

DIÁRIO OFICIAL

PREFEITURA MUNICIPAL DE LUÍS EDUARDO MAGALHÃES

<http://ba.portaldatransparencia.com.br/prefeitura/luiseduardomagalhaes/>

DECRETO N°4.112/2016, DE 26 DE JULHO DE 2016

“Regulamenta a Lei Municipal n° 669/2015 de 08 de Janeiro de 2015 no âmbito da Inspeção e Fiscalização dos produtos de origem animal e dá outras providências.”

O PREFEITO MUNICIPAL DE LUÍS EDUARDO MAGALHÃES, ESTADO DA BAHIA, nos seus atribuições legais que lhe são conferidas pelo inciso VII do artigo 78 da Lei Orgânica do Município e pelo fundamento no artigo 23, inciso I da Constituição Federal e na Lei n° 669/2015,

DECRETA:

Art. 1° - Fica aprovado o Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal – RIISPOA/SIGSIM de Luís Eduardo Magalhães, o Anexo I – Condições Mínimas para Registro Municipal dos Estabelecimentos, o Anexo II – Modelo de carimbo de inspeção e o Anexo III – Modelo Oficial de Certificado Sanitário do SIM, no Município de Luís Eduardo Magalhães.

Art. 2° - Este decreto entrará em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

Gabinete do Prefeito, 26 de Julho de 2016.

HUMBERTO SANTA CRUZ FILHO
PREFEITO MUNICIPAL

**REGULAMENTO DE INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE
PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL NO MUNICÍPIO DE LUÍS EDUARDO MAGALHÃES -
BA**

**TÍTULO I
CAPÍTULO I
DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES**

Art. 1º - O presente Regulamento, está em consonância com a Lei nº 1.283/1950, Decreto nº 30.691/1952, alterado pelo Decreto nº 1.255/1962 e Lei Federal nº 7.889/1989, Leis nº 9712/98 e 5741/2006 que constitui o Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária – SUASA, de modo a regulamentar o estabelecido na Lei Municipal nº 669 de 08 de janeiro de 2015.

Art. 2º - A inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal será exercida no âmbito do Município de Luís Eduardo Magalhães, em relação às condições higiênicas-sanitárias a serem preenchidas pelos matadouros e indústrias, que se dediquem ao abate e industrialização de produtos de origem animal.

Art. 3º - A implantação do Serviço de Inspeção Municipal - SIM obedecerá a estas normas, em consonância com as prioridades de saúde pública e abastecimento da população.

Art. 4º - Ficará a cargo da Secretaria Municipal de Agricultura através do DIPOVA fazer cumprir estas normas e também outras que venham ser implantadas, por meio de dispositivos legais, que se referirem à inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal dos estabelecimentos a que se refere o art. 2º deste Regulamento.

Parágrafo único – A referida regulamentação abrangerá os seguintes requisitos:

- I** - classificação do estabelecimento;
- II** - condições e exigências para registro;
- III** - higiene dos estabelecimentos;
- IV** - inspeção "ante" e "post-mortem" dos animais destinados ao abate;
- V** - inspeção e reinspeção de todos os produtos, sub-produtos e matérias-primas de origem animal, durante as diferentes fases da industrialização;
- VI** - padronização dos produtos industrializados de origem animal;
- VII** - registro de rótulos;
- VIII** - análises laboratoriais;
- IX** - trânsito de produtos, sub-produtos e matérias-primas;
- X** - carimbagem de carcaças e cortes de carnes, bem como a identificação e demais informações a serem impressas nas embalagens de produtos de origem animal;

XI - quaisquer outros aspectos que sejam necessários para maior eficiência da inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal.

Art.5º-Os produtos de origem animal *in natura* ou derivados deverão atender aos padrões de identidade e qualidade prevista na legislação específica em vigor, bem como, na Lei 8.078/90- Código de Defesa do Consumidor.

CAPÍTULO II

DA ORGANIZAÇÃO E ESTRUTURA DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

Art. 6º - O Serviço de Inspeção Municipal - SIM deverá:

I - dispor de pessoal técnico de nível superior e médio, em número adequado à realização da inspeção sanitária "ante e post-mortem" e tecnológica, obedecendo à legislação vigente.

II - promover treinamento de seu pessoal de nível superior – Fiscal Municipal Agropecuário de nível médio – Agente de Inspeção, sob a supervisão e apoio do Ministério da Agricultura e órgãos estaduais.

III - dispor de meios para registro e compilação dos dados estatísticos referentes ao abate, industrialização de carnes, produção de leite e derivados, aplicação de penalidades e outros dados que porventura se tornem necessários.

Art.7º-Para o cumprimento da exigência do artigo 5º, os matadouros e indústrias fornecerão relatórios mensais de produção, ao Serviço de Inspeção Municipal - SIM na forma determinada por este.

CAPÍTULO III

DA APROVAÇÃO DO PROJETO E OBTENÇÃO DO REGISTRO OU RELACIONAMENTO

Art.8º-Os estabelecimentos de produtos de origem animal que devam estar sob inspeção industrial e sanitária a nível municipal, de acordo com a Lei Federal nº 7.889/1989 e artigo 3º da Lei Municipal nº 669/2015, ficam obrigados a obter registro junto ao Serviço de Inspeção Municipal – SIM.

Art. 9º -Para a aprovação do projeto e obtenção do registro na forma descrita no artigo anterior, deverá ser encaminhado requerimento ao Secretário Municipal de Agricultura, acompanhado dos seguintes documentos:

I - Requerimento inicial com termo de compromisso a atender todos dispositivos legais vigentes;

II - Cópia autenticada do registro da empresa na Junta Comercial do Estado ou similar;

III - Comprovante de inscrição no cadastro geral de contribuinte do Estado;

IV - Comprovante de inscrição na Secretaria da Fazenda;

V - Cópia do contrato de constituição de sociedade;

VI - Plantas da indústria, compreendendo:

a) Planta baixa de cada pavimento, com descrição do fluxo de produção e localização de equipamentos, na escala de 1:100 (um para cem);

b) Planta de situação, contendo descrição sobre a rede de esgoto, abastecimento de água, posição da construção em relação às vias públicas e alinhamento do terreno, orientação, localização das partes dos prédios vizinhos construídas sobre as divisas do terreno, na escala de 1:500 (um para quinhentos);

c) Planta de corte longitudinal e transversal na escala mínima de 1:50 (um para cinquenta);

VII - Memoriais descritivos, com informes econômico-sanitários, além dos croquis dos rótulos da indústria a ser construída, de acordo com modelo fornecido pela Secretaria da Agricultura;

VIII - Cópia do contrato de prestação de serviços com Responsável Técnico da indústria;

IX - Licença Ambiental;

X - Pagamento de taxas estipuladas pela Secretaria de Agricultura;

XI - Alvará de construção;

XII - Habite-se, quando for o caso;

XIII - Laudo de aprovação do terreno e do projeto Arquitetônico firmado por técnico da Secretaria da Agricultura.

Art. 10 - Satisfeitas as exigências fixadas no presente Decreto, a Secretaria da Agricultura autorizará a expedição do *Título de Registro ou Relacionamento*, devendo constar o número de registro, nome da firma, classificação do estabelecimento, localização (Estado, Município, Cidade, Vila e Povoado) e outros detalhes necessários.

§ 1º - Os números de Registro mencionados acima obedecerão a série própria e independente, uma para Registro e outra para relacionamento.

§ 2º - O número de Registro constará, obrigatoriamente, nos rótulos, certificados, carimbos de inspeção dos produtos e demais documentos.

Art. 11 - Os seguintes estabelecimentos de produtos de origem animal, nos termos do art. 10, caput, ficam sujeitos ao Relacionamento:

I - os postos e/ou entrepostos que, de modo geral, recebam, armazenem, manipulem, conservem, distribuam ou acondicionem produtos de origem animal como ovos e mel;

II - as casas de depósito e depósitos que armazenem e/ou comercializem produtos de origem animal.

Art. 12 - Aprovados os projetos e cronogramas de execução, o requerente poderá iniciar as obras.

Art. 13 - Concluídas as obras e instalados os equipamentos, de acordo com o cronograma de execução, será requerido ao Serviço de Inspeção Municipal - SIM a vistoria prévia e a autorização do início

das atividades.

Parágrafo Único - Deferida a autorização para início das atividades, compete ao SIM instalar de imediato a inspeção no estabelecimento ou iniciar a inspeção periódica, de acordo com as necessidades do serviço.

Art. 14 - A renovação do registro junto ao SIM deverá ser solicitada a cada ano.

Art. 15 - No caso dos projetos aprovados com ressalvas, o início de produção só deverá ocorrer após a aprovação das mesmas pelo Serviço de Inspeção Municipal –SIM;

Parágrafo único – Este artigo se aplica ao que couber, aos estabelecimentos em atividade afim de que se adequem as exigências da Lei Municipal nº669/2015.

TÍTULO II CAPÍTULO I OBRIGAÇÕES DA FIRMA

Art. 16 - Constituem obrigações dos responsáveis pelos estabelecimentos:

- a) Observar e fazer cumprir todas as exigências contidas neste Decreto;
- b) Fornecer o material adequado julgado indispensável aos trabalhos da inspeção, inclusive acondicionamento e amostras autênticas para exame laboratorial;
- c) Avisar, com antecedência, ao serviço de inspeção, a chegada de Animais para abate bem como fornecer todos os dados pertinentes;
- d) Dar aviso antecipado de 12 (doze) horas, no mínimo, sobre a realização de quaisquer trabalhos nos estabelecimentos sob inspeção, mencionando sua natureza, hora de início e provável conclusão;
- e) Fornecer, gratuitamente, alimentação ao pessoal da inspeção, quando os horários para as refeições não permitam que os servidores as façam em suas residências;
- f) Manter locais apropriados, a juízo da inspeção, para recebimento e guarda de matérias primas de outros estabelecimentos inspecionados, ou retorno de centros de consumo, para serem re-inspecionados, matérias primas ou produtos suspeitos;
- g) Fornecer, a juízo da inspeção, uma relação atualizada de fornecedores de matéria prima, com os respectivos endereços, quantidade média dos fornecimentos e nome da propriedade rural, ou estabelecimentos relacionados;
- h) Fornecer pessoal necessário e habilitado, bem como material adequado julgado indispensável aos trabalhos de inspeção, inclusive acondicionamento e autenticidade de amostras para exames de laboratório;

CAPÍTULO II

ANÁLISES LABORATORIAIS

Art. 17 - Os produtos de origem animal, prontos para o consumo, bem como toda e qualquer substância que entre em sua elaboração, estão sujeitos a exames tecnológicos, físico-químicos, microbiológicos, toxicológicos e bromatológicos oficiais e devem ser realizados em laboratórios oficiais, credenciados ou conveniados pelo MAPA.

Art. 18- Estão sujeitos às análises os produtos de origem animal, seus derivados, seus ingredientes, o gelo e a água de abastecimento.

Art. 19- Para os casos onde existam dúvidas da inocuidade de produtos devido ao comprometimento das condições industriais ou higiênico sanitárias das instalações e do processo tecnológico de qualquer produto, a partida ficará sequestrada, sob a guarda e conservação do responsável pelo estabelecimento como fiel depositário, até o laudo final dos exames laboratoriais.

Art. 20- A critério do DIPOVA podem ser aceitas metodologias analíticas além das adotadas oficialmente, desde que reconhecidas internacionalmente ou por instituições de pesquisa, mencionando-as obrigatoriamente nos respectivos laudos.

Art. 21- Nos casos de análises fiscais de produto com padrões microbiológicos não previstos em Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade ou em legislação específica, permite-se seu enquadramento nos padrões estabelecidos para um produto similar.

Art. 22- A coleta de amostra para fins de análise fiscal será feita mediante lavratura do “Termo de Colheita de Amostra”, em triplicata, asseguradas sua inviolabilidade e conservação, de modo a garantir suas características originais.

§ 1º - Duas amostras serão enviadas ao laboratório para análise fiscal, ficando a terceira em poder do proprietário ou responsável pelo produto, servindo para eventual perícia de contraprova.

§ 2º - Quando a análise fiscal estiver insatisfatória para os padrões legais estabelecidos, a autoridade sanitária notificará o responsável, podendo o mesmo apresentar defesa escrita e requerer exame de contraprova, no prazo máximo de 10 (dez) dias a contar da notificação.

§ 3º - As amostras coletadas pelo Órgão de Inspeção Municipal para as análises fiscais serão gratuitas.

§ 4º - Em casos excepcionais, se a quantidade ou a natureza do produto não permitir a colheita das amostras em triplicata, uma única amostra será encaminhada para o laboratório oficial, credenciado ou conveniado.

§ 5º - Para produtos que apresentem prazo de validade curto, não proporcionando tempo hábil para a realização da análise de contraprova, as amostras enviadas para análises fiscais não serão colhidas em triplicata.

§ 6º - Comprovada a violação, o mau estado de conservação da amostra de contraprova ou a expiração do prazo de validade, deve ser considerado o resultado da análise de fiscalização.

§ 7º - A colheita de amostras para realização de análises fiscais microbiológicas não será em triplicata, por não ser aplicável a realização de análise de contraprova.

Art. 23- As amostras para análises devem ser colhidas, manuseadas, acondicionadas, identificadas, conservadas e transportadas de modo a garantir a sua integridade física.

Parágrafo único - A autenticidade das amostras deve ser garantida pela autoridade competente que estiver procedendo a colheita.

Art. 24- Nos casos de resultados de análises fiscais em desacordo com a legislação, o DIPOVA deverá notificar o interessado dos resultados analíticos obtidos e adotar as ações fiscais e administrativas pertinentes.

Art. 25- Em caráter supletivo, visando atender a programas e demandas específicas, pode ser realizada, em estabelecimentos varejistas, a colheita de amostras de produtos de origem animal registrados no DIPOVA.

Art. 26- Confirmada a condenação do produto ou da partida, o SIM determinará a sua inutilização em subproduto não comestível.

CAPÍTULO III

DOSESTABELECIMENTOS

Art.27- Os Estabelecimentos industriais e entrepostos de produtos de origem animal devem localizar-se em pontos distantes de fontes produtoras de odores desagradáveis e poeira de qualquer natureza, respeitando as condições abaixo descritas:

I - Instalar-se, de preferência, em centro de terreno, devidamente cercado de modo a não permitir a entrada de animais, afastado dos limites das vias públicas, no mínimo 05 (cinco) metros e dispor de área de circulação que permita a livre movimentação dos veículos de transporte;

II - Dispor de abastecimento de água potável para atender suficientemente às necessidades de trabalho e das dependências sanitárias, tomando-se como referência os seguintes parâmetros de consumo estimado: 800 (oitocentos) litros por bovino; 500 (quinhentos) litros por suíno; 200 (duzentos) litros por ovino ou caprino, 30 (trinta) litros por ave e 06 (seis) litros por litro de leite industrializado;

III - Dispor de iluminação natural e artificial abundantes, bem como de ventilação adequada e suficiente em todas as dependências;

IV - Possuir piso de material impermeável, resistente à abrasão e à corrosão, ligeiramente inclinado para facilitar o escoamento das águas residuais, bem como para permitir uma fácil lavagem e desinfecção;

V - Possuir paredes Azulejadas até a altura de 2,0 (dois) metros de cor clara, de fácil lavagem e desinfecção. Os ângulos e cantos deverão ser arredondados e os para-ventos das janelas deverão ser chanfrados;

VIII - Possuir forro de material impermeável, resistente à umidade e a vapores, construído de modo a evitar o acúmulo de sujeira, de fácil lavagem e desinfecção;

IX - Dispor de dependência de uso exclusivo para a recepção dos produtos não comestíveis e

condenados. A dependência deve ser construída comparede até o teto, não se comunicando diretamente com as dependências que manipulem produtos comestíveis;

X - Dispor de mesas com tampos em aço inoxidável, para a manipulação dos produtos comestíveis e que permitam uma adequada lavagem e desinfecção;

XI - Dispor de tanques, caixas, bandejas e demais recipientes construídos de material impermeável, de superfície lisa que permitam uma fácil lavagem e desinfecção;

XII - Dispor, nos locais de acesso às dependências dentro das mesmas, de portas em boas condições de funcionamento. Os acessos também devem ser providos de lavadouros de botas;

XII - Dispor de rede de esgoto em todas as dependências, com dispositivo de sifonamento de modo a evitar o refluxo de odores e a entrada de roedores e outros animais;

XIII - Dispor conforme legislação específica, de dependências sanitárias vestiárias adequadamente instaladas, de dimensões proporcionais ao número de operários, com acesso indireto às dependências industriais, quando localizadas em seu corpo;

XIV - Dispor de dependência, quando necessário, para uso como escritório da administração do estabelecimento, inclusive para pessoal de serviço de inspeção sanitária, separada do ambiente de produção.

CAPÍTULO IV DA HIGIENE DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 28 - Todas as dependências dos matadouros ou das indústrias devem ser mantidas em condições de higiene, antes, durante e após a realização dos trabalhos.

Art. 29 - Os operários devem lavar as mãos antes de entrar no ambiente de trabalho, durante a manipulação, na saída dos sanitários e quando necessário.

Art. 30 - Os equipamentos, carrinhos, tanques e caixas devem ser identificados, de modo a evitar qualquer confusão entre os destinados aos produtos comestíveis, os usados no transporte e depósito de produtos não comestíveis e carnes utilizadas na alimentação de animais.

