de produtos comestíveis:

17. Detalhar o revestimento das mesas, tanques:

18. Detalhar a dimensão, localização, capacidade do vestiário, banheiro e refeitório:

19. Informar se existe nas proximidades outros estabelecimentos ou indústrias que produzem mau cheiro:

20. Detalhar as instalações frigoríficas, sistemas de frio, fábrica de gelo, caixas de conservação, freezer, geladeira, etc.:

Uberaba, ____de_____de 200_____.

Assinatura



Anexo 7

Plano de Gerenciamento de Resíduos Sólidos

Caso seja solicitado o Plano de Gerenciamento de Resíduos Sólidos (PGRS), deverá ser elaborado conforme Termo de Referência (TR), emitido pela Secretaria de Meio Ambiente (SEMAM).



ANEXO 08

CADASTRAMENTO DO PRODUTO

1. Identificação da Empresa

Razão Social: _____

CNPJ: _____

Atividade: _____

Endereço: _____

Bairro: _____ Telefone: () _____

CEP: _____ Cidade: _____ - Minas Gerais

Representante Legal: _____

RG/Órgão Expedidor _____ CPF: _____ e-mail: _____

2. Registro do Produto

Nome Completo: _____

Marca em Destaque: _____

Apresentação do Produto: _____

Tipo de Produto: _____

Capacidade de produção/dia: _____

Cuidados de Conservação: _____

Validade: _____

Ingredientes: _____

Aditivos: _____

Embalagem: _____

Registro: _____

Nome do Fabricante da embalagem: _____

Assinatura

ANEXO 09
DECLARAÇÃO

Declaro que estou ciente:

Que a empresa não poderá iniciar as atividades sem comunicado por escrito e autorização da Secretaria Municipal de Agricultura, Pecuária e Abastecimento, para o devido acompanhamento dos profissionais do Serviço de Inspeção Municipal.

Que para confecção de rótulos dos produtos da empresa, deverá ser encaminhado ao Núcleo de Inspeção, solicitação (modelo próprio) a quem caberá parecer e autorização para confecção dos mesmos.

Das exigências e penalidades constantes das normas e regulamentos do Serviço de Inspeção Municipal, Decreto N° 4.559/2008 e Leis/Decretos anteriores/posteriores.

Uberaba, ____ de _____ de 200____.

Assinatura



ANEXO 10

Solicito à Coordenadoria do Núcleo de Inspeção autorização para a Empresa _____, com registro no CNPJ nº _____, situado à Rua _____, Bairro _____, dar início às atividades de produção a partir do dia ____ de _____ de 20____.

Uberaba, ____ de _____ de 20____.

Assinatura



ANEXO 11
FLUXOGRAMA DE PRODUÇÃO

Produto:

Uberaba, ____ de _____ de 20____.

Assinatura



ANEXO 12

COMPOSIÇÃO DO PRODUTO

Empresa: _____

S.I.M: _____ REG: _____

Produto: _____

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

Uberaba, _____ de _____ de 20_____.

Assinatura

ANEXO 13

DECLARAÇÃO DE RESPONSABILIDADE DE COORDENAÇÃO DE PRODUÇÃO

Declaro para os devidos fins, junto à Secretaria de Agricultura, Pecuária e Abastecimento que _____ é o (a) responsável pelo setor de recepção de matéria-prima, produção, armazenamento e expedição de produtos do estabelecimento _____ situado à _____ de propriedade de _____, por ser verdade as duas partes assinam e dão fé.

Uberaba, _____ de _____ de 20_____.

Responsável pela coordenação de produção

Assinatura

ANEXO 14

Modelo I



Modelo II



Modelo III



Modelo IV



Modelo V



ANEXO 15

Para aprovação de um estabelecimento de abate (caprinos, ovinos e suínos), devem ser atendidas algumas condições básicas:

- 1) Localizar-se em pontos distantes de fontes produtoras de mau cheiro e de qualquer natureza;
- 2) Ser instalado, em centro de terreno, devidamente cercado, afastado dos limites das vias públicas, no mínimo cinco metros, e dispor da área de circulação interna que permita a livre movimentação dos veículos de transporte;
- 3) Dispor de luz natural e artificial, ventilação e exaustão suficientes em todas as dependências;
- 4) Possuir pisos de material impermeável, resistente à abrasão e corrosão, ligeiramente inclinados, para facilitar a colheita e o escoamento das águas residuais, de cor clara e fácil higienização;
- 5) Possuir paredes lisas, impermeabilizadas com cerâmica de cor clara ou toda parede pintada com esmalte sintético ou tinta acrílica semi-brilho, ambas de cor clara, ou outro material aprovado pelo S.I.M - Serviço de Inspeção Municipal, de fácil higienização, com ângulos e cantos arredondados;
- 6) Possuir forro liso e impermeável;
- 7) Possuir nas dependências de elaboração de produtos comestíveis forro de material resistente a umidade e a vapores, construído de modo a evitar o acúmulo de sujeira e contaminação, com perfeita vedação à entrada de poeira, insetos, pássaros e outras pragas;
- 8) Dispor de dependências e instalações mínimas, para recebimento, industrialização, embalagem, depósitos e expedição de produtos comestíveis, isoladas totalmente por paredes das áreas destinadas ao preparo de produtos não comestíveis;
- 9) Dispor de dependências administrativas, refeitório e oficina separados do corpo do estabelecimento;
- 10) Dispor de depósito exclusivo para material de limpeza e higiene;
- 11) Dispor de depósitos adequados para ingrediente e embalagens;

- 12) Dispor de rede de abastecimento público de água para atender, suficientemente, às necessidades do trabalho industrial e às dependências sanitárias, e se for captação própria, de instalações para tratamento de água;
- 13) Dispor de água fria abundante, de produção de vapor e água quente, em todas as dependências de manipulação e preparo, não só de produtos, como de subprodutos não comestíveis;
- 14) Dispor de rede de esgoto em todas as dependências, que evite o refluxo de odores e a entrada de roedores e outros animais, ligada a tubos coletores, e estes, ao sistema geral de escoamento, dotada de canalização e de instalações para retenção de gorduras, resíduos e corpos flutuantes, com desaguadouro final em curso de água caudalosas e perene ou em fossa séptica (atender legislação ambiental);
- 15) Dispor de instalações sanitárias adequadamente instaladas, de dimensões e em número proporcional ao pessoal;
- 16) Dispor de vestiários providos de armários para roupas, prateleira para calçados, cabides e bancos para uso dos funcionários, deve haver separação física entre sanitários e vestiários e o acesso a eles deve ser indireto às dependências industriais;
- 17) Dispor nos locais de acesso às dependências de manipulação de produtos comestíveis de bloqueio sanitário, lavatórios para higienização das mãos e botas, lavador de avental dos operários e dispositivos para detergentes e sanitizantes;
- 18) Dispor de equipamento gerador de vapor e/ou água quente com capacidade para as necessidades do estabelecimento, bem como sua distribuição em todas as dependências de abate, manipulação e industrialização;
- 19) Dispor de seção de expedição (plataforma de embarque) que será destinada à circulação dos produtos das câmaras frigoríficas para o veículo transportador podendo ser dispensada, quando a localização da antecâmara permitir o acesso direto ao transporte; deve ser totalmente isolada do meio ambiente através de paredes, dispondo somente de aberturas (portas ou óculos) nos pontos de acostamento dos veículos transportadores, bem como entrada (portal) de acesso à seção para o pessoal que ali trabalha; proteção (cobertura) para os veículos transportadores, na área de acostamento;
- 20) Os veículos de transporte dos produtos deverão possuir carrocerias revestidas de material não oxidável, impermeável de fácil higienização, dotados de unidade de refrigeração.

Tratando-se de estabelecimentos de caprinos, ovinos e suínos, devem ser atendidas também as seguintes condições:

- 1) Dispor de suficiente “pé direito” nas salas de matança, de modo a permitir a instalação dos equipamentos, principalmente da trilhagem aérea, numa altura adequada à manipulação higiênica de carcaças e demais matérias-primas, recomendando-se as dimensões mínimas de sala de caprinos e suínos (5 metros) para estabelecimentos a serem construídos;
- 2) Dispor de currais e/ou pocilgas cobertas e seus anexos (plataforma elevada, banheiro de aspersão, rampa de acesso) convenientemente pavimentados e providos de bebedouros;
- 3) Dispor, no estabelecimento de abate, de meios que possibilitem a lavagem e desinfecção dos veículos utilizados no transporte de animais;
- 4) Dispor de local para efetuar a insensibilização dos animais, obedecendo a peculiaridade de cada espécie e as normas de abate humanitário vigentes;
- 5) Dispor, de acordo com a classificação dos estabelecimentos, de dependências de matança suficientemente amplas para permitir o normal desenvolvimento das respectivas operações, com dispositivos que evitem o contato das carcaças com o piso ou entre si, bem como o contato manual direto dos operários durante a movimentação das mesmas;
- 6) Dispor de área destinada à sangria, obedecendo a peculiaridade de cada espécie;
- 7) Dispor de sistema aéreo de esfolagem;
- 8) Dispor de local próprio para manuseio e processamento tecnológico de couros nas diversas espécies que utilizam o método de esfolagem (coureamento) dos animais, obedecendo à peculiaridade de cada espécie, desde que não prejudique as operações tecnológicas e sanitárias de abate;
- 9) Dispor, no estabelecimento de abate, de áreas distintas para a realização das diversas fases de processamento das carcaças durante o abate, contemplando entre outros, a escaldagem por imersão, depilagem, evisceração, utilizando-se de mesas fixas ou rolantes, dependendo da capacidade e a finalidade do estabelecimento, inspeção das carcaças e vísceras e os anexos do abate, bem como chuveiros ao final da área suja e final da linha de abate anteriormente ao resfriamento das carcaças, necessários ao bom andamento das operações tecnológicas e higiênico-sanitárias de abate;

- 10) Dispor, no estabelecimento de abate, de seções distintas para triparia, bucharia, miúdos, cabeças, pés, rabos e orelhas proporcionais à capacidade e de acordo com a finalidade do estabelecimento;
- 11) Dispor, de acordo com a classificação do estabelecimento, de seção de aproveitamento de subprodutos não comestíveis;
- 12) Dispor, de acordo com a classificação de estabelecimento, de instalações frigoríficas (câmaras para resfriamento, túneis de congelamento, câmara de estocagem e ante-câmaras);
- 13) Dispor, de acordo com a classificação do estabelecimento, de dependências tecnicamente necessárias para industrialização de produtos cárneos, proporcionais à capacidade do estabelecimento;
- 14) Dispor de equipamento completo e adequado, tais como plataforma, mesas, carros, caixas, estrados, pias, esterilizadores e outros, utilizados em quaisquer das fases do abate, recebimento e industrialização da matéria-prima e de preparo de produtos, em número suficiente e construído com material que permita fácil e perfeita higienização;
- 15) Possuir dependências específicas para higienização de carretilhas e/ou balancins, carros, caixas, bandejas e outros, de acordo com a finalidade do estabelecimento;
- 16) Instalações exclusivas para o uso do serviço de Inspeção Municipal com:
 - Sala provida de mesa com gavetas, cadeiras e arquivos;
 - Sanitários com instalações completas (vaso sanitário com tampa, suporte de papel higiênico, lixeira com tampa acionada por pedal, pia, saboneteira para sabão líquido, porta papel toalha), bancos e cabides.
- 17) O estabelecimento deve possuir um responsável técnico (médico veterinário) que deverá elaborar e fazer cumprir o manual de Boas Práticas de Fabricação;
- 18) A administração do estabelecimento deverá proceder ao controle de pragas (roedores e insetos) por empresas cadastradas na Vigilância Sanitária e apresentar o comprovante ao Núcleo de Inspeção, discriminando os produtos usados (princípios ativos, forma de apresentação dos produtos, prazo de validade da aplicação, grau de toxicidade, mapa de aplicação);
- 19) Deverá ainda, proceder a limpeza periódica dos reservatórios de água por empresas especializadas e apresentar o comprovante ao Núcleo de Inspeção constando o prazo de validade da operação;



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

Uberaba, XX de XXXX de XXXXX

Médico Veterinário
Matrícula

ANEXO 16

Para aprovação de um estabelecimento de abate (aves e coelhos), devem ser atendidas algumas condições:

