

Decreto n° 061, de 13 de novembro de 2018.

Dispõe sobre aprovação do regulamento do sistema de inspeção sanitária e estrutural dos produtos de origem animal e vegetal do Município de Desterro do Melo.

A Prefeita Municipal de Desterro, no exercício das atribuições legais que lhe confere a Lei Orgânica Municipal e

Considerando o disposto no art. 18 da Lei n° 803 de 26 de setembro de 2018.

DECRETA

Art. 1° Fica aprovado o regulamento do sistema de inspeção sanitária e estrutural dos produtos de origem animal e vegetal do Município de Desterro na forma do anexo a este Decreto.

Art. 2° Revogadas as disposições em contrário, este Decreto entrará em vigor na data de sua publicação.

Desterro do Melo, 13 de novembro de 2018.

Márcia Cristina Machado Amaral
Prefeita Municipal

Regulamento do Sistema de Inspeção Sanitária e Estrutural dos Produtos de Origem Animal e Vegetal do Município de Desterro

CAPÍTULO I DISPOSIÇÕES PRELIMINARES:

Art. 1º - O presente regulamento, de acordo com a Lei Federal nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950 e conforme dispõe a Lei Federal nº 7.889, e o Decreto nº 9013, de 29 de março de 2017, estabelece as normas que regulamentam em todo o Município de Desterro do Melo a inspeção e a reinspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal e vegetal, nos termos da Lei nº 803, de 26 de setembro de 2018.

§1º – Este Decreto dispõe sobre inspeção prévia e fiscalização estrutural e sanitária das indústrias de produtos de origem animal e vegetal, produzido por produtores e empresários neste Município e destinado ao consumo nos limites de sua área geométrica, nos termos do art. 23, inciso II e III da Constituição Federal, em consonância com as Leis Federais nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950 e 7.889, de 23 de novembro de 1989.

§2º – Compete ao Serviço de Inspeção Municipal – SIM, através da chefia do Serviço de Agricultura e Meio Ambiente:

I – observar as normas técnicas estaduais e federais de produção e classificação dos produtos de origem animal;

II – executar atividades de inspeção e promover os trabalhos de adequação pertinentes a esta regulamentação, em específico, as indústria que processam produtos de origem animal e vegetal;

Art. 2º - A inspeção industrial e sanitária, de produtos de origem animal e vegetal será exercida pelo Chefe do Serviço de Agricultura e Meio Ambiente, através do Serviço de Inspeção Municipal – SIM e abrange:

I – a higiene geral dos estabelecimentos registrados;

II – a captação, canalização, depósito, tratamento e distribuição da água para consumo e o escoamento das águas residuais;

III – o funcionamento dos estabelecimentos referidos neste regulamento;

IV – a fase de obtenção, elaboração, preparação, acondicionamento, conservação, transporte e depósito de todos os produtos de origem animal e vegetal e suas matérias primas;

V – o exame, acompanhado de profissional Médico Veterinário terceirizado pela empresa a avaliação **ante** e **post** mortem dos animais de pequeno porte para açougue, com apresentação de laudo;

VI – a embalagem e rotulagem de produtos e subprodutos, de acordo com os tipos e padrões previstos no regulamento e normas federais ou fórmulas aprovadas;

VII – a classificação de produtos e subprodutos, de acordo com os tipos e padrões previstos no regulamento e normas federais ou formulas aprovadas;

VIII – os exames organolépticos, microbiológicos e físico-químicos das matérias primas e produtos;

IX – os meios de transporte de produtos e derivados e suas matérias primas destinada à alimentação humana.

Art. 3º - Os responsáveis pela inspeção portarão Carteira de Identificação Funcional fornecida pela Chefia do Serviço de Agricultura e Meio Ambiente, contendo a sigla SIM, o nome, fotografia, cargo, data de expedição e validade.

Parágrafo único – É obrigatória a prévia apresentação da Carteira de Identidade Funcional, sempre que o responsável pela inspeção estiver desempenhando suas atividades profissionais.

CAPÍTULO II CLASSIFICAÇÃO DOS ESTABELECIMENTOS:

Art. 4º - A classificação dos estabelecimentos de produtos de origem animal e vegetal segue conforme atividade:

I – “Animais destinados ao abate” - matadouros pequeno porte (suínos); abatedouros de aves e coelhos, matadouros de caprinos e ovinos e demais espécies devidamente aprovadas para o abate; fábrica de embutidos e charqueadas;

II – “Leite e seus derivados” - usina de processamento de leite, fábrica de laticínios, queijaria, entreposto/usina e entreposto laticínios;

III – “Pescado e seus derivados” - entreposto pescado, unidade processamento pescado e fábrica de conserva de pescado;

IV – “Ovo e seus derivados” - entreposto de ovos; granjas postura, e fábrica de conservas de ovos;

V – “Mel, cera de abelha e seus derivados” - apiários e entrepostos de mel e derivados;

VI – Mini agroindústrias.

Parágrafo único: as mini agroindústrias serão destinadas a atender os pequenos produtores da agricultura familiar incluindo produtos de origem vegetal e excluindo-se a atividade de abate – “Matadouro pequeno porte” e “de caprinos e ovinos”, sendo facultado o abate de aves e coelhos a cargo da avaliação do SIM.

CAPÍTULO III REQUISITOS PARA REGISTRO:

Art. 5º - Estão sujeitos a registros os estabelecimentos citados no art. 4 deste regulamento.

Art. 6º - O registro será requerido junto a Chefia do Serviço de Agricultura e Meio Ambiente, que encaminhará ao Serviço de Inspeção Municipal, instituindo-se o processo com os seguintes documentos:

I – requerimento padrão dirigido ao Chefia do Serviço de Agricultura e Meio Ambiente, solicitando o registro através do SIM (anexo I);

II – termo de compromisso (anexo II);

III – cópia CNPJ ou CPF, inscrição estadual ou inscrição produtor rural e RG;

IV – escritura de compra/venda do imóvel ou área, contrato de locação ou arrendamento;

V – memorial descritivo econômico-sanitário (anexo III);

VII – memorial de construção (anexo IV);

VIII – plantas: Baixa (constando posicionamento de equipamentos):

a) escala 1:100 – 1 via;

b) Situação – escala 1:500 – 1 via;

c) Corte e Fachadas – escala 1:50 – 1 via.

IX – Protocolo ou documentação regularização do órgão responsável pelo meio ambiente;

X – certificado da capacitação tecnológica para processamento;

XI – análise físico-química e microbiológica da água e dos produtos processados (estes em estabelecimentos em funcionamento).

Art. 7º – Em estabelecimento a serem construídos deverá proceder à vistoria da área para futuras instalações, obedecendo-se os requisitos de implantação com parecer técnico do inspetor do SIM.

Art. 8º - Em estabelecimentos já construídos, procederá Laudo de Vistoria (Anexo V), devendo promover adequações, caso necessário, para obtenção definitiva do registro.

Art. 9º - Os interessados em obter o registro não darão início à construção de estabelecimentos sujeitos a inspeção do SIM, sem que os projetos tenham sido aprovados.

Art. 10 - Qualquer ampliação, remodelação ou construção nos estabelecimentos registrados, tanto de suas dependências quanto instalações, só poderão ser feitas após aprovação prévia dos projetos.

Art. 11 - Conforme art. 4, parágrafo único, os estabelecimentos classificados como “mini agroindústria”, destinada a atender produtores da agricultura familiar, deverá atender os pré- requisitos mínimos para obtenção do registro citados no Art. 6, e ainda devendo instituir processo com as seguintes condições:

Parágrafo único – Para se enquadrar como mini agroindústria da agricultura familiar, o produtor deverá obedecer aos requisitos sócio-econômico citados abaixo:

I – processar matéria prima de origem animal ou vegetal da própria propriedade rural, não podendo utilizar a de terceiros, salvo para produtos vegetais;

II – será adotada, a critério do Serviço de Inspeção Municipal, a quantidade máxima de matéria prima a ser processada para cada tipo de atividade, devendo a princípio seguir a Tabela no Anexo “A”;

III – ser proprietário do imóvel, não possuindo outro e, em caso de arrendamento ou locação ser este exclusivo e único;

IV – capacitação técnica mínima para exercer a atividade de processamento de produtos de origem vegetal ou animal.

Art. 12 - O estabelecimento que interromper seu funcionamento, só poderá reiniciar suas atividades mediante inspeção prévia de todas as suas dependências, instalações e equipamentos.

Parágrafo único – Quando a interrupção do funcionamento ultrapassar 12 (doze) meses será cancelada o respectivo registro.

Art. 13 - Quando ocorrer mudança de proprietário e/ou administrador em estabelecimentos registrados o novo responsável deverá, de imediato, proceder às devidas transferências no âmbito do SIM;

QUANTIDADE DE PROCESSAMENTO		
PRODUTO	QUANTIDADE	UNID/MÉDIA
LEITE	500	LITROS/DIA
CARNE	20	Kg/DIA
ABATE AVES	30	UNID/SEMANA
OVOS	20	DUZIA/SEMANA
MEL	20	Kg/MÊS
VEGETAIS	30	Kg/SEMANA
VEGETAIS*	10	Kg/SEMANA

* Aquisição de terceiros.

CAPÍTULO IV FUNCIONAMENTO DOS ESTABELECIMENTOS:

Art. 14 - Para aprovação dos estabelecimentos de produtos de origem animal e vegetal deverá ser satisfeitas as seguintes condições básicas e comuns:

I – possuir dependências de elaboração independentes de residências e outras construções e localizarem-se distantes de fontes produtoras de mau cheiro e de qualquer fonte de contaminação;

II – possuir pé direito de no mínimo 3,0 metros, com cobertura em estrutura metálica e telha galvanizada, tolera-se estrutura em madeira desde que provido de forro impermeável e de fácil higienização;

III – dispor de luz natural e artificial, e de ventilação suficiente, em todas as dependências, possuindo portas e janelas providas de proteção contra insetos e que permitindo boa aeração no estabelecimento, respeitando as peculiaridades de ordem tecnológica cabíveis;

IV - possuir pé de luvio e barreira sanitária completa na porta de acesso ao ambiente da indústria, possuir declividade e canaletas adequadas para o perfeito escoamento de resíduos;

V – possuir pisos lisos e impermeáveis e paredes azulejadas de cor clara, em pelo menos 2,0 metros de altura, de maneira a facilitar a limpeza e a higienização dos estabelecimentos;

VI – possuir janelas planas, amplas, teladas e com parapeitos externos inclinados para fora;

VII – dispor de dependências e instalações mínimas, respeitadas as finalidades a que se destina para recebimento, industrialização, embalagem, depósito e expedição de produtos comestíveis, sempre separados, por meio de paredes totais, das destinadas ao preparo de produtos não comestíveis;

VIII – dispor de equipamentos e utensílios em inox, polipropileno ou fibra de vidro para os trabalhos de manipulação e preparo de matéria prima e produtos comestíveis, construídas de forma a permitir fácil e perfeita higienização;

IX – dispor, quando necessário, de dependências como vestiários e instalações sanitárias em dimensões e número proporcional ao pessoal, refeitório e depósitos diversos, separados do corpo industrial;

X – dispor de rede de abastecimento de água para atender, suficientemente, as necessidades do trabalho;

XI – dispor de água fria abundante e, quando necessário, de instalações de vapor e água quente, em todas as dependências de manipulação e preparo;

XII – dispor de rede de esgoto em todas as dependências, com dispositivo adequado, que evite refluxo de odores e a entrada de roedores e outros animais, ligados a tubos coletores, e este ao sistema geral de escoamento, dotado de canalização e de instalações para retenção de gorduras, resíduos e corpos flutuantes, bem como de dispositivo para depuração artificial, e sistema adequado de tratamento de resíduos e efluentes compatível com a solução escolhida para destinação final;

XIII – possuir instalações de frio em número e área suficientes, segundo a capacidade e a finalidade do estabelecimento;

XIV – dispor de equipamentos necessários e adequados aos trabalhos, obedecidos aos princípios da técnica de processamento, facilidade de higienização e inocuidade a saúde humana;

XV – dispor, quando necessário, de equipamento gerador de vapor com capacidade para as necessidades do estabelecimento, instalado em dependência externa.