Parágrafo único - Para o cumprimento do "caput" deste artigo utilizar-se-á as denominações "comestíveis", "não comestíveis" e "condenados".

Art. 31 - Os pisos, paredes, assim como o seu equipamento e utensílios usados no matadouro e demais indústrias devem ser sanitizados diariamente e convenientemente.

Parágrafo único - Nocas de desinfecção, os desinfetantes empregados têm que ser previamente aprovados pelo SIM.

Art. 32 - Os matadouros e indústrias sob inspeção do SIM devem ser mantidos livres de moscas, mosquitos, baratas, ratos, camundongos e quaisquer outros insetos, além de gatos, cães e outros animais. Paratanto, deverá dispor de telas em todas as janelas e também em outros acessos para o

interior do estabelecimento.

§1º-É igualmente imprescindível que a Indústria ou abatedouro/frigorífico seja dotado de eficiente proteção contra roedores.

§ 2º - O emprego de agentes de detizantes só é permitido nas dependências destinadas à manipulação ou depósito de produtos não comestíveis, mediante expressa autorização do SIM.

Art.33 - O pessoal que trabalha com produtos comestíveis, desde a área de sangria até a expedição, fica obrigado a usar uniformes de cor branca, mantidos convenientemente limpos.

Parágrafo único - É obrigatório o uso de botas e protetores de cabeça, tais como touca e capacete.

Art. 34- Os funcionários que manipulem produtos condenados e/ou não comestíveis usará uniformes diferenciados e deverá proceder a desinfecção dos equipamentos e instrumentos com produtos apropriados e aprovados.

Art.35- É proibido que os funcionários façam suas refeições nos ambientes de produção, devendo existir nos estabelecimentos local específico para alimentação.

Art.36- É proibido o depósito de produtos, objetos materiais e estranhos à finalidade da dependência assim como fumar, ou quaisquer outras atitudes pessoais não higiênicas em quaisquer dependências de trabalho do matadouro ou da indústria.

Art.37- A substituição, raspagem, pintura, reparo em pisos, paredes, tetos e equipamentos, serão realizados sempre que o SIM julgar necessário.

Art.38- A lavagem de desinfecção deve ser realizada tantas vezes quanto necessário, nos pisos, cercas dos currais, bretes de contenção, mangueiras, pocilgas, apriscos e outras instalações próprias para guarda, pouso e contenção de animais vivos ou depósitos de resíduos industriais, bem como de quaisquer outras instalações julgadas necessárias pelo SIM.

Art.39- As caixas de sedimentação de resíduos, ligadas e intercaladas à rede de esgoto devem ser inspecionadas e mantidas convenientemente limpas.

Art. 40- Devem ser conservados, ao abrigo de contaminação de qualquer natureza, os produtos comestíveis durante a sua obtenção, embarque e transporte.

Art.41- É vedado o emprego de vasilhames de cobre, latão, zinco, barro, ferro estanhado, madeira ou qualquer outro utensílio que, por sua forma e composição, possa causar prejuízo à manipulação, estocagem e transporte de matérias-primas e de produtos usados na alimentação humana.

Art. 42 - Exigir que os operários sejam portadores de atestado médico renovado de acordo com o estipulado no PCMSO.

§1º- A inspeção de saúde é exigida sempre que a autoridade sanitária do matadouro achar necessário, para qualquer empregado do estabelecimento, seus dirigentes ou proprietários, mesmo que exerçam esporadicamente atividades nas dependências do matadouro.

§2º- Sempre que ficar comprovada a existência de dermatoses ou quaisquer doenças infecto-contagiosas em

qualquer pessoa que exerça atividade no matadouro ou indústria, será imediatamente afastada do trabalho, caso possível, encarregando-a de outra atividade não relacionada à produção.

Art.43- Os continentes quando destinados ao acondicionamento de produtos utilizados na alimentação humana, devem ser inspecionados, previamente, sendo rejeitados os que forem julgados sem condições de uso.

Parágrafo único- De modo algum será permitido o acondicionamento de matérias-primas, ou produtos destinados à alimentação humana em carrinhos, recipientes ou demais continentes que tenham servido a produtos não comestíveis.

Art. 44 - Não é permitida a guarda de material estranho nos depósitos de produtos, nas salas de matança e seus anexos e na expedição.

Art. 45 - Não é permitida a utilização de qualquer dependência da indústria ou matadouro como residência.

Art.46- Os instrumentos de trabalho deverão ser higienizados diariamente e sempre que necessário.

Art.47- É vedada a entrada de pessoas estranhas às atividades do Estabelecimento, salvo quando devidamente uniformizadas e autorizadas pelo chefe do estabelecimento, bem como pelo encarregado do SIM.

CAPÍTULO V DOS ESTABELECIMENTOS DE CARNES E DERIVADOS

Art. 48- Os estabelecimentos de carnes e derivados são classificados em:

- 1 - matadouros-frigoríficos;
- 2 - matadouros;
- 3 - matadouros de pequenos e médios animais;
- 4 - charqueadas;
- 5 - fábricas de conservas;
- 6 - fábricas de produtos suínos;
- 7 - fábricas de produtos gordurosos;
- 8 - entrepostos de carnes e derivados;
- 9 - fábricas de produtos não comestíveis;
- 10 - matadouros de aves e coelhos;
- 11 - entrepostos-frigoríficos

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

§ 2º - Entende-se por "matadouro" o estabelecimento dotado de instalações adequadas para a matança de quaisquer das espécies de açougue, visando o fornecimento de carne em natureza ao comércio interno, com ou sem dependências para industrialização; disporá obrigatoriamente, de instalações e

aparelhagem para aproveitamento completo e perfeito de todas as matérias-primas e preparo de subprodutos não comestíveis.

§ 3º - Entende-se por "matadouro" de pequenos e médios animais o estabelecimento dotado de instalações para o abate e industrialização de:

a) suínos;

b) ovinos;

c) caprinos;

d) aves e coelhos;

e) caça de pêlo, dispondo de frio industrial e, ajuízo do D.I.P.O.A., de instalações para o aproveitamento de subprodutos não comestíveis.

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

§ 5º - Entende-se por "fábrica de conservas" o estabelecimento que industrialize a carne de variadas espécies de açougue, com ou sem sala de matança anexa, e em qualquer dos casos seja dotado de instalações de frio industrial e aparelhagem adequada para o preparo de subprodutos não comestíveis.

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

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

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

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

§ 10 - Entende-se por "matadouro de aves e coelhos" o estabelecimento dotado de instalações para o abate e industrialização de:

a) aves e caça de penas e

b) coelhos, dispondo de frio industrial e, a juízo do D.I.P.O. A; de instalações para o aproveitamento de subprodutos não comestíveis.

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

Art.49- Considera-se "carne de açougue" as massas musculares maturadas e masticadas que as acompanham, incluindo ou não a base óssea correspondente e que procedem dos animais abatidos sob inspeção veterinária.

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

§ 2º - Consideram-se "miúdos" os órgãos e vísceras dos animais de açougue, usados na alimentação humana, além de patas e cauda.

Art.50- O animal abatido, formado das massas musculares e ossos, desprovido de cabeça, mocotós, cauda, couro, órgãos e vísceras torácicas e abdominais, tecnicamente preparado constitui a "carcaça".

§ 1º - Nos suínos, para efeito de inspeção, desde que venham acompanhados dos respectivos certificados de inspeção, as suas carcaças podem ou não incluir couro, cabeça e ospês.

§ 2º - A "carcaça" dividida ao longo da coluna vertebral dá as "meias carcaças" que, subdivididas por um corte entre duas costelas, dão os "quartos" anteriores e posteriores e os posteriores outraseiros.

Art. 51- A simples designação "produto", "subproduto", "mercadoria" ou "gêneros", significam para efeito do presente regulamento, que se trata de "produto de origem animal ou suas matérias-primas".

SEÇÃO I

DO FUNCIONAMENTO DOS ESTABELECIMENTOS DE CARNES E DERIVADOS

Art. 52- Os estabelecimentos de carnes e derivados devem, ainda, satisfazer as seguintes condições:

I - Localizar-se preferencialmente em áreas suburbanas ou rurais;

II - Dispor de suficiente pé-direito nas diversas dependências, de modo que permita a disposição adequada dos equipamentos, principalmente da trilhagem aérea, a fim de que os bovinos dependurados, após o atordoamento, permaneçam com a ponta do focinho distante, no mínimo, 75cm (setenta e cinco centímetros) do piso, no caso de esfoliação aérea.

III - Dispor de currais, pocilgas cobertas e/ou apriscos com pisos pavimentados, apresentando ligeiro caimento no sentido dos ralos. Deverá ainda ser provido de bebedouros para utilização dos animais e pontos de água, com pressão suficiente para facilitar a lavagem e desinfecção dessas instalações e dos meios de transporte;

IV - Dispor de espaço de estabelecimento de abate, de meios que possibilitem a lavagem e desinfecção dos veículos utilizados no transporte dos animais;

V - Dispor, de acordo com a classificação do estabelecimento, de dependências de manança suficientemente amplas para permitir o normal desenvolvimento das respectivas operações, com

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

VI - Prover a seção de miúdos, quando prevista, de separação física entre as áreas de manipulação do aparelho gastrointestinal e das demais vísceras comestíveis;

VII - Dispor, de acordo com a classificação do estabelecimento, de graxaria para aproveitamento de matérias-primas gordurosas e subproduto não-comestíveis, câmara fria, sala de desossa, dependências tecnicamente necessárias à fabricação de produtos de salchicharia e conservas, depósitos e salga de couros, de salga, ressalga e secagem de carne, depósito de subprodutos não-comestíveis e depósitos diversos, proporcionais à capacidade do estabelecimento;

VIII - Dispor de equipamento completo e adequado, tais como, plataformas, mesas, carros, caixas, estrados, pias, esteirizadores e outros utilizados em quaisquer das fábricas de recebimento e industrialização da matéria-prima no preparo de produtos, construídos com materiais que permitam uma fácil e perfeita higienização e em número suficiente;

IX - Possuir dependências ou artefatos específicos para higienização de carretilhas e/ou balacins, carros, gaiolas, bandejas e outros componentes de acordo com a finalidade do estabelecimento;

X - Dispor de equipamento gerador de vapor com capacidade suficiente para as necessidades do estabelecimento, bem como de instalações de vapor de água em todas as dependências de manipulação e industrialização;

XI - Dispor de água quente para uso diverso e suficiente às necessidades do matadouro.

Art. 53 - Os estabelecimentos destinados ao abate de aves e coelhos devem satisfazer às condições seguintes:

I - Dispor de plataforma coberta para recepção dos animais, protegidas dos ventos dominante e da incidência direta de raios solares;

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

III - Dispor de dependência exclusiva para operações de sangria;

IV - Dispor de dependência exclusiva para operações de escaldagem, drenagem, ou de esfolagem, no caso de coelhos;

V - Dispor de dependência para as operações de evisceração, toilete, pré-resfriamento, gotejamento, classificação e embalagem;

VI - Dispor, quando for o caso, de dependência para a realização de cortes de carcaças;

CAPÍTULO VI

DOS ESTABELECIMENTOS DE LEITE E DERIVADOS

Art. 54- Os estabelecimentos de leites e derivados são classificados em:

- I** - Postos de leite e derivados;
- II** - Estabelecimentos industriais;
- III** - Estâncias leiteiras.

§1º- Entende-se por “Postos de leite e derivados” os estabelecimentos intermediários entre as fazendas leiteiras e as usinas de beneficiamentos ou fábricas de laticínios, destinados ao recebimento de leite, de creme e outras matérias-primas, para depósito, por curto tempo, transvase, refrigeração padronização ou coagulação e transporte imediato aos estabelecimentos industriais registrados.

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

§3º- Entende-se por “Estâncias Leiteiras” as propriedades rurais equipadas com instalações adequadas para o processamento do leite destinado ao abastecimento municipal.

SEÇÃO I

DO FUNCIONAMENTO DOS ESTABELECIMENTOS DE LEITE E DERIVADOS

Art.55- A implantação e funcionamento das estâncias leiteiras, bem como o seu sistema de inspeção pelo SIM, fica associado a um programa específico de defesa sanitária animal, observando-se as exigências da Agência Estadual de Defesa Agropecuária da Bahia - ADAB.

Art. 56- Os demais estabelecimentos de leite e derivados devem satisfazer as seguintes exigências:

- I** - As seções industriais deverão possuir pé direito compatível ao estabelecido em legislação específica de modo a permitir a instalação dos equipamentos sem comprometer a qualidade dos produtos;
- II** - Possuir dependências ou local próprio para a higienização dos vasilhames e carros-tanques, os quais deverão ser higienizados antes do seu retorno aos pontos de origem;
- III** - Dispor de cobertura adequada nos locais de carregamento e descarregamento de leite e derivados;
- IV** - Ter dependência para recebimento da matéria-prima ou produtos, bem como laboratórios de análise, equipado na proporção da escala de produção;
- V** - Quando destinados à coagulação do leite e sua parcial manipulação, até a obtenção de massa de soroada, enformada ou não, destinada à fabricação de queijos, massa cozida, semi-cozida ou filada, de requeijão ou de caseína:
 - a)** Ter dependência distinta para tratamento do leite e parcial manipulação do produto, bem como para máquinas de produção de frio;

b) Ter câmara fria, balcão frigorífico, geladeira industrial ou freezer horizontal de modo a se obter equivalência entre a capacidade de produção e de estocagem.

VI - Quando destinados ao resfriamento do leite, seleção, pré-beneficiamento e remessa em carros-tanques isotérmicos para beneficiamento complementar ou industrialização em outros estabelecimentos, possuir dependências para pré-beneficiamento da matéria-prima devidamente instalada;

VII - Quando destinados ao recebimento de matéria-prima para o preparo de produtos derivados de leite, acabados ou semi-acabados, ou quando destinados a receber esses produtos, para complementação e distribuição:

a) Possuir dependências para elaboração ou fabricação de produtos derivados, sua conservação e demais operações, incluindo-se as câmaras de salga e cura de queijos com temperatura e umidade controladas, quando for o caso;

b) Ter as demais dependências e equipamentos previstos nos itens VI, considerando os produtos que serão elaborados ou fabricados.

VIII -

Quando destinados ao beneficiamento de leite para o consumo direto ou para outros estabelecimentos, ou que recebam leite já beneficiado para distribuição ao consumo, ou ainda, desde que instalados e equipados, elaborem ou fabriquem produtos para complementação e distribuição:

a) Ter dependências para análises físico-químicas e microbiológicas, para beneficiamento de leite destinado ao consumo direto e para as demais operações necessárias, incluindo-se, quando for o caso, dependências para elaboração ou fabricação e conservação de produtos derivados;

IX - Quando destinados ao recebimento de produtos lácteos para distribuição, maturação, fracionamento e acondicionamento, desde que convenientemente instalados e equipados, de leite beneficiado para consumo direto, ou quando se destinem à fabricação de queijo fundido e/ou queijo ralado:

a) Ter dependências para recebimento de produtos semi-acabados, sua classificação, fracionamento, embalagem, conservação e demais operações necessárias ao funcionamento;

b) Dispor, quando for o caso, de dependências e equipamentos adequados à elaboração de queijo fundido e/ou queijo ralado.

CAPÍTULO VII DOS ESTABELECIMENTOS DE PEIXES, CONGÊNERES E DERIVADOS

Art. 57- Os estabelecimentos destinados ao beneficiamento de pescados, congêneres e seus derivados são classificados:

I - Estabelecimento de piscicultura, carcinicultura e ranários;

II - Entrepósito de pescado;

III - Fábrica de conservas de pescado.

§ 1º - Entende-se por “estabelecimento de piscicultura, carcinicultura e ranários” as propriedades que produzem e comercializam peixes, camarões e rãs vivos e abatidos, neste último caso, desde que atenda aos requisitos previstos em legislação específica quanto ao bem estar animal.

§ 2º - Entende-se por “entreposto de pescado” o estabelecimento dotado de dependências e instalações adequadas ao recebimento, manipulação, frigorificação e distribuição do pescado;

§ 3º - Entende-se por “fábrica de conservas de pescado” o estabelecimento dotado de dependências, instalações e equipamentos adequados ao recebimento e industrialização do pescado proveniente de entreposto, com aproveitamento integral de subproduto não comestível.