- 1) Localizar-se em pontos distantes de fontes produtoras de mau cheiro e de qualquer natureza;
- 2) Ser instalado, em centro de terreno, devidamente cercado, afastado dos limites das vias públicas, no mínimo cinco metros, e dispor da área de circulação interna que permita a livre movimentação dos veículos de transporte;
- 3) Dispor de luz natural e artificial, ventilação e exaustão suficientes em todas as dependências;
- 4) Possuir pisos de material impermeável, resistente à abrasão e corrosão, ligeiramente inclinados, para facilitar a colheita e o escoamento das águas residuais, de cor clara e fácil higienização;
- 5) Possuir paredes lisas, impermeabilizadas com cerâmica de cor clara ou toda parede pintada com esmalte sintético ou tinta acrílica semi-brilho, ambas de cor clara, ou outro material aprovado pelo S.I.M - Serviço de Inspeção Municipal, de fácil higienização, preferencialmente com ângulos e cantos arredondados;
- 6) Possuir forro liso e impermeável;
- 7) Possuir nas dependências de elaboração de produtos comestíveis forro de material resistente a umidade e a vapores, construído de modo a evitar o acúmulo de sujeira e contaminação, com perfeita vedação à entrada de poeira, insetos, pássaros e outras pragas e assegurar uma perfeita higienização;
- 8) Dispor de dependências e instalações mínimas, respeitando as finalidades a que se destina, para recebimento, industrialização, embalagem, depósitos e expedição de produtos comestíveis, isoladas totalmente por paredes das áreas destinadas ao preparo de produtos não comestíveis;
- 9) Dispor, quando necessário, de dependências administrativas, refeitório e oficina separados do corpo do estabelecimento;
- 10) Dispor de depósito exclusivo para material de limpeza e higiene;
- 11) Dispor de depósitos adequados para ingrediente e embalagens;

- 12) Dispor de rede de abastecimento público de água para atender, suficientemente, às necessidades do trabalho industrial e às dependências sanitárias, e se for captação própria, de instalações para tratamento de água;
- 13) Dispor de água fria abundante, de produção de vapor e água quente, em todas as dependências de manipulação e preparo, não só de produtos, como de subprodutos não comestíveis;
- 14) Dispor de rede de esgoto em todas as dependências, que evite o refluxo de odores e a entrada de roedores e outros animais, ligada a tubos coletores, e estes, ao sistema geral de escoamento, dotada de canalização e de instalações para retenção de penas, gorduras, resíduos e corpos flutuantes, com desaguadouro final em curso de água caudalosas e perene ou em fossa séptica (atender legislação ambiental);
- 15) Dispor de instalações sanitárias adequadamente instaladas, de dimensões e em número proporcional ao pessoal;
- 16) Dispor de vestiários providos de armários para roupas, prateleira para calçados, cabides e bancos para uso dos funcionários, deve haver separação física entre sanitários e vestiários e o acesso a eles deve ser indireto às dependências industriais;
- 17) Dispor nos locais de acesso às dependências de manipulação de produtos comestíveis de bloqueio sanitário, lavatórios para higienização das mãos e botas, lavador de avental dos operários e dispositivos para detergentes e sanitizantes;
- 18) Dispor de equipamento gerador de vapor e/ou água quente com capacidade para as necessidades do estabelecimento, bem como sua distribuição em todas as dependências de abate, manipulação e industrialização;
- 19) Dispor de seção de expedição (plataforma de embarque) que será destinada à circulação dos produtos das câmaras frigoríficas para o veículo transportador podendo ser dispensada, quando a localização da antecâmara permitir o acesso direto ao transporte; deve ser totalmente isolada do meio ambiente através de paredes, dispondo somente de aberturas (portas ou óculos) nos pontos de acostamento dos veículos transportadores, bem como entrada (portal) de acesso à seção para o pessoal que ali trabalha; proteção (cobertura) para os veículos transportadores, na área de acostamento;
- 20) Os veículos de transporte dos produtos deverão possuir carrocerias revestidas de material não oxidável, impermeável de fácil higienização, dotados de unidade de refrigeração.

Tratando-se de estabelecimentos destinados ao abate de aves e coelhos, devem ser atendidas também as seguintes condições:

- 1) Dispor de plataforma coberta para recepção dos animais, protegida dos ventos dominantes e da incidência direta dos raios solares;
- 2) Dispor de suficiente "pé direito", com o mínimo de 3,50 metros, nas salas de matança, de modo a permitir a instalação dos equipamentos, principalmente da trilhagem aérea, numa altura adequada à manipulação higiênica de carcaças e demais matérias-primas, e as dependências destinadas a manipulação e industrialização de produtos comestíveis, devem ser climatizadas;
- 3) Dispor, no estabelecimento de abate, de meios que possibilitem a lavagem e desinfecção dos veículos utilizados no transporte de animais;
- 4) Dispor de local para efetuar a insensibilização dos animais, obedecendo a peculiaridade de cada espécie e as normas de abate humanitário vigentes;
- 5) Dispor, de acordo com a classificação dos estabelecimentos, de dependências de matança suficientemente amplas para permitir o normal desenvolvimento das respectivas operações, com dispositivos que evitem o contato das carcaças com o piso ou entre si, bem como o contato manual direto dos operários durante a movimentação das mesmas;
- 6) Dispor de área destinada à sangria, obedecendo a peculiaridade de cada espécie;
- 7) Dispor de sistema aéreo de esfolagem para coelhos;
- 8) Dispor de local próprio para manuseio e processamento tecnológico de couros nas diversas espécies que utilizam o método de esfolagem (coureamento) dos animais, obedecendo à peculiaridade de cada espécie, desde que não prejudique as operações tecnológicas e sanitárias de abate;
- 9) Dispor, no estabelecimento de abate, de áreas distintas para a realização das diversas fases de processamento das carcaças durante o abate, contemplando entre outros, a escaldagem por imersão, depenagem, evisceração, utilizando-se de mesas fixas ou rolantes, dependendo da capacidade e a finalidade do estabelecimento, inspeção das carcaças e vísceras e os anexos do abate, bem como chuveiros ao final da área suja e final da linha de abate anteriormente ao resfriamento das carcaças, necessários ao bom andamento das operações tecnológicas e higiênico-sanitárias de abate;

- 10) Dispor, de acordo com a classificação de estabelecimento, de instalações frigoríficas (câmaras para resfriamento, túneis de congelamento, câmara de estocagem e ante-câmaras);
- 11) Dispor, de acordo com a classificação do estabelecimento, de dependências tecnicamente necessárias para industrialização de produtos cárneos, proporcionais à capacidade do estabelecimento;
- 12) Dispor de equipamento completo e adequado, tais como plataforma, mesas, carros, caixas, estrados, pias, esterilizadores e outros, utilizados em quaisquer das fases do abate, recebimento e industrialização da matéria-prima e de preparo de produtos, em número suficiente e construído com material que permita fácil e perfeita higienização;
- 13) Instalações exclusivas para o uso do serviço de Inspeção Municipal, se necessário, com:
- Sala provida de mesa com gavetas, cadeiras e arquivos;
 - Sanitários com instalações completas (vaso sanitário com tampa, suporte de papel higiênico, lixeira com tampa acionada por pedal, pia, saboneteira para sabão líquido, porta papel toalha), bancos e cabides.
- 14) O estabelecimento deve possuir um responsável técnico (médico veterinário) que deverá elaborar e fazer cumprir o manual de Boas Práticas de Fabricação;
- 15) A administração do estabelecimento deverá proceder ao controle de pragas (roedores e insetos) por empresas cadastradas na Vigilância Sanitária e apresentar o comprovante ao Núcleo de Inspeção, discriminando os produtos usados (princípios ativos, forma de apresentação dos produtos, prazo de validade da aplicação, grau de toxicidade, mapa de aplicação);
- 16) Deverá ainda, proceder a limpeza periódica dos reservatórios de água por empresas especializadas e apresentar o comprovante ao Núcleo de Inspeção constando o prazo de validade da operação;
- 17) A planta-projeto de construção do matadouro frigorífico, deverá ser elaborada por profissional capacitado, com experiência no setor e ser previamente apresentado ao núcleo de Inspeção para apreciação do corpo técnico do S.I.M.

Uberaba, XX de XXXX de XXXXX

Médico Veterinário
Matrícula

ANEXO 17

Condições básicas a serem atendidas na construção de instalações destinadas à produção de embutidos:

1) Ser instalada, em centro de terreno devidamente cercado, afastado dos limites das vias públicas no mínimo 5 (cinco) metros e dispor de área de circulação interna devidamente pavimentada e que permita a livre movimentação de veículos de transporte;

2) Localizar em pontos distantes de fontes produtoras de odores de qualquer natureza;

3) Dispor de dependências e instalações distintas, com áreas compatíveis às atividades desenvolvidas para recepção de matéria-prima, estocagem de matéria-prima, produção, depósito de embalagens e condimentos, depósito de tripas, lavagem de utensílios, depósito de utensílios limpos, embalagem, estocagem do produto final e expedição. Tais dependências e instalações devem estar dispostas de modo a obedecer ao correto fluxograma de operações.

Observação: a) Se a estocagem de produtos for em freezers deve haver salas distintas para freezers de matéria-prima e para freezers de produto final. Se for câmara-fria ela deve possuir separação física (meia parede) para matéria-prima e produto acabado. A capacidade da câmara-fria deve ser suficiente ao atendimento diário e com circulação de ar para manter a mesma temperatura em todo ambiente. Os produtos devem estar organizados em prateleiras vazadas, guardando distanciamento de 30 cm das paredes, 40 cm do teto e 10 cm do piso. Os estrados dessa área devem ser lisos e de altura mínima de 10cm. A câmara-fria ainda deve possuir, externamente, termômetro digital e de fácil leitura;

b) A expedição deve ocorrer através de óculos.

4) Dispor nos locais de acesso às dependências de manipulação de produtos comestíveis de barreira sanitária: lavatórios para higienização das mãos e botas, lavador de avental dos operários e dispositivos para detergentes e sanitizantes, porta papel toalha e lixeira com tampa acionada a pedal;

5) Dispor de dependências exclusivas para o uso do Serviço de Inspeção:

a) sala provida de mesa com gavetas, cadeiras e arquivo;

b) sanitário com instalações completas (vaso sanitário com tampa, suporte para papel higiênico, pia, dispositivo para sabão líquido, porta papel toalha, lixeira com tampa acionada por pedal), bancos e cabides;

6) Dispor de sanitários (masculino e feminino) com instalações completas e em número proporcional ao de funcionários. A rede de esgoto sanitário deve ser independente ao esgoto industrial;

7) Dispor de vestiários providos de armários para roupas, prateleiras para calçados, cabide e bancos para uso dos funcionários;

Observação: Deve haver separação física entre sanitários e vestiários e o acesso a eles deve ser indireto às dependências industriais.

8) Dispor de dependências administrativas, refeitório e oficina separadas do corpo da indústria;

9) Dispor de depósito exclusivo para material de limpeza e higiene;

10) Dispor de luz natural e artificial em todas as dependências;

Observação: Devem ser observados os cuidados para evitar que os raios solares prejudiquem a natureza das atividades desenvolvidas. A iluminação deve ser do tipo "luz fria", com lâmpadas protegidas adequadamente e com potência suficiente para bem iluminar toda a área de cada dependência;

11) Possuir piso liso, impermeável, de cor clara, resistente à abrasão e corrosão, ligeiramente inclinado em direção às canaletas coletoras;

12) Ter esgoto com vazão adequada que possibilite imediato escoamento das águas servidas, dotados de ralos sifonados. As grelhas devem ser de alumínio ou plástico e as canaletas de fundo em ângulos arredondados;

13) Possuir paredes com pé direito mínimo de 3,50 metros, formando ângulos arredondados entre si e com o piso e impermeabilizadas com cerâmicas de cor clara assentadas com espaçamento mínimo; ou toda parede pintada com esmalte sintético ou tinta acrílica semi-brilho, ambas de cor clara, ou outro material aprovado pelo S.I.M - Serviço de Inspeção Municipal, de fácil higienização, com ângulos e cantos arredondados;

14) Possuir forro liso e impermeável;

15) Possuir janelas e portas de metal inoxidável ou protegido contra corrosão. As janelas devem ser sem parapeito ou com inclinação de 45° e providas de vidros para proporcionarem perfeita vedação;

16) Possuir fiação elétrica embutida e caixinhas elétricas com "espelhos". O número de tomadas deve ser suficiente para evitar o uso de extensões;

17) Dispor de equipamento de climatização de modo a manter a temperatura da área de produção e embalagem, no máximo a 12°C;

18) Dispor de ponto de água interna e externamente com mangueiras acompanhadas de suportes, identificadas para cada área por meio de cores distintas;