CAPÍTULO V DOS ESTABELECIMENTOS

SEÇÃO I UNIDADE DE ABATE E PROCESSAMENTO DE CARNES

Art. 15 - Os estabelecimentos de carnes e derivados, classificado no Art. 4, Item I, devem satisfazer as seguintes condições, além das citadas no Art. 14, excetuando-se fábrica de embutidos, fábrica de conservas:

I – ser localizado em área suburbana ou rural e dispor de suficiente “pé direito” nas salas de matança, de modo a permitir a instalação dos equipamentos, principalmente trilhagem aérea, numa altura adequada à manipulação das carcaças higienicamente, quando for o caso, e demais matérias primas;

II – dispor de pocilgas cobertas, convenientemente pavimentadas e providas de bebedouro;

III – dispor de dependências de matança suficientemente amplas para permitir o normal desenvolvimento das respectivas operações, com dispositivos que evitem o contato das carcaças com o piso e entre si, bem como o contato manual direto dos operários durante a movimentação das mesmas;

IV – dispor no estabelecimento de abate, de dependências para o esvaziamento e limpeza do estômago e intestino, a manipulação de cabeça e língua e das demais vísceras comestíveis;

V – dispor de câmaras frias, e quando for o caso, de graxaria, de sala de desossa, de dependências tecnicamente necessárias à fabricação de embutidos, salsicharias e conservas, de salga e ressalga, e secagem de carne, de depósito de subprodutos não comestíveis e de depósitos diversos, proporcionais à capacidade do estabelecimento;

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

VII – possuir dependências específicas para higienização de carretilhas e/ou balancins, carros, gaiolas, bandejas e outros componentes de acordo com a finalidade do estabelecimento;

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

IX – para estabelecimentos de processamento de carnes, a matéria prima utilizada em subprodutos deverá ser, obrigatoriamente, de origem de empresas inspecionadas, não sendo permitida a obtenção por próprio abate, salvo realizado no próprio matadouro;

X – a utilização de condimentos deverá obedecer às características e quantidades respeitando os aspectos tecnológicos de processamento, sendo alvo de informação na rotulagem;

XI – não será permitido o reprocessamento de produtos já elaborados, devendo ser promovido o descarte adequado dos produtos vencidos ou não conformes.

SEÇÃO II ABATE DE AVES

Art. 16 - Os estabelecimentos destinados ao abate de aves devem satisfazer as condições seguintes, além das citadas no Art. 14:

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

II - possuir no mínimo dois ambientes, sendo a primeira denominada área suja, destinada as operações de recepção dos animais, dessensibilização, sangria e depenação, e o segundo denominado área limpa destinada a manipulação da carcaça limpa e de miúdos comestíveis;

III – dispor de mecanismos que permita realizar as operações de sangria, de escaldagem e depenação, evisceração e preparo de carcaça (toilette) com as aves suspensos pelos pés ou cabeça;

IV – dispor, quando for o caso, de dependências para a realização de cortes de carcaças;

V – dispor de dependência para a operação de pré-resfriamento, resfriamento, embalagem e estocagem;

VI – possuir sistema adequado de separação imediata dos intestinos, estômago e outros rejeitos, coletando-os em recipiente adequado e conduzindo-os para local próprio para se proceder à limpeza e aproveitamento industrial ou eliminação total evitando-se mau cheiro e contaminação;

VII – possuir sistema de água sob pressão;

VIII – prever sistema de captação, encaminhamento e armazenamento dos resíduos orgânicos e industriais, sendo encaminhado ao descarte adequado ou ao sistema de tratamento;

IX - O controle sanitário das aves destinado ao abate será obrigatório e permanente;

X – deverá proceder ao abate, por lotes, previamente inspecionado por médico veterinário do serviço de inspeção e/ou por médico veterinário responsável, onde o mesmo emitirá laudo sanitário para liberação das aves abatidas para comercialização e consumo.

XI – O transporte do produto para comercialização deverá se efetuado em veículo coberto, armazenado em sistema capaz de manter o produto com proteção isotérmica e refrigerado, a juízo da inspeção.

SEÇÃO III LEITE E DERIVADOS

Art. 17 - As unidades de processamento de leite e derivados deverão satisfazer as seguintes exigências, além das citadas no Art. 14:

I – possuir dependência de recepção com local próprio para a higienização dos vasilhames, latões e/ou tanques de coleta, os quais deverão ser bem higienizados antes do seu retorno aos pontos de origem;

II – possuir laboratório para promoção das análises mínimas da matéria prima seguindo como parâmetro o que é estabelecido pela IN-62 do MAPA para leite cru, excetua-se as “Queijarias”;

III – dispor de cobertura adequada nos locais de carregamento e descarregamento de leite e seus derivados;

IV – sistema de transferência do leite da recepção para o ambiente interno de forma a impedir o acesso de pessoas e equipamentos estranhos ao ambiente interno;

V – depósitos de materiais.

VI – equipamentos mínimos necessários, em inox para execução e elaboração dos tipos e variedades de produtos, não sendo permitido o uso de material absorvente e em madeira.

VII – deverá ser instalado equipamento que promova o tratamento térmico do leite para a elaboração dos produtos lácteos, para aspectos de tratamento térmico reconhecem-se dois procedimentos: Lento (65-68C – 30 minutos) e Rápido (72-75C - 15 a 20 segundos);

VIII – todo leite a ser processado para a elaboração de produtos lácteos deverá ser tratado termicamente, em se tratando de leite beneficiado para consumo, o mesmo deverá ser tratado por procedimento rápido em circuito fechado e envasado sem contato manual, excetua-se o tratamento térmico do leite pelo procedimento lento utilizando-se “mini-usinas” com limite máximo a ser processado de 500 litros/dia, para leite de consumo devendo em todos os casos ser prevista a avaliação da eficácia do processo pela análise de fosfatase alcalina e peroxidase;

IX- ao leite de consumo será prevista coleta e encaminhamento para análise em laboratório terceirizado, sem ônus ao Serviço de Inspeção, para avaliação dos

parâmetros de qualidade previsto na IN 62 - ANEXO V - Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Leite Pasteurizado - MAPA.

X – ser dotado de câmaras frias para atendimento de processos de salga, cura e estocagem. A cargo do SIM poderá ser permitida a utilização de unidade de frio tipo “freezer” para estocagem de produtos, respeitando a capacidade produtiva;

XI – dispor de equipamento gerador de vapor com capacidade suficiente para as necessidades do estabelecimento, ou equipamento compatível que forneça calor necessário para execução dos trabalhos de processamento do leite em produtos e subprodutos.

Art. 18 - Para as “Queijarias”, faculta-se a utilização de leite cru, para fabricação de queijos artesanais, mediante atendimento de regras de controle de obtenção higiênica do leite, sanidade do rebanho e manipulação da matéria prima;

§1º: Só será permitido o registro de “Queijarias” quando se tratar de produtor individual da Agricultura Familiar, com matéria prima obtida da própria propriedade, não sendo permitido o recebimento de terceiros.

Art. 19 - Para a execução do Art. anterior, o produtor deverá atender requisitos de controle sanitário do rebanho, nos seguintes aspectos:

I – controle de mastite, incluindo uso diário e individual de recipiente adequado de fundo escuro para coleta e exame dos primeiros jatos de leite de cada teta e execução do CMT;

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

III – vacinação contra brucelose, em todas as fêmeas na faixa etária de 3 a 8 meses;

IV – exame de Brucelose com periodicidade semestral em todo rebanho com eliminação dos reagentes positivos;

V – exame semestral de Tuberculose para todos os animais do rebanho;

VI – vacinação contra Febre Aftosa conforme calendário oficial;

VII – excluir leite de animais que estejam em fase colostrar, animais que indiquem presença de doenças infecto-contagiosas que possam transmitir ao leite;

VIII - leite de animais que estejam sendo submetidos a tratamento com drogas e medicamentos de uso veterinário em geral, passível de eliminação pelo leite.

XI – deverá ser enviado mensalmente ao Serviço de Inspeção, laudo sanitário do rebanho, emitido pelo veterinário responsável, incluindo número total de animais, animais em lactação e volume médio produzido por animal.

Art. 20 - Os produtores deverão adequar suas instalações para obtenção da matéria prima:

I – estábulo com as seguintes características:

a) deve estar localizado em área distante de fontes produtoras de mau cheiro;

b) dispor de curral de espera de bom acabamento com área suficiente para locar os animais a serem ordenhados;

c) ter piso impermeável, revestido, com declividade não inferior a 2%, dotados de canaletas com largura, profundidade e declinação suficientes para o bom escoamento das águas e resíduos orgânicos;

d) devem estar devidamente cercados com tubos de ferro galvanizado, correntes, réguas de madeira ou outro material adequado;

e) possuir sistema de água tratada (clorada), encanada e sob pressão;

f) possuir rede de esgoto para escoamento das águas servidas e dos resíduos orgânicos, canalizados a uma distância tal que não venha constituir-se fonte produtora de mau cheiro;

g) permite-se a ordenha no estábulo, desde que seja mecânica, não satisfazendo esta disposição torna-se obrigatória a sala de ordenha.