SEÇÃO I DO FUNCIONAMENTO DOS ESTABELECIMENTOS DE PEIXES CONGÊNERES E DERIVADOS

Art. 58- Os estabelecimentos destinados ao beneficiamento de pescados, camarões, rãs e seus derivados devem satisfazer as seguintes condições:

I - Nos estabelecimentos que recebam, manipulem ou comercializem peixes, camarões, rãs e seus derivados resfriados e congelados e/ou se dediquem a industrialização para consumo humano, sob qualquer forma:

- a) Dispor de dependências, instalações e equipamentos para recepção, seleção, inspeção, industrialização, armazenagem e expedição dos produtos, compatíveis com suas finalidades;
- b) Possuir instalações para o fabrico e armazenagem de gelo, podendo essa exigência, apenas no que tange a fabricação, ser dispensada em regiões onde exista facilidade para aquisição de gelo de comprovada qualidade sanitária;
- c) Dispor de separação física adequada entre as áreas de recebimento da matéria prima e aquelas destinadas à manipulação;
- d) Dispor de equipamento adequado a hipercloração da água de lavagem dos produtos e da limpeza e higienização das instalações, equipamentos e utensílios;
- e) Dispor de instalações e equipamentos adequados a colheita e ao transporte dos resíduos da produção, resultante do processamento industrial, para o exterior das áreas de manipulação de comestíveis;
- f) Dispor de instalações e equipamentos para o aproveitamento adequado dos resíduos dos produtos, resultantes do processamento industrial, visando a sua transformação em subprodutos não-comestíveis, podendo, em casos especiais, ser dispensada esta exigência, permitindo-se o encaminhamento dos resíduos aos estabelecimentos dotados de instalações e equipamentos próprios para esta finalidade, cujo transporte deverá ser realizado em veículos adequados;
- g) Dispor de câmara de espera para o armazenamento dos peixes, camarões e rãs frescos, que não possam ser manipulados ou comercializados de imediato;

h) Dispor de equipamento adequado para lavagem e higienização de caixas, recipientes, grelhas, bandejas, e outros utensílios usados para acondicionamento, depósito e transporte de pescado e seus produtos;

i) Dispor, nos estabelecimentos que elaboram produtos congelados, de instalações frigoríficas independentes para congelamento e estocagem do produto final;

j) Dispor, nos casos de elaboração de produtos curados, de câmaras frias em número e dimensões necessários a sua estocagem, podendo em casos especiais ser dispensada essa exigência, permitindo-se o encaminhamento do produto curado aos estabelecimentos dotados de instalações frigoríficas adequadas ao seu armazenamento;

l) Dispor, no caso de elaboração de produtos curados, de depósito desal;

m) Dispor, de laboratório para controle de qualidade para teste de cocção e nitrogênio Básico volátil (NBV) de seus produtos.

II - Os estabelecimentos destinados a estocagem do produto do frigorífico devem dispor de câmara frigorífica adequada ao armazenamento dos produtos aos quais se destinam;

III - Os estabelecimentos destinados a fabricação de subprodutos não-comestíveis de peixes, camarões e rãs devem satisfazer as seguintes condições:

a) Dispor de separação física adequada entre as áreas de pré-secagem, para aqueles que elaboram farinhas;

b) Localizar-se preferentemente afastados do perímetro urbano;

CAPÍTULO VIII DOS ESTABELECIMENTOS DE MEL E CERA DE ABELHAS

Art. 59- Os estabelecimentos destinados ao mel e a cera de abelhas são classificados em:

I - Apiário;

II - Entreposto de mel e cera de abelhas.

§1º - Entende-se por "Apiário" o estabelecimento destinado à produção, podendo dispor de instalações e equipamentos destinados ao processamento e classificação do mel e seus derivados;

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

SEÇÃO I DO FUNCIONAMENTO DOS ESTABELECIMENTOS DE MEL, CERA DE ABELHAS E CONGÊNERES

Art. 60- Os estabelecimentos de mel, cera de abelhas e congêneres deverão satisfazer as seguintes exigências:

I - Dispor de dependências de recebimento;

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

CAPÍTULO IX DOS ESTABELECIMENTOS DE OVOS E DERIVADOS

Art. 61- Os estabelecimentos de ovos e derivados são classificados em:

I - Entrepasto de ovos;

II - Fábrica de conserva de ovos.

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

§2º - Entende-se por “fábrica de conserva de ovos” o estabelecimento destinado ao recebimento e a industrialização de ovos.

SEÇÃO I DO FUNCIONAMENTO DOS ESTABELECIMENTOS DE OVOS E DERIVADOS

Art. 62- Os estabelecimentos de ovos e derivados devem satisfazer as seguintes condições:

I - Dispor de sala ou área coberta para recepção dos ovos;

II - Dispor de área para avosscopia, exame de fluorescência das cascas e verificação do estado de conservação dos ovos;

III - Dispor de área para classificação comercial;

IV - Dispor, quando necessário, de câmaras frigoríficas;

V - Dispor, quando for o caso, de dependências para industrialização.

Parágrafo único - As fábricas de conservas de ovos terão dependências apropriadas para recebimento, manipulação, elaboração, preparo, embalagem e depósito de produtos.

TÍTULO III CAPÍTULO I DAS CARNES E LEITE IN NATURA

Art.63-O abate de animais para o consumo público ou para matéria-prima na fabricação de derivados, bem como o beneficiamento de leite no Município, estarão sujeitos às seguintes condições:

§ 1º - O abate, a industrialização de carnes e a comercialização do leite só poderão ser realizados neste Município se tais animais e seus produtos forem oriundos de estabelecimentos registrados na União, Estado ou demais Municípios, tendo assim livre trânsito.

§ 2º - Os animais e seus produtos deverão ser acompanhados de documentos sanitários e fiscais pertinentes, para identificação da procedência.

§ 3º - Os animais deverão ser obrigatoriamente submetidos à inspeção veterinária "ante e post-mortem" e abatidos mediante processo humanitário. A manipulação, durante os procedimentos de abate e industrialização, deverá observar os requisitos de uma boa higiene.

§ 4º - Os veículos de transporte de carnes e vísceras comestíveis, assim como de leite e derivados deverão ser providos de meios para produção e/ou manutenção de frio, observando-se as demais exigências regulamentares e de vedação para trânsito emitida pelo Serviço de Inspeção Municipal -SIM.

CAPÍTULO II DOS PROCEDIMENTOS PARA O ABATE

Art. 64 - O sacrifício dos animais somente será permitido, após a prévia insensibilização, seguida de imediata e completa sangria. O espaço de tempo para a sangria nunca deve ser inferior a 3 (três) minutos e esta deve ser sempre realizada com os animais suspensos por um dos membros posteriores.

Parágrafo único - A esfolação só pode ser iniciada após o término da operação de sangria.

Art.65 - Emsuínos, deve-se proceder a depilação e raspagem logo após o esaldamento em água quente, utilizando-se de métodos adequados.

§1º - Faz-se necessário também a lavagem da carcaça antes da evisceração.

§2º - Quando usados outros métodos de abate, os procedimentos higiênicos deverão ser atendidos rigorosamente.

Art. 66 - No caso de aves, a escaldagem também será realizada através de métodos adequados à obtenção de um produto em boas condições higiênico-sanitárias.

Art. 67 - A evisceração ocorrerá sob as vistas de funcionário do Serviço de Inspeção Municipal-SIM, em local que permita o pronto exame das vísceras, com identificação da cabeça e da carcaça do animal.

Parágrafo único - Sob pretexto algum pode ser retardada a evisceração e, para tanto, os animais não devem ficar dependurados nos trilhos, nos intervalos de trabalho.

Art. 68 - Os trabalhos de evisceração serão executados com todo o cuidado, a fim de evitar que haja contaminação das carcaças provocada por operações imperfeitas.

Parágrafo único - Em casos de contaminação por fezes e/ou conteúdo ruminal, deve o Serviço de Inspeção Municipal - SIM aplicar as medidas higiênicas preconizadas.

Art.69-Acabeçadoanimal,quandofordestacada,devesermarcadaparapermitirumafácil identificação com a carcaçacorrespondente.

Parágrafo único - O mesmo procedimento deve ser adotado com relação às vísceras.

CAPÍTULO III DA INSPEÇÃO "ANTE-MORTEM" E "POST-MORTEM", DA MATANÇA DE EMERGÊNCIA E DA INSPEÇÃO DE LEITE E DERIVADOS

Art.70-Noquesereferêãinspeção“ante-mortem”,“post-mortem”,matança de emergência e inspeção de leite e derivados, deve-se observar o disposto no Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA), aprovado pelo Decreto nº 30.691 de 29 de março de 1952, alterado pelo Decreto nº 1.255 de 25 de junho de 1962.

Art.71-Quando da inspeção de animais, carcaças e vísceras, deve-se considerar o previsto no artigo anterior e as limitações do estabelecimento, admitindo o aproveitamento condicional de carcaças e/ou vísceras apenas nos casos em que houver condições parat.

Art.72-Os materiais condenados, oriundos da sala de matança e de outros locais, deverão ser desnaturados em equipamentos apropriados e em locais destinados a este fim.

§1º - O sangue deverá, no mínimo, sofrer cozimento, independente de sua utilização.

§2º-Admite-se o tratamento dos materiais citados no “caput” por cocção em água fervente, pelo tempo mínimo de 2 (duas) horas, quando estas matérias-primas forem destinadas para alimentação animal direta.

Art. 73 - A critério do Serviço de Inspeção Municipal - SIM, permitir-se-á a retirada de materiais condenados para a industrialização fora do estabelecimento (graxaria industrial), desde que devidamente desnaturados com substâncias apropriadas para a finalidade e transportados em recipientes e/ou veículos fechados específicos.

Art. 74 - Caberá ao Serviço de Inspeção Municipal - SIM adotar critérios para o funcionamento das graxarias industriais.

TÍTULO IV CAPÍTULO I DA ROTULAGEM E DA RIMBAGEM

Art. 75 - Os estabelecimentos só podem utilizar rótulos em produtos de origem animal quando devidamente registrados no DIPOVA.

Art. 76 - Para efeito de registro de rótulos, o estabelecimento deve obter a aprovação do processo de fabricação, da composição do produto, das marcas e dos rótulos, assim como de outras determinações dos órgãos que atuam ou legislem na área de produção de alimentos de produtos de origem animal.

§ 1º - Deve ser encaminhada ao DIPOVA para abertura do processo administrativo interno a seguinte documentação:

I - requerimento de registro de rótulo;

II - cópia da comprovação de pagamento do Documento de Arrecadação Municipal (DAM) no valor referente ao registro do rótulo;

III - croquis dos rótulos que representem fielmente a utilização final, inclusive nas suas cores e tamanhos.

Art.77-Todos os ingredientes, aditivos e outros produtos que venham a compor qualquer tipo de massa, deverão ter aprovação nos órgãos competentes do Ministério da Saúde e/ou Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Art. 78 - Qualquer produto derivado de carnes ou de leite deverá ter sua formulação e rotulagem aprovadas previamente pelo SIM.

Art.79 -As carcaças, partes de carcaças e cortes armazenados, em trânsito ou entregues ao comércio, devem estar identificados por meio de carimbos cujos modelos serão fornecidos pelo SIM.

§ 1º - Estes carimbos conterão, obrigatoriamente, a palavra "Inspeccionado", o número de registro do estabelecimento e a palavra SIM, a qual representará o "Serviço de Inspeção Municipal".

§ 2º - As carcaças de aves e outros pequenos animais de consumo serão isentas de carimbo direto no produto, desde que acondicionadas por peças, em embalagens individuais e invioláveis, onde conste o referido carimbo juntamente com os demais dizeres exigidos para os rótulos.

Art. 80 - O modelo do carimbo de inspeção é o definido no Anexo III.

TÍTULO V
CAPÍTULO I
DO PROCESSO ADMINISTRATIVO, DAS INFRAÇÕES E PENALIDADES

SEÇÃO I
DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 81- As infrações ao presente Regulamento serão punidas administrativamente, sempre em prejuízo das responsabilidades civis e criminais cabíveis.

Art. 82- Considera-se infração a desobediência ou inobservância aos preceitos dispostos neste Regulamento e na legislação específica destinada a preservar a inocuidade, qualidade e integridade dos produtos, a saúde e os interesses do consumidor.

Art. 83- Constituem-se também infrações:

I - os atos que procurem embaraçar a ação dos servidores do SIM no exercício de suas funções, visando dificultar, retardar, impedir, restringir ou burlar os trabalhos de fiscalização;

II - ações ou tentativa de desacato, intimidação, ameaça, agressão ou suborno aos servidores do SIM em razão do exercício de suas funções;

III - a desobediência a qualquer das exigências sanitárias em relação ao funcionamento e higiene de equipamentos, utensílios e dependências, bem como dos trabalhos de manipulação e preparo de matérias-primas e produtos;

IV - produzir em desacordo com os Regulamentos técnicos específicos ou com os processos de fabricação aprovados pelo SIM;

V - utilizar rótulos em desacordo com a legislação específica ou que não estejam aprovados pelo SIM;

VI - alterar ou fraudar, seja por adulteração ou falsificação, qualquer produto ou matéria-prima;

VII - manter matéria-prima, ingredientes ou produtos armazenados em condições inadequadas;

VIII - utilizar, transportar, armazenar ou comercializar matéria-prima ou produto desprovido de comprovação de sua procedência;

IX - utilizar produtos com prazo de validade vencido;

X - elaborar ou comercializar produtos que representem risco à saúde pública ou que sejam impróprios ao consumo;

XI - utilizar matérias-primas, produtos condenados ou procedentes de animais não inspecionados;

XII - utilizar processo, substância ou aditivos em desacordo com esse Regulamento ou com legislação específica;

XIII - construir, ampliar ou reformar as instalações sem a prévia autorização do DIPOVA;

XIV - utilizar, substituir, subtrair ou remover, total ou parcialmente, produto ou matéria-prima apreendidos pelos servidores do SIM estando o estabelecimento como fiel depositário deste produto;

XV - prestar ou apresentar informações, declarações ou documentos falsos ou inexatos perante a entidade fiscalizadora, referente à quantidade, qualidade e procedência das matérias-primas, ingredientes e produtos ou qualquer sonegação de informação que seja feita sobre assunto que, direta ou indiretamente, interesse às atividades da inspeção e ao consumidor;

XVI - não cumprimento dos prazos determinados pelo estabelecimento em seus programas de autocontrole, bem como nos documentos expedidos ao SIM, em atendimento à intimação, notificação ou solicitação oficial.

Art. 84- As ações fiscais a serem aplicadas por servidores do SIM na constatação de irregularidades, durante a realização das inspeções previstas neste Regulamento, sem prejuízo das demais ações fiscais definidas em legislação específica, constarão de apreensão ou condenação e inutilização das matérias-

primas e produtos, notificação, interdição parcial ou total de equipamentos, instalações ou linhas, suspensão temporária das atividades do estabelecimento, do registro de produtos e autuação.

Art. 85 - Sempre que houver indício ou evidência que um produto de origem animal constitui um risco à saúde ou aos interesses do consumidor, o SIM, cautelarmente, adotará um regime especial de fiscalização, podendo adotar as seguintes medidas, isolada ou cumulativamente:

I - interdição total ou parcial do estabelecimento;

II - revisão dos programas de monitoramento da qualidade das matérias-primas e produtos, submetendo-os à aprovação do DIPOVA;

III - realização de análises prévias dos lotes produzidos, assim como dos lotes em estoque, em laboratórios, conforme art. 17 deste Regulamento, para liberação ao comércio;

IV - adoção de outras medidas julgadas necessárias.

Parágrafo único - Nos casos de reincidência do estabelecimento no regime especial de fiscalização, o DIPOVA poderá suspender ou cancelar o registro dos produtos envolvidos ou adotar outras medidas julgadas necessárias.

Art. 86- Para efeito de apreensão ou condenação, além dos casos específicos previstos neste Regulamento, consideram-se impróprios para o consumo, no todo ou em parte, as matérias-primas ou produtos de origem animal:

I - que forem clandestinos ou elaborados em estabelecimentos não registrados;

II - que se apresentem danificados por umidade ou fermentação, rançosos, com indícios de presença de fungos, com características físicas ou sensoriais anormais, contendo quaisquer sujidades ou que demonstrem pouco cuidado na manipulação, elaboração, preparo, conservação ou acondicionamento;

III - que se apresentem alterados ou fraudados, seja por adulteração ou falsificação;

IV - que contiverem substâncias tóxicas, venenosas ou nocivas à saúde, incluindo compostos radioativos ou patógenos em níveis acima dos limites permitidos em legislação específica;

V - que, por qualquer motivo, se revelem inadequados aos fins a que se destinam;

VI - que estiverem sendo transportados fora das condições exigidas.

Parágrafo único - Nos casos descritos neste artigo, independentemente de quaisquer outras penalidades que couberem, tais como multas, suspensão das atividades do estabelecimento ou cancelamento de registro, será adotado o seguinte critério:

I - nos casos de apreensão, após reinspeção completa, poderá ser autorizado o aproveitamento condicional que couber, para alimentação humana ou animal, a critério da Inspeção Local;

II - nos casos de condenação, poderá ser permitido o aproveitamento das matérias-primas e produtos para fins não comestíveis, a critério da Inspeção Local.

Art. 87- Além dos casos específicos previstos neste Regulamento, são considerados matérias-primas ou produtos fraudados aqueles que apresentarem alterações, adulterações ou falsificações.

§ 1º - São considerados alterados as matérias-primas e produtos que apresentem modificações espontâneas ou propositais de natureza física, química ou biológica, decorrentes de tratamentos tecnológicos inadequados, por negligência ou por falta de conhecimento da legislação pertinente, que alterem suas características sensoriais, sua composição intrínseca, comprometendo seu valor nutritivo e até mesmo sua inocuidade.