- 19) Dispor de lavatório de aço inoxidável, com torneira de acionamento automático, acompanhado de dispositivos para sabão líquido (inodoro e neutro), sanitizante e porta papel toalha (folhas brancas de papel não reciclado) e de lixeira com tampa acionada por pedal;
- 20) Dispor de esterilizadores em aço inoxidável com água à 85°C e constantemente renovável. O esterilizador deve situar-se próximo ao lavatório e mesas de manipulação;
- 21) Possuir filtro de carvão ativado, de copo transparente, de alta vazão e certificado pelo INMETRO para obtenção da água usada no preparo das massas. A troca do elemento filtrante deve obedecer o prazo de 6 meses.;
- 22) Possuir mesas em aço inoxidável para cortes e demais operações com tampos lisos, sem reentrâncias e/ou soldas aparentes;
- 23) Dispor de estrados com altura mínima de 10 cm, lisos e de fácil higienização para apoio das caixas de produtos cárneos na área de recepção de matéria-prima e área de produção;
- 24) Dispor de lixeiras com tampas interna e externamente. A lixeira interna deve ter tampa acionada por pedal;
- 25) Dispor de recipientes fechados próprios para ossos descartados;
- 26) Ter potes de plástico branco, próprio para produtos alimentícios e prateleiras exclusivas para guarda de condimentos;
- 27) Ter armários exclusivos para guarda de embalagens e rótulos;
- 28) Ter tanque para lavagem de utensílios em aço inoxidável, com todos os ângulos arredondados (ao fundo e em seu encontro com o "espelho");
- 29) Ter prateleiras vazadas de metal não oxidável para guarda dos utensílios limpos;
- 30) Possuir balança digital;
- 31) Possuir seladora;
- 32) Possuir caixas e bandejas em aço inoxidável ou de plástico branco próprio para produtos alimentícios em quantidade suficiente para atender as atividades desenvolvidas;



- 33) Possuir bombonas plásticas de cor clara, bocas largas, com tampas e próprias para produtos alimentícios para acondicionamento da água gelada (máximo de 4°C) usada no preparo das massas;
- 34) Para expedição, os embutidos devem estar devidamente embalados, rotulados, lacrados e com temperatura igual ou inferior a 7°C. O seu transporte, desde que sejam curtas as distâncias percorridas, deve ser em baús e/ou caixas isotérmicas revestidos de material não oxidável, impermeável e de fácil higienização. Para longas distâncias os baús devem ser dotados de unidade de refrigeração;
- 35) É proibido residir no corpo dos edifícios da indústria;
- 36) A administração do estabelecimento deverá proceder o controle de pragas (roedores e insetos) por empresas cadastradas na Vigilância Sanitária e apresentar o comprovante ao Núcleo de Inspeção, discriminando os produtos usados (princípios ativos, forma de apresentação dos produtos, prazo de validade da aplicação, grau de toxicidade, mapa de aplicação);
- 37) Deverá ainda, proceder a limpeza periódica dos reservatórios de água por empresas especializadas e apresentar o comprovante ao Núcleo de Inspeção contando o prazo de validade da operação;
- 38) A planta-projeto de construção deverá ser elaborada por profissional capacitado, com experiência no setor e ser previamente apresentado ao núcleo de Inspeção para apreciação do corpo técnico do S.I.M.;
- 39) O estabelecimento deve possuir um responsável técnico (Médico Veterinário) que deverá elaborar e fazer cumprir o manual de Boas Práticas de Fabricação.

Uberaba, XX de XXXX de XXXXX

Médico Veterinário
Matrícula

ANEXO 18

Condições básicas a serem atendidas na construção de instalações destinadas à manipulação de carnes para distribuição:

1) Ser instalada, em centro de terreno devidamente cercado, afastado dos limites das vias públicas no mínimo 5 (cinco) metros ou, em se tratando de hiper ou supermercados, ser instalada independente e isolada da área comercial e, em ambas situações, dispor de área de circulação interna devidamente pavimentada e que permita a livre movimentação de veículos de transporte;

2) Localizar em pontos distantes de fontes produtoras de odores de qualquer natureza;

3) Dispor de dependências e instalações distintas, com áreas compatíveis às atividades desenvolvidas para recepção de carcaças, estocagem de carcaças, desossa, depósito de embalagem e rótulos; lavagem de caixas, depósito de caixas limpas, embalagem, estocagem de produtos acabados e expedição. Tais dependências e instalações devem estar dispostas de modo a obedecer ao correto fluxograma de operações;

Observação: a) Se a estocagem de carcaças e de produtos acabados ocorrer em uma única câmara-fria, esta deverá possuir separação física (meia-parede) para carcaças e produtos acabados. A capacidade da câmara-fria deve ser suficiente ao atendimento diário e com circulação de ar para manter a mesma temperatura em todo ambiente. Os produtos devem estar organizados em prateleiras vazadas, guardando distanciamento de 30 cm das paredes, 40 cm do teto e 10 cm do piso. Os estrados dessa área devem ser lisos e de altura mínima de 10 cm. A câmara-fria ainda deve possuir, externamente, termômetro digital e de fácil leitura;

b) Não é permitida a presença de ralos no interior da câmara-fria;

c) Em se tratando de produtos congelados, o túnel de congelamento deve funcionar à temperatura de -35°C a -40°C , com os produtos dispostos de maneira que o ar frio circule entre eles. Demais operações devem se obedecer às preconizadas para a câmara de estocagem;

d) A expedição deve ocorrer através de óculo.

4) Dispor nos locais de acesso às dependências de manipulação de produtos comestíveis de barreira sanitária: lavatórios para higienização das mãos e botas, lavador de avental dos operários e dispositivos para detergentes e sanitizantes, porta papel toalha e lixeira com tampa acionada a pedal;

5) Dispor de dependências exclusivas para o uso do Serviço de Inspeção:

a) sala provida de mesa com gavetas, cadeiras e arquivo;

b) sanitário com instalações completas (vaso sanitário com tampa, suporte para papel higiênico, pia, dispositivo para sabão líquido, porta papel toalha, lixeira com tampa acionada por pedal), bancos e cabides;

6) Dispor de sanitários (masculino e feminino) com instalações completas e em número proporcional ao de funcionários. A rede de esgoto sanitário deve ser independente ao esgoto industrial;

7) Dispor de vestiários providos de armários para roupas, prateleiras para calçados, cabide e bancos para uso dos funcionários;

Observação: Deve haver separação física entre sanitários e vestiários e o acesso a eles deve ser indireto às dependências industriais.

8) Dispor de dependências administrativas, refeitório e oficina separados do corpo da indústria;

9) Possuir filtro de carvão ativado, de copo transparente, certificado pelo INMETRO, na área do refeitório. A troca do elemento filtrante deve obedecer ao prazo de 6 meses;

10) Dispor de depósito exclusivo para material de limpeza e higiene;

11) Dispor de local para a limpeza das carretilhas;

12) Dispor de luz natural e artificial em todas as dependências;

Observação: Devem ser observados os cuidados para evitar que os raios solares prejudiquem a natureza das atividades desenvolvidas. A iluminação deve ser do tipo "luz fria", com lâmpadas protegidas adequadamente e com potência suficiente para bem iluminar toda a área de cada dependência;

13) Possuir piso liso, impermeável, de cor clara, resistente à abrasão e corrosão, ligeiramente inclinado em direção às canaletas coletoras;

14) Ter esgoto com vazão adequada que possibilite imediato escoamento das águas servidas, dotados de ralos sifonados. As grelhas devem ser de alumínio ou plástico e as canaletas de fundo em ângulos arredondados;

15) Possuir paredes com pé direito mínimo de 3 (três) metros, formando ângulos arredondados entre si e com o piso e impermeabilizadas com cerâmicas de cor clara assentadas com espaçamento mínimo; ou toda parede pintada com esmalte sintético ou tinta acrílica semi-brilho, ambas de cor clara, ou outro material aprovado pelo S.I.M - Serviço de Inspeção Municipal, de fácil higienização, com ângulos e cantos arredondados;

16) Possuir forro liso e impermeável;

- 17) Possuir janelas e portas de metal inoxidável ou protegido contra corrosão. As janelas devem ser sem parapeito ou com inclinação de 45° e providas de vidros para proporcionarem perfeita vedação;
- 18) Possuir fiação elétrica embutida e caixinhas elétricas com “espelhos”. O número de tomadas deve ser suficiente para evitar o uso de extensões;
- 19) Dispor de trilhagem e carretilhas polidas e em bom estado de conservação;
- 20) Dispor de equipamento de climatização de modo a manter a temperatura da área de produção e embalagem, no máximo a 12°C;
- 21) Dispor de ponto de água interna e externamente com mangueiras acompanhadas de suportes, identificadas para cada área por meio de cores distintas;
- 22) Dispor de lavatório de aço inoxidável, com torneira de acionamento automático, acompanhado de dispositivos para sabão líquido (inodoro e neutro), sanitizante e porta papel toalha (folhas brancas de papel não reciclado) e de lixeira com tampa acionada por pedal;
- 23) Dispor de esterilizadores em aço inoxidável com água a 85°C e constantemente renovável. O esterilizador deve situar-se próximo ao lavatório e mesas de manipulação;
- 24) Possuir mesas em aço inoxidável com tampos lisos, sem reentrâncias e/ou soldas aparentes;
- 25) Dispor de estrados com altura mínima de 10 cm, lisos e de fácil higienização para apoio das caixas de produtos cárneos na área de recepção de matéria prima e na área de produção;
- 26) Dispor de recipientes fechados próprios para ossos descartados;
- 27) Dispor interna e externamente de lixeiras com tampas. A lixeira interna deve ter tampa acionada por pedal;
- 28) Ter armários exclusivos para guarda de embalagens e rótulos;
- 29) Ter tanque para lavagem de utensílios em aço inoxidável, com todos os ângulos arredondados (ao fundo e em seu encontro com o “espelho”);
- 30) Ter prateleiras vazadas de metal não oxidável para guarda das caixas limpas;
- 31) Possuir balança digital;

- 32) Possuir seladora a vácuo;
- 33) Possuir caixas brancas em quantidade suficiente para atender as atividades desenvolvidas;
- 34) Para expedição, as carnes devem estar devidamente embaladas, rotulados, lacrados e com temperatura igual ou inferior a 7°C. O seu transporte, desde que sejam curtas as distâncias percorridas, deve ser em baús e/ou caixas isotérmicas revestidos de material não oxidável, impermeável e de fácil higienização. Para longas distâncias os baús devem ser dotados de unidade de refrigeração;
- 35) É proibido residir no corpo dos edifícios da indústria;
- 36) A administração do estabelecimento deverá proceder ao controle de pragas (roedores e insetos) por empresas cadastradas na Vigilância Sanitária e apresentar o comprovante ao Núcleo de Inspeção, discriminando os produtos usados (princípios ativos, forma de apresentação dos produtos, prazo de validade da aplicação, grau de toxicidade, mapa de aplicação);
- 37) Deverá ainda, proceder a limpeza periódica dos reservatórios de água por empresas especializadas e apresentar o comprovante ao Núcleo de Inspeção constando o prazo de validade da operação;
- 38) A planta-projeto de construção deverá ser elaborada por profissional capacitado, com experiência no setor e ser previamente apresentado ao núcleo de Inspeção para apreciação do corpo técnico do S.I.M.;
- 39) O estabelecimento deve possuir um responsável técnico (Médico Veterinário) que deverá elaborar e fazer cumprir o manual de Boas Práticas de Fabricação.

Uberaba, XX de XXXX de XXXXX

Médico Veterinário
Matrícula

ANEXO 19

Condições básicas a serem atendidas na construção de instalações destinadas à produção de espetinhos:

1) Ser instalada, em centro de terreno devidamente cercado, afastado dos limites das vias públicas no mínimo 5 (cinco) metros e dispor de área de circulação interna devidamente pavimentada e que permita a livre movimentação de veículos de transporte;

2) Localizar em pontos distantes de fontes produtoras de odores de qualquer natureza;

3) Dispor de dependências e instalações distintas, com áreas compatíveis às atividades desenvolvidas para recepção de matéria-prima, estocagem de matéria-prima, produção, depósito de embalagens e condimentos, lavagem de utensílios, depósito de utensílios limpos, embalagem, estocagem do produto final e expedição. Tais dependências e instalações devem estar dispostas de modo a obedecer ao correto fluxograma de operações.

Observação: a) Se a estocagem de produtos for em freezers deve haver salas distintas para freezers de matéria-prima e para freezers de produto final. Se for câmara-fria ela deve possuir separação física (meia parede) para matéria-prima e produto acabado. A capacidade da câmara-fria deve ser suficiente ao atendimento diário e com circulação de ar para manter a mesma temperatura em todo ambiente. Os produtos devem estar organizados em prateleiras vazadas, guardando distanciamento de 30 cm das paredes, 40 cm do teto e 10 cm do piso. Os estrados dessa área devem ser lisos e de altura mínima de 10 cm. A câmara-fria ainda deve possuir, externamente, termômetro digital e de fácil leitura;

b) A expedição deve ocorrer através de óculos.