II – sala de ordenha com as seguintes características:

a) ter piso impermeável, revestido, com declividade não inferior a 2%, dotados de canaletas com largura, profundidade e declinação suficientes para o bom escoamento das águas;

b) poderá, nesta dependência, promover ordenha manual ou mecânica, quando for manual, ser provida de paredes na altura mínima de 2,0 metros;

c) possuir sistema de água tratada (clorada), encanada e sob pressão;

Art. 21 – Na obtenção da matéria prima, alguns aspectos higiênico-sanitárias deverão ser observados:

a) as tetas do animal a ser ordenhado devem sofrer prévia lavagem com água corrente, seguindo-se secagem com toalhas descartáveis;

b) o ordenhador deverá observar as normas de higiene pessoal e hábitos higiênicos, e ainda desinfetar as mãos antes de cada ordenha, o mesmo deverá ser exclusivo para o momento da ordenha;

c) descarte dos jatos iniciais de leite em caneca de fundo escuro para avaliação de mastite;

d) após ordenha, desinfetar imediatamente as tetas com produtos apropriados, mantendo os animais em pé, por tempo necessário ao esfíncter da teta volte a fechar;

e) o leite deve ser coado após a ordenha, em coador apropriado de aço inoxidável, plástico ou ferro estanhado proibindo-se uso de pano;

f) imediatamente após a utilização e depois de sofrerem os processos normais de higienização, todos os utensílios e equipamentos deverão ser enxaguados com água quente ou clorada, ou produto registrado nos órgãos competentes como os sanitizantes;

g) o local de ordenha deve ser mantido sob rigorosas condições de higiene.

Art. 22 - O intervalo de tempo entre o final da ordenha e o início do processamento será de no máximo 1(uma) hora, devendo ser processado imediatamente.

Art. 23 - É proibido o emprego de substâncias químicas na conservação do leite e subprodutos.

Art. 24 - O leite será analisado periodicamente pelo Serviço de Inspeção, sem ônus para o mesmo, devendo apresentar padrões de identidade e qualidade conforme determinação da IN 51/2002 e IN 62/2012 do MAPA.

Parágrafo Único: é de responsabilidade do estabelecimento promover e desenvolver os trabalhos de controle de qualidade da matéria prima e produtos.

Art. 25 - Para fins desta regulamentação serão adotados, para classificação dos produtos lácteos, onde couber, o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Leite e Produtos Lácteos do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA.

Art. 26 - A cargo do SIM serão avaliadas as condições mínimas necessárias para processar queijos e variedades, doces, fermentados, manteiga e produtos derivados do leite quanto a equipamentos e instalações.

Art. 27 - O transporte dos produtos de laticínios para os centros de comercialização deverá ser feito em veículos cobertos, providos de proteção isotérmica.

SEÇÃO IV OVO E DERIVADOS

Art. 28 - As granjas de postura e entrepostos deverão satisfazer as seguintes exigências, além das citadas no Art. 14:

I – dispor de sala ou área coberta para recepção de ovos;

II – dispor de área para verificação de estado de conservação dos ovos, classificação e ovoscopia, embalagem e estocagem;

III – Classificação e Ovoscopia

1- Pela designação de ovo, entende-se o ovo de galinha, sendo os demais, acompanhados da indicação da espécie de que procedem.

2- O ovo será classificado em grupos, classes e tipos, segundo a coloração da casca, qualidade e peso, de acordo com as especificações que ora se estabelecem.

3- O ovo, segundo a coloração da casca, será ordenado em 2 (dois) grupos: I – Branco e II – De cor - enquadra-se no Grupo I o ovo que apresente casca de coloração branca ou esbranquiçada e enquadra-se no Grupo II o ovo que apresente casca de coloração avermelhada.

4- O ovo, segundo a qualidade será ordenado em 3 (três) classes, a saber: Classe – A; Classe – B e Classe – C

Classe A – constituída de ovos que apresentem casca limpa, íntegra e sem deformação; câmara de ar fixa e com o máximo de 4 (quatro) milímetros de altura; clara límpida, transparente, consistente e com as chalazas intactas; gema translúcida, consistente, centralizada e sem desenvolvimento de germe.

Classe B – constituída de ovos que apresentem: casca limpa, íntegra, permitindo-se ligeira deformação e discretamente manchada; câmara de ar fixa e com máximo de 6 (seis) milímetros de altura; clara límpida, transparente, relativamente consistente e com as chalazas intactas; gema consistente, ligeiramente descentralizada e deformada, porém com contorno bem definido e sem desenvolvimento do germe.

Classe C – constituída de ovos que apresentem: casca limpa, íntegra, admitindo-se defeitos de textura, contorno e manchada; câmara de ar solta e com o máximo de 10 (dez) milímetros de altura; clara com ligeira turvação, relativamente consistente e com as chalazas intactas; gema descentralizada e deformada, porém com contorno definido e sem desenvolvimento do germe.

5- Para as classes A e B será tolerada, no ato da amostragem a percentagem de até 5% (cinco por cento) de ovos da classe imediatamente inferior.

6- O ovo, observadas as características dos grupos e classes será classificado segundo seu peso em 4 (quatro) tipos:

Tipo 1 (extra) – com peso mínimo de 60 (sessenta) gramas por unidade ou 720 (setecentos e vinte) gramas por dúzia.

Tipo 2 (grande) – com peso mínimo de 55 (cinquenta e cinco) gramas por unidade ou 660 (seiscentos e sessenta) gramas por dúzia.

Tipo 3 (médio) – com peso mínimo de 50 (cinquenta) gramas por unidade ou 600 (seiscentas) gramas por dúzia.

Tipo 4 (pequeno) – com peso mínimo de 45 (quarenta e cinco) gramas por unidade ou 540 (quinhentas e quarenta) gramas por dúzia.

7- O ovo que não apresente as características mínimas exigidas para as diversas classes e tipo estabelecido será considerado impróprio para o consumo, sendo permitida sua utilização apenas para a indústria.

8- Os ovos devem ser acondicionados em caixas padrões, indicando nas testeiras o grupo, a classe e o tipo contidos.

9- Na embalagem de ovos é proibido acondicionar em um mesmo envase, caixa ou volume, ovos oriundos de espécies diferentes e ovos de grupos, classes e tipos diferentes;

Parágrafo único. Essa proibição estende-se e aplica-se a todas as fases de comercialização do produto.

IV - Contíguo ao local de recepção será o local destinado a ovoscopia e classificação, onde deverão existir todos os requisitos necessários para a realização das operações, preservados os quesitos higiênicos pertinentes.

V- Os seguintes requisitos devem ser atendidos para a operação de lavagem de ovos em natureza:

1. Deverá ser realizado totalmente por meios mecânicos com procedimentos que impeçam a penetração microbiana no interior do ovo, através de sistema devidamente aprovado pelo Serviço de Inspeção Municipal.

2. A água utilizada para a operação de lavagem de ovos deverá estar de acordo com a potabilidade e renovada de forma contínua, não sendo permitida, desta forma, a recirculação da mesma, sem que passe por sistema de recuperação adequado e que permita seu retorno à condição de potabilidade.

3. O equipamento de lavagem de ovos deverá ser higienizado ao final de cada turno de trabalho (4hs) ou quando se fizer necessário, a critério do Serviço de Inspeção Municipal.

4. A operação de lavagem deverá ser contínua e completada o mais rápido possível, não se permitindo equipamentos de lavagem de ovos do tipo de “imersão”.

5. Os ovos devem ser secados rapidamente após serem lavados, de forma contínua, quando destinados à comercialização “in natura”

6. Recomenda-se que a água de lavagem de ovos em natureza seja mantida em temperaturas de 35 à 45, observando-se que a temperatura da água deve ser pelo menos 10C superior a temperatura dos ovos a serem lavados deverá manter-se de uma forma contínua enquanto durar a operação de lavagem.

7. É permitida a utilização de um sanitizante na água de lavagem desde que seja aprovado pelo SIM especificamente para a lavagem de ovos. Recomenda-se a utilização de equipamento com dosador.

VI – os animais de postura deverão passar por rígido controle zootécnico e sanitário atendendo toda exigência de âmbito de controle;

VII- O sistema de criação deverá ser o mesmo adotado para as galinhas criadas em sistemas extensivos, livres do pastoreio, recomenda-se 3 metros quadrados de pasto por ave;

VIII - local de postura, não necessita ser pré-estabelecido, mas recomenda-se que sejam construídos locais cobertos onde previamente estarão fixados os locais de postura, de fácil acesso denominado “*Ninhos*”, facultando-se a iluminação artificial;

IX - deverá ser assegurado ao produto garantias da sua obtenção nos aspectos referentes à higiene e sanidade, levando em conta com referência o número de coleta de ovos no mínimo de cinco coletas diárias e a guarda dos mesmos em uma sala de ovos apropriada e com controle sanitário;

X – após coletados e avaliados, os ovos deverão ser embalados em embalagem própria e devidamente rotulados;

XI - é vetada a reutilização de embalagens ou bandejas ao produto;

XI - atender o artigo 12 do código de proteção e defesa do consumidor lei nº 8078 de 11 de setembro de 1990;

SEÇÃO V MEL, CERA DE ABELHA E DERIVADOS

Art. 29 - Os apiários deverão satisfazer as seguintes exigências, além das citadas no Art. 14:

I – deverá constar de no mínimo dois ambientes, sendo um externo destinado ao recebimento de matéria prima, armazenamento de caixas e melgueiras e outros materiais, e outro interno destinado às operações de extração, filtração, decantação, embalagem e expedição;

II – possuir fonte de água potável, tratada e clorada, em quantidade compatível com a demanda do apiário e protegida adequadamente para evitar qualquer tipo de contaminação;

III – possuir portas e janelas providas de proteção contra insetos e que permitam boa aeração;

IV - deverão dispor dos equipamentos e recursos essenciais ao seu funcionamento, destacando-se, centrífuga, desoperculadores, tanques ou mesas para desoperculação e decantadores;

1 - Os equipamentos previstos, bem como qualquer outro equipamento ou utensílio destinado a entrar em contato com o produto destinado à alimentação humana, deverão ser constituído em aço inoxidável ou material similar aprovado pelo SIM;

2 - O apiário registrado em nome do apicultor poderá processar apenas o mel de produção própria caracterizando-o como da agricultura familiar e, em caso de obtenção de terceiros, o mesmo terá que manter cadastro dos fornecedores e promover análises do produto obtido com frequência e ensaios que serão definidos a critério do Serviço de Inspeção;

3 - Em estabelecimentos com classificação “entrepasto”, faculta-se o tratamento térmico para promoção da descristalização do mel

1 - Os dizeres “in natura”, “natural”, “orgânico” ou “selvagem” somente podem figurar no rótulo quando mel não sofrer pré-aquecimento para liquefação ou transvase, caso em que o rótulo portará o nome “mel de abelhas” sem o acompanhamento da adjetivação citada;

VI - a embalagem do produto deverá conter todas as informações preconizadas pelo Código de Defesa do Consumidor.