§ 2º - São considerados adulterados:

I - as matérias-primas e produtos que tenham sido privados, parcial ou totalmente, de seus elementos úteis ou característicos, porque foram ou não substituídos por outros inertes ou estranhos;

II - as matérias-primas e produtos a que tenham sido adicionadas substâncias de qualquer natureza, com o objetivo de dissimular ou ocultar alterações, deficiências de qualidade da matéria-prima ou defeitos na elaboração, ou ainda aumentar o volume ou peso do produto;

III - os produtos em que, na sua manipulação ou elaboração, tenha sido empregada matéria-prima imprópria ou de qualidade inferior;

IV - os produtos em que tenha sido empregada substância de qualquer qualidade, tipo ou espécie diferente daquelas expressas na formulação original, conforme memorial descritivo ou sem prévia autorização do DIPOVA;

V - os produtos cuja adulteração tenha ocorrido na data de fabricação, data ou prazo de validade.

§ 3º - São considerados falsificados:

I - os produtos elaborados, preparados e expostos ao consumo, com forma, caracteres e rotulagem que sejam de privilégio ou exclusividade de outrem, sem que seus legítimos proprietários tenham autorização;

II - os produtos em que forem usadas denominações diferentes das previstas nas legislações ou regulamentos específicos;

III - os produtos que tenham sido elaborados, preparados e expostos ao consumo com aparência e as características gerais de um produto legítimo e se denomine como este, sem sê-lo.

Art. 88- O fiscal agropecuário- médico veterinário oficial, após proceder à apreensão, deverá:

I - quando couber, nomear fiel depositário, caso os produtos de origem animal não ofereçam risco e o proprietário ou responsável indique local ao seu adequado armazenamento e conservação;

II - determinar e acompanhar a condenação e destruição dos produtos de origem animal quando:

a) não forem imediatamente efetivadas as medidas de inspeção ou de fiscalização determinadas pela autoridade administrativa competente;

b) sua precariedade higiênico-sanitária contraindicar ou impossibilitar a adequada manutenção ou expuser a risco direto ou indireto a incolumidade pública;

c) o proprietário ou responsável não indicar fiel depositário ou local adequado para armazenamento e conservação para a guarda dos produtos de origem animal apreendidos até a conclusiva apuração de seu estado higiênico-sanitário ou término do processo administrativo.

Art. 89- O SIM poderá nomear fiel depositário para a guarda dos produtos de origem animal apreendidos, avaliadas as circunstâncias e condições à sua manutenção até a conclusiva apuração de seu estado higiênico-sanitário ou término do processo administrativo.

SEÇÃO II DAS INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS E PECUNIÁRIAS

Art. 90- As sanções, a serem aplicadas pelo Diretor de Inspeção terão natureza pecuniária ou consistirão em obrigação de fazer ou de não fazer, assegurado o direito a ampla defesa.

Art. 91- Sem prejuízo da responsabilidade penal cabível, a infração de dispositivos do presente Regulamento, de legislação específica e instruções que venham a ser expedidas, considerada a sua natureza e gravidade, acarretará, isolada ou cumulativamente, as seguintes sanções:

I - advertência, quando o infrator for primário e não se verificar circunstância agravante;

II - multas, nos casos de reincidência, ou quando se verificar a ocorrência de circunstância agravante:

a) multa de R\$1.000,00 a R\$2.000,00 para infrações leves;

b) multa de R\$2.001,00 a R\$3.000,00 para infrações moderadas;

c) multa de R\$3.001,00 a R\$4.000,00 para infrações graves;

d) multa de R\$4.001,00 a R\$5.000,00 para infrações muito graves;

e) multa a partir de R\$5.001,00 para infrações gravíssimas;

III - apreensão da matéria-prima, dos produtos, subprodutos e derivados de origem animal, quando houver indícios de que não apresentam condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim a que se destinam ou forem adulterados;

IV - condenação e inutilização da matéria-prima, do produto ou subproduto ou derivado de produto de origem animal, quando constatado condições higiênico-sanitárias inadequadas ao fim a que se destinam ou forem adulteradas;

V - suspensão da atividade que cause risco ou ameaça à saúde, constatação da fraude ou noco de embarço à ação fiscalizadora;

VI - interdição total ou parcial do estabelecimento, quando a infração consistir na alteração, adulteração ou falsificação habitual do produto ou se verificar, mediante inspeção técnica realizada pela autoridade competente, a insuficiência de condições higiênico-sanitárias adequadas;

VII - cancelamento de registro do estabelecimento ou do produto junto ao órgão de inspeção fiscalização de produtos de origem animal.

§ 1º - As multas previstas neste artigo serão agravadas até o grau máximo, nos casos de artifício, ardil, simulação, desacato, embaraço ou resistência à ação fiscal, levando-se em conta circunstâncias agravantes.

§ 2º - As penalidades previstas nos incisos V e VI deste artigo poderão ser revogadas após atendimento das exigências que motivaram a sua aplicação.

§ 3º - O cancelamento do registro ocorrerá quando a interdição do estabelecimento ultrapassar o período de 12 (doze) meses.

§ 4º - Os valores das multas previstos no inciso II deste artigo serão ajustados anualmente, até o limite da variação do Índice de Preços ao Consumidor Amplo - IPCA, apurado pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística - IBGE.

Art. 92- Para a imposição da pena, serão observados:

I - a gravidade do fato, tendo em vista as suas consequências à saúde ou à economia públicas;

II - a clandestinidade da atividade e as condições higiênicas, sanitárias e tecnológicas dos produtos;

III - os antecedentes e a conduta do infrator, quanto à observância das normas sanitárias.

Art. 93- São consideradas circunstâncias agravantes:

I - ter o infrator cometido a infração, visando à obtenção de qualquer tipo de vantagem parasitária ou para outrem;

II - se, tendo conhecimento de ato lesivo à saúde pública, o infrator deixar de tomar as providências legais, para evitá-lo;

III - ter o infrator coagido outrem para a execução material da infração;

IV - ter a infração consequência danosa para a saúde ou à economia públicas;

V - ter o infrator colocado obstáculo ou embaraço à ação da fiscalização ou inspeção;

VI - ter o infrator agido com dolo ou má-fé;

VII - o descumprimento das obrigações do fiel depositário;

VIII - ter o infrator dificultado, embaraçado, burlado ou impedido a ação fiscalizatória ou de inspeção dos servidores oficiais do SIM.

Art. 94- Havendo concurso de circunstâncias agravantes, a aplicação da pena será considerada em razão das que sejam preponderantes.

Art. 95- Para os efeitos deste Regulamento, considera-se reincidência o cometimento denova infração, depois de esgotadas as instâncias recursais, antes de decorrido o período de 02 (dois) anos.

Art. 96 - Quando a mesma infração for objeto de enquadramento em mais de um dispositivo legal, prevalecerá, para efeito de punição, o enquadramento mais gravoso.

Art. 97- A pena de multa será aplicada às pessoas físicas ou jurídicas, quando se verificara ocorrência de circunstância agravante, nos seguintes casos e intervalos:

I - de R\$1.000,00 a R\$2.000,00 para infrações consideradas leves, quando:

- a) manipularem produtos de origem animal sem a utilização de equipamentos adequados;
- b) operarem em instalações inadequadas à elaboração higiênica dos produtos de origem animal;
- c) utilizarem equipamentos, materiais ou utensílios de uso proibido no manejo de animais destinados ao abate;
- d) não tiverem implantado Programa de Autocontrole, inclusive BPF e PPHO;
- e) não disponibilizarem aos funcionários uniformes limpos ou completos, EPI e utensílios;
- f) permitirem que funcionários uniformizados inadequadamente trabalhem com produtos de origem animal;
- g) permitirem o acesso às instalações onde se processam produtos de origem animal, de pessoas, que sob o aspecto higiênico encontram-se inadequadamente trajadas, pessoas estranhas às atividades, pessoas portadoras de doenças infectocontagiosas ou que apresentam ferimentos;
- h) permitirem, nas áreas onde se processam os alimentos, qualquer ato potencialmente capaz de contaminá-los, tais como comer, fumar, cuspir ou outras práticas anti-higiênicas;
- i) utilizarem, nas áreas de manipulação dos alimentos, procedimentos ou substâncias odorantes ou desodorizantes, em qualquer de suas formas;
- j) não identificarem, através de rótulo, no qual conste conteúdo, finalidade e toxicidade, ou não armazenarem em dependências anexas ou em armários trancados, praguicidas, solventes ou outros produtos ou substâncias tóxicas capazes de contaminar a matéria-prima, alimentos processados e utensílios ou equipamentos utilizados;
- k) não apresentarem documentos relacionados à renovação do registro no SIM, ou quando solicitado pelo mesmo;
- l) não encaminharem, no prazo determinado, ou não entregarem, quando solicitado, relatórios, mapas ou qualquer outro documento;
- m) não fornecer mensalmente ao SIM, os dados referentes ao mês anterior, de interesse na avaliação da produção, matérias-primas, industrialização, transporte e comercialização de produtos de origem animal, bem como uma cópia da guia de recolhimento das taxas obrigatórias quitadas;

II - de R\$2.001,00 a R\$3.000,00 para infrações consideradas moderadas, quando:

- a) não respeitarem o período mínimo de descanso, jejum e dieta hídrica antecedendo amatança dos animais;
- b) não afastarem imediatamente das atividades e instalações os trabalhadores que apresentam lesões ou sintomas de doenças ou infecções, ainda que somente suspeitas, capazes de contaminar os alimentos ou materiais utilizados bem como, não adotarem medidas eficazes para evitar a contaminação;
- c) recepcionarem ou mantiverem, em suas instalações, matéria-prima ou ingrediente contendo parasitos, microrganismos patogênicos ou substâncias tóxicas, decompostas ou estranhas e que não possam ser reduzidas a níveis aceitáveis pelos procedimentos normais de preparação ou elaboração;
- d) utilizarem matérias-primas no processamento dos produtos de origem animal em desacordo às normas e procedimentos técnicos sanitários;
- e) não promoverem a limpeza, higienização e sanitização dos equipamentos, utensílios e instalações e desinfecção quando necessário;
- f) não armazenarem adequadamente nas instalações as matérias-primas, os ingredientes ou os produtos de origem animal acabados, de modo a evitar sua contaminação ou deterioração;
- g) transportarem matérias-primas ou produtos de origem animal em condições inadequadas de acondicionamento, higiene ou conservação, assim potencialmente capazes de contaminá-los ou deteriorá-los;
- h) transportarem matérias-primas ou produtos de origem animal em veículos não apropriados ao tipo do produto;
- i) transportarem produtos de origem animal embalados, acondicionados e rotulados em desacordo à legislação vigente;
- j) embalgarem indevida, imprópria ou inadequadamente produtos de origem animal;
- k) não cumprirem os prazos fixados pelo fiscal municipal agropecuário responsável pelo estabelecimento quanto à implantação de medidas ou procedimentos para o saneamento das irregularidadesapuradas;
- l) não manterem arquivada, no estabelecimento, documentação pertinente às atividades de inspeção por período não inferior a 05 (cinco) anos;
- m) utilizarem as instalações, equipamentos ou utensílios para outros fins que não aqueles previamente estabelecidos e aprovados pelo DIPOVA;
- n) permitirem o acesso de animais domésticos aos locais onde se encontram matérias-primas, material de envase, alimentos terminados ou a qualquer dependência da área industrial;
- o) não implantarem controle de pragas;
- p) manipularem ou permitirem a manipulação de resíduos de forma potencialmente capaz de contaminar os alimentos e produtos de origem animal beneficiados ou não;

III - R\$3.001,00 a R\$4.000,00 para infrações consideradas graves, quando:

- a) reutilizarem, reaproveitarem ou promoverem o segundo uso de embalagens para acondicionar produtos de origem animal;
- b) não mantiverem, à disposição da inspeção ou fiscalização, por um período não inferior a 05 (cinco) anos, os resultados das análises laboratoriais de autocontrole;
- c) não mantiverem, à disposição da inspeção ou fiscalização, registros relacionados à elaboração, produção, armazenagem ou manutenção e distribuição adequada e higiênica da matéria-prima, dos ingredientes e dos produtos de origem animal;
- d) não dispuserem de instrumentos, equipamentos ou meios necessários à realização dos exames que assegurem a qualidade dos produtos de origem animal ou que não promoverem a realização dos exames solicitados pelo DIPOVA;
- e) utilizarem matérias-primas não inspecionadas ou qualquer outro produto ou ingrediente inadequado à fabricação de produtos de origem animal;
- f) realizarem trânsito intermunicipal de produtos de origem animal sem estarem registradas no órgão ou entidade competente;
- g) utilizarem rótulos inadequados, não registrados ou em desacordo ao aprovado pelo DIPOVA, bem como expedirem produtos desprovidos de rótulos;
- h) empregarem método de abate não autorizado pelo DIPOVA;
- i) promoverem medidas de erradicação de pragas nas dependências industriais por meio do uso não autorizado ou não supervisionado de produtos ou agentes químicos ou biológicos;
- j) ameaçar, intimidar ou retirar auxiliar de inspeção de qualquer de suas funções, ainda que temporariamente sem prévia concordância do fiscal municipal agropecuário responsável pelo estabelecimento;

IV - R\$4.001,00 a R\$5.000,00 para infrações consideradas muito graves, quando:

- a) promoverem, sem prévia autorização do SIM, a ampliação, reforma ou construção nas instalações ou na área industrial;
- b) abaterem animais na ausência de médico veterinário Oficial responsável pela inspeção;
- c) não notificarem imediatamente ao SIM a existência, ainda que suspeita, de sintomas indicativos de enfermidades de interesse à preservação da saúde pública ou à defesa sanitária de animais destinados ao abate ou à produção de matérias-primas;
- d) não sacrificarem animais condenados na inspeção *ante mortem* ou não promoverem a devida destinação das carcaças ou de suas partes condenadas;
- e) não darem a devida destinação aos produtos condenados;
- f) fizerem uso desautorizado de embalagens ou carimbos de estabelecimentos registrados;

g) não manterem, em depósito, nem proverem a guarda e integridade dos produtos descritos no Termo de Fiel Depositário;

V - a partir de R\$5.001,00 para infrações consideradas gravíssimas, quando:

a) impedirem, dificultarem, embaraçarem ou constrangerem, por qualquer meio ou forma, as ações de inspeção e de fiscalização dos servidores públicos oficiais do SIM no desempenho das atividades de que trata este Regulamento e legislação específica;

b) adulterarem, fraudarem ou falsificarem matéria-prima, produtos de origem animal ou materiais e ingredientes a eles acrescidos, bem como rótulos, embalagens ou carimbos;

c) transportarem ou comercializarem carcaças desprovidas do carimbo oficial de inspeção;

d) cederem rótulo, embalagem ou carimbo de estabelecimento registrado a terceiros, sem autorização do DIPOVA;

e) desenvolverem, sem autorização do DIPOVA, atividades nas quais estão suspensos ou interditados;

f) utilizarem, sem autorização do DIPOVA, máquinas, equipamentos ou utensílios interditados;

g) utilizarem ou derem destinação diversa do que foi determinado pelo DIPOVA aos produtos de origem animal, matéria-prima ou qualquer outro componente interditado, apreendido ou condenado;

h) desenvolverem atividades não pertinentes a sua classificação de registro no DIPOVA;

i) envolverem comprovadas condutas especificadas na Legislação Penal com desacato, resistência, corrupção, ameaça ou agressão.

Parágrafo único - Quando a mesma conduta infringente for passível de multa em mais de um dispositivo deste Regulamento, prevalecerá o enquadramento no item mais gravoso.

Art. 98- Nos casos de reincidência, será aplicada a multa em dobro com base na cobrada anteriormente.

SEÇÃO III DO PROCESSO ADMINISTRATIVO

Art. 99- Para fins deste Regulamento, são considerados documentos decorrentes do processo de fiscalização, além de outros que vierem a ser instituídos:

I - Auto de Apreensão;

II - Termo de Inutilização;

III - Termo de Colheita de Amostra;

IV - Auto de Fiel Depositário;

V - Auto de Interdição;

VI - Auto de Infração;

VII - Termo de Notificação;

VIII - Termo de Desinterdição;

IX - Termo de Revelia.

§ 1º - Auto de Apreensão é o documento hábil para reter matéria-prima, produtos, insumos, rótulos, embalagens e outros materiais pelo tempo necessário às averiguações indicadas e paraprocedimentos administrativos.

§ 2º - Termo de Inutilização é o documento hábil à descrição da providência e destino adotados, tais como condenação ou inutilização da matéria prima, produto, insumo, rótulo, embalagem ou outros materiais apreendidos.

§ 3º - Termo de Colheita de Amostra é o documento que formaliza a colheita de amostras para fins de análise laboratorial.

§ 4º - Auto de Fiel Depositário é o documento hábil que nomeia o detentor da matéria-prima, produto ou rótulos, para responder pela sua guarda, até ulterior deliberação.

§ 5º - Auto de Interdição é o documento hábil para interromper, parcial ou totalmente, as atividades de um equipamento, seção ou estabelecimento quando foi constatada a inexistência de condições higiênicas-sanitárias adequadas e nos casos de adulterações ou falsificações habituais do produto.

§ 6º - Auto de Infração é o documento hábil para a autoridade fiscalizadora atuar pessoalmente ou jurídica quando constatada a violação de normas constantes neste Regulamento ou em legislação específica, referente à inspeção de produtos de origem animal, que dará início ao processo administrativo de purgação de infrações, que conterá os seguintes elementos:

I - nome e qualificação do autuado;

II - local, data e hora da sua lavratura;

III - descrição do fato;

IV - dispositivo legal ou regulamentar infringido;

V - prazo de defesa;

VI - assinatura e identificação do técnico ou agente de inspeção ou fiscalização;

VII - assinatura do autuado ou, em caso de recusa ou impossibilidade, de testemunha da autuação.