4) Dispor nos locais de acesso às dependências de manipulação de produtos comestíveis de barreira sanitária: lavatórios para higienização das mãos e botas, lavador de avental dos operários e dispositivos para detergentes e sanitizantes, porta papel toalha e lixeira com tampa acionada a pedal;

5) Dispor de dependências exclusivas para o uso do Serviço de Inspeção:

a) sala provida de mesa com gavetas, cadeiras e arquivo;

b) sanitário com instalações completas (vaso sanitário com tampa, suporte para papel higiênico, pia, dispositivo para sabão líquido, porta papel toalha, lixeira com tampa acionada por pedal), bancos e cabides;

6) Dispor de sanitários (masculino e feminino) com instalações completas e em número proporcional ao de funcionários. A rede de esgoto sanitário deve ser independente ao esgoto industrial;

- 7) Dispor de vestiários providos de armários para roupas, prateleiras para calçados, cabide e bancos para uso dos funcionários;
Observação: Deve haver separação física entre sanitários e vestiários e o acesso a eles deve ser indireto às dependências industriais.
- 8) Dispor de dependências administrativas, refeitório e oficina separados do corpo da indústria;
- 9) Possuir filtro de carvão ativado, de copo transparente, certificado pelo INMETRO, na área do refeitório. A troca do elemento filtrante deve obedecer ao prazo de 6 meses;
- 10) Dispor de depósito exclusivo para material de limpeza e higiene;
- 11) Dispor de luz natural e artificial em todas as dependências;
Observação: Devem ser observados os cuidados para evitar que os raios solares prejudiquem a natureza das atividades desenvolvidas. A iluminação deve ser do tipo "luz fria", com lâmpadas protegidas adequadamente e com potência suficiente para bem iluminar toda a área de cada dependência.
- 12) Possuir piso liso, impermeável, de cor clara, resistente à abrasão e corrosão, ligeiramente inclinado em direção às canaletas coletoras;
- 13) Ter esgoto com vazão adequada que possibilite imediato escoamento das águas servidas, dotados de ralos sifonados. As grelhas devem ser de alumínio ou plástico e as canaletas de fundo em ângulos arredondados;
- 14) Possuir paredes com pé direito mínimo de 3 (três) metros, formando ângulos arredondados entre si e com o piso e impermeabilizadas com cerâmicas de cor clara assentadas com espaçamento mínimo; ou toda parede pintada com esmalte sintético ou tinta acrílica semi-brilho, ambas de cor clara, ou outro material aprovado pelo S.I.M - Serviço de Inspeção Municipal, de fácil higienização, com ângulos e cantos arredondados;
- 15) Possuir forro liso e impermeável;
- 16) Possuir janelas e portas de metal inoxidável ou protegido contra corrosão. As janelas devem ser sem parapeito ou com inclinação de 45° e providas de vidros para proporcionarem perfeita vedação;
- 17) Possuir fiação elétrica embutida e caixinhas elétricas com "espelhos". O número de tomadas deve ser suficiente para evitar o uso de extensões;

- 18) Dispor de equipamento de climatização de modo a manter a temperatura da área de produção e embalagem, no máximo a 12 °C;
- 19) Dispor de ponto de água interna e externamente com mangueiras acompanhadas de suportes, identificadas para cada área por meio de cores distintas;
- 20) Dispor de lavatório de aço inoxidável, com torneira de acionamento automático, acompanhado de dispositivos para sabão líquido (inodoro e neutro), sanitizante e porta papel toalha (folhas brancas de papel não reciclado) e de lixeira com tampa acionada por pedal;
- 21) Dispor de esterilizadores em aço inoxidável com água à 85°C e constantemente renovável. O esterilizador deve situar-se próximo ao lavatório e mesas de manipulação;
- 22) Possuir mesas em aço inoxidável para cortes e espetagem com tampos lisos, sem reentrâncias e/ou soldas aparentes;
- 23) Dispor de estrados com altura mínima de 10 cm, lisos e de fácil higienização para apoio das caixas de produtos cárneos na área de recepção de matéria-prima e área de produção;
- 24) Dispor, interna e externamente de lixeiras com tampas. A lixeira interna deve ter tampa acionada por pedal;
- 25) Ter potes de plástico branco, próprio para produtos alimentícios e prateleiras exclusivas para guarda de condimentos;
- 26) Ter armários exclusivos para guarda de embalagens e rótulos;
- 27) Ter tanque para lavagem de utensílios em aço inoxidável, com todos os ângulos arredondados (ao fundo e em seu encontro com o "espelho");
- 28) Ter prateleiras vazadas de metal não oxidável para guarda dos utensílios limpos;
- 29) Possuir balança digital;
- 30) Possuir seladora;
- 31) Possuir caixas e bandejas em aço inoxidável ou de plástico branco próprio para produtos alimentícios em quantidade suficiente para atender as atividades desenvolvidas;
- 32) Para expedição, os espetinhos devem estar devidamente embalados, rotulados, lacrados e com temperatura igual ou inferior a 7°C. O seu transporte, desde que sejam

curtas as distâncias percorridas, deve ser em baús e/ou caixas isotérmicas revestidos de material não oxidável, impermeável e de fácil higienização. Para longas distâncias os baús devem ser dotados de unidade de refrigeração;

33) É proibido residir no corpo dos edifícios da indústria;

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

35) Deverá ainda, proceder a limpeza periódica dos reservatórios de água por empresas especializadas e apresentar o comprovante ao Núcleo de Inspeção constando o prazo de validade da operação;

36) A planta-projeto de construção deverá ser elaborada por profissional capacitado, com experiência no setor e ser previamente apresentado ao núcleo de Inspeção para apreciação do corpo técnico do S.I.M.;

37) O estabelecimento deve possuir um responsável técnico (Médico Veterinário) que deverá elaborar e fazer cumprir o manual de Boas Práticas de Fabricação.

Uberaba, XX de XXXX de XXXXX

Médico Veterinário
Matrícula

ANEXO 20

Para aprovação de um estabelecimento de pescado e derivados, devem ser atendidas algumas condições básicas:

1) Os estabelecimentos de produtos de origem animal, somente poderão funcionar se devidamente instalados e equipados, e atenderem às diretrizes constantes do Manual de Procedimentos para Implantação de Estabelecimento Industrial de Pescado. **(Redação dada pelo Decreto nº 1861, de 2010)**

<http://www.mpa.gov.br/mpa/seap/Jonathan/manual%20de%20procedimentos.pdf>

- 2) **(Revogado pelo Decreto nº 1861, de 2010)**
- 3) **(Revogado pelo Decreto nº 1861, de 2010)**
- 4) **(Revogado pelo Decreto nº 1861, de 2010)**
- 5) **(Revogado pelo Decreto nº 1861, de 2010)**
- 6) **(Revogado pelo Decreto nº 1861, de 2010)**
- 7) **(Revogado pelo Decreto nº 1861, de 2010)**
- 8) **(Revogado pelo Decreto nº 1861, de 2010)**
- 9) **(Revogado pelo Decreto nº 1861, de 2010)**
- 10) **(Revogado pelo Decreto nº 1861, de 2010)**
- 11) **(Revogado pelo Decreto nº 1861, de 2010)**
- 12) **(Revogado pelo Decreto nº 1861, de 2010)**
- 13) **(Revogado pelo Decreto nº 1861, de 2010)**
- 14) **(Revogado pelo Decreto nº 1861, de 2010)**
- 15) **(Revogado pelo Decreto nº 1861, de 2010)**
- 16) **(Revogado pelo Decreto nº 1861, de 2010)**
- 17) **(Revogado pelo Decreto nº 1861, de 2010)**
- 18) **(Revogado pelo Decreto nº 1861, de 2010)**
- 19) **(Revogado pelo Decreto nº 1861, de 2010)**
- 20) **(Revogado pelo Decreto nº 1861, de 2010)**
- 21) **(Revogado pelo Decreto nº 1861, de 2010)**
- 22) **(Revogado pelo Decreto nº 1861, de 2010)**

Tratando-se de estabelecimento de pescado e derivados, devem ser atendidas também as seguintes condições:

Nos estabelecimentos que recebam, manipulam e comercializam pescado fresco e/ou se dedicam a sua industrialização, para consumo humano, necessita:

- 1) **(Revogado pelo Decreto nº 1861, de 2010)**

FLUXOGRAMA DO PROCESSO DE PRODUÇÃO DE PESCADO LIMPO

(Revogado pelo Decreto nº 1861, de 2010)

- 1.1. (Revogado pelo Decreto nº 1861, de 2010)
- 1.2. (Revogado pelo Decreto nº 1861, de 2010)
- 1.3. (Revogado pelo Decreto nº 1861, de 2010)
- 2) (Revogado pelo Decreto nº 1861, de 2010)
- 3) (Revogado pelo Decreto nº 1861, de 2010)
- 4) (Revogado pelo Decreto nº 1861, de 2010)
- 5) (Revogado pelo Decreto nº 1861, de 2010)
- 6) (Revogado pelo Decreto nº 1861, de 2010)
- 7) (Revogado pelo Decreto nº 1861, de 2010)
- 8) (Revogado pelo Decreto nº 1861, de 2010)
- 9) (Revogado pelo Decreto nº 1861, de 2010)
- 10) (Revogado pelo Decreto nº 1861, de 2010)
- 11) (Revogado pelo Decreto nº 1861, de 2010)
- 12) (Revogado pelo Decreto nº 1861, de 2010)
- 13) (Revogado pelo Decreto nº 1861, de 2010)
- 14) (Revogado pelo Decreto nº 1861, de 2010)
- 15) (Revogado pelo Decreto nº 1861, de 2010)
- 16) (Revogado pelo Decreto nº 1861, de 2010)
- 17) (Revogado pelo Decreto nº 1861, de 2010)

Uberaba, XX de XXXX de XXXXX

Médico Veterinário
Matrícula

ANEXO 21

Condições básicas a serem atendidas na construção de instalações destinadas ao fracionamento e embalagem de frios:

1) Ser instalada, em centro de terreno devidamente cercado, afastado dos limites das vias públicas no mínimo 5 (cinco) metros ou, em se tratando de hiper ou supermercados, ser instalada independente e isolada da área comercial e, em ambas situações, dispor de área de circulação interna devidamente pavimentada e que permita a livre movimentação de veículos de transporte;

2) Localizar em pontos distantes de fontes produtoras de odores de qualquer natureza;

3) Dispor de dependências e instalações distintas, com áreas compatíveis às atividades desenvolvidas para recepção e estocagem de matéria-prima; fatiamento e embalagem; depósito de embalagem e rótulos; estocagem do produto final e expedição. Tais dependências e instalações devem estar dispostas de modo a obedecer ao correto fluxograma de operações;

Observação: a) Se a estocagem de produtos for em freezers deve haver salas distintas para freezers de matéria-prima e para freezers de produto final. Se for câmara-fria ela deve possuir separação física (meia parede) para matéria-prima e produto acabado. A capacidade da câmara-fria deve ser suficiente ao atendimento diário e com circulação de ar para manter a mesma temperatura em todo ambiente. Os produtos devem estar organizados em prateleiras vazadas, guardando distanciamento de 30 cm das paredes, 40 cm do teto e 10 cm do piso. Os estrados dessa área devem ser lisos e de altura mínima de 10 cm. A câmara-fria ainda deve possuir, externamente, termômetro digital e de fácil leitura;

b) A expedição deve ocorrer através de óculo.

4) Dispor nos locais de acesso às dependências de manipulação de produtos comestíveis de barreira sanitária: lavatórios para higienização das mãos e botas, lavador de avental dos operários e dispositivos para detergentes e sanitizantes, porta papel toalha e lixeira com tampa acionada a pedal;

5) Dispor de dependências exclusivas para o uso do Serviço de Inspeção:

a) sala provida de mesa com gavetas, cadeiras e arquivo;

b) sanitário com instalações completas (vaso sanitário com tampa, suporte para papel higiênico, pia, dispositivo para sabão líquido, porta papel toalha, lixeira com tampa acionada por pedal), bancos e cabides;

6) Dispor de sanitários (masculino e feminino) com instalações completas e em número proporcional ao de funcionários. A rede de esgoto sanitário deve ser independente ao esgoto industrial;

7) Dispor de vestiários providos de armários para roupas, prateleiras para calçados, cabide e bancos para uso dos funcionários;

Observação: Deve haver separação física entre sanitários e vestiários e o acesso a eles deve ser indireto às dependências industriais.