Art. 29 - Estabelecimentos Industriais:

I – apiário é o estabelecimento destinado à produção, extração, classificação, estocagem e industrialização de mel, cera e outros produtos das abelhas, limitado à produção das colméias do seu proprietário e/ou associados, que deverá ser compatível com a sua capacidade instalada.

1 - localização rural com área de terreno suficiente, distante de demais construções ou abrigo de animais, possuindo construção própria à finalidade, não devendo estar anexa a residências, dispor de facilidade para abastecimento de água potável, instalação de fossas sanitárias ou rede de esgotos industriais e sanitários; área do estabelecimento delimitada, impossibilitando a entrada de animais e pessoas estranhas. As colméias deverão estar localizadas a uma distância adequada de vias públicas, habitações e do estabelecimento, objetivando evitar acidentes.

2 - a construção destinada às operações de extração, filtração, decantação, classificação, envase e estocagem poderá ser localizada afastada da área de terreno onde se situa a colmeia, podendo, inclusive, ser urbana, uma vez ouvidas as autoridades competentes, com relação a códigos de postura, saúde pública e defesa do meio ambiente.

3 - instalações contará de área suja área para extração e desoperulação, e área limpa para filtração, decantação, classificação e envase do produto. Nesta dependência, e em local adequado, dispor de instalações, instrumentos e reagentes mínimos necessários, onde deverão ser realizadas as análises de rotina previstas nesta norma.

4 - depósito para material de envase e rotulagem possuindo dependência para as operações de embalagem secundária, estocagem e expedição, recomendando-se a previsão de um local coberto e dotado de tanque, para o procedimento de higienização dos vasilhames e utensílios.

5 - equipamentos basicamente compõem-se de: desoperuladores, tanques ou mesas para desoperulação, centrífugas, filtros, tanques de decantação, tubulações, tanques de depósitos e mesas. A natureza dos equipamentos deverá ser em aço inoxidável; material plástico atóxico; ferro estanhado (liga com menos de 2% (dois por cento) de chumbo) com revestimento das paredes internas em fibra de vidro, verniz sanitário, ou outro material aprovado pelo SIM. Não será permitindo o uso de material filtrante de pano e utensílios em madeira.

6 - anexos e outras instalações como vestiários e sanitários devendo ser isolados do bloco industrial do apiário e com capacidade proporcional ao número de empregados, admitindo-se a sua localização na residência do apicultor, quando para isto existirem condições. Almoxarifado em local apropriado e fora das instalações do apiário, guardando dimensões que atendam adequadamente à guarda de materiais de uso

nas atividades do estabelecimento, assim como de ingrediente e embalagens, desde que separados dos outros materiais.

II - entreposto de mel e cera de abelhas é o estabelecimento destinado ao recebimento, classificação e industrialização do mel, cera de abelhas e demais produtos apícolas.

1 - localização rural ou urbana, neste último caso após ouvidas as autoridades de saúde pública bem como os órgãos públicos responsáveis por normas urbanísticas e de defesa do meio ambiente. Área industrial delimitada para evitar a entrada de animais e pessoas estranhas, distante de fontes de poluição e mau cheiro e beneficiada de serviços básicos tais como: luz elétrica, transporte, etc.

2 - instalações com seção de recepção e seleção devendo estar isolado do meio exterior através de portas dotadas de telas milimétricas à prova de insetos. A seção de recepção e seleção deverá ser precedida de plataforma a uma altura mínima de 0,80 cm (oitenta centímetros), a fim de facilitar o descarregamento. Se o estabelecimento receber mel em favos, a sala de recepção deverá ter dimensões suficientes para comportar a instalação de equipamentos para extração do mel.

a-Laboratório: Situado em posição estratégica para o atendimento do controle da matéria-prima e do produto acabado, devendo, obrigatoriamente, estar equipado para a realização, no mínimo, das análises de rotina.

b-Depósito de Matéria-Prima: De uso específico e dotado de estrados.

c-Sala de Elaboração: Poderá comportar variados equipamentos, em função da tecnologia empregada, tais como: tanque para banho-maria; tanque para pré-aquecimento com dupla camisa; tanque de decantação e de depósito; pasteurizador; desumidificador; envasadura; filtros de malha misturadeira batadeira, (para mel com geléia real ou pólen).

Os trabalhos com cera de abelhas e própolis deverão ser realizados em área totalmente isolada das áreas de industrialização de produtos comestíveis, necessitando, para tanto, de seção de recepção; tanque de fusão para eliminação de impurezas e clareamento; equipamento de filtração; tanques ou fôrmas de solidificação; mesa para seleção de própolis e seção de embalagem e expedição.

3 - seguem-se as outras exigências como construção, depósitos, equipamentos e anexos os mesmos citados e descritos para estabelecimento "apiário".

Art. 30 - Para o processamento do mel e derivados segue algumas particularidades da produção;

I - mel de abelhas: o mel de abelhas obtido através de processo de prensagem será classificado como "Mel de Abelhas Industrial".

1 - o mel de abelhas quando submetido ao aquecimento, como fase de beneficiamento para a obtenção dos efeitos propiciados por este recurso tecnológico, deverá ter respeitado o binômio tempo/temperatura.

Como orientação, poderá ser seguida a Tabela abaixo:

Temperatura	Tempo
57,0	60 min
60,0	20 min
65,5	7,5 min
68,0	1,0 min
70,0	30,0 seg

Parágrafo único. Não será permitida a elaboração de mel de abelhas adicionado de: edulcorantes naturais ou artificiais, essências aromatizantes, amido, gelatinas ou quaisquer outros espessantes, conservadores e corantes de qualquer natureza, além de redutores de acidez.

II - mel de abelhas em favos ou com favos: a elaboração destes produtos deverá obedecer a higiene rigorosa, necessitando de local adequado na sala de elaboração para seleção, manipulação e corte dos favos, que deverá ser feito utilizando materiais próprios e aprovados pelo SIM. Para esses produtos os favos deverão ser: limpos, claros, sem larvas, operculados e de primeiro uso.

1 - para o produto mel de abelhas com favos, a proporção ocupada pelo favo em relação ao volume de mel não poderá ser inferior a 30% (trinta por cento).

III - mel de abelhas com geléia real: a geléia real somente poderá ser veiculada em mel de abelhas e na proporção mínima de 0,2% (dois décimos por cento).

1 - a geléia real, como matéria-prima ou como produto final, deverá ser estocada ao abrigo da luz e em temperatura entre 2 (dois) a 4°C (quatro graus Celsius).

2 - quando da adição da geléia real ao mel, este deverá estar à temperatura ambiente, não devendo ser submetido a aquecimento em qualquer fase posterior à adição mencionada.

3 - A indústria deverá declarar mensalmente a quantidade adquirida de geléia real como matéria-prima, indicando a procedência, o nome do produtor, a quantidade utilizada no estabelecimento, o estoque atual e a quantidade de produto elaborado (mel de abelhas com geléia real e/ou geléia real).

IV - pólen: o pólen, como matéria-prima ou produto final, desde que não desidratado, deve ser conservado sob refrigeração. Poderá ser comercializado através de 3 (três) formas: adicionado ao mel de abelhas em proporção mínima de 5% (cinco por cento), "in natura" e desidratado, não se permitindo sua comercialização veiculada através de compostos de açúcares.

V - própolis: a própolis só poderá ser comercializada pelos entrepostos e apiários se do seu rótulo de identificação não constarem quaisquer indicações que lhe atribuam propriedades medicamentosas ou que induzam o consumidor a adquiri-la com fins terapêuticos, estendendo-se essa exigência aos folhetos e notas explicativas que porventura acompanhem a embalagem do produto.

VI - cera de abelhas: admite-se o beneficiamento da cera de abelhas nas mesmas instalações e equipamentos utilizados para outros tipos de ceras, observando-se horários de trabalhos e a perfeita limpeza dos equipamentos e utensílios após sua utilização.

VII - compostos ou xarope de açúcares: na fabricação destes produtos deverão ser observadas, além das indicações já emitidas nas presentes Normas, as demais que seguem:

- conteúdo mínimo de 30% (trinta por cento) de mel de abelhas, classificado como de mesa;

- índice de HMF máximo de 60 mg/kg;

- reação de Lund positiva.

1 - Os compostos ou xarope de açúcares somente poderão ser fabricados nos entrepostos, vedando-se sua elaboração em apiários.

Art. 31. Deverão ser observadas particularidades para embalagem e rotulagem para produtos de mel e derivados:

I - o mel de abelhas não beneficiado, acondicionado para transporte, e que será beneficiado em outro estabelecimento, trará na sua rotulagem a seguinte denominação:

1 - Mel de abelhas "in natura" quando não sofreu pré-aquecimento para liquefação e transvase.

2 - Mel de abelhas pré-beneficiado: quando sofreu pré-aquecimento para liquefação e transvase.

3 - Permite-se a indicação da florada predominante na região de obtenção através da expressão "oriunda da região em época de predominância de flores de ..." em caracteres uniformes em corpo e cor.

II - permite-se comércio de mel em favos, desde que acondicionado em embalagem impermeável e devidamente rotulado. A denominação do produto, neste caso, será mel de abelhas em favos.

III - quando adicionado de geleia real ou pólen a indicação na rotulagem para designação do produto será: "Mel de Abelhas com Geleia Real" ou "Mel de Abelhas com Pólen", em caracteres uniformes em corpo e cor, devendo ser indicada a quantidade juntada.

1 - especificamente nos rótulos de mel de abelhas com geleia real ou com pólen, deverão constar as expressões "Conserve sob refrigeração" ou "Conservar sob refrigeração". Procedimento idêntico deverá ser observado na rotulagem de geleia real ou pólen "in natura".

2 - a geleia real e o mel de abelhas com geleia real deverão ser acondicionados em embalagens que os mantenham ao abrigo da luz.

Art. 32 - O mel e a cera de abelhas, bem como a geléia real, o pólen e a própolis deverão ser transportados desde a fonte de produção aos entrepostos em embalagens adequadas e específicas para a finalidade, fechadas e protegidas do sol, chuvas e poeira.

I - A geléia real e o pólen "in natura" deverão ser transportados sob refrigeração, sendo aceitável para tanto seu acondicionamento em caixas térmicas com gelo.

II - No transporte dos produtos, desde o estabelecimento industrial até o consumo, deverão ser observados os cuidados necessários quanto à sua proteção contra raios solares e outros agentes que possam lhes trazer prejuízos.

III - No caso específico de apiário, a recepção da matéria-prima deverá ser feita na forma de mel em quadros (caixilhos), para extração. Admite-se a recepção de mel em outros continentes apropriados, desde que seja extraído em unidades móveis de extração no local de produção, no caso de apicultura migratória ou quando existirem colméias distantes do estabelecimento.