§ 7º - Termo de Notificação é o documento hábil a ser lavrado para cientificar o infrator, quando houver a aplicação da pena de advertência.

§ 8º - Termo de Desinterdição é o documento hábil a ser lavrado para tornar sem efeito o Auto de Interdição.

§ 9º - Termo de Revelia é o documento que comprova a ausência de defesa, dentro do prazo legal.

Art. 100- O descumprimento das disposições deste Regulamento e da legislação especificará apurado em processo administrativo devidamente instruído, iniciado com a lavratura de qualquer um dos documentos listados no art. 89 deste Regulamento, observados os ritos e prazos aqui fixados.

Parágrafo único - O processo será formalizado em ordem cronológica direta, devendo ter todas as suas folhas numeradas e rubricadas.

Art. 101- Os documentos decorrentes do processo de fiscalização deverão ser claros e precisos, sem entrelinhas, rasuras, emendas ou omissões, sob pena de invalidade.

Art. 102- A assinatura no Auto de Infração por parte do autuado, ao receber cópia do mesmo, constitui recibo de notificação.

§ 1º - Em caso de recusa do autuado em assinar o Auto de Infração, o agente autuante consignará o fato nos autos, remetendo-os ao autuado, por via postal, com Aviso de Recebimento - AR ou outro procedimento equivalente.

§ 2º - Quando não conseguido localizar o infrator pelos meios descritos no § 1º deste artigo, será utilizado o edital.

§ 3º - O edital deverá ser publicado no Diário Oficial do Município.

Art. 103- A defesa deverá ser apresentada, por escrito, no prazo de 15 (quinze) dias, contados da data do recebimento do Auto de Infração, e julgado pelo Diretor de Inspeção do DIPOVA, devendo ser anexada ao processo administrativo.

§ 1º - No caso de comunicação por edital, o prazo será de 15 (quinze) dias contados a partir da sua publicação.

§ 2º - Decorrido o prazo sem que seja apresentada a defesa, o autuado será considerado revel, devendo ser juntado ao processo administrativo o termo de revelia.

§ 3º - Decorrido o prazo, o Secretário de Agricultura terá o prazo de 60 (sessenta) dias para proferir a decisão.

§ 4º - Após o julgamento da defesa e proferida a decisão, notificar-se-á o autuado que poderá interpor recurso no prazo de 15 (quinze) dias.

§ 5º - No caso de envio por via postal, com Aviso de Recebimento - AR ou outro procedimento equivalente, o prazo será contado a partir da data de recebimento pelo infrator.

§ 6º - Quando não conseguido localizar o infrator, a comunicação resumida da decisão proferida será realizada via edital.

Art. 104- Após o recebimento do Termo de Julgamento, cabe ao autuado apresentação de recurso, em face de razões de legalidade e de mérito.

§ 1º - O prazo para interposição de recurso administrativo é de 15 (quinze) dias, contados a partir da ciência ou divulgação oficial da decisão recorrida.

§ 2º - O recurso deverá ser encaminhado ao Secretário de Agricultura que atuará como segunda instância, com prazo de 60 (sessenta) dias para emissão de parecer.

§ 3º - Após o julgamento do recurso e proferida a decisão, notificar-se-á o autuado fixando, no caso de multa, um prazo de 30 (trinta) dias para recolhimento, a contar da data do recebimento da notificação.

§ 4º - O não recolhimento da multa no prazo estipulado implicará na inscrição do débito na Dívida Ativa do Município, sujeitando o infrator à cobrança judicial, nos termos da legislação pertinente.

§ 5º - O não recolhimento do valor da multa deverá estar comprovado no processo antes do encaminhamento para cobrança executiva.

§ 6º - O comprovante de pagamento de multa deverá ser entregue na Sede do DIPOVA, especificamente no SIM, no prazo máximo de 15 (quinze) dias após o pagamento.

§ 7º - No caso de envio por via postal, com Aviso de Recebimento - AR ou outro procedimento equivalente, o prazo será contado a partir da data de recebimento pelo infrator.

§ 8º - Quando não conseguido localizar o infrator, a comunicação resumida da decisão proferida será realizada via edital.

Art. 105- Os prazos começam a correr a partir da notificação oficial, excluindo-se da contagem o dia do começo e incluindo-se o do vencimento.

Parágrafo único - Considera-se prorrogado o prazo até o primeiro dia útil seguinte, se o vencimento cair em dia em que não houve expediente ou este for encerrado antes da hora normal.

Art. 106- São responsáveis pela infração às disposições do presente Regulamento, para efeito de aplicação das penalidades nele previstas, as pessoas físicas ou jurídicas:

I - produtores de matéria-prima de qualquer natureza, aplicável à indústria animal desde a fonte de origem até o recebimento nos estabelecimentos registrados no SIM;

II - proprietários ou arrendatários de estabelecimentos registrados onde forem recebidos, manipulados, transformados, fracionados, elaborados, preparados, conservados, acondicionados, distribuídos ou expedidos produtos de origem animal;

III - que expedirem ou transportarem produtos de origem animal.

Parágrafo único - A responsabilidade a que se refere o presente artigo abrange as infrações cometidas por quaisquer empregados ou prepostos das pessoas físicas ou jurídicas que exerçam atividades industriais e comerciais de produtos de origem animal.

Art. 107- A aplicação da multa não isenta o infrator do cumprimento das exigências que atenham motivado determinando-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 SIM, ser novamente autuado e sujeito às penalidades previstas no presente Regulamento.

TÍTULO VI CAPÍTULO I DAS DISPOSIÇÕES FINAIS E TRANSITÓRIAS

Art. 108 - As empresas que já exercem atividades abrangidas por este decreto terão prazo de 6 (seis) meses, a partir da publicação deste, para se ajustar às suas exigências.

Art. 109 - É reservado à Secretaria da Agricultura o direito de delegar para outros órgãos da administração direta e indireta do município de Luís Eduardo Magalhães, bem como às empresas privadas com registro no território deste município, a competência que lhe é atribuída neste Decreto.

Art. 110 - Para o efeito deste Decreto, ficam as cooperativas equiparadas às empresas comerciais.

Art. 111 - É de competência da Diretoria de Inspeção Sanitária a expedição de instruções, visando ordenar os procedimentos administrativos ou, ainda, facilitar o cumprimento deste Decreto.

Art. 112 - Serão solicitadas às autoridades de Saúde Pública e ao órgão Municipal do Meio Ambiente as necessárias medidas, visando a uniformidade nos trabalhos de fiscalização sanitária e industrial, estabelecidas neste Decreto.

Art. 113 - As autoridades civis e militares, com encargos policiais, darão todo o apoio, desde que sejam solicitadas, aos servidores da Inspeção Municipal, ou seus representantes, mediante identificação, quando no exercício de seu cargo.

Art. 114 - As normas de implantação, registro, funcionamento e inspeção desses estabelecimentos serão detalhadas através de Portaria do Secretário de Agricultura.

Art. 115- É de competência exclusiva do médico veterinário a coordenação, execução e supervisão das normas contidas neste Decreto.

Art. 116 - O modelo oficial de certificado sanitário do SIM, que acompanhará sempre os produtos, será o especificado no Anexo III.

Parágrafo Único - Os demais documentos a serem usados pelo SIM em qualquer nível, deverão constar em Portaria expedida pelo secretário de agricultura.

Art. 117 - Todo o abate de animais para consumo ou industrialização, realizado em estabelecimento ou local não registrado no SIF (Serviço de Inspeção Federal/Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento), no SIE (Serviço de Inspeção Estadual/Secretaria Estadual da Agricultura) ou no SIM (Serviço de Inspeção Municipal/Secretaria Municipal de Agricultura), será considerado clandestino, sujeitando os seus responsáveis a apreensão e condenação das carnes e/ou produtos, tanto quando estiverem em trânsito como no comércio, ficando ainda submetidos às demais penas dalei.

Art. 118 - Serão fixadas as taxas sanitárias do SIM no Código Tributário do Município, com a finalidade de ressarcimento aos cofres públicos pela contra-prestação do Serviço de Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal.

Art. 119 - A cada 05 (cinco) anos ou sempre que necessário, o presente regulamento poderá ser revisto, modificado ou atualizado.

Art. 120 - Os casos omissos, ou de dúvidas que se suscitarem na execução do presente Decreto, serão resolvidos por decisão do Conselho de Inspeção Sanitária do SIM ou pela legislação federal superveniente, aplicando-se o princípio da analogia quando for o caso.

ANEXO I

A) CONDIÇÕES MÍNIMAS PARA REGISTRO MUNICIPAL DE ABATEDOUROS DE AVES E PEQUENOS ANIMAIS

Os estabelecimentos destinados ao abate de aves e pequenos animais deverão ter as seguintes áreas:

- a) plataforma de recepção coberta;
- b) área suja (área de insensibilização, sangria, escaldagem e depenagem);
- c) área limpa (evisceração, inspeção, embalagem);
- d) câmara fria;
- e) expedição.

Equipamentos e Utensílios

Os equipamentos e utensílios serão preferentemente de constituição metálica. Permitir-se-á o emprego de material plástico adequado, não admitindo o uso de materiais de madeira e de alvenaria. recipientes

Os equipamentos e utensílios, tais como mesas, calhas, carrinhos e outros recipientes que recebam produtos comestíveis, serão de material inoxidável ou de plástico especial.

Os equipamentos fixos, tais como escaldadores, depenadeiras, calhas de evisceração, tanques, etc., deverão ser instalados de modo a permitir a fácil higienização dos mesmos das áreas circundantes, guardando uma afastamento mínimo de 1,20m (um metro e vinte centímetros) das paredes e 0,30m (trinta centímetros) do piso, com exceção da trilhagem aérea que deverá guardar sempre a distância mínima de 0,30m (trinta centímetros) das colunas ou paredes.

Instalações

A plataforma de recepção deverá ser instalada em área coberta e preferencialmente fechada.

O piso deverá ser de material liso, resistente, impermeável, de fácil higienização, com declive de 1,5 a 3% em direção às canaletas de drenagem.

Todas as dependências para o abate deverão ter pé-direito mínimo de 4m (quatro metros). No caso de haver climatização nas dependências onde se manipulam produtos comestíveis, o pé-direito poderá ser reduzido para 3m (três metros).

O forro deverá ser de material liso, que permita a fácil higienização, resistente à umidade e vapores e proporcionar perfeita vedação à entrada de insetos, pássaros, etc.

As paredes serão lisas, resistentes e impermeabilizadas até a altura de 2m (dois metros), com azulejos, gresita ou similar.

As portas de acesso de pessoal e de circulação interna deverão ser do tipo vai e veme constituídas de material não oxidável, impermeável e resistente à higienizações.

As janelas serão de material não oxidável, instaladas, no mínimo, a 2m (dois metros) do piso interior, com o parapeito sem plano inclinado (ângulo de 45°) e providas de telas milimétricas à prova de

insetos.

Todas as seções deverão possuir iluminação e ventilação natural.

SEÇÕES

Recepção

Área coberta, parcial ou totalmente fechada.

Sala de Abate

a) **Insensibilização e sangria:** a insensibilização deve ser preferentemente por eletronecrose, sob imersão em água, cujo equipamento deve dispor de registro de voltagem, e amperagem, que deverá ser proporcional à espécie, tamanho e peso das aves, considerando-se ainda a extensão a ser percorrida sob imersão, se houver trilha gema aérea ou tempo de imersão for por mergulho vertical estático. A insensibilidade não deve promover, em nenhuma hipótese, a morte das aves e deve ser seguida de sangria no prazo máximo de dez segundos. Outros métodos (gás, choque) poderão ser adotados desde que aprovados pelo Serviço de Inspeção.

A sangria será realizada no "túnel de sangria", totalmente impermeabilizado em suas paredes e teto. A operação de sangria será efetuada com as aves contidas pelos pés, em ganchos de material inoxidável, apoiados em trilha gema aérea. O comprimento do túnel corresponderá ao espaço percorrido pela ave, não tem mínimo exigido para uma sangria total, ou seja, 3 (três) minutos, antes do qual não será permitida qualquer outra operação. Deverá ser levado em conta, também o tempo que as aves deverão permanecer penduradas pelos pés, antes da sangria, para que haja o fluxo de sangue para a cabeça.

No túnel, o sangue deverá ser recolhido em calha própria, de material inoxidável ou de alvenaria, totalmente impermeabilizada com cimento liso, denominada "calha de sangria". O fundo ou piso da calha deverá apresentar declividade acentuada em direção aos pontos coletores, onde serão instalados dois ralos de drenagem: um destinado ao sangue e outro à água de lavagem. O sangue coletado deverá ser destinado para industrialização como produto não comestível para humanos ou ser cozido, quando não existir graxaria.

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

A seção de sangria deverá, obrigatoriamente, dispor de lavatórios de mãos acionados a pedal ou outro mecanismo que impeça o uso direto das mãos.

b) **Escaldagem e depenagem:** deverão ser realizadas em sala própria, completamente separada por paredes das demais áreas operacionais. O ambiente deverá possuir ventilação suficiente para a exaustão do vapor de água proveniente da escaldagem e das impurezas em suspensão.

A escaldagem deverá ser executada, obrigatoriamente, logo após o término da sangria, sob condições definidas de temperatura e tempo, ajustados às características das aves em

processamento, não se permitindo a introdução de aves ainda vivas no sistema. Serão total ou parcialmente condenadas as aves, quando se verificarem falhas na escaldagem que demonstrem alterações nas carcaças ou parte das carcaças pelo uso de altas temperaturas ou tempo prolongado na execução desta operação.

As aves poderão ser escaldadas pelos seguintes processos:

- por pulverização de água quente evapor;
- por imersão em tanque com água aquecida, através de vapor ou outro sistema aprovado pela Inspeção;
- outro processo aprovado previamente pela Inspeção.

A água de escaldagem deverá ser removida continuamente (1,5 litro por ave) e, em seu volume total a cada turno de trabalho ou a critério de Inspeção.

Deverá ser previsto equipamento adequado e/ou área destinada à escaldagem de pés e cabeça retirada da cutícula dos pés, podendo ser manual ou não, quando se destinarem a fins comestíveis, observando-se o mesmo critério quanto à renovação de água e sua frequência.

A depenagem deverá ser preferentemente mecanizada e processada logo após a escaldagem, sendo proibido o seu retardamento.

Não será permitido o acúmulo de penas no piso, devendo, para tanto, haver preferentemente uma canaleta para o transporte contínuo das penas para o exterior da dependência.

Sala de Evisceração, Embalagem e Classificação

a) **Evisceração:** os trabalhos de evisceração deverão ser executados em sala própria, onde também serão efetuadas a embalagem e a classificação.

Antes da evisceração, as carcaças deverão ser lavadas em chuveiros de aspersão, dotados de água sob adequada pressão. Esses chuveiros poderão ser localizados no início ou no final da calha de evisceração.

A evisceração será realizada com as aves suspensas pelos pés e pescoços, em ganchos de material inoxidável, presos em trilhagem aérea, preferentemente mecanizada, sob a qual deverá ser instalada uma calha de material inoxidável, não corrosível, de superfície lisa e de fácil higienização, de modo que as vísceras não comestíveis sejam conduzidas diretamente para a graxaria.

As operações de evisceração deverão observar os cuidados necessários para evitar o rompimento de vísceras e o contato das carcaças com superfícies contaminadas.

A trilhagem aérea será disposta sobre a calha a uma altura tal que não permita, em hipótese alguma, que as aves aí dependuradas possam tocar na calha ou em suas águas residuais.

As etapas da evisceração compreendem: corte da pele do pescoço e da traquéia; extração da cloaca; abertura do abdômen; exposição das vísceras; inspeção sanitária; retirada das vísceras; extração dos pulmões; toaleta (retirada do papo, esôfago, traquéia, etc); lavagem final.

Não será permitida a retirada de órgãos e/ou partes de carcaças antes que seja realizada a inspeção "post-mortem".

A calha de evisceração deverá apresentar declive acentuado para o ralo coletor e largura mínima de 60 cm (sessenta centímetros) e disporá de água corrente para remoção contínua dos resíduos. Nas bordas da calha deverá haver torneiras destinadas à limpeza das mãos dos funcionários.

A inspeção "post-mortem" será executada na sala de evisceração, a qual deverá dispor de equipamento adequado capaz de permitir o eficiente trabalho de inspeção sanitária.

Recipientes com dispositivo de fechamento, de cor diferente (vermelha) e com inscrição "condenado", deverão ser usados para a colocação de carcaças e vísceras condenadas.

As vísceras não comestíveis serão lançadas diretamente na calha de evisceração e conduzidas para a granaria. As vísceras comestíveis serão depositadas em recipientes de aço inoxidável ou plástico especial branco, após previamente preparadas e lavadas, sendo que a moela deverá ser aberta e retirado imediatamente o seu conteúdo e depois acondicionadas em recipientes adequados e resfriados (podendo ser utilizado gelo).

As carcaças, após a evisceração, deverão ser lavadas eficazmente com água por aspersão.