8) Dispor de dependências administrativas, refeitório e oficina separados do corpo da indústria;

9) Possuir filtro de carvão ativado, de copo transparente, certificado pelo INMETRO, na área do refeitório. A troca do elemento filtrante deve obedecer ao prazo de 6 meses.;

10) Dispor de depósito exclusivo para material de limpeza e higiene;

11) Dispor de luz natural e artificial em todas as dependências;

Observação: Devem ser observados os cuidados para evitar que os raios solares prejudiquem a natureza das atividades desenvolvidas. A iluminação deve ser do tipo "luz fria", com lâmpadas protegidas adequadamente e com potência suficiente para bem iluminar toda a área de cada dependência;

12) Possuir piso liso, impermeável, de cor clara, resistente à abrasão e corrosão, ligeiramente inclinado em direção às canaletas coletoras;

13) Ter esgoto com vazão adequada que possibilite imediato escoamento das águas servidas, dotados de ralos sifonados. As grelhas devem ser de alumínio ou plástico e as canaletas de fundo em ângulos arredondados;

14) Possuir paredes com pé direito mínimo de 3 (três) metros, formando ângulos arredondados entre si e com o piso e impermeabilizadas com cerâmicas de cor clara assentadas com espaçamento mínimo; ou toda parede pintada com esmalte sintético ou tinta acrílica semi-brilho, ambas de cor clara, ou outro material aprovado pelo S.I.M - Serviço de Inspeção Municipal, de fácil higienização, com ângulos e cantos arredondados;

15) Possuir forro liso e impermeável;

16) Possuir janelas e portas de metal inoxidável ou protegido contra corrosão. As janelas devem ser sem parapeito ou com inclinação de 45° e providas de vidros para proporcionarem perfeita vedação;

17) Possuir fiação elétrica embutida e caixinhas elétricas com "espelhos". O número de tomadas deve ser suficiente para evitar o uso de extensões;

- 18) Dispor de equipamento de climatização de modo a manter a temperatura da área de produção e embalagem, no máximo a 12°C;
- 19) Dispor de ponto de água interna e externamente com mangueiras acompanhadas de suportes, identificadas para cada área por meio de cores distintas;
- 20) Dispor de lavatório de aço inoxidável, com torneira de acionamento automático, acompanhado de dispositivos para sabão líquido (inodoro e neutro), sanitizante e porta papel toalha (folhas brancas de papel não reciclado) e de lixeira com tampa acionada por pedal;
- 21) Dispor de esterilizadores em aço inoxidável com água à 85°C e constantemente renovável. O esterilizador deve situar-se próximo ao lavatório e mesas de manipulação;
- 22) Possuir mesas em aço inoxidável com tampos lisos, sem reentrâncias e/ou soldas aparentes;
- 23) Dispor interna e externamente de lixeiras com tampas. A lixeira interna deve ter tampa acionada por pedal;
- 24) Ter armários exclusivos para guarda de embalagens;
- 25) Possuir fatiador em aço inoxidável;
- 26) Possuir balança digital;
- 27) Possuir seladora à vácuo;
- 28) Para expedição, os frios devem estar devidamente embalados, rotulados, lacrados e com temperatura igual ou inferior a 7°C. O seu transporte, desde que sejam curtas as distâncias percorridas, deve ser em baús e/ou caixas isotérmicas revestidos de material não oxidável, impermeável e de fácil higienização. Para longas distâncias os baús devem ser dotados de unidade de refrigeração;
- 29) É proibido residir no corpo dos edifícios da indústria;
- 30) A administração do estabelecimento deverá proceder o controle de pragas (roedores e insetos) por empresas cadastradas na Vigilância Sanitária e apresentar o comprovante ao Núcleo de Inspeção, discriminando os produtos usados (princípios ativos, forma de apresentação dos produtos, prazo de validade da aplicação, grau de toxicidade, mapa de aplicação);



- 31) Deverá ainda, proceder a limpeza periódica dos reservatórios de água por empresas especializadas e apresentar o comprovante ao Núcleo de Inspeção constando o prazo de validade da operação;
- 32) A planta-projeto de construção deverá ser elaborada por profissional capacitado, com experiência no setor e ser previamente apresentado ao núcleo de Inspeção para apreciação do corpo técnico do S.I.M.;
- 33) O estabelecimento deve possuir um responsável técnico (Médico Veterinário) que deverá elaborar e fazer cumprir o manual de Boas Práticas de Fabricação.

Uberaba, XX de XXXX de XXXXX

Médico Veterinário
Matrícula

ANEXO 22

Para aprovação de um estabelecimento de leite e derivados, devem ser atendidas algumas condições básicas:

1) Cuidados com a matéria-prima (leite): Para a obtenção do leite cru destinado a fabricação de queijo são necessários os seguintes cuidados:

1.a. Sanidade do rebanho: deverá ser atestada por médico veterinário, sempre que requisitado pelo Serviço de Inspeção Municipal.

1.a.1. Vacinação contra febre aftosa e raiva;

1.a.2. Controle de parasitoses, mastites, brucelose e tuberculose;

1.a.3. É proibido para fabricação de queijo o uso de leite de vacas:

– em fase colostrar;

– com resultado positivo de doenças infectocontagiosas (zoonoses);

– em tratamento com drogas veterinárias passíveis de eliminação pelo leite ou que já terminado o tratamento, mas sem ter completado o período de carência.

1.b. Higiene na obtenção do leite

1.b.1. Os currais devem possuir piso e cobertura;

1.b.2. As tetas devem ser previamente lavadas com água corrente e secadas com toalhas descartáveis (papel de folhas brancas e não reciclado);

1.b.3. Os primeiros jatos de leite devem ser descartados em caneca de fundo escuro, para detecção de mastite;

1.b.4. As tetas devem ser desinfetadas com produtos apropriados, imediatamente após a ordenha;

1.b.5. O leite obtido deve ser filtrado em coador de 10-15 meshes, de aço inoxidável ou de plástico atóxico (proibido o uso de panos).

1.c. Transporte

1.c.1. O leite cru não resfriado deverá ser transportado em vasilhame adequado e entregue na queijaria até as 10:00 horas do dia de sua obtenção;

1.c.2. O leite cru, obtido em segunda ordenha deverá ser resfriado na fazenda e ser entregue na queijaria até as 10:00 horas do dia seguinte à ordenha na temperatura máxima de 10°C.

Exigências necessárias para a construção de instalações de produção de queijo:

1) Localizar-se em pontos distantes de fontes produtoras de mau cheiro e de qualquer natureza;

- 2) Ser instalado, em centro de terreno, devidamente cercado, afastado dos limites das vias públicas e currais de ordenha, no mínimo cinco metros, e dispor da área de circulação interna que permita a livre movimentação dos veículos de transporte;
(Redação dada pelo Decreto nº 1861, de 2010)
- 3) Dependências com instalações e áreas suficientes para bem executar as atividades de ordem tecnológica, específicas e atender ao fluxograma de produção, recepção de matéria-prima, industrialização, embalagem, conservação e expedição do produto final;
- 4) Dispor de luz natural e artificial, ventilação e exaustão suficientes em todas as dependências;
- 5) Possuir pisos de material impermeável, de cor clara, resistente à abrasão e corrosão, ligeiramente inclinados em direção às canaletas de modo a facilitar a colheita e o escoamento das águas residuais e de fácil higienização;
- 6) Ter paredes lisas com pé direito mínimo de 3 (três) metros, impermeabilizadas a uma altura mínima de 2 metros, com cerâmica de cor clara, de fácil higienização, formando ângulos arredondados entre si e com o piso; ou toda parede pintada com esmalte sintético ou tinta acrílica semi-brilho, ambas de cor clara, ou outro material aprovado pelo S.I.M - Serviço de Inspeção Municipal, de fácil higienização, com ângulos e cantos arredondados;
- 7) Possuir nas dependências forro de material resistente à umidade e aos vapores, construído de modo a evitar o acúmulo de sujeira e contaminação, com perfeita vedação à entrada de poeira, insetos, pássaros e outras pragas;
- 8) Dispor de dependências administrativas, refeitório e oficina separados do corpo do estabelecimento;
- 9) Dispor de depósito exclusivo para ingredientes e embalagens e para material de limpeza e higiene;
- 10) Dispor de rede de abastecimento público de água para atender, suficientemente, às necessidades da queijaria e às dependências sanitárias, e se for captação própria, de instalações para tratamento de água;
- 11) Dispor de água fria e quente abundante, em todas as dependências de manipulação da queijaria;
- 12) Dispor de rede de esgoto com diâmetro adequado que possibilite a imediata vazão das águas residuais, dotado de ralos sifonados à prova de refluxo de odores e à entrada de roedores e outros animais, em número suficiente, com desagudouro final

em curso de água caudalosos e perene ou em fossa séptica (atender legislação ambiental);

13) Dispor de instalações sanitárias adequadamente instaladas, de dimensões e em número proporcional ao pessoal;

14) Dispor de vestiários providos de armários para roupas, prateleira para calçados, cabides e bancos para uso dos funcionários, deve haver separação física entre sanitários e vestiários e o acesso a eles deve ser indireto às dependências industriais;

15) Dispor nos locais de acesso às dependências de manipulação de produtos comestíveis de barreira sanitária, lavatórios para higienização das mãos e botas, lavador de avental dos operários e dispositivos para detergentes e sanitizantes, porta papel toalha e lixeira com tampa acionada a pedal;

16) Dispor de equipamento gerador de vapor e/ou água quente com capacidade para as necessidades do estabelecimento;

17) Dispor de expedição provida de óculo que deve ter abertura suficiente para passagem de caixas e revestidas de pedra lisa ou aço inoxidável e com fechamento de material impermeável;

18) Os veículos de transporte dos produtos deverão possuir carrocerias revestidas de material não oxidável, impermeável de fácil higienização, dotadas de unidade de refrigeração;

19) As seções industriais deverão possuir pé direito mínimo de 3,0 m;

20) Possuir dependências ou local próprio para higienização de vasilhames;

21) Dispor de cobertura nos locais de carregamento (queijo mussarela) e descarregamento (leite);

22) Ter dependências para recebimento da matéria-prima (leite), bem como laboratório de análises;

23) Possuir câmara-fria (pé direito 2,5 m);

24) Possuir dependências para fabricação de queijo, sua conservação e demais operações, incluindo-se as câmaras de salga e cura com temperatura e unidade controladas;

25) Possuir equipamento de pasteurização ou tratamento térmico equivalente, para assegurar fosfatos e residual negativa;

26) Instalações exclusivas para o uso do serviço de Inspeção Municipal com:

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

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

28) Deverá ainda, proceder a limpeza periódica dos reservatórios de água por empresas especializadas e apresentar o comprovante ao Núcleo de Inspeção constando o prazo de validade da operação;

29) A planta-projeto de construção da fábrica de laticínios, deverá ser elaborada por profissional capacitado, com experiência no setor e ser previamente apresentado ao núcleo de Inspeção para apreciação do corpo técnico do S.I.M. – Artigo 30, itens 1 e 2, parágrafos 1 e 2, do Decreto Municipal Nº 4.559/2008. **(Redação dada pelo Decreto nº 1861, de 2010)**

30) É facultado aos pequenos produtores de queijo possuírem um responsável técnico (Médico Veterinário) que deverá elaborar e fazer cumprir manual de boas práticas de fabricação.