SEÇÃO VI PESCADO E DERIVADOS

Art. 33 - Os estabelecimentos para pescado deverão satisfazer as seguintes exigências, além das citadas no Art. 14:

I- dispor de dependências, instalações e equipamentos para a recepção, seleção, inspeção, industrialização e expedição de pescado, compatíveis com suas finalidades;

II- 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;

III- dispor de separação física adequada de entre as áreas de recebimento da matéria prima e aquelas destinadas à manipulação e acondicionamento dos produtos finais;

IV- dispor de equipamento adequado a hipercloração de água de lavagem do pescado e da limpeza e higienização das instalações, equipamentos e utensílios;

V- dispor de instalações e equipamentos adequados à colheita e ao transporte de resíduos de pescado, resultantes do processamento industrial, para o exterior das áreas de manipulação de comestíveis;

VI- dispor de instalações e equipamentos para o aproveitamento adequado dos resíduos de pescado, resultantes do processamento industrial, visando sua transformação em subprodutos não comestíveis podendo, em casos especiais, ser dispensada essa exigência, permitindo-se o encaminhamento dos resíduos de pescado aos estabelecimentos dotado de instalações e equipamentos próprios para essa finalidade, cujo transporte deverá ser realizado em veículos adequados;

VII- dispor de câmara de espera para o armazenamento do excesso de pescado fresco, que não possa ser manipulado ou comercializado de imediato, quando necessário;

VIII- dispor de equipamento adequado à lavagem e higienização de caixas, recipientes, grelhas, bandeja e outros utensílios usados para acondicionamento, depósito e transporte de pescado e seus produtos;

IX- dispor, nos estabelecimentos que elaboram produtos congelados, de instalações frigoríficas independentes para congelamento e estocagem do produto final;

X- dispor, nos casos de elaboração de produtos curados de pescado, de câmaras frias em número e dimensões necessárias a sua estocagem, podendo em casos especiais, ser dispensada essa exigência, permitindo-se o encaminhamento do pescado curado a estabelecimentos dotados de instalações frigoríficas adequadas ao seu armazenamento;

XI- dispor, nos casos de elaboração de produtos, curados de pescado, de depósito de sal.

Art. 34 - Nos estabelecimentos destinados a estocagem de pescado frigorificado;

I- dispor de câmaras frigoríficas adequadas ao armazenamento dos produtos dos quais se destinam.

Art. 35 - Nos estabelecimentos destinados a fabricação de subprodutos não comestíveis de pescado.

I- localizar-se preferentemente afastado do perímetro urbano;

II- dispor de separação física adequada ente as áreas de pré e pós secagem, para aqueles que elaborem farinha de pescado;

III- dispor, conforme o caso, de instalações e equipamentos para a desodorização de gases, resultantes de suas atividades industriais.

Art. 36 - Independente do estabelecido nas presentes normas, o SIM é sensível ao estudo de projetos e inovações técnicas em equipamentos e instalações,

especialmente os que envolvam o aprimoramento tecnológico, sanitário e mecanização das operações, desde que apresentados por firmas ou entidades especializadas.

Parágrafo único. Qualquer outra necessidade de Normatização de Padrões que estabeleça ordem e garantia de processos, em especial de pescado, poderá ser incorporadas a estas Normas, bem como qualquer exigência que possa ser enquadrada por Órgão de Vigilância Sanitária, para os mesmos fins.

SEÇÃO VII UNIDADE DE PROCESSAMENTO DE VEGETAIS

Art. 37 - Serão enquadrados nesta unidade estabelecimentos que processem produtos que, em geral, utilizem vegetais em sua formulação no todo ou em parte;

I- caracterizam-se as conservas, doces, bebidas e produtos *in-natura*, processados e fracionados, que tenha como matéria prima básica o vegetal.

Art. 38 - Estão sujeitos ao registro todos os estabelecimentos que processam alimentos vegetais com matéria prima de produção própria ou não os transformando e/ou manipulando-os, embalando-os e identificando-os visando o mercado consumidor;

Parágrafo único – faculta-se a obtenção de matéria prima de terceiros para processamento, observando os seguintes aspectos:

I – atender o que determina o art. 36 no que se refere aos cuidados com agrotóxico.

II – cabe a responsabilidade, quanto à aquisição de matéria prima de terceiros, a avaliação das condições desta matéria prima, com relação aos aspectos de qualidade sobre os resíduos de agrotóxicos.

Art. 39 - As unidades de processamento de vegetais deverão satisfazer as seguintes exigências, além das citadas no Art. 14:

I – conter áreas proporcionais e específicas para recepção/seleção/lavagem, produção, armazenamento do produto final, depósitos (matérias primas e embalagens), obedecendo adequado fluxo de processamento;

II – a recepção ou área suja deverá ser:

1 - coberta, fechada ou não com paredes, a juízo do SIM, com vão livre para recebimento de matéria prima;

2 - localizada de forma a permitir transferência adequada da matéria prima;

III - sala de produção deverá ser:

1 - separada de outros cômodos, destinada exclusivamente ao processo de industrialização, com acesso restrito;

2 - os maquinários, mesas, caixas e demais utensílios utilizados, serão de exclusividade desta, adequados para cada tipo de processamento, seguros quanto à operação, de fácil montagem e desmontagem, para permitir perfeita higienização interna e externa;

IV - sala de armazenamento do produto final deve ser adequada para cada tipo de alimento ou produto processado, levando-se em conta temperatura e umidade, localizada de forma a facilitar a expedição;

V – as embalagens deverão ser apropriadas e compostas de material específico para alimentos, com todas as informações exigidas por legislação própria;

VI - para processamento de bebidas (licor) e doces (compotas) que se utilizem embalagem em vidro, o estabelecimento deverá possuir dependência e/ou equipamento para limpeza e sanitização destes vasilhames;

Art. 40 - deverão ser avaliados requisitos de segurança quanto à utilização de agrotóxicos, com relação sua utilização, dosagens, carências e residuais nas matérias primas destinadas ao processamento;

CAPÍTULO VI CONTROLE DE QUALIDADE

Art. 41 - Os produtos de origem animal e vegetal para consumo, bem como qualquer substância que entre em sua elaboração, estão sujeitos a exames laboratoriais:

I - Para as amostras coletadas nas propriedades rurais, nas indústrias e veículos transportadores, serão adotados os padrões definidos pelo Decreto Federal nº 30.691, de 29 de março de 1952, alterado pelo Decreto Federal nº 1.255, de 25 de junho de 1962;

II - A Chefia do Serviço de Agricultura e Meio Ambiente a Secretaria de Saúde poderão celebrar convênio objetivando definir procedimentos, cooperação e atuação articulada na área da inspeção de produtos de origem animal e vegetal;

III - A Chefia do Serviço de Agricultura e Meio Ambiente, a seu critério, poderá exigir exames laboratoriais periódicos a serem realizados em laboratórios particulares ou oficiais, com ônus para o estabelecimento que deu origem à amostra;

IV - é de responsabilidade de cada produtor/estabelecimento promover avaliações de qualidade da matéria prima e produtos acabados, mantendo laudos em arquivos, comprovando a conformidade de qualidade dos mesmos;

V - Na ocasião da coleta promovida pelo Serviço de Inspeção será obrigatoriamente preenchido termo de coleta (Anexo VI) para conhecimento da empresa/produtor.

CAPÍTULO VII HIGIENE DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 42 - Todas as dependências e os equipamentos dos estabelecimentos devem ser mantidos em condições de higiene, antes, durante e após a realização dos trabalhos de rotina e industriais, dando-se conveniente destino às águas servidas e residuais;

I - destaca-se a necessidade da manutenção da limpeza e higienização diária de estábulos e salas de ordenha.

Art. 43 - O maquinário e equipamentos, tanque, caixas, mesas, demais materiais e utensílios serão convenientemente marcados de modo a evitar equívocos entre os destinos de produtos comestíveis e os usados no transporte ou depósitos de produtos não comestíveis, ou ainda utilizados na alimentação de animais, usando-se as denominações comestíveis e não comestíveis.

Art. 44 - Os pisos e paredes, assim como os equipamentos e utensílios utilizados na indústria, devem ser lavados antes, durante e após o funcionamento e

convenientemente desinfetados, neste caso, pelo emprego de substâncias registradas nos órgão competentes.

Art. 45 - Os estabelecimentos devem ser mantidos limpos, livres de moscas, mosquitos, baratas, ratos, camundongos e quaisquer outros insetos ou animais prejudiciais, agindo-se cautelosamente quanto ao emprego de veneno, cujo uso só é permitido nas dependências não destinadas à manipulação ou depósito de produtos comestíveis e mediante autorização da inspeção municipal, não sendo permitido o emprego de produtos biológicos;

Parágrafo único – É proibida a permanência de cães, gatos e outros animais estranhos no recinto do estabelecimento e locais de coleta de mataria prima e áreas adjacentes.

Art. 46 - O pessoal que trabalhe com produtos comestíveis, desde o recebimento até a embalagem, deve usar uniformes próprios e limpos.

Art. 47 - É proibido utilizar as áreas onde se realizam trabalhos industriais para outras atividades que não se relacionem ao trabalho, bem como depositar produtos, objetos e material estranho a finalidade da dependência.

Art. 48 - É proibido empregar na coleta, embalagem ou conservação de matérias primas ou produtos usados na alimentação humana, vasilhame de cobre, latão, zinco, barro, estanho com liga que contenha mais de 2% de chumbo ou que apresente estanhagem defeituosa, ou qualquer utensílio que, pela forma e composição, possa prejudicar as matérias primas ou produtos.

Art. 49 - Os funcionários ou proprietário do estabelecimento deverão fazer pelo menos um exame de saúde anual;

I - A inspeção médica é exigida, tantas vezes quantas necessárias, para qualquer empregado do estabelecimento, inclusive seus proprietários se exercerem atividade industrial;

II - Sempre que fique comprovada a existência de dermatose, de doença infecto-contagiosa ou repugnante e de portadores de salmonelas, em qualquer pessoa que exerça atividade industrial no estabelecimento, será imediatamente afastado do trabalho, cabendo a inspeção comunicar á autoridade de saúde pública.

Art. 50 - Em caso algum é permitido o acondicionamento de matérias primas e produto destinados á alimentação humana em carros, recipientes, ou continente que tenham servido para produtos não comestíveis.

Art. 51 - Nos estabelecimentos de leites e derivados é obrigatória a rigorosa lavagem e esterilização dos vasilhames antes de seu retorno aos postos de origem.

Art. 52 - O SIM poderá exigir em qualquer ocasião, desde que julgue necessárias, quaisquer medidas higiênicas nos estabelecimentos, áreas de interesse, suas dependências e anexos.