O recolhimento de ovários de aves deverá ocorrer após inspeção, observando os princípios de higiene e o produto deverá ser resfriado imediatamente depois da coleta a 4°C ou menos.

O produto deverá ser armazenado e transportado sob refrigeração (0°C).

b) **Classificação e embalagem:** a classificação poderá ser efetuada antes ou após a embalagem. A mesa para embalagem de carcaças será de material inoxidável ou plástico especial, de superfície lisa, com bordas elevadas e dotadas de sistema de drenagem.

Os miúdos e/ou partes das carcaças, quer sejam ou não comercializados no interior das mesmas, receberão embalagem própria.

Carcaças ou partes de carcaças de aves destinadas a instituições, tais como hospitais, asilos, colégios, quartéis, fábricas, hotéis e restaurantes, poderão receber embalagem coletiva (agranel), devidamente identificada, com dispensado em lucro individual, desde que sejam destinadas a preparo local.

Uma vez embalados primariamente, o acondicionamento de carcaças em embalagens secundárias, devidamente identificadas e rotuladas, poderá ser feito nas salas onde foi realizada a embalagem primária.

Câmara de Resfriamento

Deve ser proporcional à capacidade de abate e produção. A temperatura da câmara deve ser inferior a 5°C (cinco graus centígrados).

A câmara fria deverá ter: paredes de fácil higienização; resistentes a impactos; sistema de iluminação do tipo "luz fria, com proteção contra queda e estilhaçamento; porta de superfície lisa e material não oxidável; dispor de termômetro.

Expedição

A área deve ser dimensionada para o acesso ao transporte, isolado do ambiente através de paredes e cobertura, dispor somente de aberturas (portas ou óculos) no ponto de acostamento do veículo transportador e porta para a entrada do pessoal que aí trabalha.

Graxaria/Forno Crematório

Será localizado em sala totalmente separada da sala de abate e para as e serão canalizados, em recipientes fechados, os resíduos provenientes do abate e os produtos condenados,

No caso do não aproveitamento dos resíduos, não há necessidade de graxaria, devendo os mesmos serem levados para o forno crematório, para onde também serão levadas as carcaças condenadas e as aves que tenham chegado mortas ou que tenham morrido na recepção.

Os resíduos do abate e outros produtos descartados poderão, ainda, serem levados para transformação em produtos não comestíveis, em outro estabelecimento, desde que sejam removidos continuamente da indústria de origem e transportados em veículos apropriados, dotados de dispositivo de fechamento hermético, observando os preceitos higiênico-sanitários e sem prejuízo da qualidade dos produtos finais a serem obtidos.

Banheiro/Vestiários

Se houver funcionários de ambos os sexos no estabelecimento, deve haver, pelo menos, um banheiro e um vestiário para cada um. Se todos os funcionários forem do mesmo sexo, bastará um banheiro e um vestiário em número adequado ao número de funcionários.

Os banheiros e vestiários devem ser construídos isolados das demais dependências, sempre de alvenaria, com piso e paredes impermeáveis e de fácil higienização. Todas as aberturas dos banheiros e vestiários serão providas de telas à prova de insetos.

Barreiras Sanitárias

Todos os acessos do exterior para as seções e dos sanitários para as seções serão, obrigatoriamente, barreiras sanitárias constituídas por lavadores de botas, com água corrente, escova, sabão e lavatório de mãos com torneiras acionadas a pedal ou outro meio de acionamento que não seja manual, providos de saboneteira com sabão líquido inodoro e desinfetante para mãos.

Escritório e Dependência para o Funcionário da Inspeção Sanitária

Sala com mesa, armário e outros materiais necessários à realização das atividades do funcionário da inspeção. Deve ter banheiro e vestiário. O escritório do estabelecimento poderá ser na mesma sala do escritório do inspetor sanitário.

Almoxarifado

Sala isolada e adequada para guardar embalagens, rótulos, condimentos e outros materiais que possam ser guardados juntos nesta sala, sem prejuízo a nenhum deles.

Observações:

O gel utilizado no estabelecimento deverá ser produzido com água potável e ser guardado o mais próximo possível do local de sua utilização.

Os recipientes utilizados para transporte de carcaças e miúdos, após adequadamente higienizados, deverão ser depositados em local apropriado, isolado do piso e separado do local de recepção e de higienização.

O estabelecimento deverá ter licenciamento ambiental.

A água de abastecimento deve possuir as características de potabilidade relacionadas no Artigo 62, do RII/POA do Ministério da Agricultura, bem como legislação vigente.

B) CONDIÇÕES MÍNIMAS PARA REGISTRO MUNICIPAL DE ABATEDOUROS DE BOVINOS, BUBALINOS, OVINOS E SUÍNOS COUREADOS

Instalações

1. Possuir desembarcadouro com piso pavimentado.
2. Possuir currais pavimentados, com tamanho compatível com a capacidade de abate do estabelecimento, providos de bebedouro com água potável e com dimensões que permitam que 20% dos animais bebam água aomesmotempoedêmfacilidadesparasuahigienização. Os currais deverão apresentar condições que permitam o descanso dos animais por um período mínimo de 06 (seis) horas.
3. Possuir banho de aspersão, com água sob pressão.
4. Possuir eletrochoque e/ou pistola para insensibilização dos animais.
5. Possuir área de vômito com paredes cobertas por material impermeável, de cor clara e de fácil higienização, até uma altura de 2m.
6. Possuir guincho de ascensão e trilho aéreo, com mínima de 5,25m para sangria.
7. Possuir canaleta de sangria com canalização do sangue até o local onde será tratado (cozido).
8. Possuir sala de abate com dimensões compatíveis com o volume de abate/hora e com as seguintes características:
 - a. piso de material resistente, com boa conservação, fácil higienização e escoamento adequado de águas servidas; os ângulos formados pelo piso com as paredes e pelas paredes entre si devem ser arredondados;
 - b. paredes impermeabilizadas com altura mínima de 2 (dois) metros, com azulejos, gressit ou similares, de cor clara;
 - c. janelas com esquadrias metálicas e providas de tela à prova de insetos;
 - d. iluminação natural e artificial suficientes, devendo a iluminação artificial ser com luz fria e com protetor

contra estilhaços ou queda;

e. possuir ventilação natural e artificial adequadas;

f. pé-direito de 7 (sete) metros na área de trilho alto, podendo baixar para 5 (cinco) metros na área de trilho baixo, nos casos de prédios a serem construídos. Para abatedouros já construídos, aceita-se, ainda, pé-direito mais baixo e esfolagem em cama, desde que a carne seja consumida em menos tempo (48 horas), e com menor distância de transporte (máximo 100 km), porque a esfolagem em cama ocasiona maior retenção de sangue.

Observação: a altura do pé-direito, entretanto, deve permitir uma posição adequada do funcionário de inspeção.

g. cobertura de material impermeável (calhetão ou outro tipo) e de fácil higienização, não permitindo-se madeira aparente;

h. possuir trilho aéreo para esfolagem dos animais.

Observação: o estabelecimento poderá realizar a esfolagem em cama e ter prazos para se adequar à norma (esfolagem aérea).

i. possuir plataformas metálicas;

j. possuir instalação de água potável, fria e quente;

k. possuir lavatório de mãos de material de inox, com torneira acionada a pedal ou outro meio que não utilize as mãos, em local de fácil acesso aos trabalhadores;

l. possuir higienizadores de facas, chairas e serras com água com temperatura mínima de 85°C;

m. possuir lavador de cabeças com água sob pressão;

n. possuir lavador de carcaças (plataforma mangueira, com água sob pressão ou chuveiro de aspersão compressão);

o. possuir mesa adequada para evisceração e inspeção de vísceras;

Observação: a fim de ocupar menos espaço, a mesa de inspeção pode ser circular.

SEÇÕES ANEXAS

O abatedouro deve possuir seções anexas, separadas da sala de abate e entresi.

Seção de Miúdos e Cabeças

a. piso, paredes, teto e iluminação idênticos aos exigidos para a sala de abate;

b. equipamentos mínimos: mesa de material inox, com chuveiros para toailete e lavagem de miúdos e carne de cabeça, lavatório de mãos com as mesmas características dos descritos para a sala de abate; higienizadores do instrumental de trabalho com água a temperatura mínima de 85°C; separadores de mandíbula;

c. meio de transporte dos miúdos (bandejas ou carinhos de material inox ou plástico especial)

Bucharia e Triparia

a. pode-se usar 2 (duas) salas independentes ou, então, a mesma sala, desde que tenham duas áreas separadas: área limpa e área suja. Área suja: onde serão realizados o esvaziamento e a lavagem dos estômagos, bexigas e tripas e retirada da mucosa do estômago. Área limpa: onde serão realizados o pré-cozimento e o toailete dos estômagos e a viragem e lavagem das tripas;

b. não havendo aproveitamento dos estômagos e tripas para alimentação humana, dispensa-se a área limpa e permite-se a utilização da área suja também para o cozimento de estômagos destinados à alimentação animal;

c. caso os estômagos e tripas não sejam utilizados para consumo humano nem consumo animal, irão para o forno crematório;

d. se o estômago for utilizado para alimentação humana, a mucosa deverá ser retirada;

e. a salga das tripas deverá ser realizada em dependência separada.

A Sala de Bucharia e Triparia deve possuir:

a. instalações (construção civil) idênticas às da seção de miúdos e cabeça;

b. mesa apropriada de material inox para abertura e esvaziamento dos estômagos, tripas e bexigas, provida de esgoto de grande calibre para escoar o conteúdo ruminal até a estrumeira ou outro local de onde o mesmo será transportado;

c. dispositivo tipo coifa ou similar e chuveiro para lavagem dos estômagos;

d. centrífuga para remoção da mucosa do estômago;

e. equipamentos mínimos necessários para o beneficiamento de tripas e bexigas;

f. tanques para escaldagem e dispositivos para realização da toailete final.

Câmara Fria

a. é obrigatória a existência da câmara fria, ainda que de menor altura, podendo o animal ser cortado em quatro traseiros e depois colocado na câmara, não necessitando de trilhagem aérea até a câmara.

Observação: pode ter uma antecâmara com capacidade para dois sacos de carcaças após o resfriamento.

b. é obrigatório dispositivo para congelamento de carcaças que precisam ser tratadas afrio (cisticercose), queatinjatemperaturade, pelomenos, 10°Cnegativos. Podesusado umfreezer.

Graxaria (Sala deResíduos)

Deveficarforadaárea doabatedouro(mínimo10mde distância), porsetratarde produtos não comestíveis, os quais poderão ser processados, descartados ou transportados para processamento em outro local.

Casososestômagossejam aproveitados para alimentação animal, deve haver uma sala com tanque de cozimento provido de tampa.

Deveter uma sala para guardar couro e ossos separados de depósito de couros, cascos, chifres e ossos, com dispositivo que impeçam a entrada de insetos pelas aberturas.

Deve ter um forno crematório para descarte de produtos provenientes da sala de bucharia e triparia quando estes não forem aproveitados para alimentação humana e também para o descarte de carcaças condenadas.

Vestiário e Sanitário

Deve ter um vestiário com sanitário para uso dos trabalhadores, dotado de pia com sabão líquido e papel toalha.

Dependências para o Serviço de Inspeção

Deve ter um escritório com banheiro para o serviço de inspeção.

Expedição

Local coberto (meia-água) e, de preferência, fechado para a expedição de carnes. Deve possuir paredes e piso impermeáveis.

Tratamento de Efluentes

É obrigatório o licenciamento ambiental.

Barreiras Sanitárias

O estabelecimento deve possuir lavador de botas e lavatório de mãos com torneiras acionadas a pedal nos acessos do exterior para as seções ou dos sanitários para asseções.

Observação: A área construída não precisa ser grande, desde que o fluxo das operações seja apropriado e que sejam obedecidas todas as disposições anteriores.

Para um abate semanal de até 20 animais, todo o processo (abate, miúdos e cabeças, bucharia e triparia), fora câmara fria e currais, poderá ser realizado em uma área de 40m² no caso de esfolagem em cama, e de 20 m² quando for bem equipado e a esfolagem for a área.

C) CONDIÇÕES MÍNIMAS PARA REGISTRO MUNICIPAL DE ESTABELECIMENTOS

QUE FABRICAM EMBUTIDOS

Instalações

Devem ter recepção, sala de manipulação, câmara de resfriamento, sala de cozimento, defumador, sala de cura, sala de estocagem de ingredientes e embalagem, área para as tripas ficarem de molho na salmoura, expedição, vestiário/banheiro, barreiras sanitárias (lavador de botas e lavador de mãos acionado a pedal nos acessos do exterior e dos sanitários para asseções internas), água potável e sistema de tratamento de efluentes.

Os estabelecimentos processadores de embutidos serão construídos em alvenaria, sendo permitida também a isopainéis. Não são permitidas construções de madeira ou outro material de difícil higienização. Devem ser construídos de maneira tal que não exista a possibilidade de fluxos cruzados ou contra-fluxos.

Recepção

Localizada contígua à câmara de depósito de matéria-prima ou à sala de manipulação, de maneira que a matéria-prima não transite pelo interior de nenhuma outra seção até chegar a uma dessas duas dependências. Será obrigatoriamente coberta e de preferência totalmente fechada, de maneira que a porta do veículo a descarregar acople a sua porta. Terá piso de material resistente, com boa conservação e com adequado escoamento das águas de limpeza; paredes lisas e impermeabilizadas, com azulejos ou similar, até à altura mínima de 2 metros; teto de material de fácil higienização. Disporá ainda de iluminação natural ou artificial, com lâmpadas de luz fria, protegidas contra estilhaços ou quedas. Quando for o caso, disporá ainda de trilha aérea para o transporte de carne comosso.

Câmara de Resfriamento para Matéria-prima

A indústria que receber matéria-prima congelada possuirá câmara de estocagem de congelados, com temperatura inferior a 12°C negativos.

Pode-se usar um freezer doméstico para estocar matéria-prima congelada. A matéria-prima resfriada pode ser estocada na câmara fria, juntamente com as massas prontas e os produtos frescos.

Sala de Manipulação

Nesta sala serão realizados a desossa (quando for o caso), a moagem, a adição de condimentos, o preparo e a mistura de massa e o embutimento. Ali poderá ser também realizada a preparação de envoltórios naturais (tripas, bexigas, esfagos, peritônios, etc.). Possuirá pé-direito mínimo de 3,5 metros e deverá ter paredes lisas, de fácil higienização e impermeabilizadas até a altura mínima de 2 metros, com azulejos, gressit ou similar. O teto será de material liso, impermeável e de fácil higienização.

O piso deve ser de material resistente, impermeável e de fácil higienização, com declive mínimo de 1,5% em direção aos ralos ou canaletas para o perfeito escoamento das águas de limpeza. Os ângulos formados pelo piso com as paredes e os formados pelas paredes entre si serão sempre arredondados.

Deve possuir iluminação natural e artificial suficientes. A iluminação artificial será com lâmpadas de luz fria, com proteção contra estilhaços ou quedas e com luminosidade mínima de 300 lux.

Quando possuir janelas, estas serão de estrutura metálica, providas de telas milimétricas, com peitoris chanfrados em ângulo de 45°, com altura mínima de 2 metros em relação ao piso.

Esta seção será dimensionada de acordo com os equipamentos instalados em seu interior, como volume de produção/hora e de produção/dia, além da diversificação de produtos a ser processados. Disporá de todos os equipamentos mínimos necessários para a elaboração dos produtos que a empresa pretende fabricar, como moedor de carne, misturadeira, embutideira, esterilizador de facas, mesas, tanques, carrinhos e bandejas de aço inoxidável ou plástico especial, pia inoxidável com torneira acionada a pedal. Os equipamentos e utensílios deverão ser lisos, laváveis, impermeáveis, não corrosivos e desmontáveis para facilitar a higienização. É necessária água com pressão para realizar a limpeza.

Os equipamentos devem ser dispostos na sala de forma a permitir o fluxo correto dos procedimentos (de sossa-moagem-preparação de massa-adição de condimentos-misturada massa - embutimento).

A preparação de envoltórios naturais deve ocorrer em momento diferente da execução do fluxo de procedimentos acima descritos e compreender a lavagem dos envoltórios com água potável, seleção e desinfecção com produtos de baixo pH (ácido acético, ácido cítrico, ácido tartárico ou outros produtos aprovados e comercializados para tal finalidade).

Uma vez processados, os produtos seguirão os seguintes destinos:

- se frescos, irão para a câmara fria;
- se cozidos, irão para a sala de cozimento;
- se defumados, irão para o defumador;
- se curados, irão para a sala de cura.

Quando o estabelecimento executar o fatiamento, este poderá ser realizado na sala de manipulação, quando esta apresentar área suficiente e desde que não sejam realizados trabalhos de elaboração de produtos ou outros trabalhos no mesmo horário e que a seção esteja irrepreensivelmente limpa.

Os equipamentos do fatiamento serão de aço inoxidável e rigorosamente limpos, devendo as máquinas serem desmontadas a cada hora de trabalho e totalmente higienizadas e desinfetadas.

Câmara Fria para Produtos Prontos, Massas e, se for o caso, Matéria-prima.