Uberaba, XX de XXXX de XXXXX

Médico Veterinário
Matrícula

ANEXO 23

Condições básicas a serem atendidas na construção de instalações destinadas à classificação e embalagem de ovos:

- 1) Ser instalada em centro de terreno devidamente cercado, afastado dos limites das vias públicas no mínimo 5 (cinco) metros e dispor de área de circulação interna devidamente pavimentada e que permita a livre movimentação dos veículos de transporte;
- 2) Localizar em pontos distantes de fontes produtoras de odores de qualquer natureza;
- 3) Dispor de dependências e instalações distintas, com áreas compatíveis com as atividades desenvolvidas para recepção, classificação/embalagem, depósito/expedição do produto final e depósito de embalagens e rótulos. Tais dependências e instalações devem estar dispostas de modo a obedecer ao correto fluxograma das operações;
- 4) Dispor de dependências exclusivas para o uso do Serviço de Inspeção:
 - sala provida de mesa com gavetas, cadeiras e arquivo;
 - sanitário com instalações completas (vaso sanitário com tampa, suporte para papel higiênico, pia, dispositivo para sabão líquido, porta papel toalha, lixeira com tampa acionada por pedal), bancos e cabides;
- 5) Dispor de sanitários (masculino e feminino) com instalações completas e em número proporcional ao de funcionários. A rede de esgoto sanitário deve ser independente ao esgoto industrial;
- 6) Dispor de vestiários providos de armários para roupas, prateleiras para calçados, cabides e bancos para uso dos funcionários;
Observação: Deve haver separação física entre sanitários e vestiários e o acesso a eles deve ser indireto às dependências industriais.
- 7) Dispor de dependências administrativas, refeitório e oficina separados do corpo do estabelecimento;
- 8) Dispor de depósito exclusivo para material de limpeza e higiene;
- 9) Dispor de luz natural e artificial em todas as dependências;
Observação: Devem ser observados os cuidados para evitar que os raios solares prejudiquem a natureza da atividade desenvolvida. A iluminação artificial deve ser do tipo "luz fria", com lâmpadas protegidas adequadamente e com potência suficiente para bem iluminar toda a área de cada dependência;

- 10) Possuir piso de material impermeável, resistente à abrasão e corrosão, de cor clara e de fácil higienização;
- 11) Ter paredes com pé direito mínimo de 3 metros, impermeabilizadas com cerâmica de cor clara até 2 metros de altura, formando ângulos arredondados entre si e com o piso; ou toda parede pintada com esmalte sintético ou tinta acrílica semi-brilho, ambas de cor clara, ou outro material aprovado pelo S.I.M - Serviço de Inspeção Municipal, de fácil higienização, com ângulos e cantos arredondados;
- 12) Possuir forro liso e impermeável;
- 13) Janelas de material metálico protegido contra corrosão, sem parapeito ou com inclinação de 45°, providas de telas metálicas, milimétricas e removíveis para proteção contra insetos e ainda providas de vidros para proporcionarem perfeita vedação à entrada de poeira nos meses de estiagem;
- 14) As portas de comunicação da sala de classificação e embalagem com as outras dependências devem também ser providas de telas metálicas milimétricas e as portas de comunicação com a área externa devem possuir cortinas de ar;
- 15) As portas de acesso à área de recepção e a de expedição devem oferecer perfeita vedação à entrada de roedores;
- 16) Possuir fiação elétrica embutida ou protegida por tubos e caixinhas elétricas com "espelhos";
- 17) Dispor de ventilação artificial suficiente em todas as dependências;
- 18) Dispor de pontos de água, interna e externamente. No ponto de água externo, a torneira deve ser provida de mangueira e suporte;
- 19) Dispor, na sala de classificação/embalagem, de lavatório de mãos acompanhado de dispositivos para sabão líquido (inodoro e neutro), sanitizante, papel toalha (folhas brancas de papel não reciclado) e de lixeira com tampa acionada por pedal;
- 20) Dispor de mesas em aço inoxidável, sem saliências e reentrâncias ou de pedra lisa para classificação e embalagem;
- 21) Dispor de lixeira com tampa acionada por pedal para descarte de ovos;
- 22) Dispor de equipamento para classificação e embalagem de ovos em perfeito estado de conservação e funcionamento;

23) Dispor, no depósito de embalagens, de estrados plásticos, com altura mínima de 10 cm lisos e de fácil limpeza para apoio das embalagens de papelão e prateleiras para embalagens tipo estojo e rótulos;

Observação: As pilhas de embalagens devem ficar dispostas, no mínimo, a 60 cm das paredes.

24) Dispor de local adequado para embalagens descartadas distante do corpo do estabelecimento;

25) Dispor de lixeira grande com tampa na área externa;

26) Dispor de filtro de carvão ativado e porta-copos descartáveis, devidamente abastecido, na área do refeitório;

27) É proibido residir no corpo dos edifícios do estabelecimento;

28) É necessário apresentar previamente ao Núcleo de Inspeção, para apreciação e aprovação pelo corpo técnico do S.I.M, a planta-projeto assinada por engenheiro civil registrado no CREA;

29) O estabelecimento deve possuir um responsável técnico (Médico Veterinário) que deverá elaborar e fazer cumprir o manual de Boas Práticas de Fabricação.

Após credenciamento:

- É necessária a apresentação do memorial econômico-sanitário na ocasião do credenciamento, bem como quando houver aumento na produção;
- Proceder o controle de pragas (insetos e roedores) por empresas cadastradas na Vigilância Sanitária (relação anexa) e apresentar o comprovante ao Núcleo de Inspeção, discriminando os produtos usados (princípio ativos, forma de apresentação dos produtos, pragas de validade da aplicação, grau de toxicidade, mapa de aplicação, etc);
- Proceder a limpeza periódica dos reservatórios de água por empresas especializadas e apresentar o comprovante ao Núcleo de Inspeção, contando o prazo de validade da operação;
- A empresa deve cumprir com o disposto no artigo 102, item 8 do RIISPOA, fornecendo gratuitamente alimentação ao pessoal da Inspeção.

Obervação: Lembramos que o projeto de construção deve contemplar possíveis ampliações quando se fizer necessário para atender a expansão da produção.



Uberaba, XX de XXXX de XXXXX

Médico Veterinário
Matrícula

ANEXO 24

Requisitos básicos para produção de mel e seus derivados, registrado no Serviço de Inspeção Municipal - SIM

Para aprovação de apiário, casa de mel ou estabelecimento produtor de mel e derivados, devem ser atendidas algumas condições básicas:

- 1) Localizar-se em pontos distantes de fontes produtoras de odores de qualquer natureza;
- 2) Possuir fonte de água potável, em quantidade compatível com a demanda do apiário (casa de mel ou estabelecimento produtor de mel e derivados), protegida adequadamente para evitar qualquer tipo de contaminação;
- 3) Possuir pisos de material impermeável, de cor clara ou cimento liso, queimado, resistente à abrasão e corrosão, ligeiramente inclinados em direção às canaletas de modo a facilitar a colheita e o escoamento das águas e fácil higienização. O sistema de escoamento das águas servidas e outros resíduos, compatível com a preservação do meio ambiente;
- 4) Possuir paredes lisas com pé direito mínimo de 3 (três) metros, impermeabilizadas a uma altura mínima de 2 metros, com cerâmica e ou paredes pintadas com esmalte sintético, tinta acrílica semi-brilho de cor clara, que permitam fácil higienização, de preferência formando ângulos arredondados entre si e com o piso;
- 5) Possuir nas dependências forro de material resistente à umidade e aos vapores, construído de modo a evitar o acúmulo de sujeira e contaminação, com perfeita vedação à entrada de poeira, insetos, pássaros e outras pragas;
- 6) Possuir portas e janelas providas de proteção contra insetos e que permitam boa aeração;
- 7) Possuir instalações sanitárias e vestiários proporcionais ao número de pessoas envolvidas no trabalho;
- 8) Possuir equipamentos e recursos essenciais ao seu funcionamento, destacando-se centrífuga, desoperculadores, tanques ou mesas para desoperculação e decantadores, previstos conforme a capacidade de produção dos apiários, de modo que o mel não fique tempo inferior a 72 (setenta e duas) horas em decantação. Os equipamentos previstos neste item, bem como qualquer outro equipamento ou utensílio destinado a entrar em contato com produto destinado à alimentação humana, deveria ser construído em aço inoxidável ou material similar, aprovado pelo serviço de Inspeção Municipal.

9) Possuir instalação elétrica embutida e caixinhas elétricas com “espelhos”. O número de tomadas deve ser em número suficiente, para evitar o uso de extensões;

10) Dispor nos locais de acesso às dependências de manipulação de produtos comestíveis de barreira sanitária, lavatórios para higienização das mãos e botas, lavador de avental dos operários e dispositivos para detergentes e sanitizantes, porta papel toalha e lixeira com tampa acionada a pedal;

11) Dispor de sistema de água sob pressão e provimento de água quente ou produto aprovado pela inspeção sanitária para desinfetar instalações, equipamentos, utensílios e vasilhames;

12) Dispor de pontos de água interna e externamente com mangueiras acompanhadas de suportes identificados para cada área por meio de cores distintas;

13) Dispor de dependências e instalações, com áreas compatíveis com as atividades desenvolvidas para a recepção da matéria-prima, armazenamento de embalagens, rótulos e outros materiais, bem como as operações de extração, filtração, decantação, embalagem e classificação do produto;

14) Dispor de vestiários providos de armários para roupa e/ou uniformes apropriados para execução dos trabalhos;

15) Dispor de depósitos exclusivos para material de limpeza e higiene;

16) Dispor interna e externamente de lixeiras com tampa. As lixeiras internas deverão ter tampas acionadas por pedal;

17) O apiário, casa de mel ou estabelecimento produtor de mel e seus derivados, deverá ser registrado na Secretaria de Agricultura, Pecuária e Abastecimento, em nome do apicultor que poderá processar apenas o mel de produção própria;

18) O apiário, casa de mel ou estabelecimento produtor de mel e seus derivados, registrados em nome de instituição representativa da categoria, poderá processar apenas o mel oriundo da produção dos respectivos associados;

19) As embalagens e rótulos do mel produzido por pessoa física ou por instituição representativa, deverão ser adquiridos por empresas credenciadas junto ao Ministério da Saúde, conter todas as informações preconizadas pelo Código de Defesa do Consumidor e ser registrado na Secretaria de Agricultura, Pecuária e Abastecimento;

1º - O apiário, casa de mel ou estabelecimento produtor de mel e seus derivados, registrado na Secretaria de Agricultura, Pecuária e Abastecimento em nome de



instituição representativa da categoria registrará rótulo próprio, podendo reservar, no mesmo, espaço destinado a portar o nome de cada associado;

2º - O programa de controle de qualidade será executado sob a responsabilidade do apicultor que deverá possuir um responsável técnico (Médico Veterinário) que deverá elaborar e fazer cumprir o manual de Boas Práticas de Fabricação.

20) A planta-projeto de construção do apiário, casa de mel ou estabelecimento produtor de mel e derivados, deverá ser elaborado por profissional capacitado, com experiência no setor e ser previamente apresentado ao Núcleo de Inspeção para apreciação do corpo técnico do SIM.

Uberaba, xx de xxxxxxx de 20 xxxxx..

Médico Veterinário
Matrícula

ANEXO 25

Condições básicas a serem atendidas na construção de instalações destinadas à produção de pururucas:

- 1) Ser instalada, em centro de terreno devidamente cercado, afastado dos limites das vias públicas no mínimo 5 (cinco) metros e dispor de área de circulação interna devidamente pavimentada e que permita a livre movimentação de veículos de transporte;
- 2) Localizar em pontos distantes de fontes produtoras de odores de qualquer natureza;
- 3) Dispor de dependências e instalações distintas, com áreas compatíveis às atividades desenvolvidas para recepção de matéria-prima; estocagem de matéria-prima; toalete e cortes; secagem (estufas); fritura; depósito de sal, óleo e embalagens; lavagem de utensílios; depósito de utensílios limpos; embalagem; estocagem do produto final e expedição. Tais dependências e instalações devem estar dispostas de modo a obedecer ao correto fluxograma de operações;
- 4) Dispor nos locais de acesso às dependências de manipulação de produtos comestíveis de barreira sanitária: lavatórios para higienização das mãos e botas, lavador de avental dos operários e dispositivos para detergentes e sanitizantes, porta papel toalha e lixeira com tampa acionada a pedal;
- 5) Dispor de dependências exclusivas para o uso do Serviço de Inspeção:
 - a) sala provida de mesa com gavetas, cadeiras e arquivo;
 - b) sanitário com instalações completas (vaso sanitário com tampa, suporte para papel higiênico, pia, dispositivo para sabão líquido, porta papel toalha, lixeira com tampa acionada por pedal), bancos e cabides;
- 6) Dispor de sanitários (masculino e feminino) com instalações completas e em número proporcional ao de funcionários. A rede de esgoto sanitário deve ser independente ao esgoto industrial;
- 7) Dispor de vestiários providos de armários para roupas, prateleiras para calçados, cabide e bancos para uso dos funcionários;
Observação: Deve haver separação física entre sanitários e vestiários e o acesso a eles deve ser indireto às dependências industriais.
- 8) Dispor de dependências administrativas, refeitório e oficina separados do corpo da indústria;
- 9) Possuir filtro de carvão ativado, de copo transparente, certificado pelo INMETRO, na área do refeitório. A troca do elemento filtrante deve obedecer ao prazo de 6 meses.;