CAPÍTULO VIII REINSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DOS PRODUTOS

Art. 53 - Os produtos e matérias primas de origem animal e vegetal devem ser reinspecionado tantas vezes quantas necessárias, antes de serem expedidos para o consumo.

I - Os produtos e matéria prima que nessa reinspeção forem julgados impróprios para o consumo devem ser destinados ao aproveitamento, a juízo do SIM, como subprodutos industriais, derivados não comestíveis e alimentação animal, depois de retiradas as marcas oficiais e submetidos à desnaturação se for o caso;

II - Quando ainda permitam aproveitamento condicional ou beneficiamento, a inspeção deve autorizar desde que seja submetida aos processos apropriados, a liberação dos produtos e/ou matéria prima.

Art. 54 - Nenhum produto de origem animal pode ter entrada em estabelecimento sob inspeção municipal, sem que seja claramente identificado como oriundo de outro estabelecimento registrado a nível municipal, estadual ou federal.

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

Art. 55 - A inspeção pode fiscalizar o embarque, transito e desembarque de matérias primas e produtos de origem animal e vegetal, bem como as condições higiênicas e instalações dos veículos e todos os meios de transporte utilizado.

Art. 56 - No caso de suspeita de contaminação dos produtos e matérias primas, será coletada amostra para exame laboratorial dos mesmos, sendo suspensa sua comercialização e ficando o responsável do estabelecimento como depositário dos referidos produtos e matérias primas até o resultado dos exames.

Art. 57 - A mercadoria contaminada ou adulterada, não passível de aproveitamento como estabelece este regulamento, será incinerada ou destruída mediante aplicação de agente físico, químico ou encaminhado ao aterro sanitário ficando o mesmo obrigado a fornecer recibo adequado.

CAPÍTULO IX ROTULAGEM E SELO DE INSPEÇÃO

Art. 58 - Todos os produtos de origem animal e vegetal entregues ao comércio devem estar identificados por meio de rótulos registrados, de acordo com o disposto no capítulo II, do título XII do Decreto nº 30.691/52, que regulamenta a Lei nº 1.282/50, aplicado sobre as matérias primas, produtos e vasilhames ou continentes, quer quando diretamente destinados ao consumo público, que quando se destine a outros estabelecimentos que os irão beneficiar.

Parágrafo Único: Será utilizado formulário padrão (Anexo VII) para promover o registro do rótulo, que deverá ser encaminhado ao Serviço de Inspeção para aprovação e utilizar informações contidas no Anexo VI .

Art. 59 - Deverão constar todas as informações mínimas necessárias instituídas pela RDC 359/360 da ANVISA, e todas outras que vierem a serem instituídas para os bons esclarecimentos sobre o produto.

Art. 60 - Os carimbos do Serviço de Inspeção Municipal representam a marca oficial usados exclusivamente nos estabelecimentos cadastrados na Chefia do Serviço de Agricultura e Meio Ambiente e devidamente registrados.

Art. 61 - O número de registro é intransferível e compreende a regularização do estabelecimento para funcionamento, não devendo ser utilizado por estabelecimentos diferentes.

Art. 62 - A critério do SIM, após adequação das instalações e formalização da documentação será expedida o numero do registro do estabelecimento;

Parágrafo único – A simples emissão do numero de registro do estabelecimento, não libera a comercialização dos produtos, devendo o mesmo promover o registro do rótulo;

CAPÍTULO X TRANSPORTE

Art. 63 - O transporte deve ser compatível com a natureza dos produtos, de modo a preservar sempre suas condições tecnológicas e, conseqüente manutenção da qualidade, sem promiscuidade, e/ou outras condições que os comprometam;

§1º - Não podem ser transportados com os produtos de que trata o caput deste artigo produtos ou mercadorias de outra natureza.

§2º - Para o transporte a que se refere este artigo, os produtos devem estar acondicionados higienicamente em recipiente adequado, independente de sua embalagem individual ou coletiva.

Art. 64 - Tolera-se a utilização de veículo dotado de carroceria isotérmica, somente, para o transporte de curta distância e duração, que não permita a elevação da temperatura nos produtos em mais de 2C (dois graus centígrados).

Art. 65 - As portas obedecerão aos mesmos detalhes de revestimento e se fecharão hermeticamente.

Art. 66 - Quando o piso for protegido por estrado, estes serão desmontáveis, a fim de permitir sua perfeita higienização.

Art. 67 É proibido manter no mesmo continente ou transportar no mesmo compartimento de um veículo, alimentos e substâncias estranhas que possam contaminá-los ou corrompê-los.

§1º Não é permitido transportar, conjuntamente com alimentos, pessoas e animais.

§2º A cabine do condutor deve ser isolada da parte que contem os alimentos.

CAPÍTULO XI
CONSIDERAÇÕES GERAIS E FINAIS

Art. 68 - O servidor público municipal vinculado ao Serviço da Inspeção Municipal, tem livre acesso, em qualquer dia ou hora, em qualquer estabelecimento abrangido por este regulamento.

Art. 69 - Nos estabelecimentos sob Inspeção Municipal, a fabricação dos produtos não padronizados somente será permitida depois de previamente aprovada à respectiva fórmula pelo Serviço de Agricultura, através do SIM.

Art. 70 - A aplicação da multa não isenta o infrator do cumprimento das exigências que a tenha motivado, marcando-se quando for o caso, novo prazo para o cumprimento, findo o qual poderá, de acordo com a gravidade da falta e a juízo do SIM, ser novamente multado em dobro da multa anterior, suspensa a inspeção municipal ou cassado o registro.

Art. 71 - É de competência do Responsável pelo SIM a expedição de instruções objetivando ordenar os procedimentos administrativos ou, ainda, visando facilitar o cumprimento deste regulamento.

Art. 72 - A fixação, classificação de tipos e padrões, aprovação de produtos de origem animal e vegetal e de fórmulas, rótulos e carimbos, constituem atribuições da inspeção, mediante instruções baixadas para cada caso, obedecidas a legislação sanitária em vigor.

Art. 73 - Os casos omissos a este regulamento serão resolvidos de acordo com a Legislação Federal vigente, ou através de discussão pelo responsável pelo SIM junto ao Serviço de Agricultura do município.

Art. 74 - Compõem este regulamento os formulários constantes dos Anexos I, II, III, IV, V, VI e VII.

Art. 75 - Este Regulamento entra em vigor na data de publicação do decreto que o aprovou.

Desterro do Melo, 13 de novembro de 2018.

Márcia Cristina Machado Amaral
Prefeita Municipal

ANEXO I

REQUERIMENTO

ILMO Sr. CHEFE DO SERVIÇO DE AGRICULTURA E MEIO AMBIENTE

EU, (Nome do diretor)

, CPF.

RESIDENTE. (Rua/Avenida/Nº):

Bairro:

CEP.:

PROPRIETÁRIO / REPRESENTANTE LEGAL DO ESTABELECIMENTO (Razão Social):

CNPJ / CPF:

Insc.Est. / IPR:

SITUADA À (Rua/Avenida/Nº):

BAIRRO/DISTRITO:

DESTERRO DO MELO.

CLASSIFICADA COMO:

QUE IRÁ PRODUZIR O(S) PRODUTO(S):

COM A(S) MARCA(S) COMERCIAL(IS):

Venho requerer a V.S.^a o que se segue:

- Laudo de Inspeção do Terreno e/o Estabelecimento
- Aprovação de Projeto de Construção
- Aprovação de Projeto de Reforma e / ou Ampliação
- Alteração de Classificação do Estabelecimento
- Obtenção de Registro

Declaro estar ciente das exigências e penalidades dos parágrafos e incisos, da Lei Municipal nº 803, de 26/09/18 e Decreto....

Assumo o compromisso de acatar todas as exigências constantes das normas e regulamentos do Serviço de Inspeção Municipal e de mais legislações pertinentes.

Termos em que pede deferimento.

LOCAL E DATA:

TELEFONES PARA CONTATO (PROPRIETÁRIO / REPRESENTANTE LEGAL):

RESIDENCIAL: ()

COMERCIAL: ()

ASSINATURA DO PROPRIETÁRIO/ REPRESENTANTE LEGAL:

CARIMBO DO ESTABELECIMENTO:

ANEXO II
TERMO DE COMPROMISSO

Eu, _____ responsável
legal pelo estabelecimento:
inscrito no CNPJ nº/CPF.: _____
comprometo-me a
acatar todas as normas vigentes determinados pelo Serviço de Inspeção
Municipal – SIM, bem como todas as outras a serem baixadas por este
órgão e outros, destinados à manutenção de padrões de qualidade e
identidade dos produtos processados, elaborados e comercializados.

DESTERRO DO MELO, _____ de _____ de 20____

Assinatura do Proprietário ou Representante Legal

ANEXO IV

MEMORIAL DESCRITIVO DA CONSTRUÇÃO	
ITENS	DESCRIÇÃO
1- RAZÃO SOCIAL;	
2- LOCALIZAÇÃO (URBANA OU RURAL);	
3- CLASIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO;	
4- RESPONSÁVEL PELO PROJETO;	
5- ÁREA DO TERRENO;	
6- ÁREA A SER CONSTRUÍDA;	
7- ÁREA ÚTIL;	
8- RECUO DE ALINHAMENTO DE RUA;	
9- DURAÇÃO DA OBRA;	
10- FUNDAÇÃO;	
11- ALVENARIA;	
12- COBERTURAS E FORRO;	
13- IMPERMEABILIZAÇÃO;	
14- ESQUADRIAS;	
15- REVESTIMENTO;	
16- INSTALAÇÕES HIDRÁULICAS – SANITÁRIAS;	
17- PISOS;	
18- PINTURA;	
19- DETALHAR DELIMITAÇÃO DA ÁREA INDUSTRIAL E SUA PAVIMENTAÇÃO.	
LOCAL E DATA:	
ASSINATURA DO RESPONSÁVEL:	PROFISSIONAL HABILITADO RESPONSÁVEL (carimbo e assinatura e nº CREA.)