Será, de preferência, contígua com a sala de manipulação e a expedição. Possuirá paredes e teto de material liso, impermeável e de fácil higienização, podendo ser alvenaria ou isopainéis com proteção especial para oxidação. O piso será de material resistente, liso e impermeável, com declive em direção à porta, não sendo permitida a presença de ralos no interior da câmara. A porta será sempre metálica ou de material plástico, não sendo tolerada a madeira. A iluminação será obrigatoriamente com lâmpadas providas de protetores contra estilhaços ou quedas e a luminosidade mínima de 100 lux. Não será permitido o uso de qualquer tipo de madeira no interior da câmara. A temperatura em seu interior deverá permanecer em torno de 0°C. Os ângulos formados pelo piso com as paredes, bem como os formados pelas paredes entre si, serão sempre arredondados.

Presuntos, apresetados ou outros produtos curados, depois de injetados ou adicionados de agentes de cura por outros meios, poderão permanecer nesta câmara até que se complete a cura, desde que completamente separados dos recipientes e das massas.

Sala de Cozimento

Independente da seção de processamento e das demais seções, suas instalações terão piso, paredes, teto e janelas idênticas às da manipulação. O acesso às demais seções será através de portas com fechamento automático (molas). Possuirá como equipamentos tanques de aço inoxidável com aquecimento de água, mesas de aço inoxidável ou plástico especial, exaustores, etc.

Defumador

Poderá estar anexo à seção de cozimento, desde que a entrada de lenha não seja feita pelo interior das salas de produção.

Deve ser totalmente construído em alvenaria e com as portas metálicas.

Sala de Cura

O estabelecimento que desejar fabricar salames, copas, presunto cru defumado, etc., necessitará câmara de cura para esses produtos, onde os mesmos permanecerão dependurados em estaleiros a uma temperatura e umidade relativa do ar adequadas, pelo tempo necessário para sua completa cura, conforme a sua tecnologia de fabricação, cujos memoriais descritivos serão previamente registrados junto ao Serviço Municipal de Inspeção Sanitária e Industrial de Produtos de Origem Animal.

Esta seção poderá possuir ou não equipamentos para climatização. Quando não houver tais equipamentos, a temperatura ambiente e a umidade relativa do ar serão controladas pela abertura e fechamento das portas e janelas que serão, obrigatoriamente, dispositivos de proteção contra insetos.

Sala de Estocagem, Embalagens e Depósito de Condimentos

Esta sala será localizada na mesma seção de processamento, separada de outras por meio de uma parede. Servirá para o acondicionamento secundário de produtos que já receberam a sua embalagem primária na sala de manipulação. Servirá também para depósito de condimentos e embalagens.

Terá características de instalações (paredes, teto, piso, portas, iluminação) idênticas às das demais seções e área compatível com os trabalhos a serem realizados.

Almoxarifado

Nesta sala serão depositados, totalmente isolados: uniformes e materiais de trabalho; materiais de embalagem adequadamente protegidos de poeiras, insetos, roedores, etc.; matérias-primas, ingredientes e condimentos, igualmente protegidos; peças de reposição dos equipamentos, etc.

Deverá haver um armário totalmente fechado, onde serão depositados apenas produtos químicos usados para limpeza e desinfecção das dependências da indústria, detergentes e sabões de maneira geral, produtos usados para combate de vetores e graxas lubrificantes.

Área para Imersão de Tripas Salgadas

Esta área servirá para deixar demolho, dentro de bambonas, a stripassalgadas, em água com vinagre ou limão e poderá ser junto à sala de manipulação.

Barreiras Sanitárias

Todos os acessos do exterior para as seções e dos sanitários para as seções serão, obrigatoriamente, barreiras sanitárias constituídas por lavadores de botas com água corrente, escovas e sabão e lavatórios de mãos com torneiras acionadas a pedal ou outro meio de acionamento, que não seja manual, providos de saboneteira com sabão líquido inodoro e desinfetante para as mãos.

Vestuários e Sanitários

Construídos isolados das demais dependências, serão sempre de alvenaria, com piso e paredes impermeáveis e de fácil higienização. Suas dimensões e instalações serão compatíveis com o número de trabalhadores do estabelecimento. Todas as aberturas dos vestiários, banheiros e sanitários serão providas de telas à prova de insetos.

Escritório e Dependências para Inspeção Sanitária

Sala com mesa, armários e outros materiais necessários para estas atividades.

Expedição

Local coberto e, de preferência, fechado para a expedição dos produtos. Deve possuir piso impermeável, bem como janelas e portas com dispositivos de proteção contra insetos.

Observações Gerais:

1. A água de abastecimento deverá ser potável em quantidade suficiente para atender às necessidades da indústria e de sua adequada higienização.
2. O estabelecimento deverá ter licenciamento ambiental com relação ao tratamento de efluentes.
3. Há necessidade de existência de qualquer sistema gerador de vapor ou água quente para suprir as necessidades da indústria.
4. É proibido o uso de mangueiras de água sob pressão nas seções enquanto houver manipulação ou depósito de produtos comestíveis, matérias-primas ou ingredientes.
5. Terminados os trabalhos do dia, as instalações (pisos, paredes, tetos, portas, janelas, ralos, canaletas, etc.) e os equipamentos deverão ser cuidadosamente lavados com detergentes aprovados e água quente sob pressão.
6. A higiene dos operários é imprescindível nos trabalhos de elaboração de produtos comestíveis cárneos, por sua suscetibilidade à contaminação. Por isso, a inspeção sanitária deve prestar atenção constante ao estado de saúde dos trabalhadores, ao asseio e adequação de seu vestuário e hábitos higiênicos, não apenas relacionados à sua própria pessoa, como na maneira de se conduzirem a execução de suas tarefas.

D) CONDIÇÕES MÍNIMAS PARA REGISTRO MUNICIPAL DE ESTABELECIMENTO DE LATÍCIOS E DERIVADOS**Instalações:**

Plataforma para recepção deve ser coberta, ter pé-direito mínimo de 3m e altura da plataforma de 80cm. O piso deve ser de material impermeável, liso, resistente e de fácil higienização. Deve possuir um tanque de recepção de aço inoxidável e com tela filtradora milimétrica. Se a quantidade de leite for pequena, o volume pode ser medido com régua.

Junto à recepção deve ser realizada a limpeza dos tarros, que pode ser manual. Antes da pasteurização, o leite deve passar pelos seguintes testes:

- Lacto-filtração;
- Caracteres organolépticos;
- Densidade a + 15°C;
- Gordura;
- Acidez;
- Extrato seco total e desengordurado.

Sala de Processamento

O leite deve passar inicialmente pela desnatadeira, que filtra, padroniza o leite e separa o creme. O creme de leite será pasteurizado isoladamente.

A pasteurização pode ser por dois métodos:

Pasteurização rápida (placas) – 72-75°C por 15-20 segundos;
Pasteurização lenta – 62-65°C por 30 minutos.

Imediatamente após o aquecimento, o leite será resfriado entre 2 e 5 °C, em seguida, envasado.

O leite já pasteurizado vai para um tanque de armazenamento e daí é bombeado para a embaladeira, no caso de venda de leite líquido ou então sofre outros processos visando à fabricação de derivados.

O tanque de armazenamento deve ser de aço inoxidável e provido de homogeneizador mecânico. Para o envase do leite deve ser usada embaladeira automática ou semi-automática.

A embalagem (saquinhos ou frascos) deve conter todas as informações necessárias.

O leite envasado deve ser armazenado em câmara fria a temperatura inferior a 5°C. A sala de processamento deve ter pé-direito de no mínimo, 3,5m, podendo ser de 2,5m nas câmaras frias.

As paredes devem ser de alvenaria, impermeabilizadas com azulejos ou similares, decoradas, até uma altura mínima de 2m. Os cantos das paredes devem ser arredondados.

O piso deve ser impermeável, resistente a impactos e ao ataque de ácidos e álcalis, anti-derrapante e de fácil higienização, com declividade em direção aos ralos ou canaletas de 2%. Os ângulos formados entre o piso e as paredes deverão ser arredondados. O piso poderá ser de cerâmica industrial ou de cimento queimado.

O teto deverá ser de concreto ou de alvenaria.

As portas e janelas deverão ser metálicas e com telas milimétricas.

A sala deverá dispor de suficiente iluminação e ventilação naturais, através de janelas e/ou aberturas adequadas. A iluminação artificial se fará através de luz fria, com lâmpadas protegidas contra quedas de estilhaços.

As conexões e tubulações deverão ser de material inoxidável, não sendo permitido o uso de plástico.

Os derivados de leite podem ser fabricados nas salas, desde que o tamanho das mesas e o fluxo das operações permita e que não sejam processados simultaneamente produtos com temperaturas muito diferentes.

A fabricação de queijo necessita de tanques de salga, o qual deve estar dentro da câmara fria a 5°C. Se a quantidade de leite for pequena, a salga e a maturação do queijo podem ser realizadas em uma mesma câmara. Se o tipo de queijo a ser fabricado necessitar de uma temperatura maior para maturação, pode-se usar 2 câmaras ou uma câmara maior com repartição.

Câmara Fria

A porta da câmara fria deve ser de material inoxidável e o piso da câmara deve ser inclinado em direção à porta, não sendo permitida a existência de ralo em seu interior.

Almoxarifado

As paredes devem ser revestidas com azulejos ou similar, de cor clara, até uma altura mínima de 2m. As prateleiras para embalagens e condimentos podem ser de madeira. Os materiais de limpeza devem ser guardados em repartição separada.

Vestiários e Sanitários

Deve haver pelo menos um vestiário e um sanitário para cada sexo, de acordo com o número de funcionários do estabelecimento.

Barreiras Sanitárias

O estabelecimento deve dispor de lavador de botas com escovas, sabão e água corrente e lavatório para mãos, com torneira acionada a pedal (ou outro meio que não utilize as mãos), sabão líquido inodoro e desinfetante para mãos nos acessos do exterior dos banheiros para as salas de processamento.

Sala para Armazenamento de Produtos

No caso do estabelecimento fabricar produtos que não necessitam ser mantidos sob refrigeração (por

exemplo, doce de leite), deve haver uma sala separada para armazenar estes produtos.

Expedição

As saídas dos produtos poderá ser através do óculo, podendo haver um óculo para saída do leite pasteurizado e outro para os derivados ou conforme o fluxo de operações e a forma e/ou local de armazenamento, um mesmo óculo para saída de todos os produtos.

A expedição deve ser coberta com prolongamento suficiente para abrigar os veículos transportadores. Não será permitido piso de cimento nesta área.

Laboratório

Deve ser uma sala próxima à recepção, que disponha de pia inoxidável, vidraria e reagentes. Na plataforma de recepção o leite deve passar pelos testes de resistência (prova de alisar ou alcool) e de densidade.

No laboratório devem ser realizados os seguintes testes: acidez, gordura, extrato seco total, extrato seco desengordurado, peroxidase e fosfatase.

Os testes microbiológicos (microorganismos totais, coliformes totais e coliformes fecais), podem ser feitos em laboratórios de universidades ou outros devidamente credenciados.

Sala para Inspetor Sanitário

Escritório com mesa, armário, banheiro e vestiário para o funcionário da inspeção. Pode ser junto com o escritório do estabelecimento.

Observações

1. Se o estabelecimento trabalhar somente com produtos integrais, não é necessário de nata de leiteira.
2. Findos os trabalhos, as paredes, piso, ralos e canaletas deverão ser submetidos à cuidadosa lavagem com água sob pressão e detergentes, exigindo-se, pelo menos, uma vez por semana a utilização de desinfetantes. Recomenda-se o uso de água fortemente clorada (100 a 200 ppm).
3. Todos os equipamentos e utensílios deverão estar convenientemente limpos no início dos trabalhos, no decorrer das operações e nos intervalos para refeições ou outros que determinem interrupção das operações por tempo prolongado.

A lavagem geral dos equipamentos será feita imediatamente após o término dos trabalhos.

3.1. Estabelecimentos com capacidade de recepção inferior a 5 mil litros de leite diários poderão operar com lavagem manual dos vasilhames usados no transporte de leite, creme de leite e soro de queijo, em tanque de alvenaria. A higienização dos vasilhames poderá ser feita em tanque de alvenaria. Devem ser executadas as seguintes operações:

- a) pré-enxágue com água entre 35 e 40°C;

b) imersão em tanque contendo solução de água aquecida (50 a 55°C) e detergente alcalino;

c) enxágüe abundante em água corrente a 55 a 60°C;

d) secagem em estrado, com a boca para baixo.

3.2. O tanque de pesagem e o tanque intermediário serão higienizados da seguinte maneira: a) pré-enxágüe com água corrente, preferencialmente aquecida entre 35 a 40°C;

b) lavagem manual com solução alcalina a uma temperatura entre 40 e 50°C;

c) enxágüe abundante;

d) desinfecção com água fortemente clorada;

e) enxágüe final com água levemente clorada (máximo 1ppm).

3.3. Na limpeza da desnatadeira devem ser observados os seguintes procedimentos:

a) circular água durante cinco minutos;

b) desconectar a desnatadeira e desmontar o equipamento, inclusive o bojo;

c) usar água aquecida entre 40 e 50°C lavar manualmente com escovas as partes desmontáveis, usando detergente alcalino;

d) enxaguar abundantemente com água fria;

e) montar novamente e higienizar com água fortemente clorada;

f) enxágüe final com água levemente clorada (1ppm).

3.4. Para limpeza e higienização das tubulações podem ser usados dois métodos: circulação forçada ou limpeza manual.

Para limpeza manual:

a) enxaguar toda a tubulação com água corrente até a descarga sair limpa;

b) desmontar e lavar com solução de detergente alcalina 1-2%;

c) enxaguar abundantemente;

d) montar, antes do uso, sanitizar com água fortemente clorada e enxaguar com água levemente clorada (1ppm).

3.5. Para máquinas empacotadoras e engarrafadoras, adotar o seguinte procedimento para higienização:

a) desmontar e enxaguar todas as peças, inclusive as fixas;

- b) lavagem manual com solução de detergente alcalina, com auxílio de escova, esfregando vigorosamente;
- c) enxaguar abundantemente e montar;
- d) antes de passar leite, empregar água fortemente clorada, seguindo enxágüe com água levemente clorada (1ppm).

3.6. As bombas sanitárias normalmente lavadas e higienizadas por circulação deverão, pelo menos uma vez por semana, ser desconectadas das tubulações e desmontadas, a fim de serem lavadas manualmente, conforme segue:

- a) desmontar as bombas e enxaguar abundantemente todas as peças;
- b) com o auxílio de escovas, lavar com detergente alcalino;
- c) enxaguar com água corrente;
- d) sanitizar com água fortemente clorada;
- e) enxaguar com água levemente clorada (1ppm).

3.7. Para batedeiras, adotar o seguinte procedimento:

- a) enxaguar com água quente entre 80 e 85°C, com a batedeira funcionando na velocidade 1 (um), por 5 minutos;
- b) tratar com solução alcalina a 0,5 a 1% a quecida entre 80 e 85°C, com a batedeira movimentando-se na velocidade 1 (um), por 15 minutos;
- c) enxaguar com água quente entre 80 e 85°C;
- d) uma vez por semana, tratar com ácido orgânico;
- e) enxaguar finalmente com água quente entre 80 e 85°C, movimentando-se na velocidade 1 (um), por 5 minutos;
- f) manter a porta e válvulas abertas para secagem;
- g) antes do uso, sanitizar com água fortemente clorada e enxaguar com água levemente clorada (1ppm).

3.8. Para limpeza de pasteurizador lento e tanques de fabricação:

- a) enxaguar abundantemente com água corrente;
- b) remover, com escova, os restos de leite em massa existentes na superfície;
- c) enxaguar abundantemente com água morna entre 40 e 50°C;
- d) lavar com solução alcalina entre 0,5 e 1 ppm;
- e) enxaguar abundantemente com água corrente;

f) quando necessário, tratar com ácido orgânico entre 0,5 e 1 ppm;

g) colocar água quente entre 85 e 90°C;

h) sanitizar com água fortemente clorada;

i) enxaguar com água levemente clorada (1 ppm).

3.9. Para limpeza dos utensílios usados na fabricação de queijo (cortadores, garfos, pásprensas, formase outros):

a) enxaguar abundantemente com água entre 35 e 40°C;

b) lavar com detergente alcalino;

c) enxaguar com água corrente;

d) tratar com solução de ácido orgânico para remover pedras de leite;

e) enxaguar com água corrente;

f) sanitizar com água fortemente clorada;

g) antes do uso, enxaguar com água levemente clorada (1 ppm).

3.10. Para limpeza de peças miúdas (conexão, válvulas e outros), é necessário manter-se um tanque de aço inoxidável ou outro material aprovado pelo SIM, adotando-se o seguinte procedimento:

a) pré-enxaguar com água corrente;

b) lavar com solução de detergente alcalina a 0,5 a 1%;

c) enxaguar;

d) sanitizar com água fortemente clorada;

e) enxaguar finalmente com água levemente clorada (1 ppm); f) secar e montar.

3.11. É obrigatória a prévia autorização pelo SIM dos agentes de limpeza que serão utilizados no estabelecimento.

3.12. É vedada a utilização de esponjas, escovas e similares fabricadas com material de natureza metálica, fibra e outros que ocasionem danos às superfícies do equipamento e/ou eliminem fragmentos que possam ser levados aos produtos.