- 10) Dispor de depósito exclusivo para material de limpeza e higiene;
- 11) Dispor de luz natural e artificial em todas as dependências;
Observação: Devem ser observados os cuidados para evitar que os raios solares prejudiquem a natureza das atividades desenvolvidas. A iluminação deve ser do tipo "luz fria", com lâmpadas protegidas adequadamente e com potência suficiente para bem iluminar toda a área de cada dependência;
- 12) Possuir piso liso, impermeável, de cor clara, resistente à abrasão e corrosão, ligeiramente inclinado em direção às canaletas coletoras;
- 13) Ter esgoto com vazão adequada que possibilite imediato escoamento das águas servidas, dotados de ralos sifonados. As grelhas devem ser de alumínio ou plástico e as canaletas de fundo em ângulos arredondados;
- 14) Possuir paredes com pé direito mínimo de 3 (três) metros, formando ângulos arredondados entre si e com o piso e impermeabilizadas com cerâmicas de cor clara assentadas com espaçamento mínimo; ou toda parede pintada com esmalte sintético ou tinta acrílica semi-brilho, ambas de cor clara, ou outro material aprovado pelo S.I.M - Serviço de Inspeção Municipal, de fácil higienização, com ângulos e cantos arredondados;
- 15) Possuir forro liso e impermeável;
- 16) Possuir janelas e portas de metal inoxidável ou protegido contra corrosão. As janelas devem ser sem parapeito ou com inclinação de 45° e providas de telas metálicas milimétricas e removíveis;
- 17) Possuir fiação elétrica embutida e caixinhas elétricas com "espelhos". O número de tomadas deve ser suficiente para evitar o uso de extensões;
- 18) Dispor de exaustores na área de fritura, em número e tamanho para atender a produção;
- 19) Dispor de ponto de água interna e externamente com mangueiras acompanhadas de suportes, identificadas para cada área por meio de cores distintas;
- 20) Dispor de lavatório de aço inoxidável, com torneira de acionamento automático, acompanhado de dispositivos para sabão líquido (inodoro e neutro), sanitizante e porta papel toalha (folhas brancas de papel não reciclado) e de lixeira com tampa acionada por pedal;

- 21) Dispor de esterilizadores em aço inoxidável com água à 85°C e constantemente renovável. O esterilizador deve situar-se próximo ao lavatório e mesas de manipulação;
- 22) Possuir mesas em aço inoxidável para cortes e demais operações com tampos lisos, sem reentrâncias e/ou soldas aparentes;
- 23) Possuir varais de aço inoxidável para gotejamento;
- 24) Dispor de estrados com altura mínima de 10cm, lisos e de fácil higienização para apoio das caixas de pele na área de recepção de matéria-prima e área de produção;
- 25) Dispor interna e externamente de lixeiras com tampas. A lixeira interna deve ter tampa acionada por pedal;
- 26) Ter armários exclusivos para guarda de embalagens;
- 27) Ter tanque para lavagem de utensílios em aço inoxidável, com todos os ângulos arredondados (ao fundo e em seu encontro com o “espelho”);
- 28) Ter prateleiras vazadas de metal não oxidável para guarda dos utensílios limpos;
- 29) Possuir balança digital;
- 30) Possuir seladora;
- 31) Possuir caixas e bandejas em aço inoxidável ou de plástico branco próprio para produtos alimentícios em quantidade suficiente para atender as atividades desenvolvidas;
- 32) Possuir tabuleiro de material próprio para produtos alimentícios e resistente a altas temperaturas em quantidade suficiente para atender as atividades de secagem;
- 33) Possuir bombona plástica de cor clara, boca larga, com tampa e própria para produto alimentício destinado ao acondicionamento de sal;
- 34) Para expedição, as pururucas devem estar devidamente embaladas, rotuladas e lacradas;
- 35) É proibido residir no corpo dos edifícios da indústria;
- 36) A administração do estabelecimento deverá proceder o controle de pragas (roedores e insetos) por empresas cadastradas na Vigilância Sanitária e apresentar o comprovante ao Núcleo de Inspeção, discriminando os produtos usados (princípios



ativos, forma de apresentação dos produtos, prazo de validade da aplicação, grau de toxicidade, mapa de aplicação);

37) Deverá ainda, proceder a limpeza periódica dos reservatórios de água por empresas especializadas e apresentar o comprovante ao Núcleo de Inspeção constando o prazo de validade da operação;

38) A planta-projeto de construção deverá ser elaborada por profissional capacitado, com experiência no setor e ser previamente apresentado ao núcleo de Inspeção para apreciação do corpo técnico do S.I.M.;

39) O estabelecimento deve possuir um responsável técnico (Médico Veterinário) que deverá elaborar e fazer cumprir o manual de Boas Práticas de Fabricação.

Uberaba, XX de XXXX de XXXXX

Médico Veterinário
Matrícula 3.442-8

ANEXO 26

Condições básicas a serem atendidas na construção de instalações destinadas à produção de tripas:

1) Ser instalada, em centro de terreno devidamente cercado, afastado dos limites das vias públicas no mínimo 5 (cinco) metros ou, se for anexo à comércio ou residência, ser instalada de modo independente ou isolado e, em ambas situações, dispor de área de circulação interna devidamente pavimentada;

2) Localizar em pontos distantes de fontes produtoras de odores de qualquer natureza;

3) Dispor de dependências e instalações distintas, com áreas compatíveis às atividades desenvolvidas para recepção/estocagem de tripas úmidas, fracionamento/ressalga/embalagem, depósito de embalagem e sal, lavagem/guarda de utensílios, estocagem/expedição de produto final.

Os estabelecimentos que ainda realizarem lavagem das tripas deverão dispor de dependência para lavagem e secagem das mesmas, situadas entre a área de recepção/estocagem de tripas úmidas e área de ressalga/embalagem. Esta área deverá ser cercada, por todos os lados, por tela metálica milimétrica e provida de varais de aço inoxidável. Todas as dependências e instalações devem estar dispostas de modo a obedecer ao correto fluxograma de operações.

4) Dispor, nos locais de acesso às dependências de manipulação, de barreira sanitária: lavatórios para higienização das mãos e botas, lavador de avental dos operários e dispositivos para detergentes e sanitizantes, porta-papel toalha e lixeira com tampa acionada a pedal;

5) Dispor de dependências exclusivas para o uso do Serviço de Inspeção:

a) sala provida de mesa com gavetas, cadeiras e arquivo;

b) sanitário com instalações completas (vaso sanitário com tampa, suporte para papel higiênico, pia, dispositivo para sabão líquido, porta papel toalha, lixeira com tampa acionada por pedal), bancos e cabides;

6) Dispor de sanitários (masculino e feminino) com instalações completas e em número proporcional ao de funcionários. A rede de esgoto sanitário deve ser independente ao esgoto industrial;

7) Dispor de vestiários providos de armários para roupas, prateleiras para calçados, cabide e bancos para uso dos funcionários;

Observação: Deve haver separação física entre sanitários e vestiários e o acesso a eles deve ser indireto às dependências industriais.

- 8) Dispor de dependências administrativas, refeitório e oficina separadas do corpo da indústria;
- 9) Dispor de depósito exclusivo para material de limpeza e higiene;
- 10) Dispor de luz natural e artificial em todas as dependências;
Observação: Devem ser observados os cuidados para evitar que os raios solares prejudiquem a natureza das atividades desenvolvidas. A iluminação deve ser do tipo "luz fria", com lâmpadas protegidas adequadamente e com potência suficiente para bem iluminar toda a área de cada dependência;
- 11) Possuir piso liso, impermeável, de cor clara, resistente à abrasão e corrosão, ligeiramente inclinado em direção às canaletas coletoras em todas as dependências;
- 12) Ter esgoto com vazão adequada que possibilite imediato escoamento das águas servidas, dotados de ralos sifonados. As grelhas devem ser de alumínio ou plástico e as canaletas de fundo em ângulos arredondados;
- 13) Possuir paredes com pé direito mínimo de 3 (três) metros, formando ângulos arredondados entre si e com o piso e impermeabilizadas com cerâmicas de cor clara assentadas com espaçamento mínimo; ou toda parede pintada com esmalte sintético ou tinta acrílica sem brilho, ambas de cor clara, ou outro material aprovado pelo S.I.M - Serviço de Inspeção Municipal, de fácil higienização, com ângulos e cantos arredondados;
- 14) Possuir janelas e portas de metal inoxidável ou protegido contra corrosão. As janelas devem ser sem parapeito ou com inclinação de 45° e providas de telas metálicas milimétricas;
- 15) Possuir fiação elétrica embutida e caixinhas elétricas com "espelhos". O número de tomadas deve ser suficiente para evitar o uso de extensões;
- 16) Dispor de exaustores (a critério do S.I.M.);
- 17) Dispor de ponto de água interna e externamente com mangueiras acompanhadas de suportes, identificadas para cada área por meio de cores distintas;
- 18) Dispor de lavatório de aço inoxidável, com torneira de acionamento automático, acompanhado de dispositivos para sabão líquido (inodoro e neutro), sanitizante e porta papel toalha (folhas brancas de papel não reciclado) e de lixeira com tampa acionada por pedal;
- 19) Possuir filtro de carvão ativado, de copo transparente, certificado pelo INMETRO, na área do refeitório. A troca do elemento filtrante deve obedecer ao prazo de 6 meses.;

- 20) Possuir mesas em aço inoxidável com tampos lisos, sem reentrâncias e/ou soldas aparentes;
- 21) Dispor de estrados com altura mínima de 10 cm, lisos e de fácil higienização para apoio das caixas, bombonas de tripas e recipientes de sal;
- 22) Dispor de lixeiras com tampas interna e externamente. A lixeira interna deve ter tampa acionada por pedal;
- 23) Ter armários exclusivos para guarda de embalagens e rótulos;
- 24) Ter tanque para lavagem de utensílios em aço inoxidável, com todos os ângulos arredondados (ao fundo e em seu encontro com o “espelho”);
- 25) Ter prateleiras vazadas de metal não oxidável para guarda dos utensílios limpos;
- 26) Possuir balança digital;
- 27) Possuir seladora;
- 28) Possuir caixas e bandejas em aço inoxidável ou de plástico branco próprio para produtos alimentícios em quantidade suficiente para atender as atividades desenvolvidas;
- 29) Para expedição, as tripas devem estar devidamente embaladas, rotuladas e lacradas.
- 30) É proibido residir no corpo dos edifícios da indústria;
- 31) A administração do estabelecimento deverá proceder o controle de pragas (roedores e insetos) por empresas cadastradas na Vigilância Sanitária e apresentar o comprovante ao Núcleo de Inspeção, discriminando os produtos usados (princípios ativos, forma de apresentação dos produtos, prazo de validade da aplicação, grau de toxicidade, mapa de aplicação);
- 32) Deverá ainda, proceder a limpeza periódica dos reservatórios de água por empresas especializadas e apresentar o comprovante ao Núcleo de Inspeção contando o prazo de validade da operação;
- 33) A planta-projeto de construção deverá ser elaborada por profissional capacitado, com experiência no setor e ser previamente apresentado ao núcleo de Inspeção para apreciação do corpo técnico do S.I.M.;



34) O estabelecimento deve possuir um responsável técnico (Médico Veterinário) que deverá elaborar e fazer cumprir o manual de Boas Práticas de Fabricação.

Uberaba, XX de XXXX de XXXXXX

Médico Veterinário
Matrícula

ANEXO 27

TERMO DE ADVERTÊNCIA

Ao(s) ____ dia(s) do mês de _____ do ano de _____, no Município de Uberaba-MG, eu, _____ pertencente ao quadro de funcionários do Serviço de Inspeção Municipal, no exercício da fiscalização de que trata a Lei 10.606/08, regulamentada pelo decreto _____ e em atendimento ao despacho de ____/____/____, fl(s) do Processo Administrativo nº _____ de acordo com o decreto _____ notifico que o Diretor do Departamento do Serviço de Inspeção Municipal, no exercício de suas atribuições, julgou procedente o Auto de Infração nº ____/____, de ____/____/____ e, em consequência, de acordo com a legislação vigente, _____ impõe _____ ao(a) _____ SIM _____ CNPJ _____ CPF _____ situado(a) à _____, nº _____ bairro _____, Município de Uberaba-MG, a sanção de ADVERTÊNCIA.

Para constar lavrei o presente em 03 (três) vias, por mim assinado e pelo(a) autuado(a).

Assinatura e Identificação

Ciente, recebi a 1ª via em, ____ de _____ de _____.