ANEXO V

Lista de Verificação número:	Tipo de auditoria Vistoria () Inspeção () Reinspeção ()	Objetivo:
Data de verificação:	Data da última auditoria:	SIM:
Empresa/Produtor		CNPJ / Insc. Produtor:
Categoria:		Registrado: SIM () NÃO ()
Endereço:		
Bairro:	Distrito:	CEP.:
Telefone:	FAX	E-mail
Contato (responsável pela industria):		
Encarregado do SIM:		
Processos produtivos auditados:		
Auditor:		Auditor:
Acompanhantes: Empresa:		Acompanhantes: SIM:
Produtos fabricados no estabelecimento:		
AUDITORIA	DATA/HORA do início:	DATA/HORA do término:

1. ÁREAS EXTERNAS						
DESCRIÇÃO DOS ITENS		APLICÁVELNÃO	MENOR	MAIOR	SÉRIO	CRÍTICO
1.1	Delimitações inadequadas, permitindo acesso de pessoas estranhas à indústria, animais, etc.					
1.2	A área ao redor das edificações em situação inadequada (material em desuso, grama alta e mato)					
1.3	Localização do estabelecimento em região cujas áreas adjacentes ao seu perímetro oferecem risco higiênico-sanitário (poeira industrial, odores, curtume, beneficiamento de lixo, etc.)					
1.4	Áreas de circulação e de estacionamento de veículos inadequadamente pavimentadas e mantidas					
1.5	Problemas com drenagem de águas, proporcionando empoçamentos e alagamentos.					
1.6	Acondicionamento inadequado de lixo e resíduos industriais: - local impróprio; - inexistência de reservatório com tampa; - reservatório sujo e exalando maus odores; - ausência de coleta seletiva de lixo.					
1.7	Freqüência inadequada de coleta de lixo e resíduos industriais.					
1.8	Sistemas inadequados para tratamento de efluentes e poluentes atmosféricos.					
1.9	Constatação de prédio residencial / alojamento na área industrial.					

Observações (área externa)

--

2. INSTALAÇÕES INDUSTRIAIS					
DESCRIÇÃO DOS ITENS	APLICÁVELNÃO	MENOR	MAIOR	SÉRIO	CRÍTICO
2.1	Em desacordo com projeto aprovado.				
2.2	Uso de instalações provisórias.				
2.3	Barreira Sanitária: inexistente / inadequada.				
2.4	Fluxo operacional: - permite contaminação cruzada / - constatação de contra fluxo.				
2.5	Fluxograma operacional e materiais não permitem uma higienização eficiente e não evitam contaminação.				
2.6	Inexistência de instalações dotadas de climatização, pressão positiva, com ar tratado e filtrado (quando a tecnologia recomenda).				
2.7	Portas internas de material absorvente e com abertura, em relação ao piso, maior que 1 cm , sem elemento de vedação.				
2.8	Inadequação do local para preparo e dosagem de soluções para sanitização e higienização.				
2.9	Manipulação de caixas, testeiras e outras embalagens secundárias nas áreas de processamento.				
2.10	Inadequação das áreas e locais para embalagem de uso de diário.				
2.11	Refluxo de esgotos industriais.				
2.12	Iluminação, ventilação e exaustão das seções de embalagens insuficientes (presença de vapor condensado, fungos, alta temperatura, descamação do revestimento, etc.)				
2.13	Condições inadequadas de limpeza e manutenção das tubulações aéreas e suportes (para transporte do produto, água, vapor, rede elétrica e ar comprimido)				
2.14	Pias para lavagem e sanitização das mãos em numero insuficiente, mal posicionadas ou supridas.				
2.15	Lâmpadas sem proteção.				
2.16	Mal estado de conservação de: piso/ forros/ coberturas/ portas.				
2.17	Paredes: estado inadequado de conservação e higiene, falhas na impermeabilização, rachaduras, umidade e bolor.				
2.18	Peitoril das janelas sem inclinação.				
2.19	Piso de material inadequado / impróprio, com defeitos no rejunte, na declividade, presença de rachaduras, falhas ou perfurações.				

2.20	Ralos em numero insuficiente, com problemas de escoamento das águas e não sifonados.					
2.21	Canaletas para escoamento das águas servidas: ausentes, mal localizada.					
2.22	Pisos das câmaras com drenagem insuficiente e úmida, presença de ralo.					
2.23	Vestiários inadequados ou insuficientes (número insuficiente de armários, mau conservação, uso não exclusivo, etc).					
2.24	Número insuficiente / má conservação de vasos sanitários, chuveiros e pias.					
2.25	Instalações inexistentes ou inadequadas para refeição e descanso.					

Observações (Instalações industriais)

--

--

3. EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS

DESCRIÇÃO DOS ITENS		APLICÁVELNÃO	MENOR	MAIOR	SÉRIO	CRÍTICO
3.1	Inexistência de equipamentos imprescindíveis ao processamento ou às Boas Práticas de Fabricação (BPF).					
3.2	Assentamento dos equipamentos dificultando ou impedindo a manutenção e limpeza adequada.					
3.3	Conservação, manutenção e funcionamento inadequado.					
3.4	Instrumentos de controle inexistentes, avariados ou não aferidos / calibrados.					
3.5	Superfícies em contato com alimento não são inertes, permitindo risco de migração de constituintes para o alimento.					
3.6	Superfícies em contato com alimentos apresentando: rugosidade, porosidade, fendas, falhas, cantos mortais, soldas aparentes.					
3.7	Emprego de equipamentos que expõe os produtos à contaminação externa.					
3.8	Presença de equipamento sem autorização de uso;					
3.9	Equipamento sem utilização acondicionado no ambiente.					
3.10	Utensílios danificados, em mal estado de conservação, insuficientes					
3.11	Utilização de utensílios de refugo (baldes, galões plásticos) como recipientes na produção.					

Observações (Equipamentos e utensílios)

--

4. PRÁTICAS SANITÁRIAS

4.1 – HIGIENE PESSOAL

DESCRIÇÃO DOS ITENS		APLICÁVELNÃO	MENOR	MAIOR	SÉRIO	CRÍTICO
4.1.1	Apresentação do pessoal inadequada (roupas sujas, cabelos não contidos, unhas não aparadas, pintadas, anéis,brincos, relógios, etc.)					
4.1.2	Hábitos higiênicos impróprios (antes e durante o trabalho após o uso dos sanitários, etc)					
4.1.3	Não utilização de equipamentos individuais de proteção (luvas, máscaras, gorros, óculos, etc.)					
4.1.4	Não estabelecimento de medidas para restringir pessoal com enfermidades transmissíveis ou lesões que possam contaminar produtos, utensílios e equipamentos.					
4.1.5	Documentação relacionada ao estado de saúde em desacordo com a lei.					

Observações (Práticas sanitárias – Higiene Pessoal)

--

--

4.2 – LIMPEZA E SANITIZAÇÃO

DESCRIÇÃO DOS ITENS		APLICÁVELNÃO	MENOR	MAIOR	SÉRIO	CRÍTICO
4.2.1	Inexistência de procedimentos escrito ou Manual regulamentado sobre limpeza e sanitização da indústria.					
4.2.2	Não cumprimento do programa de limpeza e sanitização: área interna, externa, instalações sanitárias e vestiários.					
4.2.3	Superfície de contato com o produto não são limpas, higienizadas e sanitização antes do uso.					
4.2.4	Após as operações de manutenção, os equipamentos não são inspecionados e sanitizados previamente ao seu uso.					
4.2.5	Desordem e falta de manutenção na área de produção e em outras áreas.					
4.2.6	Limpeza da área durante a fabricação gera pó, respingos de água ou outras formas de contaminação do produto sob processamento.					
4.2.7	Trânsito de material estranho durante a fabricação.					
4.2.8	Áreas ou equipamentos em reparo não são mantidos sob isolamento adequado.					
4.2.9	As matérias primas brutas não são mantidas separadas daquelas já processadas.					
4.2.10	Os insumos e produtos são utilizados além dos seus prazos de validade.					
4.2.11	A produção de vapor não é suficiente ou inexistente.					
4.2.13	As linhas de vapor e ar comprimido não dispõem de filtros e purgadores.					
4.2.14	Refugos e restos de produtos não são removidos da área de fabricação com a frequência adequada.					
4.2.15	Emprego de detergentes, sanitizantes e outros produtos de limpeza sem o devido registro no M.S.					
4.2.16	Armazenagem inadequada de detergentes e sanitizantes.					
4	Ausência de procedimentos de avaliação da eficácia dos processos de limpeza e sanitização de equipamentos, utensílios, higiene pessoal e instalações.					
4.2.17						
4.2.18	Uso de utensílios e materiais impróprios para a limpeza (tipo, formato, material de constituição, escova de aço, piaçava ou outras que soltem fragmentos).					
4.2.19	Uso dos mesmos utensílios de limpeza em diferentes setores de produção					
4.2.20	Frequência e/ou local inadequado de desmontagem de equipamentos/tubulações que requerem limpeza manual periódica.					
4.2.22	Forma inadequada de desmontagem de componentes de equipamentos (óculos, válvulas, anéis de vedação, etc.)					
4.2.23	Não realização de treinamento de funcionários.					

Observações (Práticas sanitárias – Limpeza e Sanitização)

4.3 – CONTROLE DE PRAGAS						
DESCRIÇÃO DOS ITENS		APLICÁVELNÃO	MENOR	MAIOR	SÉRIO	CRÍTICO
4.3.1	Inexistência de procedimentos escritos e implantado para o controle de pragas.					
4.3.2	Ausência de mapa de localização de armadilhas e porta iscas.					
4.3.3	Áreas de focos e existência de atraentes.					
4.3.4	Evidência de infestação (carcaças, animais vivos, fezes, urina, penas, etc.) através de exame periódico visual ou com luz.					
4.3.5	Ausência ou insuficiência de vedação (cobertura, paredes, ralos, passagens de tubulações aparentes.)					
4.3.6	Ausência ou danos em telas contra insetos.					
4.3.7	Porta iscas, recipientes de venenos e armadilhas inadequados/insuficientes/ mal localizados/más condições de manutenção.					
4.3.8	Colocação de veneno contra ratos em áreas de produção.					
4.3.9	Os praguicidas utilizados não são aprovados por lei para uso domissanitário.					
4.3.10	Armazenagem/ identificação inadequada ou insegura dos praguicidas.					
4.3.11	Ausência de relatórios sobre avaliação da eficácia de praguicidas.					
4.3.12	Não realização de treinamento de funcionários responsáveis pela preparação e uso dos praguicidas.					

Observações (Práticas sanitárias – Controle de Pragas)

--

4.4 – CONTROLE DE RESÍDUO DE ANTIBIÓTICO						
DESCRIÇÃO DOS ITENS		APLICÁVELNÃO	MENOR	MAIOR	SÉRIO	CRÍTICO
4.4.1	Não existe programa/sistema estabelecido e funcionando para o controle de resíduos de antibióticos no leite recebido no estabelecimento.					
4.4.2	A freqüência da pesquisa de resíduos de antibióticas não está de acordo com a legislação em vigor (RTIQ de leite cru refrigerado).					