4. O estabelecimento deverá ter o licenciamento ambiental.

5. A água de abastecimento deverá ser potável e suficiente para atender o estabelecimento. Deve haver fornecimento de água quente nas operações em que esta se fizer necessária. O sistema de produção de água quente deve ser previamente aprovado pelo SIM.

E) CONDIÇÕES MÍNIMAS PARA REGISTRO MUNICIPAL DE ESTABELECIMENTOS DE MEL E DERIVADOS**Instalações****Recepção**

Área coberta (meia-água).

Sala de Extração

Nesta sala serão realizadas a desoperculação, a centrifugação e a filtração do mel. Também serão realizados a limpeza e o retimento de cera de abelha, desde que estes trabalhos ocorram em horários que não coincidam com o processo de extração de mel.

As paredes devem ser de alvenaria, revestidas com azulejos ou similar, de cor clara, até a altura mínima de 2 metros. O pé-direito deve ser de, no mínimo, 3 metros.

O piso deve ser liso, impermeável, resistente a impactos, de fácil higienização e com declividade mínima de 2%.

O teto e o forro devem ser impermeáveis, de fácil higienização, resistentes à umidade e vapores e possuir vedação adequada.

As portas deverão ser metálicas ou revestidas de material impermeável, não oxidável, de largura suficiente para atender aos trabalhos.

As janelas devem ser de caixilhos, preferentemente metálicas e serem providas de telas milimétricas à prova de insetos.

O estabelecimento deverá dispor de água potável em quantidade suficiente.

Os desoperculadores deverão ser de aço inoxidável, permitindo-se cabos de material plástico.

A centrífuga deve ser de aço inoxidável, plástico atóxico ou ferro estanhado com revestimento das paredes internas com fibra de vidro, verniz sanitário ou outro material aprovado pelo SIM.

A mesa de desoperculação deve ser constituída dos mesmos materiais descritos para a centrífuga. Os filtros devem ser de tela de aço inoxidável ou de nylon com malhas de 40 a 80 mesh.

As tubulações, se existirem, devem ser de aço inoxidável ou plástico atóxico, recomendando-se que sejam curtas e facilmente desmontáveis.

As mesas devem ser revestidas com aço inoxidável, permitindo-se o uso de outros materiais impermeáveis, resistentes, de fácil limpeza e higienização.

Não serão admitidos equipamentos:

a) constituídos ou revestidos com epóxi, tinta de alumínio ou outros materiais tóxicos;

b) de baixa resistência a choques e à ação de ácidos e álcalis;

c) que apresentem dificuldades à higienização ou

d) que descamem ou soltem partículas.

Sala de Processamento e Envase

Nesta sala serão realizados a decantação, a classificação e o envase do mel, bem como a produção e o envase de derivados (pólen, geléia real, hidromel e própolis).

Esta sala deve possuir instalações idênticas às salas de extração.

O tanque de decantação, mesas de manipulação e demais equipamentos deverão ser de material atóxico, facilmente higienizável, da mesma natureza daqueles descritos para a centrífuga.

Depósito de Embalagem, Rótulos e Produtos prontos/expedição

Esta seção deve dispor de boa ventilação, mas de pouca luz natural, pois nela serão guardados produtos prontos e embalados.

No caso de armazenamento de própolis, pólen e geléia real, deve dispor de geladeira.

Deve possuir instalações idênticas às da sala de extração e dispor de cobertura (meia-água) para embarque de produtos.

Nesta seção, podem ser usadas prateleiras de madeira para guardar os produtos.

Banheiro/Vestiário

O estabelecimento pode ter banheiro e vestiário próprios ou, no caso de localizar-se próximo à residência do proprietário, os mesmos podem ser de uso comum.

Observações

Somente será permitido o recebimento de mel em favos.

O transporte dos favos deverá ser feito nas próprias melgueiras, devidamente fechadas e em cargas exclusivas de materiais apícolas.

O estabelecimento pode dispor de laboratório próprio para análise da matéria-prima e do produto acabado, podendo também ser mantido convênio com instituições credenciadas, com localização regional adequada, que possam realizar as seguintes análises de rotina:

- a) umidade: máximo 20%
- b) acidez: máximo 40 miliequivalentes
- c) prova de fihe: negativa

d) prova de lund: positiva (0,6 a 3ml)

Quanto à embalagem e rotulagem de mel e derivados, deve-se observar o seguinte:

a) a denominação "mel de abelhas" será utilizada para identificar o produto e será específica para mel de mesa.

b) permitir-se-á a indicação da florada predominante na região através da expressão "oriunda da região em época de predominância de flores de", em caracteres uniformes de cor e cor.

c) a declaração textiva da predominância floral somente será permitida quando comprovada mediante identificação apolinológica do sedimento, exigindo-se a presença de pólen da espécie botânica a que se refere, segundo percentual representativo de cada vegetal, dada a variação da quantidade de pólen nas diferentes espécies de vegetais. Nestes casos, o nome do produto será seguido da expressão "Flores de", em caracteres menores.

d) permite-se o comércio de mel e favos, desde que acondicionado em embalagem impermeável e devidamente rotulada. A denominação do produto, neste caso, será "Mel de Abelhas em Favos".

e) é permitido o comércio de "mel de abelhas com favos", assim denominando-se o mel de abelhas ao qual se adicione pedaços de favo.

f) quando adicionado de geléia real ou pólen, a indicação no rótulo para designação do produto, será "Mel de Abelhas com Geléia Real ou Mel de Abelhas com Pólen", com caracteres uniformes em corpo e cor, devendo ser indicada a quantidade juntada.

g) especificamente nos rótulos de mel de abelhas com geléia real ou com pólen, deverá constar a expressão "Conservar sob refrigeração." Procedimento idêntico deve ser adotado na rotulagem de geléia real ou pólen "in natura".

h) a geléia real e o mel de abelhas com geléia real deverão ser acondicionados em embalagens que os mantenham ao abrigo da luz.

i) a denominação para o produto obtido da fermentação alcoólica do mel de abelhas chamar-se-á "hidromel".

j) a denominação para os produtos resultantes da fermentação acética do hidromel ou das fermentações alcoólica e acética da mistura de mel de abelhas com água potável será "Vinagre de Mel de Abelhas".

l) os rótulos ou folhetos explicativos que acompanham as embalagens de mel de abelhas e derivados deverão ser previamente aprovados pelo SIM.

m) o mel proveniente de abelhas indígenas deve trazer no rótulo a indicação clara de sua procedência.

F) CONDIÇÕES MÍNIMAS PARA REGISTRO MUNICIPAL DE ESTABELECIMENTOS COMERCIAIS DE OVOS E DERIVADOS

Como regra geral, para que se tenha ovos de boa qualidade, é imprescindível o controle sanitário do plantel de aves, de acordo com o Plano Nacional de Sanidade Avícola do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento/MAPA.

Classificação

Os estabelecimentos que comercializam ovos e derivados são classificados em três tipos:

- 1) granja avícola: produz e comercializa ovos;
- 2) entreposto de ovos: recebe e comercializa ovos;
- 3) fábrica de conservas de ovos: recebe e industrializa ovos.

Instalações**Granja Avícola**

Deve dispor de dependências para recepção, lavagem, classificação, ovoscopia, embalagem e distribuição de ovos.

Entreposto de Ovos

Deve dispor de dependências para recepção, lavagem, classificação, ovoscopia, embalagem, armazenagem e expedição de ovos.

Fábrica de Conservas de Ovos

Deve dispor de dependências para recepção, lavagem, ovoscopia, classificação, industrialização, laboratório e expedição.

Para a granja avícola e o entreposto de ovos são necessárias as seguintes instalações: prédio de alvenaria, com recepção, sala de manipulação, depósito de embalagem, depósito de produtos de limpeza e expedição.

O pé-direito deve ter, no mínimo, 3 (três) metros. O teto deve ser de laje de concreto, calhetão ou outro material aprovado pelo SIM. O forro será dispensado nos casos em que a cobertura proteger do calor solar e proporcionar perfeita vedação à entrada de insetos, pássaros, etc.

O piso deve ser liso, impermeável, resistente a impactos e ataque de ácidos, com declive de 1,5 a 3% e de fácil higienização.

As paredes de alvenaria deverão ser lisas e impermeabilizadas até a altura mínima de 2m, com azulejos ou similar.

As janelas e portas serão de material resistente à oxidação, com telas milimétricas à prova de insetos.

A iluminação e a ventilação naturais deverão ser adequadas ao tipo de construção. A iluminação

artificial deverá ser através de luz fria, com lâmpadas protegidas contra estilhaços e quedas.

A água de abastecimento deverá ser potável e suficiente para as necessidades do estabelecimento (Artigo 62, do RIISPOA/MAPA).

No caso de granja avícola e entreposto de ovos, basta a sala de manipulação com fluxo adequado de operações.

Para fábrica de conservas de ovos são necessárias duas áreas separadas fisicamente: uma sala para manipulação dos ovos antes do cozimento e outra sala onde os ovos serão cozidos, descascados e embalados.

Na fábrica de conservas de ovos, deve-se prever um local anexo para armazenar os vidros com ovos em conserva.

Fluxograma Operacional para Ovos em Natureza

Após a recepção dos ovos, os mesmos serão acondicionados em bandejas plásticas sobre um estrado e serão lavados em água potável por aspersão, sendo obrigatória a secagem imediata dos mesmos.

Os ovos já secos passarão pelo exame de ovoscopia, quando os ovos condenados serão depositados em recipientes devidamente identificados e decorde diferente. Os ovos trincados, desde que em bom estado, poderão ser destinados a padarias e confeitarias.

Os ovos em bom estado serão classificados de acordo com a legislação vigente (RIISPOA/MAPA) e acondicionado em embalagem apropriada e aprovada sob o decod do Código de Defesa do Consumidor.

Os ovos embalados serão armazenados em local seco e ventilado para serem levados ao comércio.

Observações

O estabelecimento deve dispor de lavador de botas, com escova, sabão líquido e água corrente e de lavatório de mãos com torneiras acionadas a pedal ou outro meio que não utilize as mãos, com sabão líquido inodoro e desinfetante para as mãos, nos acessos do exterior e das áreas de banheiros para as salas de processamento.

Conforme o número e sexo dos funcionários deve haver banheiro e vestiário separado por sexo e em número compatível com o número de funcionários.

G) CONDIÇÕES MÍNIMAS PARA REGISTRO MUNICIPAL DE ESTABELECIMENTOS QUE ABATEM E/OU INDUSTRIALIZAM PESCADOS E DERIVADOS

Instalações

Recepção

Área coberta, protegida total ou parcialmente por paredes de alvenaria, onde os peixes mortos devem chegar envoltos em gelo. Quando ainda vivos, devem ser mortos por choque térmico, antes de entrar no cilindro de lavagem.

Cilindro de lavagem

Os peixes entregues na recepção irão para o cilindro de lavagem, onde serão lavados com água potável tratada com hipoclorito, na concentração de 5ppm.

Sala de Manipulação

Através de óculo, os peixes caem do cilindro de lavagem em cima de uma mesa de material inoxidável para dentro da sala de manipulação. Esta sala deve ter área mínima de 30m², pé-direito mínimo de 3,5m, sendo as paredes de alvenaria, impermeabilizadas com azulejos de cor clara até a altura mínima de 2m. Não é necessário forro na sala de manipulação, desde que o telhado (calhetão ou similar) proporcione uma perfeita vedação, não permitindo a entrada de poeira, insetos e pássaros.

Opis deve ser liso, impermeável, anti-derrapante, de fácil higienização e com inclinação em direção à canaleta central, que deve ser coberta com grade e sem cantos vivos. Deve haver iluminação natural e artificial suficiente, devendo a iluminação artificial ser com lâmpada de "luz fria", protegida contra estilhaço se queda. A ventilação natural deve ser com janelas grandes, com peitoris chanfrados, providas com telas milimétricas e, caso esta seja insuficiente, devem ser usados exaustores. Deve haver água fria corrente em três ou mais pontos sobre as mesas de escamação, conforme a necessidade, não podendo haver acúmulo de matéria-prima. O ideal é que para cada metro de mesa, haja uma tomada de água.

Os peixes são escamados manual ou mecanicamente sobre a primeira mesa, quando, então, passam para outra mesa, também de material inoxidável, onde serão eviscerados. As vísceras serão depositadas em caixas plásticas de cor diferente (vermelha) e poderão ir para industrialização ou, então, serão levadas para o forno crematório.

Se o couro for aproveitado, deve ser retirado cuidadosamente e colocado em caixa separada.

Se a sala de manipulação for grande e houver um fluxo adequado das operações, o congelamento pode ser realizado nesta sala em armário de placas ou túnel de congelamento.

Na sala de manipulação deve haver, no mínimo, 3 metros de material inoxidável com saída central de água.

Dentro da sala de manipulação, deve haver uma área fechada e dividida em duas repartições, sendo uma parte de depósito de materiais de limpeza e produtos químicos e outra parte de depósito de embalagens.

Graxaria/Forno Crematório

Se os resíduos forem aproveitados na própria indústria, deve haver graxaria. Os resíduos também poderão ser levados para industrialização em outro estabelecimento, adequadamente acondicionados e transportados. Caso não haja aproveitamento dos resíduos, estes irão para o forno crematório.

Sala de Produtos Elaborados

Se houver processamento de produtos derivados do pescado, esta operação deve ocorrer em sala separada por óculo da sala de manipulação. Esta sala deve ter instalações semelhantes às da sala de manipulação. Deve dispor de mesa de material inoxidável, com tomada de água e armário para

embalagens e condimentos.

Banheiros/Vestiários

Se houver funcionários de ambos os sexos, deve haver, pelo menos, um banheiro e um vestiário para cada sexo, de acordo com o número de funcionários do estabelecimento.

Barreiras Sanitárias

Nos acessos dos vestiários, banheiros e do exterior para a seção de manipulação ou de produtos elaborados, deve haver lavador de botas com água corrente, escovas e sabão e lavatório de mãos, acionado a pedal ou outro meio que não utilize as mãos, provido de sabão líquido e odoroso e desinfetante para as mãos.

Escritório para Inspetor Sanitário

Pode ser junto como escritório da empresa. Deve ter banheiro e vestiário. Deve possuir mesa, armário e demais materiais necessários às atividades do inspetor sanitário.

Expedição

Área coberta (pode ser meia-água), com plataforma aberturapormeio de óculo ou porta para expedição dos produtos.

Área Frigorífica

Nos casos de aproveitamento do couro, este poderá ser armazenado em freezer, em sala separada da sala de manipulação e de produtos elaborados.

Para congelamento do pescado, pode ser utilizado armário de placas ou túnel de congelamento. Para estocagem do pescado ou dos produtos elaborados, deve ser usada uma câmara de estocagem.

Observações

A área suja deve ser separada fisicamente da área limpa. A única entrada para a área industrial do estabelecimento deve dar-se com a passagem obrigatória pela barreira sanitária.

Todas as dependências do estabelecimento devem ser de alvenaria, com paredes e piso de material impermeável, resistente, anti-corrosivo, anti-derrapante e de fácil higienização.

Deve haver iluminação e ventilação suficientes e adequadas em todas as dependências. Todas as aberturas devem ter proteção com tela milimétrica contra insetos e roedores.

Toda a água potável utilizada na parte industrial do estabelecimento, exceto a que usada para consumo humano, deve ser tratada com hipoclorito a 5 ppm.

O peixe é considerado congelado quando atinge 18°C negativos no centro geométrico de sua massa.

Na área de produção de frio não deve ser usado azulejo, mas cimentoliso.

Deve haver um óculo na sala de manipulação para a entrada de gelo, que poderá ser comprado ou produzido no pr

óprio estabelecimento. Este gel deve ser de boa qualidade e produzido com água potável, uma vez que os produtos ficam em caixas congelado.

Asala demanipulação não deve ter portas para acesso normal ao exterior, massamente o óculo. Deverá haver somente uma porta grande de emergência.

No fluxo das operações não deve haver cruzamento nem retorno. As operações devem ser em I, L ou U.

Deve-se prever um local dentro da sala de manipulação para a lavagem das caixas e bandejas plásticas.

Se os peixes chegarem em caixas que precisam retornar para buscar peixes novamente, deve-se prever, na área suja, um local para lavar estas caixas.

Se o estabelecimento pretende, futuramente, obter registro estadual, deve prever um local, na área suja, para a construção da câmara de espera (caixa congelado).

O estabelecimento deve ter o devido licenciamento ambiental.

ANEXOII



ANEXOIII



Prefeitura Municipal de Luís Eduardo Magalhães - BA
Estado da Bahia
CNPJ: 04.214.419/0001-05

CERTIFICADO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

DIPOVA
DEPARTAMENTO DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM VEGETAL E ANIMAL

Empresa: _____

Tipo de Estabelecimento: _____

CNPJ n° _____ Isc. Est.: _____

Endereço: _____ N°: _____

Município: Luís Eduardo Magalhães UF – BA.

Registrado na Secretaria Municipal de Agricultura sob SIM n° _____.

De acordo com as Leis Federais n° 9.712 de 1998 e 5.741 de 2006 e Lei Municipal n° 389 de 2009, alterada pela Lei n° 669 de 2015.

Luí Eduardo Magalhães/BA, __ de _____ de 201 __.

XXXXXXXXXXXXX
Secretário de Agricultura

XXXXXXXXXXXXX
Diretor DIPOVA