Autuado: _____

Nome, assinatura, CI

1ª via – autuado, 2ª via – processo, 3ª via arquivo



ANEXO 28
TERMO DE INTIMAÇÃO

Ao(s) _____ dia(s) do mês de _____ do ano de _____, no Município de Uberaba-MG, eu _____, fiscal pertencente ao quadro de funcionários do Serviço de Inspeção Municipal no exercício da fiscalização de que trata a Lei 10.606/08, regulamentada pelo decreto _____, intimo o(a)

_____ CNPJ/CPF _____, situado _____ à

_____, nº _____ bairro _____, Município de Uberaba-MG, a satisfazer a(s) seguinte(s) exigências, no prazo de _____ (____) dias a contar da data desta INTIMAÇÃO

O não atendimento desta intimação implicará em continuidade do processo à revelia do(a) interessado(a), conforme as disposições da

Pelo que, lavrei o presente em 3 (três) vias, por mim assinadas, pelo (a) intimado (a) e pela(s) testemunha(s) abaixo, a tudo presente(s).

Assinatura e Identificação

Ciente, recebi a 1ª via em, _____ de _____ de _____.

Intimado: _____
Nome, assinatura, CI

1ª via – intimado, 2ª via – processo e 3ª via – arquivo.

ANEXO 29

TERMO DE COLHEITA DE AMOSTRAS

Ao(s) _____ dia(s) do mês de _____ do ano de _____, no Município de Uberaba – MG, eu, _____, pertencente ao quadro de funcionários do Serviço de Inspeção Municipal, no exercício da fiscalização de que trata a Lei 10.606/08, regulamentada pelo decreto _____, colhi para fins de análises laboratoriais, amostras de produtos, junto ao (à) _____

_____ SIM _____ CNPJ/CPF _____

_____ situado à _____ nº _____, bairro _____ Município de Uberaba-MG, como abaixo se descreve:

Produto	Marca	Data de Fabricação	Nº do SIM

Fabricante: _____, SIM _____
CNPJ/CPF _____, situado à _____ nº _____
bairro _____, Município de Uberaba – MG.

Análise fiscal, amostras em triplicata, sendo que uma fica sob a guarda do responsável legal pelo estabelecimento para efeito de contra-prova.

Observações:

Pelo que lavrei o presente, em 03 (três) vias, por mim assinado, pelo (a) interessado (a), na presença da(s) testemunha(s) abaixo, a tudo presente(s).

Assinatura e Identificação

Ciente, recebi a 1ª via em, _____ de _____ de _____.

Interessado: _____

Nome, assinatura, CI

1ª via – interessado, 2ª via – processo 3ª via – arquivo

ANEXO 30 (Redação dada pelo Decreto nº 1861, de 2010)

Auto de Infração Nº _____/_____

Ao(s) _____ dia(s) do mês de _____ do ano de _____, no
Município de _____ Uberaba-MG, eu
_____ pertencente ao quadro
de funcionários do Serviço de Inspeção Municipal, no exercício da fiscalização de que
trata a lei 10.606/08, regulamentada pelo decreto _____,
verifiquei que o(a)

_____ S.I.M. _____ CNPJ/CPF _____, situado(a)

_____ nº _____ Bairro _____, Município de Uberaba-MG,
infringiu o _____ disposto nos
artigos _____ do decreto

_____. Pela constatação da(s) seguinte(s) irregularidade(s):

_____, sendo aplica a multa de

Fica o(a) infrator(a) ciente de que poderá apresentar defesa escrita, no Departamento
de Serviço de Inspeção Municipal, acompanhado(a) das provas que entender
necessárias no prazo de 10 (dez) dias, como dispõe a Lei 10.606/08, sob pena de o
processo tramitar à revelia do autuado(a).

Pelo que, lavrei o presente em 3 (três) vias, por mim assinado, pelo(a) autuado(a) e
pela(s) testemunha(s) abaixo, a tudo presente(s).

Observações: _____

Assinatura e Identificação

Ciente, recebi a 1ª via em, _____ de _____ de _____.

Autuado: _____

Nome, assinatura, CI

Testemunhas: _____

Nome, assinatura, CI

Nome, assinatura, CI

Anexo 31

TERMO DE APREENSÃO

Ao(s) _____ dia(s) do mês de _____ do ano de _____, no Município de Uberaba-MG, eu _____ pertencente ao quadro de funcionários do Serviço de Inspeção Municipal, no exercício da fiscalização de que trata a Lei 10.606/08, regulamentada pelo decreto _____, presente(s) a(s) testemunha(s) abaixo assinadas, procedi a apreensão junto o(a) _____

_____ situado(a) _____ à _____ n° _____ Bairro _____, Município de Uberaba-MG, do(s) produto(s) _____

_____ no total de _____, com base no disposto no artigo _____ do decreto _____ e suas alterações; e no artigo _____.

Fica nomeado FIEL DEPOSITÁRIO de todo o material apreendido, o(a) Sr(a) _____

_____, CPF _____ CI _____, residente à _____ n° _____ bairro _____ Município de Uberaba-MG.

Pelo que, lavrei o presente em quatro vias, por mim assinadas, pelo autuado, pelo FIEL DEPOSITÁRIO e pela(s) testemunha (s) abaixo, a tudo presente (s)

Assinatura e Identificação

Ciente, recebi a 1ª via em _____ de _____ de _____.

Fiel Depositário

Assinatura, nome, CI, CPF

Assinatura, nome, CI, CPF

Testemunhas:

Assinatura, nome, CI, CPF

Assinatura, nome, CI, CPF

1ª via – infrator, 2ª via – processo, 3ª via – Fiel Depositário, 4ª via – Arquivo.



Anexo 32

TERMO DE INUTILIZAÇÃO

Ao(s) _____ dia(s) do mês de _____ do ano de _____, no Município de Uberaba – MG, eu, _____ pertencente ao quadro de funcionários do Serviço de Inspeção Municipal, no exercício da fiscalização de que trata a Lei 10.606/08 regulamentada pelo decreto _____ dando cumprimento ao Julgamento proferido no processo nº _____ decorrente do Auto de Infração nº _____, de __/__/__, e atendendo a Notificação nº _____, de __/__/__, no estabelecimento

situado à _____ nº _____, bairro _____, Município de Uberaba/MG, SIM _____ CNPJ _____, determinei a INUTILIZAÇÃO do(s) bem(S) abaixo relacionado(s) e identificados: _____

Pelo que lavrei o presente, em 04 (quatro) vias, por mim assinado, pelo(a) atuado (a), pelo(a) Fiel Depositário, na presença da(s) testemunha(s) abaixo, a tudo presente(s).

Assinatura e Identificação

Ciente, recebi a 1ª via em, ____ de _____ de _____

Atuado: _____
Nome, assinatura, CI, CPF

Ciente, recebi a 3ª via em, ____ de _____ de _____

Fiel depositário: _____
Nome, assinatura, CI, CPF

Testemunhas: _____
Nome, assinatura, CI, CPF

Nome, assinatura, CI, CPF

1ª via – atuado, 2ª via – processo, 3ª via – fiel depositário, 4ª via – arquivo

Anexo 33

TERMO DE INTERDIÇÃO

Ao(s) ____ dias(s) do mês de _____ do ano de _____, no Município de Uberaba-MG, eu, _____ pertencente ao quadro de funcionários do Serviço de Inspeção Municipal, no exercício da fiscalização de que trata a lei 10.606/08, regulamentada pelo decreto _____, dando cumprimento ao julgamento, proferido no processo nº _____, decorrente do Auto de Infração nº _____ de ____/____/____ no estabelecimento _____, situado _____ à _____ nº _____, bairro _____ Município de Uberaba-MG, SIM _____, CNPJ _____, procedi a INTERDIÇÃO do estabelecimento em referência da seguinte forma:

Pelo que lavrei o presente, em 03 (três) vias, por mim assinado, pelo(a) autuado(a), na presença da(s) testemunha(s) abaixo, a tudo presente(s).

Assinatura e Identificação

Ciente, recebi a 1ª via em , _____ de _____ de _____.

Autuado: _____
Assinatura, nome, CI

1ª via – autuado, 2ª via – processo, 3ª via – arquivo

Anexo 34 TERMO DE LIBERAÇÃO

Ao(s) _____ dia(s) do mês de _____ do ano de _____, no Município de Uberaba-MG, eu _____ pertencente ao quadro de funcionários do Serviço de Inspeção Municipal, no exercício da fiscalização de que trata a Lei 10.606/08, regulamentada pelo decreto _____ e suas alterações e dando cumprimento ao julgamento proferido no processo nº _____, decorrente do auto de infração nº _____, de ____/____/____ e atendendo a notificação nº _____ de ____/____/____, no estabelecimento _____, situado à _____ n° _____ bairro _____ Município de Uberaba-MG, SIM _____ CNPJ _____, procedi a liberação do(s) bem(s) abaixo relacionado(s) e identificado(s) da seguinte forma:

_____ Pelo que lavrei o presente em 04 (quatro) vias, por mim assinado, pelo(a) autuado(a), pelo(a) fiel depositário, na presença da(s) testemunha(s) abaixo, a tudo presente(s).

Assinatura e identificação

Ciente, recebi a 1ª via em, ____ de _____ de _____

Autuado: _____
Nome, assinatura, CI

Ciente, recebi a 3ª via em, ____ de _____ de _____

Fiel depositário _____
Nome, assinatura, CI e CPF

Testemunhas: _____
Nome, assinatura, CI e CPF

Nome, assinatura, CI e CPF

1ª via – autuado, 2ª via – processo, 3ª via – fiel depositário, 4ª via – arquivo

Anexo 35

TERMO DE APREENSÃO CAUTELAR

Ao(s) _____ dia(s) do mês de _____ do ano de _____, no
Município _____ de _____ Uberaba-MG, eu
_____ pertencente ao quadro
de funcionários do Serviço de Inspeção Municipal, no exercício da fiscalização de que
trata a Lei 10.606/08 regulamentada pelo decreto _____ atendendo
à determinação do Diretor do Departamento do Serviço de Inspeção Municipal contida
no Processo Administrativo de Apuração de Infração nº
_____, presentes as testemunhas abaixo assinadas,
comunico _____ ao

(a) _____
_____ situado(a) _____
nº _____ bairro _____, Município de Uberaba-MG, que
o(s) produto(s) abaixo relacionado(s) está(ão) sob apreensão cautelar, segundo o
disposto no artigo _____ do decreto _____ sendo que sua
comercialização fica condicionada à conclusão de análises laboratoriais que devem
apresentar 03 (três) resultados consecutivos dentro dos padrões regulamentares:

Pelo que, lavrei o presente em 03 (três) vias, por mim assinado, pelo(a) atuado(a), e
pela(s) testemunha(s) abaixo, a tudo presente(s).

Assinatura e Identificação

Ciente, recebi a 1ª via em,
de _____ de _____.

Atuado: _____
Assinatura, Nome, CI e CPF

1ª via – infrator, 2ª via – processo, 3ª via – arquivo

Anexo 36

Termo de Desinterdição N°

Ao(s) _____ dia(s) do mês de _____ ano de _____, no
Município de _____ Uberaba-MG, eu
_____ pertencente ao quadro de
funcionários do Serviço de Inspeção Municipal, no exercício da fiscalização de que trata
a Lei 10.606/08, regulamentada pelo decreto _____ e dando cumprimento ao
julgamento decorrente do Auto de Infração n° _____ de ____/____/____
no _____ estabelecimento
_____ situado
à _____

_____ n° _____ bairro _____
SIM _____ CNPJ _____ procede a DESINTERDIÇÃO abaixo
relacionada(s) e identificada(s) como se descreve:

Pelo que lavrei o presente em 03 (três) vias, por mim assinadas e pelo(a) autuado(a)

Assinatura e Identificação

Ciente, recebi a 1ª via em,
de _____ de _____

Autuado: _____
Nome, assinatura, CI

1ª via – autuado, 2ª via – processo, 3ª via arquivo

ANEXO 37 (AC)

Termo de Cassação do Registro no SIM Nº _____/_____

Ao(s) _____ dia(s) do mês de _____ do ano de _____, no
Município de _____ Uberaba-MG, eu
_____ Secretário Municipal de
Agricultura, Pecuária e Abastecimento, no exercício da fiscalização de que trata a lei
10.606/08, regulamentada pelo decreto _____, verifiquei que o(a)

S.I.M. _____
CNPJ/CPF _____, situado(a)

_____ nº _____ Bairro _____, Município de Uberaba-MG,
infringiu o disposto nos arts. 237-A, VI e 237-P do decreto
_____. Pela constatação da(s) seguinte(s) irregularidade(s):

sendo aplica a pena de **cassação do registro no SIM**.

Pelo que, lavrei o presente em 3 (três) vias, por mim assinado, pelo(a) autuado(a) e
pela(s) testemunha(s) abaixo, a tudo presente(s).

Observações: _____

Assinatura e Identificação

Ciente, recebi a 1ª via em, _____ de _____ de _____.

Autuado: _____
Nome, assinatura, CI

Testemunhas: _____
Nome, assinatura, CI

Nome, assinatura, CI