4.4.3	Não existem procedimentos escritos para o método utilizado pelo estabelecimento, com detalhamento e esclarecimento de situações e resultados duvidosos.					
-------	---	--	--	--	--	--

Observações (Práticas sanitárias – Controle de Resíduo Antibiótico)

--

5. LABORATÓRIO						
DESCRIÇÃO DOS ITENS		APLICÁVEL NÃO	MENOR	MAIOR	SÉRIO	CRÍTICO
5.1	O laboratório não consta com um responsável técnico específico ou treinado.					
5.2	O estabelecimento não dispõe de laboratório próprio para a realização de análises de controle de qualidade e nem apresenta subcontratação para tal fim.					
5.3	Não equipado para execução dos controles programados nos planos: BPF (), PPHO().					
5.4	Não disponibilidade de manuais de bancada (descrição dos métodos analíticos, manual de operação dos equipamentos, etc.)					
5.5	Não possui pessoal treinado para executar todas as análises previstas no Controle de Qualidade Interna da Empresa.					
5.6	Reagentes, meios de cultura, diluidores, etc... Sem identificação adequada ou com prazo de validade vencida.					
5.7	Reagentes sem padronização ou fator de correção, sem data de preparação e sem identificação do preparador.					
5.8	Uso de metodologia não reconhecida/ aceita pela CLA/ MAPA.					
5.9	Frequência inadequada de análises (água, matéria prima, ingredientes e produtos), conforme plano de amostragem.					
5.10	Os resultados analíticos não oferecem confiabilidade (incompatíveis com disponibilidade de equipamentos e reagentes)					
5.11	Frequência inadequada de registro de temperatura máxima e mínima (banho, geladeira, estufas, congeladores, etc.)					
5.12	Equipamentos de segurança inadequados ou inexistentes (óculos, mantas, extintor de incêndio, etc.)					
5.13	Os lotes de insumos e produtos não são identificados quanto à situação: ‘em análise’, ‘aprovado’ e ‘rejeitado’.					
5.14	Não são exigidos dos fornecedores especificações e garantias de insumos, reagentes e demais produtos.					

5.18	Descarte inadequado de materiais provenientes das análises.					
5.19	Não existe um programa de Boas Práticas de Laboratório (BPL ou GLP) implantado.					

Observações (Laboratório)

--

6. INSTALAÇÕES HIDRÁULICAS, ÁGUA E VAPOR						
	DESCRIÇÃO DOS ITENS	APLICÁVELNÃO	MENOR	MAIOR	SÉRIO	CRÍTICO
6.1	Volume e pressão de água são insuficientes.					
6.2	Não atende os padrões de potabilidade.					
6.3	Proteção insuficiente da caixa d'água e demais reservatórios, mas condições de conservação e limpeza.					
6.4	Ausência ou operação deficiente da cloração da água de abastecimento da indústria, ou de processo de desinfecção equivalente e aceito pelo SIM					
6.5	Misturadores de água/ vapor em más condições de manutenção, número insuficiente e localização inadequada.					
6.6	Produção e injeção de vapor culinário sem atendimento às especificações de qualidade, presença de óleo, de partículas sólidas, constatação de odores anormais.					
6.7	Instalações hidráulicas com vazamentos, infiltrações e descamações.					
6.8	Destino inadequado para os esgotos industrial e sanitário.					

Observações (Instalações hidráulicas, água e vapor)

--

7. PRODUÇÃO DE FRIO, ARMAZENAGEM E FRIGORIFICAÇÃO

DESCRIÇÃO DOS ITENS		APLICÁVEL/NÃO	MENOR	MAIOR	SÉRIO	CRÍTICO
7.1	Produção de frio/ água gelada insuficiente.					
7.2	Conservação geral insuficiente.					
7.3	Falhas no isolamento das paredes, portas painéis, óculos, etc.					
7.4	Vazamentos, ausência ou falha no isolamento das tubulações.					
7.5	Ausência de drenos sob os forçadores de ar.					
7.6	Utilização inadequada do espaço físico da câmara.					
7.7	Estocagem direta sobre piso.					
7.8	Prateleiras, estrados e pallets em condições inadequadas de conservação.					
7.9	Termômetros e higrômetros: inexistentes, de difícil acesso ou leitura, sem calibração ou aferição.					
7.10	Não utilização do sistema PEPS (primeiro que entra – primeiro que sai)					
7.11	Inexistência de vestimenta adequada para os funcionários do setor.					

Observações (Produção de frio, armazenagem e frigorificação)

--

8. ESTOCAGEM NÃO FRIGORIFICADA

DESCRIÇÃO DOS ITENS		APLICÁVEL/NÃO	MENOR	MAIOR	SÉRIO	CRÍTICO

8.1	Estado de limpeza e organização deficiente (identificação incorreta ou ausente).					
8.2	Estocagem direta sobre o piso.					
8.3	Embalagens rompidas com exposição do produto					
8.4	Deficiência ou ausência de controles de temperatura e de umidade relativa.					
8.5	Não utilização do sistema PEPS (primeiro que entra – primeiro que sai)					

Observações (Estocagem não refrigerada)

--

9. ALMOXARIFADO

DESCRIÇÃO DOS ITENS		APLICÁVEL/NÃO	MENOR	MAIOR	SÉRIO	CRÍTICO
9.1	Estado de limpeza e organização deficientes (identificação incorreta ou deficiente).					
9.2	Prateleiras ou pallets com conservação deficiente.					
9.3	Estocagem de produto de limpeza, sanitização e embalagem junto aos ingredientes e aditivos.					

Observações (Almoxarifado)

--

10. TRANSPORTE						
DESCRIÇÃO DOS ITENS		APLICÁVEL/NÃO	MENOR	MAIOR	SÉRIO	CRÍTICO
10.1	Ausência ou deficiência de instalações para limpeza/ sanitização dos veículos.					
10.2	Transporte de produtos em veículos com carroceria imprópria (EXEMPLOS: a) ausência de unidade frigorífica quando indispensável; b) carga seca sem qualquer proteção, como lona, etc.)					
10.3	Uso de veículos em estado de conservação deficientes.					
10.4	Uso de veículos carregados simultaneamente com produtos incompatíveis.					
10.5	Persistência de umidade nas carrocerias após higienização ou sanitização.					
10.6	Os veículos não são inspecionados interiormente antes do seu carregamento.					
10.7	Ausência ou mau funcionamento de instrumentos para medição e registro de temperatura (quando indispensável).					
10.8	Treinamento dos transportadores de matérias primas e produtos terminados.					

11. DISPOSIÇÃO E ELIMINAÇÃO DE RESÍDUOS

DESCRIÇÃO DOS ITENS		APLICÁVEL NÃO	MENOR	MAIOR	SÉRIO	CRÍTICO
11.1	Os resíduos sólidos não são recolhidos em depósitos adequados e em quantidade e posicionamento correto (tampas, acionamento e conservação)					
11.2	Os resíduos líquidos não se eliminam de forma sanitária.					
11.3	Os resíduos não são classificados ou identificados de acordo com sua natureza.					
11.4	Os resíduos oriundos do processamento industrial não são colhidos, identificados e eliminados de forma sanitária.					

Observações (Transporte)

--

Observações (Disposição e eliminação de resíduos)

--

--

12. PROGRAMAS DE QUALIDADE

DESCRIÇÃO DOS ITENS		APLICÁVEL/NÃO	MENOR	MAIOR	SÉRIO	CRÍTICO
12.1	Não observância dos memoriais descritivos de fabricação					
12.2	Inexistência de plano BPF e PPHO (escrito e efetivamente implantado).					
12.3	Inexistência ou coleta parcial de amostras de fornecedores conforme.					
12.4	Inexistência de Programa de Controle de Qualidade (matéria – prima e produtos) efetivamente implantado					
12.5	Inexistência Controle Qualidade Produto acabado (Laudos)					

Observações (Programa de qualidade)

--

13. AVALIAÇÃO DO SIM

DESCRIÇÃO DOS ITENS		APLICÁVEL/NÃO	MENOR	MAIOR	SÉRIO	CRÍTICO
13.1	Ausência ou falta de documentos pertinentes e necessários atividade do SIM (legislação, cópia do processo de registro do estabelecimento, resultado de análise oficial ou não, de produtos e água de abastecimento, registro de produtos, etc.)					
13.2	Ausência de registros de ações do SIM junto a indústria (livro de ocorrência, ofícios, memorandos, etc.)					

Observações (Avaliação do SIM)

--

COMENTÁRIOS:

--



Carimbo e Assinatura;

Auditores:

Responsável pelo Estabelecimento:

ANEXO VI

Serão adotadas para identificação do Registro do estabelecimento e do Registro do Rótulo do Produto o termo:

“REGISTRADO NO SIM SOB O N° xxx/000”

Sendo “xxx” número seqüencial do Registro do(s) Rótulo(s) do(s) produto (s) e “000” número de registro do Estabelecimento.

Deverá ser acompanhado do símbolo do Serviço de Inspeção Municipal – SIM conforme Modelo:



Obs.: Parâmetros de utilização do selo em referência ao tamanho do rótulo (área);

- 1- Rótulos 30 a 50 cm²: Diâmetro do círculo com 1,5 cm de diâmetro;
- 2- Rótulos 51 a 150 cm²: Diâmetro do círculo com 2,0 cm de diâmetro;
- 3- Rótulos acima de 151 cm²: Diâmetro do círculo com 4,0 cm de diâmetro.

Fonte: Arial Negrito.

ANEXO VII

NORMAS GERAIS PARA RÓTULO – SIM

Estes dados de informação, citadas nestas Normas, serão exigidas no rótulo do produto, para que se processe a aprovação do registro do rótulo, sendo indeferido o pedido caso não apresente ou determine as informações aqui constantes.

- 1- DENOMINAÇÃO DO PRODUTO;
- 2- INGREDIENTES EM ORDEM DECRESCENTE;
- 3- RAZÃO SOCIAL;
- 4- CLASSIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO;
- 5- ENDEREÇO COMPLETO;
- 6- CNPJ OU CPF E INSCRIÇÃO ESTADUAL OU PRODUTOR RURAL;
- 7- INDÚSTRIA BRASILEIRA;

- 8- SERVIÇO DE ATENDIMENTO AO CONSUMIDOR;
- 9- LOTE/ DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE (DIA/MÊS/ANO);
- 10- QUANTIDADE NOMINAL: - CONTEÚDO LÍQUIDO (MASSA E VOLUME)
- CONTÉM... (NÚMERO DE UNIDADES)
 - PESO LÍQUIDO DRENADO (DUAS FASES: LÍQUIDA E SÓLIDA)
 - VENDA POR PESO (PESADO NO ATO DA COMPRA)
- 11- TAMANHO DO SELO: CONFORME ANEXO VI
- 12- CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO – MANTENHA RESFRIADO DE A°C OU MANTER EM LOCAL SECO E AREJADO, PARA PRODUTOS ISENTOS DE REFRIGARAÇÃO;
- 13- CONSTAR TABELA NUTRICIONAL E *NÃO CONTEM GLÚTEM* (Para os produtos isentos deste aditivo), CONFORME DETERMINAÇÃO DA ANVISA.